

REZILIENCIA-VIZSGÁLAT AZ ÉSZAK-MAGYARORSZÁGI
GYERMEK KÖZÉTKEZTETÉSÉBEN

A közétkeztetés generációk óta alapvető tényezője a magyar társadalomnak. Akármilyen emléket is őrzünk róla, a gyermekkorunk része, amely meghatározza felnőtt életünket. Napjainkban több mint 1,5 millió fogyasztóról gondoskodnak a közétkeztetés nagy főzőkonyháin, és az általános iskola végéig több mint négyezerszer étkezik az a tanuló a menzán, aki naponta a tízórait, az ebédet és az uzsonnát is ott fogyasztja el. A gyermekek táplálkozása, az étkezések menete fontos eleme az életmódkutatásoknak, hiszen a gyermekek étkezése és étkeztetése nem csak, hogy meghatározza az egészségüket, de emellett az étkezéshez fűződő szokásokat, illetve a menüsorokat szinte észrevétlenül viszik tovább az egymást követő generációk. A téma relevanciájának ellenére kevés közétkeztetéssel kapcsolatos alap kutatás zajlott az 1970-es évektől napjainkig. Jelen tanulmány szerzője résztvevője volt a Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézetben 2018–2022 között zajló, *A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága* című NKFIH kutatásnak,¹ amelynek keretein belül végre teljes körű, interdiszciplináris alap kutatás folyt országszerte a menzákon. Kutatási terepeim Ózd, Eger és Salgótarján voltak. Interjúkat készítettem élmezőnyvezetőkkel, a főző és tálaló konyhai személyzet tagjaival, tanulókkal, pedagógusokkal, továbbá résztvevő megfigyelést folytattam az adott települések általános iskoláiban. A Covid19-vírus okozta veszélyhelyzet váratlan fordulatot jelentett a kutatásban, miután 2020 márciusától 2022 júniusáig hol rövidebb, hol hosszabb ideig be sem mehettünk az iskolákba az óvintézkedések miatt, majd a vizsgálódás fonalát újból felvéve egészen új vizsgálati szempontokkal bővült a kutatásunk, többek között a közétkeztetés rezilienciáját emelve a fókuszba. Habár az általunk összegyűjtött információk jelentős része a 2020 előtti időszakból származik, és egy teljes tanéven keresztül nem folytathattunk kutatást az iskolákban, a későbbi kontrollvizsgálatok folyamán mégis volt szerencsénk dokumentálni a Covid alatti átmeneti, rendkívüli intézkedéseket, valamint a megszokott formákhoz való visszatérés lépéseit.² Amennyiben egy kögolyó mechanikai szempontból rezisztensnek, a futball-labda pedig reziliensnek tekinthető (SZÉKELY, 2015, 9.), a közétkeztetés rendszere mindenképpen az utóbbihoz hasonlítható. Philippe Bourbeau szerint a reziliencia nem statikus, nem előre meghatározott tulajdonságok összessége, amelyekkel az egyén rendelkezik (vagy nem), hanem egy olyan dinamikus folyamat, amely magában foglalja a pozitív alkalmazkodást egy katasztrófa helyzetben, és csak egy adott időben, illetve adott kontextusban

¹ A tanulmány kiindulási pontja *A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek* című NKFIH, 128925 K-18 nyilvántartási számú projekt keretében megvalósult kutatás, amelyre ráépült a reziliencia- kutatás. Az utóbbit támogató ELKH projekt címe: *Társadalmi és kulturális reziliencia a Kárpát-medencében*, témaszáma 57004.

² A kutatócsoport vezetője, Báti Anikó az alábbi tanulmányban írt a pandémia alatti vész helyzettel kapcsolatos megfigyeléseinkről: BÁTI, 2023.

nyilvánul meg (BOURBEAU, 2013, 7.). Lehetnek olyan reziliens közösségek, amelyek ugyan kevés erőforrással rendelkeznek, de adaptív képességük magas (SZÉKELY, 2015, 14.), ilyen magas alkalmazkodóképességről adott tanúbizonyságot a közétkeztetés rendszere a Covid19-világjárvány vészhelyzete alatt.

A köznyelvben mindeközben a reziliencia a „boldogulás a nehézségek ellenére” szinonimájaként, tehát valamilyen hátráltató körülmény ellenére megtapasztalható kivételes jelenségeként tűnik fel (CEGLÉDI, 2018, 29.). Egy iskola közösségén belül a reziliencia legszűkebb értelmezéseinek egyike az, amikor egyszerűen a motivált, magas önbecsüléssel rendelkező diákokat nevezik rezilienseknek, függetlenül attól, hogy ez a tulajdonságuk valamilyen nehézség (például kedvezőtlen társadalmi háttérük) ellenére alakult-e ki vagy sem (WAXMAN et al., 2003; KÁLLAI, 2019). Ezen jelenséggel ebben a tanulmányban nem foglalkozom, a problémafelvetés szintjén mégis érdemes végiggondolni az iskolai menzákön zajló közösségi életet, hogy vajon hozzájárulhat-e a menzán eltöltött közös idő az egyéni reziliencia mértékéhez? A hálózatelvű megközelítés egyik alapötését lefektető Mark Granovetter elmélete szerint a felületes, futó ismeretségen alapuló gyenge kötések hidat képeznek a közeli barátok vagy családtagok két szorosan kötött csomója között, és ezen gyenge kötések híd funkciója nagyban hozzájárul az életben való sikeres boldoguláshoz, nélkülük a társadalmi rendszerek széttöredezettké és inkoherensekké válnak (GRANOVETTER, 1991, 371–372.). A gyakran mesterségesen kialakított menzai asztaltársaságok, a folyosón töltött közös várakozások percei és a visszaadó ablaknál váltott pár szó ezeket a gyenge kötések erősíti, nem csak a gyerekek között, de a gyerekek és a konyhai személyzet, a gyerekek és a felügyelő pedagógusok között is. Aki az iskolában úgy szocializálódik, hogy könnyebben teremt kapcsolatot és bátrabban használ gyenge kötésekre épülő információs hálót, Granovetter elmélete szerint sikeresebben találja meg a helyét a felnőtt életében, mert később is könnyebben jut hozzá a jó döntésekhez szükséges információkhoz. Hogy mindez milyen módon és mennyiben járul hozzá az egyéni rezilienciához, az még további kutatás tárgyát képezi. Jelen tanulmányban a gyermek közétkeztetés rendszerének rezilienciáját kívánom megvizsgálni.

A következőkben röviden felvázolom a gyermek közétkeztetés történetének legfontosabb pillanatait Magyarországon, amely háttérét és értelmezési keretét adja jelenlegi vizsgálatomnak.³ Habár az 1949-ben általánosan bevezetésre kerülő gyermek közétkeztetés⁴ előzményeit már megtaláljuk a Horthy-korszak szegényétkeztetésében⁵ és a gyermek

³ A közétkeztetés történetével részletesen foglalkoznak az alábbi tanulmányok: VÁRKONYI-NICKEL – GREINER – VARGA-NAGY, 2019; NICKEL, 2023.

⁴ 182/1949. (VIII. 6.) Korm. számú rendelet az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet létesítéséről 1. § (1.)

⁵ Az első világháborúhoz köthető és a háborút megelőző szegényétkeztetéssel, valamint ehhez kapcsolódva a gyermekétkeztetéssel Umbrai Laura foglalkozott, illetve jelenleg is jelentős kutatásokat folytat a témában (UMBRAI, 2018a, 2018b). A közétkeztetésről alapvető ismeretekhez juthatunk Valuch Tibor jelenkori társadalmat vizsgáló két monográfiájának táplálkozásról szóló fejezeteiből is (VALUCH, 2013, 285–322., 2015, 251–256.).

élelmiszersegélyezésben is,⁶ az általános állami közétkeztetés megszületését az 1947. évi XXXV. törvényhez kötjük, amely rendelkezett az *Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet* létrehozásáról. Az OÉTI feladatkörébe sorolták az élelmezéssel kapcsolatos teljes körű tudományos kutatást, az élelmezés szakmai ellenőrzését, a szakvéleményezést és tanácsadást, továbbá a szakmai képzéssel és továbbképzéssel kapcsolatos feladatokat. Budapest Főváros Tanácsa 1953-ban a gyermekétkeztetés súlyos hiányainak enyhítésére egy kizárólag a gyermekek élelmezését végző „Gyermekélelmezési Vállalat” felállítását javasolta, hiszen ezidáig a közétkeztetést végző konyhák java részén vegyesen főztek a napközi otthonok és mindenki más részére. Az élelmiszerhiány az ötvenes évek közepén lassan csökkenni kezdett, de a mennyiségi éhezés évei után még egy bő évtizedig a nagy kalória tartalmú ételek foglalták el a legfontosabb helyet a táplálkozásban, és ez meghatározta az egész további korszak táplálkozaskultúráját. A szovjet mintára bevezetett általános közétkeztetés rendszerét rohamtempóban kezdték el kiépíteni, amely az 1950-es évektől kezdve egyre több településen, az 1960-as évek végére pedig minden városban rendelkezésére állt. Az első két évtizedben azonban még jellemzően nem vették igénybe azok a gyermekek, ahol a család idősebb nőtagjai otthon voltak és háztartást vezettek. Hamar elterjedt az a nézet, hogy menzás csak abból a tanulóból lesz, aki „rászorul”, mert nincs aki otthon főzzön rá, és ez a fajta segélyjelleg sokszor a mai napig beárnyékolja a közétkeztetésről kialakított általános képet. Az általános közétkeztetés bevezetésével egyúttal megkezdődött a magyar konyha politikai irányítás által vezérelt tudatos átalakítása is. A hatalmilag irányított közétkeztetés hatását kezdett gyakorolni az otthoni ételkészítésre, menüsorokra is (1–2. kép).



1–2. kép A terített asztalra felszolgált ételtől a teljes önkiszolgáló tálalókonyhák terített asztaláig számos egyedi megoldással találkozhatunk már a kezdetektől a különböző menzák között. Iskolai étkező és üzemi étkeзде 1959-ből és 1961-ből. Forrás: Fortepan.hu / Bauer Sándor

⁶ A szociális alapú gyermekétkeztetés szép példáját találjuk Selmezbányán is, ahol új kutatási terepet nyitottam, de jelenleg még nem rendelkezem elegendő adattal a közétkeztetés és a bányász hagyományok kapcsolódási pontjait illetően.

Az 1961-ben megjelent *Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia* (VENESZ – TURÓS, 1961) című alapmű egységesítette és tulajdonképpen leredukálta az addig tájegységenként eltérő menüsorokat. 1962-ben lépett életbe az a miniszteri utasítás, amely szerint az állami vendéglátó-ipari egységekben kizárólag a fent említett kötet receptjei alapján és az ott meghatározott alapanyagokat felhasználva lehetett főzni. Volt olyan főzőkonyha, ahol a rendelkezést be tudták tartani és olyan is, ahol nem. Nyugalmazott élelmezésvezető interjúalanyom szerint Salgótarjánban az 1980-as évek elején egyik főzőkonyha sem rendelkezett a „Turós – Venesszel”, ha meg is volt régebben, addigra már eltűnt. Mindenesetre az 1980-as évekre már kialakult az ételek elkészítésének egységesített rendje. Mindenekelőtt laktató és olcsó tömegétkeztetés volt a cél, és ez hosszú évtizedek alatt kihatott a családi étkezésekre, tulajdonképpen az egész magyar gasztronómiára is. A hetvenes évektől szociológusok megfigyelték, hogy az ízlés országosan egységesülni kezdett, és az addig inkább csak az Alföldre jellemző zsíros és erősen fűszerezett ételek, leginkább a gulyás, országszerte elterjedtek. Az egy főre jutó átlagos kalória-fogyasztás 1960–1970 között 2938 kcal-ról 3189 kcal-ra emelkedett, amely a társadalom túlsúlyproblémáihoz vezetett (HOLÉ, 1979, 14.). A korszak alapvető élelmiszere a legtöbbször még házilag sütött kenyér volt (BÁTI, 2017, 165.) Idős salgótarjáni és ózdi interjúalanyaim úgy emlékeztek vissza rá, hogy a háború előtt a boltban nem vettek kenyeret, habár – leginkább a nőtlen férfiak okán – kapható volt, mert a háziasszonyra nézve szegény volt készen venni a sütés helyett. Egyik legidősebb interjúalanyom, aki az 1940-es évek végén már kamaszlány volt, elmondta, hogy egy három fős családban egy héten egyszer sütöttek kenyeret, egy nagy és egy kisebb méretűt. A nagyobb kenyér kb. 5 kg-os volt, a kisebb 2 kg körüli. Az egy főre jutó heti kenyérfogyasztás ebben a munkáscsaládban tehát elérte, olykor meghaladta a 2 kg-ot. „*Még a leveshez is kenyeret ettek. Még a dinnyéhez, nyáron.*”⁷

Az étkezések menetében és gyakoriságában a hatvanas években még megfigyelhető különbségek, úgy mint: a paraszti munkavégzéshez időben és számban igazodó étkezések, valamint az étkezésekhez kötődő rituálék az 1970-es évek végére tulajdonképpen eltűntek, és a napi háromszori étkezés vált általánossá. A rendszerváltozással egy időben megjelentek a gyorsétteremláncok Magyarországon és rohamos terjeszkedésnek indultak (3. kép).

Az étkezési szokásokban az 1980-as évekre már komoly változást eredményezett a tömegétkeztetés intézményrendszerének szinte teljes körű kiépítése. A közétkeztetésben már több mint 3 millió ember vett részt. Az étel elkészítésének módjában jelentős változást hozott a közétkeztetés és az ennek nyomán egyre jobban elterjedő gyorsétel-kultúra. Az ezredfordulóra az étkezéshez kötődő hagyományok és társadalmi szokások többnyire elvesztették kötelező érvényüket.

Ezt mutatja a kenyérsütés példája is: az ózdi és az egeri iskolában készített interjúk egyikében sem szerepelt már, mind a gyerekek, mind a felnőttek heti szokásrendjéből eltűnt ez a tevékenység. Ezt az állapotot azonban gyökeresen megváltoztatták a Covid19 vírus miatti vészhelyzet következtében bevezetett intézkedések. Báti Anikó budapesti és cserépfalui összehasonlító kutatásai is rámutattak, hogy a Covid előtt szinte kizárólag a pizza volt népszerű otthon készített kenyérféleség (BÁTI, 2017, 165.). A kutatás során

⁷ Az interjú már publikálásra került: NICKEL, 2023, 50.



3. kép Budapest, Régi posta utca, gyorsétterem (1988).
Forrás: Fortepan.hu / Chuckyeager tumblr

megkérdezett általános iskolás gyermekek túlnyomó többsége minél többször szeretett volna pizzát látni otthon és az iskolai menza kínálatában is. A gyorséttermekből ismert hamburgerzsemle, a tortilla vagy a gyros pitája szintén alternatívája lett a kenyérnek, amelyből már egyre kevesebbet vásárolnak a családok.

Fontos kérdés volt a kutatás alatt, hogy a gyerekek mennyire nyitottak az új ízekre és vajon milyen motiváló vagy hátráltató tényezők állnak az étel megkóstolásának, kipróbálásának hátterében. A résztvevő megfigyelés során feltűnt, hogy a menza ételeit ellenségesen elutasító gyerekek szinte minden esetben vagy a konyhai személyzettel, vagy kimondottan az ebédeltető tanár személyével szemben éreztek unszimпатиát. Az evés lehetőséget ad az emberi kapcsolatok kifejezésére. Az étkezés nem csupán a táplálékfelvételtől szól, sőt, a társadalmi interakció során a legkevésbé szól a táplálkozásról. A közös étkezés ösidők óta az egyik legfontosabb társasági esemény volt. „*Akit szeretnek és becsülnek, annak enni adnak és esznek is vele.*” (FORGÁCS, 2018, 151.) Az alsós osztályok mindegyik iskolában szigorú ebédelési rendhez vannak kötve, amely általában 15 perc és fél óra között váltakozik. A felső tagozatos diákok viszont külön-külön vagy párokban, baráti társaságokban érkeztek a tálalókonyhához. A kisebb-nagyobb csoportok már saját pedagógus nélkül tartózkodtak az étteremben. Akkor érkeztek, amikor éppen idejük volt rá, és ha nem találtak helyet maguknak, előfordult, hogy feladták az ebédet és távoztak.

Az iskolai gyermekétkeztetőknek számos, gyakran váratlanul előálló problémával és akadállyal kell megküzdenie, amely nagyfokú rugalmasságot követel tőlük. A közétkeztetés történetében előforduló mindenfajta változás erős hatással volt és van a gyerekek étvágyára, egészségére és általános közérzetére. A vizsgálatom időpontjában zajló változások közül hármat kívánok itt kiemelni. Az inzulinrezisztenciával és ételallergiával élők száma egyre nagyobb mértékben nő Magyarországon. Az iskolai menzákat kötelezték rá, hogy oldják meg a speciális diétára szoruló gyermekek étkeztetését is,

a konyha bővítéséhez, plusz személyzet felvételéhez azonban szinte sehol sem kaptak segítséget. A problémával salgótarjáni beszélgetőtársam is találkozott, aki élelmezésvezetőként dolgozott és így emlékezett vissza az 1970-es évek közepére:

„Mi tehattünk? Az asszonyok kivettek a nagyból, mielőtt megcukrozták vagy behabarták, berántották. Erre egy szakácsnő volt megbízva, aki ezért felelős volt [...], a cukorbetegségnél a szénhidrátra kellett leginkább figyelni, hogy ki legyen mérve neki [...]. Külön tápanyag számítást csináltam. [...] ahol nem volt megoldható, ott az otthonról hozott ételt kellett ennie, amit elkülönítve kellett tárolni a többitől. Na jó, de hol?”⁸ (4. kép)



4. kép Főzőüstök egy üzemi konyhán 1961-ben.
Forrás: Fortepan.hu / Bauer Sándor

Amikor egy problémát megoldottak, egy újabb állt elő. A konyhába ugyanis nem engedhettek be idegen ételt. Külön tárolóhelyiségben, később külön hűtőben kellett megoldani a máshonnan hozott étel tárolását, szigorúan zárt dobozban. Kezdetben a dolgozók, a tanárok saját hűtőszekrényében, egy külön polcon tárolták az ételallergiás gyerekek ételét, amelyet viszont nem tudtak megmelegíteni számukra. Később az ebédlőben kapott helyet egy kisebb hűtőszekrény kimondottan erre a célra, és az elmúlt években egy mikrohullámú sütő is került mellé vagy a tetejére az ételek megmelegítésének céljából. Újabb és újabb kreatív megoldásokat kellett kitalálniuk, hogy az ebédeltetés folyamatos

⁸ Nyugdíjas élelmezésvezető. Az interjút készítette Nickel Vira Réka, Salgótarján, 2022.

és zökkenőmentes legyen minden diák számára. A nagyobb főzőkonyhákban, ahol ez megoldható, napjainkban külön helyen, külön edényben, mindentől elkülönítve főznek a gluténérzékeny gyerekekre, és ezekről a konyhákról szolgálják ki a város, illetve sokszor más városok gyermekeinek igényét is. Ezen gyerekek esetében komoly problémát jelent, hogy az étel nem az otthon megszokott állagú, gyakran túlfő vagy teljesen kihűl, mire akár 60-80 km távolságból megérkezik a menzára. Ez újabb problémát vet fel. Mi az értelme, ha csak ételhulladék lesz belőle? Habár igyekeznek rugalmasan megoldani minden felmerülő problémát, egy jól működő rendszer kiépítésének infrastrukturális hiányait sokszor nem tudják áthidalni. A gyermekek számára országosan előírt iskolatej- és iskolagyümölcs-program szintén részben lehetőség, részben megoldásra váró probléma minden iskola esetében. Az iskolatej-programon belül felszolgált tejtermékek reggel érkeznek a tálalókonyhákra, és a hűtésük nem megoldott. A konyhai hűtőbe idegen élelmiszerként nem kerülhetnek, így a nap végére felpúposodott fóliatetővel, erjedésnek indulva várják, hogy valaki megkívánja és hazavigye őket. Amikor észrevettük, hogy az iskolai ebédlő udvarra néző ablakába tették ki őket, kérdésünkre a tálalókonyhai személyzet azt válaszolta, hogy *„Kint hátha hűvösebb van, és hátha elviszik a gyerekek hazafelé menet a megmaradt kakaójukat.”* (5. kép)



5. kép Az iskolatej-program maradéka az egyik egri iskola ablakában. Eger, 2022.

Fénykép: Nickel Vira Réka

Erre eddig egyetlen iskolában sem találtak megoldást, szemben az iskolagyümölcs-programmal, amire Ózdon remek forgatókönyvet dolgoztak ki a helyi pedagógiai asszisztensek. Az iskolagyümölcs-program keretében kiosztásra kerülő almák és körték időnként éretlenek, nem gusztusosak és a leggyakrabban túl nagyok ahhoz, hogy a gyerekek két óra között meg tudják enni őket. Az általam vizsgált ózdi általános iskolában megelégtették, hogy a sok alma és körte a szemétkosárban végzi a szünet végén, egyetlen harapás után, vagy épp kóstolás nélkül, labdaként használva a célbadobós játékban. A pedagógiai asszisztensek ezért óra alatt, a nagyszünet előtt feldarabolják az almát és a körtét a gyerekeknek, és az iskola központi aulájában, nagy tálcákon, illetve színes tálakban, egy padon kínálják a tanulóknak. Ha marad belőle, akkor még a következő szünetre is otthagyják. A gyerekek körében nagy sikert értek el vele. Szívesen „rájárnak” és „nassolnak” belőle. Elfogadott elmélet a gasztropszichológiában, hogy táplálékmenyiségünk jelentős részét nassolva fogyasztjuk

(FORGÁCS, 2018, 29.). Ezt ismerték fel ösztönösen Ózdon, és így sikerült a gyerekek vitaminszükségletét kielégíteni (6. kép).



6. kép Felvágott iskolagyümölcsök egy ózdi iskola aulájában a tízórai szünet alatt 2019-ben. Fénykép: Nickel Vira Réka

A Covid19-világjárvány kirobbanása után a veszélyhelyzet kezelésének legszigorúbb lépéseként 2020. március 16-án minden oktatási intézményt több hétre bezárattott a magyar kormány, és az otthonmaradó gyerekek rendszeres melegétkeztetése sok család számára napokon belül megoldhatatlan problémává nőtte ki magát. A 2020 márciusától 2022 szeptemberéig tartó vészhelyzetben nagyobb szükség lett a közétkeztetésre, mint eddig valaha. A menza szerepe hirtelen felértékelődött,⁹ és a megoldások sokszínűsége a reziliencia jó példájaként szolgálhat. A betegség terjedése miatt eltérő gyakorlatok jöttek létre a falvak menzáin, mint a városi menzákon, továbbá az állami és az egyházi fenntartású iskolák mindennapos működése sem volt egységes (BÁTI, 2023). A gyakorta változó rendeletek és szabályozások kereszttüzeiben a közétkeztetés minden általam vizsgált településen biztosította a napi háromszori étkezést, a főtt, meleg ételt és a friss gyümölcsöt mindazoknak, akik rászorulók voltak.

Egy-két óra leforgása alatt meg kellett oldaniuk, hogyan juttassák el az iskolabezárások miatt a konyhán maradt ételt a gyerekekhez és a pedagógusokhoz. A kezdeti időszakban nem rendelkeztek eldobható edényekkel, ezért mindenkinek a saját ételhordójában adták ki az ebédet és a tízórait, az uzsonnát pedig zacskóban. Az ebédlő ablakába, falára, ajtajára papírlapokat helyeztek, amelyre nagy betűvel kiírták, hogy van ebéd, és, hogy hol lehet átvenni. A legtöbb helyen személyesen kellett elmenni az ételért a szülőknek vagy a gyerekeknek, de volt ahol önként házhoz is szállították az ételt saját gépkocsi, saját plusz

⁹ A közétkeztetés szerepének krízishelyzetekben való felértékelődéséről Báti Anikó tartott előadást a SIEF 2023-as konferenciájának *Food in uncertain times* szekciójában, Brnóban, *The role of Hungarian school canteens in a food crisis* címmel. Az előadásban elhangzott összefüggések gondolati alapját képezik tanulmányom ezen részének. A konferencia programja az alábbi linken érhető el: <https://www.siefhome.org/downloads/congresses/sief2023/sief2023programme.pdf> (letöltés ideje: 2023. október 3.)

munkaerő önkéntes ráfordításával. A járvány terjedésének megakadályozása érdekében hamarosan rendeletileg betiltották a saját ételhordó használatát, ekkor pár órán belül eldobható műanyag dobozokat kellett beszerezniük, amely hamarosan olyan hiánycikk lett, mint az egészségügyi maszk. Minden általunk vizsgált iskolában azt tapasztaltam, hogy a főző- és tálalókonyhák nagy fokú rugalmasságról tettek tanúbizonyságot a váratlan vészhelyzetben, fenn akarták tartani az étkeztetés rendszerét, biztos pontként akarták kiszolgálni a társadalom rászoruló rétegét egy bizonytalan élethelyzetben. Egyik percről a másikra váltak „kockásabroszos étteremből házhoz szállító gyorsétteremmé, csak ételfutárlánc segítségével nélkül.”¹⁰ Miután sikerült kellő mennyiségű műanyagdobozt szerezni, és mindennap műanyag dobozokba adagolták ki az ebédet, rádöbbenek, hogy olyan nagy mennyiségű műanyag hulladék keletkezik, amit a települések hulladékgazdálkodása nem tudott megfelelően elszállítani, ráadásul jelentős többletköltséggel is járt. Mindezt hosszabb távon fenntarthatatlannak minősítették. Megoldásként kialakítottak egy külön mosogatóhelyiséget, ahol plusz munkával és újabb többletköltség árán fertőtlenítették az otthonról érkezett tiszta edényeket, mielőtt kiadták benne az ételt. Minden étkezőnek két garnitúra ételhordója volt. Az egyikben elvitték az ételt, egy másikat pedig tisztán a konyhán kellett hagyniuk, hogy másnapra fertőtlenítsék. „Le kellett adni a tisztát, hogy megkapjuk a telit.”¹¹ (7. kép)



7. kép Ételhordó-gyűjtőpont az egyik ózdi általános iskolában 2021-ben.
Fénykép: Nickel Vira Réka

Ez a rendszer nem maradt fent sokáig, mert a járvány első hulláma végén ismét megnyitották az iskolákat. A gyerekek megjelenésével az ebédlőben a közétkeztető ismét olyan problémával szembesült, amellyel addig soha. A gyerekek nem érintkeztek egymás-

¹⁰ Pedagógiai asszisztens. Az interjút készítette Nickel Vira Réka, Ózd, 2022.

¹¹ Szülő. Az interjút készítette Nickel Vira Réka, Salgótarján, 2022.

sal, és „kis túlzással olyan higiéniai körülményeket kellett biztosítani az étkezőben, mint egy kórház fertőzőosztályán”.¹² A tökéletes fertőtlenítésnek ki kellett terjednie a konyhán kívül az ebédlő minden felületére, különös tekintettel az asztalokra, étkezéseszközökre, és persze a gyerekek kezére. A gyerekek többnyire még az osztályterekben fertőtlenítő kézmosást végeztek, de az egri menzán például az étterem előterében is voltak csapok, amelyek bár már nem üzemeltek, ismét üzembe helyezték őket, és itt is fertőtlenítő szappanokat helyeztek el.

Az étterembe lépve lábpumpás fertőtlenítő adagolókat helyeztek el, és a gyerekek lefertőtlenítették a kezüket, mielőtt a tálcákhoz nyúltak. Mindezek mellett a gyerekeket el kellett különíteni egymástól étkezés közben, hiszen a cseppfertőzéssel terjedő vírustól védő maszkot le kellett venniük az evés idejére. A megoldást az jelentette, hogy a gyerekek nem ülhettek minden széken, sem egymás mellett, sem közvetlenül szemben egymással. Az egyébként is helyhiánnyal küzdő ebédlőkben az étkezési idő így már 15 percről alig 5 percre zsugorodott volna az adott körülmények között. A problémára



8.kép A folyosóra is terítették az egyik ózdi általános iskolában 2022-ben. Fénykép: Nickel Vira Réka

ra minden iskolában más-más megoldás született. Jellemzően a konyhai személyzet túlórázásával, illetve az addig étkezésre nem használt iskolai helyiségek, osztálytermek megnyitásával sikerült mindenkit ebédhez juttatni. Egerben már tizenegy órakor érkeztek az elsős osztályok ebédelni és három órakor fogadták az utolsó felsős osztályt. Ózdon a folyosón és két osztályteremben is étkeztetés folyt. Egy egri iskolában padlómatricák segítségével próbálták meg fenntartani a gyerekek közötti biztonságos 1,5–2 méteres távolságot a sorban állás közben (8. és 9. kép).

Azokban az iskolákban, ahol a gyerekek átmenetileg a tanterekben ebédeltek, meg kellett oldani a meleg étel szállítását az iskolán belül. Erre azt a kreatív megoldást találták, hogy az ételt egyenként csomagolt műanyag dobozokban szállították ki nekik, amelyeket

¹² Élelmézésvezető. Az interjút készítette Nickel Vira Réka, Ózd, 2022.



9. kép „A türelem tányért terem.”
Padlómatica az egyik egri általános iskolában
2022-ben. Fénykép: Nickel Vira Réka

nem volt kivitelezhető. A második hullám időszakára már a szülők többsége is új formában, „home office”-ban dolgozott, ami mellett a gyermekekkel is együtt tanultak a „home school” keretében. A rendszeres otthoni főzés fellendülő gyakorlatát a közösségi média „házi menzaként” emlegette ebben az időben (BÁTI, 2023, 112.). Volt, ahol a nagyszülők besegítettek, és főtt ételt vittek külön háztartásban élő gyermekeiknek és unokáiknak. Az általam vizsgált iskolákban a gyerekek egy részének általános fizikai állapota romlott az elhízás vagy épp a hiányos táplálkozás következtében. Az OGYÉI dietetikusai internetes oldalt indítottak, hogy segítséget nyújtsanak a szülőknek gyermekeik kiegyensúlyozott étrendjének megvalósításában.¹³ A gyermekkori elhízás emelkedő tendenciájának legfőbb oka az lehetett, hogy a szülők elsősorban a gyermekek ízlését és kívánságát vették figyelembe az ételek kiválasztásánál, és nem az életkornak megfelelő tápanyag- és vitaminszükségletet (10. kép).

10. kép Túlsúlyproblémával küzdő kisfiú.
Fénykép: Nickel Vira Réka

viszont gyorsan be kellett szerezniük egy helyi nagyáruházból. Amikor kitört a második hullám, ismét bezárták az iskolákat. Ekkor azonban már némi rutinnal kezelték az ebéd és a két kisétkezés elvitelre csomagolását. A szülők tájékozatlansága miatt azonban az is előfordult, hogy a gyermekeknek szánt adagot a szülő kevésnek találta és elvárta, hogy többet kapjon, ezért panaszt tett az étel mennyiségére a főzőkonyhán. Ehhez hozzájárulhatott, hogy az első hullám alatt a kisgyermekek testalkatának megfelelő 2 dl leves helyett esetenként a felnőtt adagnál (fél liter) is többet mértek az otthoni ételhordókba, hogy ezzel is támogassák a családok ellátását. A többletköltségeket a konyhák fenntartói finanszírozták, amely a második hullámban már



¹³ <https://merokanal.hu/koronavirus/> (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

Az OGYÉI munkatársainak a legfontosabb tanácsai az alábbiak voltak:¹⁴ „Mérjük fel a készleteinket és írjunk bevásárlólistát előre!” A listán pedig ne csak a megvásárolni kívánt termékek neve szerepeljen, hanem az is, hogy azokból mennyit szeretnénk vásárolni. Fogyasszunk minden nap 3 adag gabonafélét és rendszeresen száraz hüvelyeseket is. Naponta együnk friss vagy fagyasztott zöldséget, gyümölcsöt, tejet vagy tejtermékeket, és gyakran vegyünk mirelit halakat. Konzerváruk közül részesítsük előnyben a halkonzerveket (pl. tonhal, szardínia), májkrémeket. Javasolt, hogy a listán szerepeljen tojás is. Színesíthetjük a listát natúr (nem sózott) olajos magvakkal (pl. dió, tökmag, földimogyoró) és natúr (hozzáadott cukrot nem tartalmazó) aszalt gyümölcsökkel. Külön felhívják rá a figyelmet, hogy az aszalt gyümölcsök nem összekeverendők a kandírozott gyümölcsökkel, melyek magas hozzáadott cukor-tartalommal rendelkeznek. Az OGYÉI honlapján egy kéthetes mintaétrendet is közzé tettek napi két nagy és két kisétkezéssel, amelyhez a recepteket, a hozzávalókat, sőt a bevásárlólistát is mellékeltek egy és négy főre számolva az adagokat.¹⁵

Ahogy már volt róla szó, sokan a házi kenyérsütést is megtanulták az internetes oldalak útmutatásának segítségével, részben visszahozva azt a tudást, amely már több mint ötven éve kikopott a mindennapok gyakorlatából. A házi készítésű kenyér a családi összetartozást, a szeretetet, a szülői gondoskodást is szimbolizálta. A társadalom nagy része ekkor szembesült azzal, hogy mekkora segítséget jelent napi szinten a család ellátása szempontjából a közétkeztetés, a generációk óta rengeteg kritikával illetett menza. Történetében eddig egyedülálló módon egyértelműen pozitív irányban változott a menza általános megítélése.

A kutatás eddigi eredményeinek összegzéseként elmondható, hogy a közétkeztetés elmúlt bő fél évszázada alatt jelentősen átalakult az észak-magyarországi hagyományos táplálkozás és az étkezések módja, ideje. Az országos folyamatoknak megfelelően a nők munkába állása és az iskolai gyermekétkeztetés, az üzemi étkeztetés általánossá válása uniformizálódást vont maga után, a szocialista modernizáció életmódra vonatkozó propagandája pedig egységesítette és drasztikusan leegyszerűsítette az addig tájegységi jellegzetességekben gazdag táplálkozáskultúrát. Mindezekkel együtt a közétkeztetés rendszere kimondottan reziliens módon reagált az elmúlt évtizedekben a különböző válságokra, például a nyersanyaghiányra, az ételintolerancia terjedésére, a tárolási problémákra, vagy a gyermekek ízlésétől eltérő, csökkentett só- és cukormennyiséget előíró rendeletekre. A legkomolyabb kihívást azonban a Covid19-világjárvány megfékezésére hozott rendeletek jelentették, amelyek gyökeresen átalakították az addigi étkeztetés menetét és módját. A tanulmányban bemutatott példák nyomán látható, hogy a közétkeztetés rendszere rugalmasan alkalmazkodott a megváltozott körülményekhez, és helytállt a nehéz időkben is, a közétkeztetésben dolgozók hivatástudatának és nem kis mértékben kreativitásának köszönhetően. Szerepe és jelentősége felértékelődött a fogyasztók szemében, miután a legnehezebb időszakban is el tudta látni feladatát, megbízhatóan tudta kiszolgálni a családokat. Az iskolai közösségi élet, a társas kapcsolatok

¹⁴ https://ogyei.gov.hu/vasarlasi_es_etkezési_tanacsok_jarvany_idejere__20200318 (letöltés ideje: 2023. szeptember 10.)

¹⁵ https://ogyei.gov.hu/dynamic/bevasarlolista_2_hetes_etrendhez.pdf (letöltés ideje: 2023. október 3.)

szempontjából azonban fontos leszögezni, hogy az ebédlőben eltöltött idő jóval többet jelent egy-két tányér meleg étel elfogyasztásánál. A közös étkezés kapcsolódási lehetőség, amely megerősíti az együtt étkező közösség összetartozását. A menza közösségi jelentőségét kutatva megrázó példával találkozott BÁTI Anikó, amikor a Covid okozta veszélyhelyzet alatt az egyik diák elveszítette az édesanyját, és a tragédia következtében olyan kisgyermekkorai állapotba regresszált, hogy elfelejtette az evőeszközhasználatot és csak kézzel volt hajlandó fogyasztani egy minimális ételmennyiséget (BÁTI, 2023, 114–115). Osztálytársai figyelme, biztatása, a tanárai szeretete, türelme, az iskolai ebéd családias légköre kellett ahhoz, hogy újra megtanuljon késsel és villával enni, és vissza tudjon illeszkedni a mindennapokba. A sikeres megküzdés ékes bizonyítéka, hogy a közétkeztetést igénybe vevő gyermekek létszáma nem csökkent, ellenkezőleg: folyamatosan növekszik azóta is, ami tükrözi a megítélésében bekövetkezett pozitív fordulatot, amelynek a háttérben legnagyobb valószínűség szerint a szülők szempontjai és a menza kedvező ára áll.

Irodalom

BÁTI Anikó

2017 A mindennapi kenyér a közelmúltban és napjainkban. Cserépfalu és Budapest példája. In: BARTHA Eszter – BEZSENYI Tamás (szerk.): *Egy másik Kelet-Európa*. 159–172. Budapest, ELTE BTK Kelet-Európa Története Tanszék.

2018 *Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról*. (Életmód és Tradíció 18.) Budapest, MTA Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet.

2023 Az iskolai gyermekétkeztetés interdiszciplináris kutatásának lehetőségei In: BÁTI Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága*. 85–127. Budapest, BTK Néprajztudományi Intézet.

BOURBEAU, Philippe

2013 Resiliencism: premises and promises in securitisation research. *Resilience*, 1, 1, 3–17. <https://doi.org/10.1080/21693293.2013.765738>

CEGLÉDI Tímea – HAMVAS László – KATONA Csaba – KISS Andrea – TORNER Bernadett – VAS Sándor

2018 *Ugródeszka lendülettel. Reziliens Wális szakkollégisták*. Debrecen, Wáli István Református Cigány Szakkollégium.

FORGÁCS Attila

2018 *Az evés lélektana*. Budapest, Akadémiai Kiadó.

GRANOVETTER, Mark

1991 A gyenge kötések ereje. In: ANGELUSZ Róbert – TARDOS Róbert (szerk.): *Társadalmak rejtett hálózata*. 371–400. Budapest, Magyar Közvéleménykutató Intézet.

HOLÉ Sándorné

1979 Táplálkozásunk színvonala, fejlődési sajátosságai. *Kereskedelmi Szemle*, 20, 11, 3–16.

KÁLLAI Gabriella

- 2019 Rezilienciafejlesztési lehetőségek az iskolában. *Új Köznevelés*, 75, 1–2, 32–36. <https://folyoiratok.oh.gov.hu/uj-kozneveles/rezilienciafejlesztesi-lehetosegek-az-iskolaban> (letöltés ideje: 2023. június 28.)

NICKEL Vira Réka

- 2023 „A gyerekek nem szívesen eszik azt, amit előírás szerint enniük kellene...” A gyermek-közétkeztetés vizsgálata történeti távlatokban. In: BÁTI Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága*. 39–72. Budapest, BTK Néprajztudományi Intézet.

SZÉKELY Iván

- 2015 Reziliencia: a rendszerelmélettől a társadalomtudományokig. *Replika*, 94, 7–23.

UMBRAI Laura

- 2018a A szegényétkeztetéstől a népétkeztetésig: a budapesti népkonyhák története az első világháború éveiben. *Múltunk*, 63, 2, 132–165.
- 2018b A budapesti hatósági népkonyhák története az 1860-as évektől az első világháború kitöréséig. *Fons: Forráskutatás és történeti segédtudományok*, 25, 3, 61–101.

VALUCH Tibor

- 2013 *Magyar hétköznapok. Fejezetek a mindennapi élet történetéből a második világháborútól az ezredfordulóig*. Budapest, Napvilág Kiadó.
- 2015 *A jelenkori magyar társadalom*. Budapest, Osiris Kiadó.

VÁRKONYI-NICKEL Réka – GREINER Erika – VARGA-NAGY Veronika

- 2019 Hagyomány, globalizáció, előírás. A gyermek közétkeztetés társadalomformáló szerepének vizsgálata az egri Lenkey János Általános Iskola és az ózdi Bolyki Tamás Általános Iskola példáján keresztül. In: BORBÉLY Sándor – ISPÁN Ágota Lídia – MAGYAR Zoltán (szerk.): *Ethno-Lore XXXVI*. 123–144. Budapest, Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet.

VENESZ József – TURÓS Emil

- 1961 *Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia*. Budapest, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó.

WAXMAN, Herish C. – GRAY, John P. – PADRÓN, Yolanda N.

- 2003 *Review of research on educational resilience*. Santa Cruz, University of California.

VIRA RÉKA NICKEL

A STUDY OF RESILIENCE IN CHILDREN'S PUBLIC CATERING IN NORTHERN HUNGARY

The system of children's public catering has been serving schoolchildren in Hungary for more than half a century and has changed significantly over the past sixty years, as have the traditional diet and the mode and timing of home meals. The public catering system has responded in a markedly resilient way over the past decades to various crises, shortages of raw materials, the proliferation of food intolerances, storage problems, and regulations prescribing salt and sugar content that differed from children's tastes. The most serious challenge, however, was posed by the regulations aimed at controlling the Covid-19 pandemic, which fundamentally changed catering. The examples presented in this study show that the system of public catering has been able to adapt flexibly to changing circumstances, and has held its own in difficult times, thanks in no small part to the dedication and creativity of the people who work in public catering. It has responded quickly and flexibly to school closures, to the shift from on-site to take-away meals, and to the distancing and sanitation requirements imposed to control the pandemic when schools reopened. Its role and importance has increased in the eyes of consumers as it has been able to deliver a reliable service to families even in the most difficult times. The time spent in the canteen is a bonding opportunity, strengthening the cohesion of the community that eats together. The number of children utilizing the canteens has not decreased since the pandemic, and has been steadily increasing, reflecting a positive shift in its perception.

Keywords: public catering, diet, childhood, school, Covid-19