

NÉPRAJZTUDOMÁNYI KÖNYVTÁR

2

Főszerkesztő: Balogh Balázs

Sorozatszerkesztő: Domokos Mariann

MENZADIMENZIÓK

A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága

Szerkesztette: Báti Anikó

HUN
REN



BÖLCSÉSZETTUDOMÁNYI
KUTATÓKÖZPONT
NÉPRAJZTUDOMÁNYI INTÉZET

Budapest, 2023

A kötet elkészültét és megjelenését az NKFIH K-18 128925 projekt támogatta.



Szerkesztette: Báti Anikó

Lektorálta: Nagyné Batári Zsuzsanna

A nyomdai előkészítést végezte: Fancsek Krisztina

Az absztraktokat fordította: Cselényi Zsuzsanna

A borítót tervezte: Kaszta Dénes

A borítón: A Menő menza a jövőben pályázatból Kőrösi-Báti Nimród rajza,
Rózsaszentmárton, Móra F. Általános iskola, 5. osztály.

ISSN 3003-9800 (Print) • ISSN 3003-9967 (Online)

ISBN 978-963-567-070-3 (Print) • ISBN 978-963-567-072-7 (pdf)

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7>

Kiadja: HUN-REN Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet

H-1097 Budapest, Tóth Kálmán u. 4.

Felelős Kiadó: Balogh Balázs

© HUN-REN BTK NTI és a szerzők 2023

Nyomdai munkálatok: Prime Rate Kft.

Felelős vezető: Dr. Tomcsányi Péter

Budapest, 2023

TARTALOM

BÁTI Anikó	
Konferencia a gyermekétkeztetésről. Előszó	7
UMBRAI Laura	
Étkeztetés az iskolában és az utcán. A menza történeti gyökerei Budapesten	15
NICKEL VIRA Réka	
„A gyerekek nem szívesen eszik azt, amit előírás szerint enniük kellene...” A gyermek-közétkeztetés vizsgálata történeti távlatokban	37
BALI János	
A kortárs tömegkultúra gasztronómiai mintáinak hatása a gyermekek-közétkeztetésére	71
BÁTI Anikó	
Az iskolai gyermekétkeztetés interdiszciplináris kutatásának lehetőségei	83
HUSZ Ildikó	
A szünidei gyermekétkeztetés társadalmi beágyazottsága a rászorultság és az érdemesség diskurzusai alapján	125
KELEMEN Katalin	
„Menzapiac”. A kereslet és a kínálat tipikus jellemzői	151
BERECZKI Ibolya	
Választhatunk-e étlapot? Menzai étlapok, iskolai menük, a gyermek-közétkeztetés lenyomatai az interneten innen és túl	173
JUHÁSZ Katalin	
Táplálkozás vagy étkezés? Az evés rítusai a menzán, különös tekintettel az asztali áldásokra	201
KAPITÁNY Ágnes – KAPITÁNY Gábor	
Az étkezés jelrendszere – étkezés és identitás	237
Dr. GREINER Erika – FEIGL Edit – MIHÁLDY Kinga – VARGA Anita – ZENTAI Andrea	
A magyar gyermekélelmezési rendszer kialakulása	251

ZENTAI Andrea – FEIGL Edit – VARGA Anita – MIHÁLDY Kinga – Dr. GREINER Erika	
A gyermek-közétkeztetés táplálkozás egészségügyi jelentősége	261
CSAJBÓKNÉ Dr. CSOBOD Éva – Dr. TÁTRAI-NÉMETH Katalin	
A dietetikus és az ételmezeveszető szerepe a közétkeztetésben és képzésük lehetőségei hazánkban	267
KISS Anna – PFEIFFER Laura – DOMINEK-HAJDU Zsófia – Soós Sándor – TOMPA Orsolya	
Hogyan látják az ételmezeveszetők az iskolai közétkeztetést? Kerekasztal-beszélgetés kvalitatív tartalomelemzése a menzáról	285
BÁRSONY Tamás	
A közétkeztetési konyhák világának néprajzi vizsgálata	315
GÓG Angéla	
A jövő asztala – menza	325

Báti Anikó

KONFERENCIA A GYERMEK-KÖZÉTKEZTETÉSRŐL

ELŐSZÓ

Az otthoni környezeten kívüli táplálkozási alkalmak a megszokottól eltérő kerek között zajlanak. Gyakran előfordul, hogy nem választható és nem a kedvenc fogásokból áll a menü, hogy szokatlan számunkra az ételek ízesítése, tálalása, az étkezés időpontja, módja, az együtt étkezők köre. Ezek a tényezők együtt és külön-külön is befolyásolhatják, ki hogyan éli meg az étkezést: jóllakik, és elégedetten távozik-e, vagy éhesen, frusztráltan. Az így szerzett benyomások, az ízek és az illatok emlékei a memória legmélyebb rétegeibe is beivódhatnak. Ezek az emlékképek aztán akkor is működnek, ha nem gondolunk rájuk. Alapvetően, hosszú távon is meghatározhatják a fogyasztó véleményét egy-egy ételről. Sőt: az ízlését, a beállítódását, de akár az étkezés formájához való hozzáállását is. Így működhetnek felnőttkorban az iskolai gyermek-közétkeztetésről őrzött régi tapasztalatok is, amikor valaki már szülői szerepben ítéli meg a menzát.

Az otthonon kívüli étkezéseket a néprajz- és a történettudomány a leggyakrabban az utazáshoz, a vendéglátáshoz, a munkaalkalmakhoz kapcsolva közelíti meg és írja le. A közétkeztetés egyes formáinak azonban (katonák, rabok, kórházi betegek ellátása; a mezőgazdasági idénymunkások, a gyári munkások táplálkozási szokásai; gyermekélelmezés) hazánkban nincs túl nagy, társadalomtudományi fókuszú szakirodalma. Az óvodai és az iskolai gyermekétkeztetés elsősorban az élet- és táplálkozástudomány szakterületének számít. Ezek a szinte kizárólag az egészséges táplálkozás és minőségbiztosítás szemszögéből tárgyalják kérdéskört. A fogyasztói oldal igényei felől közelítő kutatások, az étkezők és az ételek kapcsolatára koncentrált elemzések száma viszonylag csekély. Ez a fajta megközelítés eddig kevés figyelemben részesült az ételek fizikai tulajdonságainak vagy élettani hatásainak kutatása mellett.

A néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás középpontjában az étkezések állnak. Az étkezés az a szervezőelem, amely köré az egyes ételek napi, heti vagy éves elrendeződésben kapcsolódnak. Ez, amelynek keretében ülésrenddel vagy anélkül, sajátos tárgykultúrát használva, szokáscelemekények kíséretében a hétköznapi és az ünnepi színtereken megjelennek, hogy az evésből mint biológiai szükségletből a szokásrendszerek révén kulturális jegyként is működő táplálkozás formálódjon.

Minden étkezési alkalmat (a közétkeztetés rendszerében megvalósuló ellátást is) ennek az összetett szempontrendszernek a segítségével lehet a legszélesebb rálátással megvizsgálni.

Ennek a gondolatnak a kifejtésére, a gyermek-közétkeztetés fogyasztói szempontból történő feltárására vállalkoztak 2018-ban a Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézetének kutatói, valamint az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet munkatársai. *A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek* című, NKFIH 128925-K18 projekt keretében néprajzosokból és dietetikusokból álló interdiszciplináris kutatócsoport alakult. A szakmai együttműködésnek ez a formája hazánkban még viszonylag újszerű, Észak- és Nyugat-Európában azonban már bevett gyakorlatnak számít, és nagyban elősegítheti a társadalom- és az élettudományok eredményeinek együttes alkalmazását. Az együttműködés tanulási alkalmak sorát jelentette a résztvevők számára: a néprajzi, bölcsészettudományi, illetve a dietetikai, táplálkozástudományi szemléletmód és módszertan összehangolása kölcsönösen izgalmas és tanulságos folyamat volt.

Kutatásunk alapvető céljaként tekintette, hogy rávilágítson a közétkeztetési rendszer azon pontjaira, amelyek eddig kevésbé voltak hangsúlyosak, alig vagy egyáltalán nem tudatosultak, így nem képezték részét a hatósági vizsgálatoknak sem. Többek között azért irányítottuk erre figyelmünket, hogy kiemeljük a menza szerepét az iskolai életben, továbbá, hogy feltérképezzük a gyermekek családi táplálkozáskultúráját, megismerjük a közétkeztetés valamennyi érintettjének idevágó nézeteit és tapasztalatait, a közétkeztetés működési mechanizmusait és körülményeit a kiválasztott terepeken.

Az otthoni étkezési szokások – a közétkeztetés felől nézve – még nem képezték valódi vizsgálat tárgyát, eddig leginkább csak különböző sztereotíp magyarázatokban kerültek elő a menzák megítélése kapcsán. Az eltérő kutatási és értelmezési módszerek révén, a két tudományág kutatóinak együttműködése nyomán megszülető eredmények a gyermek-közétkeztetés komplex képét rajzolják ki a vizsgált településeken. Ötéves kutatásunk alatt létrejött széles körű adatbázisunk a hazai táplálkozáskultúra speciális szeletét dokumentálja kilenc településen: mai iskoláskorú gyermekek és családjaik étkezési szokásait, az egészséges táplálkozásról alkotott elképzeléseiket, valamint élelmiszervásárlási gyakorlataikat.

A kutatás kezdetén még nem sejtettük, hogy a közétkeztetésről felvázolt kép mennyire jelentős, kitüntetett időszakhoz fog kötődni végül. Munkánkat, közétkeztetéseink levonását a Covid által okozott veszélyhelyzet kezelése és az utána következő visszarendeződés meghatározó módon periodizálta, strukturálta.

A pandémia kihatott a kutatás egészére. Folyamatos újratervezést kívánt az együttműködő partnerektől a célok megvalósítása érdekében. Hosszú időszakok teltek el úgy, hogy az iskolák területére be sem lehetett lépni. A helyzet rendkívülisége ugyanakkor különleges lehetőséget is jelentett a számunkra. A menzáról alkotott képünk pillanatfelvétel ugyan, de egyáltalán nem statikus. A 2020 tavasza előtt felmért helyzet ugyanis összevethetővé vált a veszélyhelyzetben hozott intézkedésekkel, illetve a konszolidáció időszakával, amikor viszont már az ételmisszerár-infláció kihatásaival is számolnunk kellett. Adataink ezért is nagyon értékesek a táplálkozás, a szociális ellátórendszer, a közétkeztetés működése és változásai szempontjából.

Vizsgálatunk kérdései és meglátásai olyan elemekre mutattak rá az intézmények, az iskolák, a főzőkonyhák, esetenként az önkormányzatok helyi szintű gyakorlatában, amelyek alapjaiban határozták meg a menza sikerességét, elfogadottságát. Világosan látszott például, hogy az ebédlő felépítése, elrendezése, bútorzata még a kínált ételeknél is erősebb meghatározó tényező lehet ebben. Ahogy az is, hogy elegendő idő áll-e rendelkezésre az étkezésekre. Kirajzolódott, hogy az étellek kapcsolatban megfogalmazódó fogyasztói elvárások leginkább a következők: választhatóság, változatosság, viszonylag nagy adagok, gazdag fűszerezés. Meglepetésünkre az is kiderült, hogy az ott étkező gyerekek összességében minden vizsgált helyszínen sokkal jobb véleménnyel vannak a menzáról, mint a szüleik, akik kevés közvetlen információval és tapasztalattal rendelkeznek róla.

Visszacsatolásaink során többen rácsodálkoztak a vizsgálati anyagból nyert szám- szerű adatokra, amelyek objektíven mutatták azt a hosszú távon is erőteljesen érvényesülő, alapvető hatást, amit a családi környezet, a szülői minta a gyermekek ízlésére és étkezési szokásaira gyakorol. Eredményeink igazolták, hogy a pedagógusoknak és a konyhai dolgozóknak nagy szerepe van a menza sikerességében vagy sikertelenségében. Tapasztalataink – az összegzés és a rendszerezés munkájának elvégzése után – a napi gyakorlatban is felhasználhatók. Hasznosításuk első körben helyi szinten valósulhat meg, amire máris több kisebb-nagyobb példa említhető. Vizsgálatunk a menzák működésének legátfogóbb, országos kereteit is befolyásolhatja. Az NNK főtanácsosa felkérésére már megfogalmaztuk javaslatainkat a közétkeztetési rendelet módosításán dolgozó szakhatóságok számára.

A közétkeztetés helyzetének megvitatására már eddig is számos táplálkozástudományi szakmai fórumot szerveztek. Kutatásunk *A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága* című (2022. június 21–22-én, Budapesten, a Humán Tudományok Kutatóházában rendezett) interdiszciplináris konferenciával kívánta folytatni, sőt – a résztvevők és a nézőpontok izgalmas sokfélesége révén –

megújítani a tanácskozások sorát. A közétkeztetés, a menza bemutatásának tág látószöge, a konferencia előadásaiiban megjelenő széles spektruma újdonságnak számít a tudományos közbeszédben. Meghívott előadóink köre is jól reprezentálta kutatásunk sokrétűségét, változatos kapcsolódási lehetőségeit. A konferencián néprajzkutatók, dietetikusok, szakhatóságok és szakmai szervezetek vezetői, történészek, antropológusok, közgazdász, élelmészvezetők, gasztroblogger, food-designer és kerámia formatervező tudásmegosztása és párbeszéde zajlott.¹

A rendezvényt a táplálkozás-egészségügyi szakhatóságok részéről az OGYÉI főigazgató helyettese, Feigl Edit nyitotta meg, a Bölcsészettudományi Kutatóközpont Balogh Margit főigazgató-helyettes képviselte. Utána Schmidt Richárd vezető hivatali főtanácsos (Közegészségügyi Főosztály, NNK) foglalta össze a Népegészségügyi Hatóság feladatköreit. A törvényi háttér mellett a hatóság által végzett ellenőrzések céljairól is beszélt. Ezek közül a legfontosabb a közétkeztetési rendelet betartásának nyomon követése, a közétkeztetés minőségét, fenntarthatóságát befolyásoló tényezők (például a konyhák felszereltsége, az alapanyagok) kontrollja. Tóth Dávid, a NÉBIH osztályvezetője (Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztály, NÉBIH) a főző- és a tálalókonyhák élelmiszerbiztonsági és élelmiszerhigiéniai minősítésének folyamatát vázolta a hivatal honlapján is közzétett Minőségvezérelt Közétkeztetési Program alapján. A vizsgálati helyszíneken a szakmai felügyelet munkatársai segítő szándékú javaslatokkal mutatnak rá a kritikus pontokra, a fejlesztendő területekre a közétkeztetés rendszerének megfelelő színvonalú, biztonságos működése érdekében.

Greiner Erika dietetikus, az OGYÉI főmunkatársa a gyermek-közétkeztetés működését segítő hatósági munkáról, a fejlesztésekről, a közétkeztetés működését szabályozó rendeletről, és ezek történeti háttéréről tartott összefoglaló előadást.

Báti Anikó néprajzkutató (BTK NTI), a kutatócsoport vezető kutatójának előadása bemutatta az NKFIH által támogatott kutatásuk során végzett terepmunka módszereit, a bevont általános iskolákban folytatott munkálatok menetét, a jelenkutatással járó kihívásokat, az adatelemzések első eredményeit, valamint azok felhasználhatóságának etikai kérdéseit. Ezt követően a kutatócsoport tagjai egy kerekasztal-beszélgetés keretében adtak áttekintést a közös munka hozadékaikról.

A bölcsész- és a társadalomtudományok képviselői közül Umbrai Laura történész (BTK TTI) a fővárosi népkonyhák múltját feltáró, úttörő kutatásával

¹ Az elhangzott előadások teljes anyaga a Bölcsészettudományi Kutatóközpont youtube csatornáján, a következő linken érhető el: https://youtube.com/playlist?list=PLO4IEQZa_8XNfcm5BvkPvzDr9vU-koszW (Letöltés: 2023. 06. 21.)

ismertette meg a hallgatóságot. Valuch Tibor társadalomtörténész (EKKE TT) a 20. század második felének fogyasztástörténetét a táplálkozási szokásokra és a közétkeztetésre fókuszálva járta körül. A gyermek- és a munkahelyi étkeztetés történetének korai szakaszáról szólva gondolatmenetében az Umbrai Laura által vázolt folyamatokat vitte tovább. Az előadás rámutatott, hogy a 20. század második felének életmódbeli változásaival párhuzamosan a munkahelyi étkezés mellett a gyermekétkeztetés is általánosan elfogadottá vált. A kialakult rendszer működése szempontjából az állam lett a kulcsszereplő. A rendszerváltás viszont a vállalati ellátás leépülését, a közétkeztetés piaci alapú átszervezését hozta magával, miközben ez utóbbinak máig megmaradt a szociális segélyező szerepe. *„Legalább egy tál meleg étel legyen a gyerekeknek.”* – mondta erről az egyik adatközlője.

Valuch Tibor a táplálkozáskultúra négy nagyobb időmetszetében, a társadalmi változások kontextusában tekintette át a közétkeztetés beépülését a mindennapokba. A második világháború alatt, a háború utáni néhány évben, majd a Rákosi-korszakban az élelmiszerellátás biztonsága egyaránt óriási kihívást jelentett a családoknak. Az 1960-as évektől újabb társadalmi feszültségeket indukált a nők munkába állása, a kétkeresős családmódel megjelenése, valamint az önellátásra törekvés visszaszorulása és a kollektivizálás is. Az 1980-as évekre vált az élelmiszerellátás kiegyensúlyozottá és stabillá. Ezzel egyre kevesebb ember volt kitéve az éhezés veszélyének, miközben megjelent és egyre szélesebb korcsoportokat érintett a túlfogyasztás okozta egészségkárosodás is. A rendszerváltozástól aztán tovább polarizálódott a kép: a társadalom a táplálkozási szokások tekintetében is szegmentálódott. Valuch Tibor előadásának átfogó kérdései a következők voltak: az egyéni és a közösségi/társadalmi lehetőségek és igények változásai; az áruhiány és az ellátásbiztonság kihatásai; az élelmiszertermelés rendszerének átalakulása; a gazdaságpolitika irányvonalai; az egyes társadalmi csoportok szokásrendjének és hagyományainak mozgásfolyamata és az önellátás visszaszorulása, valamint az egészségmagatartás formálódása.

Az ételek jelrendszerét Kapitány Gábor kulturális antropológus (MOME, TK SZI) elemezte, Juhász Katalin néprajzkutató (BTK NTI) pedig az étkezést mint rítust írta le, iskolai gyakorlatokat hozva példáiiban. Bali János néprajzkutató (ELTE BTK NTI, NSKI) a tömegkultúra mintáinak a közétkeztetésre gyakorolt hatásait elemezte. Kelemen Katalin közgazdász (ELTE ÁJK) a menza mint piac keresleti és kínálati kérdéseit vetette föl.

Lugasi Andrea, a BGE KVIK dékánja a vendéglátás és a közétkeztetés közös pontjait mutatta meg. A törvényi háttér közös platformján elemezte a kereskedelmi vendéglátás és a közétkeztetést végző vendéglátóhelyek számának változásait,

regionális eloszlásukat. A magyar konyha történelmi gyökereinek, sajátos arculatának áttekintése után a konyhatechnika és -technológia, valamint a receptúra innovációira utalt. Jelezte, hogy ezek a rendszeresen megrendezett szakácsversenyeken jelennek meg igazán látványosan. Előadását – összegzőként és egyfajta üzenetként – egy Gundel Károly-idézettel zárta 1934-ből:

„Bizony mondom: művészi magasságokba emelkedhet egy tökéletesen elkészített egyszerű, póriás étel: egy borjúpörkölt, egy birkapaprikás, és kimondottan rossz lehet a legfinomabb alapanyagok felhasználásával készült libamájpástétom is. A jó ételnek sem felfelé, sem lefelé nincs értékhatára. Hiszen nem is mindig az étel teszi. Az is, hogyan terítünk, hogyan adjuk fel az asztalra; de hiába: legfőképpen az – ha még oly egyszerű alapanyagokból – hogyan készítjük. Szeretettel, kedvvel, szívvel, vagy csak hogy éppen meglegyen: muszájból.”

A közétkeztetés sikeres működésének kulcsemberei az ételmezésvezetők, valamint a dietetikusok. Képzésükről és munkájukról két előadás szólt, Csajbókné Csobod Éva (SEEK AEI) és Tátrai-Németh Katalin (SEEK AEI) jóvoltából. A konferencia meghívott vendége volt Vigné Sági Katalin, dietetikus, ételmezésvezető, a Rózsakerti Demjén István Református Általános Iskola és Gimnázium épületében működő, a Budafoki Református Egyházközség által fenntartott konyha vezetője; Péntes Andrea a Svetits Katolikus Óvoda, Általános Iskola és Gimnázium ételmezésvezetője és Ambrus György Venesz díjas, olimpiai aranyérmes mesterchéf, a Békés Megyei Központi Kórházban ételmezési osztály vezetője, a Gyulakonyha ügyvezetője. Mindhárman több évtizedes tapasztalattal rendelkeznek a gyermekétkeztetés területén, a hivatás teljes egészére rálátással, hiszen fontos tisztségeket töltenek be szakmai szervezetek élén.² A konferencia keretében a gyakorló ételmezésvezetők kerekasztal-beszélgetésen számoltak be személyes tapasztalataikról, a mindennapokban elért sikereikről, megélt nehézségekről, megoldásra váró problémáikról.

Mautner Zsófia gasztroblogger a média véleményformálószeropét emelte ki a közétkeztetés és az egészséges táplálkozás tekintetében. Olyan, a gyermekek nézőpontját szem előtt tartó témákat javasolt megfontolásra, amelyek a közétkeztetők, a kutatók, az érintett hatóságok és a média együtt gondolkodását is elősegíthetik. Kiindulópontja az a tapasztalat volt, hogy a médiának (például a televízió főzőműsorainak) ma már döntő szerepe van a fiatalok ételekről és étkezésekről

² Ételmezésvezetők Országos Szövetsége, Közétkeztetők és Ételmezésvezetők Országos Szövetsége, Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége, Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség.

alkotott képének kialakításában. A „kulináris intelligencia/ kulináris befogadóképesség” terminusra építve vázolta a szülők szerepét és felelősségét is abban, hogy a diákok mennyire nyitottak és fejleszthetők a táplálkozás terén. Hangsúlyozta: a kulináris kompetencia fejlesztésének részt kellene kapnia az iskolai tananyagban, kitüntetett helyet kellene neki biztosítani a menzaprojektekben. Az ételek eredetére vonatkozó információk hiteles közvetítésére is nagy szükség lenne, amit akár a fiatalok által kedvelt médiaszemélyiségek is felvállalhatnának. Az étkezés többet jelent a biológiai szükségletek kielégítésénél. A média a terített asztal körül zajló tartalmas, az ételekről szóló kommunikáció formáira is jó példákat mutathat a diákok számára. Mauthner Zsófia a főzési alkalmakban rejlő személyiségfejlesztő lehetőségeket is felvillantotta (közösségépítés, tanulás, alkotás, sikerélmények megélése). Az előadás végén arra is felhívta a figyelmet, hogy a média által közvetített értékek a megfelelő háttérinformációk hiányában félre is vezethetnek. A környezetvédelem a és a fenntarthatóság szempontjai létfontosságúak, de a húsfogyasztás ezekhez kapcsolt csökkentésének szélsőséges esetei, minimalizálása a fogyasztók, a gyermekek egészségi állapotát, tápláltságát veszélyeztetheti. Az is fontos, hogy ne legyen gúnyolódás tárgya a menzán, ne okozzon szorongást, ha valaki szívesen fogyasztja a húsos ételleket, amelyekre egyébként élettanilag szüksége is van a fiatal szervezetnek. A média mellett a közétkeztetők, még tágabban a felnőttek feladata, hogy a fenntartható gasztronómiához kötődő jó példák, jó gyakorlatok átadásával segítsék a felnövekvő generációkat a táplálkozásra vonatkozó optimális döntések meghozatalában.

A fiatal, tehetséges kerámiatervező, Sinkovits Zsuzsanna³ (MOME) az általa tervezett menzai étkészlet megalkotásának lépéseit mutatta be a konferencia résztvevői számára. Munkájának az volt a célja, hogy megújítsa a menza tárgyi környezetét, és a mindennapi gyakorlatba jól illeszkedő tárgykészlettel támogassa a gyermekek oldottabb hangulatú étkezéseit. Terepmunkája során a menza működésének apró részleteit is dokumentálta, átgondolta. Minden résztvevő szempontjait figyelembe véve alkotta meg a *Kidware Cantine Set* tárgycsoportot, amely anyagában, küllemében, formájában megfelel a 21. századi gyerekek igényeinek, de a közétkeztetők elvárásainak is.

Gógh Angéla food-designer (MOME) *A jövő asztala*-projekt keretében az ételekhez kötődő emlékek megőrzésének egy lehetséges módját tárta a közönség elé. Végezetül a közétkeztetési szakácsverseny szerepéről és szakmai jelentőségéről kaphattunk áttekintést Zoltai Anna KÖZSZÖV-elnök előadásában.

³ Lásd: <https://www.zsuzsannasinkovits.com/kidware-cantine-set> (Letöltés: 2023. 02. 10.)

Mindnyájunk számára új gondolatokat hozott, hogy más-más szemszögből vettük górcső alá az iskolai gyermekétkeztetést, ezért egyértelmű volt, hogy a további szakmai együttműködések igényét és tervét is megfogalmazzuk a „*jövő menő menzája*” érdekében. Ezt a hangzatos címet viselte egyébként az a rajzverseny is, amelyet a programhoz kötve hirdetett meg a kutatócsoport. Mintegy ötven általános iskolás gyermek üzent meg az alkotásain keresztül, hogy milyen menzát látnának szívesen a jövőben.

A jelen kötet a konferencián elhangzott előadások anyagának nagy részét teszi közzé. Úgy tűnik, hogy a téma felkeltette a média érdeklődését és bekerült a közbeszédbe is. Ennek is betudható, hogy a konferencia után, nagy örömmünkre, újabb szakemberek csatlakoztak hozzánk. Tanulmányainkkal tovább bővült a „menza-kutatók” köre. Husz Ildikó szociológus (TTK) a szünidei gyermekétkeztetés lehetőségeiről és szociális jelentőségéről írt, Kiss Anna (ELTE PPK) és kutatótársai pedig konferenciánk élelmezésvezetői kerekasztal-beszélgetésének tartomelemzését végezték el. Tanulmányukban kiemelték a gyermekélelmezés rendszerében kirajzolódó csomópontokat és hálózatokat, illetve a még megoldásra váró problémákat.

A kutatásunk, a konferencia és ez a tanulmánykötet is arra törekszik, hogy a naponta 1,5 millió ember táplálkozását érintő közétkeztetést olyan nézőpontból tárja fel, úgy mutassa be működésének apró részleteit is, hogy elősegítse a jobb megértést, a résztvevők közötti kommunikációt, ezekre építve pedig a fenntartható módon működő, mindenki meglégedésére szolgáló menza kialakítását.

Ez úton szeretnénk köszönetet mondani a kutatócsoport tagjainak, a konferencia valamennyi résztvevőjének, és minden tanulónak, szülőnek, pedagógusnak, élelmezésvezetőnek, konyhai dolgozónak, polgármesternek, akikkel együtt dolgozhattunk, és akik a menzán szerzett tapasztalataik megosztásával, véleményük megfogalmazásával segítették kutatómunkánkat.

Budapest, 2023. 05. 01.

Báti Anikó PhD
vezető kutató
BTK NTI

ÉTKEZTETÉS AZ ISKOLÁBAN ÉS AZ UTCÁN.
A MENZA TÖRTÉNETI GYÖKEREI BUDAPESTEN

A Buda,¹ Pest és Óbuda egyesítését, tehát Budapest 1873-as megalapítását követő évtizedekben felfutó iparosítás óriási tömegeket vonzott a fővárosba és a lakosság száma három évtized alatt a háromszorosára duzzadt. Így érhető, hogy a gazdasági felfutás számos nehézséget is magával hozott, azok megoldására pedig a közhatalóság sem jogi, sem pedig anyagi eszközökkel nem rendelkezett (Umbrai 2018: 306–309), vagyis azok kezelése a nyugat-európai viszonyokhoz hasonlóan nálunk is a társadalomra maradt.²

Az iskolai közétkeztetés 20. századi meghonosítása több egymással párhuzamosan futó, de egymástól független kezdeményezésben gyökerezik.³ Ezek közös forrása az emberek hitbéli neveltetésére épülő felebaráti szeretet, az irgalmasság gyakorlása volt. Ez alakult át fokozatosan a 19. század utolsó harmadában a társadalom (a városi polgárság egyes képviselői) irányából szerveződő, a szolidaritás elvét mind hangsúlyosabban átélő, „a rászorultakat felsegítő” tevékenységgé.⁴

A 19. század utolsó harmadában egymás után létesültek a hosszabb-rövidebb ideig működő, különböző humanitárius célok megvalósítását zászlójukra tűző emberbaráti mozgalomok. Ezek a jótékony egyesületek a társadalmi együttélés újabb színfoltjait adták Budapesten, hiszen azokban a gyűjtőként vagy adományozóként való aktív részvétel egyre inkább elvárttá vált. Ilyen szervezett gyűjtések eredményeként létesültek az első társadalmi/polgári népkonyhák (Umbrai 2018: 314–319), továbbá szintén ezek eredményeként karolhatta fel például az iskolások ebédeltetésének ügyét a Gyermekebarát Egyesület. Ez utóbbi tevékenységét a fő-

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Umbrai Laura: Étkezés az iskolában és az utcán. A menza történeti gyökerei Budapesten. In: Bági Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága.* (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 15–36. p.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-01>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: umbraillaura@gmail.com

Kulcsszavak: közélet, közétkeztetés, iskola, Budapest, szociálpolitika.

² A téma bővebb kifejtését lásd: Bági – Umbrai 2020.

³ A tanulmány az NKFIH 137612 FK-21. számú projekt keretében a Bölcsészettudományi Kutatóközpont Történettudományi Intézetében folytatott kutatásaim eredményeként született. A szerző a BTK Történettudományi Intézet tudományos munkatársa.

⁴ Erről bővebben lásd: Umbrai 2018: 305–309.

város arra hivatkozva tudta a későbbiekben a napközi otthonok megszervezésével a hatósági keretek között intézményesíteni, hogy az, mint iskolaügy, már túlmutatott a társadalom feladatának tekintett jótékonyaság keretein.

A gyermekétkeztetés meghonosodásának másik pillérét az 1910-es évek elején, a főváros áldatlan lakáskörülményei miatt terjedő tüdővész, a fehér halál visszaszorítása érdekében kialakított dispanzer-rendszernek⁵ köszönhetjük. Ennek keretében külön figyelmet szenteltek a rászoruló terhes és gyermekágyas anyák egészségügyi ellenőrzése kiegészítéseként, azok és kisgyermekük rendszeres tejjelutalása biztosításának, meghonosítva a tejreggeliztetés intézményét. Az iskolai étkeztetés harmadik forrása pedig az 1919 és 1921 közötti külföldi missziók tevékenységében gyökerezik. Ezek egyesítették a fenti elemeket, hiszen felélesztve a korábbi népkonyhákon és napközi otthonokon alapuló gyermekétkeztetés hagyományait. Egy csésze tejből álló reggelit és délre főtt, meleg ételt biztosítottak a rászoruló gyermekeknek.

A Gyermekbarátok Egyesülete

A budapesti Gyermekbarátok Egyesületét bécsi mintára Berecz Antal⁶ alapította meg, 1887 decemberében. Az egyesület már a működésének első hónapjában⁷ 100 rá-

⁵ *Dispanzer/diszpanzér*: elsősorban egészségügyi szűréseket végző, kisebb orvosi állomás. A 20. század első évtizedeiben külföldi mintára ilyeneket létesítettek Budapesten és a jelentősebb vidéki városokban, elsősorban a tüdővész terjedésének megállítására, de az alkoholizmus és a kismamák egészségének megóvása érdekében is. (Dr. Magyarevics Mladen tisztii főorvos hozzászólása a pénzügyi bizottság ülésén. *Fővárosi Közöny*, 1913. június 3. 1505.)

⁶ Az Andrássy úton működő magyar királyi felső leányiskola igazgatója egészen 1905 decemberéig töltötte be ezt a tisztséget, amit ekkor gr. Teleki Sándor vett át tőle. Az egyesület alelnöke ekkor Bárczy István, fővédnöke pedig Tisza Kálmánné volt. (A Gyermekbarát Egyesület közgyűlése. *Pesti Hírlap*, 1905. december 22. 9.)

⁷ Elsőként a VI. kerületi Bajnok utcai iskola szegény tanulói kaphattak ebédet, majd az ellátást rendszeresen biztosították több óbudai, lipót-, terez- és józsefvárosi rászorult gyermek számára is. Az egyesület példáját több iskolaszék is követte, amikor a nélkülöző iskolás gyermekek étkeztetését először családok bevonásával oldották meg, illetve azoknak, akik ellátása így sem lett biztosítva, gyűjtés eredményeként fizették meg az akkor 6 krajcáros népkonyhai étkezés költségét. „Az első ebéd hétfőn volt, huszonhat vézna sápadt gyermek elfogultan ült asztalhoz, de aztán hamarosan fölvidult és vígan költé el a jó meleg levest és főzeléket, melyen egy-egy darabka hús is kínálkozott”. (Egyesületek és társulatok. *Nemzet*, 1887. november 20. 6.) Az egyesület fennállásának első hónapjában már 350 taggal büszkélkedett, 1500 forintot gyűjtött és mintegy 258 gyermek ellátását biztosította több társadalmi alapítású népkonyha (pl. a pesti izraelita nőegylet) közreműködésével. (A fővárosi gyermekbarát egyesület. *Pesti Hírlap*, 1887. december 27. 2.; Az éhező iskolás gyermekek. *Fővárosi Lapok*, 1887. november 23. 2373.)

szoruló gyermek számára biztosított népkonyhai étkezést.⁸ Az egyesület tevékenységét a főváros maga is 3000 forinttal segítette, és egy évre rá már 1064 gyermek kapott naponta meleg ebédet az iskolák közelében működő népkonyhák egyikében. A Gyermekbarátok tevékenysége annak ellenére is elismerésre méltó, hogy évről-évre csak kis lépésekben tudták növelni az ellátott gyermekek számát,⁹ és mivel működésük a téli hónapokban üzemelő népkonyhákhoz kötődött, az iskolások étkeztetése is csak időszakos lehetett. Áldozatos munkájuk révén az ellátott gyermekek száma a századfordulóra elérte Budapesten a 3000-et,¹⁰ ami nagyjából megegyezhetett a népkonyhákön élmezésre jogosult, vagy azt elfogadó¹¹ felnöttekével.

A napközi otthonok

A 20. század első évtizedében a társadalom önszerveződő tevékenysége eredményeként létrejött napközi otthonok is nagy szerepet kaptak az étkeztetés megszervezésében. Ezeket az iskolák mellett működő, a helyi polgárság prominens képviselőiből alakult iskolaszékek azzal a céllal létesítették, hogy tartalmas időtöltéssel kiegészülő felügyeletet, és nem utolsó sorban étkeztetést biztosítsanak azoknak a tanköteles korú gyerekeknek, akik a délig tartó tanítást követően egészen szüleik késő esti hazatértéig az utcán, vagy jobb esetben egyedül, a fűtetlen otthonaikban töltötték az idejüket.¹²

Az első napközi otthon (a hatósági szerepvállalást egy évvel megelőzve), a pesti izraelita hitközség Wesselényi utcai fiú iskolájában kezdte meg a működését.

„November hó 11-ikén volt a nevezetes nap. Ettől a naptól kezdve hetenkint 3 délután: hétfőn, szerdán és pénteken d. u. ½ 3-tól ½ 6-ig benépesedik három tanterem. Összesen 66 elemi iskolás tanuló jön el, akiknek otthon szűk, hideg

⁸ Éhező iskolás gyermekek. *Nemzet*, 1887. november 07. 1–2.

⁹ A lehetőségeik 1889-ben másfél ezer, a kilencvenes évek elején 1600–1700 gyermek téli ellátásának biztosítására voltak elegendők, de 1895-re az étkeztetett gyermekek száma elérte a 2000-et, 1897-ben pedig a 2400-at. Számukra az ellátást ekkor a főváros 27 különböző pontján, java részt népkonyhák bevonásával biztosították. (A gyermekbarát egyesület. *Fővárosi Lapok*, 1888. december 03. 2457.; Gyermekbarát egyesület. *Néptanítók Lapja*, 1889. november 13. 725–726.; A gyermekbarát egyesület. *Pesti Napló*, 1895. december 16. 5291.; A gyermekbarát egyesület. *Pesti Napló*, 1897. december 30. 12.; Egyesületek. *Budapesti Hírlap*, 1899. december 29. 10.)

¹⁰ Gyermekbarát Egyesület. *Budapesti Hírlap*, 1906. december 18. 15.; Éhező iskolásgyermekek. *Pesti Hírlap*, 1907. december 25. 12.

¹¹ A témáról bővebben lásd: Bági – Umbrai 2020: 55–96.

¹² Két fontos iskolai ügy. *Budapesti Napló*, 1900. május 04. 7.

a lakásuk [...] A gyerekek [...] bemennek a tantermeikbe. Tanító felügyelete mellett elvégzik a leckéket. Csoportosan tanulnak számtant, mértant, bibliát, játszanak, olvasnak meg is uzsonnálnak [...] a másik újtás a reggeli. 45 kis gyermek, aki jelentkezett kap fejenként 3,3 liter [rosszul olvasható számadat az eredetiben, valószínűleg 3-3 dl] édes tejet és zsömlét”¹³

E fontos és hiánypótló intézmény terjedését Dr. Verédy Károly tanfelügyelő közreműködésével a főváros is felkarolta,¹⁴ így 1901 végén a helyi iskolaszékek kezdeményezésére már két fővárosi fenntartású iskolában¹⁵ is megnyíltak az első napközi otthonok. Hasonlóan fontos lett volna a napközi otthonok rendszerének kiterjesztése az óvodai ellátásra is. A községi óvodákat ugyanis pont azért létesítették, hogy oda olyan gyerekek kerüljenek, akik nevelése otthon kellő figyelmet nem tudott kapni. Csakhogy az óvodák reggel 8 és 11, valamint délután 2 és 5 óra között fogadták a gyermekeket, vagyis azok a szülők, akik egész nap dolgoztak, nem is tudták igénybe venni a főváros biztosította ellátást.¹⁶ A napközi otthon pont erre a problémára nyújtott megoldást, hiszen azok a déli szünet idejére felügyeletet és étkezést is biztosítottak a kis óvodásoknak, akik az ellátásban hatósági közsegély formájában részesültek.¹⁷

1902 telén a közoktatási ügyosztály vezetője, Bárczy István kezdeményezésére megkezdtek a fővárosi tanintézményekben a napközi otthonok rendszerének kiépítését. Ehhez az igazgatóknak fel kellett mérniük az iskolákban, hogy hány gyermek venné igénybe az ellátást, hányan tudnának maguk gondoskodni otthonról hozott étellel az étkezésükről, hányan igényelnének kedvezményes és/vagy teljesen ingyenes ellátást. Ekkor mérték fel azt is, hogy az iskolában hány napközi otthon berendezésére alkalmas terem van, illetve, hogy van-e kiépített konyha, vagy akár olyan személy, aki a főzést elvállalná.¹⁸

A törvényhatóság ezekben a napokban mondta ki, hogy az oktatásügyhöz (tehát nem a szegényügyhöz) tartozó napközi otthonok létesítését hatósági feladatnak tekinti, azonban az aktuális helyzetre (vagyis az általános, évek óta nyomasztó

¹³ Szociális tevékenység az iskolában. *Egyenlőség*, 1901. november 17. 5.

¹⁴ A főváros iskoláztatása. *Magyar Nemzet*, 1901. február 13. 12.

¹⁵ Schuler 1937: 100; Gyermekek otthon az iskolában. *Pesti Napló*, 1901. december 03. 7.

¹⁶ Bárczy István dr., mint közoktatási ügyosztály vezetőjének előterjesztése a székesfőváros közoktatási intézményeinek fejlesztés és a népoktatási felügyelői állás szervezése kérdésében. *Fővárosi Közlöny*, 1902. január 28. I. mell. 10–11.

¹⁷ Szabályrendelet tervezet a szegényügyről. *Fővárosi Közlöny*, 1902. február 14. melléklet 2.

¹⁸ Az éhező és fázó gyermekekért. *Friss Újság*, 1902. november 28. 3.

közgazdasági pangás és munkahiányra)¹⁹ tekintettel a cél minél kiterjedtebb megvalósítása érdekében társadalmi gyűjtést is indítanak. A napközi otthonok fenntartására ezért kerületenként külön bizottságokat alakítottak,²⁰ és a napközi otthonok középponti bizottsága is megalakult 1902 decemberében.²¹ Ezzel a napközi otthonok üzemeltetését most már hivatalosan is a társadalom és a hatóságok formális együttműködésére utalták (Umbrai 2018: 307–308). Ennek a közös munkának a népkonyhai ellátás rendszeréhez hasonlóan az volt az elméleti alapja, hogy mint hatósági feladat (oktatásügy) felvállalta a város a napközi otthonok létesítését, azonban azok napi fenntartásában, működtetésében (nevelők és népkonyha jegyek biztosításával) csak abban az esetben vett részt, ha arra a helyi társadalmi szervezetek, saját kereteik között nem lennének képesek.²²

A napközi otthonok bizottsága 1903 februárjában értékelte az addig elért eredményeket. A jelentésből kiderült, hogy bár az ellátott gyermekek száma hétről hétre nőtt, az intézmény a küldetését mégsem teljesítette maradéktalanul.

„A napközi otthon nem lett azzá, a minek tervezték, a felügyelet nélkül maradt gyermekek otthona, hanem pusztán jótékonyági intézmény, ahol a gyermekek ingyen ebédet kapnak. Ebéd után a gyermekek nagyrésze elment az otthonból [...] az ügyosztály is tapasztalta ezt, és ezért arra törekszik, hogy állandósítsa [...], hogy mint rendszeres intézményt beilleszthesse az iskola keretébe [...] A télen 43 elemi iskolában és 8 óvóiskolában rendeztek be napközi otthonot és 5234 gyermek kapott ingyen ebédet [...] a legtöbb kerületben az élelmezés költségét sem tudták egész összegében társadalmi úton fődözni, s kisebb-nagyobb segítséget kértek a várostól.”²³

A jelentésben is említett óvodai napközi otthonok száma 1904-re tovább nőtt, hiszen ekkor már 13 iskolában rendezett be a társadalmi segítség mellett ilyen

¹⁹ A polgármester a főváros közigazgatásáról. *Budapesti Hírlap*, 1903. február 20. 9.; Napközi otthonok. *Budapesti Napló*, 1902. december 29. 4.

²⁰ Napközi otthonok. *Budapesti Napló*, 1902. december 29. 4.

²¹ Napközi otthonok. *Budapesti Hírlap*, 1902. december 13. 8.

²² Óbudán például 1902 decemberében Zvarg József gyáros tudatta az Ürömvölgyi iskola vezetésével, hogy kész 200 gyermek ebédjét biztosítani. A tudósítás szerint az ebédet az iskolában főzték, ahova a vállalkozó be is szállította már a szükséges élelmiszert. (Kétszáz ebéd. *Budapesti Hírlap*, 1902. december 24. 9.)

²³ A napközi otthon. *Budapesti Hírlap*, 1903. február 26. 11.

a város. Az ekkor községi²⁴ óvodába járó 6000 kisgyermek jelentős része ugyanakkor továbbra sem ebédelt az intézményben.²⁵

A napközi otthonok munkáját 1903 telétől a korábbiaknál jobban összehangolták. Megszabták, hogy csak indokolt esetben részesülhettek ellátásban a gyerekek, vagyis a szülőknek, vagy gyámoknak személyesen kellett kérniük az igazgatótól a gyermek felvételét, de közülük is csak az igazán rászorultak kaphatták ingyenesen az ételt, aki pedig megtehetette, az a felnőttek népkonyhai díjának felét, 10 fillért fizetett az ellátásért. A bevezetett új rendszer szerint az iskola kiegészítő részévé váló napközi otthonokban a gyerekek most már reggel 8 és este 6 óra között maradtak bent, ahol tanítás után játszottak, leckét írtak és szlőjd²⁶ foglalkozáson vettek részt.²⁷

I. táblázat: A napközi otthonok 1902–1903-as tanévi működése

Kerület	Az akcióba 1907-ben bevont iskolák jegyzéke ¹	Az ellátottak száma 1902–1903-as tanévben	Átlagos költség 1902–1903-as tanévben (fillér/adag)	Térítésmentesen ellátott gyermekek száma	Támogatók köre	Budapest hozzájárulása a helyi társadalom erőtlensége esetén
I.	Kelenföld, Fehérsás tér, Fehérvári út, Krisztina tér, Attila u., Városmajor u., Diana út, Labanc út, Hidegkúti	8 iskolában 352 fő	9–16	241 fő	Gyermekbarátok Egyesülete és helyi támogatók	–
II.	Szalay u., Toldy Ferenc u., Lövház u., Margit krt.	5 iskolában 365 fő	9,4–12	357 fő	társadalmi gyűjtés	1200 ft (2400 K)
III.	Üröm u., Miklós tér, Vörösvári út, Szentendrei út	3 iskolában 605 fő	7–10	557 fő	Gyermekbarátok Egyesülete	1500 K
IV.	Károlyi u.	1 iskolában 27 fő	44	17 fő	társadalmi gyűjtés	

²⁴ A községi elnevezés a korabeli szóhasználat szerint városit jelent, ebben az esetben tehát az önkormányzat által, a polgárok adóbefizetéseiből alapított intézményt jelölte.

²⁵ Ilyen működött például I. kerület Mészáros és Hidegkúti óvodában, a III. kerületi Üröm utcai és Miklós téri-ben, a VI. kerületi felső erdőszori, a lőportár utcai, a Lomb és a Petneházy utcai óvodákban, a VII. kerületben a Rózsa utcában, valamint a IX. kerületben a Mester és Tűzoltó utcában illetőleg egy a X. kerületi Tisztviselő telepen. (A közigazgatásnak az 1904. év első felében tapasztalat állapotáról. *Fővárosi Közlöny*, 1904. 64. sz. augusztus 12. 1071.)

²⁶ Kézimunka, barkácsolás

²⁷ Napközi otthonok. *Pesti Napló*, 1903. október 28. 13.

Kerület	Az akcióba 1907-ben bevont iskolák jegyzéke ¹	Az ellátottak száma 1902–1903-as tanévben	Átlagos költség 1902–1903-as tanévben (fillér/adag)	Térítésmentesen ellátott gyermekek száma	Támogatók köre	Budapest hozzájárulása a helyi társadalom erőtlensége esetén
V.	n.a.	80 fő	12	n.a.	Gyermekbarátok Egyesülete és társadalmi gyűjtés	
VI.	Érsek u., Izabella u., Külső Váci út, Lőportár dűlő, Erdő-telki (fiú és lány), Angyalföldi, Szent László téri, Óvoda: Kmetty u., Árboc u., Országbíró u.	9 ² iskolában 1167 fő	7–12	903 fő	Gyermekbarátok Egyesülete és társadalmi gyűjtés	
VII.	Kazinczy u., Nyár u., Wesselényi utcai, Dohány u., Dob u. (fiú és lány), Elemér u., Murányi u., Damjanich u., Aréna úti (fiú és lány), Verseny téri, Hungária út, Egressy út, Őrnagy u., Kiszuglói,	12 iskolában 1043 fő	10–20	1021 fő	Gyermekbarátok Egyesülete és társadalmi gyűjtés	4500 K
VIII.	Rökk Szilárd u., Baross u., Bezerédi u., Erdélyi u., Madách u., Jázmin utca (fiú és lány), Csobánc u., Örmövolgy u.	6 iskolában 998 fő	9–20	958 fő	Gyermekbarátok Egyesülete és társadalmi gyűjtés	3000 K
IX.	Mester u., Tóth Kálmán u., Tűzoltó utca	2 iskolában 257 fő	12–20	220 fő	Gyermekbarátok Egyesülete és társadalmi gyűjtés	400 K
X.	Maglódi út, Tisztviselő telep	1902-ben még nincs az akcióba bevont iskola a területen		1902-ben nincs ellátás		

Kerület	Az akcióba 1907-ben bevont iskolák jegyzéke ¹	Az ellátottak száma 1902–1903-as tanévben	Átlagos költség 1902–1903-as tanévben (fillér/adag)	Térítésmentesen ellátott gyermekek száma	Támogatók köre	Budapest hozzájárulása a helyi társadalom erőtlensége esetén
összesen		legalább 47 iskolában 4894 ³ fő		4274 fő		11800 K

¹ A napközi otthon, *Budapesti Hírlap*, 1907. december 15. 16.

² Ezek közül 3 helyszín az iskolaév végéig üzemelt, a többi tavasszal bezárt.

³ 1904-ben már 52 helyszínen 6130 főre emelkedett az ellátottak száma. Kétötödüket továbbra is a Gyermekbarátok Egyesülete segítette. 1911-ben már 90 iskolában működött napközi otthon. Napközi otthon, *Budapesti Hírlap*, 1904. december 01. 11.

Forrás: Napközi otthonok, *Pesti Napló*, 1903. október 29., 16.; Napközi otthonok, *Budapesti Hírlap*, 1907. december 15. 16.

*„Az Erzsébetvárosi Napközi Otthont ma délelőtt nyitották meg a Wesselényi utcai iskolában, melynek pincehelyiségét hatalmas konyhává alakította át a főváros áldozatkészsége. A megnyitó némi ünnepség keretében történt [...] A vendégek [...] megnézték a konyhát. Itt a kerületbeli úriasszonyok sürgölődtek a tűzhely körül, melyen hatalmas kondérokban főtt az ízletes étel. Ebből az egy konyhából látják el a kerület összes iskoláját étellel. Nagy tejeskannákban viszi három kocsni a főztet az egyes iskolákhoz. A kannák kipárnázott kosarakba lesznek téve, hogy az étel az úton ki ne hűljön”.*²⁸

*„Az ebéd: húisleves, főzelék és hús. Ma már 1609 gyermek ebédel az új konyha főztjéből. A Wesselényi utcai iskolában négy iskola gyermekei ebédelhetnek, a többi iskolában kocsin szállítják az ételt.”*²⁹ Ide szintén a Wesselényi utcából szállították az ebédet naponta 120 gyermeknek.

Az első világháború éveire nagyjából kialakult a fővárosban a napközi otthonokon alapuló iskolai étkeztetés szervezete. Az újonnan épülő, különösen a főváros polgármesteréhez, Bárczy Istvánhoz köthető nagyszabású 1910-es évek eleji iskolaépítési programban épített mintegy 55 iskolában (Erdei 1991: 54) már a napközi otthonok kialakítására is figyelemmel voltak, valamint lehetőség szerint étkezőhelyiséget, és egy nagyobb méretű, akár több iskola ellátására alkalmas konyhát is létesítettek bennük. Azokon a helyeken pedig, ahol saját konyhát nem tudtak biztosítani a környéken élő gyermekek számára, ott továbbra is a társadalmi jó-

²⁸ Napközi otthon az Erzsébetvárosban. *Az Újság*, 1904. január 06. 8.

²⁹ Kétezer iskolásgyermek ebédje. *Budapesti Napló*, 1904. január 05. 6.

tékonyág keretében fenntartott népkonyhákban étkeztették a gyerekcsoportokat, általában törekedve a felnőttektől való elkülönítés elvének megvalósítására.

A napközi otthonokat ugyanakkor, mint a tanügyhöz tartozó intézményeket nem az egyesületek működtették, hanem az iskolákat fenntartó főváros. Ezek az óvodákkal és iskolákkal kapcsolatban működő napközi otthonok³⁰ lettek a fővárosi iskolai gyermekvédelem első intézményei (Dr. Áfra-Nagy 1936: 536). Budapest alkalmazásában álltak azok a tanítók, akik a tanítás után délutánokként foglalkozásokat tartották a gyermekeknek, de az iskolaszolgák is, akik a népkonyhákba átkísérték a tanulókat, ha erre a feladatra a kerület jótékony hölgyei közül éppen senki nem vállalkozott. Szintén a főváros biztosította az iskolai konyhák működtetéséhez szükséges felszereléseket a tüzelőig bezárólag, és ha az adott kerületben a társadalom nem tudta felvállalni a gyermekek étkeztetéséhez szükséges alapanyagok ellenértékének biztosítását, akkor még annak előteremtése is – a népkonyhákhoz hasonlóan – a hatóság vállain nyugodott.³¹ A gyermekétkeztetés intézményesülésében fontos pillanat volt, amikor a székesfőváros törvényhatósága 1908-ban a kerületi közjótékonyági bizottságokat közjótékonyági és gyermekvédelmi bizottságokká alakította (Schuler 1937: 101; Umbrai 2018: 308–309), ezáltal a társadalmi szerepvállalás még szervezettebb keretek közé került.

Somogyi Mihály 1913-ban egy tanulmányban összegezte a fővárosi iskolai étkeztetés helyzetét. A cikkben elsősorban a gyermekétkeztetés keretében kiosztott ételek minőségét vizsgálata. Különböző iskolakonyhák, és gyermekélelmezést is vállaló népkonyhák teljes heti menüsorait vetette össze, és fő tanulságként azt szűrte le, hogy amíg nem kap egységes fővárosi irányítást az iskolai étkeztetés, addig mind a helyes táplálkozási elvek, mind pedig a gazdaságosság szempontjából eltérő módon fogják élelmezni azok a gyermeket. A megvizsgált konyhákon a népkonyháknál is alkalmazott módszert követték, arra törekedve, hogy minden nap kapjanak a gyermekek levest és lehetőleg valamilyen feltéttel ellátott főzeléket, illetve legalább egy héten egyszer a főzelék helyett valamilyen tésztát

³⁰ Az állandó, tehát a teljes iskolaév alatt működő napközi otthonok fenntartására csak 1906-tól vállalkozott a főváros, akkor is csak az intézmények egy részében, mindössze 20 iskolában megindítva a programot, amely működtetésében továbbra is a társadalmi segítségnyújtás játszott a főszerepet. (Bizottmányi és tanácsi előterjesztés a napközi otthonok állandósítása kérdésében. *Fővárosi Közlöny*, 1905. november 17. 1519–1521.)

³¹ Legtöbbször a főzéshez az anyagiakat a Gyermekbarát Egyesület biztosította a Feministák Egyesülete pedig felügyelők jelenlétével vette ki a részét az intézmények munkájában, de több kerületben önálló egyesületek is alakultak a feladat ellátásához szükséges háttér biztosítására. Ilyen volt például a Kelenföldi Gyermekbarát Egyesület, a III. vagy a VI. kerületi Napközi Otthon Egyesület, vagy az Izabella Napközi Otthon egyesület stb. (Somogyi 1913: 784).

Aranyainak csülogását arra használja, hogy annak világitása mellett beláthasson a nyomor rejtett zugai is, ahová enyhülést, segítséget küld. Mint fővárosi bizottsági tag tevékeny részt vesz a főváros vezetésében és humánus gondolkodásának ott számtalanszor adta tanujelét.

Csak ilyen két jótékony szív kellett ahhoz, hogy a szegény, fázó, didergő, éhes iskolásgyermekek segítsenek.

nem átalított gazdasszonyi kötenyt tenni maga elé és odaállni a hatalmas terjedelmű főző-masínához és kavarni a szegény iskolásgyermekek számára készülő rántást. Milyen magasatos érzés fogja el az ember szívét a felebaráti szeretetnek ilyenén való megnyilvánulásában. Ott látjuk Ehrlichné, Szerdahelyi Mórnét, Horner Samunét, Hecht Ilonka kisasszonyt stb., kik foglyúrt karral tevékenykednek a közös érdekében.



A napközi otthonban ebédelő szegény gyermekek. Középen áll a gyermekek közt Ehrlichné, hátrább Horner Samuné; Szerdahelyi Mórné és Hecht Ilonka kisasszony áll.



Tolnai Világ-Lap saját fényképfelvétele.



A nemes szívu emberek elkérték a Wesselényi-utcai elemi iskola pinchezhelyiségét a főváros tanácsától. Az át is adta teljes átalakítással, úgy, hogy ha látjuk, nem akarjuk hinni, hogy azelőtt az nedves pincze volt. A berendezést már maga a jótékony-egylet végeztette. A konyha berendezése pusztán 5000 koronába került. De beszéljenek a tények.

Munkatársunkat is megkínálták az eurasszony-szakácsnők: az általuk készített ebédrel, munkatársunk az ételt nagyon jzletesnek találta.

Amidőn a tovább levő iskolákba az étel elszállítatott, kezdetét veszi a helyben levő gyermekek részére a tállás. Maga Ehrlichné áll az osztó-asztal elé és sajátkezüleg osztja ki az éhes gyermekeknek a már kész ebédet. Száz és száz

Tolnai Világ-Lap saját fényképfelvétele.



Tolnai Világ-Lap saját fényképfelvétele.



How mily nagyméretű ez az egylet jótékonyága, tanúsítja a helyszínen fölvetett képünk, melyen az ételnek más iskolákba való elszállítása történik. Mert a Wesselényi-utcai iskolába járó szegény gyermekek kivül még kilenc iskolába és óvodába szállítják, bélelt kosarakba helyezett kannákban a meleg levest és fűzeléket.

Kerüljünk most beljebb, az igazi jótét színhelyére, a konyhába. És ime, kiket találunk ott a családág közé elgyűlve. Csupa urasszony, aki

gyermek mosolygó arca jelenik meg ilyenkor előtte és némelyiknek, a szerényebbeknek még a fejét is megsimogatja. Csupa áldás ez a jószívu asszony a között a sok gyerek között. Bizalommal viseltesnek vele szemben és valóságárral rajongva veszik körül. Ha már a párolgó étel az asztalon van, a gyermekek serege, vegyessen, fiú és lány, valláskülönbség nélkül, helyet foglal és józsisen falatozni kezd. Ilyenkor az urnák ott járnak közöttük. Kinek kell még leves, kenyér, avagy nincs-e olyan, akiről a sok között

A VII. kerületi iskolás gyermekek napközi otthonának konyhájából elszállított ebéd szállítókoscsija és a bélelt kosarak, melyekben az ebéd van.

1. kép: A napközi otthonban ebédelő szegény gyermekek (Tolnai világlapja, 1904. január 17. 68.)

Az a söiét rém, amely százával viszi a gyermekeket a szerencsétlenségbe és a züllésbe, az emberszeretet e vára előtt kapitulálni kénytelen. Képünkön a VII. kerület külső részén levő kis-zuglói iskola napközi otthonát mutatja be. Itt állandóan negyven-ötven gyermek van jelen és vagy százhusz gyermek kap meleg ebédet. A képen a gyermekek hatvan főnyi első csoportja fogyasztja izletes ebédjét. Jókúthy Sándor igazgató, valamint neje, továbbá az otthon felügyelő kisasszonya és Bükkerti Gusztáv tanító jelenlétében. Az ebédet az Ehrlich Gusztávné felügyelete alatt működő VII. kerületi Wesselényi-utcai iskola pincéjében létesített központi konyha szállítja, nemcsak ide, hanem a kerület összes iskoláiba. Odakünn talán hóvihar zúg, a messze gyárban pedig a szegény napszámos férfi és asszony nyugodtan gondol gyermekeire, akiknek hajlékot, gondviselést és kenyeret ad az emberszeretet.



Kiss Ferenc fényképe
SZEGÉNY GYERMEKEK NAPKÖZI OTTHONA A ZUGLÓBAN

2. kép: VII. kerületi kis zuglói iskola napközi otthona (Kiss Ferenc. *Új Idők*, 1904. 115.)

(darás, morzsás, mákos, szilvaízes tésztát, vagy burgonyás gombócot). Kedvelt levesféle volt a bab, a köménymagos, a krumpli, a hagyma, a rizs, a dara és az árpakása leves, de előfordult, hogy egytálétel gyanánt gulyáslevest szolgáltak fel, vagy húslevest, ez utóbbi esetén a főzelékhez járó feltét a húslevesben főtt hús volt (Somogyi 1913: 788). Péntekenként természetesen húsmentes ételeket szolgáltak fel. Általában ez volt a gyermekek számára a legkedvesebb nap, mert ilyenkor minden konyhán egységesen tejberizst kaptak.³²

A világháború

Az első világháború kitörésével nagy arányban megnőtt az ellátásra szoruló lakosság és így az iskolai étkeztetést igénylő gyermekek száma, miközben az élelmezésük megszervezésére eddig keretet biztosító társadalom teherviselő képessége drasztikusan lecsökkent. Ennek ellenére magában a napközi otthonokon, az iskolakonyhákon és a mind nagyobb hatósági segítséggel fenntartott társadalmi egyesületek népkonyháin alapuló rendszerben nem történt nagyarányú változás,³³ és

³² Somogyi ugyan megjegyezte, hogy ez a tejberizs a legtrikább esetben készült tejből, sokkal inkább vízben főtt és csak abban az esetben keverték hozzá tejet, ha azt a konyha adományként kapta (Somogyi 1913: 789).

³³ Egyedül az étkezés finanszírozásában következett be némi fordulat azzal, hogy megalakulása után már az Országos Hadsegélyező Bizottság utalta a város részére a gyermekek étkezési akciójára a fedezetet.

ennek köszönhetően a háború utolsó hónapjáig napi 10.000 gyermek részesült ebédellátásban a fővárosban.

Ugyanakkor ez a korszak is magával hozott egy olyan újdonságot, ami azután hosszútávon beépült a hazai menza történetbe. Ekkor indult hódító útjára – a későbbi iskolatej előfutáraként – a tejbedara akció. 1917 elején részben magánadomány, részben pedig a főváros anyagi áldozat vállalásának köszönhetően, a város négy (szegények lakta területén működő) iskolájában napi 1000 (1-4 éves kor közötti) kisgyerek juthatott 4 dl tejbegrízhez. Ezt a kezdeményezést karolta fel 1917 tavaszán a *Pester Lloyd* hasábjain indított gyűjtés, melynek eredményeként a tejbedara akciót felváltotta a 28 óvodára és 25 iskolára kiterjedő gyermek reggeliztetés. Innentől kezdve egészen a tanév végéig már napi 2500 gyermek jutott ellátáshoz. Később a szűkülő keretek miatt már csak az óvodákban biztosítottak, (az ellátottak számának emelése mellett) napi 2 dl tejet és 7 dkg kenyeret, míg az iskolások a kenyér mellé, a fokozódó tejhiány miatt, rántott levest kaphattak. Az akció egészen a háború végéig tartott, amikor viszont a tejhiány az óvodások ellátását is megakadályozta.

A külföldi missziók tevékenysége

A gyermekek szervezett ebédeltetése a világháborút követő zavaros időkben szinte teljesen megszűnt, és a napközi otthonokon keresztül a tanítás idő előtt zajló reggeliztetésük³⁴ is csak 1919 februárjában indult el újból. A Tanácsköztársaság bukása után a Magyar Vöröskereszt felhívására külföldi missziók érkeztek a fővárosba a nélkülöző, éhező gyermekek megsegítésére.

1919 és 1920 tavaszán először a brit Save the Children Fund szervezett „munkaiskolát”, és naponta 800–900 kisgyermeknek biztosított ebédet és szabadidős foglalkoztatást (Csorna 1929: 153; Dr. Áfra Nagy 1936: 539). A témában a legnagyobb segítséget, és az iskolai étkeztetés jövőjét tekintve a legjelentősebb útmutatást viszont az Amerikai Gyermekegélyező Akció adta.

Az egész Európában körülbelül 3 millió gyermeket ellátó amerikai akció Budapesten Gardner Richardson kapitány vezetésével, 1919 novemberében kezdte

³⁴ Ekkor a „rászorult proletár gyerekek” reggeliztetését a közéletmezesügyi miniszter a tanács útján karolta fel. Az étkezés (1 dkg liszt, 2 dkg gríz vagy árpagyöngy és 1 g zsír felhasználásából készült) rántottlevesből és egy szelet kenyérből állt. (Körlevél a főzéssel kapcsolatos napközi otthonok vezetőihez. *Fővárosi Közlöny*, 1919. február 28. 260.)

meg működését.³⁵ A misszió tevékenysége a fővárosi iskolák napközi otthonrendszerére, illetve az iskolákban többségében már korábban kialakított főzőhelyekre kapcsolódott rá. Azok a gyermekek részesülhettek az ingyenes ellátásban, akiket a tisztiorvos, vagy a vizsgálatba bevont kórházi orvosok veszélyeztetettnek találtak. Most először tehát nem a családok anyagi helyzete, hanem a gyermek egészségi állapota, illetve alultápláltsága volt a meghatározó.

„Ma mennek a gyerekek először az ingyen ebédre [...] Kis, kézománcos csajkával, pléhkanállal felszerelve [...] Amikor belépek, éppen a Tóth Kálmán utcai iskolások esznek, nyolcvanhatan, nyolc hosszú asztal körül. A menü: rántott leves, babfőzelék, s egy szelet fehér kenyér. A levest a Gyermekbarát Egyesület adja, a többit az amerikai misszió. Az adagok szép nagyok [...] 350 grammnál kevesebb nem lehet [...] Az étkezés már 11-kor megkezdődik. Ebben az iskolában hat iskola és négy óvoda számára főznek, összesen 400 különböző korú gyermeknek.”³⁶

1919 decemberében már 213 (többségében új alapítású) konyhán naponta 60.000 gyermeknek biztosított a misszió ebédet.³⁷

„... háromszáznál is több gyerek eszik a Marczibányi-téri iskolában [...] Hétfőn tejbe rizst és kakaót, kedden rántott levest és babfőzeléket fehér kenyérral, szerdán morzsás metéltet és kakaót, csütörtökön reszelt tésztát tejben és fehér kenyeret, pénteken tejbe rizst és kakaót, szombaton pedig bablevest és zsemlyegombócot kapnak. Jó adagot mindenből. A tejberizs háromszáz grammnyi, a kakaó másfél deci. A kenyér öt vagy hét és fél deka [...] az amerikai akciótól kapunk mindent, cukrot, lisztet, zsírt, rizst, kakaót, – a Gyermekbarát Egyesülettől csak a sót, paprikát, hagymát [...] Elsejétől elsejéig adja ki mindig az amerikai misszió a szükséges élelmiszereket, a kamránk készleteit aztán időnként ellenőrzik. Augusztus végén kezdődött az amerikai segítő akció, eleinte reggelit kaptak a gyerekek. Ak-

³⁵ Az amerikai segítő bizottság kifejezetten a magyar és elsősorban a budapesti rászorult gyerekek számára 1919. szeptember 30-án hirdette meg a New Yorkban a gyűjtési akcióját, amihez azután más nagyvárosok (Chicago, Philadelphia, St. Paul, Baltimore, Stamford, Youngstown és Atlantic City stb.) magyar közösségei is csatlakoztak. A cél az volt, hogy egy 5 millió dolláros alapot gyűjtsenek össze, amire támaszkodva 1920 nyaráig nagyjából 100 000 gyermek ellátását kívánták biztosítani. (Az amerikai gyermeksegélyező akció története. *Magyarország*, 1920. január 25. 9.; Máté 2011: 95.)

³⁶ Ebédelnek a gyerekek. *Az Újság*, 1919. november 12. 2.

³⁷ Az amerikai misszió karácsonyi ajándéka a pesti gyermekeknek. *Új Nemzedék*, 1919. december 25. 6.

kor úgy volt, hogy reggelit adott a misszió, ebédet a Gyermekbarát Egyesület. Két hónap óta azonban beszünt a reggeli, – és most már az ebédet adják az amerikaiak [...] A Napközi Otthon – kisebbfajta tanterem, – az egyetlen helyiség, mely fűtve van. Egyik oldalon a fiúk, másikon a lányok ülnek, vagy húsz-huszan. Az első sorokban még óvodások is ...”³⁸

Az akcióban élelmezett fővárosi gyerekek száma hamarosan elérte a 120.000 főt, valamint misszió látta el 1920 februárjától ebéddel a vagonlakók³⁹ közül is 150 gyermeket. 1920 májusára erősen megfogytak az akció készletei, és már csak az ellátott gyermekek számának felére csökkentése árán tudták az amerikaiak az eredetileg augusztusig tervezett működést biztosítani.⁴⁰ Az amerikai akció végül így is hamarabb, 1920 júniusában szüntette be a működését.⁴¹ S bár 1920 őszén folytak a tárgyalások az akció folytatásáról, de megegyezés az élelmiszerhiány és ezzel kapcsolatban a magyar hatóságok elé állított teljesíthetetlen feltételek⁴² miatt elmaradt.

³⁸ Gyermekek csajkával. Az amerikai segítő akció kis kosztosai. *Friss Újság*, 1920. január 13. 2.

³⁹ Vagonlakóknak nevezzük a Trianoni döntés következményeként Magyarországra költöző azon menekülteket, akik bútoraikkal és egyéb ingóságaikkal vonaton érkeztek Budapest vagy más nagyobb város vasúti pályaudvarára, majd ismerőseik és egyéb lehetőségeik nem lévén, előbb hosszú hónapokra a veszteglő vasúti kocsikból keletkező vagonvárosokban telepedtek le, majd iskolákba vagy kislakásos telepekre helyezték ki őket (Umbrai 2008: 166–167). A témának széles szakirodalma van, lásd például Szűcs István Gergely, Csóti Csaba, Pálvölgyi Balázs vonatkozó tanulmányait, vagy Dékány István Csonka vágányon című dokumentumfilmjét.

⁴⁰ Washington-ünnepély. *Nemzeti Újság*, 1920. február 24. 6.; Az amerikai gyermeksegítő akció működése. *Új Nemzedék*, 1920. május 07. 3.

⁴¹ Egy cikk keserűen meg is jegyezte, Berlinben 1.000.000 „és Bécsben most is naponta 300.000 gyermeknek ad ebédet, míg nálunk az ebédosztást már teljesen beszüntették”. (Osztrák aknamunka a nyomorgó beteg magyar gyermekek ellen. *Az Est*, 1920. október 27. 3.; Miért éheznek ötvenezer pesti gyermek, az amerikaiak elmaradt akciója. *8 órai Újság*, 1921. január 19. 4.)

⁴² Az államtól a teljes liszt (legalább 300 tonna) és bab ellátást biztosítását, a fővárostól pedig a helyiségek, a személyzet és elsősorban a főzéshez és étkeztetéshez szükséges fűtőanyag biztosítását kérték, ami már magában lehetetlenné tette az akció újbóli beindítását. „Bár az amerikaiak jótekonysága a múlt esztendőben mintegy négy és fél millió koronájába került a fővárosnak, – de a fűtőanyag szolgáltatásáról az idén, a legnagyobb áldozatkészség dacára sem lehet szó.” (Holtpontra jutott az amerikai gyermekmentés. *Kis Újság*, 1920. november 25. 1.)

1920 szeptemberétől a svéd misszió⁴³ a Damjanich utcai háztartásképző iskolában, az Aréna úti és az Attila krt-i iskolában, az angolok pedig a Váci utcai iskolában vállalták megközelítőleg 2000 gyermek ellátását, majd 1921-ben amerikai-angol együttműködéssel még kezdetét veszi egy nagyobb arányú, de akkor már csak 25.000 gyermek étkeztetését biztosító kezdeményezés.⁴⁴ A missziók jelenlétére továbbra is szükség volt. Vajkay Júlia a Magyar Vörös Kereszt megbízottja jelentésben tette közzé egy VI. kerületi elemi iskolában végzett éhségpróba eredményét. Eszerint a kikérdezett 540 tanuló közül az előző nap 10 csak egyszer evett, 200 kétszer, de mindkét étkezésük kenyérből és kávépótlékból állt, és csak 18 evett húst, valamint 41 kapott tejeskávét.⁴⁵

1921. októberében a missziók többsége megszüntette a budapesti segélyakcióját. A svájciak például azzal indokolták hivatalosan a távozásukat, hogy egyrészt Budapest, a többi eddig segélyezett európai nagyvárossal együtt már megerősödött, ők pedig minden erejükkel az oroszországi, varsói és konstantinápolyi gyermekmentő feladataikra akartak koncentrálni. A gyermekek étkeztetési akcióját 1921 telén már csak 10.000 rászorult élvezhette, őket továbbra is az amerikaiak látták el. 1922-ben végül a külföldi missziók kivétel nélkül elhagyták az országot.⁴⁶

Hogyan tovább? A menza ügye a missziók kivonulása után

1921–22-ben, amikor a missziós tevékenység befejeződött Budapesten, a gyermekek ellátása ismét a fővárosi napközi otthonokra maradt. Ekkor 74 iskolai és

⁴³ A Svéd Vöröskereszt megbízásából a Budapesten működő Magyarországi Svéd Segélyező Akció havi 1600 gyermeket étellemezett 1920 telén. A nyáron pedig a fővárosban a fejlődésben elmaradt gyermekek számára 3 üdülőtelepet tartottak fenn 700 gyermek gondozására. (Bizottsági és tanácsi előterjesztés a Magyarországi Svéd Segélyező Akciónak adandó emlékalbum költségeinek fedezete ügyében. *Fővárosi Közlöny*, 1921. január 14. 42.)

⁴⁴ (A gyermekétkeztetést az Amerika és a genfi gyermekvédelmi szövetség közösen vállalja. *Az Est*, 1920. december 17. 3.) A genfi központú Nemzetközi Vöröskereszt a 25.000 gyermek ebédeltetése mellett, rendszeresen közvetített babakelengyét, és Almádban két turnusban 600-600 gyermek számára szervezett nyaraltatást. (Ezen a télen még gondoskodnak a nyomorgó gyerekekről. *Friss Újság*, 1921. november 09. 1.)

⁴⁵ (Szomorú statisztika egy éhségpróbáról. *Új Nemzedék*, 1921. március 12. 4.) 1921. január 1. és augusztus 31. között 150.000.000 korona értékben kaptak magyar gyerekek az amerikai missziótól élelmiszert. 64.200 gyermek jutott naponta ebédhez, 7207 anya és 6500 csecsemő kapott azon felül reggelit és körülbelül 43 millió korona értékű ruhát és 1.500.000 baby kelenyét. (Bársony Elemér hozzászólása a közgyűlésen szociálpolitikai ügyekben. *Fővárosi Közlöny*, 1922. március 31. 918–919.)

⁴⁶ Pedlow kapitány visszatér Amerikába. *Magyarország*, 1921. május 07. 4.

52 óvodai napközi otthon folytatta, illetve kezdte meg újonnan a működését. Ezek száma az 1920-as évek elejére már elérte a 107-et, óvodák esetén pedig az 52-t, tevékenységük eredményeként pedig már napi 12.000 gyermek kaphatott a régi (népkonyhákon alapuló) keretek között ellátást.⁴⁷ Mindez azonban a társadalom totális anyagi kivéreztetése miatt már teljesen hatósági kézbe került.

Az iskolaév kezdetén, 1922 szeptemberében, amikor az amerikai gyermek-élelmezési akció után még mindig 35 konyha állt, többségében teljes felszereléssel együtt kihasználatlanul, a város arra kérte a népjóléti minisztert, hogy 120.000.000 koronával támogassa az előző nyár elején felfüggesztett és most újból megindítását váró, elsősorban a felnőtt lakosság nyomorának enyhítésére fókuszáló étkeztetési akciójának megindítását.⁴⁸ Ennek a kezdeményezésnek a keretében ugyanis a gyermekek étkeztetése is megoldást nyerhetett. A gyermekélelmezés mihamarabbi felkarolásának szükségességét a Gyermekvédő Liga adataival támasztották alá:

A Liga igazgatója szerint, míg 1919-ben

„1000 jelentkezőből még 200 volt alultáplált és 800 jól táplált, mára a gyermekvédelemre jelentkezők közül már 800 alultáplált. Ráadásul ez a 800 most rosszabb helyzetben van, mint volt annak idején a 200, akiket a külföldi (amerikai, svájci és holland) segélyakciókra bízhattunk. Ma egy 3-4 éves gyerek 2 kg-mal, egy 6-7 éves 2,5 kg-mal, 9-10 éves 3 kg-mal, 11-13 éves 4 kg-mal könnyebb, mint az elvárható testsúly és 4-8 cm-rel alacsonyabbak is, mint voltak a gyerekek a múltban [...] 100 gyomor és bélhurutban elhunyt gyermek közül 60% nyomorgók közé, 34% szegények közé, 5,5% a középosztályhoz és fél% a gazdagokhoz tartozik”⁴⁹

Vass József népjóléti miniszter végül 1922 decemberében indította meg a korábban különálló szociális akciók összehangolására kísérletet tevő, átfogó segélyprogramját (Umbrai 2020: 137–138), amely keretében a gyermekélelmezés is megoldást nyert. Az akció egyik legfontosabb ágát a rászorultak ingyenes étkeztetése képezte,

⁴⁷ Az iskolai napközi otthonokat csak az elemi iskolák esetén szervezték meg. A polgári iskolák közül 1919-ben csupán egyben működött egy rövid életű, és csak 1928-ban fognak majd 40 budapesti polgári iskolában napközi otthonot nyitni, melyek száma azonban 1930-ra már elérte a 65-öt (Dr. Áfra-Nagy 1936: 537).

⁴⁸ Százhuszmillió koronát kér a főváros az államtól a téli nyomor enyhítésére. *Frisz Újság*, 1922. szeptember 13. 2.

⁴⁹ Gyermekvédelem és gyermekétkeztetés kérdése a közgyűlésen. *Fővárosi Közlöny*, 1922. október 27. 2460.

amibe beletartozott a szoptató anyák és 1-3 éves korú gyerekeik ellátása (10.000 fő erejéig),⁵⁰ az iskolás gyermekek étkeztetése, illetőleg a munkaképtelen felnőttek ebédeltetésének megszervezése (mindkettőre 10.000-10.000 adagot előirányozva). Mindezt a fővárosi népkonyharendszer újbóli üzembehelyezésével kívánták megvalósítani. Az akció felhívást 1922. november 11-én együttesen adta ki Vass József népjóléti miniszter és Sipőcz Jenő polgármester.

„Mindен 4-14 éves korban lévő gyermek, akinek eltartásáról a szülők nem képesek gondoskodni, s ezt a körülményt be is igazolják, az ebédeltetési akcióba való felvételüket az iskolájukban kérhetik. Az iskolába nem járó gyerekek a lakásukhoz legközelebb eső községi iskola igazgatójánál jelentkezhetnek.”⁵¹

A gyerekek rászorultságát az iskola tantestülete állapította meg egy sorozási eljárás alkalmával. A felvételnél előnyben részesítették az árvákat, (különösen a hadiárvákat), a munkaképtelen, saját hibájukon kívül keresetnélküli álló többgyermekes szülők gyermekeit. Az étkeztetésre felvett gyerekek heti 10 korona lefizetése mellett heti bélyeget kaptak, amit az utalványra kellett felragasztaniuk, és ezek bemutatását követően részesülhettek az ellátásban. Az étkezéshez a szükséges evőeszközökről mindenkinek magának kellett gondoskodnia. A gyermekek élelmezéséhez az alapanyagot a minisztérium biztosította, a fővárost a főzőhelyiségek és a személyzet, valamint mindennek a költsége terhelte. Az akció korai rendszere tehát megegyezett az amerikai misszió gyermekélelmezési akciója idején fennálló viszonyokkal.⁵²

„A javaslat szerint reggelire tejet vagy tejbepríztnak. Az ebéd hétköznaponként leves, üres főzelék és egy darab kenyér lesz, a főzelék felváltva bab, borsó, lencse,

⁵⁰ Az akciót mindvégig a IX. ügyosztály felügyelete alatt álló Élelmezési Központi Iroda ellenőrizte. (Az akció részleteiről bővebben lásd: *Fővárosi Közlöny*, 1923. november 30. 2586–2587.; Figyelmeztetés a tejakcióban résztvevők részére. *Fővárosi Közlöny*, 1924. január 18. 52.; Liber Endre a gyermekétkeztetéséről. *FK*, 1922. május 26. 1454.; Budapest Székesfőváros Tejakciója. *Fővárosi Közlöny*, 1924. január 11. 17.; Szociálpolitikai és közjótékonyági bizottság ülése. *Fővárosi Közlöny*, 1925. augusztus 04. 834.)

⁵¹ Felhívás az óvodás és iskolaköteles korban lévő gyermekek ebédeltetése ügyében, *Fővárosi Közlöny*, 1922. december 01. 2682.

⁵² A népjóléti miniszter 1922. december 7-én indította meg az akcióját. (Gyermekvédelem és gyermekékezés kérdése a közgyűlésen. *Fővárosi Közlöny*, 1922. október 27. 2460.; Ebéd heti 20, és reggel heti 10 koronáért. *Friss Újság*, 1922. november 29. 2.; Felhívás az óvodás és iskolaköteles korban lévő gyermekek ebédeltetése ügyében. *Fővárosi Közlöny*, 1922. november 24. 2639.)

*burgonya és káposzta. Vasárnapokra és az ünnepnapokra három tál ételt adnak, húslevest, káposztafőzeléket marhahússal és gombócot szilvaízzel.*⁵³

Az étkezés tehát a rászorultak számára sem volt teljesen ingyenes, ugyanis a minisztériumnak az volt az elvi álláspontja, hogy nem lenne jó, ha a rászorultakat a teljesen ingyenes étkeztetéshez hozzászoktatni. Az akciót Budapesten és környékén továbbra is a kerületi elöljáróságok, illetve a mellettük működő segítő bizottságok útján szervezték, mely utóbbiak döntöttek egy környezettanulmány elkészítését követően a rászorultság megállapításáról.⁵⁴

Az akciót 1923-ban újbóli meghirdették, majd annak rendszere 1924 őszétől stabilizálódott és nagyjából az 1927–28-as évadig ugyanazon keretek között működött. Az iskolai igény alatt mindennap (vagyis igény szerint vasárnap is) 5-6000 gyermeket és ugyanennyi felnőttnek láttak el olcsó, vagy (maximum az étkezésre jelentkezők számának feléig) ingyenes ebédelési lehetőséggel.⁵⁵ E viszonylag stabil és kiegyensúlyozott rendszerben a változás az 1928-as évadban következett be. Innentől kezdve a világháború kitöréséig fokozatosan, és nagyarányokban megnövelték az ellátottak számát, akik jelentős többségükben már teljesen ingyenesen kapták az ebédet.⁵⁶ Közülük a gyermekétkeztetésben résztvevők száma stabilan megközelítette a 10.000 főt (Csorna 1929: 168). Az iskolai menza tehát a második világháborút megelőző évekig bezárólag sem lett általános élelmezési forrás. Továbbra is csak a rászorultak számára biztosították azt a hatóságok, és hiába nőtt az ellátottak száma, az iskolások jelentős többsége továbbra is otthon, családi keretek között étkezett.

⁵³ A népjóléti miniszter beszámolója a nemzetgyűlésnek az elmúlt tél inségakciójáról. *Az Est*, 1923. augusztus 29. 3.

⁵⁴ Hirdetés a 14 éven felüli gyének ebédjének ügyében. *Fővárosi Közlöny*, 1922. november 24. 2639.

⁵⁵ A felnőttek száma az 1925-ös és az 1926-os évadban 6000, 1927 októberétől kezdve pedig 4800 fő volt, míg a gyermekétkeztetésben végig megmaradt a 6000-6500 fős keret. Ingyenesen átlagosan 3000 fő részesülhetett ellátásban.

⁵⁶ A teljesen ingyenes népkonyharendszer bevezetésének igénye egy évvel korábban, 1927 tavaszán merült fel, amikor a fokozódó munkanélküliséggel, valamint a növekvő öngyilkosságok számával indokolták azt.



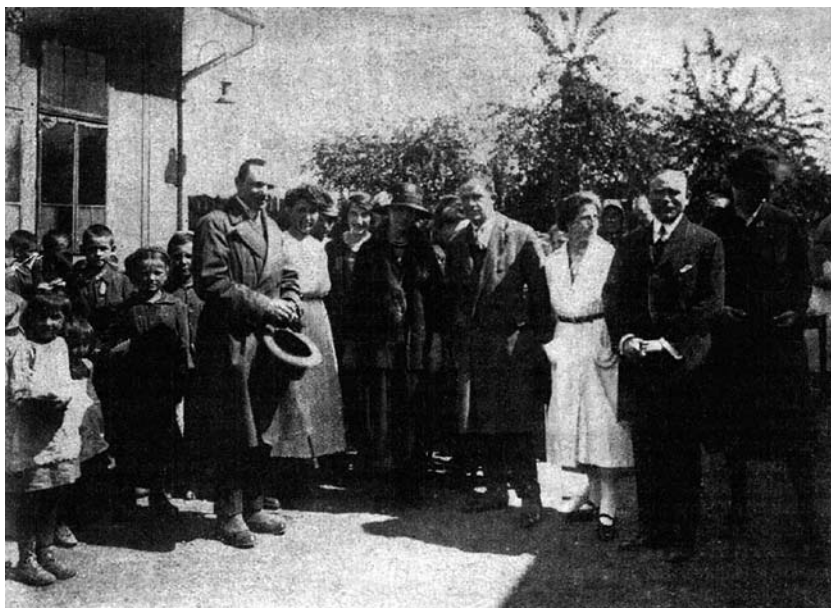
3. kép: Az amerikai misszió karácsonya a gyermekeknek
(*Tolnai Világlapja*, 1920. január 10. 5.)



4. kép: Az amerikai gyermekmisszió ebédje, rajz (*Új Idők*, 1920. 1. sz. 6.)



5a. kép: A kormányzó Bartoldy altábornaggyal beszél, mellette gr. Széchenyi Lászlóné sz. Vanderbilt Gladys és Bókay tanár. Horthy látogatása a Tatai utcai (Angyalföld) iskolában az amerikaiak ebédeltetésénél (*Ország-Világ*, 1921. 19. sz. 05. 08. 210–211.)



5b. kép: Gr. Széchenyi Lászlóné sz. Vanderbilt Gladys a misszió vezetőjével, Mr. Browdennel a gyerekek között. Horthy látogatása a Tatai utcai (Angyalföld) iskolában az amerikaiak ebédeltetésénél. (*Ország-Világ*, 1921. 19. sz. 05. 08. 210–211.)

IRODALOM

Dr. ÁFRA-NAGY János

1936 A székesfővárosi iskolai gyermekvédelem munkája a háború óta. *Városi Szemle*, XXII. évf. 534–558.

BÁTI Anikó – UMBRAI Laura

2020 Népkonyhán enni Budapesten. Verziók és averziók a közétkeztetés történetéből (1860–1939). *Ethno-Lore*, XXXVII. évf. 55–96.

CSORNA Kálmán

1929 *A szociális gyermekvédelem rendszere*. Budapest: Szerzői kiadás.

ERDEI Gyöngyi

1991 *Fejezetek a Bárczy korszak történetéből*. Budapest: Budapesti Történeti Múzeum.

MÁTÉ Anita

2011 *Az amerikai magyar katolikusok és az Óhaza (1918–1939)*. Budapest: METEM.

SCHULER Dezső

1937 Hatósági és társadalmi embervédelem Budapesten. *Budapesti Statisztikai Közlemények*, 78. évf. 4.

SOMOGYI Mihály

1913 Tanköteles gyermekek iskolai élelmezése. *Városi Szemle*, VI. évf. 748–795.

UMBRAI Laura

2008 *A szociális kislakásépítés története Budapesten 1870–1948*. Budapest: Napvilág Kiadó.

2018 A budapesti hatósági népkonyhák története az 1860-as évektől az első világháború kitöréséig. *FONS*, XXV. évf. 305–345.

2020 A budapesti közkonyhák története az 1920-as években, avagy hogyan lesz fogékonysága „az államnak bizonyos szociális közszükségletek ellátására”. *Múltunk*, 65. évf. 1. sz. 115–144.

Laura Umbrai

MEAL PROVISION IN SCHOOLS AND IN THE STREET. THE HISTORICAL
ROOTS OF SCHOOL CATERING IN BUDAPEST

Keywords: public supply, public catering, school, Budapest, social policy

The introduction of school meals in the 20th century has its roots in several parallel but independent initiatives. The common source of these initiatives was the practice of philanthropy and charity, based on religious upbringing. Public catering for children was first institutionalized in Budapest by a charitable organization, the Association of Friends of Children [Gyermekbarátok Egyesülete], after which several denominational associations followed suit. In the early 20th century, the City of Budapest itself also took the initiative, setting up its first daycare centers where needy children were not only fed but also participated in educational and recreational activities. Resources for social welfare were eroded during the war, thus foreign aid organizations stepped in to help the children of Budapest immediately after the war, while childcare became the sole responsibility of the public authorities from the 1920s. From then on, the state covered the entire costs of providing meals, similar to the system of soup kitchens established specifically for supplying food to destitute adults.

„A GYEREKEK NEM SZÍVESEN ESZIK AZT, AMIT ELŐÍRÁS
SZERINT ENNIÜK KELLENE...”
A GYERMEK-KÖZÉTKEZTETÉS VIZSGÁLATA
TÖRTÉNETI TÁVLATOKBAN

A kutatásról

A gyermekek¹ táplálkozása fontos eleme az életmódkutatásoknak, hiszen a gyermekkorú étkezés rendszeressége, módja és tápanyagtartalma fizikai és mentális egészségünket, egész felnőtt életünket meghatározza.² Az étkezéshez fűződő szokásokat és menüsorokat, generációk viszik tovább, gyakran észrevétlenül. Izgalmas területe a néprajzi és társadalomtörténeti kutatásoknak a táplálkozás, azon belül is a közétkeztetés, amelyben a társadalom közel minden tagja részesül, óvodás korától kezdve. 2018 előtt mégsem folyt Magyarországon interdiszciplináris alap kutatás a témával kapcsolatban, sem a gyermekétkeztetés, sem az üzemi étkeztetés terén. A hiánypótló munka elindításaként a BTK Néprajztudományi Intézetben, 2018-ban *A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek* című NKFI kutatás egy kutatócsoportba fogta össze több tudományág (néprajz, történelem, élelmezéstudomány, diétetika) jeles képviselőit, Bági Anikó néprajzkutató vezetésével. Jelen tanulmány írója a munkásság-, munkásgyermek életmódkutatásának területéről csatlakozott a kutatócsoporthoz és hálás érte, hogy egy ilyen – a társadalmi hasznosságát nézve is – kiemelkedő alap kutatás aktív részese lehetett. Habár a kutatócsoport létszámából adódóan reprezentatív kutatás elvégzésére nem állt mód, széleskörű vizsgálatot folytattunk 9 különböző helyszínen: Budatétény, Csömör, Debrecen, Eger, Ózd, Pápa, Pesterzsébet,

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Nickel Vira Réka: „A gyerekek nem szívesen eszik azt, amit előírás szerint enniük kellene...”. A gyermek-közétkeztetés vizsgálata történeti távlatokban. In: Bági Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága.* (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 37–70. p.
DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-02>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: Nickel.Reka@abtk.hu

Kulcsszavak: munkásság, közétkeztetés-történet, Észak-Magyarország, palóc konyha, államszocializmus

² A tanulmány a Nemzeti Kutatási, fejlesztési és Innovációs Hivatal támogatásával, az NKFIH, 128925 K-18 nyilvántartási számú projekt keretében valósult meg. A szerző a BTK NTI munkatársa.

Rózsaszentmárton, Szarvas. A kutatási helyszínek kiválasztásánál arra törekedtünk, hogy különböző lélekszámú településeken, állami és egyházi fenntartású iskolákban, jobb és szegényebb társadalmi környezetben működő menzákat is vizsgáljunk. A kutatócsoport tagjaként számos izgalmas kérdés merült fel bennünk a közös terepmunkák és szakmai egyeztetések során.

Jelen tanulmány alapját képezi az általam vizsgált két iskola: az egri Lenkey János Általános Iskola (valamikor I. számú Általános Iskola) és az ózdi Bolyki Tamás Általános Iskola terepmunkatapasztalata. Több alkalommal több napig folytattam résztvevő megfigyelést az ebédlőkben, fókuszcsoporthoz tartozó interjúkat készítettem a tanulókkal 2-8. osztályig, irányított interjúkat rögzítettem a pedagógusokkal és pedagógiai asszisztensekkel, a tálalókonyhai dolgozókkal és az ételmezésvezetővel, valamint a tanulók, tanárok, szülők és konyhai dolgozók által kitöltött kérdőívek eredményeit vizsgáltam. A kutatásomat történelmi távlatokban is kiterjesztettem, ezért a Magyar Nemzeti Levéltár Heves Megyei, Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei, Nógrád Megyei és Országos Levéltárában, valamint Budapest Fővárosi Levéltárában forrásfeltárást végeztem. Vizsgálódásaim terepét kibővítettem a korábbi kutatásaimból jól ismert kutatási helyszínnel, Salgótarjannal, mintegy kitekintésként Ózd és Eger mellett, egy harmadik, jellegzetes észak-magyarországi városra. A Heves Megyei Levéltár őrzi az ispánsági iratanyagban azokat a megyei rendeleteket, amelyek az 1930-as években, a szegényebb gyermekek „közétkeztetésével” kapcsolatban közölnek menüsorokat. Az ózdi és salgótarjáni gyermekétkeztetéssel kapcsolatban – mindkét iparváros kialakulását jelentősen befolyásoló ipari vállalat – a Rimamurány-Salgótarjáni Vasmű Rt. iratanyagában³ találtam fontos levéltári forrásokat. Az államszocializmus kiépülését követően bevezetésre kerülő általános közétkeztetéssel kapcsolatban mind Eger, mind Ózd és Salgótarján esetében egy jelentős levéltári forráscsoportból, a Népi Ellenőrzési Bizottsághoz írt panaszlevelekből és az ezek kapcsán lefolytatott vizsgálatokból tudtam átfogóbb képet rajzolni a korszak problémáiról, a NEB által felmért főző- és tálalókonyhák működéséről.⁴ A Magyar Országos Levéltár Heves Megyei Levéltárában gazdag forráscsoport maradt fenn az 1960-as és 1970-es évekből az egri I. számú Általános Iskola menzájával kapcsolatban, amelyek alapján vizsgálható a konyha higiénája, felszereltsége, ételsorai, problémái és a konyhai dolgozók származása, képezése, munkabére. A kirajzolódó képet árnyalandozó, készítettem mélyinterjúkat Salgótarján egykori vezető dietetikusával, aki a város és a környező

³ MNL OL Z371.

⁴ Az acélgyári üzemi étkeztetésre vonatkozó NEB forrásokat először az alábbi tanulmányban elemeztem részletesen: Nickel 2020b.

települések konyháit, többek között Ózdon a Bolyki Tamás Általános Iskola főzőkonyháját és ételmezésvezetőjét is irányította, felügyelte 1981-től 2005-ig (ezt megelőzően 1973–1981-ig salgótarjáni óvodai ételmezésvezetőként dolgozott). A történeti kép kiegészítéseként interjúkat készítettem 80 év feletti, tősgyökeres ózdi és salgótarjáni lakosokkal, az általános közétkeztetés bevezetése előtti gyermekkori táplálkozás jellegzetességeiről, a második világháború előtti acélgyár munkás- és tisztviselőcsaládok táplálkozásáról, étkezési szokásairól. Mivel észak-magyarországi, palóc településeken folytattam vizsgálataimat, a hagyományos palóc konyha jellegzetességeit is megvizsgáltam a menüsorokban, és az irányított interjúkban. A felsorolt részművekben önálló tanulmányok is publikációra kerültek (Nickel 2019; Várkonyi-Nickel et al. 2020; Nickel 2020a, 2020b, 2021). A magyar táplálkozástudomány sokszínű, fontos munkákkal büszkélkedhet, amelyek áttekintése természetesen nem maradt el részemről sem, de kimondottan a gyermek-közétkeztetés elmúlt 70 évével csak elvétve foglalkoztak a társadalomtudományok művelői,⁵ és a történelemtudomány is adós még a téma monografikus szintű feldolgozásával. Kimondottan a gyermek közétkeztetés társadalomra gyakorolt hatását eddig egyedül Báti Anikó vizsgálta néprajzi perspektívából (Báti 2018).

Az összesen több mint 22 órányi interjú, 14 napnyi résztvevő megfigyelés, több száz oldalnyi kérdőív és megközelítőleg 3 folyóméternyi informatív levéltári forrás bőséges adatmennyiségének feldolgozása és tanulmánnyá formálása komoly koncentrációt igénylő munka volt. Vizsgálataim sokszínű, szerteágazó eredményeit a jobb követhetőség érdekében kronológiai tengely mentén mutatom be.

A második világháborút megelőző táplálkozástörténeti szakaszról

A 19. századi és az I. világháborút követő szegényétkeztetéssel, és ehhez kötődően a gyermekétkeztetéssel, Umbrai Laura foglalkozott és végez jelenleg is kutatásokat (Umbrai 2018a; Umbrai 2018b). Az állandó/hatósági népkonyhákat a 19. század végétől a társadalmi egyesületek tagdíjaiból, illetve városi segélyekből tartották fenn (Báti – Umbrai 2020: 67). Báti Anikóval közösen jegyzett tanulmányukban megállapították, hogy bár az iskolai étkeztetés legelső nyomainak az 1880-as évekig nyúlnak vissza, a tömegétkeztetés professzionalizálódása a két világháborúhoz

⁵ Például a néprajz oldaláról: Bálint Sándor, Báti Anikó, Bereczki Ibolya, Bödi Erzsébet, Kisbán Eszter, Knézy Judit, Kósa László, Romsics Imre, Pócs Éva, Tálasi István; a történelemtudomány részéről Benda Borbála, Umbrai Laura, Valuch Tibor; a pszichológia tudományterületéről: Forgács Attila; Túry Ferenc; a szociológia oldaláról: Antal Emese, Molnár László; a régészet részéről Kohári Gabriella.

köthető (Báti – Umbrai 2020: 55). Umbrai Laura rávilágított arra a tényre is, hogy a polgárság élelmezési problémáira büszkeségi okokból nem jelenthetett megoldást a népkonyha (Umbrai 2018: 143).

Amikor arra a kérdésre keressük a választ, hogy a latin eredetű menza szó⁶ miért vált ki még ma is sok emberből negatív érzéseket, korra, nemre és a közétkeztetésben való részvételre való tekintet nélkül, jó kiindulási alapnak látszik, ha megfigyeljük, hogy a gyermek-közétkeztetés egyik előzménye a szegényétkeztetés. Az emlékezet pszichológiai vizsgálatának egyik nagy úttörője Frederic C. Bartlett volt, aki az 1930-as években rávilágított arra, hogy az egyéni emlékezet nagyon is társas természetű. (Bartlett 1995 /1932/). Egyszerűbben fogalmazva az egyéni visszaemlékezéseket nagyban befolyásolja, hogy mások hogyan emlékeznek vissza az adott eseményre. Tehát ha egy tevékenységet generációkon keresztül újból és újból negatív érzelmekhez kötünk, nehezünkre esik reálisan látni. Amit a hétköznapi nyelvhasználatban egyszerűen memóriának nevezünk, az valójában különböző tevékenységek bonyolult hálózatát jelenti, amely vizsgálatokor kiderül, hogy a múlt sokkal inkább változó, mint állandó képet mutat, mivel a jelen szülte problémahelyzetek és szükségszerűségek alapján állandóan szelektáljuk és szűrjük emlékeinket.

Az első világháborút követően, 1918. októberi 8-án nyílt meg az egyik legnagyobb diákmenza Budapesten, az O.M.I.K.E. (Országos Magyar Izraelita Köz-művelődési Egyesület) 350 egyetemi hallgató és 100 középiskolás étkeztetését vállalta a teljes tanévben.⁷ A diákok használhatták az intézmény könyvtárát is, és igény szerint, a nappali ott-tartózkodást követően, akár vacsorában is részesülhettek. Nem csak a fővárosi, de a vidéken működő nagyvállalatok is rendelkeztek különböző színvonalú munkásjóléti rendszerrel, mint a Rimamurány-Salgótarjáni Vasmű, amely az 1920-as években kimondottan magas színvonalú szociális – és kulturális intézményrendszert tartott fenn minden telephelyén, így Salgótarjában és Ózdon is.⁸ A Tiszti Kaszinó keretei közül indult, és az államosításig aktívan üzemelt az acélgyári Ludovika Gyermeksegélyező Nőegylet Salgótarjában. Minden tanév elején elindította úgynevezett „reggeliző akcióját”, amelynek során 3 dl tejből és 4 dkg kenyérből álló reggelit kaptak a rászoruló munkásgyerekek, valamint „ebédakciókat szerveztek.”⁹ A *Munka* című helyi lap 1926-os cikke ezen

⁶ Latin eredetű; vö. lat. *mensa* 'asztal', *mensa academica* 'diákétkező'. A ném. *Mensa*; ol. *mensa*; cseh *mensa*, *menza*; szik. *menza*; stb.: 'diákétkező' ugyancsak a latinból való. A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára 2. H-Ó, 1970.

⁷ *Budapesti Hírlap*, 1901. január 30. Idézi: Umbrai 2018: 143.

⁸ Erről részletesen lásd az alábbi monográfiákat: Nickel 2017, Nagy 2016.

⁹ MNL Z 371 63. cs.

felül arról számolt be, hogy „38 gyermek ebédkosztja van biztosítva” (*Munka* vezércikke 1926. február 6.) A gyerekek számára ebben az esetben nem egy központi konyhán főztek, hanem tisztviselő családok, előmunkások és szakmunkások vendégelték meg őket. Menüsorokat vagy javaslatokat a gyermekek ételeire vonatkozóan sem az ózdi, sem a salgótarjáni üzemi iratok között nem találtam, így csak az 1930-as években gyerekeskedőkkel készített interjúkra tudok hagyatkozni.¹⁰ Ózdon és Salgótarjában is gyakoriak voltak az egyik beszélgetőtársam által csak „palóc-ételeknek” nevezett fogások: „*Családunk étlapján többször szerepeltek a palóc ételek, így a sztrapacska, a tócsni, a káposztás és a habart ételek (zöldbab, saláta, sóska, krumpli, bab). Érdekes, gyerekkorunkban a spenótot nem ismertük.*”¹¹

1927-ben Budapesten megalapult az Országos Közegészségügyi Intézet, amely létrehozta a Zöldkeresztet (Kerekes 1987: 241). Egészségvédelmi feladatai közé tartozott többek között a védőnői tanácsadó szolgálat, de ebédakciókat is szerveztek, nem csak a fővárosban, vidéken is. A Heves Megyei Levéltár több zöldkeresztes ebédakcióval kapcsolatos alispáni levelezést őriz az 1930-as és az 1940-es évekből.¹² Az 1930-as évek végétől napjainkig tartó időszak táplálkozástörténetét Valuch Tibor társadalomtörténész négy szakaszra tagolta: a második világháború idejére, 1950-től az 1960-as évek végéig terjedő időszakra, az 1960-as végétől az 1980-as évek közepéig tartó szakaszra és az 1980-as évek második felétől, a rendszerváltozás időszakán át, napjainkig tartó periódusra (Valuch 2013: 285).

A második világháború szakasza

A második világháború idejére eső időszakot általánosságban a fokozódó nélkülözés, és a pusztítás okozta élelemhiány általánossá válása jellemezte. A háborús gazdálkodás miatt az élelmiszerellátás akadozása a már a II. világháború első időszakában elkezdődött Magyarországon. Az ellátás nehézségeit mutatta, hogy 1940-től az élelmiszertermelés és az élelmiszerkereskedelem megszervezését tárca nélküli közellátásügyi miniszter vezette, és az év folyamán minden törvényhatóságnak létre kellett hoznia saját Közellátásügyi Hivatalát. Ezeknek a hivataloknak pontos nyilvántartást kellett vezetniük az összes iparjogositvány-birtokos, nagykereskedő, elosztó és egyedárus személyéről és származásáról, valamint

¹⁰ A munkásság táplálkozásáról kevés szakirodalmi adat van. Paládi-Kovács Attila foglalkozott vele alábbi művében: Paládi-Kovács 2007.

¹¹ K. István. Interjú készítette: Nickel Vira Réka, Salgótarján, 2020.

¹² MNL HML IV-404/a. 648 d. 83/1942. Zöldkeresztes gyermekétkeztetési akció.

az általuk forgalmazott termékekről (Ungváry 2006). A hiányokat csak így tudták enyhíteni, miközben újabb népkonyhákat és a gyermekek számára napközi otthonokat állítottak fel. A Heves Megyei Levéltár megőrizte a nyári napközi otthonok felállításáról szóló alispáni körleveleket.¹³ Ezekből kiderül, hogy 100 és 1500 pengő közötti összegben, az Országos Nép- és Családvédelmi Alapból (O.N.CS.A.) támogatták a napköziotthonok felállítását, logikusan az ellátandó gyermekek számától függően. 1943. július 1-től augusztus 31-ig, 50 napi ellátását biztosították a rászoruló gyerekeknek. A rászoruló családok heti 50 fillér, vagy havi 2 pengő befizetésével írathatták be gyermekeiket a napközi otthonba. (Összehasonlításként a főzőnők 100–150 pengő közötti összeget kerestek, egy gyermek napi étkezése kb. 80 fillérbe került.) Rendezett anyagi körülmények között élő családok gyermekei napi 35 fillér befizetésével részesülhetnek az ellátásban. A nyári napközi otthon megszervezésével kapcsolatos teendőket a zöldkeresztes védőnő, illetve a járási szociális gondozónő segített elvégezni. A konyhák felállításához minden településen főzőnőt kellett felvenniük, személyét közölni kellett az alispánnal, aki jóváhagyta a szerződést és a bérmegállapodást. A főzőnőket igen alacsony bérért alkalmazták, gyakori volt a túlóra. Volt olyan település, ahol mindössze 100 pengőt kapott egy hónapra, de a legjobb fizetés sem haladta meg a 150 pengőt. Több település kért plusz anyagi támogatást, hogy a főzőnő bérért ki tudják egészíteni, vagy fel tudjanak venni mellé valakit segítségként, mert bár munkaidőn felül is dolgoztak, alig tudták ellátni feladatukat. Aki más településről járt be munkába, és nem tudta utazásainak költségeit állni, ilyen kis jövedelemből lakást sem tudott bérelni, annak általában ingyen szállást adtak a munkavégzés helyszínén. Tiszánán az óvodai dadát fogadták fel konyhalánynak, havi 15 pengőért, hogy a főzőnőnek segítséget nyújtson rész munkaidőben. Ugyanitt plusz támogatást igényeltek azért is, mert több gyermeket kellett ellátniuk, mint amennyire számítottak. Az alapanyagok hiánya több helységben is problémát okozott, és a július 1-jén életbelépő kötelező beszolgáltatás miatt is aggodalom töltötte el a tiszánáni konyha vezetőjét. Sarudon fel sem tudták állítani a konyhát, mert 1942 telén, a helyi kertekben a zöldségek lefagytak, boltgárkertészet nem volt a környékükön, ahonnan nagy mennyiségben zöldséget szerezhetek volna be, és a zsírkészleteik is kifogytak, a településen már nem volt levágható hízó, és kiutalást sem kaptak a Közellátásügyi Minisztériumtól.

A gyermekétkeztetés-kutatás számára ezen iratanyag legizgalmasabb darabja egy 1943-ból származó étlap és nyersanyagkiszabat, amely jó betekintést enged

¹³ MNL HML IV-404/a. 727 d. Nyári napköziotthonok megszervezésével szükséges költségek kérelme településenként.

a hatvani nyári napközi otthon heti menüjébe.¹⁴ A hatvani konyha kapta a legnagyobb támogatást a megyében, mintegy 1500 pengőt. Az elszámolásukból kiderül, hogy jelentős volt a bevételük a szülőknek és a városi polgárság jótékony támogatóinak köszönhetően. Mindebből két napköziotthont is fenntartottak, egyet Hatvanban központjában, a másikat Újhatvan településrészen. Tehát a háborús viszonyokhoz mérten egy jól ellátott konyháról volt szó. A napközi otthon vezetője 1943. szeptember 1-én készült jelentésében összefoglalta az étkeztetéssel kapcsolatos legfontosabb információkat a működés 50 napjára vonatkozólag.¹⁵ Az újhatvani napköziben 32, a Hatvan központjában működőben 40 gyermeket láttak el heti 6 nap 3 étkezéssel. Reggelire tejet kínáltak nekik egy szelet kenyérrrel, ebédre két fogásból álló melegételt kaptak és uzsonna-vacsorára a déli maradékot, mézes vagy lekváros kenyérrrel „megpótolva”, esetleg kávét. Ez utóbbit bővebben nem fejtették ki, de minden valószínűség szerint gabonakávé lehetett. Naponta 15 l tejet használtak el, amit a hatvani konyhán díjmentesen kaptak az Egészségvédelmi Szövetségtől, az újhatvanin pedig 45 filléres árban. Egy gyermek napi étkezése átlagosan mindkét napköziben 80-81 fillérbe került (beleszámítva a főzőnő, a felügyelőnő díját és a tüzelőt is). Az étkeztetés tehát 6 napon keresztül zajlott (egyedül a vasárnap volt szünnap). A vizsgált 6 ételmezési nap közül a hatvani konyhán 2, az újhatvanin csak 1 alkalommal volt húst tartalmazó étel (gulyásleves formájában) a menüben. Az újhatvani napköziotthon vezetője külön kiemelte, hogy a hús beszerzése komoly nehézségekbe ütközött. A húsmentes napok, bár ebben az esetben elsősorban a háborús hiánnyal magyarázhatók, békeidőben is rendszeresek voltak. A jelenleg hatályos 37/2014. (IV.30.) a közétkeztetésre vonatkozó EMMI rendeletben a közétkeztetésben is napi háromszori étkezés esetén 10 nap átlagában legalább 6, legfeljebb 10 alkalommal kell húst az étlapon szerepeltetni. Az 1940-es években jelentősen kisebb mértékű volt a húsfogyasztás, mint napjainkban. Az ózdi és salgótarjáni, 80 év feletti beszélgetőtársaim visszaemlékezései között általánosnak mondható, hogy hétköznap a munkáscsaládokban nem ettek húst, vagy legfeljebb egyszer, csak a hétvégén voltak a húsos napok. Egy ózdi tisztviselő családból származó interjúalanyom viszont úgy emlékszik, hogy náluk többször került húsétel az asztalra, de két tézstanap minden héten volt, a szerda és a péntek (Lásd még: Paládi-Kovács 1997). Ennek alapvetően vallási okai voltak. A pénteket böjtös napként tartot-

¹⁴ MNL HML VIII – 120/a. 6. d. A. 15. 12633/1943.

¹⁵ Az itt olvasható elemzés Varga-Nagy Veronika: Közétkeztetés a múltban. Néhány Heves megyei 1900-as évekből származó közétkeztetési dokumentum elemzése című előadásának írott változata. Amely 2019. október 3-án hangzott el Székesfehérváron, a Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLIV. Vándorgyűlésén.

ták, mindez megegyezett a katolikus, palóc étkezési szokásokkal, a „tésztás napok” jómódú paraszti családoknál is megvoltak, ahogy 1982-ben Paládi-Kovács Attila is leírta (Paládi-Kovács 1982: 99). Egyedül az ózdi tisztviselő családból származó interjúalanyom említett szalámit is a kísértkezésekhez kínált vajás kenyéren. A többi interjúalanyom uzsonnára legtöbbször zsíros, lekváros, mézes, cukoros, paprikás, vagy „hamis májkrémes” kenyeret vitt magával az iskolába. „Például prézliből, meg élesztőből valami kis fűszerezéssel, és főzéssel olyan finom „kenőmájast” tudott csinálni [édesanyám], hogy csuda, és ez volt rákenve a két szellet kenyér közé az uzsonnámba.”¹⁶ 1943-ban, a hatvani konyhán kísértkezéshez mézes, lekváros, vagy sima kenyeret adtak tejjel, ebédre a húsnélküli napokon levest és főzeléket, főtt és sült tésztát szolgáltak fel. A menü összetételét elemezve látható, hogy az étkeztetés alapját a magasabb szénhidrát tartalmú ételek adták. Az újhatvani konyhán 6 nap alatt háromszor kínáltak tészta, egy alkalommal pedig burgonya alapú ételt, illetve szinte minden nap készítettek valami rántást tartalmazó fogást. Ez sem volt idegen a helybeliek számára. Sok rántott levest ettek otthon is. A vizsgált menüben a zöldségeket nem nyers formában kínáltak, hanem az ételkészítéshez használták fel. Ezek jellemzően leves, mártás, főzelék formájában kerültek a gyerekek elé. Gyümölcsöt egyáltalán nem tartalmazott az étrend, ahogy hal és olajos magvak sem szerepeltek az étlapon. A tej és a tejtermékek viszont meglehetősen nagy szerepet játszottak a gyermekétkeztetésben. A hatvani konyhán kiadott tejmennyiség több, mint a napjainkban rendeletben előírt¹⁷ mennyiség. Ennek hátterében az állhat, hogy az akkori táplálkozási vizsgálatok már átkerültek a köztudatba, általánosan elfogadottá vált, hogy a kalcium legjobban hasznosuló formája a tej- és tejtermékek, melyekből a magyar lakosság általánosságban nem fogyasztott elegendő mennyiséget (Tarján 1954), így a közétkeztetésben már ezekben az években is cél volt a tej, és tejtermékek rendszeres biztosítása. A heti étrendhez mellékelte nyersanyagkiszabatokból viszonylag kevés adathoz juthatunk. A fűszerezés mértékéről például nincs információnk, azok csak felsorolás szinten, mennyiségi meghatározás nélkül kerültek feltüntetésre. Jellemzően só és pirospaprikát használtak.

Habár 1943. július 1-étől életbe léptették a kötelező beszolgáltatást, az élelmiszerellátás 1944 végén és 1945 elején katasztrofális helyzetbe került. Az Ideiglenes Nemzeti Kormány létrehozta a Közellátásügyi Tárcát,¹⁸ és 1945-ben több

¹⁶ F. Tamás. Interjút készítette: Nickel Vira Réka, Salgótarján, 2020.

¹⁷ Napi háromszori étkezés esetén 10 nap átlagában 3 liter tej vagy ennek megfelelő kalcium tartalmú tejtermék.

¹⁸ *Magyar Közlöny* 1945/7. szám.

miniszterelnöki rendelet is foglalkozott a közellátás ügyével. A 295/1945. M.E. számú rendeletben a közellátásügyi miniszter a fejadagok csökkentéséről rendelkezett és szigorodott a beszolgáltatási rendszer, a termények, élő és vágott állatok beszolgáltatását is rendeleteileg kötelezővé tették, a közellátásügyi miniszter által meghatározott hatósági áron.¹⁹ A beszolgáltatás alól kibújni nem lehetett, mert a próbálkozókat a rendelet szigorúan büntette. A korabeli élelmiszerellátásnak a leggyengébb pontja a hús- és hentesáru volt, hiszen ahogy az ország területén végigvonult a front, óriási kárt és pusztítást okozott a lábasjóság állományban. A háborús károk mellett az élelmiszerellátás nehézségeihez hozzájárult a nagybirtokrendszer megszüntetéséről és „földműves nép földhözjuttatásáról” szóló törvény megalkotása (1945. évi VI. törvény), amelynek következtében az addig működő mezőgazdasági nagyüzemek helyett felszabdalt földbirtokokon vagy kis parcellákon gazdálkodó és tőkehiánnyal küszködő földművesek igyekeztek megtermelni az élelmezés alapját képező gabonát. Egy 1945 végén végzett felmérés szerint, a megkérdezett 500 budapesti diák túlnyomó többsége napjában háromszor étkezett, de reggelijük egy tányér rántott levesből, egy pohár tejeskávéból vagy teából állt, ebédre főzeléket ettek feltét nélkül, vagy valamilyen tésztafélélet, esetleg burgonyás ételt és a vacsorájuk is főzelék, vagy krumpli volt. Húst, tojást vagy tejet a legtöbben egyáltalán nem fogyasztottak (Marczell 1946). Még 1946-ban sem szűnt meg az élelmiszerhiány, és bevezették az élelmiszerek elosztását szabályozó jegyrendszert, amelyet a közellátásügyi miniszter szabályozott.²⁰ Ózdon, akárcsak Salgótarjánban az iskolának ebédlője nem volt, és a gyerekek hazajártak ebédelni. Tízórait és uzsonnát otthonról vittek magukkal. A második világháború előtt az iskola délben ért véget, délután pedig már nem voltak iskolai elfoglaltságok. Ez alól kivételt képezett a háborús oktatás, amikor osztott tanrendben üzemelt az iskola. Voltak délelőtti és délutáni osztályok, így fél napos iskolai oktatásban részesült minden tanuló. „... volt, hogy délután jártunk hetenként felváltva az iskolába [...] Ilyenkor anyám megebédeltetett először, és háromnegyed egykor, aztán elsétáltam az iskolába.”²¹ Ózdi beszélgetőtársaim gyermekkori emlékei között élénken élt a háború utáni élelmiszerhiány, habár mennyiségi éhezésről csak elvétve számoltak be, az addig megszokott alapanyagok eltűnése általános élmény volt.

¹⁹ 4040/1945. M. e. számú rendelet, *Magyar Közlöny* 1945/65. szám.

²⁰ 11.440/1946. K. M. számú rendelet, *Magyar Közlöny* 1946/294. szám.

²¹ F. Tamás. Interjújt készítette: Nickel Vira Réka, Salgótarján, 2020.

Az államosítás és az 1950-es évek

A háborús Közellátásügyi Minisztérium az 1947. évi XXXV. törvény alapján szűnt meg, és alakult át hivatallá, szinte ezzel egyidőben, mondták ki az általános közétkeztetés születését, az alábbi miniszteri rendeltben: „...az élelmezéstudomány területek művelése érdekében Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézetet (a továbbiakban: Intézet) kell létesíteni.”²² Az OÉTI feladatkörébe sorolták az élelmezéssel kapcsolatos teljeskörű tudományos kutatást, az élelmezés szakmai ellenőrzését, a szakvéleményezést és tanácsadást, továbbá a szakmai képzéssel és továbbképzéssel kapcsolatos feladatokat.

A második világháborút követően, az eredetileg a felsőoktatási intézmények, gimnáziumok bentlakásos hallgatóinak ellátására létrehozott éttermek „menza” elnevezése a diákétkeztetés minden formájára kiterjedt. A kommunista hatalomátvétel utáni államosítást az egyházi napközi otthonok sem kerülhették el. Az egri tanfelügyelő 1948. augusztus 26-án írt körlevelet az iskolákat ellátó konyhák működésével kapcsolatban.

„Az iskolák államosítása során [...] számos esetben nem lehetett az államosított tanuló otthonok részére különálló konyhát felállítani. Ugyanis a legtöbb helyen a tanulóotthonnak nem volt külön konyhája, hanem ellátását a rendi konyha adta. [...]

1./ Mindazon helyeken, ahol az államosított tanulóotthonnak önálló konyhája nincs, a volt rendi /nem állami/ konyhafelszerelést, az iskolai szükséglet kielégítésére szolgált részében [...] állami tulajdonba kell venni.

2./ Az előbbi bekezdésben említett helyeken a rend [...] konyhahelyiségeit, tárolóhelyiségeit [...] konyhafelszerelést [...] átmenetileg, közös használatba kell venni. A közös használattal járó kiadásokat /fűtőanyag, víz, világítás stb./ arányosan megosztva viseli a rend, illetve az állami tanulóotthon.

Az igazgatók ne tekintsék ezt az állapotot véglegesnek és igyekezzenek lehetőséget keresni, hogy [...] a rend a rendtagok aránytalanul kisebb számára tekintettel kisebb méretű, de a rendtagok szükségleteinek megfelelő, hasonló felszerelési tárgyakat kapjon.”²³

²² 4.182/1949. (VIII. 6.) Korm. számú rendelet Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet létesítéséről 1. § (1.)

²³ MNL HML VIII-102/a 26. Egri Állami Polgári Fiú és Leány Iskola 1947–48. 202–450.

Az államosításon túl más, addig ismeretlen, zavarba ejtő helyzettel is szembesült a társadalom, különösen a nagyobb ipari központokban, így Salgótarján és Ózdon is: a munkásnők megjelenésével az üzemekben.²⁴ Női munkaerőt a háború előtt inkább csak az irodákban alkalmaztak, most azonban a férfiaknak el kellett fogadniuk a nők térhódítását a darukezelő, teherautósofőr, vagy egyéb műszaki szaktudást igénylő posztokon. Mindez nem volt könnyű, szembement az évszázados hagyományokkal. A háború előtt a férfira nézve sokszor szégyennek számított, ha a felesége munkába kényszerült, majd szinte egy szempillantás alatt a szocialista embereszmény része lett a dolgozó munkásnő.

A következő jelentős probléma máris az étkezés és az étkeztetés lett, hiszen a dolgozó nők kevésbé tudtak otthon háztartást vezetni, habár a legtöbben erőn felül megpróbálták helyállni a hagyományos női szerepben is.²⁵ „*Ledolgozták a 8 órát a gyárban, aztán hazamentek, takarítottak, mostak, éjszaka főztek, foglalkoztak a gyerekekkel. Egy nő mindig legalább dupla műszakban volt.*”²⁶ A szocialista modern nő eszményképéhez egyáltalán nem tartozott hozzá a főzés és a háztartás-vezetés. A korabeli propaganda a háztartási munkát rabláncként ábrázolta, amely a konyhába köti a nőket. A szocialista modernizáció fontos része volt az általános közétkeztetés megteremtése és tömegessé tétele, hiszen szükség volt a nők munkarejére a termelésben, cserében a család minden tagjáról az állam gondoskodott. Legalábbis elviekben. Egy 1951-es minisztertanácsi határozat szerint: „*Meg kell teremteni a nők fokozottabb mértékű munkábaállításának előfeltételeit; ennek érdekében elsősorban ki kell terjeszteni a bölcsődei hálózatot. [...] A bölcsődék, óvodák, iskolai napköziothonok élelmezési ellátásának egységesítésére intézményfajtánként normákat kell kidolgozni.*”²⁷

Ózdon és Salgótarjánban is megkezdtek az acélgyári iskola főzőkonyhájának kialakítását Átmenetileg segítséget jelentett, hogy az acélgyári üzemi konyha is kibővült, ahonnan ebédet lehetett hazavinni. A főzőkonyhát Szegedi József élelmezésvezető irányította, akinek az erőfeszítése ellenére sem volt sokáig megfelelő a „kantin” színvonala. Sok panasz érkezett az üzemi pártbizottsághoz a konyha miatt.²⁸ Így emlékezett vissza a salgótarjáni acélgyár főző és tálaló konyhájára 2020-ban Ürmösy László, a salgótarjáni acélgyár egykori műszaki igazgatója:

²⁴ A „szocialista modernizáció” okozta társadalmi problémával a salgótarjáni acélgyári kolónián az alábbi tanulmányomban foglalkoztam: Várkonyi-Nickel 2018.

²⁵ A témát bőségesen tárgyalja: Tóth 2007.

²⁶ M. Éva. Interjút készítette: Nickel Vira Réka, Salgótarján, 2019.

²⁷ A Magyar Népköztársaság minisztertanácsának 1.011/1951. (V.19.) számú határozata. In: *Magyar Közlöny* 1951. május 19. 438–439.

²⁸ MNL NML MSZMP iratok 276. doboz.

„Az egész épület le volt robbanva. Levert falak mindenfelé, az edények már mind kopottak, ütöttek, vertek. Úgyhogy teljes felújítást kellett a konyhára csinálni.”²⁹

Mindeközben a falvakban a kötelező terménybeszolgáltatási rendszer a végső-
kig fokozta a társadalmi feszültségeket. 1952-ben padlássöprések következtében
több mint 800 000 paraszti családban még a létfenntartáshoz szükséges kenyér-
gabona sem maradt meg. 1953-ra az országos élelmiszerellátás ismét káoszba
fulladt (Valuch 2013: 290). Budapest Főváros Tanácsa 1953-ban a gyermekétkez-
tetés súlyos hiányainak enyhítésére egy kizárólag a gyermekek ételmezését végző
„Gyermekétkezési Vállalat” felállítását javasolta, hiszen ezidáig a közétkeztetést
végző konyhák java részén vegyesen főztek a napközi otthonok és mindenki más
részére. A Gyermekétkezési Vállalat

*„...keretében lehetővé válik a gyermekek egységes és tudományos alapokra fel-
épített étkeztetése [...] lehetővé teszi, hogy a gyermekek étkezését idejében le-
bonyolítsák, a gyermekek ellátásánál érvényesítendő különleges szempontokra
fokozott figyelmet fordítsanak. Az új vállalat részére megfelelő beruházási hi-
telkeretet kell biztosítani, hogy korszerű főzőkonyhák, befejező tálalókonyhák,
étkezőhelyiségek létesítése váljon lehetővé. [...] Gyermekétkezési Vállalat ke-
retében biztosítani lehet a gyermekétkezési konyhák dolgozóinak speciális
szakmai képezését.”³⁰*

Az élelmiszerhiány 1953 végén, 1954 elején kezdett ismételtlen csökkenni, de
a mennyiségi éhezés évei után még egy bő évtizedig a nagy kalóriatartalmú ételek
foglalták el a legfontosabb helyet a táplálkozásban, és ez meghatározta az egész to-
vábbi korszak táplálkozáskultúráját. A korszak alapvető élelmiszere a – legtöbbször
még házilag sütött – kenyér volt (Báti 2017). Salgótarjáni interjúalanyaim úgy em-
lékeztek rá, hogy a háború előtt a boltban nem vettek kenyeret, habár a nőtlen férfiak
okán kapható volt, de a háziasszonynak szégyent jelentett volna. Egyik legidősebb
interjúalanyom, aki az 1940-es évek végén már kamasz volt, elmondta, hogy egy
háromfős 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. Meg a dinnyéhez, nyáron.”³¹*

²⁹ Ü. László. Az interjú készítette: Nickel Vira Réka, Ózd, 2020.

³⁰ Budapest Főváros Tanácsa Végrehajtó Bizottsága üléseinek jegyzőkönyvei HU BFL
XXIII 102.a.1.1953.12.17 https://library.hungaricana.hu/hu/view/HU_BFL_XXIII_102_a_1_1953-12-17/?pg=0&layout=s (Letöltés: 2023. 03. 03.)

³¹ U. Ilona. Az interjú készítette: Nickel Vira Réka, Salgótarján, 2019.

A korszerűtlen konyhákban komoly problémákba ütközött a megfelelő színvonalú ellátás biztosítása. Ekkor még nem volt egységes receptkönyv, amely alapján a tömeges étkeztetést szabályozhatták volna. 1950-es évek legvégére azonban megkezdődött a magyar konyha politikai irányítás által vezérelt tudatos átalakítása, és a nagyobb városokban már egyre inkább a szovjet mintára megszervezett tömegétkeztetés lépett a történelmi múltba nyúló, évszázados hagyományokon alapuló konyha helyére. Átalakította a teljes addigi táplálkozáskultúrát, nemcsak az étkezésre szánt idő és hely megváltoztatásával, de a receptek uniformizálásával is.

A további évtizedekre jellemző menüsorokat, és a „közízlést” ezekben az években alakították ki, tudatosan, központi irányítással. Az új korszakot Venesz József neve határozta meg, aki az 1958-as brüsszeli világhiálításon nemzetközi sikert ért el szakácsként a hortobágyi húsos palacsintával. Hírnevét kihasználva a párt vezető szerepet adott neki az új, modern, centralizált közétkeztetés kidolgozásában, amelynek során az egyik legfontosabb hangsúlyt továbbra is a tápérték kapta. *A magyar konyha* (Venesz 1958) című szakácskönyve 1958-ban jelent meg először és számtalan kiadást élt meg, egészen a 2000-es évek elejéig.

Az 1960-as évektől az 1980-as évekig

A központilag szabályozott receptúrák nyomán vannak fogások, amelyek országszerte elterjedtek, sajátos ízvilággal, magas szénhidrát, zsírtartalommal, ezzel együtt lassan elkezdtek eltűnni a magyar konyha tájegységi jellegzetességei. Nem képezett kivételt ez alól a jelen tanulmányban vizsgált észak-magyarországi konyha sem. 1962-ben lépett életbe a miniszteri utasítás, amely szerint az állami vendéglátó-ipari egységekben kizárólag az 1961-ben megjelent *Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia* (Venesz – Turós 1961) című kötet receptjei és meghatározott alapanyagai (köztük sok konzerv) alapján főzhetek. Egységes, laktató és olcsó tömegétkeztetés volt a cél.

Az 1960-as évek végétől az 1980-as évek közepéig tartó harmadik táplálkozástörténeti szakaszban a konyhai eszközkészlet és a táplálkozási szokásrend változása mellett a társadalomban egyre nagyobbra nyílt az olló a jóltáplált, és a mennyiségi, illetve már minőségi éhezők között. Nem csak Egerben, Ózdon és Salgótarjánban, de a palóc falvakban is lassan eltűntek a szegényes táplálkozást szimbolizáló gabonafélék és álgabonák, úgymint az árpa, a köles, vagy a rozs, helyettük a búza és a rizs vált általánosan használttá, és megugrott a krumplifogyasztás is. Az 1970-es évek második felében zajló szociológiai kutatások arra is rámutattak, hogy a gyer-

mekétkeztetésben az optimálisnál több zsírt és szénhidrátot használtak a szűkös normák miatt, ezzel előmozdítva az egészségtelen, túl magas szénhidrát tartalmú táplálkozásból adódó betegségek tömegessé válását felnőttkorban (Pataki – Kelemen – Molnár 1961: 16). A családi étkezések a családok java részénél egyre inkább a vacsorára korlátozódtak, és egyre ritkábban fogyasztottak meleg ételt (Pataki – Kelemen – Molnár 1961: 12). Amíg a paraszti társadalomban az egyes ételek szimbolikus tartalommal is töltődtek, és ezzel együtt a közösség összetartozását jelentették meg, a közétkeztetés ételsorai csak és kizárólag gazdasági és részben egészségügyi szempontok szerint készültek.

Nem csak a modernizáció, a hűtőszekrény, a villanytűzhely és a gáztűzhely megjelenése alakította át a hagyományos, tájegységenként egyedi és változatos konyhát, hanem a gyorsan elterjedő és mindenki számára elérhető konzervek és mirelit termékek tömeges felhasználása is.³² Az ízvilágot 1967-től kezdődően jelentősen meghatározta a Vegeta. Az ízfokozóként használt „levesport” 1959-ben Jugoszláviában Zlata Bartl és kutatócsoportja kísérletezte ki, és egy evőkanál Vegeta hozzávetőlegesen egy kilogramm friss leveszöldség ízét volt képes kiváltani.³³

A Heves Megyei Levéltárban érdekes adatokat találtam az egri főzőkonyhákra és tálalókonyhákra vonatkozóan, az 1960-as évek második feléből. Az egri I. számú Általános Iskolának 1967-ben kiküldött *„A napközitthonban dolgozó főzőnők kötelezettségei az ételkészítés és az azzal kapcsolatos személyi és környezeti tisztaság betartásánál”*³⁴ című oktató anyag részletesen kitér az étkeztetésben dolgozók kötelező vizsgálatairól, az alapvető higiéniai követelményekről, a munkavédelemről, a konyha kialakításáról, a főzés és mosogatás főbb lépéseiről, az ételek élvezeti értékéről, a raktározásról, és a menü változatosságának fontosságáról. Az előírásnak jelentős részét képezik a tisztaságra és az igényességre vonatkozó gondolatok. Az élelmezésegészségtan fejezetben a növényi fehérjeforrások közül elsődlegesen még a burgonya szerepét hangsúlyozzák. Az oktatóanyag csak röviden ír az étlaptervezésről. Felhívja a figyelmet a változatosan összeállított étrend és az idényjellegű zöldségek és gyümölcsök használatának fontosságára. Egy-egy heti ebéd példát hoz a téli, a koranyári, valamint a későnyári/őszi időszakra vonatkozóan. Ebben a menüben már többször jelenik meg zöldség vagy gyümölcs, illetve hús. A menü hűen tükrözi a „magyaros ízvilágot”, jellemző benne a burgonya alapú

³² Élelmiszerek ipari gyorsfagyasztásával 1943-tól foglalkoztak Magyarországon Mirelite márka-név alatt, de a kínálat az 1950-es években indult jelentős bővülésnek, akárcsak a konzervipar. Bővebben lásd: Valuch 2013: 308.

³³ Miklós Dániel: *Ételkészítő háború: a delikát ébredése* <https://ntf.hu/index.php/2018/05/10/életizesito-haboru-a-delikat-ebredese/> (Letöltés: 2022. 09. 03.)

³⁴ MNL HML VIII – 120/a. 6. d. A. 15/1964.

köret, a pörkölt vagy egyben sült formában készült marha és sertéshús. Kisétkézésekhez a pékáruk, tésztás desszertek is megjelennek, ezek mindegyike tartalmaz tejterméket (pl. túrót), vagy gyümölcsöt. Hosszabb fejezet foglalkozik az étvágyat befolyásoló környezeti tényezőkkel, mint például az étkező állapota, a teríték és a konyhából érkező különböző illatok. 1968-ból egy súlyos panasz is érkezett a főzőkonyhára az I. sz. Általános Iskola tálalókonyhájáról, amelyet az iskolaigazgató sajátkezűleg írt alá.

„Értesítjük, ahogy a mai /1968. dec. 2-ii/ ebéd 80%-át a gyerekek és a nevelők egyaránt nem fogyasztották el. Az előre megkapott étlapon: tarhonyaleves, tejbegríz és őszibarackbefőtt szerepelt. Helyette: krumplis tarhonyaleves /lezt megették/ és savanyú-keserű lecsó volt rizzsel. A lecsót szinte teljes egészében otthagytá mindenki. Ehetetlen volt. A menüváltást is indokolatlannak tartjuk, mert gríz, tej, befőtt korlátlan mennyiségben kapható, és a gyerekek nagyon szeretik.”³⁵

1971. január 27-én az egeri I. Számú Általános Iskola tálalókonyháján ismét jegyzőkönyvet vettek fel a tarthatatlan állapotokról, de most nem az étel minőségével volt probléma, hanem a szállításával. A Széchenyi Úti Óvoda konyhájáról szállították az iskola számára az ebédet

„25-30 literes zárt edényekben. Az autót csak a gépkocsivezető hozza, kísérő nélkül. Az edények a bennük lévő étellel 40-50 kg-ot tesznek ki, amit a konyhalányok cipelnek be kb 20 méteren át, két lépcsőn és küszöbön keresztül... konyha felé jeleztük többször is, hogy a teli és forró edények beszállítása balesetveszélyes. [...] 1971. jan. 26-án újra jelezte az Igazgatóság /szóban telefonon/ hogy lehetetlen a dolog. Másnap, azaz ma délben az 580 db töltött palacsintát egyetlen egy edénybe rakva küldték, amit sem emelni, sem cipelni nem lehetett, hanem a két konyhalány, keservesen, a földön húzva bevonszolt.”³⁶

Mihamarabbi intézkedést sürgettek a balesetveszélyes állapotok miatt. A jegyzőkönyvet aláírta a napközi mindkét vezetője, az igazgatóhelyettes és a szakszervezeti titkár is. 1972. október 18-án végzett vizsgálatot az Eger városi Közegészségügyi és Járványügyi Felügyelő a tálalókonyhán, amely vizsgálat során újabb problémákat talált, többek között megállapította, hogy csak a tányérokat mosogatták

³⁵ MNL HML VIII – 120/a. 6. d. A. 15 23/1968.

³⁶ MNL HML VIII – 120/a. 6. d. A. 15 23/1971.

három fázisban, a többi edényt csak egy fázisban, és a fertőtlenítőként használt hypo mennyisége sem volt elegendő a fertőtlenítő oldatban, több tányér és csésze csorba volt, valamint a vizsgálatot végzők nem kis meglepetésére, a mosogatómedencében munkaruha volt beáztatva. A szabálytalanságok azonnali kijavítására hívták fel a konyhavezető figyelmét.³⁷

Az 1970-es években folyamatosan probléma volt Egerben a konyhák túlterheltségével. A legnagyobb központi konyhán 1974-ben napi 1356 adagot főztek (4 iskola részére), holott a KÖJÁL maximum 1000 fadagot engedélyezett.³⁸ Habár vendégétkezőket csak szigorú feltételek mellett, pl. ha az adott iskola nyugalmazott pedagógusáról volt szó, engedélyezték a vendégétkeztést, 1975-ben mégis közel dupla adag ételt szolgáltatott vendégétkezőknek, mint kötelező étkezőknek.³⁹ 1975. decemberében a Heves Megyei NEB megtárgyalta a „*kor-szerű táplálkozása követelményeinek érvényesülését a gyermekintézményekben*”,⁴⁰ és megállapította, hogy a Széchenyi Úti Óvoda konyháján (innen kapta az ellátást az I. sz. Általános Iskola is) nem kielégítő mértékű a növényi olajok felhasználása. A tanácselnök levelében hivatkozik egy 8/1972. Pm. Sz. rendeletre is, amihez a széljegyzeten felkiáltó jellel azt írták: „*Ilyen nincs!*” Az iskola igazgatója válaszlevelében arra a tényre hívja fel a figyelmet, hogy a növényi olajok felhasználása azért is kevés, mert „*A gyerekek nem szívesen fogyasztják az olajban sült dolgokat.*”⁴¹ 1972-ben kezdődött a Növényolajipari és Mosószergyártó Vállalat rákospalotai gyárában a napraforgóolaj- és margaringyártás, amellyel a hiánycikké váló állati termékeket (leginkább a tejet) kívánták helyettesíteni és számos reklámkampánnyal népszerűsíteni (Kovács – Lelovics 2016: 38). A táplálkozási szokásokat ekkor kezdte el jelentősen befolyásolni a reklámpar.

Az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet tevékenysége 1973-ban kiegészült a lakosság táplálkozásának vizsgálatával, az egészséges táplálkozás irányelveinek kidolgozásával. A túlsúlyproblémák és a cukorbetegség megszaporodásának következtében megindult a kereslet az alacsony kalóriatartalmú, zsírszegény, cukormentes, diabetikus élelmiszerek iránt. Magyarországon az 1970-es évek végén már 300 000 cukorbeteg tartottak számon (Pataki – Kelemen – Molnár 1961: 16). A problémával salgótarjáni beszélgetőtársam is találkozott óvodai élelmezésvezetőként az 1970-es évek közepén. „*Kivettek a nagyból, mielőtt megcukrozták. Erre egy szakácsnő volt megbízva, aki ezért felelős volt [...] a cukorbetegségnél a szénhidrátra*

³⁷ MNL HML VIII – 120/a. 6. d. A. 15 23/1972.

³⁸ MNL HML VIII – 120/a. 6. d. A. 15 26/1974.

³⁹ MNL HML VIII – 120/a. 6. d. A. 15.

⁴⁰ MNL HML VIII – 120/a. 6. d. A. 15 23 030-5/1975.

⁴¹ MNL HML VIII – 120/a. 6. d. A. 15 24/1975.

kellett leginkább figyelni, hogy ki legyen mérve neki [...] Külön tápanyagszámítást csináltam.”⁴² A túlsúlyosak számát az 1970-es évek elején már közel 3 millióra becsülték (Valuch 2013: 318). Az 1970-es évektől szociológusok figyelték meg, 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 kalóriaforgasztás 1960–1970 között 2938 kcal-ról 3189 kcal-ra emelkedett, amely egyenesen vezetett a társadalom túlsúlyproblémáihoz (Holé Sándorné 1979: 14). Egyre több szakemberre lett szükség a táplálkozásra alapuló betegségek kezelésére és megelőzésére. Salgótarjáni dietetikus beszélgetőtársam az 1960-as évek végén végezte el a diétás nővérképzőt Budapesten. Habár a diétás nővérképzés már 1922-ben megindult Magyarországon, a második világháború alatt félbeszakadt és 1957-től az Állami Diétásnővérképző Iskolában folytatódott tovább. „A Langfelder Sándorné⁴³ nevű igazgatónő volt, akire nagyon jó szívvel tudok emlékezni, de ő is énrám, mert vörös diplomát adtak.”⁴⁴

1978-ban a NEB vizsgálatot rendelt el Salgótarjában is a gyermekétkeztetés területén.⁴⁵ A vizsgálat egyik színhelye az egykori acélgári elemi iskola volt, azaz ekkor Malinovszkij úti Általános Iskola, ahol a vizsgálatot 1978. május 23-án végezték. Az iskola főzőkonyhájának kapacitása 600 fő volt, de a ténylegesen ott étkezők száma kb. 700 főt tett ki, ebből 620 gyermek és 80 felnőtt. A Kisegítő Iskolába és a Csizmadia Sándor úti Iskolába is erről a konyháról szállítottak ki ételt. Alapvetően pozitív bírálatot kapott, felszereltsége, tisztasága, gépesített-sége megfelelt az előírt követelményeknek. A vizsgálat megállapította, hogy az alagsori körülményekhez képest az étterem tiszta és esztétikus. Az étkezés kezdő és befejező időpontja is jól alkalmazkodott a tanulók iskolai elfoglaltságához. „Az étrend mindennap tartalmaz úgy növényi, mint állati fehérjét, jó arányban, tehát nem túl sok szénhidrátot. Vitaminok is megfelelő arányban találhatóak [...] minden a szűkös norma kereteken belül.” A napköziotthonos étkeztetésen túl 1978-ban az iskolában már volt lehetőség a délelőtti órákban élelmiszer vásárlására is, az iskolai büfében „pl. poharas tej és kakaó, szendvics/szalámmival, különféle kockasajt-félék

⁴² L. Péterné. Interjú készítette Nickel Vira Réka, Salgótarján, 2022.

⁴³ Az iskola igazgatását 18 éven keresztül az alapító, Soós Aladár professzor tanítványa Langfelder Sándorné, Deli Magda látta el, aki biztosíték volt a Soós iskola hagyományainak folytatására. A képzésben résztvevőknek érettségivel, és az ételkészítésben való jártassággal is rendelkezniük kellett. A diétásnővér-képzés történetéhez lásd a kötetben Csajbókné Csobod Éva és Tátrai Németh Katalin vonatkozó tanulmányát.

⁴⁴ L. Péterné. Interjú készítette Nickel Vira Réka, Salgótarján, 2022.

⁴⁵ A következő idézetek az alábbi levéltári jelzet alatt található dobozból származnak: MNL NML XVII. 956 ST NEB Vizsgálatok 1978. 3. d.

és többször diós, mákos vagy egyéb édes süteményfélék is.” A vizsgálat másik színhelye a II. Rákóczi Ferenc úti Általános Iskola volt, ahol 1978. május 3-4-5-én jártak a népi ellenőrök. Itt a 606 tanulóból 300 fő volt menzás. Főzőkonyhával nem rendelkezett és a tálaló konyha csak épphogy alkalmas volt ennyi gyermek, plusz a pedagógusok ellátására. Alapvetően jónak találták a konyha felszerelését és tisztaságát, és külön kiemelték, hogy a tanulók minden héten 2 menüből választhattak, és a többség véleménye alapján rendelték meg arra a hétre az ebédet a főzőkonyhától. Külön ebédlő azonban nem tartozott a tálalókonyhához, három tantermet nyitottak össze az ebéd idejére. A harmadik helyszín a Néphadsereg úti Általános Iskola volt, ahol 1978. május 24-én folytattak vizsgálatot. A tanulói létszám mindösszesen 175 fő és ebből 130 fő vett részt a közétkeztetésben, valamint 21 felnőtt ebédelt az iskolában. A Mártírok úti Általános Iskola főzőkonyhájáról szállították az ételt. Meglepően családiasnak írták le az egyébként szűkös ebédlőt. A 4 fős asztalokat mindig tiszta abrosszal terítették le. Ilyennel más iskolában nem találkoztak. Az igazgató elmondása alapján 4 váltás abrosszuk volt, ezek közül kettő mindig a patyolatban, ami komoly költségeket rótt az iskolára, mégis ragaszkodtak a „kulturált” körülményekhez ebédidőben. Ebben a jegyzőkönyvben talákoztam először a „fogyókúra” kifejezéssel. A megkérdezett tanulók közül 5 mondta azt, hogy nem reggelizett ott-hon, és az iskolába sem hozott magával élelmet, mert fogyókúrázni akart. Sajnos a népi ellenőrök nem jegyezték fel a gyerekek nemét és az életkorát sem. Felmerül a kutatóban a kérdés, hogy a mennyiségi éhezés hosszú évtizedei után talán itt válik először megfoghatóvá a gyermekkori elhízás, avagy a divatipar lányokra gyakorolt hatása? A negyedik vizsgálati helyszín a Bartók Béla úti Általános Iskola volt, ahol ebben az időszakban 150 fő vette igénybe a menzát. Főzőkonyha itt sem üzemelt (a közeli óvodából szállították át az ebédet), de rendelkeztek ebédlővel. Ennek felszereltsége és tisztasága az ellenőrzés során megfelelőnek bizonyult, habár az iskola teljes épülete ebben az időszakban már teljes felújításra szorult. Az ötödik iskola, amely a NEB vizsgálat tárgyát képezte, a Mártírok úti Általános Iskola volt, amely főzőkonyhával is rendelkezett és más iskolákat is innen láttak el ebéddel. 1976, 1977 és 1978-ban is vizsgálták a népi ellenőrök a főzőkonyháját. A napköziotthon konyháján összesen 734 fő ebédelt 1978-ban. Ebből 546 fő volt a Mártírok úti Általános Iskola tanulója, 94 fő a Néphadsereg úti Általános Iskola tanulója és tanára. Problémát az ellenőrzés során csupán a korszerűtlen és túlzásúfolt szárazáru és zöldség raktárban találtak, de az iskola vezetősége azzal védekezett, hogy az említett részleget épp át akarták építeni. A legnagyobb probléma azonban a Hétközi Diákotthonban mutatkozott, Baglyasalján, ahol 1978. május 18-19-én jártak a népi ellenőrök, és annak ellenére, hogy a főzőkonyha engedélye csupán 100 főre szólt,

több mint 300 fő étkezett a konyhán, leginkább hátrányos és veszélyeztetett helyzetű 6-16 éves tanulók. *„A főzőkonyha egy régi épületben van. Nagyon korszerűtlen körülmények között főz 5 asszony. A konyha nincs gépesítve, mégcsak kenyérszeletelő géppel sem rendelkezik. [...] A tűzhely hagyományos vegyestüzelésű, oldala kiszakadva, szinte balesetveszélyes.”* Túlterheltségi problémákkal küzdött a Zagyvapálfalvai Általános Iskola is, ahol a 300 főre szóló működési engedéllyel rendelkező konyha 600 főre főzött minden nap, mert a közeli napköziotthonos óvoda étkeztetését is ez a főzőkonyha látta el. Kicsi volt a főzőkonyha kapacitása a Somoskőújfalvi Általános Iskolának is, de nem ez jelentette a legnagyobb problémát számukra, hanem hogy az iskolában egyáltalán nem tudtak heti menüt összeállítani a vizsgált időszakban. Az árubeszerzés ugyanis annyira akadozott, hogy az élelmezésvezető egy nappal előre sem tudta biztosan megmondani, hogy mi lesz másnap az ebéd, ráadásul a legtöbb esetben konzerv alapanyagokból főztek az áruhiány miatt. A konyha személyzete 1 élelmezésvezetőből és 4 főzőasszonyból állt.

Salgótarjáni dietetikus beszélgetőtársam 1981-től irányította és felügyelte a körzetéhez tartozó konyhákat.

„...az volt a jellemző akkor Salgótarjában, hogy többnyire ilyen főzni szerető háziasszonyok kerültek be az élelmezésvezetésbe. Tehát nem volt hozzá igazán képzésük [...] ’81-ben kerültem oda úgy, hogy szakmailag én fogom irányítani az étkeztetést, hogy az ÁNTSZ és az OÉTI által előírt szabályok érvényben legyenek. [...] akkor még nem volt ilyen, hogy dietetikus alkalmazva a Vendéglátó Vállalatnál. Nem ismerték ezt a titulust [...] akkor úgy mondták nekem, hogy áruforgalmi előadó vagyok.”⁴⁶

1980-ban a salgótarjáni főzőkonyhákról sok dolgozót elbocsájtottak, ez jelentős változásokat idézett elő, hiszen sokkal kevesebb embernek kellett megoldania ugyanazt a feladatot. A konyhák jó kapcsolatot ápoltak egymással, arról a konyháról, ahol éppen tudtak embert nélkülözni, átküldték a segédszemélyzet a másik konyhára, ahol nagyon rosszul álltak.

Az 1980-as évek végétől napjainkig

Az 1980-as évek közepére ritkábbá váltak a hiánycikkek az élelmiszeriparban, ez alól még sokáig kivételt képeztek a déli gyümölcsök. A magyar családok 96%-a

⁴⁶ Liptay Péterné. Interjú készítette Nickel Vira Réka, Salgótarján, 2022.

fogyasztott már rendszeresen valamilyen konzervgyári terméket, annak ellenére, hogy a presztízsük sokkal alacsonyabb volt a házilag tartósított befőttekétől és szörpökétől. A fővárosban és a nagyobb városokban élők több konzervet fogyasztottak, mint a vidéken élők. A legnagyobb konzerváru-felhasználó mégis maga az állam volt, és a közétkeztetést kiszolgáló, (már említett) Venesz József féle szakácskönyv alapján üzemelő főzőkonyhák (Balatoni – Farkas 1976: 22). Az étkezési szokások az 1980-as évekre országos szinten, és így természetesen Egerben, Ózdon és Salgótarjánban is, jelentősen megváltoztak a tömegétkeztetés intézményrendszerének teljeskörű kiépítésének hatására. Az 1980-as évek elejére a közétkeztetésben már több mint 3 millió ember vett részt nap mint nap (Báti 2017: 165). Az egyre gyakoribbá váló élelmiszer-intolerancia komoly problémát okozott már az 1980-as években is a főzőkonyhákön. *„... azt kellett megvalósítani, hogy külön edény, külön mosogató, külön küldeni neki a megfelelő szállítóedénybe, dobozba.”*⁴⁷

A negyedik táplálkozástörténeti szakasz az 1980-as évek második felétől, a rendszerváltozás időszakán átívelve napjainkban is tart. A mennyiségi éhezés jelentősen csökkent az iskolás gyermekek körében, és egyre inkább a minőségi éhezés került előtérbe. A salgótarjáni acélgyári úti iskola menzáján a rendszerváltozás után az étkezők számának megállapításával volt a legnagyobb probléma.

*„... ott az etnikai kisebbség nagyobb. [...] nekik a halmozottan hátrányos helyzetűeknek ingyen van. [...] szóval beiratkozhatott volna, de hát lehet, hogy a szülők még ilyenre se gondolnak [...] Na most csináltattak az iskola olyan jegyeket, amik, hogy is mondjam, ilyen műanyag tokba beletett étkezési jegyet, amit fel kellett nekik mutatni, mikor mentek ebédelni. Jajj, otthon felejtettem! Jajj, nem tudom, hol van! Na, most akkor mit mondjon a szakács? Hát akkor adjunk neki egy kicsit enni.”*⁴⁸

A kor politikája a közétkeztetést a szociálpolitika részeként kezelte, és az ellátásbeli különbségek kiegyenlítésére is felhasználta, ismét sokaknak a szegényétkeztetés jutott róla eszébe, holott a diákok, akiknek több mint 60%-a vett részt benne, jelentős része már nem a hátrányos helyzetű családokból került ki. A rendszerváltozással egyidőben megjelentek a gyorsétteremláncok Magyarországon, és rohamos terjeszkedésnek indultak. A félkész- és késztermékek fogyasztása a háztartásokban is elterjedt. Az 1990-es évek elején megjelentek a levesporok és burgonyapüré-porok a salgótarjáni közétkeztetőknél. Interjúalanyom nagyon

⁴⁷ L. Péterné. Interjú készítette Nickel Vira Réka, Salgótarján, 2022.

⁴⁸ L. Péterné. Interjú készítette Nickel Vira Réka, Salgótarján, 2022.

rossz véleménnyel volt róluk. *„Ilyen, hogy burgonyapüréből?! Én kitiltottam volna, ha ezt nekem megengedik, de nem engedték meg. [...] vegyszereket viszünk be a gyerekeknek, amiből úgyis túl sokat fogyasztanak.”*⁴⁹ Végül az ellenállásnak köszönhetően a forgalmazóval kötött szerződést felbontották, és kiveztették az instant alapanyagokat a salgótarjáni menzákról.

Az ezredfordulóra az étkezéshez kötődő hagyományok és társadalmi szokások többnyire elvesztették kötelező érvényüket. Az étkezések menetében és gyakoriságában korábban megfigyelhető különbségek – mint a paraszti munkavégzéshez időben és számban igazodó étkezések és az étkezésekhez kötődő rituálék – eltűntek, és a napi háromszori étkezés vált általánossá. Az ózdi és egri iskolások körében végzett fókuszcsoportos interjúk során a legkedveltebb ételek között sorolták fel a húsolest, a bablest és a gulyáslest, ez megfeleltethető az 1970-es években lefolytatott szociológiai vizsgálatok eredményeivel és a salgótarjáni dietetikus beszélgetőtársam is hasonló adatokra emlékezett vissza az 1980–1990-es évekből. *„...paradicsomleves, húsleves, csontleves, ezzel ennyi. Rántott hús és mákos tészta és palacsinta.”*⁵⁰ A főzelékek nem voltak közkedveltek, ahogy a levesek sem. Salgótarjáni beszélgetőtársam is kitért erre a problémára:

*„hiába írunk mi ki ennyi meg annyi főzelékalapot az ebédhez, ha a gyerekek azt nem eszik meg, és nem ették meg. [...] bizonyos nagyobb iskolákban, ahol több étkező volt, ott csináltunk salátanapot, [...] amikor a gyerekeknek vége lett a tanításnak, akkor össze voltak hívva az étteremben, és sok-sok salátafélét csináltunk [...] Teszteltük is, meg a gyerekeket próbáltuk hozzászoktatni ezekhez, hogy ismerjék meg, na ugye milyen finom.”*⁵¹

Habár a túlsúlyproblémák megjelenésével fokozódott a kereslet az alacsony kalóriatartalmú, zsírszegény, cukormentes élelmiszerek iránt, de az ételkészítés módját és az alapanyagok felhasználását jelentős mértékben nem befolyásolta.

*„Generációkon keresztül ahhoz szoktunk hozzá, épp a norma miatt, hogy nem volt annyi pénz, hogy a fasírt az ilyen jó puha és szétomlik az ember szájába, mert tele van kenyérral. De ha kiveszik belőle a kenyeret, akkor ugye marad az, hogy vagy állagjavító kerül bele, vagy akkor az szárazabb.”*⁵²

⁴⁹ L. Péterné. Interjú készítette Nickel Vira Réka, Salgótarján, 2022.

⁵⁰ L. Péterné. Interjú készítette Nickel Vira Réka, Salgótarján, 2022.

⁵¹ L. Péterné. Interjú készítette Nickel Vira Réka, Salgótarján, 2022.

⁵² L. Péterné. Interjú készítette Nickel Vira Réka, Salgótarján, 2022.

A vizsgálataink jól rávilágítottak arra a fontos tényre, hogy a jelenlegi, egészségmegőrzést célzó lépések, mint a szénhidrát, a só, a cukor és a fűszerek mennyiségének lecsökkentése, olyan több generációs ízlésvilággal fordulnak szembe, amelynek az átalakítása nem történhet meg egyik hónapról a másikra. Salgótarjánban arról számolt be beszélgetőpartnerem, hogy már az 1990-es években szembesültek a „rossz szokások” problémáival, amikor megpróbálták jó minőségű, rozsos kenyeret bevezetni a menzán. „... mondják nekem [...] a konyhán dolgozó nénik, mikor bementem a konyhára, hogy hát nézze már meg milyen kenyeret hoztak? Hát ezt a gyerekek nem fogják megenni! Mert ők ahhoz voltak szokva, hogy nagyon laza a kenyér, ami nyilván adalékanyagokkal.”

Amennyiben a gyerekek nem eszik meg a menzán eléjük tálalt egészségesebb táplálékot, hanem helyette az iskolai büfé, vagy a közeli kisbolt kínálatát választják, a rendelkezéssel nem oldódott meg a fennálló probléma. Erre találtam tömeges példát az ózdi általános iskolások között. Az iskolában 2019-ben egy büfé üzemelt, melynek kínálatából leginkább pizzát és melegszendvicseket vásároltak a gyerekek, és egy másik büfé az iskola kertszomszédságában működött, ahol leginkább lángost vettek a nagyszünetben, és még ezenfelül is voltak, akik inkább az iskolába menet a boltban beszerzett édességeket és pékárut fogyasztották a menza kínálata helyett, vagy mellett. Habár a büféket 2020-ban már bezárták, a gyerekek alig várták, hogy megnyíljon egy gyorsétteremlánc Ózdon. Egerben a gyerekek szintén rendszeresen és csoportosan látogatják a helyi McDonald’s-ot is, akárcsak Salgótarjánban.

Ózdon és Egerben is a rendeletben meghatározott sémennyiséget használták fel a menzán (2018–2022 között). Egerben a gyerekek nem is szóhették meg a sótlannak tartott fogásokat, számukra kérés esetén sem szolgált a konyha sószórával. A legtöbb tanuló a jelek szerint ezt elfogadta, és elkezdte megszokni, de szinte kivétel nélkül az ételek ízére vonatkozó legfőbb panaszuk az volt, hogy sótlan. Az ózdi menzán szintén az előírásoknak megfelelő sémennyiséget használtak, viszont, ha a gyerekek külön kértek, 2019-ben még kaptak egy sószórárt, amivel utólag ízesíteni tudták az ételüket. A résztvevő megfigyelés során úgy tapasztaltuk, hogy a tanulóknak körülbelül a fele élt ezzel a lehetőséggel, s miután ezt a lehetőséget megszüntették, a gyerek itt is többet panaszkodtak az ételek ízére és több maradék is képződött.

Jelen kutatás azért is hiánypótló, mert nem csak az ételek ízvilágát, vagy az étkek elkészítésének módját vizsgáltuk, de az étkezések helyét, idejét s az otthoni étkezésekhez való kapcsolódási pontjait is. Báti Anikó budapesti és cserépfalui összehasonlító kutatásai rámutattak, hogy a kenyérsütés elmaradása miatt a kelt

tészták készítéséhez szükséges tudás és gyakorlat a háttérbe szorult két-három generáció alatt, és szinte egyedülálló módon a pizza vált népszerű otthon készített kenyérféleséggé (Báti 2017: 165). A pizza sikere a gyermekek körében is nagy, és a 2018–2022 között zajlott kutatás során az Egerben és Ózdon megkérdezett általános iskolás gyermekek túlnyomó többsége minél többször szeretett volna pizzát látni az iskolai menza kínálatában is. Az egri és ózdi menzákon végzett résztvevő megfigyelések és fókuszcsoportos interjúk során az egyik legfőbb vizsgálandó kérdés az volt, hogy a gyermekek hétköznapi étrendjében és étkezésében milyen ételek és szokások jelentek meg és ezek mennyiben feleltek meg a hagyományos, otthoni ételeknek, illetve, hogyan fogadták a gyerekek az új ízeket és milyen szerepet játszott a globalizáció a gyermekek táplálkozásában. Végül, de nem utolsó sorban: mennyire befolyásolják a személyes kapcsolatok a gyermekek étvágyát és evési ritmusát? A résztvevő megfigyelés során feltűnt, hogy a menza ételeit ellenségesen elutasító gyerekek szinte minden esetben vagy a konyhai személyzet, vagy kimondottan az ebédeltető tanár személyével szemben éreznek unszimпатиát. Az evés lehetőséget ad az emberi kapcsolatok kifejezésére. Az étkezés nem csupán a táplálékfelvételtől szól, sőt, a társadalmi inertakció során a legkevésbé szól a táplálkozásról. A közös étkezés ősidők óta az egyik legfontosabb társasági esemény volt. *„Akit szeretnek és becsülnék, annak enni adnak és esznek is vele.”* (Forgács 2018: 151)

Az ózdi menzán gyakran cserélődnek a konyhai kisegítőmunkások, leginkább a mosogatást, maradéktakarítást végzik, közmunkában. Mivel a gyerekek idegennek tartják őket, nem szívesen szólnak hozzájuk, nem is igen köszönnek nekik. A konyhai kisegítő személyzet hasonlóan passzív a gyerekekkel szemben. Habár az élelmezésvezetővel jó kapcsolatuk van, aki gyakran fellátogat hozzájuk az étterembe, a konyhai személyzettel távolságtartóak, néha kimondottan ellenségesek a gyerekek. Az élelmezésvezetőnek viszont személyesen is elmondhatják meglátásaikat az ebédről, ő maga is udvariasan biztatja őket a kóstolásra, mesél az ételtől. Színes egyéniség, elmesélte, hogy a vendéglátásban nagy tapasztalata van, élelmezésvezetői hivatására szép kihívásként tekint.

„Én a vendéglátásban dolgoztam 25 évet [...] az Egyesült Államokban, óceánjáró luxushajókon, öt évet pincérként [...] utána Szilvásváradoon dolgoztam mint főpincér, [...] tehát én a profitorientált vendéglátásban voltam [...] láttam nagyon sok jót, nagyon sok profi dolgot, nagyon sok magas színvonalú dolgot, és amiket esetleg pénzben itt bele lehetne tenni ezekben a keretekbe, és

*azért lehet, valamit lehet birkózni, hogy mégis valamit oda behozni, valami újdonságot. Én ebben mindenképpen elkötelezett vagyok.*⁵³

Számos reformötlete van, nagyon kreatívan állítja össze a menüt. Az ózdi menzán a gyerekek egyenadagokat kapnak, az előírásnak megfelelően, ami a kisiskolásoknak gyakran sok, a felsőtagozatosok viszont rendszerint éhesek maradnak és repetára csak részben van lehetőség (pl. rizst vagy főzeléket kapnak még, de felvét másodszor már nem jár rá.)

Az egrri tálalókonyhán más a helyzet. A konyha dolgozóközössége évek óta azonos, és a gyerekek bizalmi kapcsolatban vannak velük, udvariasan köszönnek, a tálalókonyha vezetőjével gyakran beszélgetnek. Teljeskörű repetára is számíthatnak, habár a szűkös norma miatt itt sincs lehetőség pl. még egy szelet húsrá. Az ózdi menzán a visszavitt maradék viszonylag kevés, lévén az adagok is kisebbek, az egrin a maradék mennyisége változó, és kimondottan pedagógusfüggő, hogy melyik osztály mennyi kiadott ételt visz vissza a tányérján. A résztvevő megfigyelés során szembetűnő volt, hogy az alsótagozatos osztályok között azok az osztályok, ahol a pedagógus ebéd előtt pár szóban elmondta, hogy milyen ételt látnak a gyerekek a tányérjukon, ez miért egészséges a számukra, és hogy a „konyhás néni” ezt milyen szeretettel főzték, ott az ebéd minden részét igen nagy arányban elfogyasztották, de legalábbis megkóstolták. A gyerekekkel folytatott fókuszcsoportos interjúk során kiderült, hogy egyáltalán nincs kapcsolatuk a főzőkonyhával, az ételkészítők személyével és információt sem kapnak róluk. Például, hogy az egrri nagy központi konyhán:

„5 órakor kezdenek a szakácsok. Minden esetben a tízórai meleg italokkal: tej, kakaó, kávé, tea. Négy csapat. Utána indul az ebéd főzés, amit 10 óráig megfőznek, konyhalányokkal együtt [...] lebadellázzák az ételeket. Ez olyan 10 óra magassága, fél 11 körül [...] a sofőrök elindulnak vele, itt marad utána a főzőkonyhán a takarítási része, elmosogatnak, üstököt kimossák, és ha a konyhát rendbe tették, utána tudnak leülni, köztes időben, amíg nem jönnek az itteni gyerekek étkezni, ¾ 12-kor.”⁵⁴

Amikor ezeket az információkat megosztottuk a gyerekekkel, nagyobb tisztelettel kezdtek beszélni az ebédről és együttérzőbbek lettek a konyhai dolgozókkal. Fontos megfigyelésnek tartom, hogy az osztály, akit a kísérő pedagógus csak némán

⁵³ Ózdi élelmészévezető. Interjú készítette: Nickel Vira Réka, Ózd, 2020.

⁵⁴ Egrri élelmészévezető. Interjú készítette: Nickel Vira Réka 2020.

és szigorúan leültetett az asztalhoz, és elvárta a csendes, néma étkezést (sőt, aki megszólalt, annak büntetésből fel kellett állnia) feltűnően nagy mennyiségű ételt vitt vissza napról napra. Mindez jól mutatta számunkra, hogy a kisebb gyerekek (1-3. osztály) elsősorban azt válogatják meg, hogy kitől fogadják el az ételt és csak a nagyobbaknál kerül előtérbe maga az étel kinézete, illata, íze.

Az ózdi menza legnagyobb problémája a helyhiány volt. Az étkező az egyik osztály tanterme, és egy üvegablakkal van leválasztva a tálalókonyhától. Ebédidőben az osztály átengedte a tantermét, és a szomszédos osztályból asztalokat és székeket hoztak ki a folyosóra, hogy az étteremből kiszoruló osztályok ott is le tudjanak ülni. Az alsós osztályok itt is, akárcsak Egerben szigorú ebédelési rendhez voltak kötve, ami általában 20 perc és fél óra között mozgott. A felsőtagozatos diákok külön-külön vagy párokba rendeződve érkeztek a tálalókonyhához, pedagógus nélkül, kinek mikor volt ideje, és ha nem találtak helyet maguknak a folyosón, előfordult, hogy a főételt állva ették meg, vagy egyszerűen feladták, és távoztak. A kölcsönös megbecsülés nagyon fontos mindenfajta társadalmi érintkezésben, és egyáltalán nem mindegy, hogy hová és kivel tudunk leülni egy asztalhoz, van-e helyünk az étkezésre kijelölt térben, vagy nincs. Egy másik probléma is feltűnt a résztvevő megfigyelések során Ózdon, a gyorsabb étkezés érdekében olyan fogásokhoz is kanalat adtak a gyerekek kezébe, amelyeket késsel és villával kellett volna enni. Miután a problémát jeleztük az élelmezésvezetőnek és az iskolaigazgatónak, többet nem fordult elő. A gyermekek számára előírt iskolatej és iskolagyümölcs szintén részben lehetőség, részben megoldásra váró probléma mindkét iskola esetében. Az iskolatejprogramon belül felszolgált tejtermékek reggel érkeznek mindkét iskolába, és a hűtésük nem megoldott. A nap végére felpúposodott fóliatetővel, erjedésnek indulva várják, hogy az ebéd után hazavigye őket magával, aki még megkívánja. Az iskolagyümölcs-program keretében kiosztásra kerülő almák és körték időnként éretlenek, nem gusztusosak és elég gyakran túl nagyok is ahhoz, hogy a gyerekek két óra között meg tudják enni őket. Utóbbi problémára remek megoldást találtak Ózdon, ahol az első két órán az épp ráérő pedagógiai asszisztensek és pedagógusok feldarabolják az almát és a körtét a gyerekeknek, és az iskola központi aulájában, nagy tálcákon színes tálakban, egy padon kínálják a tanulóknak a nagyszünetben, és ha marad belőle, akkor még utána is. A gyerekek körében nagy sikert értek el vele. Szívesen „rájárnak” és „nassolnak” belőle. Mert a nassolás egy fontos dolog, hiszen az ember alapvetően, egy gyűjtögető, eszegető lény, amely tevékenység örömet és biztonságérzetet nyújt, igazán szívesen tesszük mindannyian (Forgács 2018: 29). Ezt kihasználva a gyerekek vitaminszükségletét Ózdon ki tudják elégíteni.

Minden helyszínen megkérdeztük, mennyire tudják helyi termelőtől beszerezni az alapanyagokat. Mindenütt az volt a válasz, hogy szinte törvényileg ki vannak zárva a helyi beszállítók, mert közbeszereztetni kell, és általában a megszabtról hozott olcsóbb. A kistermelők egyébként se tudnak folyamatosan ellátni nagyobb konyhákat. Az ózdi élelmezésvezető kimondottan odafigyel rá, hogy amikor csak lehet, érvényesítse az ökológiai szemléletmódot a konyhán. Nagyon szeretné, ha helyi, vagy legalább közelebbi beszállítókkal dolgozhatna. Az ökológus szemléletmódon túl problémásabb az esetleges rendelési és szállítási hibákat is orvosolni, ha messziről szállítják az alapanyagot.

„Én rendelék 450 darab gyümölcsöt uzsonnára [...] 450 helyett jön 380 darab gyümölcs, akkor föl hívom őket, hogy akkor melyik gyerekek ne adjak? Vagy mi a terv? Ők Nyíregyházáról nem tudnak egyből autót indítani a 60 darab-bal [...] Sokkal szívesebben dolgoznék, helyi vállalkozókkal, helyi beszállítókkal, sokkal-sokkal szerencsésebb lenne.”⁵⁵

Sokszor előkerült a beszélgetések során, hogy a nagy mennyiségben termelődő ételhulladék ellen jó megoldás lenne az A és B menü, a választás lehetősége. Ezt a legtöbb konyhán kapacitáshiány miatt nem tudják megoldani. Salgótarjáni beszélgetőpartnerem is azt mondta, hogy egyedül a középiskolai konyhák tudtak ideiglenesen A és B menüt kínálni.

A hagyományos palóc ételek közül, amely a település néprajzi háttérét adja, a menzákon a habart főzelékek (bab, krumpli, zöldbab) és a savanyú húsos káposzta jelent meg, nagy sikerrel. A levesek közül kedvelték a gyerekek a krumplilevest, szemben a csak „maglevesként” emlegetett töklelevessel, amelyet a tanulók túlnyomó többsége, ha tehetné, levenne a menza kínálatából. A hagyományos palóc konyhához inkább csak nevében kötődő, savanykás ízvilágú „palóc leves” szintén közel maradék nélkül elfogyott, amikor az egri menzán jártunk. A *gancáról* már csak az idősebb pedagógusok hallottak, viszont a gyerekek közül is volt, aki ismerte és szerette a *tócsnyit* avagy *lepcsánykát*. A családok otthoni étkezési szokásait vizsgálva a legjobban a karácsonyi menüsorban fedezhető fel a tájegység egykori jellegzetes, hagyományos ízvilága. Az ózdi és egri iskolában készített tanári, pedagógusasszisztensi, élelmezésvezetői és tanulói interjúk jelentős részében elhangzott, hogy a savanyú káposztaleves, a töltött káposzta, halászlé, illetve a mákos guba általánosan elterjedt, igaz már nem feltétlenül a hagyományos napszakokban. A fókuszcsoporthoz tartozó interjúk során a legtöbb tanuló is ismerte a káposztalevest, olyannyira ter-

⁵⁵ Ózdi élelmezésvezető. Interjút készítette: Nickel Vira Réka 2020.

mészertesnek tekintették, hogy nem is sorolták fel a jellegzetes karácsonyi ételek között, csak akkor helyeselték mindannyian, amikor konkrétan rákérdeztünk, hogy kerül-e savanyúkáposzta-leves a karácsonyi asztalra. A többségüknél mind a mai napig nem szorította ki, vagy váltotta fel a töltött káposzta a káposztalevest, többnyire mind a két étel megmaradt a családok karácsonyi menüsorában. Természetesen a média és a filmipar hatásának következtében Ózdon és Egerben is egyre több helyen találunk karácsonykor, angolszász mintára, sült pulykát is. Az ózdi menza igazgatói kérésre megpróbálja követni a hagyományos katolikus étkezési szokásokat, így a böjtös napokon hallal és húsmentes ételekkel kínálják a gyerekeket, és karácsony előtt megjelennek a káposztás és mákos ételek is. Bár a halételek nem is kimondottan jellemzőek ezen a tájegység hagyományos konyhájára, mégis megpróbálnak a jelenleg hatályban lévő rendeletnek megfelelően elegendő mennyiségű halhúst kínálni a tanulóknak, különböző formában és elkészítési módokon. Az élelmezésvezetők elmondása szerint ez szinte mindig teljes kudarcba fullad, mert a halrudacsán kívül más halételt nem fogyasztanak szívesen a gyerekek. Ez nem csak a hagyományosan palóc ízlésvilágú területekre igaz, hanem országos tendencia. A hal a hagyományos menüsorokból a második világháborút követően országos szinten „kopott ki”, mivel nem túl nagy kalóriatartalma miatt nem illeszkedett bele az egységesített ételsorokba, és visszaemlése nehézkesen megy. Magyarországon a folyami halászat megszűnt, egyedül tengeri halak importjából tudnak vásárolni alapanyagokat a közéleti élelmezés vezetői. Az egri élelmezésvezető egy kis csalafintasággal mégis megoldotta a halas ebédet. „... *bolognai spagetti. Az ilyen egy része husi, másik része tonhal. Annyira nem érződik ki rajta, ez a halíz, és így szívesen fogyasztják, merthogy bolognai, és azt meg imádják.*”⁵⁶

Az iskolával az ózdi és egri közétkeztetőnek is jó és informatív a viszonya. Salgótarjáni beszélgetőtársam is többször kitért rá, milyen fontos volt neki, hogy folyamatos visszajelzéseket kapjon az iskoláktól. Ózdon az élelmezésvezetővel a szülők is személyesen találkoznak, amikor mennek befizetni a menzát, személyesen elmondhatják véleményüket, javaslataikat a menzával kapcsolatban. Egerben az iskolában jelezhetik, ha problémájuk van és hivatalos úton jut el az élelmezésvezetőhöz.

„A területi vezetővel együtt egy hónapban egyszer [...] végiglátogatjuk az iskolai igazgatókat, ott elmondhatják, hogy mi az, amivel nincsenek megelégedve, mi az, amivel megvannak, tehát ott mindenféle problémára próbálunk reagál-

⁵⁶ Egeri élelmezésvezető. Interjú készítette: Nickel Vira Réka 2020.

*ni, és szokott lenni diétás fórumunk, [...] amikor a diétás szülők bejöhetnek a diétetikussal, a diétás szakáccsal leülhetnek.*⁵⁷

Vannak olyan ételek, amelyeket sok gyerek már el sem vesz. Ilyen volt a kutatásunk alatt pl. a resztelt máj. Egerben úgy hidalták át a problémát, hogy ha a gyermek nem kért májat, akkor adtak neki csak rizst. Ózdon ilyen lehetőségük nem volt. Az ózdi ételmezevészető egy fontos tényre hívta fel a figyelmemet, amikor felmerült ez a lehetőség, hogy a gyerekek kívánságuk szerint csak egy részét vigyék el a tányérjukon az ebédnek:

*„...törvénysértő. A szülő kifizeti nekem. És így jogosan mondhatja azt a szülő, hogy miért nem kapott a gyermekem burgonyaköretet? Azt mondom neki, hogy hát mert nem kérte a kislány. Hát, akkor ez egy kívánságműsor? Vagy á la Carte étterem, vagy mi? [...] megetetni én nem tudom vele, de nagyon fontos az, hogy adjuk oda. [...] Milyenek a gyerekek? Van főzelék, feltét. Én nem kérek főzeléket. Hát akkor én se. És különben ő meg megenné.*⁵⁸

Összegzés

Nem könnyű egy ilyen színes, négyéves kutatómunkát összegezni. A gyermek-közétkeztetés jelentős változásokon ment keresztül az elmúlt 6-7 évben, azt megelőzően viszont viszonylag egységes, természetesen a mindenkori nyersanyagforrásoknak megfelelő szintet mutatott. A Rákosi-korszakban induló és a Kádár-korszakban kiteljesedő közétkeztetés, valamint az általános munkakötelezettség jelentősen átalakította a családok étkezési szokásait. Eltűntek a lokálisra jellemző hagyományos elemek, és a szocializmus globalizációs törekvései célt értek. Az egyre rövidülő előkészítési, főzési és étkezési idők az üzemi étkezdék, gyorséttermek, majd a rendszerváltozást követően a globális gyorsétteremláncok irányába mozdították a társadalmat. Miután a jelenlegi magyar társadalom legfiatalabb tagjai életüknek és gyermekkoruknak nagyobbik részét (amikor ébren vannak) nem a családjukkal, hanem az közoktatásban töltik, így az iskola szerepe nem csupán a lexikális tudás átadásában, de a nevelő munkában is óriási, ideértve az egészséges táplálkozás és az éttermi étkezés alapvető szabályainak elsajátítását is. Jelenleg az egyetemi tanárképzésnek nem része a helyes étkezésre nevelés, így jobb híján a pedagógusok saját tapasztalataik,

⁵⁷ Egri ételmezevészető. Interjú készítette: Nickel Vira Réka 2020.

⁵⁸ Ózdi ételmezevészető. Interjú készítette: Nickel Vira Réka 2020.

szocializációjuk alapján, illetve az iskola előírásait követve (ha van ilyen) rendezik a gyerekek ebédeltetését, egységes koncepció nélkül. Az otthoni étkezések száma leszűkült a reggeli kísértkezésre, az ebédre és a vacsorára, a családok leginkább a vacsoraasztalhoz ülnek le együtt. A kelt tészták készítése egyáltalán nem jellemző, a kenyérsütés szinte teljesen kihalt, a legelterjedtebb otthon készített sült tészta a pizza. A karácsonyi menüsorokban azonban még fellelhetőek a hagyományos palóc ételek. A gyerekek ételhez fűződő kapcsolatán fontos lenne javítani mind a két a helyszínen és országosan is. A konyhai személyzettel való megismerkedés, a főzés lépéseit, a menütervezéstől a nyersanyagbeszerzésen át, a receptekig, előkészítésig és elkészítésig izgalmas és célravezető lenne megmutatni a menzán étkezőknek. Az étellel és az ételt készítővel való kapcsolat égető hiány a gyerekek pszichés fejlődésében. Ezek után könnyebb lenne az újfajta ételek bevezetése és a só, cukor és fűszer mennyiségének csökkentése. Széleskörű alapkutatásokra, résztvevő megfigyelésekre támaszkodva, a társadalomtudományok több területéről érkező szakemberek közös munkájával tárható csak fel a gyermekkori cukorbetegség, elhízás, az idő hiányából fakadó „habzsova evés”, súlyos emésztési rendellenességeket okozó problémáinak elszomorító, és nagyon komplex háttere. Jelen kötet minden tanulmánya fontos lépcsőfok az testi-lelki egészséghez vezető úton.

IRODALOM

ASSMANN, Jan

1997 *Kulturális emlékezet. Írás, emlékezés és politikai identitás a korai magaskultúrákban.* Budapest: Atlantisz Könyvkiadó.

BALATONI Andrásné – FARKAS Jenőné

1976 A konzervkészítmények és a gyorsfagyasztott élelmiszerek fogyasztása. *Kereskedelmi Szemle*, XVII. évf. 12. sz. 20–24.

BARTLETT, Frederic. C.

1995 (1932) *Remembering. A Study in Experimental and Social Psychology.* Cambridge: Cambridge University Press.

BÁTI Anikó

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

2018 *Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról.* (Életmód és Tradíció 16.) Budapest: MTA Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet.

BÁTI Anikó – UMBRAI Laura:

2020 Népkonyhán enni Budapesten. Verziók és averziók a közétkeztetés történetéből (1860–1939) *Ethno-Lore*, XXXVII. évf. 55–96.

CS. SCHWALM Edit

1989 A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköznapokon. In: Bakó Ferenc (szerk.): *Palócok III.* 379–475. Eger: Heves Megyei Múzeumok Igazgatósága.

FORGÁCS Attila

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

HOLÉ Sándorné

1979 Táplálkozásunk színvonala, fejlődési sajátosságai. *Kereskedelmi Szemle*, XIX. évf. 11. sz. 13–16.

KAPOSI Zoltán

2002 *Magyarország gazdaságtörténete 1700–2000.* Pécs: Dialóg Campus Kiadó.

KERÉKES László

1987 Életképek a harmincas évek egészségügyi és népjóléti gondozásának történetéből In: Antall József (szerk.): *Orvostörténeti közlemények* 117–120. évf. 241–252. Budapest: Semmelweis Orvostörténeti Múzeum, Könyvtár és Levéltár – MOTESZ Magyar Orvostörténelmi Társaság.

KISBÁN Eszter

1997 Táplálkozáskultúra. Mindennapi és ünnepi étkezések. In: BALASSA István (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Életmód.* 552–571. Budapest: Akadémia Kiadó.

KOVÁCS Ildikó – LELOVICS Zsuzsanna

2016 Élelmiszerek keresztútjában. Margarin vagy vaj. *Élelmezés*, 14. évf. 38–39.

MARCZELL Gyula

1946 Budapest lakosságának élet-halálharca ötszáz tanuló éttrendjében. *Városi Szemle*, XXXVIII. évf. 2. 145–150.

NAGY Péter

2016 *A Rima vonzásában. Az ózdi helyi és gyári társadalom a késő dualizmustól az államosításig.* Budapest: Napvilág Kiadó.

NICKEL Vira Réka (Várkonyi-Nickel Réka)

2017 *Rimaiak a gyárak völgyében. Egy salgótarjáni munkáskolónia társadalma az államosítás előtt.* (Néprajzi Értekezések 6.) Budapest: Magyar Néprajzi Társaság.

- 2018 A szocialista „modernizáció” traumája a salgótarjáni acélgyári kolónia társadalmában. In: Horváth Gergely Krisztián (szerk.): *Vakvágány: A „szocializmus alapjainak lerakása” vidéken a hosszú ötvenes években 1.* 207–222. Budapest: MTA-BTK Nemzeti Emlékezet Bizottsága.
- 2020a Előtanulmány Salgótarján közétkeztetésének történetéhez In: Fürth Vera – Balogh Zoltán (szerk.): *NEOGRAD 2020 A Dornay Béla Múzeum Évkönyve*, XLIII. évf. 255–267.
- 2020b A szocialista üzemi étkeztetés és a gyermek közétkeztetés vizsgálata Salgótarján példáján keresztül In: Horváth Gergely Krisztián (szerk.): *Vakvágány 3.* 399–414. Budapest: MTA-BTK, Nemzeti Emlékezet Bizottsága.
- 2021 A Palóc étkezési szokások és ételek megjelenése Ózdon egy gyermek közétkeztetési kutatás interjúi során In: Alabán, Péter (szerk.): *Emberk – Társadalmak – Hagyományok: Tanulmányok a Barkóságról.* (Studia Barkonum VI.) 164–177. Ózd: Alapítvány Szentsimon Fejlesztésére.
- PALÁDI-KOVÁCS Attila
- 1982 *A Barkóság és népe.* Miskolc: Herman Ottó Múzeum.
- 1997 Táplálkozási tájak az északi magyar népterületen. In: Kuti Klára (szerk.): *Morzsák. Tanulmányok Kisbán Eszter tiszteletére.* 139–158. Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet.
- 2007 *Ipari táj. Gyárak, bányák, műhelyek népe a 19–20. században.* Budapest: Akadémiai Kiadó.
- PATAKI Mária – KELEMEN Zsuzsa – MOLNÁR Anna
- 1961 *Korszerű háztartás – kellemes otthon.* Budapest: Minerva.
- SZOMSZÉD András
- 1997 Bányatársulati iskolák Salgótarjánban. *Nógrád Megyei Múzeumok Évkönyve XXI.* 119–130.
- TÓTH Eszter Zsófia
- 2007 „Puszi Kádár Jánosnak”. *Munkásnők élete a Kádár-korszakban mikrotörténeti megközelítésben.* (Politikatörténeti Füzetek XXIV.) Budapest: Napvilág Kiadó.
- UMBRAI Laura
- 2018a A szegényétkeztetéstől a népétkeztetésig: a budapesti népkonyhák története az első világháború éveiben, *Múltunk*, XXIX. évf. 2. sz. 132–165.
- 2018b A budapesti hatósági népkonyhák története az 1860-as évektől az első világháború kitöréséig. *Fons: Forráskutatás És Történeti Segédtudományok*, XXV. évf. 3. sz. 61–101.

UNGVÁRY Krisztián

2006 „Őrségváltás”. <http://ketezer.hu/2006/01/orsegvaltas/#fn-6819-34>
(Letöltés: 2020. 06. 09.)

VALUCH Tibor

2013 *Magyar hétköznapiak. Fejezetek a mindennapi élet történetéből a második világháborútól az ezredfordulóig*. Budapest: Napvilág Kiadó.

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

2020 Hagyomány, globalizáció, előírás. A gyermek közétkeztetés társadalomformáló szerepének vizsgálata az egeri Lenkey János Általános Iskola és az ózdi Bolyki Tamás Általános Iskola példáján keresztül. *Ethno-Lore*, XXXVI. évf. 123–144.

VENESZ József

1958 *A magyar konyha*. Budapest: Minerva.

VENESZ József – TURÓS Emil

1961 *Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia*. Budapest: Kossuth.

Levéltári források

Budapest Főváros Levéltára [BFL] Budapest Főváros Tanácsa Végrehajtó Bizottsága üléseinek jegyzőkönyvei

HU BFL XXIII. 102.a.1.1951.01.23.

HU BFL XXIII 102.a.1.1953.12.17

HU BFL XXIII 102.a.1.1959.11.11

Magyar Nemzeti Levéltár Nógrád Megyei Levéltára [MNL NML] VIII.

S 332. A Salgótarjáni acélgyári elemi iskola iratai, 1893–1924.

MNL NML V. Salgótarján város polgármesterének iratai 1922–1945.

MNL NML MSZMP iratok 276. doboz.

MNL NML XVII 956. 1. d. ST NEB Vizsgálatok 1971, 1973.

MNL NML XVII. 956 3. d. ST NEB Vizsgálatok 1978.

Magyar Nemzeti Levéltár Országos Levéltára [MNL OL]Z 371. Rimamurány-

Salgótarjáni Vasmű Rt. Igazgatósági iratok 1881–1947.

Magyar Nemzeti Levéltár Heves Megyei Levéltára [MNL HML] VIII – 120/a.

6. d. A. 15. 12633/1943

MNL HML IV-404/a. 727 d. Nyári napközitthonok megszervezésével szükséges költségek kérelme településenként.

MNL HML IV-404/a. 648 d. 83/1942. Zöldkeresztes gyermekétkeztetési akció.

MNL HML VIII – 120/a. 6. d. A sorozat 11-16. tétel Egri I. Sz. Ált. Iskola Iratai.

MNL HML VIII – 120/ c. 1. d. 1-8. tétel Egri I. Sz. Ált. Iskola Iratai.

MNL HML VIII – 120/d. 1. d. 1. tétel Egri I. Sz. Ált. Iskola Iratai.

MNL HML NEB Eger K-P 1972. I. 6. d. 477–591.

Sajtóforrások

Budapesti Hírlap 1901. január 30.

Budapesti Hírlap 1914. augusztus 20. Omike Mensa Akademiájának népkonyhája.

Városi Szemle 1946/2. sz. 145–150. Marczell Gyula: Budapest lakosságának élethalálharca ötszáz tanuló érendjében

Vezércikk a *Munka* 1926. február 6.

Vezércikk *Szabad Nógrád* 1949. március 10.

Miklós Dániel: *Ételizésítő háború: a delikát ébredése* <https://ntf.hu/index.php/2018/05/10/etelizesito-haboru-a-delikat-ebredese/> (Letöltés 2022. 09. 03.)

Magyar Közlöny 1945/21. szám

Magyar Közlöny 1945/65. szám.

Magyar Közlöny 1945/1. szám

Magyar Közlöny 1945/2. szám

Magyar Közlöny 1945/7. szám.

Magyar Közlöny 1946/294. szám

Magyar Közlöny 1951. május 19. 438–439. A Magyar Népköztársaság minisztertanácsának 1.011/1951. (V.19.) számú határozata.

4.182/1949. (VIII. 6.) Korm. számú rendelet Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet létesítéséről 1. § (1.)

VIRA RÉKA NICKEL

„CHILDREN DON'T LIKE TO EAT WHAT THEY ARE SUPPOSED TO EAT...”
THE EXAMINATION OF CHILDREN'S PUBLIC CATERING IN HISTORICAL
PERSPECTIVES

Keywords: labour, history of public catering, Northern Hungary, Palóc cuisine, state socialism

Children's nutrition is an important element of lifestyles studies, since the regularity, method, and nutritional content of childhood meals determine our physical and mental health and our entire adult life. Prior to 2018, there had been no interdisciplinary basic research on the topic in Hungary, so to fill the gap, in 2018, an interdisciplinary research group was established at the

Institute of Ethnology, which carried out nationwide research. The present study is based on the fieldwork experience from two schools investigated by the author: the János Lenkey Primary School in Eger (formerly Primary School No. 1) and the Tamás Bolyki Primary School in Ózd, as well as a large amount of information gleaned from questionnaires and interviews. My research was also extended in terms of historical perspectives: I carried out archival source exploration and expanded the field of my investigations with a research location well-known from my previous research, Salgótarján, as a sort of vantage point next to Ózd and Eger, a third typical city in northern Hungary. Children's public catering has gone through significant changes in the last 6-7 years, but prior to that, it showed a relatively uniform level, corresponding to the current level of sources of raw material. The public catering and general work obligation, which started in the Rákosi era and culminated in the Kádár era, significantly changed the eating habits of families. The traditional elements typical for a locality have disappeared as the globalization efforts of socialism were accomplished. The ever shortening times for preparing, cooking, and consuming food moved society in the direction of canteens, fast food restaurants, and later, after the regime change, global fast food chains. At the moment, education on proper nutrition is not part of academic teacher training, so for lack of a better way, teachers organize children's school meals based on their own experience and socialization or following the school's regulations (if there are any), without a unified concept. The number of meals at home has been reduced to light breakfasts, lunches, and dinners, with families mostly sitting down together at the dinner table, often consuming ready meals. The lack of contact with the food and the person preparing the food has a negative impact on children's psychological development. Relying on extensive basic research and participant observation, through the joint effort of specialists from several fields of social sciences, a significant improvement could be achieved in both public catering and education on healthy nutrition.

A KORTÁRS TÖMEGKULTÚRA GASZTRONÓMIAI MINTÁINAK HATÁSA A GYERMEKEK-KÖZÉTKEZTETÉSÉRE

A magyarországi¹ táplálkozásnéprajzi kutatásokban² markáns fordulat zajlott le az ezredforduló környékétől napjainkig.³ A Kisbán Eszter munkássága által meghatározott 1960–90-es években sor került a magyar köznépi táplálkozáskultúra szinte teljes, történeti változásokra fókuszáló rekonstrukciójára olyan témák mentén, mint az ételválaszték alakulása, az étkezések napi, heti és éves rendje, az asztali etikett, a központi szabályozás vagy az európai szakácsművészeti központok hatásai (Kisbán 1963, 1966, 1967, 1968, 1969, 1970, 1975, 1984, 1987, 1989, 1992, 1994, 1997a, 1997b, 1997c, 2001). Az új korszak elmúlt évtizedekben meghatározó kutatója, Bati Anikó korai munkái még olyan „hagyományos” téma jelenig nyúló változásvizsgálatára fókuszáltak, mint a (cserépfalui) falusi ünnepi, lakodalmi étkezés (Bati 1998a, 1998b, 1998c, 2000, 2004). Innen indulva, érdeklődése fokozatosan a (nagy)városi jelenkutatás és a hétköznapi élet felé fordult, amelyet két, egymásba fonódó kutatása jellemez a leginkább: egy budapesti, 20. kerületi 100 lakásos társasházban és az óvodai és iskolai menzákban végzett vizsgálatai.⁴ A tudományos érdeklődés, a kutatási fókusz változása természetesen nem magyarországi jelenség, az európai etnológiában már két évtizeddel korábban lezajlott.⁵

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Bali János: A kortárs tömegkultúra gasztronómiai mintáinak hatása a gyermekek-közétkeztetésére. In: Bati Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága.* (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 71–82. p.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-03>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: bali.janos@btk.elte.hu

Kulcsszavak: kortárs gasztronómia, táplálkozásnéprajz, gyermekek közétkeztetése, korszellem, változások.

² A szerző az Eötvös Loránd Tudományegyetem Bölcsészettudományi Kar, Néprajzi Intézet egyetemi adjunktusa.

³ A tanulmány saját, hétköznapi megfigyeléseimen alapul, így nem kapcsolódik célzott humán vagy társadalomtudományi kutatás eredményeihez. Célom így elsősorban nem a válaszok megadása, hanem kérdések és kutatási problémák felvetése, illetve előfeltételek megfogalmazása.

⁴ A tapasztalatok összefoglalása: Bati 2018. A közétkeztetés kutatásának eredményeiről: Bati 2014, 2020.

⁵ Ennek egyik jó példája a skandináv, azon belül is a svéd etnológiában lezajlott változás, amelynek a dél-svédországi egyetem, a lundi európai etnológia tanszék professzorai, Jonas Frykman és Orvar Löfgren voltak a zászlóvivői. 1996-ban szerkesztett szokás-kötetük bevezetője e fordulat programnyilatkozatának is tekinthető (Frykman – Löfgren 1996).

A kortárs magyarországi gasztronómia megközelítésének egy lehetséges tematikája

Ha napjaink gyermek-közétkeztetésének témájával foglalkozunk, nem tehetjük meg, hogy figyelmen kívül hagyjuk a táplálkozás jelenkori tendenciáit, amelyek pedig a kortárs társadalom és kultúra részei. Hogyan, milyen témák mentén lehet tematizálni a kortárs táplálkozáskultúrát? Ebben lehet segítségünkre a Kapitány-házaspár kötete, mely a kortárs életvilágok, az ezredforduló utáni magyarországi „korszellem” talán legátfogóbb, ugyanakkor legrészletesebb feltárására törekszik (Kapitány – Kapitány 2013). A kortárs magyarországi gasztronómiát is részben az általuk felvetett szempontrendszer alapján érdemes tematizálni. A szegénység és a gazdagság polarizációja témához tartozhat, hogy a miként jelenik meg a szegénység az élelmiszer vásárlásban és fogyasztásban? A kukázók élelemgyűjtögetésétől az alacsony keresetűek „státuszszimbólumának” tekinthető csirke farhát vásárlásáig és felhasználásáig hosszú a sor. A másik oldalon elhelyezkedő gazdagok státuszszimbólumainak tekinthető ételek és éttermek („fine dining”, Michelin-csillag) olyan nyersanyagokat jelenítenek meg, mint a Szent Jakab kagyló vagy az Angus marha bészín. Az elit gasztronómia nyelvészeti antropológiai kutatása is érdekes lehet, kezdve az étlapok, menü kártyák által kínált ételek elnevezésétől⁶ a konyhatechnikai eljárások meghatározásáig (blansírozás, szuvidálás stb.) és a különféle fúziós konyháig vagy a molekulális gasztronómiáig.

Kapitány Ágnes és Kapitány Gábor (2013) fontos kérdésnek tekintette, hogy mitől fél és szorong az ezredforduló környékének embere. Az élelmiszerek nyersanyagainak ellenőrzéséről szóló, a honnan származik és a fogyasztható-e még kérdését, mint a szorongás forrását, a tömegmédiában időnként megjelenő híradások, tudósítások és rémhírek tartják felszínen. A gyomorforgató állapotú illegális vágóhidakról vagy egyes (csótányos, patkányos) konyhákról készített felvételek is ezt a félelmet erősítik. Az elmúlt húsz évben néhány konkrét esetben (fűszerpaprika, kígyóuborka) kapott nyilvánosságot az idegen eredetű nyersanyag méregtartalma. Más jellegű félelmeink kapcsolódnak az élelmiszerek „E szám” tartalmához, pedig a feldolgozott élelmiszerek címkéin található jelzések az Európai Unióban engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok kódjai. Ezek épp az egységes élelmiszerbiztonságot, és az ehhez kapcsolódó közbizalmat lennének hivatva erősíteni. Egyre többen vásárolnak úgy élelmiszert, hogy alaposan áttekintik az összetevőkre vonatkozó

⁶ Például, a Sárközi Ákos Michelin-csillagos séf vezette budapesti (belvárosi) étterem, a Textúra 2022. december 7-i állapot szerint kínált Degusztációs menüt organikus dzsúzzal és napi frissenként Kagoshima Wagyu Carpaccio-t is. <https://texturaetterem.hu/> (Letöltés 2022. 12. 22.)

leírást, másrészt egyre népszerűbbek azok az élelmiszerek, amelyek marketingjében kiemelt szerepet kap az „E-mentesség”. Az élelmiszerkészletet érintő járványok (a kergemarhakórtól a sertéspestisen keresztül a madárinfluenzáig) is a félelmet erősítik. A közbeszédben és a mindennapok beszédhelyzeteiben is jelen van a vegyszerrel kezelt élelmiszernövények és a hormonnal kezelt állatok témája. Szorongást okozhat az élelmiszerhiánytól (éhezés, vízhiány) való félelem csakúgy, mint az erre adott lehetséges válaszok, víziók (rovarevés).

Kortárs életvilágunkban egyre kiemeltebb szerepet kap az egészség-, a bio- vagy természetkultusz. A táplálkozáskultúrában ehhez különféle divatfogyókúrák (például paleo) éppúgy hozzátartoznak, mint az, hogy egyre több élelmiszerboltban megtalálható a „bioélelmiszerek” pultja. Újba divatba jött az „eltevés” és a „befőzés”, mintája a városokban is terjedőben van. Ennek mozgatórugója főként a nosztalgia. Nem azok körében népszerű, akik igazán rászorulnának az önellátás e formájára, hanem akikben megvan a nyitottság a múlt felé. Falun ma egyre inkább csak az idősek főznek be, ahogy a kutatásokból látszik. Talán a mai árak miatt ez változik majd. Az iskolai menzákat érintő közétkeztetési reformok (2015), melynek a nemzetközi szinten Jamie Oliver a fő „arca”, közvetlenül is kapcsolódik az egészségkultuszhoz.

A mai táplálkozáskultúra reprezentációjának több terét is kiemelhetjük. A lakások e minták megjelenésének legfontosabb terei. A rendszerváltást követően terjedt el az amerikai konyha divatja, ami felfogható az ételkészítés és ételfogyasztásban bekövetkezett közösségi szemlélet térnyerésének (a korábbi individualizálódással szemben). A konyha és felszerelésének új mintáihoz új tárgykészlet tartozik: a szagelszívó, a kerámia főzőpult, a mosogatógép vagy a kenyérsütőgép.

A lakásokhoz hasonlóan az utca is az új gasztronómiai minták felvonulásának terepe. A „street-food” mintája és gyakorlata mozgalom módjára terjed. Nem csupán a kínálat kiteljesedését látjuk, hanem azt is, hogy a korábban a hétköznapisághoz és az alsó-középosztály keresletéhez igazított árszint (hot dog és „bucis” hamburger) megváltozott, immár az ünnepeken, fesztiválokon is helyet kap, a ’Zing Burger’-től a ’Katlan Tónin’ át a ’Kolbice’-ig. A street-food mintáinak közvetítői szintén az egy hónapon át nyitva tartó karácsonyi vásárok, a forralt borral és a már hungarikummá nyilvánított kürtöskaláccsal. Az utcán zajlik az egyes termékek népszerűsítését szolgáló promóciós terítése, osztogatása (túró rudi, „kiskóla”), de a marketinget szolgálják az óriásplakátok és a neonreklámok is. A köztereken a szociális segítség és a szegénység különböző formái szintén látványosvá válnak, így a rászorulóknak számára az ingyenes ételosztások is.

Az ünnepek és ünnepi szokások részévé vált a családi élelmiszerek újabb módokon történő láttatása (csoki mikulások az ablakban). Az ünnepek alkalmat

adnak a sajátos élelmiszerkínálati formáknak. Az élelmiszeripar és -kereskedelem hatására hosszabbodtak meg időben az ünnepek (az októberben megjelenő csokimikulások) vagy lettek fogyasztás-központúak az új ünnepek (Halloween). Az amerikai típusú ünnepek elterjedésének vannak egészen új példái, mint a hálaadásünnepi pulykasült. Az ünnepi táplálkozáskultúra látható példái a piaci, az élelmiszerbolti sorban állás az előkészületek részeként (karácsonyi ponty, újévi malac, húsvéti sonka). Fontos, még feltárandó kutatási téma lehet az egyéni élet kerek évfordulóinak és az emberélet fordulóinak kiemelt ünnepként kezelése, s azok gasztronómiai vonatkozásai.

Az ünnepek és a hétköznapok határainak elmosódására számos tény utal, kezdve a rántott hús szerepének megváltozásától a „plázázásig” és az ahhoz kapcsolódó élelemfogyasztási szokásokig. A hétköznapokat is meghatározzák a táplálkozáskultúra új mintái. Felértékelődött az öntevékenység (házi kenyérsütés, kovászos uborka elrakás, tésztakészítés), megszűnt a napi étrend kötöttsége, ami a „nassolásban” csúcsosodik ki, amelynek nincs kötött alkalmi, időpontjai. A vidéki, falusi népesség ellátásában – a Family Frost kezdeti mintájára építve – egyre fontosabb szerepet kapnak a különféle élelmiszerekre, pékárura vagy húsárura szakosodott mozgó boltok. Ennek alapja a bolti kínálatra épülő háztartás, másrészt a kistelepüléseken a kisboltok bezárása, a nagy bevásárlóközpontok terjeszkedése. Az egyre láthatóbbá váló gyermekvilághoz is önálló élelmiszerek tartoznak (Kinder termékek, dinó alakú mirelit rántott hús).

A családformák, a generációs és a nemi szerepek átalakulásának is vannak gasztronómiai vonatkozásai. A „szingli nő” táplálkozáskultúrája a női magazinok (*Cosmopolitan*) kiemelt témája. A szülőszerep változása („mama-hotel”) az ételkészítésre, étkezésre is hatással van. A felnőttek és a gyerekek világa közti határ elmosódásának példája a müzli fogyasztása, amely része lett a felnőttek reggelijének is. A müzli az 1960-as évekig népszerű kásaételek reneszánsza ma. Az elmúlt évtizedekben a kásák nagy tempóval „robbantak be”, immár félkész ételként. Fogyasztók sokasága szinte rácsodálkozott arra az alapanyagra, amit 70 éve presztízsokokból elhagytak a legszegényebbek is. A gyertyafényes vacsora a romantikus kapcsolatok felértékelődésének bizonyítéka. A nemek határainak elmosódására is több gasztronómiai példát hozhatunk. Az otthoni főzés már nem kizárólagosan női szerep a családokban, ugyanakkor egyre több női borász szerepel a médiában. Kérdés, hogy vannak-e még nőies és férfias ételek vagy ételkészítési technikák? Talán igen, ha bográcsban készített birkapörköltre vagy a házi piskóta sütésére gondolunk. Az identitások határelmosódása ugyancsak leképeződik a táplálkozáskultúrában. Az ember és az állat közti határvonal módosulását reprezentálják a macska- és kutyaka-

ják, s azok marketingje. Az állatok és a növények közötti határvonal elmosódására utal a szójafasírt, a növényi zsiradék és a New Yorki-i vegán hentes is. A helyes táplálkozás elképzelésében keverednek a tudományos és a hétköznapi tapasztalatok (Norbi Update termékek). A különböző kultúrák közti határok módosulására utal a tájjellegű és az etnikumokhoz, nemzetekhez köthető ételek és elnevezéseik egységesülése (pizza, gyros). Érdeemes lenne megvizsgálni, hogy a különböző vallások közti határok miként módosultak, konkrétan mi a szerepe ma a keresztény böjtnek és a zsidó kosher étkezésnek.

A gyorsaság és a hatékonyság kultusza mutatható ki a mirelit zöldség és kész-ételek, a kínai tésztaleves, a Maggi porleves, a konyhakész pacal fogyasztásában vagy a mikrohullámú sütő használatában. A hétköznapi életben az otthonról távol fogyasztott ételek felvonulásának legfontosabb terei az üzemi konyhák, menzák. Népszerűek a munkahelyekre rendelt menük vagy az ebédidőben felkeresett közeli kávézó (mint a Budapest XV. kerületében, a Kolozsvár utcai piacon lévő Pléh Csárda, más néven a „Bádóg Gundel”). A kollégista diákok táplálkozásáról már szakdolgozatok születtek, érdekesek lehetnek a napi ingázók utazás közbeni étkezési szokásai a vonaton vagy távolsági buszon.

A kortárs kultúra további jellegzetessége, hogy a jelenben számos korábbi történelmi idő megélésére, „fogyasztására” van lehetőség, amelynek konkrét gasztronómiai vonatkozásai is vannak. A középkori és a reneszánsz ételek kínálatára ismert éttermek (budapesti Sir Lancelot, visegrádi Reneszász) szakosodtak. A 19–20. század fordulóját több étel is felidézi: Gundel palacsinta, dobostorta, palócleves. Az 1960–80-as éveket felidéző retró divat keretében növekedett a kereslet a túró rudi, a traubi és a márka üdítőitalok iránti.

Az időbeli és a térbeli modellek összekapcsolódásának példái a „paraszt”, a „falusi” vagy a „tanyasi” jelzők elterjedése a különféle élelmiszerek kereskedelmében (kenyér, sonka, tojás). A térbeli modellek kultúraszervező erejének növekedésére utal a kínai, a japán, török stb. éttermek népszerűsége, az amerikai gyorsétkezéshez köthető kereskedelmi láncok (Burger King, McDonald's, Kentucky Fried Chicken) előretörése. A gasztronómiai „forradalomban” külön színteret jelentenek a mediterrán-szubtrópusi világ, a „détengeri” életforma reprezentánsai, a görög, az olasz és a spanyol konyha jellegzetességei. Az áruházláncok és a gyorsétkezdék gyakran tartanak tematikus heteket, amelyeken egy-egy jellegzetes nemzeti konyha termékei kaphatóak. 2010 után, párhuzamosan a magyar kormány nemzeti összetartozást támogató politikájával, a külföldi magyar élelmiszerárak iránti kereslet is határozott növekedést mutat. Ezen belül is különösen a Székelyföldhöz tartozó termékek a népszerűek (csíki sör, csíki csipsz, székely góbé termékek). A Csallóközi magyarság identitásépítésének példája Kukkkónia shop és a hozzá tartozó termékek.

A kortárs gasztronómiai minták közvetítésének legfontosabb csatornája a tömegkommunikáció. Olyan szerepek kapnak egyre nagyobb terepet a médiában (sztárszakács, ételkritikus, gasztroblogger), akik korábban kevésbé számíthattak a celebritás címkéjére. Előbb a külföldi sztárszakácsokra (Keith Floyd, Gordon Ramsey, Jamie Oliver stb.), majd magyar megfelelőikre (Kovács Lázár, Fördős Zé, Rácz Jenő, Krausz Gábor stb.) építettek televíziós sorozatokat. Borbás Marcsi külön fejezet a gasztronómiai témájú tévéadások között. A főzős műsorok a nagy kereskedelmi csatornák főműsoridőben is népszerű példái (*Konyhafőnök*, *Hal a tortán* stb.), de a reggeli magazinműsoroknak is elmaradhatatlan kellékei a stúdióban főzések. Jól érzékelhető egyfajta fiatalodás a gasztrokultúrában, mind a szakemberek, mind nézők és a hobbiszakácsok oldaláról elmondható mindez. A média által közvetített minták közvetlenül hatnak a főzés és az ételfogyasztás stílusjegyeinek változására.

A kortárs gasztronómiában egyre fontosabb szerepet kap a művészet és az ízlés. Reprezentatív gasztromagazinok (*Magyar Konyha*) és fényképes gasztrokötetek tartalmazzák az ételek tálalás és az étkezőasztalok terítésének a hétköznapokban korábban sohasem tapasztalt kifinomultságát. Az ételek és italok iránt támasztott vizuális élmény példái a fagyaltkelyhek, a koktélok, a figurás vagy képes torták. A multikulturális minták mellett erősödnek a globális fogyasztási szokások is (Starbucks és az IKEA étterem). Párhuzamosan azzal, hogy az életszervezés, beszerzés egyre nagyobb hányada került az online, digitális térbe, amit a 2020-ban kezdődő pandémia még fel is gyorsított, a táplálkozástudomány sem kivétel ez alól. A megvalósítandó recepteket már nem annyira a nyomtatott szakácskönyvek vagy a kéziratos receptfüzetek, mintsem a tematikus TikTok és Youtube videók, az internetes receptgyűjtemények (*Mindmegette*, *Nosalty* stb.) tartalmazzák.

A globalitás térnyerésével szemben felerősödött a természet(esség) felé fordulás is. Változott a természettel való viszony, a „természet meghódítása” szemléletét a természettel való harmónia eszménye kezdi felváltani. E folyamat példái az újrafelhasználható csomagolóanyagok és bevásárló zacskók, betiltott műanyag alapanyagú poharak, tányérok és evőeszközök, a rövid láncú élelmiszer-út a termelő és a fogyasztó között, a szelektív élelmiszerhulladék-gyűjtés, a gyűjtögetett élelmiszer reneszánsza (Freegan mozgalom, avagy a kukázás művészete), a maradékok újra felhasználása receptekben (pl. hortobágyi palacsinta). A transzcendencia felé fordulás nem annyira a történelmi egyházakban és vallásgyakorlatokban, mintsem New Age-ben, az ezotéria és az újpogányság felé fordulásban valósul meg. Ennek szélsőséges „gasztronómiai” példája a fényevés.

Általánosságban megállapítható, hogy a tradíció-központú közösség- és identitásépítés, valamint élménykeresés mögött az autentikus iránti igény megnö-

vekedése áll. A Lipóti pékségtől a kézműves sörökön át a lokális főzőversenyek és gasztronómiai fesztiválok konjunktúrájáig többféle példa is e folyamatba illeszthető. Az otthoni térben egyre többen és egyre gyakrabban állnak neki kerti sütögetésnek, grillezésnek vagy bográcsozásnak. A vidéki, falusi hagyományokhoz és a természetközeli életmódhoz való visszatérés az élelmiszertermelésben is kitapintható. Kertes házaknál vagy kertkapcsolatos lakásoknál gyakori, hogy visszatér a mezőgazdasági kistermelés. A gyeppel beborított vagy térkövel lerakott esztétikai funkciójú lakóudvarokba kezdenek visszatérni a konyhakertek, magas ágyások, amelyekben zöldségfélék, fűszernövényeket termesztenek. Városokban terjedő minta a közösségi kert. Az emeletes házak lakásaiban az erkély, a balkon válik a kistermelés színterévé. A házi pálinkafőzés jogi akadálymentesítése sok családban indította újra a saját gyümölcs feldolgozásának gyakorlatát.

A „magyar”, a „nemzeti”, a „hazai” márkaépítés ugyancsak a globális mintaterjedés ellensúlyozásának fogható fel. Elsősorban a magyar (pl. kalocsai) mintás termékekre, a magyar termékvédjegy használatának szabályozására vagy a hungarikum mozgalom élelmiszeripari és gasztronómiai vonatkozásaira gondolhatunk. Utóbbi példa aláhúzza, hogy sok esetben a nemzet márkává válik (kürtőskalács, karcagi birkapörkölt, szatmár-beregi szilvalekvár, pálinka). Augusztus 20-i állami ünnepnap körül kóstolható abban az évben a „nemzet tortája” és a „nemzet kenyere”. Sok esetben a külföldi eredetű élelmiszer csomagolás általi magyarosításának példáival találkozhatunk. Mindez egyszerre tekinthető az etnicitás elfedésének és láttatásának. A posztmodern korban a „semmittevés” vagy a sajátos, másodlagos (pótcselekvésből fakadó) ételfogyasztás alkalmi, mint a tévészés, mozizás vagy focimeccs-nézés kínálnak alkalmat a nassolásra (pattogott kukorica, szoty, ropi, taco stb.).

Végül, érdemes röviden körbejárni az élelmiszer vásárlásának etnográfáját. Egyre elterjedtebb az internetes vagy telefonos készétel (pizza, burger, gyros) rendelése, melyre kiterjedt futárcégek szerveződtek (Foodpanda, Wolt). Ezzel szemben, a nyersanyagokat az üzletekben, piacokon még alapvetően maguk vásárolják az emberek. Fontos megválaszolendő kérdés például, az áruházláncok reklámújságjainak, az „akciós termékeknek” szerepe az élelmiszerkészlet beszerzésében, s egyáltalán a vásárlók manipulálásának technikái (pl. az élelmiszerek elhelyezésének és láttatásának módjai). Hogyan hatnak az „ajándékok” (matrica, kuponfüzet, Széll Tamás szakácskönyv) a vásárlói magatartásra? Az aktuális rendelkezések, mint a vasárnapi boltbezárás, majd annak feloldása milyen következményekkel járnak az élelmiszervásárlás és fogyasztás gyakorlatára? Az élelmiszeráruházak nem csupán a vásárlás, hanem az ételfogyasztás terei is (kifőzde a Tescóban, Auchanban). Hogyan vásárolnak az emberek: sokszor keveset, vagy kevésszer sokat? A kis- vagy a nagykereskedelmi

boltokat preferálják inkább? Egyáltalán a bevásárlásnak van-e napi-, heti- vagy szezonális rendje? A megvásárolt élelmiszerek összetétele miként változik a szezonális alapján? A fejezetben szereplő témák kibontására és a kérdések megválaszolására újabb kutatások szükségesek.

Milyen kapcsolatban van a kortárs táplálkozáskultúra és a gyermekek közétkeztetése?

A gyermekek fele mintegy 70 éve folyamatosan az iskolai menzán is étkezik, s ez az arányszám a Covid óta még növekedhetett is, ám a társadalom középosztálytól felfelé található rétegeinek körében érzékelhetően csökkent a gyermekek száma a közétkeztetésben. Mi lehet a magyarázata ennek? A két leglényegesebb ok biztosan az étkezésekre megállapított maximális összszeghatár, amely korlátozza a mennyiségi és minőségi alapanyag-felhasználást, másrészt a konyhatechnológiai adottságok, amelyek meghatározzák, hogy milyen típusú melegételeket lehet egyáltalán elkészíteni. A további elemzéshez nézzünk egy találmra választott heti menza étlapot.

Feltűnő, hogy mindegyik főétkezés leves fogással kezdődik. A kortárs táplálkozáskultúrában ezzel szemben visszaszorulóban a levesfogyasztás, ami még az ünnepi, hétvégi főétkezésekre is érvényes megállapítás. Ahogy egyre több szülő nyilatkozik úgy, hogy „nem vagyok leveses”, az kihat a gyermekek ízlésére is. Ráadásul, a menzán kapható levesek épp az alapanyag korlátjai miatt kevés „sűrűt” tartalmaznak, túl hígak, látványra sem vonzóak. A leveshez hasonlóan, a főzelékfélék „felülreprezentáltsága” is szembetűnő az étlapokon. Nyilván, ez esetben is indok lehet előállításuk relatív költséghatékonysága és főzéstechnikai egyszerűsége, de a gyerekek otthon egyre ritkábban találkoznak ezekkel az ételtípusokkal, ízlésük eltávolodott azoktól. Az iskolások a mellékétkezéseken ugyan kapnak valamilyen italt, de a főétkezésen meg kell elégedniük a kancsóban kihelyezett csapvízzel. Márpedig, egyre több családban tartózkodnak a sima csapvíz fogyasztásától, azt ásványvízzel, üdítővel stb. helyettesítik. E mögött gyakran egy konkrét félelem fogalmazódik meg, rendszerint a csapvíz szűréséhez, tisztításához kapcsolódva. Az otthoni táplálkozás gyakorlata jelentősen megváltozott, amit nem tud a menza követni. Ilyen például a nassolás otthoni mintája, amely nem jelenik meg a közétkeztetésben. Ezalatt érhetjük azt is, hogy a napi kötött étrend felbomlóban van, a gyermekek akkor esznek, amikor megéheznek, másrészt az élelmiszeripar marketingje talán e területen tudja a leghatékonyabban befolyásolni az ízlést és a fogyasztási gyakorlatot (chips, édességek stb.). Már érintettem az új konyhatechnikai készülékek kínálta élelmiszerek hiányát a menzán. Ha otthon rendszeresen

ÉTLAP

2023. április 24.-től április 28.-ig 17. hét

Étkezések	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek
TÍZÓRAI	Tej Allergének: 7 Margarinos cornspitz Só: 0,55g Allergének: 1, 7	Tea Allergének: Margarinos teljeskiőrlésű kenyér, főtt tojás Só: 1,02g Allergének: 1, 3, 7	Tea Allergének: Margarinos korpás kenyér, sertés párizsi Uborka Só: 1,32g Allergének: 1, 7	Tea Allergének: Körözöttes burgonyás kenyér Paprika Só: 1,29g Allergének: 1, 7	Kakaó Allergének: 7 Margarinos magvas zsemle Só: 0,55g Allergének: 1, 7
EBÉD	Húsleves Só: 1,22g Allergének: 1, 3, 9 Főtt hús, gyümölcs mártás Só: 1,48g Allergének: 1, 7 Főtt burgonya Só: 1,25 g Allergének:	Bécsi krémleves Só: 1,18g Allergének: 1, 7, 9 Sült hús Só: 1,12g Allergének:1 Fűszeres zöldészes bulgur Joghurtos majonéz öntet Só: 2,12 g Allergének: 1, 7	Daragaluska leves Só: 1,25g Allergének: 1, 3, 9 Sült virsli Zöldborsó főzelék Só: 2,13g Allergének: 1, 6, 7 Gyümölcs Só: g Allergének:	Tárkonyos csirkeragu leves Só: 1,24g Allergének: 1, 7, 9 Káposztás tészta Só: 1,85g Allergének: 1, 3 Gyümölcs Só: g Allergének:	Paradicsom leves Só: 1,13g Allergének: 1, 9 Rántott sertés karaj Kukoricás rizs Só: 1,96g Allergének: 1, 3 Csemege uborka Só: 0,44g Allergének: 1
UZSONNA	Burgonyás pogácsa Só: 1,12g Allergének: 1, 3, 7 Rostos ivólé Só: g Allergének:	Tejberizs gyümölcs öntettel Só: 0,02g Allergének: 1, 7 Só: g Allergének:	Poharas tej Só: g Allergének: Briós Só: 0,02g Allergének: 1, 3, 7	Margarinos korpás zsemle, szalámi Só: 1,32g Allergének: 1, 6, 7 Sárgarépa Só: g Allergének:	Sajtos rúd Só: 1,28g Allergének: 1, 3, 7 Gyümölcs Só: g Allergének:
Energia	1260,78kcal	1285,15kcal	1260,15kcal	1285,41 kcal	1292kcal
Zsír	38,45g	38,55g	28,18g	32,41 g	42,35g
Fehérje	42,47g	48,38g	48,38g	44,52 g	52,38g
Szénhidrát	151,8g	131,71g	131,71g	142,3g	132,4g

1. Glutént tartalmazó gabonafélék. 2. Rákfélék. 3. Tojás. 4. Hal. 5. Földimogyoró. 6. Szójabab. 7. Tej (beleértve a laktózt). 8. diófélék. 9. Zeller. 10. Mustár. 11. Szeszammag. 12. Kén-dioxid. 13. Puhatestűek. 14. Csillagfürt

A változtatás jogát fenntartjuk!

A savanyúság édesítőszeret tartalmaz!

1. ábra: A veregyházi Fabriczius József Általános Iskola menzájának étlapja (2022. január 10–14.) <https://www.fabriczius.hu/2022/01/03/etlap-2-het-2/> (Letöltés: 2022. 12. 22.)

fogyasztják a gyermekek, a turmixgépben, a kontakt grillen, a kenyérpírítóban készített ételeket és italokat, akkor ezekhez az ételekhez és italokhoz szoknak hozzá, ezeket keresnék a menzán is. A nemzetközi gasztronómia ételei – néhány olaszos tésztaételt leszámítva – hiányoznak a menzán, márpedig a nemzetközi konyha egyre meghatározóbb szerepet játszik a mai magyarországi családok táplálkozásában. A street-food népszerűbb ételei sem szerepelnek a közétkeztetésben, pedig ezek a gyermekek körében nem csak az ízük miatt népszerűek, hanem fogyasztásuk körülményei okán is, melyek rendszerint valami élményszerű szabadidős tevékenységhez, például balatoni nyaraláshoz kötődnek (lángos, palacsinta, gyros, hamburger, hekk). Nyilván anyagi okai vannak annak is, hogy a húsvászlék meglehetősen szegényes, szinte kizárólag a csirkére és a sertésre alapozódik. Sok családban rendszeresen fogyasztanak tengeri halat, marhát vagy vízi szárnyast. Korábban utaltunk a kortárs gasztronómia és a tálalás művészetének kapcsolatára. Ha nem is járnak a gyermekek feltétlenül olyan éttermekbe,

ahol ez kiemelt szempont, egyre több családban fordítanak figyelmet az ételek és a tálalás esztétikájára. A tálcák, a tányérok és az evőeszközök csak az elsődleges funkciójuknak felelnek meg, pedig vidámabb, egyedibb kivitelben a kitálalt étel elfogyasztása is vonzóbbá válhatna. A gyermekek a menzán a készétellel találkoznak, otthon viszont a szülőkkel közös vásárlásorán, illetve a hűtőszekrénybe pillantva, csomagolással együtt látják. Márpedig az élelmiszerkereskedelemben (is) nagyon fontos, hogy az emberek megvegyék a terméket, amihez egy vonzó csomagolás sokszor már elengedhetetlen kellék. A gyermekek is a csomagolás alapján kívánnak meg ételeket, alapanyagokat.

Konklúzió

A gyermekek közétkeztetése, a menzák ételkínálata nem tárgyalható a kortárs táplálkozáskultúrában végbemenő változások ismerete nélkül, az pedig nem érthető meg a jelenkor társadalmi és kulturális folyamatainak figyelembevételével. A magyarországi rendszerváltást követően, az elmúlt bő három évtizedben alapvető átalakuláson ment át a táplálkozáskultúra. Amíg nem közelít jobban a közétkeztetés lassan változó táplálkozáskultúrája a gyorsan változó otthoni és éttermi táplálkozáshoz, addig egyre kevesebb gyermek veszi igénybe a menzát, ha igénybe is veszi, akkor is alig eszik az ételekből, és éhes marad. Ha nem szeretne éhen maradni, akkor a „konkurenciát” választja inkább, a suli büfét, a sarki gyrosost vagy a közeli pékséget.

IRODALOM

BÁTI Anikó

- 1998a A cserépfalui lakodalom 1941–1996. In: Nagy Károly (szerk.): *Cserépfalu hét és fél évszázada*. 297–314. Cserépfalu: Cserépfalui Önkormányzat.
- 1998b Lakodalmi éttrend Cserépfaluban. *Honismeret*, XXVI. évf. 4. sz. 62–69.
- 1998c Lakodalmi tisztségviselők és feladataik Cserépfaluban. *Néprajz és Nyelvtudomány*, XXXIX. évf. 21–29.
- 2000 A lakodalmi éttrend, ételek változása 1941–1996. *Herman Ottó Múzeum Évkönyve*, XXXIX. évf. 481–496.
- 2004 A lakodalmi éttrend, étkezési szokások változása Cserépfaluban a XX. század második felében. In: Barna Gábor (szerk.): *Rítusok, folklór szövegek*. (Vallási Néprajzi Könyvtár 13.) 123–142. Budapest.

- 2014 Paradicsomlevestől a fűrjtojásig. A gyermekétkeztetés néprajzi vizsgálata budapesti példa nyomán. *Ethno-Lore*, XXXI. évf. 201–259.
- 2018 *Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról.* (Életmód és tradíció 16.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet.
- 2020 A néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás új lehetőségei. A közétkeztetés vizsgálata. In: Cseh Fruzsina – Mészáros Csaba – Borsos, Balázs (szerk.): *Számvetés és tervezés: A néprajztudomány helyzete és jövője a 21. században.* 241–260. Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet – L'Harmattan.
- FRYKMAN, Jonas – Orvar LÖFGREN eds.
1996 *Force of Habit.* (Lund Studies in European Ethnology 1.) Lund: Lund University Press.
- KAPITÁNY Ágnes – KAPITÁNY Gábor
2013 *Látható és láthatatlan világok az ezredfordulón és utána.* Budapest: Typotex.
- KISBÁN Eszter
1963 A népi táplálkozás alakulásának problémái. *Műveltség és hagyomány*, V. évf. 189–203.
1966 *A magyar kenyér.* Kandidátusi értekezés.
1967 A joghurt helye és szerepe a délkelet-európai tejfeldolgozási rendszerekben. *Ethnographia*, LXXVIII. évf. 81–94.
1968 A lepénykenyér a magyar népi táplálkozásban. *Népi Kultúra – Népi Társadalom*, I. évf. 51–91.
1969 A sertéshús tartósítása a paraszti társadalomban. *Népi Kultúra – Népi Társadalom*, II–III. évf. 103–106.
1970 A kenyér a táplálkozási struktúrában. *Népi Kultúra – Népi Társadalom*, IV. évf. 97–125.
1975 Az étkezések napi rendjének átalakulása és az ebéd. *Magyar Nyelv*, LXXI. évf. 177–185.
1984 Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. Néprajzi vázlat. *Ethnographia*, XCV. évf. 384–399.
1987 „Köleskását hoztam, mégpedig cukrozva...” (A cukor bevezetése parasztnál Magyarországon). *Agria*, XXIII. évf. 239–264.
1989 *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás.* (Életmód és tradíció 4.) Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport.
1992 A főtt tészták elterjedése Európában és Magyarországon. In: Mohay Tamás (szerk.): *Közelítések. Néprajzi, történeti, antropológiai tanulmányok Hofer Tamás 60. születésnapjára.* 13–35. Debrecen: Ethnica.

- 1994 „Húsevőnap” – „tésztaevőnap”: az egyházi böjti fegyelem táplálkozás-szerkezet-formáló szerepe. In: Kisbán Eszter (szerk.): *Parasztkultúra, populáris kultúra és a központi irányítás*. 75–98. Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet.
- 1997a Étkezések, ételek – új formák és intézmények az újkori magyar táplálkozáskultúrában. In: Romsics Imre – Kisbán Eszter (szerk.): *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században*. 9–24. Kalocsa: Visky Múzeum.
- 1997b Táplálkozáskultúra. In: Balassa Iván (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Életmód*. 417–582. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- 1997c A főétkezés újkori szerkezetének kialakulása Magyarországon, a levesfogás. In: Csoma Zsigmond – Gráfik Imre (szerk.): *Kapcsolatok és konfliktusok Közép-Európa vidéki életében*. 105–115. Szombathely: Vas Megye Önkormányzata.
- 2001 Szokásszerű vagy meglepetés. Az ünnepi ételsor összeállításának két mintája. In: Bali János – Jávorka Kata (szerk.): *Merítés. Tanulmányok Szilágyi Miklós tiszteletére*. 225–231. Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet – ELTE BTK Tárgyi Néprajzi Tanszék.

JÁNOS BALI

THE INFLUENCE OF THE GASTRONOMIC PATTERNS OF CONTEMPORARY
MASS CULTURE ON CHILDREN'S CATERING

Keywords: contemporary gastronomy, foodculture ethnography, children's catering, spirit of the times, changes

From around the turn of the millennium to the present, there was a marked turn in Hungarian ethnographic foodways research. Following the reconstruction of the historical and spatial processes of changes in Hungarian food traditions, the attention of the experts shifted more and more to the present. The study first summarizes the most important phenomena of contemporary gastronomy and their research perspectives, and then it examines the relationship between today's food culture and children's public catering. It concludes that children's catering and canteen menus cannot be discussed without knowing about the changes taking place in contemporary food culture, which in turn cannot be understood without considering current social and cultural processes. Until the slowly changing food culture of public catering starts to approximate the rapidly changing ways of dining at home and in restaurants, fewer and fewer children will use the canteen, and even when they do, they hardly eat any of the food and remain hungry.

AZ ISKOLAI GYERMEKÉTKEZTETÉS INTERDISZCIPLINÁRIS
KUTATÁSÁNAK LEHETŐSÉGEI

A táplálkozás¹ és az egészségi állapot közötti összefüggések tudományosan bizonyítottak.² Tudjuk, hogy a felnőttkorban fellépő táplálkozásfüggő megbetegedések gyökerei gyakran a helytelen gyermekkori táplálkozási szokásokig nyúlnak vissza, és hogy azokat – a családi minták mellett – az óvodai és iskolai környezet is komolyan befolyásolhatja. Ezért nagyon fontos, hogy már a nevelési, oktatási intézmények is képesek legyenek arra, hogy megteremtsék az egészséges életmód kialakításához szükséges feltételeket. A gyermek-közétkeztetésnek tehát a 21. században is fontos szerepe lehet az egészségmegőrzésben és a tudatos fogyasztóvá válás folyamatában. A menza jelentőségét és a mindennapokban betöltött szerepét az is jól mutatja, hogy a közoktatásban részt vevő gyermekek fele rendszeresen ott étkezik. Ez az arány az elmúlt hetven évben nem nagyon változott, a gyermekek óvodai és iskolai ellátása jelentős szeletét adja a táplálkozáskultúrának, sőt a gazdaságnak is.

A közétkeztetési rendszer működésének elemzése iránt – a táplálkozástudomány³ kivételével – a hazai társadalom- és bölcsészettudomány eddig kevésbé érdeklődött, pedig Nyugat- és Észak-Európában már több olyan sikeres tudo-

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Bati Anikó: Az iskolai gyermekétkeztetés interdiszciplináris kutatásának lehetőségei. In: Bati Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága.* (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 83–123. p.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-04>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: bati.aniko@abtk.hu

Kulcsszavak: fogyasztói vélemény és tapasztalat, néprajzi látásmód, közétkeztetés az iskolai életben, ebédlő, kommunikáció, családi étkezési szokások.

² Szerző a BTK Néprajztudományi Intézet tudományos főmunkatársa. A tanulmány az NKFIH 128925 K-18 projekt keretében készült.

³ Magyarországon a közegészségügyi hatóságok és a táplálkozástudományi intézetek már az 1970-es évek óta végeztek országos vizsgálatokat a közétkeztetés területén, amelyekből kedvezőtlen kép rajzolódott ki az óvodai, az iskolai menzák nyújtotta színvonalról. Már a legelső vizsgálatok eredményei is azt mutatták, hogy a közétkeztetésben megtalálhatók azok a kockázati tényezők, amelyek a nemfertőző krónikus betegségekhez vezetnek. Az eddigi iskolai táplálkozásegészségügyi környezetfelmérések alapján a menza az esetek többségében sem az étkezések körülményei, sem a feltálatl ételek mennyisége és minősége szempontjából nem felelt meg az egészséges táplálkozás irányelveinek. Lásd például: Országos 2008, 2009, 2013.

mányközi együttműködésre van példa, amelynek keretében a néprajztudomány, az etnográfiai szemléletmód és kutatási módszerek tölthettek be központi, adott esetben vezető, moderátori szerepet (Morgan – Sonnino 2007, 2008; Matalas – Lazarou – B. Panagiotakos 2012; Mikkelsen 2013; Hart 2016).

Az első hazai néprajzi megközelítésű táplálkozáskultúra-vizsgálatot Báti Anikó végezte 2012–2014-ben (Báti 2018). Ennek során – az etnográfiai látásmód révén – egyrészt a fogyasztói szokások és preferenciák, másrészt a családok ott-honi étkezései is bekerültek a közétkeztetéshez kapcsolódó kutatási témák közé. A mikrovizsgálat egy mintaként kiválasztott budapesti óvoda és általános iskola példáján keresztül, a néprajzi megközelítéssel olyan kérdésekre kereste a választ, amelyek a táplálkozástudományi felmérésekből – azok sajátos módszerei és célkitűzései miatt – kimaradtak. Például, hogy miért keletkezik a levesekből sok hulladék, vagy hogy miért lépnek ki sokan a rendszerből az 5. osztály környékén. Ezen funkcionális problémák forrásaként akkoriban a közétkeztetés rendezetlen törvényi hátterét, majd a 2015. szeptember 1-én hatályba lépett rendelet⁴ gyakori félreértelmezését, másrészt – a magyarázatként legtöbbször kiemelt, de mélyebben még nem vizsgált kérdést – a családok hétköznapi étkezési szokásainak változásait jelölték meg a táplálkozástudomány szakértői (Országos 2008, 2013, 2017).

Báti Anikó új szemléletmódú vizsgálata komplex képet rajzolt, és újabb lehetséges válaszokat adott a menza működésével kapcsolatos kérdésekre. A kutatás eredményeinek publikálása után a kerületi önkormányzat az éppen tervezett menzareformjába be is építette a friss tapasztalatokat, ajánlásokat. A vizsgált iskolában mind a fenntartó, mind a szülők részéről nagyobb figyelemmel fordultak a gyermekétkeztetés felé, és párbeszéd indult meg róla. A kutatás újszerűsége az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet, azaz az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet munkatársainak figyelmét is felkeltette. A konkrét eredmények egy intézményközi, interdiszciplináris pályázat előkészítését alapozták meg.

A menzáról - új nézőpontokból

Az NKFIH által támogatott (128925 K-18, 2018-2022-2023) *A gyermek-
közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek* című projekt a Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézete (BTK NTI) és az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI) együtt-

⁴ 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet.

működésével 2018-ban indult el Báti Anikó vezetésével. A néprajzkutatókból és dietetikusokból álló kutatócsoporthoz néprajz szakos egyetemi hallgató is csatlakozott. A tanulmányban a közös kutatási mutatói módszereit, szemléletmódját és a társadalmi hasznosíthatóság lehetőségeit összegezzük.

Célul tűztük ki, hogy a projekt az addigi dietetikai, az egészséges táplálkozást monitorozó kérdéseket a néprajztudomány felől (a társadalomnéprajz és a táplálkozáskultúra-kutatás étkezésekre irányuló szemléletével) egészítse ki. Ehhez a *foodscape*⁵ fogalmához kapcsolódó megközelítésmód adott jó alapokat, amely speciális nézőpontból, esetünkben a fogyasztók, a gyermekek, valamint a szülők szemszögéből nézi az iskolai gyermek-közétkeztetés egészségét, a gyermekek teljes napi táplálkozását. Ez a széles spektrumot felölelő látásmód különösen hasznosnak bizonyult az interdiszciplináris kutatócsoport számára a menza világának (a szervezeti és működési formák, a szociokulturális környezet) feltérképezése során, sőt számos további, most még ki nem aknázott lehetőséget is magában foglal.

A gyermekek nézőpontja – mint vizsgálati fókusz – alapeleme a közétkeztetésben zajló tanulási folyamatok feltárását célzó kutatásoknak. José Torralba és Barbara Guidalli *foodscape* szemléletmódra építő kutatásának meglátásai szerint a gyermekek nem csupán passzív befogadói a táplálkozáshoz kapcsolódó gyakorlati és elméleti tudásnak és normáknak, hanem mind egyénileg, mind közösségek formálják is azokat. A keretek azonban iskolánként, közösségeként is eltérnek, ezért a tanulók által elsajátított étkezési normák, a személyes tapasztalatok csak óvatos általánosításokat engednek meg, mivel a tanulók maguk is különbözőek, más-más családi háttér jellemzi őket.⁶ Táplálkozási szokásaik, döntéseik, értékeik, így

⁵ Az Appadurai által kidolgozott, a „landscape” (azaz a tájról alkotott tájkép mint sajátos nézőpont) gondolatmenetét továbbvivő „-scape” megközelítésmód a táplálkozáskultúra kutatásában is új utakat nyitott. Lásd például: Johanson et al. 2009. A kérdés szakirodalmi áttekintéséhez lásd: Mikkelsen 2011.

⁶ „... úgy gondoljuk, hogy a gyermekek étkezési szokásait eredményesen lehetne vizsgálni egy olyan keretben, amely az iskolai és más étkezési környezeteket is magában foglalja. Ami még fontosabb: úgy gondoljuk, hogy a gyermekek étkezési gyakorlatát kontextusonként kell értelmezni, vagy olyan módon, amely lehetővé teszi számunkra, hogy étkezési szokásaikat a természetes módon kialakuló viselkedés magyarázatával és megértésével összefüggésben magyarázzuk. Adataink határozottan azt sugallják, hogy a gyermekek szokásait olyan tényezők modulálják és alakítják, amelyek egynél több táplálkozási környezetre terjednek ki. Ez azt sugallja, hogy az iskolai vagy iskolán kívüli beavatkozások hatása attól függ, hogy megértjük és megtervezzük-e azokat a megközelítéseket, amelyek az említett *foodscape*-ket is átfogják. Végezetül, másokkal együtt mi is úgy gondoljuk, hogy a fiatalok egészséges táplálkozási magatartását elősegítő táplálkozási beavatkozások és oktatási stratégiák kidolgozásához szükség van az étkezés és az ételmiszerrekről alkotott elképzelések, valamint az étkezési szokásokat és az ételmiszer-választást befolyásoló tényezők megértésére.” (Torralba – Guidalli 2014: 21. fordítás: B. A.).

menzai mindennapjaik értelmezéséhez is elengedhetetlen tehát, hogy a vizsgálatot ne csak a közétkeztetésre terjesszük ki, hanem annál szélesebb körre: azaz minden általuk megélt *foodscape*-re, „táplálkozási környezetre” (Torralba – Guidalli 2014). E gondolat mentén a kutatás több irányban bővíthető: az intézményi kereteken túl a regionális vagy országos viszonyokra, mikroszinten pedig az étkezésekre (azon belül például az asztalokra, a tányérokra vagy az ételekre) egyaránt fókuszálhatunk.

A hazai közétkeztetési rendelet⁷ életbe lépése után egy kutatócsoport azt vázolta fel (Kiss et al. 2019), hogy a mindennapokban milyen működési mechanizmusok, szabályok és motivációk mentén zajlik az élet a közétkeztetésben. A kutatásban résztvevők körét kiterjesztették a központi szabályok megalkotóira, a hatóságokra, a főzőkonyhákra, sőt a tanárookra, valamint a szülőkre is. A menza célcsoportját képező gyermekek pedig hangsúlyos figyelmet kaptak. A tanulmány rávilágított arra a máig érvényesülő szemléletmódra, amely a gyermek-közétkeztetés szabályozásának és napi gyakorlatának egyaránt az alapja. Arra, hogy a rendszer felülről érkező előírások mentén működik, a gyermekek csak fogyasztóként és nem véleményformáló félként jelennek meg benne. Meglátásuk szerint ez állhatott a közétkeztetési rendelet bevezetési nehézségeinek hátterében is a nem elégséges kommunikációs stratégia miatt.

A gyermekétkeztetés gyakorlatát tárgyaló társadalomtudományi szakirodalomban szintén szemléletváltás figyelhető meg: az egészséges életmód és a helyes táplálkozási szokások kialakítása mellett a környezet, a fenntarthatóság, a gazdaság, az esélyegyenlőség, az étel mint kommunikációs csatorna, a nevelés és azzal összefüggésben a közösség és az egyének kapcsolata, az együtt étkezés mint a közösségi összetartozás alapja mind-mind beépülnek vizsgálati szempontként a most folyó munkákba (Arnaiz 2009; Cramer – Greene – Walters eds. 2011; Rice – Rud ed. 2018; Chansky – Tracy ed. 2020; Lalli 2020, 2023). A szélesebb körű áttekintésekben a témához kötődően egyre inkább a fókuszba kerülnek a családok otthoni étkezési szokásainak változásai, az otthontól távoli étkezések kapcsolódási pontjai is, valamint a szülők aktív részvételének ösztönzése a közétkeztetés tervezésében, a menü összeállításában és a megvalósításban, egyfajta „dinner lady”-i, asszisztensi szerepben (Diasio – Julien ed. 2019; Pagliarino 2021; Ryan D. 2022; Boni 2023). Felmerült az a kérdés is, hogy egyáltalán alkalmas lehet-e az iskolai közétkeztetés a gyermekek egészséges, fenntartható táplálkozásának formálására (Oostindjer et al. 2017).

Az iskolai étkeztetés, tágabban a főzés és a táplálkozás témaköre mint tananyag a gyermeki szocializáció és önállósodás elősegítésének sokoldalú lehető-

⁷ 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet.

ségeként került a pedagógiai, a szociológiai, valamint az etnográfiai vizsgálatok látókörébe, új utakat nyitva ezzel a kutatásban és az alkalmazhatóság tekintetében is (Weaver-Hightower 2011). A közös iskolai étkezések ideje a gyermek szemszögéből olyan „rendkívüli idő” lehet, amelyre a tanítási rendtől eltérő szabályok érvényesek (Stone – Murakami 2021). Ahhoz hasonló szerepet tölthet be, mint amit az ünnepek a hétköznapiak között. Egy másik olvasatban az étkezések időzítése és időtartama szoros összefüggéseket mutat a gyermekkori táplálkozási szokások formálódásával és annak következményeként, többek között, az elhízás problémakörével is (Bhatt 2014). Zofia Boni hívta fel a figyelmet arra, hogy az a – korábbi generációktól eltérő – kiemelt figyelem, amit a gyermekek a családok körében élveznek (és amelyre az élelmiszeripar és -kereskedelem külön ágazatokat épít) egy sajátos „gyermek táplálkozáskultúra” kialakulásának alapját jelenti napjainkban. Ez egyfajta ellenállást is megjeleníthet a felnőttek által képviselt szabályokkal szemben, ugyanakkor mégis a felnőttek által készített, a családi asztalon tálalt vagy az uzsonnás dobozba csomagolt ételekre épül. Ez a nézőpont is segíthet abban, hogy megértsük a gyermekeknek a táplálkozáshoz kapcsolódó döntéseit, értékeit, magatartását.⁸

Néprajzkutatók és dietetikusok a menzán

Most tárgyalandó projektünk jelenkutatás. Arra törekedtünk, hogy a téma irodalmát alapul véve, a néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás eredményeire és megfigyeléseire építve, az étkezési szokások, a hagyomány és az újítás, illetve a táplálkozástudomány vizsgálati szempontjainak együttes bevonásával elősegítsük a fenntartható, a helyi erőforrásokra alapozó, a közösség által elfogadott közétkeztetés kialakítását és hosszú távú megvalósítását a vizsgálatba bevont települések napi gyakorlatában.⁹

⁸ Boni 2015, 2021, 2023. A Boni által bemutatott lengyel példához hasonló trend figyelhető meg Cipruson is, ahol a mediterrán konyha, az otthoni főtt ételek helyett a fast food éttermek termékei a gyermekek kedvencei (Matalas et al. 2012).

⁹ Az iskola és a konyha együttműködésének szervezeti, működési keretei is sokat változtak a kutatás időtartama alatt. Az első mikrovizsgálatnak helyet adó iskola a jelenlegi kutatásban is kulcsszerepet töltött be. Az előzményeket is ideértve ott már 10 éves időtartamra van rálátásunk a menza működését illetően. A kezdőévben, 2012-ben még a közétkeztetési rendelet (37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet) előtti állapotokat dokumentáltuk, amikor is az állam az iskolákat visszavette az önkormányzatoktól, a főzőkonyhák és az ebédlők viszont az önkormányzat fenntartásában maradtak. 2015-ben életbe lépett a közétkeztetési rendelet, amely felülről írta át a menzák életét, az ételkínálatot. Az említett iskola történetében a következő fejezet akkor kezdődött, amikor

A kutatás fő kérdéseivel elsősorban az étkezés menetét, időtartamát, a térhasználatot, az eszközhasználatot, a társas kapcsolatokat, a tanulás, a nevelés és a szocializáció mindennapi gyakorlatát próbáltuk föltárni. Célul tűztük ki, hogy minél jobban megértsük a gyerekek táplálkozással kapcsolatos mai tapasztalatait, preferenciáit. Az iskolai élet mellett az otthoni, a családi főzési és étkezési szokásokról, a vásárlási preferenciákról, az egészséges táplálkozásról alkotott elképzelésekről is tájékozódunk. Olyan kérdéseket is vizsgáltunk, amelyek a korábbi – a gyermekkori elhízás problematikájára irányuló – munkákban nem kaptak kellő teret: például az étel szerepe az iskolai vagy a családi életben; a gyermekek véleménye, attitűdje, személyes tapasztalataik. Munkánk során világossá vált, hogy a fiataloknak mint fogyasztóknak a közösségi élethez kapcsolódó tevékenységéről is hiányosak az ismereteink.

A közétkeztetés társadalmi beágyazottságát a közösségi, az iskolai és a családi szinteken és az egyének, a gyermekek oldaláról közelítettük meg. A rendszer – a vonatkozó szabályok szintjén is megfogalmazott – célkitűzése, hogy segítse az egészségtudatos, kiegyensúlyozottan táplálkozó gyermekek fejlődését. Hogyan néz ki mindez a napi gyakorlatban? Megvalósulnak-e ezek a törekvések?

A válaszok feltérképezéséhez két nagy gondolatkörre építettük fel a kutatás vázát. Az egyik az iskolai szintéren zajló közösségi élet, amelynek egyes fontos, napi eseményei éppen az ebédlőkben zajlanak. A helyiségek nem csupán a fizikai környezetet jelentik, hanem a közösségépítés, a nevelés tereivé is válhatnak az ételek közös elfogyasztása során. Az otthoni közösségi élet, a családi étkezések hasonlóan fontos szerepét, a szülői minták jelentőségét a gyermek étkezési szokásainak formálásban talán nem szükséges magyarázni. A gyermekek ezen környezeti keretek között, az iskolában, otthon, esetenként az utcán, útközben is étkeznek. Táplálkozási szokásaik a fenti tényezők együttes hatása révén formálódnak. Célzerű tehát arra törekedni, hogy a lehető legteljesebb képet lássuk e tekintetben.

A közösségi mellett a másik nézőpontunk az egyéné. Hogyan bővül a gyermekek tudása, miként erősödik önállóságuk, hogyan fejlődnek képességeik, milyen

az iskola fenntartót, azzal együtt pedig főzőkonyhát is váltott 2021-ben. Mindezek olyan (egymást időben gyorsan követő, nagy mértékű) változásokat jelentettek a gyermek-közétkeztetésben, amelyre korábban évtizedek alatt sem volt példa. A módosítások azonban sosem a teljes rendszert fogták át, hanem mindig csak egy-egy elem esetében történt változás. Ez a kiemelt példa is érzékeltetheti, milyen szerencsések voltunk, hogy éppen ekkor tudtuk elvégezni a kutatást, mert nagyon sok mindent megörökíthettünk ez alatt az idő alatt. Másrészt viszont világosan látható, hogy a gyermekétkeztetés egy folyton átforgató, számtalan kihívással szembesülő, a külső hatásoknak kitett rendszer volt az elmúlt években (pl. forrás- és munkaerőhiány). És akkor még nem is szóltunk a Covid-időszakról, az ételmiszerárak emelkedéséről (2020/2022-től), amelyek hosszabb távú kihatásait értelemszerűen nem tudtuk nyomon követni.)

átalakulást mutatnak tapasztalataink az óvodás koruktól a közétkeztetés keretében lezajló, több száz étkezési alkalom alatt. Átmege-e a rendszer által sugalmazni kívánt üzenet az egészséges táplálkozásról? Elősegíti-e a rendszer, hogy tudatos, önálló döntésre képes, az alapvető gyakorlati (főzni) tudással felvértezett felnőttként induljanak el az életben?

Szakértői mintavétellel kilenc település egy-egy általános iskoláját választottuk ki az elemzéshez. A főváros mellett megyeszékhelyek, kisebb városok, egy nagyközség és egy község hat állami és három egyházi fenntartású intézményének gyermekétkeztetését kutattuk (Budapest: XX. és XXII. kerület; Debrecen, Eger, Ózd, Pápa, Szarvas, Csömör, Rózsaszentmárton). Kiindulópontul a Népegészségügyi Szolgálat által végzett felmérés (*Egészséges táplálkozást ösztönző iskolai program*) eredményei szolgáltak. Pozitív élmény volt, hogy a munka előkészítő fázisában a megkeresett iskolafenntartók és maguk az oktatási intézmények is örömmel vállalták a részvételt, újszerű lehetőségeket láttak az együttműködésben. A munkafolyamat alatt nehézséget jelentett, hogy számos alkalommal kellett az eredeti munkatervet módosítani. Példaként: volt, ahol változott az iskola fenntartója, két esetben a konyhát üzemeltető cég cserélődött ki időközben.

Kutatásunkban a néprajz és a dietetika eszköztárát is felhasználtuk, kvantitatív és kvalitatív kutatási módszereket egyaránt alkalmaztunk. A helyszínek kiválasztása után állítottuk össze a kutatás fontos forrásait, a kérdőíveket. Célkitűzéseinknek megfelelően ezekben nemcsak az iskolai szereplőkre, hanem a családokra is fókuszáltunk. Az iskolai ebédlőkben és azokon túl, az iskola más területein zajló egyéb étkezéseket ugyanúgy igyekeztünk feltérképezni a kérdőív nyitott és zárt kérdéseivel, mint az otthoni szokásokat. Közös munkánk egyik legtanulságosabb tapasztalata az volt, amikor egymás kutatási módszereit és eszközeit megismerve megpróbáltuk összehangolni a két tudományterület által preferált, az adatgyűjtéshez használt forrásokat és azok értékelését.

Az egyes iskolákban a 3–8. osztályos (9–14 éves) korcsoportból évfolyamonként két-két osztályt vontunk be a munkánkba. Külön kérdőívet kaptak a menzás és a nem menzás gyerekek, valamint a szülei is, akiknek a társadalmi státuszát a jövedelmi helyzet és az iskolázottság kombinálásával négy nagy kategóriába soroltuk. Kíváncsiak voltunk a konyhai dolgozók, az ételmezésvezetők és a tanárok véleményére, tudására is. A kérdőíves felmérés megkezdése előtt minden oktatási intézményben valamennyi résztvevőt tájékoztattuk a munka menetéről. A kutatáshoz és az eredmények közzétételéhez beleegyező nyilatkozatot kértünk tőlük. Végül összesen több mint 3000 adatközlő (1896 tanuló, 1812 szülő, 85 tanár és 37 konyhai dolgozó) írásos válasza gyűlt össze. A kérdőíveket a kitöltés előtt

számsorokkal kódoltuk. A beérkezés után mindet újrakódoltuk, így biztosítva a teljes anonimitást. A kódrendszer révén a gyermekek és a szüleik által kitöltött kérdőívek adatait egymás mellé állíthattuk az elemzés során.

Az így keletkezett adatbázis a mai magyar táplálkozáskultúra igen jelentős lenyomata, amely jól reprezentálja az iskoláskorú gyermekeket nevelő családok étkezési szokásait. Az összegyűjtött adatok azt mutatták, hogy a kiválasztott településeken a menzán étkező tanulók aránya az országos (50% körül) átlagnál magasabb (a diákok négyötöde), míg például a tanároknak csak a 30%-a vette igénybe a menzát. A tanulók 62,5%-a csak ebédel, 37,5%-uk pedig háromszor étkezik a menzán. A diétás étrendet igénylők aránya 2%. A szülők 62%-a teljes árat fizet. 30% kedvezményesen, 8%-uk esetében pedig a gyermek térítésmentesen, a szociális támogatás¹⁰ részeként kapja a közétkeztetést.

Számszerű megállapításaink a teljes mintára vonatkoznak, míg a szakértői mintavételből adódóan a településtípusok és iskolák eltérései miatt a minta egyes elemei intézményenként egyéni vonásokat mutatnak. Ebben az elemzésben – területi okok miatt – nem áll módunkban minden egyes pontra és a település-szintű részletekre rávilágítani, ezért csupán néhány összetevőt emelünk ki.

A kérdőívezés mellett másik nagyon fontos kutatási módszerünk a résztvevő megfigyelés volt. Minden helyszínen igyekeztünk bepillantani az iskolai életbe és az ebédlőben zajló mindennapi cselekményekbe a terepmunka során. Megfigyeltük, fotóztuk, rögzítettük az étkezések menetét és időtartamát, a gyermekek és felnőttek interakcióit, a váratlan helyzeteket. A felnőttekkel félig strukturált interjúkat szerveztünk, a gyermekeket pedig fókuszcsoportos beszélgetéseken kérdeztük a kérdőívekben adott válaszaik által kirajzolódó preferenciáikról, vagy a menza működésének kritikus pontjairól. Tanulságos volt együtt gondolkodni velük arról, hogy mit jelent számukra az étel; hogy mitől függ, mit esznek; hogy miért fontos a reggeli étkezés, vagy hogy milyen hatása van a szervezetre az energiatalannak. Megtudhattuk tőlük, hogy milyen ételeket tartanak finomnak, és azt is, hogy milyen javaslatok lennének a menza megújítására. Törekedtünk rá, hogy ezeket a lépéseket többször is megismételjük, hogy a változásokat is dokumentálhassuk.

Voltak olyan kutatási helyszínek, ahol az iskolai életben, a kapcsolódó korosztályokon túltekintve a táplálkozáskultúra más vonatkozásai felé is nyitni tudott a kutatás. A kiválasztott csoportokon kívül az idősebbek is a látókörünkbe kerültek. Két kisebb településen is elindult (és jelenleg is folyik) a táplálkozás- és társadalomnéprajzi kutatás. Ezek hosszú távú célja, hogy az iskolai közétkeztetés

¹⁰ A közétkeztetésnek az élelmiszer-szegénység kezelésében betöltött szerepéről lásd Husz Ildikó tanulmányát a kötetben, továbbá: Husz – Marozsán 2014; Vastag – Husz 2016.

közösségi háttérét is átláthassuk. Az egyik helyszínen például a kutatók kapcsolatba léptek az ottani hagyományörző csoporttal annak érdekében, hogy a közösség életében fontos identitáselem, az oktatásban is megjelenő szlovák hagyományok, az azokhoz kötődő szokáscelemek, valamint a táplálkozás kapcsolatát mélyebben is feltárják, a működési mechanizmusokat megérthessék. Egy másik faluban a helyi egészségprogram keretében arra kapott felkérést a dietetikus és a néprajzos, hogy beszélgetéseket vezessen, előadásokat tartson az egészséges táplálkozásról különböző korosztályok számára.

A terepmunkának ez a (sok szervezést igénylő, intenzív, sokoldalú, izgalmas szakasza) megérintette a kutatócsoport tagjait. Nagyon sokat adott ahhoz, hogy még inkább elköteleződjünk a téma iránt. Az adatközlőinkkel kialakuló szorosabb kapcsolat érzelmileg is erős bevonódást eredményezett: kimondottan nehéz pillanataink is akadtak. Az egyik konyhai dolgozó például sírva osztotta meg velünk a munkahelyi változások, a konyha szervezeti átalakítása által okozott lelki terheit. Máshol egy félig elárvult kisgyermek panaszolta el gyászát, bánatát. A Covid alatt több adatközlőnk is elhunyt, sajnós.

Már említettem, hogy a munka lendülete nem volt töretlen. Többször is le kellett állnunk a kedvezőtlen külső körülmények miatt. Ezekre a helyzetekre – a kutatási tervet és a munkatervet szem előtt tartva – folyamatosan reagálnunk kellett. Személyi változások is történtek, például a munkahelyeinket (a BTK NTI-t és az OGYÉI-t) érintő hivatali átszervezések miatt. Váratlanul jött és nagyon súlyos gondot jelentett a Covid 19-vírus okozta veszélyhelyzet. 2020 márciusától 2022 júniusáig hol rövidebb, hol hosszabb (egy teljes tanév), időszakokban be sem mehettünk az iskolákba a pandémia és az óvintézkedések miatt. Ez nagyban hátráltatta a munkálatokat, emiatt a kutatás futamidejének meghosszabbítását kellett kérnünk. A Covid időszaka a kutatás periodozációját is befolyásolta. Az összegyűjtött információk jelentős része 2020 előtti idő gyakorlatát rögzíti. A kontrollvizsgálatok folyamán pedig a Covid alatti átmeneti, rendkívüli intézkedéseket, valamint a megszokott formákhoz való visszatérés lépéseit dokumentálhattuk a járvány utáni hónapokban. Ezeket a körülményeket a kutatási eredmények feldolgozása és elemzése során is szem előtt kellett tartanunk.

Iskolai ebédlők, otthoni konyhák. Kutatásunk tanulságai

A fogyasztók, a gyerekek szemszögéből az iskolai ebédlő minősége tűnt az egyik kulcskérdésnek a kutatási helyszíneken. Ezzel szorosan összefüggő kérdés, ho-

gyan zajlik az étkezés, milyen az ételről folytatott kommunikáció. A kutatás másik hangsúlyos területe a családok otthoni főzési-étkezési szokásrendje, és annak mintaadó szerepe volt. E két nagy témakör kapcsolatát elemezve válhat láthatóvá, többek között, a közétkeztetés társadalmi beágyazottságának, elfogadottságának, a táplálkozásban betöltött szerepének problematikája (Báti 2019, 2020a, 2020b, 2022a, 2022b; Báti et al. 2019; Báti – Umbrai 2020; Várkonyi-Nickel 2020a, 2020b, 2020c, 2021; Várkonyi-Nickel et al. 2019).

Kulcskérdés az ebédlő

Mi az ebédlő szerepe az iskola életében? Először is magától értetődően az, hogy helyet adjon az étkezéseknek. Másrészt viszont a közös ebéd a közösségépítés és a szocializáció számára is teret biztosít (Hart 2016). Ennek részben ellentmond, hogy a tanítási nap folyamán nem csak itt étkeznek a gyerekek. Az ebédlőbe csak a menzások mennek. Ők is csak meghatározott időpontokban, naponta egyszer (ha csak ebédelnek) vagy kétszer (ha a tízóraijukat is ott fogyasztják), a tanítás rendjéhez szabott idősavokban, és többnyire osztálykeretben vagy az évfolyamtársakkal. A nassolás a szünetekben vagy az uzsonna az ebédlőn kívül, jellemzően a tanteremben vagy a folyosón zajlik.

A nap nagy részében (a tanórák alatt) az ebédlőnek a tanulók szempontjából nincs funkciója. A menzások ebédlői tartózkodása viszont nagyon „sűrű”, intenzív időszak. A helyiség elhelyezkedése és elrendezése, a bútorzat, a fények, a szagok és a zajok együtt határozzák meg a térhasználatot. A környezetpszichológiai eredmények rámutattak, hogy a nem megfelelő módon kiépített és berendezett élettér stressz, agresszió és viselkedészavarok forrása is lehet. Ezért a tantermek mellett a közlekedők és az ebédlő is sajátos funkciókkal, többlet feladattal bírnak az iskolán belül, hiszen a szocializáció és a társas kapcsolatok fejlődésének is színterei hosszú éveken át.¹¹

A közétkeztetésre vonatkozó nemzetközi szakirodalom, és az előzetes vizsgálatok alapján már feltételeztük, amit a most futó projekt is megerősíteni látszik: ebédlőnek mint helynek óriási szerepe van az abban, hogy mennyire sikeres és el-

¹¹ A térhasználatnak az emberi viselkedésre gyakorolt hatásával foglalkozik a környezetpszichológia. Bővebben lásd például Somogyi 2016; Somogyi et al. 2019; Dúll et al. 2021.

fogadott a menza a gyermekek szemszögéből.¹² A környezeti hatások:¹³ a helyiség el- és berendezése, az, hogy a befogadóképesség függvényében zsúfolt vagy szel- lős, családias hangulatú, hívogató-e a tér a kicsik és a kiskamaszok számára, adott esetben még az ételknél is fontosabb tényező lehet. Az egyik főzőkonyha által készített étel például jobban elfogyott egy kellemesebb, szervezettebb formában működő ebédlővel rendelkező iskolában, mint abban a szomszédos intézményben, ahol zsúfolt volt az étkező (Báti 2018).

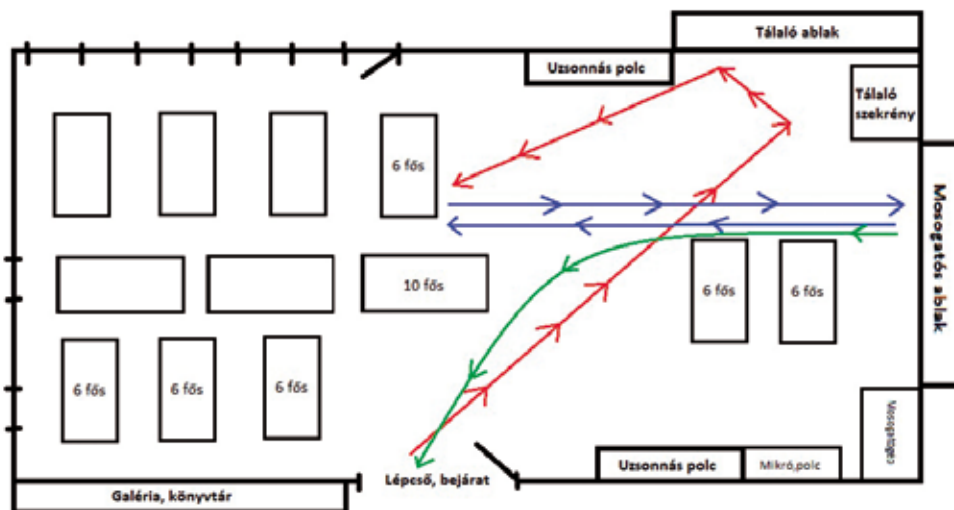


1. kép: „Ha a fejemmel is tolom, akkor talán nem ejtem le a tálcat a tényérokkel...”
(Fotó: Nickel Vira Réka, Eger, 2021)

¹² „Az étkező elhelyezkedése és kialakítása az edukációs terekben kiemelt fontosságot kap, hiszen ezek nem csupán az étkezés terei, hanem olyan társas és szocializációs folyamatok helye(i), melyben viselkedési formákat a gyermek elsajátíthat, gyakorolhat, közösségben élhet meg. Kultúránkban az étkezés erős közösségformáló és aktív része a mindennapoknak, így az iskolai életben is az, vagy azzá tehető. Elsődleges funkcióján túl csoportok kialakulását teszi lehetővé, viselkedésszabályokat közvetít, és egészségtudatos magatartásra ösztönözhet. Tehát az étkezésen túl nagyon sok többtartalommal rendelkezik, és még többel megtölthető, így érdemes lehet egyéb közösségi funkciók hozzárendelése is. Nagyon fontos azt látnunk, hogy az ember és környezete folyamatos kapcsolatban állnak egymással, és kölcsönösen hatnak egymásra. Így amint megváltoztatjuk egy tér tudatosulóját vagy nem tudatosulóját jellemzőit, az visszahat használatára, annak viselkedésében változások figyelhetők meg, mely egy oktatási létesítmény esetében különösen nagy szerepet kap.” Máté et al. 2016: 28–29.

¹³ A témához lásd: menza projekt https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKewi-q8zW89__AhX3RvEDHSXACAUQFnoECA0QAQ&url=http%3A%2F%2Fdla.epitesz.bme.hu%2Fappendfiles%2F1310-jokai_fuzet.pdf&usq=AOvVaw3Pft-hlzzDTza8y94gPIDJ&opi=89978449 (Letöltés: 2023. 02. 01.)

A vizsgálatban szereplő nem menzás (zömében felsős) gyerekek 83%-a korábban menzás volt. A kérdőív nyílt végű kérdéseinél kifejtették, miért döntöttek a menza elhagyása mellett. Válaszaikban nagyon gyakran kifogásolták például, hogy az ebédlők zsúfoltak és zajosak. Harmaduk rossznak tartotta az ott kínált ételeket. A legtöbben azonban azzal indokolták kilépésüket, hogy a barátaik sem a menzán ettek. Tehát nem is annyira az étel, mint inkább a közösség és az együtt étkezés jelentőségéről tanúskodik az álláspontjuk. Ez főként városi környezetben fontos tényező, ahol a közétkeztetésnek olyan „versenytársakkal” kell megküzdenie, mint az iskolák környékén lévő gyorsétermek vagy szupermarketek. A fókuszcsoportos beszélgetés során a felsős gyerekek kifejtették, hogy akkor ennének a menzán, ha annak is olyan komfortos, kisebb csoportok számára az elvonulásra is teret biztosító berendezése, bútorzata lenne, mint az egyik gyorsétteremlánca. A „Meki” tehát nem feltétlenül a hamburger miatt vonzó, hanem a társas kapcsolatokat elősegítő, az otthonitól és az iskolaitól is eltérő térhasználat lehetősége miatt.



1. ábra: Ebédlő alaprajza, egy gyermek mozgásának útvonala az étkezés ideje alatt (Rekonstrukciós rajz: Báti Anikó, Szarvas, 2021)

A kutatásban megvizsgált ebédlők berendezése a térbeli adottságokhoz igazodott. Egyidejűleg általában egy-egy évfolyam, két-három osztály használta a menza terét, de az is előfordult, hogy két iskola több osztálya volt jelen a teremben. Az ültetés rendje iskolánként eltérő célokat szolgált, és többnyire a tanárok által megszabott keretekhez igazodott. Volt, ahol egy-egy hosszú asztal köré le tudott

ülni akár egy teljes osztály is, így a közösség összetartó ereje jobban érvényesülhetett. Máshol a kisebb, 4-6 fős asztaltársaságokban jobban lehetett beszélgetni. Az egyik iskolában a legkisebbek számára előre megterítették a hosszú asztalokat a konyha dolgozói, míg a nagyobbak már maguknak, osztálytársaikkal együtt terítették. Néhányan a tányérokat, mások az evőeszközöket rakták ki, egy harmadik csoport pedig a levesestálakat hozta, hogy azután ki-ki az igényei szerint szedhessen magának az ételből. Minden szempontból ez a megoldás bizonyult a leggyümölcsözőbbnek. A kérdőívekre adott válaszok alapján a tanulók és szülei is itt voltak a legelégedettebbek a közétkeztetés egészével, itt keletkezett a legkevesebb hulladék is.

A gyermek önálló döntése az, hogy kikkel szeretne együtt enni, csak az iskolák felében (és csak a felső tagozatosak esetében) érvényesült. Azok a tanulók, akik nem a menzán ebédeltek, teljesen kiszorultak a képből. Az iskolák többségében ők nem vihették be az otthonról hozott ebédjüket a menzai ebédlőbe, nem ehetek együtt menzás társaikkal, mert a helyiségek így is nagyon zsúfoltak voltak. Ez komoly konfliktusforrás volt a gyerekek szempontjából. Voltak olyan diákok, akik emiatt inkább nem ették meg a menzai ebédjüket, hiába volt kifizetve, idővel pedig a rendszerből is végleg kiléptek. A mintában szereplő iskolák felében a büfé jelenti a presztízszfogyasztás, az önálló tanulói döntés és választás színterét, ami miatt nagy jelentőséggel bír a kamaszok körében, és így egyfajta ellentéte/versenytársa a menzának.



2. kép: Nem komfortosak az ebédlőben a fémlábú, nem megfelelő méretű székek
(Fotó: Nickel Vira Réka, Eger, 2022)

A terek berendezéséhez kapcsolódó élmény, hogy az ebédlői bútorzat a gyermekek által kifogásolt zaj forrása is lehet. A fémlábú székek mozgásának hangja betöltheti a teret, amit a beszélgetések alatt túl kell kiabálni: ezzel máris kialakul a nyugodt étkezéshez teljesen alkalmatlan környezet.

Korosztályonként a bútorok mérete is döntő módon befolyásolhatja, hogy a gyermekek szeretnek-e az ebédlőben enni. Míg az óvodákban mindenütt a kicsik önállósodását segíti a berendezés mérete (leér a lábuk a székről, kényelmesen elérik az asztalt), addig az iskolában a felnőttekre szabott tárgyak kényelmetlenek és balesetveszélyesek is lehetnek a kicsik számára. Frusztrálhatja őket, konfliktusok forrása lehet, ha nem érik el a levesestálat, ha fel kell térdelni a székre ahhoz, hogy ételt szedjenek maguknak, vagy ha csak úgy tudják feltenni a mosogatópultra a tányérokkal megpakolt tálcat, ha két kezükkel tartják azt, miközben a testmagasságuknál is magasabbra kell betolniuk. Mindezek nagy hatással vannak arra, hogy a gyerekek mennyire érzik otthonosnak a teret, mennyire tudnak a képességeiknek megfelelően önállóan is elboldogulni, miközben sietve, időre kell végrehajtaniuk a feladatokat.

Kommunikáció az ételről

Az étel értékét az is mutatja, hogyan bánunk vele, milyen módon kommunikálunk róla. A tárgyi környezet és a kortárs csoport mellett a pedagógusok és a konyhai dolgozók munkája is kulcsfontosságú a közétkeztetés sikere szempontjából. Ezt tükrözte korábbi példáink közül az ülésrend kialakítása is.

A felnőttek szerepét a gyermekek felől nézve több esetben csak a negatív („Nem szerettem ott enni.” „Nem jó a hangulat.” – típusú) válaszok kifejtésével lehetett dokumentálni a kutatásban. A terepmunka során többnyire a gyermekek igényeit támogató, megengedő, a legkisebbek esetében szinte „anyáskodó” gyakorlatokkal találkoztunk (például segítettek a húst felvágni, a levest kiszedni). Volt, ahol a tanítók/tanárok a gyerekközösségekben ebédeltek, és példát mutattak az evőeszközök helyes használatára is. Az ilyen szituációk a tanórai kereteken túlmutató nevelés és a szocializáció különleges, intenzív idejeként lehetőséget biztosítottak a pedagógus és a tanulók között zajló kötetlenebb beszélgetésekre is.

De akadt egy-két szélsőséges, követésre nem ajánlható eset is. Amikor például a pedagógus azzal fokozza az egyébként is nagy ebédlői zajt, hogy azt túlkiabálva próbál rendet tartani. Máshol viszont az volt a megdöbbentő, hogy a legkisebbek néma csendben közlekedtek és étkeztek. Itt azoknak, akik a tiltás ellenére, halkan

beszélgetni próbáltak a társukkal, de lelepleződtek, abba kellett hagyniuk az ebédet. Székük mögött állva nézték a többiek ebédelését. Egy esetben még az ebédlőt is el kellett hagynia a „rendbontónak”.

Ha ilyen szabályokra kondicionálják a gyerekeket, nem meglepő, ha nem akarnak túl sok időt eltölteni a menza rendszerében. Nem lehet csodálkozni rajta, ha az az első lehetséges pillanatban kilépnék belőle. Addig pedig úgy tiltakoznak, hogy egyáltalán nem fogyasztják el az ételt, vagy alig esznek belőle. A szülő pedig adott esetben annyit tapasztal, hogy gyermeke éhesen ér haza az iskolából. Pedig lehet, hogy nem is az étel minőségével van a gond.

A tanárnak mediátorként kellene működni a konyha, a gyermekek és a szülők között. Személyes példájával ő is sugallhatná, hogy az étlap fogásai egészségesek, táplálóak. Ám a felmérésben szereplő tanárok 70%-a nem a menzán ebédel. Egyfelől az ebéd felügyelete miatt erre nem is marad már idejük. De ennél is fontosabb indok, hogy nem ízlik nekik az étel. Milyen üzenete van a gyerekek felé annak, hogy a felnőttek az otthonról hozott ebédjüket ehetik, miközben nekik be kell érniük az aznapi iskolai menüvel?



3. kép: „Mosolygós” szendvicsek uzsonnára, a sajt és a zöldségek öletes szervírozásának példája (Fotó: Bági Anikó, Debrecen, 2021)

Csak a tanárok emberségén és szakmai tapasztalatán, az iskola pedagógiai célkitűzésein és eszközein múlik, hogyan támogatják a tanulók önállósodását a menzán. Bevonják-e őket az asztalok megterítésébe, felkészítik-e őket az aktuálisan a tányérjukra kerülő fogásokra, hagyják-e, hogy étkezéssé váljon az evés a jó hangulatnak és az aktív részvételnek köszönhetően? De ebbe a gondolatkörbe tartozik az is, hogy például a konyhával együtt működve segítik-e a gyermekeket a fogváltás ideje alatt, amikor nem tudnak egy egész almába beleharapni. Szorgalmazzák-e ilyen esetben a gyümölcs feldarabolását, tudva azt is, hogy még a nagyobbak is szívesebben fogyasztják a nap folyamán az iskola központi részén elhelyezett gyümölcsöt, ha az szépen fel van darabolva és tálalva. Sajnos a tanárképzésben nem jelenik meg az iskolai életnek ez a szegmense. A pedagógusok majd csak az iskolában sajátítják el ezeket a gyakorlatokat, részben az idősebb kollégák (jó vagy rossz) mintáit követve.

A nem menzás gyerekek ellátása nem feladata a rendszernek. A pedagógusok viszont tudják, hogy kik azok a tanulók, akik nincsenek befizetve, mert a szülők anyagilag nem engedhetik meg maguknak, és így a napi ötszöri étkezésük sem megoldott. Nekik köztes megoldásokkal próbál segíteni az iskola és a menza: gyümölcsöt egész nap ehetnek, illetve a reggeliből megmaradt péksüteményt, szalámis kenyeret is szabadon elvihetik az óráközi szünetekben.



4. kép: Ez az ebéd ma nem ízlett a gyerekeknek, sok a keletkező hulladék (Fotó: Báti Anikó, Pápa, 2021)

A gyerekek 2/3-a kedvesnek tartja a konyhai személyzetet. Ez a tényező – az elemzések alapján – nem mozog együtt az ételek minőségével, azaz egy, a min-tában egyébként rosszul szereplő menzán is lehet a konyhai személyzet kedves. A konyhai dolgozóknak rendszeres szakmai továbbképzéseken kell részt venniük, mégis inkább az egyéni tulajdonságaikon múlik, hogy mennyire tudnak megér-tően, segítőkészen fordulni a tanulók felé. Főként ettől függ, hogy a menza elér-i-e célját, hogy a gyerekek jóllakottan, elégedetten távoznak-e.



5. kép: Otthonos hangulatú teríték és a diákok önállósodását ösztönző tálalásmód
(Fotó: Báti Anikó, Debrecen, 2021)

Az egymás iránti kölcsönös tisztelet alapja a megfelelő kommunikáció és az arra épülő személyes kapcsolat. Ennek működtetése gyakorlatilag lehetetlen ott, ahol olyan gyorsan kell a konyhai dolgozóknak – a rövid ebéddidő és a hatalmas tömeg miatt – tálalniuk az ételt, hogy még felpillantani sincs idejük a tányérokat elvevő gyermekekre. Ilyen helyzetekben legfeljebb egy-egy „Köszönöm!” hangzik el a di-ákok részéről. Arra szinte semmi esély, hogy a konyhások, mondjuk, egy-egy fogás megköstölésére is biztatni tudják őket, hogy akár csak minimális kommunikáció

is kialakuljon a személyzet és a diákok között. A konyhai dolgozók nagy fluktuációja sem segíti a kapcsolatépítést. A jó gyakorlatok mindig hosszú szakmai tapasztalatokra épülnek. Mintánkban van olyan tálalókonyhai dolgozó, aki már a mostani diákok szülei idejében is ott volt a menzán, így sok tanulót név szerint szólít, és a családi háttérük is ismerős a számára. Vele már elsős koruktól találkozhattak a gyerekek, megszokták az általa vezetett ebédlő rendjét. A napi pár perces interakciókba a kölcsönös üdvözlés, a köszönet, pár kedves szó, kínálás, biztatás, egy mosoly vagy (érintetlenül visszavitt tányér esetén) az ebéddel kapcsolatos problémára vonatkozó kérdés is belefér. A jó gyakorlatot képviselő konyhákon az ebéd sikerességét mutatja az is, hogy még a többnyire „nemszeretem-fogások” is jobban elfognak a családi hangulatú étkezések során.



6. kép: A főzeléket lapos tányérból, késsel, villával nem könnyű elfogyasztani (Fotó: Nickel Vira Réka, Szarvas, 2021)

A vizsgált kilenc iskolából nyolcnál az ebédlőhelyiség az iskola épületén belül helyezkedik el, egy esetben pedig ötperces sétával érhető el. Öt intézményben az étkező a tálalókonyhához csatlakozik, az ételt a főzőkonyháról szállítják oda. Négy helyen az iskola, az ebédlő és a főzőkonyha ugyanabban az épületben helyezkedik el. Ezeknek a körülményeknek az ételek és a róluk való kommunikáció tekintetében is nagy jelentőségük van.

Ha a főzés és az étkezés egy épületen belül zajlik, akkor kimarad a szállítás fáziisa, és nem áll fenn a minőségromlás veszélye, ami sok esetben a konyhai dolgozók önhibáján kívül is előadódhat. (Például, ha a tészta túlfő a hőtárolós badellában.) A térbeli közelség szorosabb kapcsolatot is jelent: az ételekről szóló visszajelzés közvetlenül juthat el a konyhára. Ezekben az esetekben a közösségi célok időnként a szigorú egészségügyi szempontokat is felülírhatják, és az iskolai életbe is szorosabban bekapcsolódik a konyha. Az étrendet az iskola programjaihoz, ünnepeihez lehet igazítani. Miközben a legtöbb helyen a kívülállók számára szigorúan tiltott zóna a főző- vagy a tálalókonyha területe, itt beléphetnek a gyerekek: főzhetnek, süthetnek a tanáraik vagy egy meghívott séf, cukrász vezetésével, közösen készíthetik el például a karácsonyi mézeskalácsot.

Ahol a tálalókonyha dolgozói nem találkoznak a főzőkonyha munkatársaival, ott gyakran csak az ételt szállító sofőr, vagy az ebédről szóló tanári véleményeket gyűjtő „kockás füzet” jelenti a közvetlen visszacsatolás útját. Utóbbi esetben a tanulók és a szülők sem nagyon rendelkeznek információval arról, ki is főz a menzának naponta. Ez még egy kisebb településen belül is problémás lehet, amennyiben nincsenek olyan találkozási alkalmak, szervezett kóstoltatások, szülői-konyhai-fenntartói szintű megbeszélések, ahol mód lenne a véleménycserére.

Az egyik legfontosabb kommunikációs csatorna a menzáról az étlap. A közétkeztetési rendelet előírja, hogy az étlapot közzé kell tenni, továbbá azt is meg szabja, hogy a fogások feltüntetése mellett jelölni kell rajta az energiatartalmat és az allergéneket is. (E két utóbbi információ azonban a gyermekek szempontjából jórészt teljesen fölösleges.)

A kutatás során szerzett tapasztalatunk az volt, hogy egyetlen iskola kivételével mindenütt kitétték az étlapot: a iskolai honlapra online, az ebédlő közlekedő részén papíron is. Az online elérhetőség főként a szülőknek szól. Irányukban valóban fontos az ételek összetételéről szóló tájékoztatás is. A gyermekek közvetlen környezetében viszont sokkal hasznosabb, ha olyan étlap készül, amelyről értelmezhető és jól olvasható formában, a legkisebbek akár illusztráció segítségével is, tájékozódhatnak az aznap várható fogásokról. Az is szerencsés megoldás, ha az ebédlőben nem a felnőttek magasságában helyezik el az étlapot, amin ráadásul – a legrosszabb



7. kép: Az étlapon a napi menüt nehéz kibetűzni a csengetési rend, az osztályok ebédrendje és egy másik allergiáról szóló dokumentum között (Fotó: Nickel Vira Réka, Eger, 2022)

esetben – a sok adat mellett a menü megnevezése már csak apró betűvel férhet el. A gyermekek véleményét jellemzően nem kérik ki az étlapok tervezése során. Az ételekkel kapcsolatos észrevételeiket, problémáikat a diákok elsősorban a szüleinek vagy a tanáraiknak szokták jelezni, de ezek nem minden esetben jutnak el közvetlenül a főzőkonyhához, a szolgáltatóhoz. Az étlap a jelen formájában csak

részben tudja a feladatát betölteni. A gyermekek 20%-a soha nem nézi meg az étkezés előtt a menüt. Egyharmaduk ugyan gyakran megnézi sorban állás közben, de a diákok 45%-a ki sem kér egyes fogásokat az étlap alapján, vagy azért, mert magát az ételt vagy annak „menzás” változatát nem szereti.

A szülők 31%-a soha, 41%-uk csak ritkán nézi meg az étlapot. Az otthoni étkezéseket a szülők nem ez alapján, nem a gyermekek egész napos étrendjéhez igazodva tervezik meg. 88%-uk ugyanakkor utólag tájékozódik a gyermeknél, hogy milyen volt a menzai ebéd. Fontos számukra ez a visszacsatolás, de nem mindig elég informatív. Egyrészt ennek az az oka, hogy a gyermekek egy része nem ismeri fel a menzai fogásokat. Arra a kérdésre, hogy „Mi volt az ebéd?” a „Valami leves meg második.” nem igazán tartalmas válasz. A szülők azonban ezek alapján ítélik meg a menza működését. 83%-uk szerint előfordult, hogy a gyermekük éhesen ment haza, tehát a közétkeztetés rendszere az adott napon nem teljesítette vállalt feladatát. Ha probléma merül fel, akkor azt – a diákokhoz hasonlóan – a szülők is leginkább a tanárok felé jelzik, de ezzel is csak ritkán élnek. A szülői értekezleteken a közétkeztetésről alig esik szó. Nemtetszésüket – egyéb fórumok hiányában – azzal fejezik ki, hogy ha a gyermek kéri, kilépnek a menza rendszeréből. A vizsgálatba vontak közül csak egyetlen olyan iskolát találtunk, ahol az ételmezésvezető irányításával a menzabizottság valóban működik, amelyben a tanulók és szülei is részt vehetnek, és észrevételeiket havi rendszerességgel megtehetik. Ebben az intézményben többek között ez a kiegyensúlyozott kommunikáció is nagyban hozzájárul a közétkeztetés elfogadottságához.

Az étlap összeállításának egyik, a rendelet által is megszabott paramétere a változatosság. Az előírások tíz étkezési napra határozzák meg, hogy mely alapanyagok és milyen mennyiségben kerüljenek a gyermekek tányérjába. Az már az ételmezésvezető és a dietetikus döntéssein múlik, hogy mindez milyen fogások formájában realizálódik az étlapon. A visszajelzésekből az derült ki, hogy a gyermekek és a szülők nagyobb változatosságot, színesebb kínálatot javasolnának. Az optimális az lenne, ha az évszakoknak megfelelően hosszabb ciklusokra dolgoznák ki az étlapot. A kínálatot színesíthetné az is, ha például a gyermekek által preferált nemzetközi konyha fogásait beépítenék, a megfelelő receptúrával. Megfigyeltük, hogy ahol a gyros mellé kínálták, ott a gyerekek az egyébként általuk kevésbé kedvelt friss, nyers zöldségeket is jóízűen elfogyasztották.

Általánosnak tűnő tapasztalat, hogy a legtöbb hulladék a levesből keletkezik. Abban az esetben viszont, ha nem mindennap szerepel levesfogás, és helyette a vitaminokat és rostokat például egy gyümölcsökben gazdag pohárkrémbe kínálják, vagy ha a zöldségleves mellett az annál sokkal népszerűbb krémleveseket is az étlapon tűzik – a fogyasztók szemében máris változatosabbnak tűnik a me-

nüsor. A gyermekek és a szülők egyaránt kedvező megoldásnak tartanak, ha több menüből lehetne választani. Nagyon ígéretes példa, hogy van már olyan iskola, ahol a menza önkiszolgáló rendszerben működik. Az a lehetőség is kedvez az egyéni döntési helyzet megélésének, ha a nem választható menüből mindenki maga szedhet, és annyit, amennyit valóban el is fogyaszt. Kiosztatlan maradék így is lesz, de jóval kevesebb hulladék keletkezik. (A maradékok és a hulladékok kezelésének súlyos anyagi vonzatáról, a rendszerbe beépített értelmetlen pazarlásról itt most nem tudunk bővebben szólni.¹⁴)

A gyerekek fele egy ötös skálán – ahol 1 pont a legrosszabb – 4-5 pontra értékelte a menzai ebédet a kérdőívekben. 28%-uk adott 3-at, 20% viszont elégedetlen volt a menzán kínált déli étkezésekkel. Az ebédre rendelkezésre álló időt – szüleikkel ellentétben – a tanulók elegendőnek tartják. A menzán étkezők 60%-a szerint jó vagy nagyon jó hangulatú az étkezés; 19%-uk szerint viszont egyáltalán nem jó a hangulat. Arra az összefoglaló kérdésre, hogy szeretnek-e a menzán enni, a diákok 57%-a pozitív választ, 4-5 pontot adott, 23%-uknak vegyes a tapasztalata: néha igen, néha nem. Mindössze 20% azoknak az aránya, akik nem szívesen étkeznek a közétkeztetés keretében. Az adatok alapján összefüggés van a hangulat és aközött, hogy szeretnek-e ott enni. Nem meglepő módon a gyerekek azt a menzát szeretik, ahol jó a hangulat. Teljes mértékben az iskola szerepe a meghatározó e tekintetben. Az általuk kialakított rendszertől függ, ezért intézményenként nagyon eltérő, hogy milyen hangulat uralkodik a menzán. Településtípustól függetlenül az egyházi fenntartású iskolák menzái összességében valamivel jobb eredményt értek el (3,79 pont) a kedveltség, az elfogadottság tekintetében, mint az államiak (3,39 pont). Az is kiderült, hogy az alsósok inkább szeretnek a menzán ebédelni, mint a felső tagozatosok.

A menza megítélésében a szülők véleménye összességében negatívabb, mint a gyerekéké; a kérdőívekben rosszabb pontokat adtak. Ez azzal is összefügghet, hogy kevés érdemi, közvetlen információ jut el hozzájuk a mindennapi gyakorlatról.¹⁵ A legtöbben a gyerekek szóbeli összefoglalóira és a saját, gyermekkori tapasztalataikra építve látják a közétkeztetés rendszerét. Többnyire nincs módjuk a kóstolásra, de ott is nagyon hamar elhalt az érdeklődés, ahol esetleg biztosították azt a szülőknek. A kérdőívek alapján a szülők 17%-a értékelte úgy, hogy finom a menzai ebéd, a többség 3-5 pontot adott. 60%-uk egészségesnek, egy másik kérdésre válaszolva pedig hasonló arányban változatosnak is tartják a kínált

¹⁴ Bővebben lásd: Báti 2018: 127–128, további irodalommal.

¹⁵ A médiában megjelenő cikkek nem eléggé objektíven tájékoztatnak, csak időnként felkapott téma a közétkeztetés. Például: <https://telex.hu/belfold/2022/04/08/a-nagy-menzasorozat-vege-pontokba-szedtuk-mi-a-gond-az-iskolai-menzaval> (Letöltés 2022. 04. 08.)

fogásokat, bár többségük nem ismeri részletesebben a közétkeztetési rendelet erre vonatkozó előírásait. 35%-uk úgy véli, hogy nem könnyű felismerni a tányérra kerülő ételeket. Az interjúkban erre rákérdezve kiderült, hogy maguk a válaszadó szülők sem feltétlenül nyitottak az egészséges táplálkozás érdekében bevezetett újításokra. Maguk sem ismertek és kedveltek például egyes a menzai ételsorba újonnan bevezetett alapanyagokat, ételeket.

A szülők nagyon kritikus pontként érzékelik az ebédre rendelkezésre álló időt: a válaszok egyharmada lesújtó véleményt tükröz ezzel kapcsolatban. A gyerek reakcióból, válaszaiból ítéljük meg, hogy éhes maradt-e a menza után. 44%-uk tapasztalta úgy, hogy gyermekük nagyon gyakran nem lakik jól a menzai étellekkel.

Az interjúkban rögzített információk azonban árnyalhatják ezt az általános képet. Előfordul ugyanis, hogy az otthonról vitt tízóraival eltelik a gyermek, nem igazán van étvágya, így nem eszik eleget az ebédből. De délutánra, mire hazaér, újra éhes. Ebben az esetben tehát nem a menzával, sokkal inkább a tudatos szülői tervezés hiányával van gond. Egy másik problémaforrás lehet, ha a családi gyakorlatban nincs különbség a gyermek- és a felnőttadag között, ami miatt a közétkeztetésben korosztályosan kiszabott adag kevésnek bizonyulhat egy nagyobb étvágyú diák számára.

Érdekes adat, hogy míg az egyes véleményezési szempontokra (ebéd, ízek, időtartam, személyzet stb.) a szülők többsége inkább kedvező (4-5) pontokat adott, addig az „Össességében mennyire elégedett az iskolai menzával?” kérdésre alapozott végkövetkeztetés nem volt ennyire pozitív. A válaszadók 68%-a a 3-4 pontos értékeléssel csak közepesen elégedett. További 9% 2, 5% pedig csak 1 pontot adott, ami azt mutatja, hogy nagyon elégedetlen a szolgáltatással. Megjegyzéseikben javasolják, hogy a szolgáltató növelje az étlapon a változatosságot, hogy a konyha konyhatechnikai vagy fűszerezési módosításokkal újítson, illetve, hogy arányában kevesebb legyen a mélyfagyasztott termékek felhasználása. Azok a szülők, akiknek a gyermeke nem menzás, de korábban az volt (83%) azt választották, hogy a döntésük mögötti legfőbb tényező elsősorban az ételek nem megfelelő íze, a választható menü hiánya és a rendelkezésre álló idő rövidegsége volt. Tapasztalataikat azonban nem volt módjuk a szolgáltatóval is megosztani.

Családi ebédlők, otthoni főzési szokások

Kutatásunk fókuszát a gyermekek napi ellátásának alapját képező családi, otthoni táplálkozásra is kiterjesztettük. Ez az a meghatározó elem, amely az iskolai étkezések megítélésének háttérében is azonosítható. A fentebb leírt elemzési szem-

pontok között ez a tényező is előkerült már a szülői vélemények részeként, mégis érdemes egy-egy aspektust (a fogyasztási preferenciákat, az étkezési szokásokat, az otthoni főzés gyakorlatát) kicsit részletesebben – de a terjedelmi korlátok miatt a teljesség igénye nélkül – áttekinteni. Az idevágó adatok révén képet formálhatunk arról, hogyan látták a szülők – a menzai gyakorlattal egyidejűleg – a saját szokásait és a háztartásaik működését 2019–2020-ban. (Az időkorlátot a Covid-időszak és az utána következő élelmiszerár-emelkedések okozta változások miatt a családok esetében is célszerű figyelembe vennünk.)

A korábbi, a gyermek-közétkeztetésre irányuló vizsgálatokban sok esetben a sztereotípiák szintjén jelent meg ez a téma. Az élelmészvezetők például feltételezték, hogy a gyerekek azért nem fogadják szívesen a menzai ételleket, mert családjaik már nem nagyon főznek otthon. Ezzel szemben az látszik inkább, hogy a menza megítéléséhez az otthoni szokások és ízek jelentik az összehasonlítási alapot a gyerekek szemében is. Kutatásunk reményeink szerint árnyaltabb képet adhat a mai iskoláskorú gyermekek családjainak táplálkozási szokásairól. A vizsgálat során dokumentált eredmények illeszkednek azokhoz a táplálkozáskultúrában tapasztalható változásokhoz, mozgásfolyamatokhoz, amelyeket a 20. század második felétől, az 1970-es évektől a kétkeresős családmodell általánossá válása, a nagycsaládok felbomlása, az urbanizáció és a kereskedelmi kínálat bővülése, és végül, de nem utolsó sorban az olcsó közétkeztetési rendszer indukált.¹⁶ Adott esetben tehát már a mai gyerekek nagyszülei, szülei is igénybe vehették az iskolai és/vagy a munkahelyi közétkeztetést, és személyes emlékeiken átszűrve (is) látják a mai gyakorlatot.

A család otthoni táplálkozására irányuló kutatásunkban a válaszadók 62%-a szerint hétköznapokon általában a vacsora az az étkezés, amikor a családok együtt esznek otthon. A diplomás szülőknél nagyobb eséllyel fordul elő, hogy minden hétköznap együtt vacsorázik a család, míg a szakmunkás végzettségűeknél inkább változó, hogy családi körben esznek-e. Minden ötödik háztartásban főtt ételt fogyasztanak, de a családok háromnegyedénél nem minden este kínálnak meleg ételt. Az alacsonyabb társadalmi helyzetű családoknál gyakoribb a meleg vacsora, mint az átlag esetében. A többség (56%) megadja a módját az otthoni étkezéseknek, hétköznap is szépen megerítik az asztalt; főként a diplomás szülők esetében jellemző ez. A kérdőívezett családok 78%-ánál kialakult ülésrend van, azaz mindenki állandó hellyel bír az asztal körül. Ezek az apró részletek, az evőeszközök

¹⁶ A 20. század 1960–70-es éveiben a táplálkozáskultúrába, a konyhatechnika terén zajló változásokhoz, társadalmi-gazdasági mozgásfolyamatokhoz lásd: Báti 2000, 2008, 2016, 2018; Kisbán 1975, 1997; Knézy 2007; Losonczi 1977; Szarvas 1988, 1992; Valuch 2013.

használatától a családi beszélgetésekig, nem elhanyagolható módon járulnak hozzá a gyermekek szocializációjához, a megfelelő étkezési szokások elsajátításához, formálásához (Báti 2018). A szülők szerepe, felelőssége megkérdőjelezhetetlen abban, hogyan tudnak majd a gyerekek az asztalnál viselkedni, mennyire lesznek nyitottak az új ízekre, hogyan bánnak majd az étellel, amikor az óvodai, illetve az iskolai közösségbe lépnek.

A családok 56%-ában többször is főznek a hét folyamán, egyharmaduknál mindennap. A legrosszabb jövedelmi helyzetű, illetve az alacsonyabb iskolai végzettségű szülők családjában gyakoribb a napi rendszerességű főzés (51,4%). Elvértve, csak minden tizedik családban fordul elő, hogy egyáltalán nem főznek hétköznap. Náluk csak hétvégén van intenzív élet a konyhában. Jellemzően ők a legmagasabb iskolai végzettségű csoport tagjai.

A vizsgált esetek 90%-ában a hagyományos családi munkamegosztás él tovább, azaz még mindig inkább női munkának számít a főzés, de nem kizárólagosan: minden ötödik családban az apa vagy a nagyszülő is kiveszi a részét a feladatokból az anya mellett. A gyermekek 15%-a naponta, 47%-a a hétvégén kapcsolódik be a házimunkákba, így a főzésbe is. Egyharmaduk viszont egyáltalán nem vesz részt ezekben a tevékenységekben.

A szülők társadalmi helyzetétől független, hogy szoktak-e együtt főzni a gyerekekkel. Mindenesetre jól látható, hogy az önállósodás, az ételekről való tényleges tudás szempontjából igen fontos szerepe lehet ezeknek az alkalmaknak. A diákok – tanáraikat is meglepve vele – büszkén sorolták az interjúkban, hogy miben szoktak otthon segíteni, mi mindent tudnak maguk is elkészíteni. Az iskolai oktatásban is helyet, teret kellene adni a főzni tanulásnak, ám a mintánkban nem akadt olyan intézmény, amelynek lett volna tankonyhája.

A megkérdezett családok 75%-ánál a hétvégi étkezések szervezettebbek, mint a hétköznapiak. 11%-nál viszont nincs különbség a hét egyes napjainak étkezései között. A hétvégi ebéd az a kiemelkedő alkalom, amikor a családok 87,5%-a együtt ül le az asztal köré, de a vacsora is közös étkezés 71,6%-uknál. A közös családi reggeli azonban csak az esetek felében jellemző.

A társadalmi háttértől és a foglalkozástól függetlenül a szülők negyede látja úgy, hogy gyermekeik később továbbviszik majd a család étkezési gyakorlatát. 67%-uk viszont nem ennyire biztos ebben. Bizonyos családi szokásokon szívesen változtatnának a válaszadók gyermekeik egészségesebb felnőtté válása érdekében: több zöldség, saláta, gyümölcs, hal, ivóvíz, kevesebb szénhidrát fogyasztását, valamint a kapkodós reggelik megszüntetését tartanák kívánatosnak. A jövedelmi helyzettel nem, de a szülők iskolai végzettségével már összefüggést mutat, hogyan

vélekednek erről a kérdésről. Minden negyedik család (főként a magasabb iskolai végzettségű, magasabb jövedelemmel rendelkező szülők) nagy hangsúlyt fektet az egészséges étkezésre. Az élelmiszervásárlásnál ugyanakkor mindent felülíró szempont, hogy szeretik-e a családtagok. Lényeges továbbá az élelmiszer összetétele, egészségessége, de származási helye már nem annyira. Meglepő módon a termék ára a fontossági sorrend végére került a mintában.

A válaszadó gyermekek és szülei táplálkozási szokásait vizsgálva általánosságban megállapítható, hogy az egészséges életmód részeként megfogalmazott táplálkozási ajánlásoknak a többség gyakorlata csak részben felel meg. Mind a gyerekek, mind a felnőttek többsége naponta négyszer (36%) vagy háromszor (31%) étkezik. Sajnos a gyermekek körében (4%) is előfordul, hogy az ajánlott napi öt helyett csak két (!) alkalommal esznek.

A szülők és a gyermekek válaszaiból egybehangzóan kiderül, hogy a hétköznapiakon a reggeli nem számít családi étkezésnek. A hétvégén is csak a válaszadók felénél. A felnőttek kétharmada reggelizik naponta, de közülük minden ötödik csak folyadékot, például kávét, teát fogyaszt első étkezés gyanánt. A gyerekek részben a családi mintát követik. 56%-uk reggelizik mindennap, kétharmaduk otthon, a többiek az iskolában (a tanteremben vagy a menzán). 34 %-nak (az alsósok 30%-ának, a felsősök 39%-ának) nem mindennap jut rá ideje. Minden tizedik gyerek viszont éhesen indul az iskolába. A diákok több mint fele számára a reggeli a családi minta nyomán is, nem ritkán csak folyadékfogyasztást jelent: 6% mindennap, 50% hetente többször is csak teát, kakaót, sőt van, aki energiatöltőt fogyaszt napindítóként. E tekintetben a fiúk és a lányok között nincs különbség. A reggeli hiánya – élettani hatásai mellett – a tanulmányi eredményt és a magatartást, hosszú távon pedig az egészséges fejlődést is negatívan befolyásolhatja ez a gyakorlat. Azt találtuk, hogy az alacsonyabb iskolai végzettségűek csoportjában nagyobb a nem reggeliző gyerekek aránya (15%). Ez a szám kétszer akkora, mint a felsőfokú végzettségű szülők esetében. A jövedelmi szint alapján ugyanakkor nem találtunk ilyen különbséget.

A nap közepi étkezés, az ebéd helye és szerepe a szülők és a gyermekek esetében is stabilabb, mint a reggelié. A menzások, mint láttuk, az iskolai keretek között étkeznek. A válaszadók egyötödét kitevő nem menzások nagy része (83%-a) otthon ebédel főtt, meleg ételt, családtagjai (testvér, szülő) társaságában. A válaszadó szülők 37%-a ebédel otthon. Az otthoni étkezés helyszíne főként a konyha vagy az ebédlő, és 15%-ban a nappali. A diákok 6%-a eszik a szobájában. Ez a csoport átfedésben lehet az otthon egyedül étkezőkkel (10%). A nem menzások 13%-a a délutáni edzés vagy különóra miatt az iskolában, de nem a menzán kénytelen ebédelni. Sokan közülük nem is főtt ételt fogyasztanak.

A kísétkelés a felnőttek és a gyerekeknek hétköznapi gyakorlatában is gyakran a nassolást jelenti. A gyerekek háromnegyede visz tízórait az iskolába, amit főként a szülők készítenek össze. 10%-uk a boltban veszi meg magának. A tízórai elsősorban szendvics vagy valamilyen péksütemény. Az uzsonnaidőben zajló nassolás csak az esetek egyharmadában jelenti a nyers, vitaminokban és rostokban gazdag gyümölcsök, még ritkábban zöldségek fogyasztását. Így ezen a téren a gyermekek, illetve a felnőttek nagy részének táplálkozása sem felel meg az ajánlásoknak,¹⁷ mivel csak a gyerekek 49%-a, a felnőttek 41%-a fogyaszt naponta zöldséget vagy gyümölcsöt. Adataink hasonlóságot mutatnak a széles körű mintavételen alapuló Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot vizsgálat¹⁸ eredményeivel. A preferenciák megjelennek a menzán is: a „nem szeretem”-fogások nagy része zöldségalapú étel.

Az egészséges táplálkozás szoros összefüggést mutat a jövedelem és az iskolai végzettség alapján meghatározott társadalmi státusszal. Az egészséges táplálkozásról alkotott szülői elképzelések és a gyakorlatok nem minden esetben fedik egymást. Lakóhelytől függetlenül sokan ismerik a fogyasztási ajánlásokat, de csak egytizedük érzi úgy, hogy valóban azoknak megfelelően táplálkozik a családja. 41% esetében a szándék megvan, de nem mindig sikerül a napi gyakorlatba is átültetni az alapelveket. Az alacsonyabb jövedelmű, alacsonyabb iskolai végzettségű szülők gyakran rosszabbnak ítélik meg a táplálkozási szokásaikat a hosszú távú egészségmegőrzés szempontjából. A mintában szereplő családok egyharmada rendelkezik saját kiskerttel. Ezek művelése, az egészségtudatos magatartás részeként a zöldség és gyümölcs megtermelése inkább a magasabb iskolai végzettséggel rendelkezőkre jellemző mind a városi, mind a falusi környezetben.

A szülők szinte egyöntetű véleménye, hogy a gyermekek táplálkozási szokásainak formálása a család feladata. Ezzel egybecseng, hogy e tekintetben az iskola szerepét nem tartják túlságosan hangsúlyosnak, illetve az a vélekedésük is, hogy az otthoni étkezési szokásokat gyermekek majd tovább viszik.¹⁹ A szülők egyharmada (a magasabban képzettek) gondolja úgy, hogy az iskolának is szerepe van az egészséges táplálkozásra nevelésben. Ezen belül a menzának azért is lehet kiemelten példaadó szerepe a gyerekek egészségtudatos fejlődése szempontjából, mert – mint láthattuk - a családok jelentős része nem táplálkozik megfelelően.

¹⁷ Naponta legalább 4 adag zöldség vagy gyümölcs elfogyasztása ajánlott. Ebből legalább 1 adag friss vagy nyers legyen. A burgonya nem számítható be a napi 4 adagba. 1 adag = 7-18 dkg (kb. egy marék) friss, párolt vagy főtt, idényjellegű zöldség, saláta vagy gyümölcs. Lásd bővebben: <https://www.okostanyer.hu> (Letöltés: 2023. 05. 01.)

¹⁸ Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálatok <https://ogyei.gov.hu> › otag (Letöltés 2022. 06. 02.)

¹⁹ Az iskolai közétkeztetés által képviselt értékek és a családi étkezési szokások között húzóódo feszültségekről lásd például: Maher et al. 2020.

A koronavírus okozta veszélyhelyzet kihatásai

A Covid hullámai miatt az iskolák és a közétkeztetés egésze is hol szigorúbb, hol enyhébb központi előírások mentén működött 2020 márciusától 2022 szeptemberéig. A betegség terjedése miatt eltérő gyakorlatok jöttek létre. Másképp szerveződtek a falvak menzái, mint a városokéi, továbbá az állami és az egyházi fenntartású iskolák mindennapos működése sem volt egységes (Juhász – Báti 2021). A veszélyhelyzet kezelésének legszigorúbb lépésként minden oktatási intézményt több hétre bezártak. A közétkeztetés viszont ez idő alatt is folyamatosan működött, és biztosította a napi háromszori étkezést, a főtt, meleg ételt, a friss gyümölcsöt mindazoknak, akik anyagilag rászorulók voltak.

Bizonyos helyeken mindennap műanyag dobozokba adagolták ki, majd házhoz szállították az ételt. Ez a megoldás nagy többletköltséget és sok műanyag-hulladékot eredményezett. Volt, ahol a főzőkonyhához kellett elmenni az ételért, amit az otthonról hozott ételhordóba adtak ki. A szülők tájékozatlansága miatt az is előfordult, hogy a gyermekeknek szánt adagot meg kellett növelni, mert a fogyasztó kevésnek találta, és reklamált az étel mennyisége miatt a főzőkonyhán. A kisgyermekek testalkatának megfelelő 2 dl leves helyett esetenként a felnőtt adagnál (fél liter) is többet adagoltak az ételhordókba, hogy ezzel is támogassák a családok ellátását. A többletköltségeket a konyhák fenntartói finanszírozták.

Az iskolák több hónapos zárva tartása alatt a szülők többsége is új formában, „home office”-ban dolgozott, ami mellett a gyermekeikkel is együtt tanultak a „home school” keretében. Ez a helyzet a háztartásszervezés sokrétű megreformálását igényelte.²⁰ A rendszeres otthoni főzés fellendülő gyakorlatát a közösségi média „házi menzaként”²¹ emlegette ebben az időben. Az OGYÉI dietetikusai internetes tanácsadó oldalt²² indítottak, hogy segítséget nyújtsanak a szülőknek a tudatos, kiegyensúlyozott étrend pandémia alatti megvalósításában, olyan részletekre is kitérve, mint például a bevásárlás, a több napra való főzés megtervezése vagy a napi folyadékszükséglet. Sokan a házi kenyérsütést is megtanulták az internetes oldalak útmutatásai nyomán, részben visszahozva azt a tudást, amely már több mint ötven éve kikopott a mindennapok gyakorlatából. A házi készítésű kenyér a családi összetartozást, a szeretetet, az anyai gondoskodást is szimbo-

²⁰ Az élelmiszerellátás biztonsága, a családok otthoni étkezési szokásainak változása a kutatások új hullámát indította el mind a táplálkozástudomány, mind a társadalomtudomány terén, lásd például: Niels 2021; Hollis-Hansen 2022; Ryan B. 2022.

²¹ #HÁZIMENZA | Facebook Letöltés 2022. 02. 10.; 50 ebéd a kamrából – letölthető „házi menza” ötletek (Letöltés 2022. 02. 10.)

²² <https://merokanal.hu/koronavirus/> (Letöltés 2022. 02. 10.)

lizálta számukra. Volt, ahol a nagyszülők segítettek azzal, hogy főtt ételt vittek külön háztartásban élő gyermekeiknek. A bevásárlás, az élelmiszertárolás otthoni lehetőségeinek korlátozott volta, valamint a napi, rendszeres főzés időigényessége miatt jó néhányan ekkor szembesültek azzal, hogy mekkora segítséget jelent napi szinten a közétkeztetés a család ellátása szempontjából. A korábbiaktól eltérően ezen a ponton pozitív irányban változott a menza általános megítélése.

A „home school” negatív kihatással volt a tanulókra. Sokuk fizikai állapota jelentősen romlott: az elhízás vagy épp a hiányos táplálkozás következtében pedig iskolai teljesítőképességük is csökkent. A gyermekek számára világosabbá vált, hogy mi a jelentősége az étkezések napi ritmusának. Utólag azt is kiemelték, hogy ebben az időszakban több folyadékot ittak, mint egyébként szoktak. (Ami viszont gyakran inkább az anyák tudatosságán múlt, mert rájuk szóltak, hogy igyanak, vagy mert odakészítették számukra az innivalót a laptop mellé.)

A veszélyhelyzet enyhébb időszakaiban a gyerekek visszatérhettek az óvodákba és az iskolákba, de egészen 2022 szeptemberéig még bezártak egyes intézményeket, ha arra volt szükség. A mindennapok a közösségi élet és az étkezések szempontjából is átalakultak az iskolákban. A legfőbb cél a betegség terjedésének megakadályozása volt, minden egyéb ennek rendelődt alá. Kötelező volt maszkot viselni. A 1,5 méteres távolságtartást a tantermekben nem lehetett megvalósítani, de a nem azonos osztályba járó gyerekek mozgását igyekeztek korlátozni.

Az ebédlő használatában is új gyakorlatot vezettek be. Ahol mód volt rá, nemcsak a tanórák, hanem az ebédelés rendjét is átírták, hogy elkerüljék a zsúfoltságot, a hosszas sorban állást. Korlátozni kellett a gyerekek önállóságát is: nem vehettek részt például a terítésben. Az ebédlőben nem maradt idő az evés közbeni beszélgetésre, hamar végezniük kellett, mert jött a következő osztály. Volt, ahol a gyerekek átmenetileg a tantermekben ebédeltek, az ételt egyénienként csomagolt műanyag dobozokban szállították ki nekik. Az ebédlő használatának új rendje, a maszkviselés, a korábbinál rövidebb időtartamú, feszültebb hangulatú étkezés nem volt kedvező fejlemény a gyermekek szempontjából. (Részben ezzel magyarázható, hogy sok hulladék keletkezett a menzán ebben a periódusban.) Mindezek ellenére a közétkeztetést igénybe vevő gyermekek létszáma nem csökkent. Ellenkezőleg: folyamatosan növekszik azóta is, ami tükrözi a megítélésében bekövetkezett pozitív fordulatot, amelynek a háttérben egyértelműen a szülők anyagi megfontolása áll a menza kedvező ára miatt.

Az iskolai közétkeztetés jelentőségét a gyermekek fejlődése szempontjából egy megrázó példával érzékeltetjük még. A Covid okozta veszélyhelyzet alatt az egyik gyermek elveszítette az édesanyját. A tragédia következtében nem akart enni.

Vagy ha mégis, akkor csak kézzel, evőeszközök nélkül. Osztálytársai figyelme, biztatása, a tanára „anyai” szeretete, türelme, az iskolai ebéd családias légköre kellett ahhoz, hogy újra megtanuljon késsel és villával enni, hogy vissza tudjon illeszkedni a mindennapokba.

Már 2020-ban elindult a magyarországi élelmiszerárak emelkedése, de a drámai mértéket 2022–23-ban érte el igazán, a Covid, a kedvezőtlen időjárás és az infláció együttesen érvényesülő hatásaként. A gazdasági nehézségek különösen súlyosan érintették (és érintik) a társadalom alsó harmadát, amit az is fokoz, hogy időnként még az alapélelmiszerek is hiánycikkékké válhatnak. A Covid okozta veszélyhelyzet alatt sokakban tudatosult az egészséges táplálkozás jelentősége a család jólléte szempontjából. Ennek gyakorlati megvalósítása viszont egyre nagyobb anyagi ráfordítást igényel a magas élelmiszerárak miatt. Ezért is nagyon nagy a közétkeztetés jelentősége, hiszen kedvező áron, vagy akár térítésmentesen is elérhető. A menza az egészségtudatos táplálkozás jó példájaként áll a gyermekek és a szülők előtt, mert a szabályok értelmében például friss, szezonális zöldségnek és gyümölcsnek mindennap kell szerepelnie a menüben. Pozitív az is, hogy (eddig) a fogyasztók által fizetendő árak sem emelkedtek meg túlzottan a közétkeztetésben, mert inkább a főzőkonyhákat működtető fenntartók nyújtanak nagyobb anyagi támogatást a megemelkedett energia- és alapanyagköltségekhez.

Bemutatott példáink nyomán látható, hogy a közétkeztetés rendszere rugalmasan alkalmazkodott a megváltozott körülményekhez, és helyállt a nehéz időkben is. A fogyasztók érdekeit szem előtt tartva a családok megbízható segítőjeként tudott működni. Szerepe, jelentősége felértékelődött a fogyasztók szemében. Az iskolai közösségi élet, a társas kapcsolatok és a pedagógiai célok szempontjából azonban az a – rendkívüli helyzetben kialakult – gyakorlat, amely korlátozza az étkezési időt és a térhasználatot, nem tartható fenn sokáig. Az ebédlőben eltöltött idő jóval többet jelent egy tányér meleg étel elfogyasztásánál. Az étel és az étkezés mediátor, kommunikációs csatorna is egyben, amely megerősíti a közösség összetartozását. Többek között ezért is lenne hasznos a gyermekek és a szülők aktív bevonása a közétkeztetés rendszerébe.

Összegzés

A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek című interdiszciplináris kutatás az iskolai közétkeztetés egészségének vizsgálatában egy hazánkban újdonságnak számító megközelítésmódot emelt be a témáról zajló

szakmai és szélesebb körű párbeszédbe. Az iskolai menza „*foodscape*”-szemlélete (vagyis az a megközelítés, hogy nemcsak az ételre, hanem az ebédlői tevékenységekre, az étkezések egészére, továbbá a fogyasztókra, a gyerekekre, illetve szüleikre, és az otthoni étkezésekre is hangsúlyt fektet a vizsgálat) a korábbiaknál árnyaltabb képet alkot a menzai és az otthoni étkezési szokásokról, a gyermekek táplálkozásáról. A kutatás olyan látásmódot javasolt, amely mindeddig nem jelent meg a közétkeztetésre irányuló felmérésekben Magyarországon. Ezzel a menza sikeres, fenntartható működésére vonatkozó kérdések alaposabb mérlegeléséhez, megválaszolásához is szempontokat kívánt adni.

A vizsgálat egyik alaptapasztalata, hogy a közétkeztetés rendszere – változékonysága, a környezeti kihívásoknak való kitettsége ellenére – kulcsfontosságú, és egyre hangsúlyosabb szerepet tölthet be a lokális közösségek életében, a társadalmi egyenlőtlenségek áthidalása terén különösen.

A kutatás megmutatta azt is, hogy – bár a családok oldaláról lenne rá igény – az oktatásban, az iskolai életben csak nyomokban jelennek meg az egészséges életmódhoz, azon belül a táplálkozáshoz kapcsolódó tananyagok, tudáselemek. Valójában nem is a tankönyvből elsajátítható ismeretekről van szó. Inkább arról a – tankönyvi tudásnál fontosabb – gyakorlatról, ami az iskolaévek alatt a naponta ismétlődő étkezésekben, az ételekhez való viszonyulásban, a róluk szóló kommunikációban jelenik meg.

A menzai tapasztalatok színtere az ebédlő, emellett az iskola más tereiben, legtöbbször a tanteremben, sőt az iskola környékén is étkeznek a gyermekek. Többségük mindkét formát használja a nap folyamán. Az iskola, a pedagógusok saját gyakorlatán és a komoly, tudatos szülői háttérmunkán múlik, vannak-e szervezett keretei az evésnek a tanteremben tartózkodás alatt. Elkülönül-e formailag (időben és a tevékenység szintjén is) a tanulás folyamatától? Használják-e a gyerekek asztalkendőket? Tudnak-e kezet mosni? Hozzáférnek-e az ivóvízhez? Milyen élelmiszersomaggal érkeznek az iskolába? Mi történik a a tízórai vagy a bedobozolt ebéd utáni maradékokkal, a hulladékkal? Valamennyi itt felvetett kérdés fontos, amennyiben célunk az egészségtudatos és fenntartható táplálkozás megvalósítása. Az iskolai ebédlő berendezése, bútorzata, az étkezés menete, a rendelkezésre álló elegendő idő szintén a sikeresség nélkülözhetetlen feltételei. Hiányosságainkkal a gyermekek közösségi életét, szocializációját, önállóságát is negatívan befolyásolhatják. (A Covid-időszak korlátozásai alatt ez is jól látszott.) A gyermekek napi táplálkozási gyakorlata semmiképp sem értelmezhető a most felvillantott iskolai összefüggésektől függetlenül.

A gyermekek igényei mellett a rendszer többi tagjának szerepe sem elhanyagolható, ha célunk a közétkeztetés eredményes működtetése. A főzőkonyha, az ételme-

zésvezető, az alapanyagokat biztosító beszállítók, a konyhát működtető fenntartó feladata, hogy a korosztályos igényeknek és a táplálkozási előírásoknak megfelelő ételt biztosítsanak a gyermekek számára. Tennivalóik közé tartozik az is, hogy az étlaptervezésben a fogyasztói igények beemelésére is lehetőséget adjanak. A működés fontos indikátora a keletkező hulladék mennyisége. Ennek dokumentálása, az eredmények kiértékelése is része a menza üzemeltetésének. Ki kell építeni és folyamatosan működtetni kell azokat a kommunikációs csatornákat, amelyek a fogyasztói elégedettséget monitorozzák. A gyerekek nyitottak erre, örülnek, ha játékos formában elmondhatják a véleményüket. Túl kell lépni a korábbi évtizedek gyakorlatán: erősíteni kell a szülőkkel való együttműködést, a folyamatos párbeszédet, a menzabizottságok tevékenységét. A közétkeztetésre, az egészséges táplálkozásra (is) fókuszáló szülői értekezletek, a más fórumokon is zajló tudásmegosztás életképes alternatívát kínálhat az információhiányból adódó szülői érdektelenséggel szemben.

A gyermekek közvetlen iskolai környezetében dolgozó felnőttek mintaadó, nevelési és szocializációs szerepét mindenki magától értetődőnek veszi. Ugyanezek az elvárások az ebédlői folyamatokra, a konyhai dolgozók és a pedagógusok ott zajló tevékenységére viszont már nem igazán terjednek ki. Pedig nagyon fontos lenne, hogy az otthonukon kívüli étkezések alatt is támogató, segítő, szeretetteljes légkör vegye körül a gyerekeket.

Kutatásunk már a munkálatok ideje alatt is közvetlen hatást gyakorolt a vizsgálatba bevont iskolákra és a közétkeztetésre. A gyerekek nagy érdeklődéssel és lelkesedéssel működtek együtt velünk. Örültek, hogy megfogalmazhatták a véleményüket. Még a legkisebbek is széles körű elméleti és gyakorlati tudásról tettek tanúbizonyságot a táplálkozással kapcsolatban. Kérdésfelvetéseinknek, a problémák új megvilágításának köszönhetően az élelmezésvezetők és a pedagógusok is másként kezdték nézni menzájuk napi gyakorlatát. A terepmunka során arra is törekedtünk, hogy megosszuk a jó gyakorlatokat. Igyekeztünk szaktanácsokkal szolgálni, de akár egy-egy helyzet megoldásában is segíteni az intézményeknek. (Csoportunk egyik tagja, aki képzett szakács, például úgy próbálta támogatni egy főzőkonyha munkáját, hogy egy teljes hétre beállt főzni. Eközben új receptek és eljárások bemutatására is sort kerített.)

A kutatás kimeneteként ajánlásokat fogalmaztunk meg az eredmények tükrében. A közétkeztetésben részt vevő felek kommunikációját meglátásaink visszacsatolásával is erősíteni kívántuk tehát. Nemcsak a szolgáltatókkal, hanem – szülői értekezletek keretében – a szülőkkel is megosztottuk tapasztalatainkat. Legfőképpen azt hangsúlyoztuk, hogy a központi döntések és előírások nem mindenhol

adhatnak működőképes és érvényes megoldásokat, ezért célszerű először helyi szinten kiértékelni a közétkeztetés aktuális helyzetét, majd kidolgozni a jövőben tervezett lépéseket.

Van olyan hely, ahol bevontak minket a község egészségfejlődését szolgáló tervek kidolgozásába; meglátásainkat, kérdőíves felméréseink eredményeit beépítették a következő évi programjukba. Gyűjtéseink nyomán egy kérdőívekből, fotókból, interjúkból álló gazdag adatbázis is létrejött a mai táplálkozási szokásokról, ami a további kutatások számára is hasznos lehet. Projektünkhöz kapcsolódó fejlemény továbbá a közétkeztetés múltját feltáró vizsgálatok megindítása is.

Jelen kötet előzményeként interdiszciplináris konferenciát szerveztünk, amely érzékeltette, hogy a közétkeztetés olyan komplex kérdéskör, ami meglepően sok tudományterületet érint. A konferenciáról készült (a youtube csatornán közzétett) filmfelvétel is széles körűen hasznosult: „tananyagként” beépült az élelmezésvezetők továbbképzésébe. A dietetikus- és élelmezésvezető-képzés kapcsán az is felmerült, hogy a néprajztudomány által képviselt látásmódot és tudást az egyetemi oktatásba is be lehetne emelni.

Eddigi eredményeinket számos tanulmányban publikáltuk, többek között nemzetközi konferenciákon is összegeztük. Utóbbiak közül talán a 2022 júniusában a norvégiai Bergenben megrendezett esemény, a *Conference on School meal* volt a legjelentősebb. A tanácskozás az etnográfiai látásmódot előtérbe helyezve, társadalomtudományi és táplálkozástudományi módszerekkel vizsgálta a menzát, ezzel kutatásunk értékével és nemzetközi relevanciájával, szempontjaink érvényességével kapcsolatosan is megerősített bennünket. Számos skandináv példa alapján azt is láthattuk, hogy a néprajztudomány kifejezetten alkalmas lehet a mediálásra a közétkeztetés viszonyrendszerében.

Eddigi munkánk legkiemelkedőbb sikere és elismerése, hogy a BTK Néprajztudományi Intézet és az OGYÉI közös projektjének meglátásai beépülnek abba – az OGYÉI által előkészített – javaslatba, amely a közétkeztetési rendelet módosítását célozza országos szinten. Erre még nem volt példa. Végeterül megemlítjük, hogy kutatásunk eddigi tanulságait – a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeummal együttműködve – a szélesebb közönséggel is megosztjuk a *Menzán innen – menzán túl. Titkok, tények, távlatok a gyermek-közétkeztetésben* című időszaki kiállítás keretében.

Az iskolai közétkeztetés főszereplői a gyerekek. Az ő fogyasztói szemléletmódjuk, „menza-olvasatuk” mégsem volt hangsúlyos az eddigi kutatásokban. A most csak röviden összegzett interdiszciplináris vizsgálat leginkább talán ezen a téren hoz újdonságokat. Projektünkkel a munka éppen csak elkezdődött, és még sok

megválaszolandó kérdés áll előttünk, ami a néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás számára is további lehetőségeket tartogat. Társadalmi hasznosításuk viszont már a jelenben is megtapasztalhatóvá teszi a kutatás friss eredményeit, új szempontjait. A különböző szervezeti szinteken a rendszer újragondolására inspirálhatja a szabályozás és a működtetés valamennyi közreműködőjét – a fenntartható, a közösség által elfogadott közétkeztetés érdekében.

IRODALOM

ANTAL Emese – PILLING Róbert (szerk.)

2020 *A magyar lakosság életmódja járványhelyzet idején: táplálkozás, testmozgás és lélek*. Budapest: TÉT Platform.

ARNAIZ, Mabel Gracia

2009 Learning to Eat. *Food, Culture & Society*, Vol. 12. No. 2. 191–215.
<https://doi.org/10.2752/175174409X400738>

BÁTI Anikó

2000 Tárgyak – technológiák – szokások. Egy borsodi község táplálkozáskultúrájának változásai a XX. század második felében. In: Cseri Miklós – Kósa László – T. Bereczki Ibolya (szerk.): *Paraszti múlt és jelen az ezredfordulón*. 341–356. Szentendre: Magyar Néprajzi Társaság.

2008 *Régi és új elemek a cserépfalui konyhán*. (Néprajzi Értekezések 1.) Budapest: Magyar Néprajzi Társaság.

2014 Paradicsomlevestől a fűrjtojásig. A gyermekétkeztetés néprajzi vizsgálata budapesti példa nyomán. *Ethno-Lore*, XXXI. évf. 201–260.

2016 Kemence, mikró, kemence. Tárgyegyüttesek változása a konyhában. In: Papp József – Tóth Árpád – Valuch Tibor (szerk.): *Vidéki élet és vidéki társadalom Magyarországon*. 619–634. Budapest: Hajnal István Kör.

2018 *Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról*. (Életmód és tradíció 16.) Budapest: MTA BTK Néprajztudományi Intézet.

2019 Renewal Program for School Food in Hungary. In: Patricia, Lysaght – Antonia, Matalas (eds.): *Tradition and Nutritional Science in the Modern Food Chain*. 190–200. Thessaloniki: American Farm School.

2020a Menzareformok és szabályozások lehetőségei ma Magyarországon. *Sic Itur Ad Astra*, 72. évf. 25–48.

2020b A néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás új lehetőségei. A közétkeztetés vizsgálata. In: Cseh Fruzsina – Mészáros Csaba – Borsos Balázs

- (szerk.): *Számvetés és tervezés: A néprajztudomány helyzete és jövője a 21. században.* 241–260. Budapest: L'Harmattan Kiadó – MTA BTK Néprajztudományi Intézet.
- 2022a A gyermek közétkeztetés interdiszciplináris vizsgálata. Egy budapesti példa. In: Lugasi, Andrea (szerk.): *Tanulmánykötet 2023 a Magyar Táplálkozástudományi Társaság XLV. Vándorgyűlésén (Szeged, 2022. október 20-22.) elhangzott előadások alapján.* 15–23. Budapest: Magyar Táplálkozástudományi Társaság.
- 2022b New Opportunities for Ethnographic Research on Food Culture In: Borsos, Balázs – Cseh, Fruzsina – Mészáros, Csaba (eds.): *Reckoning and Framing: Current Status and Future Prospects of Hungarian Ethnography in the 21st Century.* 329–343. Münster – New York: Waxmann Verlag GmbH.
- BÁTI Anikó – JUHÁSZ Katalin – ZENTAI Andrea – VARGHA Anita
2019 Szlovák hagyományrekonstrukció és örökségesítés Csömörön. *Ethno-Lore*, XXXVI. évf. 81–122.
- BÁTI Anikó – UMBRAI Laura
2020 Népkonyhán enni Budapesten. Verziók és averziók a közétkeztetés történetéből (1860–1939) *Ethno-Lore*, XXXVII. évf. 55–96.
- BHATT, Rachana,
2014 Timing is Everything: The Impact of School Lunch Length on Children's Body Weight. *Southern Economic Journal*, Vol. 80. No. 3. 656–676.
<https://doi.org/10.4284/0038-4038-2012.102>
- BONI, Zofia
2015 Negotiating Children's Food Culture in Post-socialist Poland. *Anthropolgy of food*, [online] Vol. 9.
<https://doi.org/10.4000/aof.7782>
2021 What's good to eat? Moral economy of Children's food in Poland's capital. *Food and foodways*. Vol. 29.
<https://doi.org/10.1080/07409710.2021.1901381>
2023 Feeding Anxieties. the Politics of Children's Food in Poland. (New Anthropologies of Europe. 6.) New York – Oxford: Berghahn Books.
- CHANSKY, Dorothy – TRACY, Sarah W. (eds.)
2020 *Conversations With Food*. Wilmington: Vernon Press.
- CRAMER, Janet M. – GREENE, Carlita P. – WALTERS, Lynn M. (eds.)
2011 *Food as Communication / Communicatoin as Food*. New York: Peter Lang.

- DIASIO, Nicoletta – JULIEN, Marie-Pierre eds.
2019 *Anthropology of family Food Practices. Constrains, Adjustments, Innovations*. Brussels: Peter Lang.
- DÚLL Andrea – SOMOGYI Krisztina – TAMÁSKA Máté (szerk.)
2021 *Iskolaépítészeti Magyarországon*. Budapest: Martin Opitz Kiadó
- HART, Caroline Sarojini
2016 The School Food Plan and the Social Context of Food in Schools. *Cambridge Journal of Education*, Vol. 46. No. 2. 211–231.
<https://doi.org/10.1080/0305764X.2016.1158783>
- HOLLIS-HANSEN, Kelseanna – FERRANTE, Mackenzie J. – GOLDSMITH, Juliana – ANZMAN-FRASCA, Stephanie
2022 Family Food Insecurity, Food Acquisition, and Eating Behavior Over 6 Months Into the COVID-19 Pandemic. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, Vol. 54. No. 7. 660–669.
<https://doi.org/10.1016/j.jneb.2022.04.002>
- HUSZ Ildikó – MAROZSÁN Csilla
2014 Szociális nyári gyermekétkeztetés – egy rendelet tanulságai. *Esély*, 5. évf. 55–78.
- JOHANSSON, Barbro – MÄKELÄ, Johanna – ROOS, Gun – HILLÉN, Sandra – HANSEN, Gitte Laub – JENSEN, Tine Mark – HUOTILAINEN, Anna
2009 Nordic Children's Foodscapes, *Food, Culture & Society*, Vol. 12. No. 1. 25–51. <https://doi.org/10.2752/155280109X368651>
- JUHÁSZ, Katalin – BÁTI, Anikó
2021 Школьное питание во время пандемии: проблемы, вызовы, ответы, решения [Iskolai közétkeztetés a pandémia idején: problémák, kihívások, válaszok, megoldások]. In: IX. Международный Интердисциплинарный Научно-Практический Симпозиум «Медицинская Антропология Перед Новыми Вызовами: Мир, Люди, Знания И Культуры В Эпоху Пандемии». <https://medanthro.ru/?p=5639&lang=en> (Letöltés 2022. 11. 30.)
- KISBÁN Eszter
1975 Az étkezések napi rendjének átalakulása és az ebéd. *Magyar Nyelv*, LXXI. évf. 177–185.
1997 Táplálkozáskultúra. In: Paládi-Kovács Artilla (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Életmód*. 417–582. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- KISS, Anna – POPP, József – OLÁH, Judit – LAKNER, Zoltán
2019 The Reform of School Catering in Hungary: Anatomy of a Health-Education Attempt. *Nutrients*, Vol. 11. 0716.
<https://doi.org/10.3390/nu11040716>

KNÉZY Judit

2007 Újítások a falusi közösségek táplálkozási kultúrájában Magyarországon (1920–1970). *Somogy Megyei Múzeumok Közleményei*, 17. évf. 55–68.

LALLI, Singh Gurpinder

2020 *Schools, Food and Social Learning*. London: Routledge.

2023 *Schools, Space and Culinary Capital*. London: Routledge. (Routledge Advances in Sociology 346.)

<https://doi.org/10.1080/00071005.2023.2171338>

LOSONCZY Ágnes

1977 *Az életmód az időben, a tárgyokban és az értékekben*. Budapest: Gondolat.

MAHER, JaneMaree – SUPSKI, Sian – WRIGHT, Jan – LEAHY, Deana – LINDSAY, Jo – TANNER, Claire

2020 Children, ‘healthy’ food, school and family: the ‘[n]ot really’ outcome of school food messages, *Children’s Geographies*, Vol. 18. No. 1. 81–95. <https://doi.org/10.1080/14733285.2019.1598546>

MATALAS, Antonia-Leda – LAZAROU, Chrystalleni – B. PANAGIOTAKOS, Demosthenes

2012 Meal Habits of Schoolchildren: Associations with Socio-Economic Factors. In: Lysaght, Patricia (eds.): *Time for Food. Everyday Food and Changing Meal Habits in Global Perspective*. 237–245. Abo: Abo Akademi University Press.

MÁTHÉ Dóra – BIRI Balázs – ÓNODI Bettina – SKALICZKI Judit (szerk.)

2016 *Menza projekt. Budapesti Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetem Építőművészeti Doktori Iskola kiadványa*. Budapest: BME Építőművészeti Doktori Iskola. www.dla.bme.hu (Letöltés: 2022. 11. 10.)

MIKKELSEN, Bent Egbert

2011 Images of Foodscapes: Introduction to Foodscape Studies and Their Application in the Study of Healthy Eating Out-of-Home Environments. *Perspectives in Public Health*, Vol. 131. No. 5. September. 209–216. <https://doi.org/10.1177/1757913911415150>

2013 Can healthy eating at school be considered a human right? In: Röcklinsberg, Helena – Sandin, Per (eds.): *The ethics of consumption: The citizen, the market and the law*. 412–415. Wageningen: Wageningen Academic Publishers.

MORGAN, Kevin – SONNINO, Roberta

2007 Empowering Consumers: The Creative Production of Schools Meals in Italy and UK. *International Journal of Consumer Studies*, Vol. 31. No. 1. 19–25.

2008 *The School Food Revolution. Public Food and the Challenge of Sustainable Development*. London, Eartscan, Taylor & Francis Group.

NILES, Meredith T. – ALPAUGH, Mattie – BERTMANN, Farryl – BELARMINO, Emily H. – BLISS, Sam – LAURENT, Jennifer – MALACARNE, Jonathan – MCCARTHY, Ashley – MERRILL, Scott – SCHATTMAN, Rachel E. – YERXA, Kathryn

2021 Home Food Production and Food Security Since the COVID-19 Pandemic. *College of Agriculture and Life Sciences Faculty Publications*, Vol. 189. <https://scholarworks.uvm.edu/calsfac/189> (Letöltés: 2023. 05. 10.)

OOSTINDJERA, Marije – ASCHEMANN-WITZELB, Jessica – WANGA, Qing – SKULANDC, Silje Elisabeth – EGELANDSDAL, Bjørg – AMDAM, Gro V. – SCHJØLLC, Alexander – PACHUCKIE, Mark C. – ROZINF, Paul – STEING, Jarrett – ALMLIH, Valerie Lengard – KLEEFI, Ellen Van

2017 Are school meals a viable and sustainable tool to improve the healthiness and sustainability of children's diet and food consumption? A cross-national comparative perspective. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, Vol. 57. No. 18. 3942–3958.

<https://doi.org/10.1080/10408398.2016.1197180>

ORSZÁGOS ISKOLAI MENZA KÖRKÉP

2008 Országos iskolai MENZA Körkép. Iskolai táplálkozás-egészségügyi környezetfelmérés. http://oeti.hu/download/iskolai_taplalkozas-egeszsegugyi_kornyezet_felmeresenek_elfo_eredmenyei.pdf (Letöltés: 2014. 02. 6.)

2013 Országos iskolai MENZA körkép. Iskolai táplálkozás-egészségügyi környezetfelmérés <http://www.oeti.hu/download/menza2013.pdf> (Letöltés: 2014. augusztus 24.)

2017 Országos iskolai MENZA Körkép. Iskolai táplálkozás-egészségügyi környezetfelmérés. <http://www.oeti.hu/download/menza2017.pdf> (Letöltés: 2022. 08. 24.)

ORSZÁGOS HELYZETKÉP AZ ÓVODAI KÖZÉTKEZTETÉSRŐL

2009 Országos helyzetkép az óvodai közétkeztetésről. Óvodai táplálkozás-egészségügyi felmérés. <http://www.oeti.hu/download/ovoda2009.pdf> (Letöltés: 2014. 02. 6.)

- 2013 Országos helyzetkép az óvodai közétkeztetésről. Óvodai táplálkozás-egészségügyi környezetfelmérés. <http://www.oeti.hu/download/ovoda2013.pdf> (Letöltés: 2014. 08. 24.)
- PAGLIARINO, Elena – SANTANERA Elena – FALAVIGNA, Greta
2021 Opportunities for and Limits to Cooperation between School and Families in Sustainable Public Food Procurement. *Sustainability*, Vol. 13. No. 16. 8808. <https://doi.org/10.3390/su13168808>
- RICE, Suzanne – RUD, A. G. (eds.)
2018 Educational Dimensions of School Lunch. Critical perspectives. London: Palgrave Macmillan.
<https://doi.org/10.1007/978-3-319-72517-8>
- RYAN, Benjamin J. – TELFORD, Victoria – BRICKHOUSE, Mark – CAMPBELL, Jacqueline – CROWE, Connor – FINK, Rok – HATCH, Kristy – HATCH, Tim – JONES, Reiley – CRUZ, Andrea – ALLEN, Cara – KREY, Kathy – EVERETT, Jeremy – KANITZ, Lori A. – BROOKS, Bryan W.
2022 Mobilizing and Delivering Essential Meals to Children and Families Affected by School Closures During COVID-19 and Beyond. *Journal School Health*, Vol. 92. 646–655.
<https://doi.org/10.1111/josh.13188>
- RYAN, D. – HOLMS, M. – ENSAFF, H.
2022 Adolescents' dietary behaviour: The interplay between home and school food environments. *Appetite*, Vol. 175. No. 1.
<https://doi.org/10.1016/j.appet.2022.106056>
- SOMOGYI Krisztina
2016 Menza, zóna, étterem, közösségi tér, helyszín. In: Kerékgyártó Béla – Szabó Levente (szerk.): *Építészet & Oktatás*. 268–279. Budapest: BME Építőművészeti Doktori Iskola.
- SOMOGYI Krisztina – BALÁZS Mihály – DÚLL Andrea
2019 Meanings of Symmetry: The Legibility of Symmetry of Historic School Buildings. *Symmetry: Culture And Science*, Vol. 30. 1. 59–90.
https://doi.org/10.26830/symmetry_2019_1_059
- STONE, Samantha – MURAKAMI, Kyoko
2021 Children subversive interaction in the school mealtime. *Culture & Psychology*. Vol. 27. No. 4. 1–16.
<https://doi.org/10.1177/1354067X21989952>
- SZARVAS Zsuzsa
1988 *Tárgyak és életmód. Összefüggések a háztartások eszközkészletének alakulása és az életmódváltozás között.* (Életmód és tradíció 1.) Budapest: MTA Néprajzi Kutatóintézet.

- 1992 Családi hagyomány – egyéni szükséglet. Falusi háztartások tárgyai. In: Mohay Tamás (szerk.): *Közelítések*. 255–261. Debrecen: Ethnica.
- TORRALBA, José. A. – GUIDALLI, Barbara A.
2014 Developing a Conceptual Framework for Understanding Children's Eating Practices at School. *The International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, Vol. 21. No. 3. 275–292.
<https://doi.org/10.1093/eurpub/ckt126.173>
- VALUCH Tibor
2013 *Magyar hétköznapok. Fejezetek a mindennapi élet történetéből a második világháborútól az ezredfordulóig*. Budapest: Napvilág.
- VÁRKONYI-NICKEL Réka
2020a Előtanulmány Salgótarján közétkeztetésének történetéhez. *NEOGRAD. A Dornya Béla Múzeum Évkönyve*, XLIII. évf. 255–267.
2020b „Kis kosztosok”, a két világháború között. Előtanulmány az ózdi és a salgótarjáni munkásgyermekek táplálkozásának vizsgálatához. *Ethno-Lore*, XXXVII. évf. 97–112.
2020c A szocialista üzemi étkeztetés és a gyermek közétkeztetés vizsgálata Salgótarján példáján keresztül. In: Horváth, Gergely Krisztián (szerk.): *Vakvágány 3*. Budapest: MTA Bölcsészettudományi Kutatóközpont – Nemzeti Emlékezet Bizottsága (NEB).
2021 A palóc étkezési szokások és ételek megjelenése Ózdon egy gyermek közétkeztetési kutatás interjúi során. In: Alabán Péter (szerk.): *Emberrek – Társadalmak – Hagyományok: Tanulmányok a Barkóságról*. (Studia Barkonum VI.) 164–177. Ózd: Alapítvány Szentsimon Fejlesztésére.
- VÁRKONYI-NICKEL Réka – GREINER Erika – VARGA-NAGY Veronika
2019 Hagyomány, globalizáció, előírás. A gyermek közétkeztetés társadalomformáló szerepének vizsgálata a XX. században. *Ethno-Lore*, XXXVI. évf. 123–144.
- VASTAGH Zoltán – HUSZ Ildikó (szerk.)
2016 *Gyerekesélyek a végeken I*. Budapest: MTA TK.
- WEAVER-HIGHTOWER, Marcus B.
2011 Why Education Researchers Should Take School Food Seriously. *Education Researcher*, Vol. 40. No. 1. 15–21.
<https://doi.org/10.3102/0013189X10397043>

ANIKÓ BÁTI

INTERDISCIPLINARY RESEARCH OPPORTUNITIES
IN SCHOOL CATERING

Keywords: consumer opinion and experience, ethnographic approach, the role of public catering in school life, canteen, communication, family eating habits

In Hungary around half of the 3–18 years old age group has regularly used school food service. This paper focuses on the operation and social embeddedness of school canteens and the at-home eating habits of the families involved. The sources I have used are the findings of my interdisciplinary research group. Ethnographers from RCH Institute of Ethnology and dieticians from the National Institute of Pharmacy and Nutrition has been studying the school food from 2018 to 2023. We selected a few model settlements: in addition to the capital, Budapest, three smaller towns and two villages. Through questionnaires, interviews, and fieldwork observations we investigated cooking, serving, meal courses, meal-time, eating habits, preferences, as well as nutritional knowledge of students, teachers, kitchen staff, and parents. Our goal, among other things, is to collect best practices, to facilitate communication between the participants. Some examples from our research highlight the special role of the centrally regulated school food in the local food culture, and difficulties with social, historical roots which on occasion hamper school lunch to become a socially accepted model of a healthy diet. The school canteen works best at places where cooking takes place in the school building. There is a strong connection between the kitchen staff and the teachers, and they work together in the interest of the children. The value of food and how much it is appreciated is shown by how it is treated and how it is talked about. Communication about food in the canteen should be based on food preparation at home, where parents and children work together. The operation of canteens has become particularly problematic following the measures introduced due to the coronavirus epidemic. A sustainable, enjoyable canteen can only be realized through the regular communication of schools and school kitchens, as well as children and their parents. Our results are presented to our respondents, also providing them with a comparison of different examples.

A SZÜNIDEI GYERMEKÉTKEZTETÉS TÁRSADALMI
BEÁGYAZOTTSÁGA A RÁSZORULTSÁG ÉS AZ ÉRDEMESSÉG
DISKURZUSAI ALAPJÁN

Az élelmiszer-szegénység¹ és a gyermekek alultápláltsága, amelyet korábban a fejlődő világ problémájának tekintettek, ma már a legfejlettebb országokban is aggodalomra ad okot.² Az európai jóléti államoknak különösen a 2008-as válság óta kell szembenézniük azzal, hogy egyes családok képtelenek megfelelő táplálkozást biztosítani gyermekeiknek (Davis – Geiger 2017). Számos országban például jelentősen megnőtt a rendszeres húsfogyasztásról lemondani kényszerülő gyermekes háztartások aránya (UNICEF 2014), és időről időre aggasztó hírek jelennek meg a gyermekek mennyiségi értelemben vett élelmiszer-nélkülözéséről is (Loopstra et al. 2015; Pfeiffer et al. 2011).

A tanulmányban alkalmazott definíció szerint az élelemszegénység vagy élelmiszer-nélkülözés azt jelenti, hogy az egyén vagy a család nem képes az élelmiszer-szükségletét megfelelő minőségben vagy elegendő mennyiségben, társadalmilag elfogadható módon³ biztosítani, továbbá annak bizonytalansága, hogy képes lesz-e erre (Dowler – O’Connor 2012: 45). Ezt a helyzetet elsősorban az elégtelen anyagi erőforrások okozzák, de szerepet játszhatnak benne más tényezők is, így például az egészséges táplálkozáshoz szükséges ismeretek és készségek hiánya vagy a lakókörnyezet nem megfelelő infrastrukturális ellátottsága.

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Husz Ildikó: A szünidei gyermekétkeztetés társadalmi beágyazottsága a rászorultság és az érdemesség diskurzusai alapján. In: Báti Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága*. (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 125–149. p.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-05>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: Husz.Ildiko@tk.hu

Kulcsszavak: gyermekélelmiszer-szegénység, szünidei étkeztetés, megítélés, érdemesség, romák.

² A tanulmány egy korábban angolul megjelent írás (Husz 2018) átdolgozott és kibővített változata. A kutatás az EFOP 1.4.1-15 program támogatásával valósult meg. A szerző a Társadalomtudományi Kutatóközpont és a BCE Corvinus Institute for Advanced Studies tudományos főmunkatársa.

³ Társadalmilag nem elfogadható mód az, ha valaki az élelemhez jutás érdekében koldulni vagy guberálni kényszerül, de az sem, ha a megfelelő élelmiszer csak adományokkal, élelmiszerbankok, ingyenkonyhák rendszeres igénybevételével biztosítható.

Számos tanulmány számolt már be a gyermekek alultápláltságának negatív következményeiről: a magasabb gyermekhalandóságról, a rosszabb egészségi állapotról és a krónikus betegségek gyakoribb előfordulásáról (Cook et al. 2004); a rosszabb tanulmányi teljesítményről; az iskolai tanulmányok megrövidüléséről (Jyoti et al. 2005); valamint a szociális és egyéb nem-kognitív készségek fejlődésének akadályozottságáról (Howard 2011). A minőségi értelemben vett éhezés és az ezzel összefüggő gyermekkori elhízás negatív következményei szintén jól ismertek (Reilly 2003). Hatékony közpolitikai beavatkozásokra van ezért szükség a megfelelő táplálkozás biztosítása érdekében azon gyermekek számára, akiknek a családja erre nem képes. A beavatkozásról szóló döntések azonban nem társadalmilag légüres térben történnek. Az, hogy a döntéshozók mit tartanak kezelendő problémának és célravezető megoldásnak, függ attól, hogy milyen az adott jelenség és az abban érintettek társadalmi megítélése. Ez a tanulmány a szegényeket célzó szociális szolgáltatások nyújtásának társadalmi beágyazottságát vizsgálja a szünidei gyermekétkeztetés példáján.

Magyarországon az elmúlt években több olyan kormányzati intézkedés történt, amely a gyermekek ételmiszer-nélkülözésének csökkentését célozta. Ezek közé tartozik az ingyenes vagy kedvezményes intézményi gyermekétkeztetés kiterjesztése a gyermekek egyre szélesebb körére, továbbá a szünidők időtartamára. Ezek az intézkedések azonban nem mindig érték el a leginkább rászorulókat. A tanulmányban a gyermekek szünidei, szociális alapú étkeztetésének példáján keresztül vizsgálom meg e jelenség egyes okait. Mivel ezt a szolgáltatást a települési önkormányzatok szervezik, ezért az ellátást helyi szinten befolyásoló tényezőkre fókuszálok. Konstruktivista megközelítést alkalmazva azt vizsgálom, hogy helyi szinten hogyan válik – vagy éppen nem válik – a gyermekek ételmiszer-nélkülözése beavatkozást igénylő társadalmi problémává. A probléma társadalmi konstrukciója jelenti egyrészt annak társadalmi meghatározottságát, hogy milyen jelenségeket érzékelünk, másrészt, hogy ezeket hogyan értelmezzük, értékeljük. A szakpolitikai szempontból releváns problémák esetében a folyamat része a rászorulókat azonosítása is (Schneider – Ingram 1993).

A fő kutatási kérdések a következők: vajon a rászoruló gyermekek ellátatlanságának mennyiben lehet oka a helyi intézmények sajátos probléma-percepciója? Hogyan befolyásolja a beavatkozás valószínűségét az, hogy az érintett gyermekek többsége roma?

A tanulmány első része szakirodalmi áttekintést nyújt az alacsony jövedelmű családokban élő gyermekek táplálkozását befolyásoló főbb tényezőkről. A második részben felvázolom a magyarországi helyzetet a gyermekek ételmiszer-sze-

génysege terén és röviden összefoglalom az ennek csökkentését célzó kormányzati intézkedéseket. A kutatási módszerek ismertetése után a harmadik rész a rászorultság helyi konstrukcióját befolyásoló jelenségeket, majd a rászoruló családok érdemességéről szóló, jórészt etnicizált diskurzust mutatja be.

Az alacsony jövedelmű családok gyermekeinek étkezését befolyásoló tényezők

Számos tanulmány mutatott rá a társadalmi-gazdasági státusz szerinti jelentős táplálkozásbeli különbségekre, ami mind a felnőttek, mind gyermekeik körében megfigyelhető (Darmon – Drewnowski 2008). Nem rendelkezünk azonban elegendő ismeretekkel arról, hogy milyen mechanizmusok állnak e különbségek hátterében.

Az olyan strukturális tényezők, mint a jövedelmek nagysága, az ételmisszer-árak, a lakhatási és egyéb alapszükségletek kielégítésének költségei korlátozzák azt a pénzüsszeget, amelyet az egyes háztartások ételmisszerre költhetnek (Dowler – Dobson 1997). Az alacsony jövedelmű családoknál megfigyelhető kevésbé egészséges táplálkozási szokások szorosan összefüggenek a megfelelő ételmezéshez szükséges anyagi erőforrások hiányával. A szegénységben élő háztartásokban az ár kritikus tényező vásárláskor, azonban az olcsóbb ételmisszerek gyakran tápanyag-szegények (Burns et al. 2013). Ugyanakkor egyes bizonyítékok azt mutatják, hogy a szűkös pénzügyi erőforrásokkal rendelkező családokban a gyerekek megfelelő étrendjét még a felnőttek táplálkozásának rovására is igyekeznek biztosítani (McIntyre et al. 2003). A háztartáson belüli ételmisszer-elosztás egyes változatairól, és különösen a mennyiség-minőség kérdéséről azonban keveset tudunk.

A kutatások rávilágítottak a kulturális tényezők jelentőségére is a gyermekek táplálkozásában. A szülők táplálkozási ismeretei, motivációja és főzési készségei egyaránt befolyásolják, hogy milyen ételleket kínálnak gyermekeik számára. Empirikus kutatások kimutatták, hogy a gyermekek kezdetben az édes, sós és magas energiatartalmú ételleket részesítik előnyben, és ezekhez képest idegenkednek a keserű és savanyú ízekről (Scaglioni et al. 2011). Az ízérzékelés azonban már a születés előtt és a szoptatás alatt, az anya táplálkozásán keresztül is formálható (Mennella 2014). Minél fiatalabb a gyermek, annál nagyobb a lehetőség az étellekkel kapcsolatos predispozíció alakítására, és ez a folyamat nagymértékben függ az otthoni környezettől. Arról azonban kevés és egymásnak ellentmondó empirikus eredmények vannak, hogy pontosan hogyan függ össze a család ala-

csony szocioökonómiai státusa és az egészséges táplálkozáshoz szükséges tudás, motiváció és készségek megléte (Darmon – Drewnowski 2008).

A nevelési elvek és az étkezési gyakorlatok is jelentős szerepet játszanak a gyermekek egészséges táplálkozásának kialakításában. A követelményeket állító, de emellett rezponzív, úgynevezett irányító (authoritative) nevelési stílus kedvez az egészségesebb táplálkozási szokások létrejöttének, míg a tekintélyelvű (authoritarian) stílus inkább kedvezőtlen hatású (Ventura – Birch 2008), bár az összefüggés iránya nem teljesen egyértelmű. Egyes szülői gyakorlatok szintén elősegítik a megfelelő táplálkozás kialakulását, így például az, ha az egészséges élelmiszerek bevezetése az étrendbe sokszori ismételt kínálással történik a kontrolláló-korlátozó gyakorlat (például az egészségtelen ételek fogyasztásának korlátozása vagy a gyermekek kényszerítése az egészségesnek tartott élelmiszerek fogyasztására) helyett (Ventura – Birch 2008). A szülői szerepmodell, a táplálkozási tudatosság és a gyermekekkel közös étkezés szintén pozitívan befolyásolja a megfelelő egészséges étrend kialakulását (Pocock et al. 2010). Hozzá kell azonban tenni, hogy a legtöbb táplálási stratégiával kapcsolatos tanulmányt fehér középosztálybeli családok körében végezték, míg az alacsony társadalmi-gazdasági státusú (alacsony jövedelmű és/vagy alacsony iskolai végzettségű) családokról jóval kevesebb információ áll rendelkezésre. Az empirikus bizonyítékok nem egyértelműek arra vonatkozóan, hogy az alacsony társadalmi-gazdasági státuszú családokban kevésbé gyakoriak-e az egészséges táplálkozási szokásokat elősegítő megfelelő gyakorlatok és szülői magatartás (McPhie et al. 2014).

A tágabb környezet által kínált lehetőségek is korlátokat jelenthetnek a gyermekek egészséges étrendjének kialakításában. A helyi élelmezési környezet fizikai (például boltok, éttermek, gyorséttermek, óvodai és iskolai étkezdék, büfék elérhetősége) tényezői meghatározzák az egészséges ételek hozzáférhetőségét és megfizethetőségét (Caspi et al. 2012). Az alacsony jövedelmű családok élelmezésében a karitatív szervezetek és a helyi vagy közösségi szintű egyéb kezdeményezések is szerepet játszanak. A nemzetközi tapasztalatok azt mutatják, hogy annak ellenére, hogy egyre több ilyen program létezik, ezek a potenciálisan érintett családoknak gyakran csak töredékét érik el. A tanulmányok feltárták e jelenség néhány társadalmi tényezőjét, köztük a potenciális felhasználók programhoz való hozzáféréseinek és a programmal kapcsolatos tájékoztatásának hiányát, a részvétel tranzakciós költségeit (Kirkpatrick – Tarasuk 2009; Yu et al. 2010; Loopstra – Tarasuk 2013). Más kutatások rámutattak továbbá arra is, hogy az igénybevételhez kapcsolódó stigmatizáció és szégyenérzet is korlátozhatja az ellátásokhoz való hozzáférést (Purdam et al. 2016; Ridge 2013).

A gyermekek ételmisszer-szegénysége és az annak csökkentésére tett kormányzati intézkedések Magyarországon

Gyermekszegénység, a gyermekek ételmisszer-nélkülözése

Magyarországon a gyermekek szegénységi kockázata a rendszerváltás óta tartósan magasabb mind a teljes népességre számított országos átlagnál, mind pedig a gyerekekre számított EU-s értéknél (Gábos – Tóth 2019). 2014 óta a statisztikák ugyan látványosan javuló tendenciákat mutatnak a jövedelmi szegénység és az anyagi deprivációs mutatók⁴ tekintetében is, a gyerekek közel egyötöde azonban továbbra is kitett a szegénység vagy társadalmi kirekesztődés kockázatának (Eurostat 2021).

Magyarországon a gyermekszegénység fő kockázati tényezői közé tartozik a szülők alacsony iskolai végzettsége és rossz munkaerő-piaci helyzete, valamint az egy háztartásban élő gyermekek magas száma. A romák körében a szegénység valamennyi fő kockázati tényezője rendkívül magas arányban van jelen (Gábos – Tóth 2017), ennek megfelelően a szegénység vagy társadalmi kirekesztődés kockázata körükben az országos átlag több mint háromszorosa (KSH 2022).

Emellett az intézményes ellátás területi egyenlőtlenségei is hozzájárulnak az életésélyek különbségeinek fennmaradásához. A leghátrányosabb helyzetű térségekben, ahol a családok átlagos gyerek száma az országos átlag feletti, a gyermekszegénység koncentráltan, a különböző dimenziókban jelentkező hátrányok halmozódása formájában jelentkezik. Ezekben a válságrégiókban ráadásul az országoshoz hasonló javuló tendenciák sem tapasztalhatók (Vastagh – Husz 2016; Bass 2019).

A jövedelmi szegénység nem feltétlenül jelent ételmisszer-nélkülözést, de nagymértékben növeli annak kockázatát. Az ételmisszer-szegénységben való érintettség megállapítására ezért más mutatókat is érdemes figyelembe venni. Nálunk azonban – Európa számos más országához hasonlóan – nincsenek olyan rendszeres és közvetlen mérések, amelyekkel egyértelműen azonosíthatók lennének az ételmisszer-nélkülöző gyermekek. A különböző kutatások eltérő mutatószámokat alkalmaznak, az adatok nem túl frissek. Egy iskoláskorú gyermekek körében végzett

⁴ A kézirat készítésének időpontjában, 2022-ben az elérhető legfrissebb nemzetközi adatok a magyarhoz képest egy évvel korábbi állapotot mutatnak. Eszerint a 2021. évi jövedelmek alapján a magyarországi gyermekszegénységi ráta 10,1%, míg a mutató 2020. évi értéke az EU27 országokra nézve 19,5%. Ugyanakkor súlyos anyagi deprivációban él a magyar gyerekek 13,1%-a (2021), míg az EU27 tagországok gyerekei esetében ez az arány 7,5 % (2020). A nemzetközi adatok forrása: Eurostat 2021, a magyar adatoké: KSH 2022.

2010. évi vizsgálat során például azt találták, hogy 7,6% néha, 1,4% gyakran, 0,9% pedig napi rendszerességgel éhesen feküdt le aludni, mert nem volt ott-hon elég enniavaló (Németh – Költő 2011). A roma gyermekek még rosszabb helyzetben vannak: a felmérés időpontjában 36% élt olyan háztartásban, amely nem mindig engedhette meg magának a szükséges élelmiszereket (FRA 2014). Ezek az adatok az eseti, krízishelyzetekhez kötődő éhezés előfordulására utalnak. Az értékek annak fényében magasak, hogy a fejlett országokban többek között az ilyen helyzetek elkerülésére szolgálnának a szociális ellátások. A szélsőséges nélkülözés ilyen és ehhez hasonló esetei a szociális rendszer működési hatékonyságának problémáira utalnak.

Az alacsony jövedelmű családokban élő gyermekek táplálkozásának minőségi aspektusairól sem rendelkezünk elegendő adattal. Az Európai Unió 2021-es háztartási költségvetési és életkörülmény statisztikája szerint a gyermekes háztartások 7-15%-a,⁵ míg az alacsony jövedelmű gyermekes háztartások 23-29%-a nem engedheti meg magának, hogy minden második nap húst (vagy azzal ekvivalens fehérjét) egyen (EU27: 4-11%, illetve 14-17%) (Eurostat 2021). A serdülőkori egészségmagatartást vizsgáló HBSC-kutatás⁶ szerint a kevésbé tehető magyar diákok ritkábban reggeliznek és kevesebb gyümölcsöt és zöldséget fogyasztanak, mint a jobb anyagi helyzetű társaik (WHO 2016). Ezzel egybevágunk egy korábbi, hátrányos helyzetű területen végzett kutatás megállapításai is, mely szerint az alacsony jövedelmű családok étrendjében a liszt, a kenyér, a tészta, a burgonya és a zsír dominál, míg a hús, a tejtermékek, a gyümölcsök és a zöldségek gyakran hiányoznak (Bass 2013). A kevésbé egészséges táplálkozás a romákra is jellemző: egy országos felmérés szerint sokkal kevesebb drágább élelmiszert, például sajtot, szalámit és gyümölcslevet fogyasztanak, és nagyobb mennyiségben vásárolnak olcsóbb élelmiszereket, például szénsavas italokat, tésztát és fehér kenyeret, mint egy átlagos család. Megfigyelték továbbá a saláta, a gyümölcsök, a zöldségek és a barna kenyér alacsony fogyasztását, valamint az állati zsírok előnyben részesítését (Koltai 2013). Ezek a jellemzők szinte biztosan nem etnikai jellegűek, hanem a romák kedvezőtlenebb társadalmi helyzetéből erednek, és más alacsony jövedelmű családokra is általánosíthatók.

⁵ A mutató értéke a háztartás-összetételtől (a felnőttek és a gyerek számától) függően változik.

⁶ A Health Behaviour in School-aged Children (HBSC) egy nemzetközi kérdőíves adatfelvétel, amelyet négyévente kérdeznek le Európa és Észak-Amerika számos országában, többek között Magyarországon is.

A rászoruló gyermekek ételmezését segítő kormányzati intézkedések

Az ételmezés-nélkülöző gyermekes családokat Magyarországon alapvetően az állami ellátórendszer segíti, míg az ételmezésbankok, népkonyhák és egyéb közösségi kezdeményezések szerepe elenyésző. A kormányzat elsősorban természetbeni juttatásokkal, ezen belül is a gyermek-közétkeztetés kiterjesztésével igyekszik a problémát kezelni. 1997 óta a rászorulóknak kedvezményes intézményi étkeztetését egyre bővülő körben biztosítja az állam. 2013-tól az alacsony jövedelmű családok gyerekei a bölcsődékben, óvodákban és az alapfokú iskolákban ingyenesen, a középiskolákban pedig féláron kapják a tízórait, a déli meleg ebédet és az uzsonnát. 2015-től a térítésmentességet kiterjesztették lényegében minden 0-5 éves korú, intézménybe járó gyermekekre, csökkentve ezzel az ellátás célzottságát. Az általános iskolákban a 2019/20-as tanévben közel 135.000 gyerek étkezett térítésmentesen, további 146.000 pedig kedvezményesen (KIR-STAT).⁷ Ugyanakkor a gyermekes családok számára nyújtott legfontosabb pénzbeli juttatás, a családi pótlék összege 2008 óta nem emelkedett.

A legrosszabb helyzetben minden bizonnyal azok a szegénységben élő családok vannak, amelyek diétás étrendet igénylő gyermeket nevelnek. Az ilyen gyermekek otthoni ellátása gyakran igen jelentős többletköltséget jelent a családok számára, amelyet az emelt összegű családi pótlék sem tud fedezni. A közétkeztetésben dolgozók évek óta tapasztalják, hogy nő a diétás étkezést igénylő gyerekek száma. Amíg 2013-ban az iskolák 46%-ában volt igény diétás menüre, addig 2017-ben ez az arány már 72% volt. (OGYÉI 2018) A vonatkozó jogszabály szerint az önkormányzatnak az ilyen gyerekek számára is biztosítani kell a közétkeztetést, azonban erre a konyhák túlnyomó többsége nincs, vagy csak bizonyos típusú diéták esetében van felkészülve. Más esetekben, így például a cöliakiás gyerekeknél az étkeztetés költségei olyan magasak, hogy azt az önkormányzatok nem tudják, nem akarják vállalni.⁸

2002-től a nyári szünetben is lehetőség van ingyenes, szociális alapú gyermekétkeztetés igénybevételére. A szolgáltatás nyújtásáról kezdetben az önkormányzatok döntöttek, a költségeikhez pedig állami támogatást igényelhettek, ennek

⁷ Továbbra is megoldandó probléma a szegénységben élő, de intézménybe nem járó gyerekek (0-3 évesek, magántanulók, közoktatásból 16 évesen kihullók) étkeztetésének támogatása. A Rászoruló Személyeket Támogató Operatív Program (RSZTOP) rájuk (elsősorban a legkisebekre), valamint a hátrányos helyzetű várandós anyákra fókuszál. A jelenleg is futó program keretében országos szinten mintegy 100.000 család számára kerülnek ételmezercsomagok kiosztásra. (MNTFS 2017).

⁸ Lásd az ombudsman erről szóló vizsgálatát: AJBH 2017.

ellenére a legszegényebb települések egyharmada nem szervezett nyári gyermekétkeztetést (Husz – Marozsán 2014). 2016-tól a kormányzat leszűkítette (a félre csökkentette) a jogosultak körét, ugyanakkor az önkormányzatok kötelező feladatává tette az ellátás biztosítását, nem csak a nyári, de az őszi, tavaszi és téli szünetekben is. Ennek költségeit az állam megtéríti az önkormányzatok számára. Az első tapasztalatok kedvezőek voltak: a szolgáltatásnyújtási kötelezettség bevezetésével az előző évhez képest több mint másfélszeresére nőtt azon települések száma, ahol az igények alapján bevezetésre került a szünidei ingyenes gyermekétkeztetés (Husz 2018). A legfrissebb adatok szerint 2021-ben 127.000 gyermek tudta igénybe venni ezt a szolgáltatást (TEIR KSH adatok). Ugyanakkor továbbra is problémát jelent, hogy a jogosultsági kör szűkítése miatt egyes rászoruló családok gyerekei kiesnek az ellátásból.

Amíg a szegénységben élő gyerekek élelmiszer-nélkülözésének csökkentése a szociális tárca feladata, a közétkeztetés minőségének javításáért az egészségügyi tárca a felelős. A beavatkozások hatékonysága tehát attól függ, hogy a két tárca működését mennyire sikerül összehangolni. Az egészségügyi tárca intézkedései a gyermekintézményekben az egészséges étkezés elősegítését célozzák. 2017-ben az iskoláskorú gyerekek 74%-a vette igénybe a közétkeztetést, azaz az intézkedés a gyerekek széles körét érinti (OGYÉI 2018).

A 2000-es években az iskolai és óvodai menzákon végzett felmérések egyöntetű megállapítása az volt, hogy a feltálat ételek mennyisége és minősége sem felel meg az egészséges táplálkozás irányelveinek. Különösen a friss zöldség és gyümölcs, valamint a tejtermékek mennyisége maradt el az optimálistól, ugyanakkor gyakori volt a tésztafélék, kenyér, péksütemények, édes ételek adása, nagyon magas volt az ételek szénhidrát- és zsírtartalma. A jelentések kiemelték továbbá, hogy az étrend nagyon alacsony vas- és kalciumtartalma mellett rendkívül magasnak találták annak sótartalmát (OÉTI 2008, 2009, 2013a, 2013b). A kormányzat ezért a gyermek közétkeztetés egységes szabályozása mellett döntött. A 2015-től kötelező előírások, amelyek a sajtóban sórendeletként váltak ismertté, a só, cukor jelentős csökkentését, a teljes kiőrlésű kenyerek és tészták bevezetését, a tejtermékek és a friss zöldségek, gyümölcsök használatának erőteljes növelését és általában a változatosabb étrend elérését célozzák. A hagyományos magyar konyha ízeihez, alapanyagaihoz és eljárásaihoz képest radikális változtatásokat előíró menzareform értékelése egyelőre vegyes eredményeket mutat. A menzák ugyan igyekeztek az egészséges táplálkozás kritériumainak megfelelő új ételeket, nyersanyagokat bevezetni, a zsiradék és a só használatát pedig csökkenteni, azonban a gyerekek – és szüleik – egy része ezeket nem fogadja el, amit a szülői reklamációk megnövekedett száma is jelez (OGYÉI 2018).

Érdemes lenne szisztematikusan megvizsgálni, hogy milyen hatása van a sórendletnek a szegény családok gyerekeinek étkezésére. Az első kutatási eredmények szerint ugyanis a kormányzatnak a közétkeztetés minőségi megújítására irányuló (egyébként üdvözlendő) szándéka azzal a nem kívánt következménnyel jár, hogy az ételmyszer-nélkülözö gyerekek (is) kevésbé eszik meg a közintézményekben nekik feltálat ételt, mint korábban (Husz 2018). Ez – a kormányzati szándékok ellenére – a mennyiségi jellegű ételmyszer-nélkülözés növekedését eredményezheti körükben.

A kutatás helyszíne és módszerei

A jelen kutatást Magyarország leghátrányosabb helyzetű járásaiban végeztük, ahol a társadalmi-gazdasági hátrányok és a minőségi szolgáltatásokhoz való rosszabb hozzáférés egyszerre jelentenek problémát. E térségek többsége Budapesttől távol, az ország keleti, északkeleti és déli vidéki részein található. A legrosszabb helyzetben lévő vidéki járások fejlesztésére olyan kiterjedt programok folynak, mint például a Gyerekesély program járási projektjei, melyeknek célja a gyermekek és családjaik számára nyújtott szolgáltatások minőségének és hozzáférhetőségének javítása a helyi igények szerint. A projektek szakmai-módszertani támogatását egy kísérőprogram nyújtja, amelynek feladata többek között a helyi megvalósítások monitorozása, valamint a szakpolitikai döntéseket segítő kutatások folytatása.

A tanulmány a kísérőprogram tevékenységhez kapcsolódó három, 2013 és 2016 között végzett kutatási projektre épül. Az egyik egy kérdőíves felmérés volt, amely 2013–2014 között folyt a programban akkoriban résztvevő 23 leghátrányosabb helyzetű kistérségben, az ott élő gyermekes családok reprezentatív mintáján.⁹ Az adatfelvétel több mint 6100 háztartásra terjedt ki. A kutatás elsődleges célja nem az ételmyszer-szegénység vizsgálata volt, de a kérdőív tartalmazott erre vonatkozó kérdéseket is. A felmérés eredményeit itt nem mutatom be részletesen, csak arra használom, hogy a segítségével bemutathassam az ételmyszer-nélkülözés természetét a vizsgált térségekben. A továbbiakban a kutatásra *Felmérés 2013/14* címen fogok hivatkozni.

A másik két vizsgálat kvalitatív jellegű volt, és azt vizsgálta, hogy a helyi intézmények hogyan tematizálják a gyermekek ételmyszer-szegénységének problémá-

⁹ A felmérésről részletesebben lásd: Vastagh – Husz 2016.

ját.¹⁰ A kutatás empirikus alapját egy 2013-ban végzett felmérés képezte, amelynek keretében 87 félig strukturált interjú készült az önkormányzatok döntéshozóival a gyermekek nyári étkeztetésének körülményeiről. Jelen tanulmányhoz az interjúk másodelemzését végeztem el (a továbbiakban: Polgármesterek 2013).

2016-ban a témát kiszélesítettük és a szünidei étkeztetéssel kapcsolatos új szabályozás fogadtatását vizsgáltuk. Ennek keretében további 32 interjút készítettünk óvodai és iskolai pedagógusokkal, konyhavezetőkkel és szociális munkásokkal. Olyan helyi szereplőkkel, akik egyfelől kapcsolatban vannak az érintett gyerekekkel és családjaikkal, másfelől intézményi pozíciójukból eredően befolyásolhatják az élelmezéssel kapcsolatos diskurzust. Őket a tanulmányban ellátóknak, esetenként „helyieknek” fogom nevezni. Készítettünk továbbá 9 interjút gyermekes anyákkal annak érdekében, hogy jobban megértsük az ellátók által elmondottak helyi kontextusát (a továbbiakban: Helyiek 2016).

Jelen tanulmány a kvalitatív kutatásokban összegyűjtött információt dolgozza fel. Először az interjúszövegek manifeszt tematikus elemzését végeztem el annak érdekében, hogy megvizsgáljam, mely témák jelennek meg az interjúk adathalmazában. Ezt követően négy átfogó témát (rászorulók, éhezés, a szegények iránti felelősség, érdemesség) választottam ki látens tematikus elemzésre. Az ismétlődő jelentésminták keresése segített feltárni a válaszadók tapasztalatait és a hozzájuk fűzött jelentéseket. Mind a kérdőíves felmérésben, mind az interjúkutatásokban a részvétel önkéntes volt, az összegyűjtött információk anonimizálva kerültek felhasználásra.

Az élelmiszer-szegénység észlelése és értékelése: a rászorultság kérdése

Vizsgálatunk terepén a gyermekes családok 52%-a élt jövedelmi szegénységben 2013-ban (Felmérés 2013/14). Ezekben a térségekben a helyi lakosság nagy részének jövedelme szociális juttatásokból és közmunkából származott, meglehetősen szerény megélhetést biztosítva számukra. Például 2013-ban egy két felnőttből és három gyerekből álló család számára ezek a források (családi pótlék, közfoglalkoztatotti bér, szociális segély) havonta körülbelül nettó 120.000 forintot biztosítottak. További jövedelemszerzési lehetőséget jelentettek az alkalmi és idegymunkák, de ezek nem mindig és nem mindenki számára voltak elérhetőek. Ugyanebben az évben egy ilyen összetételű családnak az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet ajánlása szerint havonta körülbelül 104.000 fo-

¹⁰ Részletesebben lásd: Husz – Marozsán 2014.

rintot kellett (volna) költenie ahhoz élelemre, hogy egészségesen táplálkozzon (KSH 2014). A vizsgált területeken tehát a jövedelem komoly korlátját jelentette a megfelelő táplálkozásnak. Emellett a kis falvakban az ételmezési környezet is szegényes: néhány helyen ugyanis nem volt és ma sincs ételmisszerbolt, ahol pedig van, ott az ételmisszer-választék általában igencsak szűk, az árak pedig magasak. Az állattartás, valamint a zöldség- és gyümölcsstermesztés bizonyos mértékig csökkentheti a boltoktól való függőséget, de ezeket a tevékenységeket az alacsony jövedelmű családoknak csak egy része végezte.

Kérdőíves felmérésünkben a szegény családok 36%-ában fordult elő, hogy nem mindig jutott pénz ennivalóra, ezen belül a roma családoknál ez az arány elérte az 51%-ot. Az ételmisszer-nélkülözés legtöbbször rendszeresen ismétlődő, krónikus pénzhiánnyal kapcsolódott össze: az érintett családok 66%-a arról számolt be, hogy hónapról-hónapra vannak anyagi gondjaik (Felmérés 2013/14). A szülői interjúkból az is kiderült, hogy az ételmisszer-hiány nem folyamatos, hanem ciklikus jellegű volt: leginkább a hónap utolsó egy-két hetére volt jellemző, amikor a hó elején érkező fizetések és a szociális transzferjövödelmek is elfogytak már. Az érintett napok száma az adott évszaktól és egyéb tényezőktől függött, például attól, hogy kellett-e éppen tűzifát vásárolni vagy váratlan kiadásokat fedezni. A hónap utolsó heteiben a család egyre inkább nélkülözni kényszerült, hacsak nem sikerült valami alkalmi munkát találni, valahonnan adományt, vagy az önkormányzattól átmeneti segílyt kapni. Az, hogy a kutatás idején számos településen virágzott az uzsora, jelzi a legjobban, hogy ezek a segítségek gyakran nem voltak elérhetőek. (Helyiek 2016)

Az interjúk rávilágítottak arra, hogy a rászorultság sokszor rejtve marad az ellátórendszer számára. Abból, hogy hányan veszik igénybe a szünidei étkeztetést, nem feltétlenül lehet következtetni az ételmisszer-nélkülöző családok számára. Bizonyára vannak olyanok, akiknek, ha nehézségek árán is, de sikerül saját forrásból biztosítaniuk a gyermekeik ellátását. Többeket pedig a szégyenérzet tarthat vissza attól, hogy igénybe vegyék a szolgáltatást.¹¹ A szociális ellátásokhoz kapcsolódó stigma közismert volt a polgármesterek és a szociális munkások körében, akik közül sokan ezt említették annak okaként, hogy a rászorulóknak vélt családok egy része miért nem kérte az ingyenes nyári gyermekétkeztetést. Az egyik polgármester ezt így magyarázta:

¹¹ Az „ingyenébéd” stigmatizáló voltát már a 19. század végi népkonyhák esetében is meg lehetett figyelni. Erről lásd: Bági és Umbrai (2020) írását.

„A szülők többsége titokban tartja nehézségeit. Egy ilyen zárt falusi társadalomban ez még ma is megőrzést vonhat maga után. Ennek a szülők nem szívesen teszik ki magukat, függetlenül attól, hogy mennyire rászorultak, vagy mennyire lennének jogosultak.” (60. interjú, Polgármesterek 2013)

A legszegényebb, nyomorban élő családokat emellett a hatályban lévő gyermekvédelmi törvény is óvatosságra készíti. Hiába rendelkezik ugyanis úgy a törvény, hogy pusztán anyagi okok miatt nem lehet a gyereket a családból kiemelni, az éhezés miatti veszélyeztetés könnyen vezethet az állami gondozásba vételhez.

Ugyan közvetlenül nem volt megfigyelhető, hogy ki éhez és ki nem, azért a polgármesterek többsége előtt ismert volt a családok élelmiszer-nélkülözése. Elmondásuk szerint a rendkívüli segélyek igénylése a hó vége felé megszorodott, a kérelmekben pedig indokként megjelent az élelemhiány. A segély iránti igény azonban gyakran meghaladta az önkormányzat lehetőségeit; ahogy egy polgármester mondta: *„nincs az a pénz, ami elég lenne”* (Interjú 28, Polgármesterek 2013).

Az óvodákban és az iskolákban a pedagógusoknak elsősorban az szolgált jelzésül, hogy a gyerekek hogyan bánnak az étellel. Ők az anyagi nehézségeket elsősorban a hónap vége felé egyre gyakoribbá váló „hétvégi éhezés” formájában érzékelték. Hétfőnként a gyermekek gyakrabban voltak nyugtalanok, nehezen koncentráltak, habzolták az ételt. Az egyik tanár így fogalmazta ezt meg:

„A hétfői napot szerintem látni kellene, nem tud a konyha annyi uzsonnát vagy tízórait készíteni, hogy az elég legyen, mert annyit repetáznak. Tehát lehet látni, hogy szombat-vasárnap nem volt meg a rendszeres háromszori étkezés [...] Sok gyereknek csak ez a kétszeri étkezés van, amit itt kapnak az iskolában és hazamegy és nem eszik. Nagyon sokszor már első órában rettenetesen nehéz tanítani őket, mert éhesek. Második órában már sokkal könnyebb velük dolgozni” (2. interjú, Helyiek 2016).

A helyiek azonban ellentmondásosnak találták azokat a jelenségeket, amelyeket a szegény családok étkezésével kapcsolatban tapasztaltak. A közétkeztetésben általános panasz volt, hogy a gyerekek válogatósak az iskolában és az óvodában, nem eszik meg az ételt, hazafelé menet kidobják az uzsonnát.¹² Ezeket a gyermekek vi-

¹² Báti (2018) igen részletes néprajzi leírásában ugyanezt a kérdést a résztvevő gyerekek és szüleik szemszögéből közelítette meg, és ezek alapján számos javaslatot fogalmazott meg a közétkeztetés sikerességének növelése és a pazarlás csökkentése érdekében.

selkedésének általános jellemzőjének tartották, és olyanokkal magyarázták, mint hogy inkább eszik az otthonról hozott édességet, vagy hogy a társaikat utánozzák. Amint az egyik tanár megjegyezte:

„Azt mondják, hogy rossz koszt nincs, csak jóllakott ember. Tehát, hogy ha (előbb-utóbb ügyis) éhes lesz a gyerek, akkor megeszi, amit elé raknak, ez biztos. De ha chip-szel tele tudja tömni magát, akkor nem [fog ebédelni].”
(2. interjú, Helyiek 2016)

Az alacsony jövedelmű családok gyerekei esetében azonban ez a jelenség olyan értelmezést kapott, hogy aki válogat az ételben, az biztosan nem éhezik. A szülőkkel folytatott beszélgetések azonban árnyalták ezt a képet. Az anya gyakran maga is „válogatósnak” minősítette a gyerekeit, amit a főzésnél igyekezett figyelembe venni. A leginkább olyanokat főzött, amit a gyerekek szerettek; ez praktikusán a kevés alapanyag hagyományos, de többféle módon való elkészítését jelentette. Az étkezés célja a jóllakottság biztosítása volt, emellett alig esett szó az egészséges étrendről vagy arról, hogy a gyerekeket a szokatlan ízek kipróbálására biztassák. Az otthoni ételek íze, színe, állaga ezért jelentősen különbözött attól, amit a gyerekek a közétkeztetésben tapasztaltak. Különösen igaz volt ez a kutatásunk időszakában, a sórendelet bevezetése után. Az új ízekhez és általában az egészséges étrendhez szoktatás, amely a középosztályi gyerekeknél a család feladata, leginkább az óvodára hárult. Az óvónők tisztában voltak ezzel, és pedagógiai programjuk fontos részének tekintették, hogy az étrendbeli és az étkezési kultúrával kapcsolatos hátrányokat is csökkentse. A szülők azonban nem könnyítették meg a gyerekeknek a menzai ízek elfogadását, mivel gyakran maguk is elutasítók voltak a számukra is szokatlan ételekkel kapcsolatban. A szülők reakcióit látva nem csoda, hogy a gyerekek sem lelkesedtek a menzai ételekért (Helyiek 2016).

Ugyanígy ellentmondásosnak látták a helyi ellátók a szegény családok vásárlási szokásait is. A családok ugyanis a hónap elején a fizetések és a szociális transzferjövödelmek beérkezése után nagybevásárlást tartottak az élelmiszerekből és más szükséges árucikkekből. Egyes településeken nevet is adtak ezeknek az alkalmaknak, jelezve különleges jelentőségüket: „szatyornapoknak” nevezték őket. Ilyenkor az élelemnek nem csak a táplálkozási funkciója került előtérbe, de a társadalmi is. Ahogy Douglas and Isherwood (1996: xv) írta: „Az áruk semlegesek, a felhasználásuk azonban társadalmi jellegű, kerítésként vagy hídként is használhatók.” A szegény családok számára a kóla, a chips és hasonló, ritkán fogyasztott „élve-

zeti cikkek” szolgáltak hídként, a hasonlóság jelzéseként¹³ azok felé, akik ezeket bármikor megvehetik. A helyi ellátók számára azonban más volt a jelentése a tömött bevásárlókocsik látványának: azt a benyomást keltette bennük, hogy a család nem szűkölködik. Az egyik polgármester így foglalta össze ezt az ellentmondásos megfigyelést:

„Nem jut el az önkormányzathoz az, hogy valaki éhezne. Halljuk ugyan, hogy a segélyosztás előtti napokban már nincs nagyon mit enni, a segély napján viszont látjuk, hogy sokat vásárolnak a családok. Meg sokszor látjuk, hogy eldobott uzsonna, tízórai van az úton. A szegény gyerekek is eldobják az ételt, azután meg látjuk, hogy veszik nekik [a szülők] a kólát meg a chipset.” (48. interjú, Polgármesterek 2013)

A szünidei étkeztetés kapcsán szintén felvetődött a rászorultság kérdése. Azokon a településeken, ahol korábban már szerveztek ilyet, gyakran kedvezőtlen tapasztalatokról számoltak be a polgármesterek. Az igénybevétel ugyanis meglehetősen hullámzó volt: a gyermekek nem mindig jöttek ebédelni, vagy a szülők nem mindig vitték el az ételt. Amellett, hogy minden bizonnyal voltak olyan esetek, amikor jogos volt a polgármesterek emiatti felháborodása, egy korábbi tanulmány beszámolt olyan körülményekről is, amelyek jobban érthetővé tették az igénybevétel kiszámíthatatlanságát. Például azokban az esetekben, amikor a gyerekek az ebédeltől távoli településrészből jártak be naponta az ebédért. A nagy távolságot ráadásul rossz tömegközlekedési feltételek mellett kellett megtenni, így az olyan napokon, amikor a családnak amúgy is került ebéd az asztalára, nem küldték a gyereket az önkormányzati étkezőbe ebédelni. Különösen, ha a gyereket kísérni kellett, amit az anya a kisebb gyerekek ellátása mellett nehezen tudott megoldani. Más esetekben a nagyobb gyerekek azért nem mentek az ételért, mert a kicsikre vigyáztak, amíg a szülők alkalmi munkát végeztek, vagy maguk is mentek a szülőkkel dolgozni. Ráadásul mivel az étkezés ingyenes volt, nem volt ösztönzés arra, hogy lemondják az ebédet, ha a gyermekek nem tudtak vagy nem akartak elmenni érte (Husz – Marozsán 2014).

¹³ Ennek a gondolatnak a kifejtésére a tanulmány terjedelmi korlátai miatt nincs lehetőségem. Olyan esetekre gondolok, amikor a szülők például azért vettek meg anyagi lehetőségeiken felül is bizonyos dolgokat a gyerekeknek, hogy azok ne lógjanak ki a társaik közül. Erre utal például az az interjúrészlet, amelyben egy sokgyermekes anyuka a következőképpen fogalmazott: *„Ha tudják [a gyerekek], hogy van úgy pénz, akkor kérnek chipsre, vagy cukorra, amit az osztálytársak között szét tudnak osztani.”*

A sórendelet tovább növelte a közétkeztetés körüli pazarlás érzetét. A menzai dolgozók arra panaszkodtak, hogy megnőtt a kidobott ételek mennyisége, a szülők pedig arra, hogy a gyermekek nem tudják megszokni az új ízeket. Egy négygyermekes anya így fogalmazott:

„Nekem ingyenesen esznek a gyerekek [az iskolában], nagycsaládos vagyok és hátrányos helyzetű, de napi szinten nem esznek ott a gyerekek, mert sótlan az étel. Másrészt, amikor szünet van, akkor el kell hordani az ételt ételhordóban. És én úgy vagyok vele, hogy nem csak, hogy mi, de még az állatok sem eszik meg azt, ehetetlen íze van [...] A reform előtt megették a gyerekeim, amit kaptak, sőt, még repetát is kértek. Még azt az ételt is megették, amit utáltak amúgy itthon.” (30. interjú, Helyiek 2016)

Összességében kevés olyan település volt, ahol ne kerültek volna a helyi intézmények látóterébe ételmisszer-nélkülözés által érintett gyermekek. Ez azonban egyes településeken nem vezetett el ahhoz, hogy az gyermekek ételmisszer-szegénysége cselekvésre sarkalló társadalmi problémaként fogalmazódott volna meg. Ebben nem csak a rászorultsággal kapcsolatos ellentmondó tapasztalatok játszottak szerepet, de a segítségre való érdemességről szóló megfontolások is.

Az érdemesség kérdése a gyermekek ételmisszer-szegénységének diskurzusában

2013-ban a legszegényebb magyarországi falvak és városok egyharmada nem szervezett nyári étkeztetést a gyermekek számára (Husz – Marozsán 2014). A vizsgált térségekben azon családoknál, ahol nem mindig jutott pénz enni valóra, a gyerekeknek mindössze 32%-a vett részt a nyári étkeztetésben. További 21%-nak erre azért nem volt módja, mert az önkormányzat nem nyújtott ilyen szolgáltatást, 19% a család jövedelme alapján nem volt jogosult az ellátásra, 28%-nál pedig egyéb okok játszottak közre (Felmérés 2013/14). Az ételmisszer-szegénység által veszélyeztetett gyermekek egyötöde tehát az önkormányzat döntése következtében maradt ellátatlanul. Az, hogy e mögött nem csak a korábban említett infrastrukturális nehézségek álltak, abból valószínűsíthető, hogy a települések túlnyomó többségében hasonló szolgáltatás az idősok esetében már évek óta működött. Amint az a polgármesteri interjúkból kiderült, egyes esetekben a település vezetői azt kérdőjelezték meg, hogy érdemes-e az ellátásra az érintett gyermekes családok.

Azok, akik korábban sem szerveztek nyári étkeztetést, legtöbbször vagy erre, vagy a rászorultság hiányára hivatkoztak, de az érdemesség kérdése a többi interjúban is gyakran előjött. (Polgármesterek 2013)

A nyári étkeztést igénybe vevőkről szóló narratívák gyakran individualizálták az ételmiszer-nélkülözéshez vezető okokat. Az egyik vád az volt, hogy azok, akik rászorulnak az ételosztásra, maguk is tehetnek erről, mivel nem művelik a kertjeiket.¹⁴ A helyi intézményi szereplők ezt lustaságnak, a munkához való nem megfelelő hozzáállás bizonyítékának tekintették. Más érvek szerint a rossz pénzgazdálkodás vagy a túl nagy gyerekszám áll az ételmiszer-szegénység háttérében, amely mindkettő a család felelőtlenségét mutatja. Két polgármester ezt így fogalmazta meg:

„Csak azoknál a családoknál van gond, akik nem veszik a fáradságot, hogy a [... alapítványtól] kapott vetőmagot, az abból kikelő növényt gondozzák, így aztán a kertjükben nem is termett semmi. Ezek a családok általában ugyanazok, akik nem megfelelően kezelik a család jövedelmét sem. Szerintem éhező gyermek nincs a településen, de ugyanakkor olyan család van, ahol a szülői gondatlanság, hanyagság áll a gyermekek nem megfelelő ellátása mögött.”
(31. interjú, Polgármesterek 2013)

„Én mindenképp a családnak a felelősségét látom abban, hogy hogy élnek a gyerekek, tehát a szülőknek annyi gyereket kell vállalni, amennyit biztosan el tudnak tartani. Ezt nekik föl kell tudni mérni. Sajnos azt látom, hogy ezzel azért elég komoly problémák vannak, különösen a cigányság körében.”
(27. interjú, Polgármesterek 2013)

A kiskert-művelés hiányának vádja nem csak a romákra vonatkozott, jóllehet gyakran velük kapcsolatban került említésre. A narratívák más elemei azonban egyértelműen etnicizált értelmezési keretben kerültek megfogalmazásra, amely az élelemszegénység magyarázatát a romák 'sajátos kultúrájában' vélte megtalálni, és olyan jellemzőkkel tartott megragadhatónak, mint a magas gyerekszám vagy a rövid időhorizontú, „mának élő”, beosztásra képtelen szemlélet. Ahogy egy tanár fogalmazott:

¹⁴ Kérdőíves felmérésünk igazolta, hogy a jövedelmi szegény családok az átlagosnál kisebb arányban termesztettek zöldséget, gyümölcsöt. Ennek azonban gyakran az volt az oka, hogy hiányoztak az ehhez szükséges alapvető feltételek: a vetőmag, trágya, permetezőszer, az eszközök, és sok esetben a megfelelő gazdálkodási ismeretek is. (Felmérés 2013/14; Helyiek 2016)

„Itt azért elég jelentős hányada a lakosságnak cigány lakosság [...] Van egy ősidőkből hozott életmódjuk, hogy ha öhozzájuk pénz kerül, akkor, ha három napig élünk úgy, hogy ihaj-csuhaj, akkor három napig úgy élünk. Aztán, hogy utána mi lesz, az nem számít.” (12. interjú, Helyiek 2016)

A narratívák jogosultságról szóló részei rávilágítottak az érdemességről szóló diskurzus érdek-hátterére is. Ezekben a deprivált térségekben ugyanis a lakosság jelentős része, beleértve a helyi ellátókat is, alig volt valamivel jobb anyagi helyzetben, mint a szociális ellátások jogosultjai, mégsem igényelhetette a szünidei gyermekétkeztetést. Az alábbi interjúrészletben egy konyhavezető, kétgyermekes anyja ezt így világította meg:

„Azt sem tartom jogosnak, hogy ha én kiszámolom, hogy mennyivel támogatják a családokat: annak, aki nem tud semmilyen támogatás igénybe venni, nem marad annyi a havi költségvetésében, mint annak a családnak, aki támogatva van. Három gyereknél ingyenes étkezés, ingyenes tankönyv [jár]. Mire én ezt mind kifizetem, addigra nekem annyi nem marad élelemre, mint annak, akinek három vagy több gyereke van.” (30. interjú, Helyiek 2016)

A romákkal kapcsolatos vádak nem csak az étkeztetés kapcsán fogalmazódtak meg, esetükben az érdemesség kérdése valójában már korábban eldőlt.¹⁵ A konkrét esetben, a szünidei gyermekétkeztetés ügyében tehát arról kellett dönteni, hogy azon túl, hogy a szülők „nem érdemlik meg” azt, vajon kaphassanak-e mégis segítséget a gyerekeik jogán. A polgármesterek többsége a gyerekekre tekintettel megszervezte a szolgáltatást. Egy kisebb részük azonban úgy döntött, hogy nem nyújt ellátást, mivel ezzel akarta rászorítani a szülőket arra, hogy maguk gondoskodjanak a gyermekeikről. (Polgármesterek 2013). Hogy ez a törekvésük mennyiben volt sikeres, arra a kutatásunk nem terjedt ki.

Összegzés és következtetések

Tanulmányomban a szünidei gyermekétkeztetést, mint szociális szolgáltatást vizsgáltam, bemutatva annak társadalmi beágyazottságát. A nemzetközi szakirodalmi áttekintésben összefoglaltam azokat a főbb tényezőket, amelyek a gyermekek társadalmi háttere szerinti jelentős táplálkozásbeli különbségeket magyarázhatják.

¹⁵ Lásd: Kovács et al. 2013; Feischmidt et al. 2013.

Ezek részben a család jövedelmi helyzetén, részben a lakóhely infrastrukturális fejlettségén keresztül fejtik ki hatásukat. Bemutattam továbbá néhány olyan kulturális tényezőt, amely szintén hatással vannak a gyermekek étkezésére. További kutatást igényel, hogy vajon a kulturális különbségek mennyiben függnek össze a társadalmi háttérrel, azaz például a szegény családok étkezése kapcsán lehet-e a szegénység kultúrájáról beszélni.

A tanulmány empirikus hátterét egy több szakaszból álló, vegyes módszertanú kutatás képezte, amely ahhoz a polémiához kívánt adalékot szolgáltatni, hogy vajon kinek és milyen módon kellene beavatkozni a gyermekek étel-miszer-szegénységének csökkentése érdekében. A magyarországi szünidei étkeztetés rendszerét 2015-ig úgy jellemezhetjük, mint egy államilag támogatott lokális programot, ahol az ellátást az önkormányzatok nyújtották a rászorulóknak számára. Esettanulmányomban rámutattam ennek a rendszernek néhány problémájára.

Először is arra, hogy az, hogy a gyermekek étel-miszer-nélkülözése mint probléma társadalmivá, közösségi beavatkozást generáló közös üggyé válik-e, nagyban függ a helyi aktorok problémaérzékelésétől és -értékelésétől, a rászorultság helyi megítélésétől. Ez felhívja a figyelmet a további kutatások fontosságára annak érdekében, hogy jobban megértsük az olyan jelenségeket, mint az étel-miszer-nélkülöző gyerekek válogatósága, vagy az étel-miszereknek a biológiai túl funkciói.¹⁶ Másfelől jelzi, hogy szükség van a döntéshozók – akár helyi, akár kormányzati szinten lévők – informálására is a helytelen észlelések, interpretációk elkerülése és az előítéletek megelőzése érdekében.

Másodszor, a lokális programok sikeressége függ az érdemességről szóló helyi diskurzusok alakulásától is. Ez magyarországi viszonylatban a romák, más országokban más negatív társadalmi megítélésű etnikai kisebbségek gyerekei számára lehet hátrányos, egyenlőtlen esélyeket eredményezve az ellátáshoz való hozzáférésben. A gyerekekre ugyanis hiába tekintünk általában úgy, mint akikre nem terjed ki az érdemességről szóló diskurzus, a gyakorlatban mégis hátrányt szenvedhetnek attól, ha szüleiket „érdemtelennek” ítélik.

A tanulmányban szereplő esetek számos további, közpolitikai szempontból releváns dilemmára is rámutatnak. Az eredmények azt jelzik, hogy nálunk az étel-miszerhiány nem folyamatos, hanem bizonyos időszakokra korlátozódik. A szünidei gyermekétkeztetés magyarországi rendszere azonban folyamatos, napi szintű ellátást biztosít. Ez az ellentmondás magában hordozza a pazarlás veszélyét, ami kisebb-nagyobb mértékben jellemző is volt a legtöbb településen, és ami csökkentette a szolgáltatás társadalmi támogatottságát. Ez felhívja a figyelmet arra,

¹⁶ Erről részletesebben lásd: Burns et al. 2013.

hogy egy nem megfelelően kialakított segélyprogramnak nem szándékolt káros következménye is lehet, amennyiben erősítheti a negatív attitűdöket a szegények irányába. Érdemes lenne ezért megfontolni (a családok jövedelemszerző képességének erősítése mellett) a készpénzes támogatások növelését a természetbeni juttatás helyett, hiszen az előbbi jobban képes kezelni az időszakosan jelentkező hiányokat. Nem elhanyagolható további előnye, hogy kevésbé stigmatizálja az ellátásban résztvevőket, így csökkenti a látenciát a gyermek élelemszegénység terén.

További dilemma, hogy vajon kezelhető-e egyazon beavatkozással az élelemszegénység mennyiségi és minőségi aspektusa. Amint azt bemutattam, a közétkeztetés minőségi megújítására irányuló szándék azzal a nem szándékolt hatással járt, hogy az ételmyszer-nélkülözö gyerekek is kevésbé ették meg a közintézményekben nekik feltálatl ételt, mint korábban. Ez nem azt jelenti, hogy le kellene mondani az étkezés minősége javításának céljáról a szegény gyerekek esetében, hanem azt, hogy a megfelelő intézkedések kiválasztásánál ezt a lehetséges hatást is figyelembe kell venni. Az is kérdéses, hogy vajon lehet-e a gyerekek mennyiségi és minőségi értelemben megfelelő étkezését biztosítani anélkül, hogy a családjaikra is koncentrálnánk. Ha a szülöknél nem sikerül előrelépést tenni az egészségesebb táplálkozás irányába, akkor a gyereknél sem várhatunk jelentös javulást, a közétkeztetés minőségi javítása ellenére sem.

IRODALOM

AJBH

- 2017 *Az alapvetö jogok biztosának jelentése az AJB-3378/2017. számú ügyben.* 2017. szeptember. https://www.ajbh.hu/documents/10180/2602747/Jelent%C3%A9s+az+%C3%B3vodai+%C3%A9tkeztet%C3%A9sr%C5%91+3378_2017/795e2707-c126-e084-a953-97bdc59ab9d2?version=1.0 (Letöltés: 2022. 12. 05.)

BASS László

- 2013 Gyermekszegénység és hiányos táplálkozás. *Magyar Tudomány*, 7. évf. 793–801.
- 2019 Gyermekes családok Magyarország válságövezeteiben. In: Bass László – Darvas Ágnes (szerk.): *Civil jelentés a gyerekesélyekről.* 89–139. Budapest: Gyerekesély Közhasznú Egyesület.

BÁTI Anikó

- 2018 A gyermek közétkeztetés néprajzi vizsgálata. In: Bati Anikó: *Mai menü: Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról.* 83–138. Budapest: MTA BTK Néprajztudományi Intézet.

BÁTI Anikó – UMBRAI Laura

2020 Népkonyhán enni Budapesten. Verziók és averziók a közétkeztetés történetéből (1860–1939). *Ethno-Lore*, XXXVII. évf. 55–96.

BURNS, Cate – COOK, Kay – MAVOA, Helen

2013 Role of expendable income and price in food choice by low income families. *Appetite*, Vol. 1. 209–217.

CASPI, Caitlin – SORENSEN, Glorian – SUBRAMANIAN, Subu – KAWACHI, Ichiro

2012 The local food environment and diet: A systematic review. *Health & Place*, Vol. 18. 1172–1187.

<https://doi.org/10.1016/j.healthplace.2012.05.006>

COOK, John – FRANK, Deborah – BERKOWITZ, Carol – BLACK, Maureen – CASEY, Patrick – CUTTS, Diana – MEYERS, Alan – ZALDIVAR, Nieves – SKALICKY, Anne – LEVENSON, Suzette – HEEREN, Tim – NORD, Mark

2004 Food insecurity is associated with adverse health outcomes among human infants and toddlers. *Journal of Nutrition*, Vol. 134. 1348–1432. <https://doi.org/10.1093/jn/134.6.1432>

DARMON, Nicole – DREWNOWSKI, Adam

2008 Does social class predict diet quality? *The American Journal of Clinical Nutrition*, Vol. 5. 1107–1117.

DAVIS, Owen – GEIGER, Ben Baumberg

2017 Did Food Insecurity rise across Europe after the 2008 Crisis? An analysis across welfare regimes. *Social Policy and Society*, Vol. 16. No. 3. 343–360. <https://doi.org/10.1017/S1474746416000166>

DOUGLAS, Mary – ISHERWOOD, Baron

1996 *The world of goods*. London: Routledge.

DOWLER, Elisabeth – DOBSON, Barbara

1997 Nutrition and poverty in Europe: an overview. *Proceedings of the Nutrition Society*, Vol. 56. 51–62.

<https://doi.org/10.1079/PNS19970009>

DOWLER, Elisabeth – O’CONNOR, Deirdre

2012 Rights based approaches to addressing food poverty and food insecurity in Ireland and UK. *Social Science and Medicine*, Vol. 74. No. 1. 44–51. <https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2011.08.036>

EUROSTAT

2021 *EU-SILC Survey Data file*. <http://ec.europa.eu/eurostat/data/database> (Letöltés: 2022. 11. 28.)

FEISCHMIDT, Margit – SZOMBATI, Kristóf – SZUHAY, Péter

- 2013 Collective criminalization of the Roma in Central and Eastern Europe. Social causes, circumstances, consequences. In: Body-Gendrot, Sophie – Hough, Mike – Kerezsi, Klara – Levy, René – Snacken, Sonja (eds.): *The Routledge Handbook of European Criminology*. 168–187. London: Routledge.

FRA

- 2014 *Poverty and employment: The situation of Roma in 11 EU Member States. Roma survey – Data in focus*. Luxembourg: Publications Office of the European Union.

GÁBOS András – TÓTH István György

- 2017 Recession, Recovery, and Regime Change: Effects on Child Poverty in Hungary. In: Cantillon, Bea and others (eds): *Children of Austerity*. 118–145. Oxford: UNICEF – Oxford University Press.
- 2019 Gyermek helyzete a gazdasági válság idején és utána. In: Bass László – Darvas Ágnes (szerk.): *Civil jelentés a gyerekesélyekről, 2014–2017*. 15–36. Budapest: Gyerekesély Közhasznú Egyesület.

HOWARD, Larry

- 2011 Does food insecurity at home affect non-cognitive performance at school? A longitudinal analysis of elementary student classroom behavior. *Economics of Education Review*, Vol. 30. 157–176.
<https://doi.org/10.1016/j.econedurev.2010.08.003>

HUSZ Ildikó – MAROZSÁN Csilla

- 2014 Szociális nyári gyermekétkeztetés – egy rendelet tanulságai. *Esély*, 5. évf. 55–78.

HUSZ, Ildikó

- 2018 ‘You would eat if you were hungry.’ Local Perceptions and Interpretations of Child Food Poverty. *Children & Society*, Vol. 32. No. 3. 233–243. <https://doi.org/10.1111/chso.12274>

JYOTI, Diana – FRONGILLO, Edward – JONES, Sonya

- 2005 Food insecurity affects school children’s academic performance, weight gain, and social skills. *Journal of Nutrition*, Vol. 135. 2831–2839.
<https://doi.org/10.1093/jn/135.12.2831>

KOLTAI Júlia (szerk.)

- 2013 *A szegénység és a társadalmi kirekesztés célzott vizsgálata a roma lakosság körében*. Budapest: Nemzeti Család- és Szociálpolitikai Intézet.

KOVÁCS Éva Judit – Vidra Zsuzsanna – Virág Tünde

2013 *Kint és bent. Lokalitás és etnicitás a peremvidékeken.* Budapest: L'Harmattan.

KSH

2022 *Helyzetkép – 2021: A háztartások életszínvonala.* <https://ksh.hu/s/helyzetkep-2021/#/kiadvany/a-haztartasok-eletszinvonala> (Letöltés: 2022. 11. 28.).

LOOPSTRA, Rachel – TARASUK, Valerie

2013 Perspectives on community gardens, community kitchens and the good food box program in a community-based sample of low-income families. *Canadian Journal of Public Health*, Vol. 104. 55–59.
<https://doi.org/10.1007/BF03405655>

LOOPSTRA, Rachel – REEVES, Aaron – TAYLOR-ROBINSON, David – BARR, Ben – MCKEE, Martin – STUCKLER, David

2015 Austerity, sanctions, and the rise of food banks in the UK. *British Medical Journal*, Vol. 350. h1775.
<https://doi.org/10.1136/bmj.h1775>

MCINTYRE, Lynn – GLANVILLE, Theresa – RAINE, Kim – DAYLE, Jutta – ANDERSON, Bonnie – BATTAGLIA, Noreen

2003 Do low-income lone mothers compromise their nutrition to feed their children? *Canadian Medical Association Journal*, Vol. 168. 686–91.

MCPHIE, Skye – SKOUTERIS, Helen – DANIELS, Lynne – JANSEN, Elena

2014 Maternal correlates of maternal child feeding practices: a systematic review. *Maternal and Child Nutrition*, Vol. 10. 18–43.
<https://doi.org/10.1111/j.1740-8709.2012.00452.x>

MENNELLA, Julie

2014 Ontogeny of taste preferences: basic biology and implications for health. *American Journal of Clinical Nutrition*, Vol. 99. 704S–11S.
<https://doi.org/10.3945/ajcn.113.067694>

MNTFS

2017 *Magyar Nemzeti Társadalmi Felzárkózási Stratégia II. Nyomonkövetési jelentés 2017.* <http://romagov.hu/download/nyomonkovetes2017/> (Letöltés: 2020. 07. 16)

NELSON, Michael

2000 Childhood nutrition and poverty. *Proceedings of the Nutrition Society*, Vol. 59. No. 2. 307–315. <https://doi.org/10.1017/S0029665100000343>

NÉMETH Ágnes – KÖLTŐ András (szerk.)

2011 *Serdülőkorú fiatalok egészsége és életmódja*. Budapest: Országos Gyermekegészségügyi Intézet.

OGYÉI

2018 *Országos iskolai MENZA körkép, 2017. Általános iskolai táplálkozás-egészségügyi környezetfelmérés*. Budapest: Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet.

OÉTI

2008 *Országos iskolai MENZA Körkép. Iskolai táplálkozás-egészségügyi környezetfelmérés*. Budapest: Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet.

2009 *Országos helyzetkép az óvodai közétkeztetésről. Óvodai táplálkozás-egészségügyi felmérés* Budapest: Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet.

2013a *Országos iskolai MENZA körkép*. Budapest: Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet.

2013b *Országos helyzetkép az óvodai közétkeztetésről. Óvodai táplálkozás-egészségügyi felmérés*. Budapest: Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet.

PFEIFFER, Sabine – RITTER, Tobias – HIRSELAND, Andreas

2011 Hunger and nutritional poverty in Germany: quantitative and qualitative empirical insights. *Critical Public Health*, Vol. 21. No. 4. 417–428. <https://doi.org/10.1080/09581596.2011.619519>

POCOCK, Maggie – TRIVEDI, Daksha – WILLS, Wendy – BUNN, Frances – MAGNUSSO, Josefine

2010 Parental perceptions regarding healthy behaviours for preventing overweight and obesity in young children: a systematic review of qualitative studies. *Obesity reviews*, Vol. 11. 338–353.

<https://doi.org/10.1111/j.1467-789X.2009.00648.x>

PURDAM, Kingsley – GARRATT, Elisabeth – ESMail, Aneez

2016 Hungry? Food Insecurity, Social Stigma and Embarrassment in the UK. *Sociology*, Vol. 6. 1072–1088.

<https://doi.org/10.1177/0038038515594092>

REILLY, John – METHVEN, E. – MCDOWELL, Z. C. – ALEXANDER, D. A. – HACKING, Belinda – STEWART, L. – KELNAR, Christopher

2003 Health consequences of obesity: systematic review. *Archives of Disease in Childhood*, Vol. 88. 748–752.

<https://doi.org/10.1136/adc.88.9.745-a>

RIDGE, Tess

- 2013 'We are all in this together'? The hidden costs of poverty, recession and austerity policies on Britain's poorest children. *Children and Society*, Vol. 27. 406–417. <https://doi.org/10.1111/chso.12055>

SCAGLIONI, Silvia – ARRIZZA, Chiara – VECCHI, Fiammetta – TEDESCHI, Sabrina

- 2011 Determinants of children's eating behavior. *The American Journal of Clinical Nutrition*, Vol. 6. 2006S-2011S. <https://doi.org/10.3945/ajcn.110.001685>

SCHNEIDER, Anne – INGRAM, Helen

- 1993 Social construction of target populations: implications for politics and policy. *The American Political Science Review*, Vol. 87. 334–347. <https://doi.org/10.2307/2939044>

UNICEF

- 2014 Children of the Recession. The impact of the economic crisis on child wellbeing in rich countries. *Innocenti Report Card 12*. Florence: Unicef Office of Research.

VASTAGH Zoltán – HUSZ Ildikó (szerk.)

- 2016 *Gyerekesélyek a végeken I*. Budapest: MTA TK.

VENTURA, Alison – BIRCH, Leann

- 2008 Does parenting affect children's eating and weight status? *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, Vol. 5. No. 15. <https://doi.org/10.1186/1479-5868-5-15>

WHO

- 2016 *Growing up unequal: gender and socioeconomic differences in young people's health and well-being*. World Health Organization. Regional Office for Europe. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/326320> (Letöltés: 2022. 12. 05.)

ILDIKÓ HUSZ

THE SOCIAL EMBEDDEDNESS OF HOLIDAY MEALS PROVISION BASED ON
DISCOURSES OF NEED AND DESERVINGNESS

Keywords: child food poverty, holiday meals provision, perceptions, deservingness, the Roma

The study examines the holiday meals provision for children and shows how it is embedded in society. Proper nutrition for children is very important for their physical and cognitive development. However, international research shows that children's social and cultural backgrounds significantly influence their nutrition. To reduce these disparities and achieve healthy eating for all children, effective government intervention is needed. In Hungary, school canteens and free meals during school holidays for children in need serve this purpose. The latter service is of great importance for the children of families affected by food poverty. Yet, statistics show that some of these children are unable to use the service. This study examines the period before 2016 and highlights the social embeddedness of the service and its consequences on the provision. Whether child food poverty is perceived as a social issue and a common cause generating community intervention largely depends on the correct problem perception of the local actor, the local appraisal of need, and the consideration of parents' 'deservingness'. The study also makes some suggestions on areas where further interventions should focus in order to improve the nutrition of children affected by food poverty.

„MENZAPIAC”. A KERESLET ÉS A KÍNÁLAT TÍPIKUS JELLEMZŐI

Jelen¹ kötet a gyermek-közétkeztetés gyakorlatát sok szempontból helyezi górcső alá, e tanulmány a gazdasági szempontokat helyezi előtérbe, az étel előállítását és fogyasztását mint gazdasági cselekvést értelmezi.² A közgazdasági közelítés során a gyermek-közétkeztetés hatékonyságára fókuszálunk, illetve, hogy mely intézmények segítik, illetve fékezik a hatékonyságot. Hatékonyság alatt a már a gazdálkodás fogalmában is megbúvó azon törekvést értjük, hogy gazdasági cselekvő a rendelkezésre álló (szűkös) erőforrásokból a lehető legnagyobb jólétet hozza létre.³

A gyermek-közétkeztetés kínálata – szociális szempontok okán – a települési önkormányzatok törvény által meghatározott kötelezettsége. Az állam által nyújtott közszolgáltatások jellemzően a lakosság valamely alapszükségletének kielégítését közérdekből garantálják (Hoffman 2009; Lapsánszky 2009).

A közszolgáltatás keretében nyújtott javak – közgazdasági értelemben – lehetnek magán- vagy közjavak.

Samuelson (Samuelson 1954) nyomán a magánjavak és közjavak megkülönböztetése az 1. táblázatban is látható két kritérium alapján szokásos. Versengésről a fogyasztásban akkor beszélünk, ha az egyik fogyasztó fogyasztása korlátozza más fogyasztását az adott jószágot illetően. Így például, ha A fogyasztó megeszi a szendvicset, azt B már nem tudja elfogyasztani, ezzel szemben, ha A látja a vi-

1 Hivatkozás erre a tanulmányra: Kelemen Katalin: „Menzapiac”. A kereslet és a kínálat tipikus jellemzői. In: Báti Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága*. (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 151–171. p.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-06>

© 2023 Szerő(k), Levelező szerző: kelemenk@ajk.elte.hu

Kulcsszavak: gazdaságsszociológia; társadalmi kontextus; beágyazottság; vállalkozók és vállalkozások.

² A szerző az ELTE ÁJK Közgazdaságtan és Statisztika Tanszék egyetemi docense. Jelen tanulmány „A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága” című, az ELKH Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézete és az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet interdiszciplináris konferenciáján (2022. június 21–22.) elhangzott előadás írott változata.

³ A gazdasági hatékonyság definiálására leggyakrabban Pareto névéhez köthető megfogalmazás használatos: Ha senki jóléte nem növelhető anélkül, hogy másvalaki rosszabb helyzetbe ne kerüljön (Samuelson – Nordhaus 2012: 4).

lágítótorony fényét, attól még B is láthatja, azaz utóbbi esetben nincs versengés. A másik kritérium a fogyasztásból való kizárás lehetősége. Oszthatatlan javak esetén, ha már létezik a jószág, senkit nem lehet kizárni a fogyasztásából, ilyen például a honvédelem. A tiszta közjavak esetében oszthatatlanságuk okán senkit sem lehet kizárni a fogyasztásból és versengés sincs, míg a magánjavak fogyasztása versengő, és van kizárás.⁴

1. táblázat: Magánjavak és közjavak

		Kizárás	
		Van	Nincs
Versengés a fogyasztásban	Van	<i>Magánjószág</i> (például ebéd, szemüveg, vakbélműtét)	
	Nincs		<i>Közjószág</i> (például honvédelem, közbiztonság, világítótorony, töltés)

Forrás: (Samuelson 1954 alapján)

A magán-, illetve közjavak megkülönböztetése azért lényeges, mert a jószág típusa meghatározza azt, hogy milyen módon hatékony az előállítás, a kínálata. A magánjavak előállítása akkor hatékony, ha a fogyasztók ugyan azt az árat fizetik és különböző mennyiséget fogyasztanak, a közjavaké pedig akkor, ha a fogyasztók különböző áron jutnak ugyanakkora mennyiséghez (Cullis – Jones 2003). Magánjavak esetében a mainstraim ökonómia azt feltételezi, hogy az ár és a keresett/kínált mennyiség leghatékonyabban a (tökéletesen versenyző) piacon határozódhat meg. Ezzel szemben a közjavak adagolása⁵ nem oldható meg a piac, azaz a magánszereplők által, mivel az oszthatatlanság és a kizárhatatlanság erősen késztet a potyázásra, azaz önként kevesen fizetnének a jószágért, így a közjavak kínálata az államra marad.

Közpolitikai okokból, a közérdeket figyelembe véve⁶ az állam azonban nem csak közjavak, hanem – mint a gyermek-közétkeztetés esetében is – bizonyos magánjavak elérhetőségét is garantálhatja. Ez esetben a szociális szempontok és a hatékonyság összeegyeztetése újabb kérdéseket vet fel. Dolgozatunkban e ma-

⁴ A két szélső pólus között találhatjuk az úgynevezett nem tiszta közjavakat, vagy vegyes javakat, ahol a magán és a közösségi jelleg keveredik.

⁵ Azaz az ár és a keresett/kínált mennyiség meghatározottsága.

⁶ Például a gyermekek életesélyeit nem szabad függővé tenni a szülők anyagi helyzetétől (Stiglitz 2000).

gánjóság közszolgáltatásként való adagolási mechanizmusát tekintjük át röviden. Először a gyermek-közétkeztetés iránti igény nagyságát meghatározó legfontosabb tényezőket vizsgáljuk, majd a kínálatot befolyásolókat.

A gyermek-közétkeztetés iránti kereslet és annak meghatározó tényezői

A gyermek-közétkeztetés iránti igény, vagy kereslet nagyságát több tényező határozza meg, illetve befolyásolja. Mindenekelőtt a demográfiai helyzet, az óvoda-, és iskolaköteles korú lakosság nagysága, életkor szerinti megoszlása, a szolgáltatás térítési díja, az alternatív lehetőségek elérhetősége és ára, a szülők jövedelmi helyzete, hogy csak a legfontosabbakat említsük. A következőkben e meghatározó tényezők alakulásának és hatásának trendjeit mutatjuk be.

Demográfiai tényezők

2. táblázat: A népesség száma és aránya korcsoportok szerint 2005 és 2020 január 1-én

	2005 (fő)	2005 (%)	2020 (fő)	2020 (%)
0–14	1598697	15,6	1421336	14,5
15–29	2168191	21,5	1659696	17,0
30–39	1431650	14,1	1271926	13,0
40–49	1352308	13,4	1587748	16,2
50–59	1413583	14,0	1235206	12,6
60–69	1048210	10,4	1295058	13,2
70–79	766021	7,6	859765	8,8
80–	337889	3,3	438790	4,5
Összesen:	10097549	100,0	9769526	100,0

Forrás: KSH STADAT, www.ksh.hu (Letöltés: 2022. 06. 04.)

A 2. táblázat adataiból kitűnik, hogy a hazai népességre is jellemző a fejlett országokban megfigyelhető trend, a népesség fogyása és ezzel párhuzamosan elöregedése, azaz a gyermekek és fiatalok száma és aránya is egyaránt csökkenő.

3. táblázat: Óvodás és közoktatásban részesülő gyermekek (fő)

	2001/2002	2010/2011	2020/21
Óvodás	342285	338162	322713
Általános iskolás	947037	758566	729300
Középiskolás	649118	662808	477016
Összesen:	1938440	1759536	1529029

Forrás: KSH STADAT, www.ksh.hu (Letöltés: 2022. 06. 04.)

Az óvodai, az általános iskolai, a középiskolai oktatásban részesülő gyermekek száma szintén csökkenő. Az óvodás gyermekek száma annak ellenére csökken, hogy az óvoda a 2015-ös tanévtől kötelező lett a három éven felüli gyermekek számára.⁷ A második dekád középiskolai tanulói létszámának csökkenése mögött a demográfiai hatásokon túl valószínűleg az is meghúzódik, hogy 2012. szeptember 1-től a tankötelezettséget a korábbi 18. évről a 16. év betöltéséig-re csökkentették.

A KSH adatbázisában *a gyermek-közétkeztetésben való részvétel* nagyságára vonatkozó adatokat csak az általános iskolai korosztály esetében leltünk fel, amelyek szerint a csökkenő gyermekszám ellenére a szolgáltatást igénybe vevők száma és aránya is növekvő volt az elmúlt 20 évben (4. táblázat).

4. táblázat: Étkeztetésben és napközi otthonos ellátásban részesülő általános iskolai gyermekek aránya

	2001/2002	2010/2011	2020/2021
Étkeztetés (%)	57,2	71,0	75,2
Étkeztetés (fő)	539811	538581	698833
Napközi (%)	39,4	46,1	54,3
1–4 évfolyam	67,0	78,7	87,6
5–8 évfolyam	11,1	12,0	20,4

Forrás: KSH STADAT, www.ksh.hu (Letöltés: 2022. 06. 04.)

⁷ https://eduline.hu/kozoktatasi/20190325_haromeves_kortol_kotelezo_ovoda (Letöltés: 2022. 06. 04.)

A részvételre vonatkozó adatokat ismerünk az OGYI Országos iskolai menza körkép 2008, 2013, 2017-es kutatási eredményeiből,⁸ amelyeket az 5. táblázat és az 1. ábra mutat be.

5. táblázat: A gyermek-közétkeztetés igénybevétele (%)

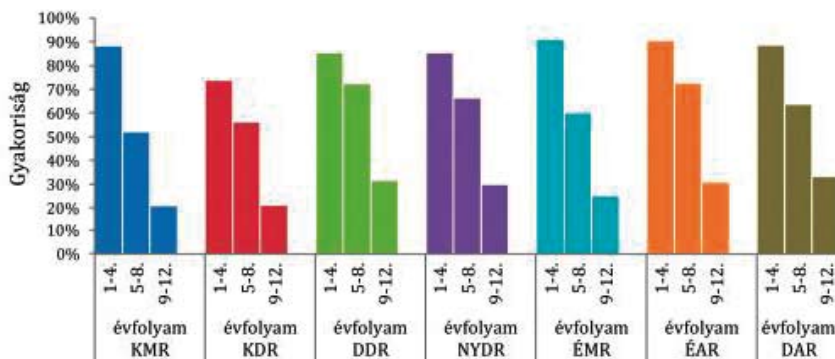
	2008	2013	2017
1–4 évfolyam	85	87	88
5–8	47	63	61
9–12	20	27	na

Forrás: OGYI Országos iskolai menza körkép, 2008, 2013, 2017. <https://ogyei.gov.hu/menza> (Letöltés: 2022. 06. 04.)

Az 5. táblázat adatai szerint is növekvő az igénybevétel aránya – minden korosztálynál.

Az is jól látható (1. ábra), hogy a gyermek-közétkeztetés igénybevételének arányát a gyermekek életkora erőteljesen befolyásolja.

1. ábra: A közétkeztetés igénybevétele az általános és középiskolákban 2013-ban.



Forrás: OGYI Országos iskolai menza körkép, 2013: 7, <https://ogyei.gov.hu/menza> (Letöltés: 2022. 06. 04.)

Minél fiatalabb korosztályról van szó, annál magasabb arányban étkeznek a gyermekek az (oktatási) intézményekben. Az óvodákban gyakorlatilag mindenki igénybe veszi a szolgáltatást, az alsó tagozatosok esetében is majd 90 %-os

⁸ Az OGYI felmérések Magyarország általános és középiskoláit területi szempontból reprezentáló mintán készültek. Lásd (a módszertant is): <https://ogyei.gov.hu/menza> (Letöltés: 2022.16. 04.)

a részvétel, a felső tagozatosok esetében már kétharmad alatt marad, míg a középiskolás korosztály harmada sem étkezik az iskolában.

A gyermekek életkora meghatározza a szülők mozgásterét. Például óvodás gyermekek esetében a szülők, ha elégedetlenek, sem tudnak „lábbal szavazni”, azaz „kivonulni” és más szolgáltató szolgáltatását igénybe venni, ebben az esetben korrekciós mechanizmusként a „tiltakozás”, azaz a szülői aktivitáson keresztüli érdekérvényesítés marad.⁹

A kilépés, a lábbal szavazás lehetőségét a gyermek életkorán túl azonban más tényezők is befolyásolják. Ilyen az alternatív lehetőségek elérhetősége, azok ára, a szülők jövedelme, hogy a legfontosabbakra utaljunk. A gyermekszám csökkenése ellenére *a gyermekétkeztetésben résztvevők száma és aránya is nő*, azaz stabil, enyhén növekvő keresletet vehetünk számba.

Térítési díj

A közgazdaságtan a magánjavak piaci adagolásakor a keresletet a piaci ár függvényeként értelmezi, ahol normál esetben a piaci ár és a kereslet nagysága fordított arányban áll egymással, azaz minél alacsonyabb az ár, annál nagyobb a piaci kereslet. A jövedelem esetében pedig egyenes arányosságot feltételezünk, azaz a magasabb jövedelem nagyobb kereslettel jár együtt.

A települési önkormányzatok térítési díj ellenében kínálják a gyermek-közétkeztetést, és a térítési díj meghatározásakor szociálpolitikai szempontokat is figyelembe vesznek, hogy az alacsony(abb) jövedelem se legyen gátja a gyermekek mindennapi (egészséges) étkezésének az oktatási intézményekben. Bizonyos szociális helyzetekben további kedvezménnyel, vagy ingyenesen lehet igénybe venni a szolgáltatást.¹⁰ Azaz a térítési díj csak töredéke az előállítás költségeinek,¹¹ alatta marad a kínált jóság (étel) piaci árának, illetve az esetleges helyettesítő szolgáltatások piaci árainak is.

Mindebből az következik, hogy a szülők nagy valószínűséggel ennél olcsóbban nem tudják megoldani a gyermekek óvodai/iskolai étkeztetését, azaz, abban az esetben, ha a szolgáltatás minősége megüti az elfogadható szintet, irracionális a gyermeket nem menzára járatni. Ehhez képest – mint láttuk – a középiskolás korosztály már csak durván harmada, a felsősök kb. kétharmada menzás, a többiek

⁹ Hirschman 1995 fogalmi tipológiáját alkalmazza Molnár 2020.

¹⁰ Lásd: <https://csalad.hu/tamogatasok/etkezesi-dijkedvezmeny> (Letöltés: 2022. 06. 04.)

¹¹ Később részletesen elemezzük a finanszírozás struktúráját.

a szolgáltatás relatíve olcsó volta ellenére sem kérnek belőle, nagy valószínűséggel döntő többségben azért, mert (elsősorban) a gyermek számára nem elfogadható az ebéd minősége.

Az étel minősége

Az étel minősége sokdimenziós fogalom, vannak mérhető dimenziói (alapanyagok összetétele, tápértéke, egészségessége stb.), de kétségtelen, léteznek olyan nehezen mérhető, szubjektív, ám mégis a gyermekek szűkebb-tágabb környezetébe ágyazódott dimenziók, mint például az íz. Az objektíve mérhető dimenziókat a jogalkotó törekszik szabályozni (felhasználható alapanyagok típusai, arányai stb.),¹² a „finomság” kevésbé előírható. Arról sem feledkezhetünk el, hogy amikor eszünk, nemcsak tápértékeket fogyasztunk, hanem jelentéseket és szimbólumokat is.¹³

A tapasztalatok szerint a menza vonzó/taszító mivoltát az étel minősége mellett nagymértékben befolyásolja az étkezés módja, az étel elfogyasztásának körülményei, a tanárok, a konyhások viselkedése, az étkezésre fordítható idő stb.¹⁴ Hisz az evés, az étkezés nemcsak elemi szükséglet, hanem szorosan kapcsolódik a társadalmi kapcsolatokhoz, az étkezés a társadalmi együttlét fontos színtere, az étkezési szokásokban leképeződnek az emberi viszonyok (Losonczy 1977; Báti 2018; Báti – Umbrai 2020). Az étkezés módja elsősorban az oktatási intézmények által meghatározott, erről e kötetben több metszetben is olvashatunk.

¹² „A közétkeztetési rendelet meghatározza a naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok körét (zöldség, gyümölcs, gabona), a tej, tejtermék, hús, húskészítmény stb. 10 étkezési napra vonatkozó gyakoriságát és mennyiségét). Felhasználási előírásokat (például tej, tejtermék mennyisége), korlátozásokat és tilalmakat fogalmaz meg egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában (például allergén összetevők, zsiradék, cukor, só, szénsavas és cukrozott üdítőitalok). Meghatározza az ellátás során biztosítandó étkezésekkel kapcsolatos követelményeket (például étrend tervezési szabályok, nyersanyag kiszabati ív, változatossági mutató), tájékoztatási kötelezettséget ír elő a számított energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalom, a számított sótartalom, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevők vonatkozásában. Előírja a diétás étkeztetés feltételrendszerét, meghatározza a szolgáltatók személyi feltételeit, illetve a hatósági ellenőrzések rendszerét.” <https://www.fhgasztró.hu/rolunk/ettermek-uzemeltetes/>; https://ogyei.gov.hu/dynamic/utmutato_hatosagi_ell20180903.pdf (Letöltés: 2022. 06. 04.)

¹³ Beardsworth – Keil 1997; vagy például Andor 1997b a hús különleges társadalmi szerepéről.

¹⁴ Az, hogy milyen apró részletek is befolyásolják az emberek viselkedését, jól illusztrálja Tahler, a viselkedési közgazdaságtan kiemelkedő képviselőjének kísérlete, miszerint egy svédasztalos menzán az ételek áthelyezésével 25%-kal növelték egyes ételek fogyasztását (Tahler – Sunstein 2011).

Alternatív lehetőségek

A gyermekek nem otthoni étkezésének piaci, alternatív megoldási lehetőségei, például étterembe, étkezdébe való befizetés, étel rendelés,¹⁵ büfében vásárlás stb. – ha egyáltalán elérhetőek, nagyobb településeken elsősorban –, drágábbak, mint a közétkeztetés. Egyes (iskolán kívüli) alternatív szolgáltatás elérhetőségét a gyermek életkorán és a szülők jövedelmen túl korlátozhatja az iskolában eltöltött idő is, például, ha a gyermek sokáig benn van az iskolában.¹⁶

A mindennapi otthoni főzés mint alternatíva explicit¹⁷ és főleg implicit¹⁸ ráfordításait érdemes a háztartási munkamegosztásba ágyazódva értelmezni. Magyarországon az úgynevezett „nemek forradalma” – amikor a férfi kenyérkeresői modellen alapuló társadalmi status quo felborult, s a nemek társadalmi helyzete sokféle szempontból (foglalkoztatás, oktatás, egészségügyi helyzet, politikai részvétel stb.) közeledett egymáshoz – részben a szocializmus időszakában lezajlott, amikor jelentősen növelték a nők munkaerő-piaci részvételét (Nagy 2014; Nagy – Fodor 2015). A kétkeresős családmodell általánossá válásával azonban a férfi szerepek kevésbé változtak, s továbbra is erős maradt a patriarchális család ideája (Esping – Andersen 2009; Nagy 2014). A hazai családok legtöbbszörében a nő is dolgozik, s e mellett otthon a „hagyományos munkamegosztás” jellemző, azaz a háztartás és gyermekek terhei is nagyrészt rá hárulnak. Mindebből az is következik, hogy a „rossz menza” otthoni étkezéssel/csomagolással való kiváltása – beágyazódva az otthoni munkamegosztás egyenlőtlenségébe – döntően a nők terheit növeli.

¹⁵ Sok iskola ezt nem engedélyezi.

¹⁶ „A Nemzeti alaptanterv módosítása iránti társadalmi igény elementárisan és egyértelműen arra mutatott, hogy az általános és a középiskolákban jelentős mértékben csökkenteni kell a tanulók számára kötelező, valamint a kötelező és választható órák összeadott heti óraszámát, valamint az egy tanítási napon megtartható tanórák számát.” A 2020-ban módosított Natról: Petróczy 2020 https://www.petroczigabor.hu/cikkek/igazgato_kollegaknak/modositott_nat_bevetese.html (Letöltés: 2022. 07. 20.)

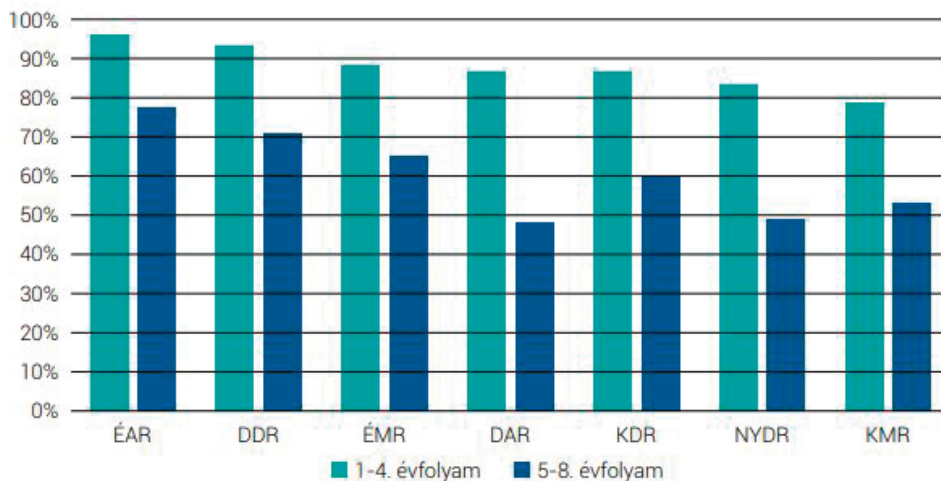
¹⁷ Például a főzés nyersanyagának költségei, a felhasznált energia (gáz) ára.

¹⁸ A menü megtervezésére és kivitelezésére fordított idő, energia költsége. A házimunka költségeinek becslésére a közgazdaságtanban kétféle módszer terjedt el. Az egyik szerint azt kell vizsgálni, hogy ugyanezt a szolgáltatást a piacon mennyiért lehet beszerezni. A másik becslési mód szerint azt kell kiszámolni, hogy a házimunka végzője mekkora jövedelemről/bevételtől mond le, hogy a házimunkára fordított időben nem fizető munkát végez.

Jövedelem

Az egy főre eső GDP és a közétkeztetésben való részvétel kapcsolata a 2. ábra és a 6. táblázat adatainak összevetéséből egyértelműen kirajzolódik.

2. ábra: A gyermek-közétkeztetés igénybevétele az általános iskolákban régiók¹⁹ szerint 2017-ben (%) (ÉA: Észak-Alföld, DD: Dél Dunántúl, ÉM: Észak-Magyarország, DA: Dél-Alföld, KD: Kelet-Dunántúl, NYD: Nyugat-Dunántúl, KM: Közép-Magyarország)



Forrás: OGYI Országos iskolai menza körkép, 2017: 11. <https://ogyei.gov.hu/menza> (Letöltés: 2022. 06. 04.)

6. táblázat: Az egy főre jutó bruttó hazai termék régió szerint 2017-ben (ezer forint) (ÉA: Észak-Alföld, DD: Dél Dunántúl, ÉM: Észak-Magyarország, DA: Dél-Alföld, KD: Kelet-Dunántúl, NYD: Nyugat-Dunántúl, KM: Közép-Magyarország)

Régió	ÉA	DD	ÉM	DA	KD	NYD	KM
GDP/fő	2567	2709	2764	2868	3747	4210	6082

Forrás: KSH STADAT, www.ksh.hu (Letöltés: 2022. 06. 04.)

A 2. ábra oszlopdiagramja Magyarország régióinak sorrendjét mutatja az általános iskolai közétkeztetés igénybevételének csökkenő arányai szerint. Az alatta lévő 6. táblázat szintén a hazai régiók sorrendjét mutatja az egy főre eső GDP növekvő nagysága alapján. A kétféle sorrend egybeesik. Azaz, minél nagyobb a régió egy főre eső GDP-je, annál kisebb a közétkeztetés igénybevétele az ál-

¹⁹ https://www.ksh.hu/teruletiasz_regiok (Letöltés: 2022. 06. 04.)

talános iskolában. Közgazdasági értelemben persze az egy főre eső GDP nem szinonimája a fizetőképes keresletnek, de szorosban korrelál vele, azaz megköcskázthatjuk azt a feltételezést, hogy az alacsonyabb jövedelem magasabb igénybevételi aránnyal jár együtt. A jelenlegi makrogazdasági folyamatokat tekintve a jövedelmek reálértékének csökkenésére, azaz e tényező hatásának erősödésére számíthatunk. A relatíve olcsó térítési díj persze pont ezt a szociális szempontot szolgálja, hogy az alacsony(abb) jövedelem se legyen a gyermekek (egészséges) napi étkezésének gátja. Összefoglalva, a gyermekszám csökkenése ellenére a gyermekétkeztetésben résztvevők száma és aránya enyhén növekszik. Minél fiatalabb gyermekekről és minél szegényebb régióról van szó, annál magasabb az igény a szolgáltatásra.

A kínálatról

A magánjavak piacain a gazdasági cselekvők profitmotívuma és a verseny többnyire automatikusan kirostálja a legkevésbé hatékony szereplőket, azonban a gyermek-közétkeztetés kínálata – szociális szempontok okán – a települési önkormányzatok törvény által meghatározott kötelezettsége. Adódik a kérdés, hogy az önkormányzatok esetében, ahol hiányzik a közvetlen profitmotívum, léteznek-e, illetve mennyire erősek a *hatékonysági törekvések* (Mike 2013).

Mike úgy ítéli meg, hogy a „közsféra más szegmenseihez képest itt viszonylag erősek a hatékonyság irányába ható erők” (Mike 2013: 2), hisz a közétkeztetés minősége a helyi politikai versenyen keresztül visszahat a döntéshozókra (Salmon 1987). Becslések szerint²⁰ a menza minősége a polgárok 70%-át érinti (szülőknön, nagyszülőknön keresztül), másrészt a költségeket az érintettek a legtöbb közszolgáltatásnál jobban érzékelik a térítési díjak révén, így nagyobb valószínűséggel kérik számon a megválasztott politikai képviselőknön. A gyermek-közétkeztetés *finanszírozásába* az önkormányzatok mellett a központi költségvetés és a térítési díjakon keresztül a szülők is „beszállnak”.

²⁰ Interjú egy megyeszékhelyi önkormányzat közbeszerzésekkel foglalkozó osztályának vezetőjével. (Az interjút szerző készítette 2022 tavaszán.)

7. táblázat: A gyermek-közétkeztetés finanszírozása²¹

Szülők	Állam (Központi költségvetés)	Önkormányzat
Térítési díj 20%	Üzemeltetési és bértámogatás 50%	30%

A költségek megoszlásának fönti (7. táblázat) becslése szerint a költségek durván felét a központi költségvetés állja, a másik fele a szülők által befizetett térítési díjából és az önkormányzatok közhatalmi bevételeiből finanszírozzák. A térítési díjak nagyságát az önkormányzat határozza meg,²² azt, hogy milyen feltételek mellett kell ingyenesen vagy kedvezményesen nyújtani a szolgáltatást, központi-lag szabályozzák.²³

A magánjavak közszolgáltatásként nyújtásának alternatív módjai

Az önkormányzatok által kínált gyermek-közétkeztetés esetében is az első alapvető kérdés, *hogy elvileg melyek lehetnek a közszolgáltatás nyújtás alternatív módjai (alternative service delivery)* illetve, hogy ezek közül melyik megoldás a leghatékonyabb (Szalai 1999). Az önkormányzat előállíthatja a szolgáltatást saját maga, illetve magánszervezetek által is megoldhatja a feladatellátást. Utóbbi esetben többféle konstrukció is elképzelhető, például a kiszervezés (outsourcing, vagy contracting out), a PPP,²⁴ az utalványok rendszere,²⁵ hogy a leggyakrabban előfordulókat említsük.

A közszektor hatékonyabbá tételének igénye világszerte összekapcsolódott/összekapcsolódik azzal a gyakorlattal, hogy a kormányzat magán szereplőket von be a közszolgáltatások nyújtásába (Bouckaert et al. 2010). A gyermek közétke-

²¹ E becslés az egyik megyeszékhely önkormányzatának közbeszerzésekkel foglalkozó osztályának vezetőjével készített interjúból származik.

²² Nem teljesen önállóan. Például a Covid időszak alatt díjemelési tilalmat rendeltek el.

²³ Lásd 10. lábjegyzet.

²⁴ Public-private partnership, (köz- és magánegyütműködés, rövidítve PPP) a közfeladatoknak a közszféra és a magántőke együtműködésében történő ellátását jelenti. A közfeladat ellátásához szükséges létesítmények, intézmények, eszközök tervezésébe, létrehozásába, fenntartásába, finanszírozásába és üzemeltetésébe az állam bevonja a magánsektort. A közszereplő a beruházás értékét és az üzemeltetés költségeit az üzemeltetőnek fizetett díj formájában téríti meg. Az üzemeltetési periódus végén a vagyon és az üzemeltetési jogok a közszereplőre szállnak át.

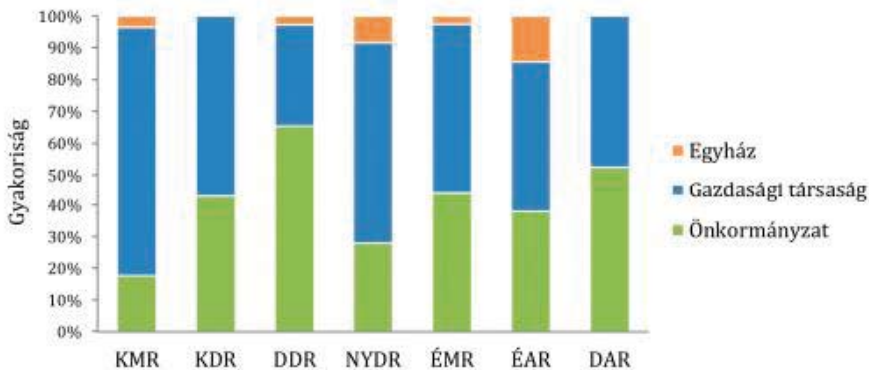
²⁵ A közszolgáltatás célzottjai utalványokat (kvázi pénzt) kapnak, amit a piacon célzottan elkölthetnek.

etés esetében a magánszereplők bevonásának gyakorlata a kisserződés, amely egyfajta köztes út a kormányzattól független, magánúton történő előállítás és a házon belüli kormányzati termelés között.

A bürokrácia közgazdaságtana szerint a költségvetési szervek működése során a hatékonyság könnyen sérülhet az információs asszimetria okán. Az információs asszimetria értelmében az intézmény (például főzőkonyha), bár jobban tudja, mint a finanszírozó, hogy miképpen tudna hatékonyabban működni, ennek az információnak a nyilvánosságra hozatalában nem érdekelt. Önerdeke²⁶ felülírhatja a társadalom által elvárt teljesítmény maximalizálását (Szalai 2007).

Az önkormányzati tapasztalatok is egybecsengenek a fentiekkel. Ezek szerint²⁷ is egy szolgáltató cég bevonása hatékonyabb, olcsóbb előállítási módja az ételnek, mint a házon belüli előállítás. Szolgáltatók bevonása esetén, azok profitérdekelt-sége miatt erősebb lesz a beszállítók versenyeztetése, a maradék minimalizálására való törekvés, az alkalmazottak tevékenységének ellenőrzése stb.

3. ábra: A főzőkonyhák üzemeltetői szerinti megoszlása 2013-ban
(ÉA: Észak-Alföld, DD: Dél Dunántúl,ÉM: Észak-Magyarország, DA: Dél-Alföld, KD: Kelet-Dunántúl, NYD: Nyugat-Dunántúl, KM: Közép-Magyarország)



Forrás: OGYÉI Menzakerkép 2013: 13. (Letöltés: 2022. 06. 04.)

A fenti (3.) ábra a hazai óvodai/iskolai főzőkonyhák üzemeltetői szerinti megoszlását mutatja. Az adatok értelmezésekor ne feledkezzünk meg arról, hogy a főzőkonyhák számának megoszlásáról van szó, amiből nem látjuk az egyes főzőkonyhák kapacitásainak különbségeit. Nagy valószínűséggel az egyházi és az ön-

²⁶ Kevesebb munka, az étel/maradék hazavitele stb.

²⁷ Interjú az egyik megyeszékhely önkormányzatának közbeszerzésekkel foglalkozó osztályának vezetőjével.

kormányzati főzőkonyhák jóval kisebbek és kevesebb gyermeket látnak el, mint a gazdasági társaságok által üzemeltetett főzőkonyhák, azaz a főnti arányok nem mondanak sokat arról, hogy a gyermekek étkeztetése milyen arányban oszlik meg a főnti üzemeltetők között. Sajnos utóbbiról nincsenek pontos adataink, de feltevezésünk szerint a gazdasági társaságok által étkeztetett gyermekek a főnti arányoknál jóval nagyobb súlyt képviselnek az önkormányzat (és az egyházak) által üzemeltetett konyhák által étkeztetett gyermekek arányához képest.

A szerződéses partner kiválasztásának módja

Ha az önkormányzat magánszereplőket von be szerződés útján, a következő kérdés a szerződéses partner kiválasztásának módja, különös tekintettel a verseny és az összejátszás, illetve az átláthatóság és a korrupció kérdéseire (Tátrai 2009; Mike 2013). Elvileg a kiválasztás akkor a leghatékonyabb, ha nyilvánosan, átlátható módon, az eladók versenyhelyzetének erősítésével zajlik. Ennek egyik lehetséges eszköze a közbeszerzési eljárás.

Magyarországon „Amennyiben tehát a szolgáltatást az állami szervek külső szolgáltatóra akarják bízni, akkor ehhez bizonyos értékhatár felett – az egyes kivételek fennállásának hiányában – közbeszerzési eljárást kell lefolytatniuk. [...] A közbeszerzési eljárások lényege, hogy az állami szerv az eljárás keretében versenyezteti a szolgáltatást biztosítani képes vállalkozásokat, majd a legkedvezőbb ajánlatot²⁸ benyújtó vállalkozással köt szerző-

²⁸ 2020 végén jelent meg a közétkeztetéssel kapcsolatos közbeszerzésekre vonatkozó 676/2020. (XII. 28.) Korm. rendelet, amelynek fő célja a közétkeztetés minőségének javítása. Az előírásokat a 2021. szeptember 1-jét követően megkezdett közbeszerzésekre kell alkalmazni.

A rendelet előírja, hogy a közétkeztetésben 2022-től legalább 60%, 2023-tól legalább 80% arányt kell kitennie a rövid ellátási láncban beszerzett termékeknek, illetve a helyi élelmiszer termékeknek.

A közbeszerzési pályázaton induló közétkeztetési szolgáltatást nyújtó gazdasági szereplők pályázatához a 3 évnél nem régebbi főzőkonyha minősítéseket* is csatolni kell.

A rendelet 5.§ (1) pontja kimondja, hogy „Az ajánlatkérő nem alkalmazhatja a legalacsonyabb ár szempontját egyedüli értékelési szempontként közétkeztetési szolgáltatások esetében.” Az új szabályok alapján „előnyben részesülnek” például azon pályázók, melyek a rövid ellátási láncban beszerzett termékekből, illetve a helyi élelmiszer termékekből a kötelezően előírt aránynál nagyobb arányban használnak fel termékeket; a fogyasztói visszajelzéseket figyelembe veszik, azokat dokumentálják; az előírtnál többször adnak zöldséget és gyümölcsöt; diétás étkezés biztosítását is vállalják.

dést. [...] Az eljárás során különösen fontos a transzparencia, valamint az egyenlő bánásmód alapelveinek betartása.” (Nyikos – Soós 2018: 34)

Az érintettek véleménye szerint azonban a közbeszerzési szabályozás önmagában nem tud gátat szabni a tisztességtelen versenynek. A közvélemény azt feltételezi, hogy a közbeszerzések döntő többségében a pályázat kiírója az előre kiválasztott vállalkozó számára alakítja ki a pályázat feltételeit (Tátrai 2009), verseny helyett patrónus-kliens viszonyba ágyazódva.²⁹

A szolgáltató és az önkormányzat együttműködése

A harmadik vizsgálható/vizsgálendő terület a két fél, a szolgáltató és az önkormányzat közötti együttműködés módja (Mike 2013). A két fél közötti együttműködés legfontosabb formális eleme a szerződés. A közbeszerzések estében az írásbeliség alapvetően nagy hangsúlyt kap, nem csak gazdasági okokból kell valamit szerződésbe foglalni, hanem az átláthatóság okán is, hogy az együttműködés részletei mások számára is megismerhetők legyenek. E nélkül valószínűleg az együttműködés több részlete maradna a szóbeliség, az informalitás körében (Mike 2013). Mike kutatása során, mikor is az intézményi közgazdaságtan tálaján elemzett közétkeztetési szolgáltatási szerződéseket, abból indult ki, hogy a szerződések tartalma és azok különbségei csak úgy érhetők meg, ha azt felek közötti együttműködés tágabb struktúrájába³⁰ beágyazottnak értelmezzük.

Kapcsolódó jogszabályok: Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (Éltv.) 23.§ (5) 676/2020. (XII. 28.) Korm. rendelet a közétkeztetés tárgyú közbeszerzések tekintetében alkalmazandó eljárások sajátos szabályairól. A rendeletek hatályos változata: <https://njt.hu/> (Letöltés:2022. 06. 04.)

²⁹ A szívességi cserekapcsolatok fontos kritériuma a felek szimmetrikus társadalmi helyzete, ahol a felek töreksenek arra, hogy szimmetrikus viszonyukat meg is tartsák, azaz a kapott szívességeket maradéktalanul „megfizessék”. Vannak azonban olyan helyzetek, amikor a szívességet adó és kapó társadalmi pozíciója nem azonos, ami a szimmetriát is megbontja. A kedvezőbb társadalmi pozícióban lévők ugyanis törekedhetnek arra, hogy több szívességet nyújtsanak, mint amennyit kapnak, ezáltal tartósan lekötözik klienseiket. Az ilyen viszonyt szokás patrónus – kliens viszonyoknak nevezni, ami megjelenhet akár munkaszervezeten belül, de azon kívül is a piaci koordináció kiegészítőjeként (Kuczai 2011: 66).

³⁰ Ami „... magában foglalja a szerződéses ígéretek érvényesítését támogató egyéb mechanizmusokat is, így például a piaci hírnévhez kapcsolódó szankciókat, a biztosítékok cseréjét a szerződő felek között, külső szakértők bevonását a vitás kérdések rendezésébe, a kapcsolaton belüli bizalmi normák kialakulását stb.” (Mike 2013: 3)

A tevékenység komplexitása, a tranzakciók bizonytalansága nem teszi lehetővé, hogy minden mozzanatot szerződés szabályozzon, így azon túl fontos szerepet kapnak az együttműködés informális elemei is. Az olyan körülmények, mint hogy például a vállalkozónak kapcsolatspecifikus beruházásokat³¹ kell végeznie, avagy a teljesítmény bizonyos dimenzióinak³² nehéz mérhetősége stb., mindkét fél számára felértékeli a másik iránti bizalom szerepét.

Szolgáltatók, beszállítók

A *szolgáltatók versenyéről* megállapíthatjuk, hogy elvileg könnyű a közétkeztetési piacra való belépés,³³ de a fontiek miatt a gyakorlatban mégsem. Minél nagyobb az ellátandó terület/létszám, annál nagyobb a kockázat (mindkét fél oldaláról), annál inkább felerősödik a bizalom, a felek korábbi tapasztalatainak szerepe,³⁴ azaz annál kisebb a verseny.

A szolgáltató magánvállalkozás esetében feltételezhetjük, hogy alapvető a hatékonysági cél, a profitmotívum. Miután a profit a bevételek és a kiadások különbsége, és a várható bevételek a szolgáltató és az önkormányzat közötti szerződés meghatározza, a szolgáltató törekedni fog a költségei minimalizálására, az optimális üzemméret³⁵ elérésére.

A szolgáltatót terhelik a (kapcsolat)specifikus eszközök beruházásai, karbantartása, a dologi kiadások, az üzemeltetés költségei, a humán erőforrás költségei (jellemző a munkaerőhiány), a minden napi főzés konyhakész alapanyagainak beszerzési költsége.

A szabályozás arra próbálja ösztönözni a közétkeztető cégeket, hogy *beszállítóik* kiválasztásakor részesítsék előnyben a helyben termelt, hazai nyersanyagokat a főzés alapanyagainak beszerzése során, minél rövidebb *beszerzési láncokat* kialakítva.³⁶

³¹ Olyan beruházás, ami szorosan kötődik a közétkeztetéshez, és amit más tevékenység esetében nem lehet használni.

³² Például olyan szubjektív tényező, mint az íz.

³³ Bizonyos előírásoknak, feltételeknek meg kell felelni, például diatetikus alkalmazása, de lehet bérelni konyhát, eszközöket.

³⁴ E vélemény az egyik megyeszékhely önkormányzatának közbeszerzésekkel foglalkozó osztályának vezetőjével készített interjúból származik.

³⁵ Az optimális üzemméret az a kibocsátás, ami a legkisebb átlagköltséggel jár.

³⁶ 2022. január 1-jétől a beszerzett termékek összértékének legalább 60%-a, 2023. január 1-jétől pedig már 80%-a rövid ellátási láncokon keresztül érkezik, illetve helyi élelmiszertermékekből származhat. (Tiszai 2022) E törekvés mögött többféle cél is meghúzódik. Egyrészt az egészségés helyben termelt (kisebb szállítási költség) alapanyagok preferálása, másrészt a helyi gazdaság élénkítése.

A kistermelő és a főzőkonyha közé nem ékelődhet be az élelmiszerek kezelését, tisztítását, konyhai előkészítését, tárolását végző harmadik vállalkozás, a kistermelő közvetlenül kellene, hogy ellássa a közétkeztetőt. A helyi termelők esetében azonban nemcsak az problematikus, hogy nem képesek előre tisztított, előkészített, konyhakész alapanyagot szállítani, jellemzően a kapacitásaik sem elegendők a (nagyobb főzőkonyhák által) kívánt mennyiségekhez, nem beszélve a jogszabályok által megkövetelt minőségi tanúsítványok meglétéről. Korlátozott azon helyi termelő beszállítók száma, akik erre képesek. A főzőkonyhák infrastruktúra és humán erőforrás hiányában szintén képtelenek tárolni és feldolgozni a kistermelők által szolgáltatni képes nyersanyagokat. A konyháknak a főzéshez azonban minden nap, „just in time”³⁷ megfelelő mennyiségű konyhakész alapanyagra van szüksége. Ez legolcsóbban és legegyszerűbben a nagy kereskedelmi láncokból szerezhető be.

A kereskedelmi láncokból történő beszerzés előnyei (Tiszai 2022):

- olcsó(bb),
- egy helyen beszerezhető minden alapanyag, konyhakész formában,
- átutalással vagy kártyával lehet fizetni,
- bizonyos mennyiség felett házhoz viszik és ki is pakolják az árut,
- az alapanyagok dokumentáltsága minden esetben megfelelő, ebből következően a hatósági elmarasztalás kockázata kisebb.

A költségcsökkentés okán a helyi kis főzőkonyhák jelentős részben felszámolásra kerültek, a jelenleg működő, meglévő főzőkonyhák nagyobb területeket, nagyobb étkezői létszámot látnak el. A Magyar Közétkeztetők Szövetsége adatai szerint egy tagcégre 4-6000 fogyasztó (Tiszai 2022) jut.

A tapasztalatok szerint a helyi, kisebb főzőkonyhák szorosabb személyes kapcsolatban (közvetlen kommunikáció és visszajelzés) állnak az oktatási intézményekkel, rugalmasabban tudnak reagálni a helyi igényekre; a gazdasági kényszerek és hatósági előírások azonban a „nagyüzemi főzés” standardizáltabb irányába terelik a folyamatokat.

Zárszó

Hosszú távon tekintve, a modern társadalmak kialakulásával a táplálkozásban kétirányú folyamat ment végbe. A nagyüzemi termelés delokalizálódásával párhuzamosan a táplálkozás egyre inkább elszakadt az évszakoktól, csökkent a kü-

³⁷ Kb: éppen időben.

lönbség a városi/vidéki, a hétköznapi/ünnepi evés között. Csakúgy csökkent a szélsőséges különbség a társadalom különböző pólusain lévő táplálkozása tekintetében. E különbségek csökkenése együtt járt a választék növekedésével, akkor is, ha a nagyüzemi módon létrehozott ételek fogyasztását sokan az evés regressziójaként (Andor 1997a) értelmezték (Beardsworth – Keil 1997; Mennel 1997). Az étkezés a lokális identitás megjelenítése irányából az uniformizáció felé mozdulása (Várkonyi-Nickel et al. 2019: 133) a korábbi korlátok bontása mellett a korábbi előnyöket is negligálta. A helyi specialitások feltámasztása azonban már sok helyütt megkezdődött.

Hasonló folyamatot figyelhetünk meg rövidebb távon a menzák esetében. A lokális alapanyagokból, a helyi társadalomba ágyazott szereplők által a kis főzőkonyhákban készített ételeket kiszorítani látszik az ugyanannyi pénzből – nagyüzemi módon – több ételt előállítani képes, nem szükségszerűen helybeli, nagyobb főzőkonyhák kínálata. Feltételezhetjük, hogy a jelen/jövőbeni gazdasági nehézségek hatása a menza nagyobb arányú igénybevételéhez vezethet a csökkenő gyermekszám ellenére is. Más oldalról az emelkedő költségek egyre nehezebb helyzetbe hozzák a finanszírozásban résztvevőket és a szolgáltatás előállítóit. A költségek fékezésének igénye mindinkább a költséghatékonyabb, nagyobb kapacitású főzőkonyhák térnyerését eredményezheti. E főnti folyamatokhoz kapcsolódó kihívásokra, kényszerekre kell válaszolni, illetve az e struktúrában rejlő lehetőségeket kell kiaknázni.

IRODALOM

ANDOR Mihály

1997a Az élelem megsz bennünket. *Replika*, 27. évf. 83–84.

1997b Húsosfazék, avagy a hús különleges társadalmi szerepe. *Replika*, 27. évf. 117–142.

BÁTI Anikó

2018 *Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról.* (Életmód és tradíció 16.) Budapest: Magyar Tudományos Akadémia Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet.

BÁTI Anikó – UMBRAI Laura

2020 Népkonyhán enni Budapesten. Verziók és averziók a közétkeztetés történetéből (1860–1939) *Ethno-Lore*, XXXVII. évf. 55–96. https://nti.abtk.hu/images/evkonyv/2020/bati_umbrai.pdf (Letöltés: 2023. 03. 14.)

BEARDSWORTH Alan – KEIL Teresa

1997 A modern táplálékrendszer kialakulása. *Replika*, 27. évf. 93–101.

BOUCKAERT Geert – VOETS Joris – HERDT Dries De

2010 *Local government in the EU at a glance: survey analysis. Preparatory paper for the High Level Meeting on Local Governance*. Public Management Institute & Policy Research Centre on Governmental Organization in Flanders. https://steunpuntbov.be/rapport/Bouckaert_vets_derdt_2010_Lal%20government_EU_glance_survey_analysis_20101216.pdf (Letöltés: 2022. 06. 04.)

CULLIS John – JONES Philip

2003 *Közpénzügyek és közösségi döntések*. Budapest: AULA.

ESPING-ANDERSEN Gosta

2009 *The Incomplete Revolution. Adapting to Women's New Roles*. Cambridge: Polity.

DEÁK Ferenc

2014 *Kistermelői és helyi termékek jelentősége a közétkeztetésben* Vidékfejlesztési Minisztérium Élelmiszerlánc-felügyeleti Főosztály. docplayer.hu/2990546-Kistermeloi-es-helyi-termekek-jelentosege-a-kozetkeztetesben.html (Letöltés: 2022. 06. 04.)

HIRSCHMAN Albert O.

1995 *Kivonulás, tiltakozás, hűség*. Budapest: Osiris.

HOFFMAN István

2009 *Önkormányzati közszolgáltatások szervezése és igazgatása*. Budapest: ELTE Eötvös Kiadó.

KUCZI Tibor

2011 *Kisvállalkozás és társadalmi környezet* Jelenkutató Alapítvány. https://dtk.tankonyvtar.hu/xmlui/bitstream/handle/123456789/7441/0010_2A_11_Kuczi_Tibor_Kisvallalkozas_es_tarsadalmi_kornyezet.pdf?sequence=1&isAllowed=y (Letöltés: 2022. 06. 04.)

LAPSÁNSZKY András

2009 A közszolgáltatás fogalmának, tartalmának, tagolásának általános alapjai a hírközlési szolgáltatási rendszer mintáján keresztül. *Jog, Állam, Politika*. 1. 3. évf. 66–109. <https://dfk-online.se.hu/images/J%20C3%81P/2009/3/Laps%20C3%A1nszky.pdf> (Letöltés: 2022. 06. 04.)

LOSONCZI Ágnes

1977 *Az életmód az időben, a tárgyakban és az értékekben*. Budapest: Gondolat.

MENNEL Stephen

1997 Csökkenő különbségek, növekvő választék. *Replika*, 27. évf. 93–10.

MIKE Károly – SZALAI Ákos

2012 Önkormányzati szerződések közgazdasági elemzése: A közétkeztetési szolgáltatási szerződések tanulságai. *Pro Publico Bono*, Támop különszám: 1–20. www.propublicobono.hu/pdf/Mike_Szalai.pdf (Letöltés: 2022. 06. 04.)

MIKE Károly

2013 Az írott szerződések szerepe a hosszabb távú üzleti kapcsolatokban: a közétkeztetés példája In: Katona Klára – Szalai Ákos (szerk.): *Hatékony-e a magyar jog?* 287–323. Budapest: Pázmány Press.

MOLNÁR Szilvia

2020 *Az óvodai közétkeztetés, – mint az egészségtudatosság formálásának, a táplálkozási magatartásnevelés egyik színterének – megítélése a szülők és az élelmezésvezetők részéről.* Doktori értekezés. Semmelweis Egyetem Patológiai Tudományok Doktori Iskola. http://old.semmelweis.hu/wp-content/phd/phd_live/vedes/export/disszert%C3%A1ci%C3%B3.pdf (Letöltés: 2022. 06. 04.)

NAGY Bea

2014 Nemek forradalma? Közeledés a nemek helyzetében. *Replika*, 85–86. évf. 177–191. https://www.replika.hu/system/files/archivum/85-86_11_nagy.pdf (Letöltés: 2022. 06. 04.)

NAGY Bea – FODOR Éva

2015 A gazdasági válság hatásai a férfiak és a nők munkaerő-piaci helyzetére Kelet-Közép-Európában. *Szociológiai Szemle*, 25. évf. 2–22. http://real.mtak.hu/37496/1/nagy_fodor.pdf (Letöltés: 2022. 06. 04.)

NYIKOS Györgyi – SOÓS Gábor Gergely

2018 *A közszolgáltatás-szervezés, a közfeladat-ellátás stratégiai szervezési ismerete.* Budapest: NKE. <http://real.mtak.hu/89943/1/Kozszervezes2018.pdf> (Letöltés: 2022. 06. 04.)

Országos iskolai menza körkép OGYÉI

2008, 2013, 2017. <https://ogyei.gov.hu/menza> (Letöltés: 2022. 06. 04.)

PETRÓCZI Gábor

2020 *A módosított Nemzeti alaptanterv bevezetésével kapcsolatos szakmai teendők* https://www.petroczigabor.hu/cikkek/igazgato_kollegaknak/modositott_nat_bevezetese.html (Letöltés: 2022. 06. 04.)

SALMON Pierre

1987 Decentralisation as an Incentive Scheme. *Oxford Review of Economic Policy* Vol. 3. No. 2. 24–43. <https://doi.org/10.1093/oxrep/3.2.24>

SAMUELSON Paul A.

1954 The Pure Theory of Public Expenditure. *Review of Economics and Statistics*. Vol. 35. No. 4. 387–389. USA: MIT.

SAMUELSON Paul A. – NORDHAUS William D.

2012 *Közgazdaságtan*. Budapest: Akadémiai Kiadó.

STIGLITZ Joseph E.

2000 *A kormányzati szektor gazdaságtana*. Budapest: KJK Kerszöv.

SZALAI Ákos

1999 *A magyar önkormányzatok közszolgáltatási lehetőségei*. Budapest: Kanadai Urbanisztikai Intézet.

SZALAI Ákos

2002 Fiskális föderalizmus. *Közgazdasági Szemle*, 49. évf. 5. sz. 424–440.

SZALAI Ákos

2007 Teljesítmény-költségvetés technikák és külhoni tapasztalatok. *Kormányzás, Közpénzügyek, Szabályozás*, 2. évf. 2. sz. 149–176.

TAHLER Richard H. – SUNSTEIN Cass R.

2011 *Nudge*. Budapest: Manager Könyvkiadó.

TÁTRAI Tünde

2009 Verseny a közbeszerzési piacon. *Közgazdasági Szemle*, 55. évf. 9. sz. 835–848.

TISZAI Balázs

2022 Nem az új szabálycsavarás viszi sírba a menzás cégeket, de már eleve alig állnak a lábukon 2022. 04.21. *HVG online* https://hvg.hu/gazdasag/20220411_Nem_az_uj_szabalycsavaras_viszi_sirba_a_menzas_cegeket_de_mar_eleve_alig_allnak_a_labukon (Letöltés: 2022. 06. 04.)

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

2020 Hagyomány, globalizáció, előírás. A gyermek közétkeztetés társadalomformáló szerepének vizsgálata az egeri Lenkey János Általános Iskola és az ózdi Bolyki Tamás Általános Iskola példáján keresztül. *Ethno-Lore*, XXXVI. évf. 123–144.

Internetes hivatkozások

<https://portal.nebih.gov.hu/documents/1836230/83163686/Utmutato+a+koze+tkezettetes+targyu+kozbeszerzesek+tekinteteben+alkalmazando+eljarasok+sajat+os+szabalyairol.pdf> (Letöltés: 2022. 06. 04.)

https://eduline.hu/kozoktatas/20190325_haromeves_kortol_kotelezo_ovoda (Letöltés: 2022. 06. 04.)

<https://ogyei.gov.hu/menza> (Letöltés: 2022. 06. 04.)

https://ogyei.gov.hu/dynamic/utmutato_hatosagi_ell20180903.pdf (Letöltés: 2022. 06. 04.)

<https://www.fhgasztro.hu/rolunk/ettermek-uzemeltetese/> (Letöltés: 2022. 06. 04.)

<https://csalad.hu/tamogatasok/etkezesi-dijkedvezmeny> (Letöltés: 2022. 06. 04.)

KATALIN KELEMEN

CANTEEN MARKET”. THE TYPICAL CHARACTERISTICS OF SUPPLY AND DEMAND

Keywords: sociology of economics; social context; embeddedness; entrepreneurs and enterprises.

This study examines the practice of children’s catering from an economic perspective, since the production and consumption of food is also an economic activity. In this approach, we focus on which institutions help or hinder efficiency, by which we mean the effort of an economic actor to create the greatest possible prosperity from the available (scarce) resources. Providing public catering for children – due to social considerations – is an obligation of local governments defined by law, where efficiency must also be combined with social considerations. In our thesis, we review the “dispensation mechanisms” of children’s catering as a public service, first examining the most important factors that determine the magnitude of the demand for children’s public catering, and then those that influence the supply.

VÁLASZTHATUNK-E ÉTLAPOT? MENZAI ÉTLAPOK, ISKOLAI
MENÜK, A GYERMEK-KÖZÉTKEZTETÉS LENYOMATAI
AZ INTERNETEN INNEN ÉS TÚL

Tanulmányom¹ *A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek* című NKFIH 128925. számú kutatása keretében készült.²

„A kutatás célja, hogy esettanulmányokon keresztül vizsgálja az államilag szorgalmazott »egészséges« étrend társadalmi beágyazottságát, megismerve a kiválasztott terepeken a gyermekek családi táplálkozáskultúráját, és a közétkeztetés valamennyi érintettjének menzával kapcsolatos nézeteit, tapasztalatait, egy-egy helyszínen a körülményeket és a közétkeztetés működési mechanizmusait, eredményeit és problémáit.”³

A kutatás 2018. szeptember 1.–2023. augusztus 31. között, jelentős részében a koronavírus-járvány időszakában zajlott. Az akkori lezárások, korlátozások megerősítették, hogy a helyszíni, néprajzi terepmunka módszerével, de a jelent vizsgálva szükséges az interneten elérhető források számbavétele is. Így a téma-választásom a menzai étlapok vizsgálatára fókuszált oly módon, hogy elsősorban az elektronikusan közzétett menüsorokat és az ahhoz kapcsolható további információkat vizsgálta és elemezte. Természetesen igyekszem a jelenkori kutatást és a 2014-es „menzarendeletet” közvetlenül megelőző időszak étlapjaira is röviden reflektálni.

A gyermek-közétkeztetés gyökeres megváltoztatásának, az egészséges(ebb) étkezés irányainak bevezetése szempontjából kulcsfontosságú volt a *37/2014. (IV.*

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Bereczki Ibolya: Választhatunk-e étlapot? Menzai étlapok, iskolai menük, a gyermek közétkeztetés lenyomatai az interneten innen és túl. In: Bági Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága.* (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 172–200. p.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-07>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: ibo0530@gmail.com

Kulcsszavak: gyermek-közétkeztetés, iskolai étlapok, étlapok internetes megjelenítése, a heti étrend szervezése, étel-alapanyagok, egészséges táplálkozás.

² Szerző: Bereczki Ibolya, kandidátus (CsC) Szabadtéri Néprajzi Múzeum (Szentendre) Néprajzkutató, muzeológus, múzeummenedzser.

³ Részlet a pályázat célmeghatározásából.

30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról című jogszabály.⁴ A témához szorosan kapcsolódott Báti Anikó *Paradicsomlevestől a fűrjtojásig* című jeles tanulmánya, amely egy budapesti óvoda és általános iskola közétkeztetési gyakorlatát vizsgálta, hazai és nemzetközi szakirodalmi kitekin-téssel (Báti 2014). Ugyanő, már a jelen kutatás keretében önálló tanulmányban foglalkozott a menzareformokkal, a szabályozások lehetőségeivel és formáival, valamint hatásaikkal (Báti 2020), 2018-as tanulmánya a gyermek-közétkez-tetés néprajzi megközelítésű kutatásának módszertanát, a téma előzményeit, a vizsgálatok szerepét és legfontosabb tapasztalatait foglalta össze. A szerző kitért 2013–2014-ben egy budapesti óvodában és általános iskolában végzett helyszíni kutatására is, és az elemzésben elsősorban a főétkezésre vonatkozó, de fontos sze-repet játszó értékelése is olvasható a helyszínen és az interneten is elérhető iskolai étlapokra vonatkozóan (Báti 2018: 83–138).

A 2014-es „menza-rendelet” megjelenését követően számos vitát váltott ki, különösen a sófogyasztás mérséklését célzó előírásai a sokak ellenérzését is kivál-tották. A témáról a közvélemény széles körű tájékoztatására 2021. március 2-án terjedelmes, a jogszabályi változásokat és központi intézkedéseket, de a témában folyó jelen kutatásra is reagáló cikket jelentetett meg a www.origo.hu internetes folyóirat Táfelpicc című rovatában.⁵

Visszatekintés – egy iskolai étlap az interneten 2014 előtt

A jelen elemzéshez segítségül hívott internet számos kereső használatával renge-teg, de nem számszerűsíthető találatot adott, és ezek között bukkantam rá még 2022-ben mindössze egyetlen hét étlapját tartalmazó közlésre a Pécsi Tudomány-egyetem Gyakorló Iskolájának menzájáról 2011-ből.⁶ Az étlap nehezen beazo-nosítható és megtalálható, tulajdonképpen véletlenszerű találat eredménye volt. Életkormegjelölés nélküli, pusztán a hét napjai szerinti déli ételsorokból áll, és

⁴ <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm> (Letöltés: 2023. 03. 2. Előzményei, és javaslatainak egy jelentős részét már 2011-ben az országos tisztifőorvos ajánlása tartalmazta. Az Országos Tisztifőorvos ajánlása 2011. A rendelet hatályba lépésének időpontja 2015. január 1. volt, tényleges bevezetése 2015. szeptember 1-jével történt meg. Báti Anikó 2020.

⁵ <https://www.origo.hu/tafelpicc/20210302-a-kozetkeztetes-uj-szabalyai.html> (Letöltés: 2023. 03. 10.)

⁶ Pécsi Tudományegyetem Gyakorló Általános Iskola és Gimnázium, Babits Mihály Gimnázium (2011) file:///C:/Users/OKSz/Documents/Ibolya/2023/Menza%20OTKA/Menza%202023/menza%20%C3%A9tlap%20-%20Babits_PTE_2011_20230302.html (Letöltés: 2023. 03. 10.)

az év 46. hetére, a 2011. november 11-18. közötti időszakra vonatkozik. Leves mind az öt napon egyféle volt, ugyanakkor két választható főétel szerepelt rajta. A héten három alkalommal fordult elő hústartalmú vagy hússzármazék-leves: húsgombócleves (hétfő), csontleves (csütörtök) sertésragu leves (péntek), kétszer hús nélküli levest tálaltak: rántott levest (kedd), zöldséglevest (szerda).

Második fogásként az 'A menüben' négyyszer szerepelt húsos étel: tarhonyás hús (hétfő), sült hús, rakott karfiol (kedd) tökfőzelék körettel (szerda), töltött csirkecomb, sárgarépás rizs körettel (csütörtök), egyszer sütemény, kakaós csiga (péntek). Kétszer savanyúság (hétfő, csütörtök), egyszer közelebbről meg nem nevezett sütemény (szerda), és egyszer közelebbről meg nem nevezett gyümölcs (péntek) egészítette ki a főételeket.

A 'B menü' ételsora a következőképpen alakult: négy alkalommal húsos ételt tálaltak, így paradicsomos húsgombócot (hétfő), rántott sertésmájat (kedd), lecsós szeletet (szerda), cigánypecsenyét (csütörtök), egyszer pedig húsmentes második fogás, mákos tészta került az asztalra. Köretként, vagy a főétel részeként négyyszer tálaltak burgonyát, először a paradicsomos húsgombóccal (hétfő), főtt burgonya (szerda), petrezselymes burgonya (csütörtök), kivétel a mexikói saláta (kedd) volt. A 'B menüsor' kiegészítői egy-egy alkalommal a sütemény (szerda) savanyúság (csütörtök) és a gyümölcs voltak (péntek).

Az ételsor a korszak általános étkeztetési gyakorlatára visszatekintve átlagosnak tekinthető, a választási lehetőség ugyan létezik, de az étrend mégsem tűnik változatosnak, és az egyszeri internetes „találat” miatt az ismétlődés gyakoriságára vonatkozóan nincs információnk. Feltűnő a burgonya erőteljes szerepe, s nem tarthatjuk véletlennek, hogy a 2014. évi rendelkezésekkel a felhasználásának korlátozására került sor oly módon, hogy az ajánlott zöldségfélék közé nem sorolták be a burgonyát, hanem annak gyakoriságát külön határozták meg.⁷

Iskolai étlapok egy budapesti általános iskolából, 2013-ból

Báti Anikó terepmunkája⁸ során egy budapesti, XX. kerületi általános iskola étlapjaiból gyűjtött össze néhányat, amelyekből nyolc darabot elektronikus formá-

⁷ „7. Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok: ... 7. § (5) Napi egyszeri étkezés szolgáltatása esetén egy főre biztosítandó legalább egy adag zöldség – ide nem értve a burgonyát – vagy gyümölcs, a tíz étkezési nap átlagában legalább három alkalommal nyers formában.” <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm> (Letöltés: 2023. 03. 2.)

⁸ A kutatásról részletesen ír, kitérve az étlapokra is: Báti Anikó 2014. http://real.mtak.hu/20816/1/Bati_Aniko_u_173810.586803.pdf (Letöltés: 2023. 02. 02.)

ban rendelkezésemre bocsájtott. Ezek a 2013. április 1.–2013. június 9. közötti időszakra, a 14–23. hétre vonatkoznak, a 20. és a 22. hét hiányzik.⁹ Az étlap készítője a Pensio Minőségi Közétkeztetési Kft,¹⁰ de szerepel rajta a Lampart Konyha is, mint a központi konyha alá tartozó főzőkonyha. A menü reggelit, ebédet és uzsonnát tartalmaz, választási lehetőség nélkül, és nincs megkülönböztetve alsósnak és felső tagozatosoknak szóló ételsor. Az étlapon nem jelenik meg diétás étkezés lehetősége, nem találunk a felhasznált összetevőkre, allergénekre vagy az energia mennyiségére vonatkozó információkat,¹¹ viszont jó étvágyat kívánnak a készítők, és jelzik, hogy az étlapváltoztatás jogát fenntartják. Az étlap számítógépes szövegszerkesztővel, a cég főbb adatait feltüntető módon készült.

A mellékletben étkezésenként teljességükben bemutatott étlapokon mindhárom étkezés összesen 37 ételsort tartalmaz. A reggelinél minden alkalommal látunk egy italfajtát, ezek elfordulása a következő: teafélék, összesen 21 alkalommal, megnevezésük: gyümölcstea, tea, citromos tea. Közülük leggyakrabban, 9-9 alkalommal a gyümölcstea és a citromos tea szerepeltek, a tea pedig 3-szor. Tejtartalmú italok 16 alkalommal kerültek az étlapra, megnevezésük: karamell, kakaó, tejeskávét, vaníliás tej, forralt tej. Közülük leggyakrabban a karamellt kínálták, nyolc héten át 6-szor, kakaót és tejeskávét 4-4-szer, vaníliás tejet és forralt tejet 1-1 alkalommal.

A reggeli étlapján 6 alkalommal kalács, 2 alkalommal egyéb péksütemény (briós, stangli) szerepelt. Három zsemlefélel (zsemle, magvas zsemle, korpás zsemle) és öt kenyérfajtával (kenyér, zsúrkenyér, korpás kenyér, rozskenyér és kukoricás kenyér) találkozunk összesen, a zsemle esetében 4 előfordulással. Sima

⁹ A forrás biztosítását ezúton is köszönöm, hiszen ennek a korszaknak az étlapjai nem voltak elérhetőek, beazonosíthatóak az interneten. A 14. hét hétfői napja ünnep, húsvéthétfő, a 21. hét hétfő szintén ünnepnap, pünkösdhétfő volt, ezen a héten négy iskolai étkeztetési nap szerepel, így ezt a két hetet nem vonom be az összehasonlításba.

¹⁰ A cégről egy 2013. október 16-án átadott, felújított kispesti közétkeztetési konyha átadásának apropóján itt olvashatunk: https://mfor.hu/cikkek/vallalatok/1200_gyermek_kap_egeszsegesebb_ebedet_PENSIO_Minosegi_Kozetkeztetes.html (Letöltés: 2023. 03. 12.) A főként gyermek-közétkeztetést biztosító vállalatról a róla szóló cikkből megtudjuk, hogy nemcsak nevében, de célkitűzéseiben látható, hogy a kiemelkedő mértékű adagszám előállításánál már a 2014-es rendelet előtt is törekedett az egészségesebb ételek készítésére.

¹¹ Ezt a 34/2014-es EMMI rendelet írja elő: „6.§ (2) *A Közétkeztető az étlapon feltüntetni minden étkezés*

a) számított energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát,

b) számított sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket.” <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm> (Letöltés: 2023. 03. 2.)

kenyeret tízszer, zsúrkenyeret és kukoricás kenyeret 4-4-szer, rozskenyeret 3-szor, korpás kenyeret 2-szer szerepeltettek. A kenyér- és zsemlefélék megkenéséhez összesen tíz fajta krémet használtak, ezek közül a margarin 18-szor, a zöldfűszeres vajkrém, a tojáskrém, a tepertőkrém, a krémsajt 2-2-szer, a parti vajkrém, a magyaros vajkrém, a körözött, a sonkakrém és a pecsenyezésir 1-1 alkalommal jelenik meg. Jó érzékelhető a növényi kenőanyag túlsúlya, a tejalapúak 7-szer, az állati eredetűek 6-szor kerültek az asztalra. A feldolgozott húsalapú termékek öt fajtájával találkozunk, arányuk nem túl jelentős, ezek közül összesen 7 alkalommal szerepeltek, a löncs és a turista szalámi 2-2-szer, a párizsi, sajtos párizsi, olasz 1-1 alkalommal jelent meg az étlapon. Öt zöldségfélést, összesen 14 alkalommal kínáltak a reggelihez, 5-ször paprikát, 4-szer kígyóuborkát, 3-szor paradicsomot, 1-1 alkalommal jégcsapretket és lilahagymát. Közülük csak az utóbbi kettőt tekinthetjük idényjellegűeknek, előfordulásuk azonban rendkívül csekély.

Az összesen 37 reggeli ételsor esetében megállapíthatjuk, hogy a margarin jelentős használatát leszámítva az ételsor változatos, a 8 vizsgált heti étlapon nem találtunk ismétlődést (bár az elemzésből két, az időszakban szereplő hét étlapjai hiányoznak, így az előfordulási adatok esetleg változhattak), de a tendencia a változatosságra törekvést jelzi. Az italok esetében a tea – különböző formákban ugyan – de erős dominanciája figyelhető meg a tej alapú italokhoz képest. A kenyér- és zsemlefélék többfélék, a fajták közül jelen vannak az egészségesebbnek tartott változatok is.

Az ebéd menüsorán először a leveseket tekintettem át, különválasztva a húsmentes, és a húst, vagy hússzármazékot tartalmazókat. Két alkalommal nem leves, hanem ivólé volt az ebéd első fogása. Húst vagy húsalapanyag-tartalmú levesből a 8 darab heti étlapon 7 fajtát kínáltak, összesen 8 alkalommal (bakyi betyárleves, húsgaluska leves, kolbászos bableves, sertésraguleves, gulyásleves, babgulyás, csirkemájleves), közülük mindössze a sertésraguleves szerepelt kétszer. Hal levesként egyetlen alkalommal sem került a terítékre.

A csontlevest a húsmentes ételek közé számítottam annak ellenére, hogy a főzési alapanyagok között nyilvánvalóan szerepelt benne állati fehérje. Húsmentes (vagy valószínűleg húsmentes) leves összesen 16 fajta szerepelt az étlapon, és összesen 27 alkalommal főzték őket, leggyakrabban a csontlevest cérnametéllel (4-szer). Gyakoriság szempontjából a paradicsomleves követte 3-szori előfordulással. A sorban a következők két-kétszer a magyaros karfiolleves, karfiolleves, a szintén magyaros karalábéleves és a karalábéleves voltak (itt a két megnevezést összevontam, hiszen vélhetően a piros paprikás ízesítés következtében nevezték magyarosnak őket). Ugyancsak kétszer került az asztalra a magyaros zellerleves, a gyümölcsleves és

a tarhonyaleves. Egy alkalommal tálalták a következő húsmentes leveseket a nyolc hét során: rizsleves, zöldbableves, lebbencsleves, dubarry krémleves, kertészleves, tojásleves, gombakrémleves, kenyérkockával, daragaluska leves, rántott leves, pirított tészta, tavaszi zöldségleves.

Az étlapon nem figyelhető meg, hogy a hagyományos falusi étrendhez hasonlóan a hústartalmú levesek bizonyos napokhoz – például kedd, csütörtök – kötődnének, egyedül a csontleves cérnametéllel volt az, amely négy előfordulásából háromszor csütörtökön készült. Évszakokhoz, szezonálisan rendelkezésre álló nyersanyagokhoz való kapcsolódás nem figyelhető meg az étlapokon, nevében – tavaszi zöldségleves – egyetlen levesfajta utal erre, de nem tudjuk, hogy az év más időszakában szerepelt-e az étlapon. Egy érdekes vonatkozás ugyanakkor megfigyelhető: a húsmentes levesek körében erőteljes a jelenléte a hagyományos paraszti konyhák ismert és kedvelt, olcsó, és korábban saját előállítású alapanyagokból készülteknek: paradicsomleves, zöldbableves, lebbencsleves, tojásleves, tarhonyaleves, rántott leves, pirított tésztával, összesen 7-szer, ide nem is számítva a karalábé, karfiol-, zellerleves, gombakrémleves, amelyet 8 alkalommal fogyasztottak. A dubarry krémleves szerepére és közkedveltségére egy gasztroblogger írásából szerezhethünk információt.¹²

A főfogások között a hústartalmú és a húsmentes ételek aránya a következő volt: a 37 alkalommal tálalt főételek 36 fajtát tartalmaztak (egy-két helyen pusztán apró eltérést találtunk a húsféleség és a köret változtatásával, ilyen volt például a vasi sertésborda vagy a göngyölt hús), közülük 12 volt húsmentes, és ebből 8 édes tészta vagy főfogásként tálalt sütemény (3) egyszer főtt tojás. A húsos főfogások döntően sertéshúsalapúak voltak (a 14. héten 4 alkalom, a 15. héten 4 vagy öt alkalom, ugyanis a főtt hús megnevezésből nem derült ki a hús fajtája, de feltételezhető a marhahús is, mert az első fogás csontleves volt). Összesen 20 alkalommal fordul elő a sertés, mindössze kétszer szerepel csirkecomb, egyszer pulyka, paprikásként, egyszer pedig virsli (nem tudjuk, milyen). Főzelék 12-szer került az étlapra, tészta köretet 7-szer, rizs- és burgonyaköretet 5-5 alkalommal (itt a fél adagokat is számítottam) szerepeltettek. Zöldségköretet mindössze 3 alkalommal terveztek (1/2 adagként is), káposzta kétszer szerepelt, egyszer húsos főételként (székelykáposzta), egyszer pedig 1/2 adagként párolt káposzta formájában, ugyanakkor savanyúság vagy valamilyen saláta 5-ször volt az étlapon. Kenyérrel 13 alkalommal egészítették ki az étkezést, többnyire húsos leves vagy főzelékes étel mellé kínálták. Figyelemre érdemes, hogy süteményt harmadik fogásként 7 alkalommal adtak, 6-szor édes formában. A főételek tekintetében sem

¹² <https://rozmaringesibolya.blogspot.com/2011/03/dubarry-kremleves.html> (Letöltés: 2023. 03. 19.)

figyelhető meg szezonális, a sertéshús kiugró arányát viszont igyekeztek lehetőség szerint változatos elkészítési móddal ellensúlyozni.

Az uzsonna ételsorán a 37 alkalommal nyolcféle felvágottat kínáltak (ebből 6 sertés alapú, 2 baromfi), összesen 12-szer. Kenyér, kifli, zsömlé és kukoricás kenyér szerepel mellettük, 25 alkalommal, ebből 16-szor kenyér, 7-szer zsemle, 1-1 alkalommal kifli és kukoricás kenyér. A kenyérfélék kenésére 4 ételfajtát használtak, összesen 31 alkalommal, közülük 2 fajta édes, a nutella és a lekvár (összevontan, lekvár, baracklekvár, sárgabarack lekvár), 1 sós (kenőmájas) és egy semleges (margarin). Utóbbit kiugróan magas arányban, összesen 19-szer használták. A tejtermékek közül a kockasajt 4-szer, a trappista sajt mindössze 1-szer szerepelt a menüben. Lekvár és kenőmájas 5-5 alkalommal, nutella 2-szer került az étlapra. Vajat egyetlen alkalommal sem használtak. A sós ízű uzsonnához 3 fajta zöldséget kínáltak, 4-4-szer paprikát és kígyóuborkát, egyszer pedig jégcsapretket. 4 fajta péksüteménnyel találkozunk az uzsonnára kínált ételek között (croissant, szerelmeslevél, búrkifli, stangli), 8-szor kapták a diákok, többnyire pénteki napokon. Italt nem találtunk az uzsonna étlapján.

A délutáni uzsonna változatosságában elmarad a reggeliétől, ételeiben uralkodik a lehetőleg minél könnyebben elkészíthető, margarinnal megkent kenyér, a felvágott, a pénteki napokon pedig a péksütemény, kirívó a hiánya a tejtermékeknek, és minimális a zöldségfélék használata, szezonalitással nem talákoztunk, az ismétlődés aránya a kenyér és a margarin esetében magas (16, illetve 19).

Egy iskolai étlap Alsónémediből – 2023

Elemzésem tárgya a Széchenyi István Általános Iskola (2351 Alsónémedi, Iskola u. 1.) tanulói számára közzétett, 2023. 01. 16–20. közötti időszakra szóló étlap, amelynek ételeit az Alsónémedi Önkormányzati Konyha készíti. Az étlap az étkezési napok oszlopát függőlegesen hétfőtől péntekig tartalmazza, vízszintesen az étkezési napokat, a tízórait, az ebédet és az uzsonnát nevezi meg.

A tízórait egy alkalommal italként tejet, egy alkalommal gyümölcsjoghurtot, egyszer gyümölcsteát, egyszer citromos teát, egyszer kakaót tervez. Az ételek között egy alkalommal mákos kuglóf, egy alkalommal burgonyás pogácsa, egyszer vaj és kalács szerepel, kétszer teljes kiőrlésű kenyeret kínál egyszer csirkemellsonkával és vajjal, hozzá kígyóuborkával, egyszer snidlinges túrókrémmel és zöldpaprikával. Az ételsor négy alkalommal húsmentes, tejterméket mind az öt nap ételsora tartalmaz.

Az ebéd menüsorán mind az öt napon szerepel leves, ebből valószínűleg kettő vagy három húsmentes (hamis gulyásleves, tavaszi leves, vegyeszöldség krémleves), egyszer húsleves (kedd), egyszer húsgombóclevés (csütörtök). A főételek közül három húsos: sült csirkecombfilé (hétfő), főtt hús (kedd), hentes tokány (szerda), egy tésztaétel: darás metélt sárgabarack öntettel (csütörtök), egy tejtermék: rántott sajt (péntek). A főételekhez tartozó köretetek között egy főzeléket találunk: zöldborsófőzelék (hétfő), egy mártást: meggy mártás főtt burgonyával (kedd), egy tésztaköretet közelebbi megnevezés nélkül (szerda), egy petrezselymes rizst pedig tartármártással kínálnak (péntek). Gyümölcs egy alkalommal szerepel a déli étkezésnél, szerdán ily módon: Felnőtt: alma. (Ezek szerint a gyerekek nem kaptak almát).

Az uzsonna ételsorai a következőképpen alakultak: két alkalommal teljes kiőrlésű kenyér (hétfő és kedd), három alkalommal péksütemény kiegészítővel: kornspitz (szerda), baconos kifli (csütörtök), sajtosperec (péntek). Egyszer halkészítményt, harcsapástétomot (hétfő), kétszer tejterméket: trappista sajtot, de margarinnal (kedd), medvesajtot (szerda) kapnak, két nap péksüteménye is tartalmaz sajtot vagy baconot. Szerdán medvesajtot és almát, csütörtökön almát, pénteken banánt kapnak még az uzsonnához.

Az étlapon nincsenek feltüntetve allergének, alapanyagok, ételmennyiségek, és az sem, hogy az alsó- vagy a felsőtagozatnak készítik az ételleket. Az iskola honlapján¹³ nem találunk étlapokra vonatkozó információt, viszont tájékoztatást igen, amelynek értelmében a térítési díjakat kénytelenek voltak 20%-kal növelni 2022. november 1-től, de már az októberi díjakra érvényesítve a következőképpen: iskolások csak ebéd esetén: bruttó 425 Ft/nap, iskolások napi háromszori étkezés esetén: 720 Ft/nap, óvodások háromszori étkezéssel 550 Ft/nap.

Az önkormányzati konyha működésére vonatkozó számos és bőséges információkat találtam még az egyetlen közölt étlapon túl. Az önkormányzat képviselőtestületi ülésére az éllemezésvezető 2021. november 17-i keltezésű beszámolója olvasható a település honlapján.¹⁴ Az előterjesztés elfogadásra javasolja az Alsónémedi Önkormányzati Konyha 2020. évre vonatkozó beszámolóját. A szövegből megtudhatjuk, hogy az 500 adagos konyha látja el a településen az önkormányzat által működtetett intézmények, az óvoda, az általános iskola,

¹³ <https://www.szechenyi-alsonemedi.hu/> (Letöltés: 2023. 03. 06.)

¹⁴ https://www.alsonemedi.hu/files/statics/testuleti_meghivok_es_anyagok/2021/2021_11_24_/alsonemedi_onkormanyzati_konyha_beszamolaja.pdf. (Letöltés: 2023. 03. 06.) A dokumentum a képviselőtestület ülésének időpontjára vonatkozó dátuma nyilvánvalóan téves (2019-es), korábbi dokumentumból maradhatott a szövegben, de az iktatószám és a beszámoló keltezése 2021-es, valós dátumot jelez.

a dolgozói étkeztetés feladatait, a szociális ellátás keretében biztosított ebédet és egy helyi minibölcödét is. Ezen túl alkalmanként rendezvényekre is készítenek ételeket. A beszámoló címe ellenére 2021-re vonatkozó számszerű adatokkal is találkozunk: eszerint az igénybe vevők száma 2021. január és október között 69–586 fő volt.

Az étkezést igénybe vevők számarányai a következők:

iskolás: 312 (ebből 7 diétás és 2 sertéshúsmentes) fő

óvodás: 210 (ebből 8 diétás és 1 sertéshúsmentes) fő

bölcödés 26 (ebből 1 diétás és 1 sertéshúsmentes) fő

szociális étkező 24 fő

felöltött étkező 24 fő

szünetekben 13 szociálisan rászorult gyermek.

A konyha telephelye az Iskola út 1. sz. alatti épület, ahonnan három helyszínre, a két óvodába és a bölcödébe történik 160–220 adag kiszállítása szolgáltató igénybevételével. 312 adag ebéd felszolgálása helyben történik. 430 adag tízórait és uzsonnát készítenek a bölcödések, óvodások és az iskolások számára. 2018. január 1-jétől a már kifizetett és lemondott ételt az iskolások számára egyszer használatos dobozokban kiadják. A diétás étkezést húsz fő számára tudják saját erőforrásaikkal, diétás konyha nélkül, de az előírásoknak megfelelően biztosítani. A konyha dolgozói összlétszáma 2021. szeptemberétől 13 főre emelkedett, közülük 10 fő fizikai dolgozó (3 fő szakács, 5 fő konyhai kisegítő, 2 fő tálalókonyhai kisegítő).

Miként szól a beszámoló az étlapról, a felhasznált nyersanyagokról?

Érdemes a beszámoló e részét szó szerint is idézni, hiszen a szűkszavú és egyetlen, az interneten elérhető étlapból mindezek nem igazán deríthetők ki:

„Az étlap összeállításánál figyelembe kell venni a törvényi előírásokat,¹⁵ az étkezők összetételét, korát, fogyasztási igényeiket, a rendelkezésre álló pénzkeretet, az évszakok változásait, tálalási, szállítási, beszerzési és raktározási lehetőségeket. Mivel az étkezők nagy része óvodás és iskolás gyermek, a tápanyag összetétel aránya meg kell, hogy feleljen a nagyobb mozgásigényüknek és a fokozott szellemi fejlődésüknek. Elsődlegesnek tartjuk, hogy az étlap gerincét a főzelékfélék, a jó minőségű fehérjék, szezonális gyümölcsök alkossák. Kony-

¹⁵ Itt a beszámoló készítője nyilvánvalóan a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról című jogszabályra gondol. <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm> (Letöltés: 2023. 03. 2.)

*hánon többféle leves és ugyanannyi főétel váltakozik, ami lehetővé teszi, hogy az étlapon szereplő ételek legalább egy hónapig ne ismétlődjenek. Lehetőség szerint figyelembe vesszük a fogyasztók igényeit is, például közkedvelt ételeket sűrűbben főzünk, amit kevésbé szeretnek, azokat ritkábban.*¹⁶

A képviselőtestületi ülésre benyújtott beszámoló a továbbiakban értékes információkat nyújt az önkormányzati konyha működtetésének biztonságáról, felsorolást ad a használt konyhatechnikai eszközökről, kitér a 34/2014-es rendelet előírásaihoz igazodó beszerzési formákra, az adagolásra, a keletkezett ételhulladék kezelésére, a bevételekre és kiadásokra, a kintlévőségekre, valamint a konyhai ellenőrzések tapasztalataira is. Az önkormányzati konyha intézményvezetői munkakörével kapcsolatos feladatokról és elvárásokról az ugyanebben az időszakban az önkormányzat képviselőtestülete elé bocsátott konyhavezetői pályázati kiírásra készített határozati javaslat tudósít.¹⁷

Összességében elmondhatjuk, hogy a bemutatott és elemzett, az interneten hozzáférhető két dokumentum tette igazán lehetővé, hogy a közölt és egyedülként hozzáférhető étlapon túl további ismereteket szerezzünk az Alsónémedi Önkormányzati Konyha által biztosított közétkeztetés módjáról és szolgáltatásairól. Az étlap nem volt közvetlenül elérhető az iskola honlapjáról, a közzététel egyedisége és esetlegessége nem tesz lehetővé összehasonlítást, nem ad információt diétás étrendről, és semmilyen módon nem biztosítja például a szülők számára, hogy az otthoni étkezéseket bármilyen módon összehangolják a menzai

¹⁶ https://www.alsonemedi.hu/files/statics/testuleti_meghivok_es_anyagok/2021/2021_11_24_/alsonemedi_onkormanyzati_konyha_beszamoloja.pdf. (Letöltés: 2023. 03. 06.)

A rendelet szerint:

„4. § (1) Az étrend összeállításánál biztosítani kell, hogy

a) a 2. mellékletben foglalt változatossági mutató az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap melegétkezéseinek vonatkozásában ne legyen kisebb 60-nál, és

b) az egymást követő kétszer tíz ételmezési nap főétekjeiben egy ételsor csak egy alkalommal forduljon elő.” 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm> (Letöltés: 2023. március 2.)

¹⁷ A határozott időre szóló közalkalmazotti jogviszonyban ellátandó feladatok: „500 adagos önkormányzati főzőkonyhán ételmezezővezetői feladatok ellátása. Étlap készítése, menük összerakása különböző korcsoportokra és diétákra. Árubeszerzés, kapcsolattartás a beszállítókkal. Konyhai adminisztrációs feladatok ellátása. A konyha gazdaságosságának vizsgálata. GHP (Jó Higiéniai Gyakorlat) ismerete és alkalmazása, a HACCP rendszer felügyelete. A konyha működésére vonatkozó jogszabályok (munkavédelem, tűzvédelem, fogyasztóvédelem betartása és betartatása.” https://www.alsonemedi.hu/files/statics/testuleti_meghivok_es_anyagok/2021/2021_11_10_/alsonemedi_onkormanyzati_konyha_intezmenyvezeto_palyazati_liiras.pdf (Letöltés: 2023. 03.02.)

étlappal. Ugyanakkor a bemutatott beszámoló révén mégis elmondható, hogy az önkormányzati konyha alapvetően igazodik a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokhoz, de a követését igazoló dokumentumok nem hozzáférhetőek a nyilvánosság számára.

Iskolai étlapok egy egyesített pesterzsébeti oktatási-nevelési intézményből – 2022–2023

Budapesten működik a Benedek Elek Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény, amelyben Óvoda, Általános Iskola, Készségfejlesztő Iskola és Szakiskola található. Gazdag tartalmú és friss honlapján önálló menüpontban *Étkezés* címmel találjuk meg az összes, a közétkeztetésre vonatkozó információt, közöttük a kedvezményes vagy ingyenes étkezés és a diétás étkezés igényléséhez szükséges nyomtatványokat, a befizetés módjáról és összegéről szóló tájékoztatást, és külön almenüben az étlapokat.¹⁸ A honlapon a legrégebbi étlapok 2022. szeptemberiek, a legfrissebbek 2023. márciusiak, az utolsó az előzetes áprilisi havi étlap, összesen 33 hét étrendjét tartalmazzák. A havi összesítés csak az ebéd menüt tartalmazza,¹⁹ de mellette megtaláljuk a heti bontásban a reggelit, ebédet és uzsonnát tartalmazó, korosztályokra is specializált, az összetevőket és az energia mennyiséget is tartalmazó étlapokat.²⁰ A havi menü fejlődésén olvasható a szolgáltató neve, telephelye, a jóváhagyás és dátuma a cégvezető aláírásával, az étlap változtatási jogának feltüntetésével.²¹

Az étkezések fogásait excel táblába rendezve végeztem el az elemzést, amelynek alapjául kizárólag az intézmény honlapján közzétett étlapok szolgáltak, az elemzés a reggelit és az uzsonnát illetően 39, az ebéd vonatkozásában összesen 154 étkezési napra terjedt ki, melyekből értelemszerűen kiestek az őszi és a téli szünet napjai, hiszen ezekre nem készítettek ételeket az étlapok tanúsága szerint.

¹⁸ <http://erzsebetibenedek.hu/>, <http://erzsebetibenedek.hu/index.php/etlapok/> (Letöltés: 2023. 03. 06.)

¹⁹ <http://erzsebetibenedek.hu/wp-content/uploads/2022/09/2022.-szeptember-havi-etlap.pdf> (Letöltés: 2023. 03. 29.)

²⁰ Fehérje, zsír, t. zsírsav, szénhidrát, cukor, só, valamint számsorban feltételezhetően az allergének. <http://erzsebetibenedek.hu/wp-content/uploads/2022/09/36.-het.pdf> (Letöltés: 2023. 03. 29.)

²¹ A Budapest Főváros Közgyűlése általa alapított Étkezési Szolgáltató Gazdasági Szervezet, székhelye: 1134 Budapest, Róbert Károly krt. 49-51. A költségvetési szervről további információk érhetőek el a honlapján: <http://eszszt.hu/> (Letöltés: 2023. 03. 29.)

Szemponyjaim között a fogások típusainak jellege, gyakorisága, egyes változataik, a felismerhető alapanyagok és levesbetétek, köretek szerepeltek. Vizsgáltam a hét egyes napjain az előfordulás gyakoriságát, a saláták, gyümölcsök, desszertek jelenlétét, valamint a szezonális érvényesülését. Kitértem arra a kérdésre is, hogy a 2014-es rendelet hatása miként érvényesült az ételek és alapanyagok kiválasztásában, előfordulásában és mennyiségében, a tájékoztatás módjában.

Reggeli a menüsoron

A 2023. február 6. és március 31. közötti 8 héten át tartó, mindössze egy szünnapot tartalmazó 39 reggeli étkezési alkalom mindegyikén szerepelt innivaló a gyermekek számára az étlapon. Megoszlásuk a következő volt: tej (1,5 %-os UHT, 1 literes kiszerezést megadva) 15 alkalommal, tejeskávé 3-szor, karamell egyszer, gyümölcsjoghurt (0%-os, 150 g) egyszer, tehát több, mint 50%-os arányban. Citromos teát 10-szer, gyümölcsteát 9-szer kínáltak, tejet hétfőnként és gyakran pénteken, citromos és gyümölcsteát főként kedden és csütörtökön adtak. A nyolc hét alatt összesen 21 féle péktermék és 1 gabonapehely szerepelt az étlapon, alapanyagukban a hagyományostól eltérő 6 fajta volt (teljes kiőrlésű kenyér és kifli, zsömlé, hagymás kenyér, korpás zsemle, magos kenyér, rozsos kifli), közülük a leggyakoribb előfordulása – háromszori – az első kettőnek volt, a többi rendszerint egy-egy alkalommal került a terítékre.

A péksütemények között 7 fajta volt édes ízvilágú, szintén 7 töltelékkel, köztük egy sós ízben készült, de többnyire egy-egy alkalommal szerepelt csak. Kiflit 4-szer, kalácsot, félbarna kenyeret, vizes zsemlét, teljes kiőrlésű kenyeret, molnárkát, burgonyás kenyeret 3-szor tálaltak. A kenyér- és kiflifélék kenéséhez 17 alkalommal kínáltak margarint (light, 32%-os, márkája Vénusz), és mindössze egyszer vajat (82 % teavaj, Sole Mizo). Tojáskrém és főtt tojás 1-1 alkalommal szerepelt az étlapon, tejterméket 4 fajtát ajánlottak kockasajtot (Medve) 3-szer, natúr sajtot, körözött túrót 2-2-szer, mozzarella egyszer kínáltak.

A hústartalmú reggeli ételek között háromszor kenőmájás (Kaiser), egyszer borjúmájás szerepelt, négy fajta felvágott (Zala, soproni, sajtos párizsi, szendvics sonka) egy-egy alkalommal került az asztalra. Növényi alapú ételként a padlizsánkrémmel és a barackízzel (kalácshoz) egyszer-egyszer találkoztunk. Szomorú tényként tapasztaltuk, hogy igen kevés alkalommal kaptak a gyerekek a reggeli étkezéshez zöldségfélét: mindössze 13 alkalommal, négy fajtát, paradicsomot

5-ször, paprikát, illetve pritaminpaprikát 4-szer, jégcsapretket 3-szor, lilahagymát egyszer. Mindez összefüggésben lehet a péksütemények viszonylag magas arányával az étrendben.

Az ebéd ételei

Levesételek

A napi főétkezés többnyire első fogásként levesételt tartalmazott, általában a levesbetét megnevezésével, a második, a főfogás az esetek többségében háromelemű volt: hús, köret, savanyúság, a hústartalmú leves és második fogásként tálalt tészaétel esetén teljes kiőrlésű kenyérral kínálták.

Érdekes volt a hústartalmú, a hús nélküli és a gyümölcslevesek aránya a 33 hét során: a 154 napon 31 alkalommal húsos, 107-szer hús nélküli (de ideértve a csontleveseket) és 14-szer gyümölcsös leveseket kínáltak. Külön figyelmet érdemel, hogy a 2013-as ételsorhoz hasonlítva markáns a hús nélküli levesek aránya, és relatíve alacsony a gyümölcsöseké. Ha megnézzük az egyes fajtaikat, láthatjuk, hogy a húsos levesek között 16 fajta szerepel, többnyire heti 1 alkalommal, és előfordulásuk gyakorisága sem volt több 2-nél. Az egyes típusok között is van hasonlóság, legtöbbször, 6-szor a húsos raguleves szerepel (1-1 alkalommal sertés vagy csirke alapanyaggal, egyszer-ször tárkonyos változatban, egyszer jelezve a vajgaluska betétet a csirke ragulevesben). Gyakoriság szerint a következő étel a két különböző néven szereplő gulyás és sertés gulyásleves, összesen 5 alkalommal. Füstölt terméket tartalmazó leves: babgulyás, lencseleves füstölt hússal, 1-1, fejtett bableves füstölt hússal, kolbászos lencseleves 2-2 alkalommal jelent meg, viszont háromszor tálaltak legényfogyó levest, kétszer frankfurti levest, palóclevest és bakonyi betyárlevest. A legnagyobb változatosságot a hús nélküli levesek jelentették, 33 hét alatt összesen 52 fajta szerepelt 107 alkalommal az étlapon. Közülük néhány egy családba sorolható, bár megnevezésükben, fűszerezésükben vagy levesbetétjükben találunk eltéréseket. Tendenciaként figyelhető meg, hogy a zöldségkrémleveseket (zeller, brokkoli) pirított zsemlekockával, levesgyönggyel vagy crutonnal tették változatosabbá, a sütőtökrémlevest tökmaggal tálalták (összesen 16 alkalom), a sajtkrémlevest és a francia hagymalevest (1-1-szeri alkalom) pirított zsemlekockával, a póréhagymalevest (1x) levesgyönggyel kínálták.

Paradicsomleves 8-szor szerepelt az étlapon, ebből 5 alkalommal a levesbetét megjelölése nélkül, 2-szer betűtésztaival, egyszer pedig a „bazsalikomos” meg-

nevezéssel különböztették meg. A megnevezésükben is zöldséges levesek voltak a legnagyobb számban az étlapon, összesen 27-szer, néhány alkalommal tejfeles ízesítéssel, illetve levesbetétként vajjaluskával. Tejfölös karalábéleves (2x), karfiolleves vajjaluskával (1x), tavaszi zöldségleves (2), zöldséges karalábéleves (7x), zöldséges fejtettbableves (1x), tejfeles zöldbableves (2x), zöldséges brokkolileves (1x), zöldségleves (1x), zöldséges zöldbableves (1x), zöldséges karfiolleves (3x), zöldbableves (1x), karfiolleves (1x), zöldborsóleves (2x), tejfölös zöldséges karfiolleves (2x), zöldborsóleves vajjaluskával (1x).

A magyaros jelzővel ellátott levesek valószínűleg piros fűszerpaprikás ízesítést kaptak, előfordulásuk az átlagnál alacsonyabbnak tekinthető: burgonyaleves (2x), karalábé- és gombaleves, zöldborsó- és zöldbableves (1x1). Két alkalommal szerepelt az ételsoron a kassai burgonyaleves, egyszer a burgonyagombóc, egyszer a nyírségi gombócleves, négyszer a kertészleves,²² egyszer a hamisgulyás.

A csont- és erőlevesek 14 alkalommal kerültek az étlapra, eperlevél (3x), finommetélt (3x), cérnametélt (1x) és csigatészta (1x), de előfordult a gazdagon és a zöldséges megnevezés is. A tészta betétjük alapján megnevezett levesételek 23 alkalommal, főként az őszi időszakban szerepeltek, és a következők voltak: daragaluska leves (6x), tarhonyaleves (7x), lebbencsleves (4x), reszelttészta-leves (5x). Ide soroltam a csurgatott-tojás-levest, amely egyszer került étlapra.

A legkisebb változatossága és előfordulása a gyümölcsleveseknek volt, összesen 7 fajtát készítettek, és mindössze 14-szer tálalták őket, főként csütörtöki és pénteki napokon: vegyes gyümölcsleves, meggyleves (3x), fahéjas szilvaleves, erdei gyümölcsleves, fahéjas almaleves (2x), narancsos körteleves (1x) és trópusi gyümölcsleves (1x).

Főételek az ebéd menüsorán

Az ebéd főételei között csoportosítást végeztem, hiszen a vizsgált 33 hét során összesen 154 főétel szerepelt az étlapon. Az első körbe az egytáételeket, a másodikba a húsos, a harmadikba a húsmentes főételeket soroltam. Táblázatom negyedik csoportjába az önálló ételként (nem köretként) tálalt tésztaételek kerültek. A következő csoportban a köretként kínált zöldségfélék, külön a burgonya, egy csoportba a tészta, rizs, bulgur és kuskusz, egyben a mártások, illetve a főzelékfélék szerepeltek. Összegyűjtöttem a savanyúság, a főétel mellé tálalt gyümölcs, illetve sütemény előfordulását is.

²² Vöröshagyma alapon, zsírdekon megpirított különféle, apróra vágott zöldségek, sárgarépa, fehérrepa, közöttük karfiol, káposzta, burgonya, belefőzött levestésztával.

Egytálételként azokat a fő fogásokat értelmeztem, amelyben a főzés bizonyos fázisától az étel valamennyi összetevője együtt készült, és tálalása is ily módon történt, felsorolásuk a mellékletben szerepel. Érdekes adalék, hogy a 33 hét során heti előfordulásuk gyakorisága a következő volt: négy héten szerepelt közülük kettő-kettő egy-egy hét étlapján, a többi alkalommal hetente egyszer tálalták őket. Ötször egy étel, a rakott burgonya ismétlődött, és négyszer adtak pincepörköltet, három-háromszor csirke gyrost joghurtos öntettel és székelykáposztát, kétszer paprikás burgonyát gazdagon, paradicsomos húsgombócot és csőben sült brokkolit. A többi ételt egy-egy alkalommal tálalták.

A húsos főételek mindegyike, 48 fajta, összesen 73 alkalommal jelent meg az étlapon, minden esetben valamilyen körettel került az asztalra. Felsorolásuk az előfordulás sorrendjében a mellékletben található. Az ismétlődés a 154 étkezési naphoz képest meglehetősen kis arányú, a legmagasabb ismétlődési a 6 (4 sült csirkecomb, -filé, illetve 2 fűszeres csirkecombfilé volt. Ezen túl 5-ször szerepelt sült debreceni, 4-szer rántott harcsa, illetve harcsafilé, 3-3-szor sült sonkaszelet és sertéspörkölt. 12 ételt kínáltak kétszer, és 33-at mindössze 1 alkalommal. A húсок megoszlása a következő volt: csirkét használtak a legtöbbit alapanyagként, összesen 18 fajta ételhez, 13 étel alapanyaga sertéshús volt, 8 ételé pulyka. Figyelemre érdemes, hogy 6 ételhez használtak halat, és mindössze egyhez marhahúst. Érdekes a készítési módok gyakoriságának a bemutatása. Uralkodóak voltak a raguként vagy tokányként megnevezett ételfajták, 20 fajta ételt készítettek ily módon, de gyakori a különböző vagdalt fajták alkalmazása, ez hat ételfajta jelent, míg bundázott ételből hétfélét készítettek. Sültekből szintén hatféle került az étlapra, és pörkölt mindössze négyféle szerepelt. Elgondolkodtató, hogy az egytálételek között egyáltalán nem volt húsmentes étel, a köretes főételeknél is csak egy, a főtt tojás is, az is mindössze két alkalommal jelent meg.

A főételekhez tálalt körettípusokat több csoportba osztottam. Ezek a tészta, rizs, bulgur, kuszkusz (tehát gabona alapú) köretek, a zöldségek, és azokat is tartalmazó gabonaköretek, a főzelékek, és figyelve a 2014-es rendeletre, külön a burgonyaköretek. Vizsgáltam még a mártások, illetve a savanyúságok, valamint a kenyér előfordulását. A gabona alapú köretek között 9 fajta összesen 42-szer szerepelt, ebből 4 volt tészta (kagyló 4-szer, orsó, cső- és szarvacska 1-1szer). A leggyakoribb volt a rizs, összesen 20-szor, ebből 15-ször jázminrizsként jelent meg. Bulgurt 10-szer, kuszkuszt 5 alkalommal kínáltak.

A 154 étkezési napon a húsos feltét mellé 12 fajta főzeléket, összesen 27 alkalommal adtak. Közülük leggyakoribb volt 4-4-szer a zöldborsó-, a lencse- és a sárgaborsófőzelék. 3-3-szor szerepelt a burgonyafőzelék és a tökfőzelék, 2-2-szer

a fejtett bab, a tök- és a parajfőzelék, és mindössze egyszer-egyszer a zöldbab-főzelék, a finom főzelék, a paradicsomos káposzta. Mindez azért is érdekes, mert az utóbbi három az 1970-80-as évek menzai ételsorán meglehetősen gyakori, és a diákok által a legkevésbé kedvelt ételfajta volt, háttérbe szorulásuk meglepően markáns.

Burgonya hatféle módon elkészítve 15 alkalommal szerepelt, a leggyakrabban, 6-szor petrezselymes burgonyát, 4-szer főtt burgonyát, 2-szer hagymás tört burgonyát, és 1-1 alkalommal vajas tört burgonyát, burgonyapürét és piritott burgonyát tálaltak. Mártásból 3 fajta, mindössze hét alkalommal fordult elő (tartár és remulád 3-3-szor, sajtmártás egyszer. Kenyeret főként levesételekhez (pl. babgulyás), főzelékekhez, összesen 43 alkalommal kínáltak, minden esetben teljes kiőrlésű változatban, pita három alkalommal szerepelt az étlapon. Savanyúságból hatfélét, összesen 42 alkalommal kínáltak. Megoszlásuk a következő volt: 15-ször csemege uborka, 11-szer céklasaláta, 7-szer vegyes vágott savanyúság, 4-szer vitamin saláta, 3-szor vegyes, és 2-szer káposzta saláta.

Az elemzés része volt a főételként tálalt tésztaételek jelenléte, különös tekintettel az édes és sós ízűek arányára. Ebben a körben 23 ételfajta fordult elő, összesen 35 alkalommal. Listájuk az előfordulás sorrendjében a mellékletben olvasható. Közülük 10 fajta volt sós ízesítésű, túrós csusza sült szalonnával, tejeles öntettel (2-szer), gránátos kocka, káposztás kocka (édes cukor szórat nem szerepelt a leírásban), de mindegyik csak 1-1 alkalommal fordult elő. A többi sós ízesítésű tészta az olaszos ízlésvilág képviselője (makaróni, spagetti, penne) volt. Édes sült tészta, piskóta öntettel, valamint tejberisz, tejbedara 1-2 alkalommal jelent meg. A mák töltelék alkalmazása három tésztaételnél (nudli, metélt, guba) fordult elő. Érdekes, hogy egyetlen szezonális jellegzetességként egy alkalommal farsangi fánk is szerepelt az ételsoron a farsangi időszakban.

Végezetül áttekintettem a harmadik fogásként megjelent süteményeket és gyümölcsöt, illetve desszerteket. Ezekből 6 fajtát szerepeltettek az étlapon, 12-szer. 4-szer müzli szeletet kínáltak, egyszer Túró Rudit, és kedves gesztus volt, hogy a december 6-án csokimikulást, a karácsonyi szünet előtt szaloncukrot, húsvétra pedig húsvéti csokoládét adtak. A havi étlapokon nem jelezték az egyes gyümölcsfajtaikat, értelmezésként az alábbi információ szerepelt: „idénygyümölcs, váltva, szőlő, szilva, őszibarack, alma, körte, banán stb.”, ezek a 154 étkezési napon 47-szer fordultak elő, heti 1-2 alkalommal.

Az uzsonna fogásai

Az uzsonna fogásait a reggeliéhez hasonlóan, 8 héten át vizsgáltam meg, amely alatt ugyancsak 39 étkezési alkalomra került sor. Italként, az étkezés részeként négyfajta kínáltak a gyerekek számára, 5 alkalommal gyümölcsjoghurtot, kétszer natúr joghurtot, 1 alkalommal tejet és négyszer gyümölcslevet, itt a tejalapú italok aránya éppen duplája volt a tejmentesnek, ugyanakkor az alkalmak száma (12) alacsonynak tekinthető a 39 naphoz képest. Zsemlét és kiflit öt változatban, összesen 16-szor kínáltak (8-szor kiflit, 3-szor vizes, 2-szer korpás zsemlét, 2-szer teljes kiőrlésű kiflit/zsemlét, 1-1 darabot). Ötfajta péksütemény összesen 10-szer került az étlapra, a leggyakoribb, 4 alkalommal a korpás pogácsa, 3-szor a pizzás csiga, 1-1-szer a percc, sajtos pogácsa, a kukoricás rúd és meggyes pite szerepeltek, közülük mindössze egy volt édes ízesítésű. Az ételsor változatosságát és könnyen kioszthatóságát növelte a 8 alkalommal adott gabonaféle, 5-ször müzliszelet (erdei gyümölcsös ízesítéssel, 3-szor gabonapehely. A gabonafélék mellé kockasajtot (Medve típusút) 5, Hajdú natúr light sajtot 3 alkalommal, főtt tojást egyszer kínáltak, kenőanyagként light margarin 8-szor szerepelt. Három húst tartalmazó felvágott fajtával találkoztunk a nyolc hét alatt (marha-vagy sertéspárizsi 3-szor, csirkemellsonka és csemege szalámi 1-1-szer voltak az ételsorok között. Zöldséglét mindösszesen öt alkalommal kaptak a gyerekek (kígyóuborka és jégcsapretek 2-szer, paprika 1-szer szerepelt), ami meglehetősen kicsi arányt jelez. Almát 5-ször, banánt 2-szer, narancsot csupán egy alkalommal kínáltak.

A 2013-as uzsonna ételsorához képest jelentős változás, hogy a kenyér teljes egészében hiányzik, megjelentek ugyanakkor a müzlifélék. A húst tartalmazó felvágottak száma és aránya markánsan csökkent, a kenőanyagok fajtaival és felhasználási arányával együtt, de visszaesés mutatkozik a zöldséglét és a gyümölcsök étlapra kerülésében is. Megfigyelhető volt a kevés édes ízű péksütemény alkalmazása. A reggeli, ebéd, uzsonna vonatkozásában itt figyelhető meg leginkább a kényszerű vagy szükséges költségcsökkentés szándéka.

Összegzés

A tanulmány az iskolai közétkeztetés forrásai közül az étlapokat választotta elemzése tárgyául, és több időmetszetben, a jelenkor legfrissebb, 2023 áprilisáig releváns, az interneten elérhető étrendekre is fókuszálva. *A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek* című NKFIH (korábban OTKA)

128925. számú kutatása keretében folytatott vizsgálat a 2020–2021-es koronavírus-járvány hatásai miatt is választotta ezt a témát, figyelembe véve az étrendek kialakításának, az alapanyagok, mennyiségek, konyhatechnológia, ízesítés 2011-es Irányelvekben, majd 2014-ben jogszabály által történt rögzítésének kereteit, illetve hatását. Az interneten elérhető étlapok mellett lehetőség nyílt bepillantást nyerni az iskolai közétkeztetés szervezeti működésébe is egy település, Alsónémedi példáján. Két budapesti iskola esetében 2013-as, nyolc hétre kiterjedő, napi három étkezést tartalmazó étlapsort elemeztem, illetve a 2022–2023-as tanévben, ugyancsak napi három étkezést (reggeli, ebéd, uzsonna) vizsgáltam, a főétkezés tekintetében 154, a két kísétkezés esetén 39 napot tekintettem át, de terjedelmi okokból nem vizsgáltam az anyaghányadot, az allergéneket, az adagok nagyságát, amelyek az interneten közzétett heti étrendeken szerepeltek.

A tapasztalatok jelzik a legfontosabb, a jogszabályokban meghatározott, az egészséges táplálkozás irányába ható folyamatok érvényesülését, ugyanakkor más, interneten elérhető, de az elemzésbe ezúttal nem bevont étlapok esetében a főként a szülőket elérő tájékoztatás – amellyel az otthoni étkezések változatosága is szélesíthető és tervezhető lenne – nem teljes körű, gyakran minimális. Ugyanakkor elsősorban vidéki, az elmúlt hónapokban szerzett tapasztalataim azt mutatják, hogy a közétkeztetés helyszínein és/vagy az iskolák szülők által is elérhető helyein megtalálhatóak a nyomtatott, legalább az adott naptári hétre vonatkozó étlapok. Jelen elemzés célja szerint nem terjedt ki az étlapokhoz képest a gyakorlatban szükségessé vált napi változások vagy a legutóbbi időszak élelmiszerár növekedésének nyomon követésére. Egy következő elemzés tárgya lehet a közétkeztetés részeseinek az étlapok szerkesztésére vonatkozó személyes véleményeinek bemutatása és elemzése.

Mellékletek

1. Budapest, XX. kerület, általános iskola, 2013. április 8.–2013. június 9.

Reggeli

14. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
ünnep	karamell, margarin, stangli	gyümölcstea, löncs, margarin, jégcsaprettek, kenyér	kakaó, margarin, zsúrkenyér	tea, körözött, kígyóuborka, kukoricás kenyér
15. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
gyümölcstea, zöldfűszeres vajkrém, kígyóuborka, zsemle	tejeskávé, margarin, kalács	citromos tea, sajtos párizsi, margarin, rozskenyér	karamell, briós	tea, sonkakrém, lilahagyma, korpás kenyér
16. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
citromos tea pajti (parti) vajkrém, paprika, rozskenyér	tejeskávé, margarin, magvas zsemle	gyümölcstea, turista szalámi, margarin, kenyér	valníliai tej, kakakós kalács	gyümölcstea, tojáskrém, paradicsom, korpás zsemle
17. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
gyümölcstea, magyaros vajkrém, paprika, kukoricás kenyér	tejeskávé, margarin, stangli	citromos tea, teperőkrém, paradicsom, kenyér	kakaó, foszlós kalács	tea, zala felvágott, margarin, rozskenyér
18. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
citromos tea, pecsenyészir, paprika, kenyér	karamell, margarin, magos zsemle	munkaszüneti nap	kakaó, margarin, kukoricás kenyér	gyümölcstea, kígyóuborka, krémsajt, kenyér
19. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
gyümölcstea, zöldfűszeres vajkrém, paprika, kenyér	tejeskávé, kalács	citromos tea, löncs, margarin, kenyér	karamell, margarin, zsúrkenyér	citromos tea, tepertőkrém, paradicsom, kenyér

21. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
munkaszüneti nap	karamell, margarin, zsemle	citromos tea, párizsi, margarin, korpás kenyér	forralt tej, kakaós kalács	gyümölcsstea, tojáskrém, paradicsom, kenyér

23. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
citromos tea, krémsajt, kígyóuborka, korpás zsemle	karamell, margarin, zsúrkenyér	citromos tea, sertés párizsi, margarin, kenyér	kakaó, foszlós kalács	gyümölcsstea, olasz, margarin, kenyér

Ebéd				
14. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
ünnep	paradicsomleves, tavaszi sertésragu, párolt rizs	bakonyi betyárleves, piskótakocka, csoki öntet, alma	magyaros karfiolleves, lecsós sertésapró, tarhonya	paradicsomleves, vasi sertésborda, petrezselymes burgonya, mongol saláta

15. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
rizsleves, sárgaborsó főzelék, vagdalt csokiszelet, kenyér	húsgaluska leves, dejós metélt, alma	zöldbableves, paradicsomos húsgombóc, 1/2 burgonya	csontleves, cérnametél, székelykáposzta, tejföl, mignon, kenyér	ivólé, göngyölt szelet, párolt rizs, csemege uborka,

16. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
lebbencsleves, tökfőzelék, sertéssült, pogácsa, kenyér	kolbászos baleves, tejbedara, kakaószórás, alma, kenyér	dubarry krémleves, kenyérkocka, mexikói sertésragu, párolt rizs	csontleves, cérnametél, főtt hús, gyümölcsmártás, 1/2 burgonya	karalábé leves, milánói spagetti, reszelt sajt

17. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
kertészleves, zöldbabfőzelék, sertéspörkölt, linzerkarika, kenyér	tojásleves, páztortarhonya, csalamádé	sertés raguleves, grízés tészta, lekvár, porcukor, alma	magyaros zellerleves, kelkáposzta főzelék, vagdalt, csokiszelet, kenyér	ivólé, sült csirkecomb, 1/2 párolt rizs, 1/2 párolt zöldség

18. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
csontleves, cérnametélt, sertéssült, zöldborsófőzelék,	gulyásleves, tórós tészta, porcukorszórás, alma, kenyér	munkaszüneti nap	gyümölcsleves, vasi sertésborda, 1/2 párolt rizs, 1/2 párolt káposzta	gombakrémleves, kenyérkocka, borsostokány, orsó tészta, mongolsaláta
19. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
tarhonyaleves, sóskamártás, főtt tojás, 1/2 főtt burgonya, pogácsa, kenyér	babgulyás, piskótakocka, csoki öntet, alma, kenyér	paradicsomleves, göngyölt szelet, petrezselmyes burgonya, csemege uborka	karfiolleves, vadas sertésragu, spagetti	daragaluskaleves, burgonyafőzelék, vagdalt, római szelet, kenyér
21. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
munkaszüneti nap	csirkemájleves, morzsás nudli, fahéjas porcukor, alma	magyaros karalébéleves, gombás tokány, orsó tészta	csontleves, cérnametélt, paradicsomos húsgombóc, 1/2 főtt burgonya	tarhonyaleves, finomfőzelék, sertéssült, pogácsa, kenyér
23. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
sertésragu leves, 2 db piskótakocka, csokiöntet, alma	rántott leves, pirított tészta, fejtett bab főzelék, sertéspörkölt, bounty szelet, kenyér	gyümölcsleves, sült csikecomb, 1/2 rizs, 1/2 mexikói, zöldség	tavaszi zöldségleves, pulykapaprikás, orsó tészta	magyaros zellerleves, burgonyafőzelék, virsli, kenyér

Üzsonna				
14. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
pizzasonka, margarin, kenyér	kenőmájas, paprika, kenyér	kockasajt, stangli	lekvár, margarin, kenyér	croissant
15. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
soproni, margarin, kenyér	kenőmájas, jégrettek, kenyér	nutella, zsemle	zala, margarin, kenyér	kockasajt, stangli

16. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
löncs, margarin, zsemle	pizzasonka, margarin, kígyóuborka, kenyér	trappista sajt, margarin, zsemle	baracklekvár, margarin, kenyér	szerelmes levél
17. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
baromfi párizsi, margarin, zsemle	kenőmájas, kígyóuborka, kenyér	kockasajt, korpás kifli	soproni, margarin, kenyér	túrós batyu
18. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
párizsi, margarin, zsemle	olasz, margarin, kenyér	munkaszüneti nap	pulykasonka, paprika, margarin, zsemle	búrkifli
19. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
baromfi párizsi, margarin, zsemle	soproni, margarin, kígyó uborka, kukoricás kenyér	lekvár, margarin, kenyér	kenőmájas, paprika, kenyér	nutella, stangli
21. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
munkaszüneti nap	löncs, margarin, kígyó uborka, kenyér	vaníliás túrókrém, zsemle	sárgabarack lekvár, margarin, kenyér	kockasajt, kifli
23. hét				
<i>hétfő</i>	<i>kedd</i>	<i>szerda</i>	<i>csütörtök</i>	<i>péntek</i>
pizzasonka, margarin, kenyér	kenőmájas, paprika, kenyér	kockasajt, stangli	lekvár, margarin, kenyér	croissant

**2. Heti étlap. Széchenyi István Általános Iskola, 2351 Alsónémedi, Iskola
u.1. Alsónémedi Önkormányzati Konyha 2023. 01.16.–01.20.²³**

Étkezési napok	Tízórai	Ebéd	Uzsonna
Hétfő	Tej Mákos kuglóf	Hamis gulyásleves Sült csirkecombfilé Zöldborsófőzelék	Harcspástétom Teljes őrlésű kenyér Jégcsapretek Kivi
Kedd	Gyümölcsjoghurt Burgonyás pogácsa	Húsleves Főtt hús Meggymártás Főtt burgonya	Trappistasajt Margarin Teljes őrlésű kenyér Kaliforniai paprika
Szerda	Gyümölcstea Csirkemellsonka Vaj Teljes őrlésű kenyér Kígyóuborka	Tavaszi leves Hentes tokány Tészta köret Felnőtt: Alma	Kornspitz Medvesajt Alma
Csütörtök	Citromos tea Snidlinges túrókrém Teljes őrlésű kenyér Zöldpaprika	Húsgombócleves Darás metélt Sárgabarack öntet	Baconos kifli Alma
Péntek	Kakaó Vaj Kalács	Vegyeszöldség krémleves Rántott sajt Petrezselymes rizs Tartármártás	Sajtosperec Banán

²³ Élelmezésvezető: Rác Viktória. Megjegyzés: Az étlap változtatásának jogát fenntartjuk! <https://www.szechenyi-alsonemedi.hu/heti-etlap/> (Letöltés: 2023. 03. 06.)

3. melléklet

Heti étlap 2023.02.20. - 2023.02.24.																																																						
	hétfő	kedd	szerda	csütörtök	péntek																																																	
Reggeli	(00012) Benedek Egymi Ált.iskola REU	Tej, UHT 1,5% (1l-es), Molnárdka (1db=50g)	Gyümölcs tea 11-14 év ÚJ, Soproni felvágott, ÚJ, Margarin light 32% (Vénusz), Vizes zsemle (1db=54g), Paraficsom	Tej, UHT 1,5% (1l-es), Gabonapehely 1db=30g, Margarin light 32% (Vénusz), Kifli (1db=44g)	Citromos tea 11-14 év ÚJ, Házi körözött túró 11-14 év ÚJ, Burgonyás kenyér, Pritamin paprika	Tej, UHT 1,5% (1l-es), Sos perec																																																
		Energia: 411,86 Kcal / 1.721,57 KJ Fehérje 13,80 g Zsír 9,36 g Szénhidrát 4,26 g Cukor 5,36 g Só 17,04 g	Energia: 473,98 Kcal / 1.981,24 KJ Fehérje 14,73 g Zsír 17,39 g Szénhidrát 6,19 g Cukor 10,79 g Só 17,59 g	Energia: 435,53 Kcal / 1.820,52 KJ Fehérje 12,91 g Zsír 10,79 g Szénhidrát 6,07 g Cukor 22,15 g Só 55,97 g	Energia: 319,57 Kcal / 1.335,80 KJ Fehérje 19,23 g Zsír 5,45 g Szénhidrát 12,58 g Cukor 0,73 g Só 42,80 g	Energia: 495,14 Kcal / 2.069,69 KJ Fehérje 18,20 g Zsír 13,52 g Szénhidrát 16,80 g Cukor 0,20 g																																																
Ebéd	(00012) Benedek Egymi Ált.iskola REU	Zöldséges karfiollevés 11-14 év ÚJ, Milánói szósz 11-14 év ÚJ, Makaróni tészta 11-14 év ÚJ, Reszelt sajt 11-14 év ÚJ, Alma	Zellerkrémleves 11-14 év ÚJ, Rizs-biz 11-14 év ÚJ, Pirított kenyérkocka (18%-os A, Sult csirkecomb filé 11-14 év ÚJ, Céklasaláta (csem.) (édesítősz		Reszelt tészta lev 11-14 év ÚJ, Borsos p.tokány 11-14 év ÚJ, Bulgur 11-14 év ÚJ, Mandarin	Legényfőgő leves 11-14 év ÚJ, Csokoládéöntet 11-14 év ÚJ, Piskóta kocka 10 dkg (kész)																																																
		Energia: 968,95 Kcal / 2.796,21 KJ Fehérje 34,20 g Zsír 15,96 g Szénhidrát 5,73 g Cukor 3,71 g	Energia: 780,03 Kcal / 3.260,53 KJ Fehérje 41,37 g Zsír 26,41 g Szénhidrát 9,81 g Cukor 3,05 g	Energia: 599,39 Kcal / 2.505,43 KJ Fehérje 32,35 g Zsír 14,79 g Szénhidrát 3,63 g Cukor 8,59 g	Energia: 698,20 Kcal / 2.918,40 KJ Fehérje 35,98 g Zsír 13,31 g Szénhidrát 16,91 g Cukor 1,31 g	Energia: 737,46 Kcal / 3.082,58 KJ Fehérje 26,01 g Zsír 16,57 g Szénhidrát 53,13 g Cukor 0,89 g																																																
Uzsonna	(00012) Benedek Egymi Ált.iskola REU	Rozsos zsemle (1db=54g), Margarin light 32% (Vénusz), Hajdú light natúr sajt, 16%, Paprika	Zabszelet (erdei gy.) (1db=50g), Alma	Gyümölcsjoghurt (1db), Kifli (1db=44g)	Vizes zsemle (1db=54g), Marhapárizsi, Margarin light 32% (Vénusz), Jégcsap retek	Alma, Kifli (1db=44g), Margarin light 32% (Vénusz)																																																
		Energia: 290,72 Kcal / 1.215,21 KJ Fehérje 12,32 g Zsír 5,46 g Szénhidrát 12,36 g	Energia: 240,96 Kcal / 1.007,21 KJ Fehérje 3,75 g Zsír 3,28 g Szénhidrát 7,64 g	Energia: 211,87 Kcal / 885,62 KJ Fehérje 8,48 g Zsír 5,58 g Szénhidrát 3,32 g	Energia: 260,92 Kcal / 1.090,65 KJ Fehérje 7,82 g Zsír 12,89 g Cukor 4,15 g	Energia: 205,32 Kcal / 858,24 KJ Fehérje 4,29 g Zsír 5,03 g Cukor 1,57 g																																																
<p style="text-align: center;">Oldalak 1 / 2 2023.02.15. 7:45:33 QB - Élelem</p>																																																						
<p style="text-align: center;">Heti étlap 2023.02.20. - 2023.02.24.</p>																																																						
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15%;">1,7</td> <td style="width: 15%;">0,48 g</td> <td style="width: 15%;">0,90 g</td> <td style="width: 15%;">37,88 g</td> <td style="width: 15%;">17,41 g</td> <td style="width: 15%;">0,38 g</td> <td style="width: 15%;">31,09 g</td> <td style="width: 15%;">7,55 g</td> <td style="width: 15%;">0,41 g</td> <td style="width: 15%;">27,39 g</td> <td style="width: 15%;">0,12 g</td> <td style="width: 15%;">2,03 g</td> <td style="width: 15%;">34,58 g</td> <td style="width: 15%;">9,35 g</td> <td style="width: 15%;">0,31 g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>1,7</td> <td>1,7</td> <td>1,7</td> <td>1,7</td> <td>1,7</td> <td>1,7</td> <td>1,7</td> <td>1,7</td> <td>1,7</td> <td>1,7</td> <td>1,7</td> <td>1,7</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>										1,7	0,48 g	0,90 g	37,88 g	17,41 g	0,38 g	31,09 g	7,55 g	0,41 g	27,39 g	0,12 g	2,03 g	34,58 g	9,35 g	0,31 g				1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7															
1,7	0,48 g	0,90 g	37,88 g	17,41 g	0,38 g	31,09 g	7,55 g	0,41 g	27,39 g	0,12 g	2,03 g	34,58 g	9,35 g	0,31 g																																								
			1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7																																								
<p style="text-align: center;">Élelmezés vezető Vezető dietetikus Gazdaságvezető</p>																																																						

4. melléklet

Étkeztetési Szolgáltató Gazdasági Szervezet 1134 Budapest, Róbert Károly krt.49-51.

Ikt.sz: PÜ/1-4 /2023

2022/2023-es tanév ÉTLAP* április hónap

14. hét		
Április 03.	Hétfő	Reszelt tésztaleves Sárgaborsó főzelék, Sertés pörkölt, Tk. kenyér, Gyümölcs
Április 04.	Kedd	Csontleves finommetélttel Dubarry sertés szelet, Jázmin rizs
Április 05.	Szerda	Tavaszi zöldségleves Paradicsomos halas penne, Húsvéti csokoládé
Április 06.	Csütörtök	TAVASZISZÜNET
Április 07.	Péntek	TAVASZISZÜNET
15. hét		
Április 10.	Hétfő	TAVASZISZÜNET
Április 11.	Kedd	TAVASZISZÜNET
Április 12.	Szerda	Magyaros zöldbableves Burgonyafőzelék, Sült virsl, Tk. kenyér, Gyümölcs
Április 13.	Csütörtök	Francia hagymaleves, Levesgyöngy Budapest csirkeragu, Kusz-kusz
Április 14.	Péntek	Füstölt búsos fejlett bableves Mákos guba, Vanília sodó, Gyümölcs
16. hét		
Április 17.	Hétfő	Zöldséges karalábéleves Bolognai spagetti, Reszelt sajt
Április 18.	Kedd	Burgonyagombóc leves Tökfőzelék, Fokhagymás csirkemell csíkok, Tk. kenyér, Gyümölcs
Április 19.	Szerda	Trópusi gyümölcsleves Szezámos rántott sertésborda, Jázmin rizs, Káposzta saláta
Április 20.	Csütörtök	Csurgatott tojásleves Paprikás burgonya, Csemege uborka
Április 21.	Péntek	Zeller krémleves, Kruton Csikós sertés tokány, Bulgur,
17. hét		
Április 24.	Hétfő	Tarhonyaleves Kelkáposzta főzelék, Sertés vagdalt, Tk. kenyér, Gyümölcs
Április 25.	Kedd	Frankfurti leves Túrós csusza szaloncívával
Április 26.	Szerda	Bazsalikomos paradicsomleves Sült csirkecomb, Petrezselymes burgonya, Vegyes vágott savanyúság
Április 27.	Csütörtök	Zöldborsóleves Harcsafilé sajtmártással, Párolt rizs
Április 28.	Péntek	Gulyásleves Lekváros piskóta rolád 2db

*idény gyümölcs váltva (szőlő, szilva, őszibarack, alma, körte, banán, kivi, narancs, stb.)

Az étlap változtatás jogát az ÉSZ GSZ fenntartja magának!

Budapest, 2023. január 31.



Simonné dr. Németh Katalin
 Simonné dr. Németh Katalin
 GSZ igazgató

*készült a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet a kórházkezelésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírások szerint, egyétes formatervez alapján

5. melléklet Egytál ételek a pesterzsébeti Benedek Elek Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény (EGYMI) 2022–2023. évi ebéd menüsorából az előfordulás sorrendjében

zöldséges rizses hús	bácskai rizseshús
rakott burgonya gazdagon	chilis bab
csirke gyros, joghurtos öntet	húsos rakott brokkoli
csőben sült húsos brokkoli	székelykáposzta gazdagon
pincepörkölt	tavaszi rizseshús
csőben sült húsos karfiol	húsgombóc, paradicsommártás
erdélyi rakott káposzta	paprikás burgonya gazdagon.
ludaskása	

6. melléklet Húsos főételek a pesterzsébeti Benedek Elek Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény (EGYMI) 2022–2023. évi ebéd menüsorából az előfordulás sorrendjében

lecsós pulykatokány	borsos marhatokány
fasirt golyó	harcsapaprikás
sült debreceni	rántott csirkemell
májás csirkepörkölt	sült virsli
rántott harcsa, harcsafilé	csirkemell csíkok jóasszony módra
sajtós-tejfölös csirkemell ragu	sült sonka szelet
édes-savanyú csirkecsíkok, csirkeragu	mézes mustáros csirkeragu, mustáros csirkeragu
zabpelyhes vagdalt	fűszeres csirkecombfilé
mexikói pulykacomb ragu	sertéspörkölt
bakonyi sertésragu, -tokány	sokmagvas rántott harcsafilé
fokhagymás pulykacsíkok	tejszínes sonkás pulykaragu
vasi borda, vasi pecsenye	vasi borda
harcsavagdalt	Budapest csirkeragu
vagdalt pogácsa, sertésvagdalt	sertésflekken
májás csirkeragu	vadas pulykaragu
zöldborsós pulykaragu	bajor sertéssült
sült csirkecomb, -filé	pulykapörkölt, -paprikás
szeszámagos rántott csirkemell	csikós sertéstokány
rántott borda	borsos pulykatokány
ananászos csirkeragu	sokmagvas hal

bakonyi pulykaragu	harcsalepény
sajtmártásos csirkemell csíkok	Dubarry sertésszelet
sertés vagdalt	fokhagymás csirkemell csíkok
fokhagymás csirkeragu	

7. melléklet Tésztás főételek a pesterzsébeti Benedek Elek Egységes Gyógypedagógiai Módszertani Intézmény (EGYMI) 2022–2023. évi ebéd menüsorából az előfordulás sorrendjében

darás metélt baracklekvárral	farsangi fánk 2 db baracklekvár
piskóta kocka, csokoládé öntet	milánói makaróni
szilva töltelékes nudli, fahéjas szórat	tejbedara, kakaós szórat
diós-mákos tészta, metélt	piskóta kocka, erdei gyümölcsöntet
túrós csusza sült szalonnával, tejeles öntet	mákos guba, vanília sodó
carbonara spagetti reszelt sajttal	lekváros piskóta rolád 2 db
tejberizs, kakaó szórat	milánói spagetti
mák töltelékes nudli	paradicsomos halas penne
káposztás kocka	bolognai spagetti, reszelt sajt
reform piskóta kocka, csokoládé öntet	bolognai makaróni
gránátos kocka	húsos rakott penne
mákos metélt	

IRODALOM

BÁTI Anikó

- 2014 Paradicsomlevestől a fürjtojásig. A gyermekétkeztetés néprajzi vizsgálata budapesti példa nyomán. *Ethno-lore*, XXXI. évf. 201–259. http://real.mtak.hu/20816/1/Bati_Aniko_u_173810.586803.pdf (Letöltés: 2023. 02. 2.)
- 2018 A gyermek közétkeztetés néprajzi vizsgálata. In: Bati Anikó: *Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról*. (Életmód és tradíció 16.) Budapest: Magyar Tudományos Akadémia Bölcsészettudományi Kutatóközpont, Néprajztudományi Intézet. 83–138. http://real.mtak.hu/80939/1/EletmodesTradicio2018.06.28._u.pdf (Letöltés: 2023. 01. 28.)
- 2020 Menzareformok és szabályozások lehetőségei ma Magyarországon. *Sic itur ad Astra*, 72. évf. 25–48. http://real.mtak.hu/119142/1/2_Batisic-itur-megjelent.pdf (Letöltés: 2023. 03. 10.)

ORSZÁGOS TISZTIFŐORVOSI HIVATAL

2011 A rendszeres étkezést biztosító, szervezett ételmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás-egészségügyi ajánlás közétkeztetők számára. https://www.antsz.hu/data/cms26880/szervezett_elelmezési_ellatasra_vonatkozó_taplalkozas_egeszsegugyi_ajanlas_kozetkeztetoknek_20110805.pdf?query=t%C3%A1pl%C3%A1lkoz%C3%A1s (Letöltés: 2023. 03. 10.)

37/2014. (IV.30.) EMMI RENDELET

2014 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról. <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm> (Letöltés: 2023. 03. 2.)

IBOLYA BERE CZKI

CAN WE CHOOSE A MENU? CANTEEN MENUS, SCHOOL MENUS: IMPRESSIONS OF CHILDREN'S CATERING ON THE INTERNET AND BEYOND

Keywords: children's public catering, school menus, online menus, weekly diet organisation, food ingredients, healthy nutrition

From among the sources on school catering, the study chose menus as the subject of its analysis, focusing on menus in several time periods, including the most recent menus available on the Internet for April 2022. The investigation carried out in the framework of NKFIH research No. 128925, called *The social embeddedness of children's public catering. Issues and opportunities*, also chose this topic in light of the impact of the 2020–2021 coronavirus pandemic, taking into consideration the framework and impact of the development of diets, raw materials, quantities, kitchen technologies, and flavoring as set out by the 2011 guidelines and then the 2014 legislation. In addition to the menus available on the Internet, it was also possible to get a glimpse of the organizational operation of school catering on the example of the settlement of Alsónémedi. In the case of two schools in Budapest, I analyzed an eight-week menu from 2013 consisting of three meals a day, and for the 2022–2023 school year, a menu also consisting of three meals a day (breakfast, lunch, afternoon snack), reviewing 154 days for the main meals and 39 days for the two snacks. The experiences indicate the most important processes defined in the legislation that affect healthy nutrition, whereas, in the case of other menus available on the Internet but not included in the analysis at this time, the information primarily aimed at parents – which could help in expanding and planning a variety of meals at home – is not comprehensive, and often minimal. At the same time, my most recent and mainly rural experiences show that printed menus, at least for the given calendar week, can be found at public catering locations and/or schools in places accessible to parents. The purpose of this analysis did not cover the monitoring of daily deviations from the menu that became necessary in practice or the increase in food prices in the most recent period. The personal opinions of those involved in public catering on designing the menus could be the subject of a subsequent analysis.

JUHÁSZ KATALIN

A MENZAI ÉTKEZÉS MINT RÍTUS, KÜLÖNÖS TEKINTETTEL AZ ASZTALI ÁLDÁSOKRA

Évekkel¹ ezelőtt láttam Peter Hall filmjét az elsőszülötti jogát egy tál lencséért ikertestvérenek, Jákobnak átadó Ézsau bibliai történetéről.² A kezdő vacsorajelenet és asztali áldás (illetve annak elmaradása) szemléletesen mutatja meg az apa, és a két fiú jellembeli különbségeit. Míg Jákob – bár láthatóan nagyon éhes – apjához hasonlóan előbb egy rövid pillanatra megáll, gyorsan elmondja az étkezés előtti imát,³ s csak ezután kapja be az első falatot, addig Ézsau a sátorba lépve minden teketória nélkül, mohón habzsolni kezdi az ételt, családtagjai döbrent és rosszalló pillantásaira rá sem hederítve. Ez a jelenet mélyen belém vésődött, és máig minden étkezéskor eszembe jut. A gyermek-közétkeztetést vizsgáló projekt keretében pedig sajátos nézőpontot jelentett a menzai étkezés módjainak megfigyeléséhez és megértéséhez.



1. kép. Peter Hall *Jákob* című filmje bevezető jelenetei az étkezés előtti áldásokkal <https://www.youtube.com/watch?v=hSl-9Nk-DO8> (Letöltés: 2023. 07. 25.)

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Juhász Katalin: A menzai étkezés mind rítus, különös tekintettel az asztali áldásokra. In: Bági Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága.* (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 201–235. p.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-08>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: drjuhaszkatica@gmail.com

Kulcsszavak: közétkeztetés, étkezési rítusok, világi rítusok, asztali áldás.

² Peter Hall (rend.): *Jákob*. Amerikai-olasz film, 1994.

³ „Áldott legyen az Úr, a mi hatalmas Istenünk, aki nekünk kenyeret adott, Amen.” A filmrészlet a QR kód beolvasásával okoseszközön megtekinthető.

Az étel és az étkezés az ember életében központi és meghatározó szerepet tölt be, hiszen az életben maradáshoz, létfenntartáshoz nélkülözhetetlen. De különbséget kell tennünk a biológiai szükséglet kielégítésére történő táplálékfelvétel (*táplálkozás/evés*) és az *étkezés* aktusa között, mely kultúrafüggő, társadalmi, filozófiai-világnézeti, szimbolikus tartalmakkal felruházott, sajátos szokásrend szerint történik.⁴ Étél és rítus már a legkorábbi időkben összekapcsolódott, így az ősi hiedelemrendszereknek, és nagy világvallásoknak egyaránt központi elemévé vált. Az étkezés a hozzá kapcsolódó hétköznapi/ünnepi szokásokkal, rutinokkal, rituálékkal együtt társadalmilag fontos és kulturálisan meghatározott tevékenység, amely mind a tradicionális, mind a modern és késő modern társadalmak működésében fontos szerepet tölt be, nem véletlen, hogy az egyes kultúrák vizsgálatában kiemelt szerepet játszik.⁵

Amikor az iskolai közétkeztetés törvényi hátterét, dietetikai ajánlásait megalkotják, általában kevés figyelem irányul arra, hogy a tudományosan meghatározott tápanyag-összetételű táplálékot a gyerekek milyen körülmények között és módon fogyasztják el. Pedig az iskolai menzán biztosított ételek tényleges biológiai hasznosulása a gyerekek szervezete számára az egészségügyi-dietetikai-higiéniai követelményeknek való megfelelés mellett legalább annyira kulturális tényezők függvénye is.

Kutatásunkban, mi néprajzosok, ezért a saját módszereinkkel többek között azt is vizsgáltuk, hogy az iskolai menzákon milyen tárgyi környezetben, milyen logisztika, rutin, szokásrend szerint zajlik az étkeztetés és étkezés.⁶ Ebben az egész folyamatban ugyanígy fontos tényező a rendelkezésre álló idő valamint a folyamat összes résztvevőjének – élmezésvezető, főző, szállító, kiszolgáló személyzet, a gyerekeket kísérő pedagógusok, a gyerekek és szüleik – ételről való kommunikációja és az ételhez való viszonyulása.

Jelen tanulmány a terepmunka-helyszíneken megfigyelt étkezési rítusokra, és az asztali áldásokra fókuszálva járja körül, hogy ezek az iskolai közétkeztetésben hogyan, milyen változatokban valósulnak meg, és milyen hatással vannak a benne résztvevők (menzai) ételhez való viszonyára.

A menzai étkezés módjai és az ezeket befolyásoló tényezők

Annak ellenére, hogy az iskolai közétkeztetést Magyarországon egységes, szigorú és nagyon részletes előírások szabályozzák, a gyakorlatban helyszínenként megle-

⁴ Ahogy Verebélyi Kincső is megállapítja, az étkezés több mint táplálkozás: „kommunikatív cselekvés, szokás, performansz, a kultúra függvénye és sajátos kódja” (Verebélyi 2005: 130).

⁵ Lásd többek között Durkheim (2003 [1912]), Radcliffe Brown (2004 [1952]), Levi-Strauss (1955), Bocock (1974) és Rook (1985) munkáit.

⁶ Az NKFIH-128925 K-18 kutatási projekt keretében.

hetősen különbözőképpen valósul meg. Az 1945 utáni iskolai menzák különféle típusait vizsgálva, alapvetően két végpont – a házias, lokális hagyományelemekkel telített, családi, saját főzőkonyhás *falusi* (rurális/tradicionális) vendéglátás és az industrializált, racionalizált, személytelen, csak tálalókonyhás *városi* (urbanizált) modell – közötti skálán elhelyezhető átmeneti/vegyes közétkeztetési rendszereket figyelhettünk meg terepeinken (Juhász 2023). A kétféle szélsőértékként meghatározott modell elemeit változatos keveredésben és sokféle mintázatban találhatjuk meg a jelenkori menzákon.

A közétkeztetés e helyi rendszere, modellje adja azt az alapkörnyezetet, amelynek keretei között maga a menzai étkezés megtörténik. Ennek lebonyolítási módja, körülményei általában (de nem feltétlenül) elég szoros összefüggést mutatnak az alapkörnyezet adottságaival, és többféle tényező mentén szerveződnek étkezési rutinná vagy rítussá, az alábbi, egymással szélsőértékként szembeállított (és a közöttük lehetséges átmeneti) módok szerint:

- Időfaktor: az étkezés időpontja és időtartama
 - mindig ugyanabban az időpontban, elegendő idő az étkezésre
 - napról napra változó, órarendfüggő időpont és ebédidő
- Út az ebédlőbe, elhelyezkedés az evéshez
 - csoportosan, felsorakozva, tanári kísérettel (alsósok)
 - önállóan, rendezetlenül, saját tempóban (felsősök)
- Az étel asztalra kerülésének módja
 - sorban állással, önkiszolgáló, tálcsás rendszer
 - előre megterített asztal, ahol az ételből igény szerint szednek maguknak
 - vegyes: a leves az asztalon közös tálakban, a második fogást önkiszolgálással kapják
- A tálalókonyhások szerepe
 - családi, szeretetteljes vendéglátás
 - személytelen adagolás
- Az evés elkezdése
 - kezdő közös/egyéni rítus (jó étvágyat, ima, vers, ének)
 - kezdő rítus nélkül mindenki saját tempójában, függetlenül a másiktól
- Az evés
 - „kulturált” étkezés a viselkedési szabályok betartásával, oldott hangulatban, kellemes beszélgetéssel, az ételre és az evésre koncentrálna
 - „kulturálatlan” étkezés: az étel közönyös belapátolása, vagy csak undorral turkálás az ételben, kapkodva evés stb., hangoskodás, rendetlenkedés, zajongás, a rend teljes hiánya

- A tanár szerepe
 - közösséget vállal a gyerekekkel, nevelő, gondoskodó
 - külön eszik, csak felügyel, esetleg csak fegyelmez
- Az étkezés befejezése
 - közös befejező rítus (egészségekre, ima, hálaadás)
 - mindenki egyénileg, saját ritmusában távozik.

A fenti felsorolásból jól látszik, hogy az eredendően biológiai szükségletet kielégítő, a napi rutin részét képező mindennapi menzai étkezés milyen sokféle hatás és döntés eredménye. Az étkezés körülményei, a tér és időhasználat lehetőségei, az iskola jellege, házi- és szokásrendje, a főző-/tálalókonyha személyzetének viselkedése, a gyerekek és tanárok családi kulturális háttere alakítja ki azt a sztereotip cselekvésekből szerveződő szokásrendet, amely szerint az adott étkezés zajlik az ebédlő megközelítésétől kezdve a sorban álláson keresztül az étkezésen át a maradék és a használt evőeszközök visszaviteléig.

A menzai étkezés – rutin vagy rítus?

A menzai étkezés tehát mindenhol egy helyben kialakult szokásrend szerint zajlik, de vajon lehet-e egyúttal rítusként meghatározni ezt a mindennap ismétlődő tevékenységet, vagy annak bizonyos mozzanatait? S ha igen, minden esetben, vagy csak az esetek egy részében? Van-e és mi a különbség a napi rutin és a rítus között a menzai étkezés szempontjából?

A társadalom- és kultúratudományokban, valamint a pszichológiában gyakran a *szokás* (habit)–*rutin*–*rítus* hármasságáról beszélnek, ahol a szokások a gondolkodás nélkül, automatikusan végzett, ismétlődő napi tevékenységeket, a rutinok kidolgozott, átgondolt és állandó sorrendű cselekvéssort jelentenek.⁷ Alapértelmezés szerint a *rítus* fogalma a *tradicionális* társadalmak *vallással* kapcsolatos tevékenységeit takarja, azonban az igény a rituális cselekedetekre a modern, szekularizálódott világ embere számára is éppoly alapvető. Durkheim szerint nem létezik olyan társadalom, amely „ne érezné szükségét, hogy szabályos időközönként megerősítse az egységét és a sajátos arculatát biztosító kollektív érzéseket és gondolatokat” (Durkheim 2003 [1912]: 386). *A vallási élet elemi formái* című,

⁷ Verebélyi Kincső a fenti kategóriák helyett, Barna Gábor (2003: 48) és Péntek János (1997: 329–334) nyomán a „*rítus – rituális cselekvés – ritualizált tevékenység*” hármas felosztást használja, amely szintén alkalmas lehet a menzai étkezésmódok értelmezéséhez (Verebélyi 2005: 21).

imént idézett munkájának általános tanulsága, hogy a szertartások jellemzői céljukban, alkalmazott eljárásukban és eredményeik szempontjából is hasonlóak lehetnek mind a szekuláris, mind a szakrális tevékenységek esetében. Ez a felfogás vezetett az 1970-es években a *világi ritus* fogalmának megjelenéséhez, amelyet – bár voltak ellenzői (legfőképp Jack Goody (1977) – ma már magától értetődően használnak a jelenkori társadalomtudományban.⁸ Myerhoff világi rítusokról írt tanulmányának meghatározása szerint „a ritus olyan cselekvés, amelyet emberek egy csoportja szándékosan végez egy vagy több szimbólum segítségével ismétlődő, formális, pontos, nagymértékig rögzített módon” (Moore – Myerhoff 1977: 199). Megközelítésében a ritus nem szent vagy profán, hanem egy képzeletbeli tengelyen vagy az egyikhez, vagy a másikhöz esik közelebb. A világi ritus fogalma tehát nem válik el élesen a vallási rítusokétól.

Mivel a szakirodalomban kifejezetten a menzai rítusokkal foglalkozó kutatásra nem akadt példa, támpontként a családi, illetve fogyasztói rítusokról született munkákat hívtam segítségül. Ezekben többnyire a *ritus* és *rutin*, valamint *vallási* és *világi* ritus oppozíciós fogalompárokot használják, melyek között nincs éles határ, hanem folytonos az átmenet.

Smit (2011) rituális családi étkezésekre fókuszáló vizsgálata szerint a rituálé megerősíti a csoport és az egyén identitását, miközben megerősíti az érzelmi köteléket és kifejezi a társas támogatást. Bossard és Boll (1950: 19–20) például iskolateremtő munkájukban – hasonlóan a már idézett Myerhoffhoz – a családi rítusokat a vallási rítusok világában is megszokott jellemző vonásokkal határozzák meg: „történjenek meghatározott előírások szerint, szigorú rendet követve, a helyes gyakorlat érzetét hordozva”.⁹ Ami Bossard és Boll tanulmányából számunkra fontos, hogy a rítusok szimbolikus jelentésének értelmezését egyéni, szubjektív szintre helyezik és a rítust kevésbé élesen határolják el a rutin fogalmától. Barbara Fiese és társai (2006) a családi étkezések vizsgálatakor ugyan szétválasztják a ritus és rutin fogalmát, de maguk is utalnak arra, hogy egy család mindennapjaiban ezek egymáshoz kapcsolódó jelenségek, és egy-egy tevékenység mind a rutin, mind a rituálé jellemzőit magán viselheti.¹⁰

⁸ A világi ritus értelmezésének sokszínűsége jelent meg a Max Gluckman, Victor Turner és Sally F. Moore által szervezett 1974-es, az ausztriai Burg Wartensteinben rendezett konferencián. Bővebben, szakirodalmi hivatkozásokkal a világi és családi rítusok elemzési, értelmezési lehetőségeiről lásd Neulinger 2013.

⁹ Idézi Neulinger 2023: 106. A családi étkezési rítusokhoz lásd még Hobson et al. 2018; Kissné Viszket 1999, 2005; Spagnola – Fiese 2007.

¹⁰ Bocock (1974: 17) hasonlóképpen a rítusok között említi a munkahelyi rutinokat, számos tevékenységet bevonva a rítusok közé, véleménye szerint anélkül, hogy ezzel szétfeszítené

A különbség rutin és rítus között a szimbólumok oldaláról ragadható meg, melyek alapvető szerepet töltenek be a rítusokban mind a vallási, mind a világi rítusgyakorlat esetében. Ahogy Radcliffe-Brown (2004 [1952]: 126) megfogalmazza: „a rituális cselekedetek abban különböznek a technikai aktusoktól, hogy minden esetben valamilyen expresszív vagy szimbolikus elemmel is rendelkeznek”.¹¹

Az, hogy a menzai étkezés esetében miben nyilvánulhat meg a rutin és a rítus különbsége, azt az előzőekben vázoltak, valamint Fiese és munkatársai (2006) családi étkezési rutinokról és rítusokról született szociálpszichológiai elemzése nyomán néhány példával a következő táblázatban foglaltam össze.

1. táblázat. Rutin és rítus különbsége menzai példákkal

RUTIN	RÍTUS
mindkettő rendszeresen végzett cselekedetek sorozata	
nincs különösebb jelentése	mélyebb spirituális, szimbolikus jelentése van
részben automatikus, <i>technikai</i> művelet	értelmes tevékenység
itt és most időbeli elkötelezettségre és folytonosságra összpontosít	a zavarok veszélyt jelenthetnek a csoport kohéziójára
nem igényli a koncentrációt és a tudatos jelenlétet	összpontosítást tudatos jelenlétet igényel
lehetséges példák a menzai étkezésből	
<ul style="list-style-type: none"> • a hét napjainak ismétlődő étrendje: térsztás, húsos, főzelékes nap • a gyerekek bevonása a terítésbe, leszedésbe – naposi rendszer • az étkezés következetesen azonos rendje (naponta ismétlődő cselekvések sora: vonulás, sorban állás, asztalhoz ülés, evés, maradék visszavitele) • naponta ugyanaz az időpont és időtartam • a csoportban érvényes viselkedési szabályok betartatása 	<ul style="list-style-type: none"> • felkészülés az étkezésre: az aznapi menü előzetes megismerése, megbeszélése • ebédlőbe vonulás alatti ének, mondóka • étkezés előtti pillanatnyi elcsendesedés, ima, vers, ének, jó étvágy kívánása és megköszönése • együtt evés a „kulturált” étkezés szabályai szerint, jóízű beszélgetéssel • étkezés lezárása: ima, vers, köszönet, „egészségetekre” • az étkezés utólagos megbeszélése, értékelése, dicséret, jutalmazás szertartásai

a fogalmat. Hasonló megközelítést képviselnek Moore és Myerhoff (1977), akik szerint a szertartásszerű cselekvések a modern, ipari társadalmakban is megszokottak, és az élet minden területén megjelennek.

¹¹ Hasonlóképp kiemelik a rítus szimbolikus jelentőségét többek között Claude Levi-Strauss, Mary Douglas, Bronislaw Malinowski, Victor Turner és Clifford Geertz munkái (további hivatkozásokkal bővebben lásd Neulinger 2013).

Moore és Myerhoff a vallási és szekuláris rítusok formai jellemzőit hat fő témakörbe rendezték.¹² Jól látszik, hogy ezek nemcsak a kifejezetten rituális részeket, de a rutinokat is magukban foglalják. A hat jellemző mindegyikéhez (a fenti táblázat és a később leírt konkrét példák nyomán) hozzárendelhető a menzai étkezés egy-egy eleme.

1. „Valamilyen alkalom, tartalom, forma vagy ezek kombinációjának ismétlése” – ebbe a menzai rutinok is beletartoznak.
2. „Aktív részvétel, amely elsősorban nem spontán magatartást, hanem valamilyen szerep betöltését, átélését jelenti” – ilyen például a naposok szerepe, vagy a dicséret, jutalmazás, az ételről folytatott diskurzus és persze az asztali áldás.
3. „Sajátos viselkedés és szimbólumhasználat révén megvalósuló magatartás, vagy megszokott cselekvések és szimbólumok szokásostól eltérő használata. Lényeg, hogy a rítus szokatlan és figyelemfelkeltő, különbözik a mindennapi gyakorlattól” – itt kifejezetten, az asztali áldásokra és az azt kísérő mozgásokra, gesztusokra gondolhatunk.
4. „Szervezett rendben, előírások szerint zajlik, megszabott kezdéssel és befejezéssel. Ha a spontaneitás helyet is kap, az csakis meghatározott keretek közt történhet” – az alsós tanítók által részletesen kidolgozott, és a gyerekekkel következetesen betartatott ebédeltetési rend jól példázza ezt.
5. Olyan „performance”, amely figyelmet és koncentrációt igényel, jellemzően az érzékek stimulálásával valósul meg, amely flow-élmény átéléséhez vezethet. „A közösség, miközben teljes szívével részt vesz a rituáléban, megteremtí a közös hit légkörét” (Malinowski 1948: 48) – itt elsősorban azokra a komplexebb, énekelt és speciális mozdulatokkal „előadott” asztali áldásokra kell gondolnunk, amelyek minden alkalommal mélyen megérintik a benne részt vevőket és egyúttal művészi élményt (katarzis, flow) okoznak.
6. A rituáléban megjelenik a közösségi dimenzió, amely a csoport számára jelentéssel bíró társadalmi üzenetet rejt magában – a közösen, meghatározott rendben és egyszerre végzett térbeli mozgások, gesztusok, az együttes éneklés, esetenként az asztaliáldás-szövegek tartalmi elemei is megerősítik az osztályközösségek, felekezetek, a bizonyos iskolatípusokban (Waldorf) tanulók összetartozás-érzését, a csoportidentitás megélését.

¹² Moore – Myerhoff 1977: 7–8. A formai jellemzőket rövidítve idézem Neulinger 2013: 105–106 alapján.

A rítusok fogalmának értelmezésében (vallásiakban és világiakban egyaránt) nagyon fontos és hangsúlyos szempont a közösséghez való tartozás megerősítése, mint funkció és eredmény. A rituálék a modern társadalomban is fontos szocializációs formát képviselnek, hiszen hozzájárulnak ahhoz, hogy a csoport tagjai alkalmazkodjanak a csoport által előírt értékekhez és életmódhoz (Bocock 1974). Randall Collins emellett az étkezési rítusok identitásképző, -megerősítő hatását is hangsúlyozza: „Minden közös étkezésnek van rituális jellege: csoportot hoz létre, a közös cselekvésre összpontosítja a figyelmet, és szertartásosan elhatárolja a tagokat a kívülállóktól.”¹³

Néhány menzai példa az étkezési módokra a kutatás terepeiről

Az alábbiakban néhány konkrét példán keresztül is láthatjuk, hogy az étkezési rutinok, vallási és világi rítusok milyen sokféle mintázatban ölthetnek formát, miközben alapvetően mindegyik szinte minden elemében megfelel a Moore és Myerhoff féle hat kritériumnak.

Rutin és vallásos étkezési rítus művészi performansszal. Az alsósok ebédelési rendje egy budapesti (katolikus) egyházzene-tagozatos iskolában

Az iskolában csak tálalókonyha működik, az ebédet egy nagy közétkeztetési szolgáltató szállítja.¹⁴ Az alsósok osztályonként, csoportosan, kisebb asztaltársaságokat alkotva étkeznek, sorban állás nélkül. Kézmosás után kettes sorban vonulnak le a viszonylag szűk ebédlőbe, melynek a pulthoz közelebbi felében vannak az ő asztalaik, ahol hatosával helyezkednek el. Étkezés előtt és után, az asztal mellett állva, a falon függő kereszt felé fordulva többszólamú énekes imádságot énekelnek a tanár vezetésével (*Mindeneknek szemei...* lásd a 2. sz. kép és videó, valamint a Függelék 1. sz.). Az egész egy szabályos „performansz” moderátor-szólóval (tanár) és énekszólamokkal, prózai és énekelt részekkel, szólókkal és kórusokkal, kigyakorolt test-

¹³ Az étkezési formások és szokások, noha általában oda sem figyelnek rájuk, a csoportban „ilendő” viselkedés jeleiként szimbolikus jelentőségűek: idetartozik maga a terítés (a tálak és az evőeszközök elhelyezése), az étkezés közös megkezdése és befejezése, továbbá az olyan kifejezett formások, mint az asztali áldás, a sült felszeletelése, a pohárköszöntő vagy a születésnap tortá bemutatása (Collins 1992: 220).

¹⁴ A közétkeztetést a Budapesten 18 éve működő, iskolákat, óvodákat kiszolgáló, illetve munkahelyi étkezdéket és büféket is üzemeltető Familiar Foods Kft. biztosítja.

mozdulatokkal, gesztusokkal (irányba fordulás, összekulcsolt kéz, keresztvetések, meghajlás az ima adott pontjain) Az asztalon levő első és második fogásból mindenki magának szed, a tanár is együtt eszik a gyerekekkel. A tányérjukat a gyerekek viszik vissza, a naposok segítenek a leszedésben. A gyermekek viszonylag jól esznek, az ételek megítélése alapvetően pozitív, és a maradék sem túl sok.



2. kép: Étkezés előtti ima a Budai Ferencs Énekes Iskola táborában
(Fotó és videó: Juhász Katalin, Mátraverebély-Szentkút, 2021) <https://youtu.be/BY2siglFVWs>
(Letöltés: 2023. 07. 25.)

Ugyanitt „rítustalanított” étkezés a felsőbb évfolyamokon

A felsőtagozatosok (és a gimnazisták) már egészen más körülmények között, tanári felügyelet nélkül fogyasztják el az ebédet. A szűk, ételszagú folyosón és ebédlőben hosszasan sorban álló diákok elé az agyonhajszolt konyhás nénik egyetlen kedves szó nélkül lökik oda az ételt. A telített órarend (felsőtagozatban napi 6–8, gimnáziumban akár 8–9 tanóra!) és a különórak miatt nagyon kevés idő jut az ebédre. Többnyire kapkodva esznek, vagyis inkább nem esznek, mert különösen a leveseket ők mosléknak, undorítónak tartják, becsmérlik, viccelődnek vele (3. kép és videó). A számukra kiszolgált étel nagyobbik része hulladékként végzi, ezért a magasabb évfolyamokba járó tanulók nagy részét már nem is fizetik be a menzára.



3. kép: Felsőtagozatosok „rítustalanított” ebédje. A diákok által telefonnal készített „vicces” videó részlete a hetedikesek egyik menzai ebédjéről. (Videó: Benkő Levente, Budapest, 2020) https://youtu.be/pxRfoVIG_Mk
(Letöltés 2023. 07. 31.)

Rutin vallási rítussal kiegészítve. Az alsósok ebédelési rendje egy budapesti (református) egyházi iskolában

Az ebédszünet a wc-látogatással és kézmosással kezdődik. Ezután a gyerekek kettesével felsorakoznak és a tanító néni vezetésével levonulnak az ebédlőbe. Az ételt önkiszolgáló rendszerben, tálcaon, sorban állás után, egyénileg viszik a hatszemélyes, egymás melletti asztalokhoz. Mikor mindenki tálcaja az asztalon van, egy pillanatra megállnak, eléneklik az egyszerű imát (*Té hívsz meg engem a lakomára...* Függelék 5. sz.) a tanáruk jó étvágyat kíván, ezután leülnek, és hozzálátnak az evéshez. Amikor mindenki befejezte az ebédet, visszaviszik a tálcaikat, a helyükre mennek, és eléneklik a lezáró imádságot. Az alábbi felvételen (4. kép és videólink) jól látszik, hogy mindez egy zajos ebédlőben történik, ahol állandó a mozgás, maguk a gyerekek sem tudnak annyira koncentrálni a rítusra, kevésbé van lehetőségük mélyen átérezni annak jelentését, mégis ez a két rövid, énekkel járó mozzanat keretet ad az étel elfogyasztásához. A gyerekek egyöntetűen úgy nyilatkoztak, hogy szeretik ezt a kis szertartást, örömmel énekelnek, és az ima-szöveg jelentésével is tisztában vannak, különösen azok, akiknél a családban is szokás az asztali áldás. Ahogy egy negyedikes kislány megfogalmazta: „*Mi étkezés előtt mindig szoktunk imádkozni. Az iskolában is. [Milyen érzés?] Nekem jó, és örömteli, hogy megköszönhetjük valakinek, hogy van ételünk, és hogy beszélhetünk róla.*”

*A debreceni Svetits Katolikus Óvoda, Általános Iskola,
Gimnázium és Kollégium étkezési rendje és rítusai*

A nagymúltú intézmény minden területen, így az étkezés módjában is igyekszik őrizni a hagyományos rendet. Az egyik fontos alapelv, hogy a tantermekben tilos az étkezés. Az épületben három étkezőhelyiséget alakítottak ki, három korosztály (óvodás, általános iskolás, gimnazista) igényeihez szabva. Az alsósok osztályonként, tanítójukkal csoportosan vonulnak tízóraizni, ebédelni és uzsonnázni, minden alkalommal étkezési imát mondanak evés előtt és után is. Ami különbség a többi példánkhoz képest, hogy itt nincs tálcás rendszer, a diákok aktívan részt vesznek a terítésben és a leszedésben; minden fogásból az asztalra helyezett nagyobb tálakból vesznek, annyit, amennyit meg is esznek. A felsőtagozatosok és a gimnazisták körében sem marad el az (egyszerű) étkezési ima: kisebb csoportokban, vagy akár egyénileg is, állva, imára kulcsolt kézzel, fejüket lehajtva mondják el – étkezés előtt és után is. Nem mellékes körülmény, hogy sajátkonyhás rendszerükben és az ország egyik legkiválóbb élelmezésvezetőjével itt megvalósul a valódi szeretetteljes vendéglátás is.

Rutin és spirituális étkezési rítusok a Waldorf iskolákban

„Az antropozófiai emberismeretnek megfelelően a Waldorf pedagógia úgy tekint az emberre, mint olyan lényre, aki test, lélek és szellem egysége. Az ember és az ő méltósága magasabb összefüggésbe ágyaztatott – erre utal a Waldorf iskolák napkezdő és az étkezések előtti fohásza is, amely nem felekezeti ima. Egyetlen történelmi egyház liturgikus gyakorlata sincs itt jelen. De a Waldorf pedagógia nem is materialista. A vallások mögött álló spiritualizmus folyamatos megidézése belefér a világnézetileg semleges oktatásba.”¹⁵

„A diákok énekként és versként tanulják meg ezeket a szövegeket, nem imaként – a nem vallásos szülőknek sem kell aggódniuk a gyerekek világnézetének formálása miatt. Nincs vallásos oktatás, sem térítési szándék.”¹⁶

¹⁵ Budapesti Waldorf-iskola igazgatója. Forrás: <https://waldorf.bolcs.hu/mendemonda-es-valosag> (Letöltés: 2023. 07. 27.)

¹⁶ Waldorf iskolai tanítónő. Az idézet forrása: <https://waldorf.bolcs.hu/szabadsaggal-lelekkel> (Letöltés: 2023. 07. 27.)

A Waldorf óvodákban és az általános iskolában – különösen az alsótagozaton – nagy gondot fordítanak arra, hogy a nap szokásos tevékenységeit a hét napjait és a kalendáriumi időszakokat, jeles napokat az azoknak megfelelő rítusokkal tegyék élményszerűvé, és a közösségi összetartozás megélésének alkalmává. Az étkezések (tízórai, ebéd és uzsonna) előtt a gyerekek a tanár jelzésére elcsendesednek, megfogják egymás kezét, vagy mellükön keresztbe teszik a kezüket és így mondják/énekelik el valamelyik áldásszöveget (Függelék 7. és 5. kép).

A *felsőtagozatosok* – bár a napkezdő fohászt például továbbra is gyakorolják, a csoportos étkezési rítus már kimarad a napi menetrendből, mert önkiszolgáló rendszerben, önállóan mennek ebédelni.

Rutin és világi étkezési rítus egy budapesti állami általános iskolában

Negyven éve a pályán lévő tanítónő:

„Nekünk van egy ún. ebédóránk, ez szerencse. Ez azt jelenti, hogy ugyan 20 perc alatt megebédelünk, de még marad 25 percünk utána.

A naposaink előbb lemennek, kis köténykékjükből kikészítik a szalvétát, kiöntik a kis vizet mindenkinek a poharába, amit a konyhás néni odavisznek, hogy ne lötyögtessek végig. A tányérokat, evőeszközt és az ételt is a konyhás néni rakják ki, hogy a gyerek ne nagyon mozogjon a szűk tér miatt. Az alsósok nem tálcás rendszerben esznek. Leülnek hatfős asztalokhoz, úgy ültetem őket, ahogy a baráti csoportok is vannak, illetve hogy ne tudjanak rendetlenkedni. Mikor elhelyezkedtek az asztal körül, leülnek, a tanító néni odamondja, hogy Elcsendesedsél, és akkor »Jó étvágyat kívánok!« Ők kórusban válaszolják, hogy »Köszönjük szépen!« Ezt ki nem hagyják, nagyon szeretik. És akkor a tanító néni együtt eszik a gyerekekkel, közben szólingatja a rendetlenkedőket, a napos is felállítja őket, ha nem bírnak magukkal. Az nehéz, hogy bevárják egymást. Van, aki végigeszti a húsz percet, nagy nyugodtan eszik, rágcál, ropogtat, van, aki meg épp csak belekóstol, és utána nem bírja a várakozást: rendetlenkedik, galacsinokat csinál, dobál. Mindenkit be kell válni, mert egyszerre kell mozogni az osztálynak, senkit nem hagyhatunk ott. És akkor »Egészségetekre!« A végén szépen fölállnak, a széket mindenkinek be kell tolni, a konyhás néni sokszor átvállalják a teljes elpakolást, de a naposok általában segítenek.

Utána megbeszéljük, mi volt az ebéd, miért finom, egészséges az az étel. A naposok elmondják, hogy ki hogy viselkedett, mit csinált rosszul, van ennek egy rendszere. Aki evett mindegyikből, azt nagyon megdicsérik. Mi alsóban még próbáljuk betartani a rendet, van értékelés, jutalmazás, dicséret. Szóban, írásban, matricával, cukorkával.”

Habár ima nem hangzik el, a mégoly egyszerű, de szertartásos és hagyományokban gyökerező *Jó étvágyat!* kívánság is áldásként, vagy a kimondott szó erejében bízó ráolvasásként értelmezhető (Verebélyi 2005: 130–131). Hogy a körülmények miként nehezítik, illetve zavarhatják meg ezt a jól kidolgozott rituálét, arra szintén a tanítónő említett példákat:

„Sajnos az ebéd végén a konyhás nénik gyakran szinte a gyerek szájából veszik ki a villát meg a kanalat, mert »mostmár mennetek kell, mert itt a következő csoport, aki ott toporog«. Tehát tulajdonképpen nagyon kulturált szokásokat nem tudunk mindig kialakítani, van rá kísérletünk, de mikor fáradtan bejönnek a gyerekek, vagy sietnek valahová, akkor egyáltalán nem is tudunk velük mit kezdeni. Van például egy foglalkozásunk a testnevelés óra terhére, a »honvéd óra«, ami után mikor visszajönnek a gyerekek, zeng az egész, képtelenség bármilyen rendet is tartani. Mert olyan állapotban jönnek vissza: éhesek, fáradtak, rendezetlenek.”

Ugyanitt rítustalanított étkezés a felsőtagozatosoknál:

„A fősősöknél semmi rend nincs. Nincs velük pedagógus. A felügyelő tanár csak ott van, nem szól rájuk, mert akkor végig ordíbalhatna. Ők mint az örült, ordítva kiabálva bekapják, kikapják a süteményt, a fasírtot, már mennek is ki, szórják, dobálják, az almát gurítgatják a folyosón, tehát fősőbe iszonyú energia kellene hozzá.”

Korosztályi különbségek, problémák

Ahogy az eddigi példák is mutatták, még az egyházi intézményekben is gyakori, hogy míg az alsótagozaton meg tudják tartani a közös étkezések rendjét, addig a felsőtagozatosok már magukra maradnak ebben. Sem tanári segítség, irányítás, sem a feszített tempó nem kedvez annak, hogy így végezzék az étkezést. Az asztali áldás csak kevés helyen válik egyéni rutinná, bár erre is vannak példák a mi terepeinken is (Debrecen). Egyúttal a keretek szétzilálódásával az ételhez való viszony is megváltozik. A felsőtagozatosok és a gimnazisták nagy része reggeltől estig tartó elfoglaltságai (7-8 óra az iskolában, különórák, edzések) közben rendszertelenül (és csak hideg ételt) eszik, vagy éheznek (közülük sokan reggeli nélkül indulnak útnak). A városi távolságok nem teszik lehetővé, hogy napközben hazamenjenek ebédelni, így a főétkezés késő estére tolódik, mennyisége pedig többnyire meghaladja az optimális értéket. Ez az életmód egyenes utat jelent a civilizációs betegségek felé.

A menzai étkezés mint a vendéglátás aktusa

A menzai étkezésnek mint rítusnak a többi összetevő mellett fontos része lehet a *vendéglátás* aktusa (Douglas 1982). Ahogy (a státuszképző női szerepek kapcsán) Randall Collins is megállapítja:

„A főzés a legszertartásosabb házimunka. A vendégeknek feltálat étel bemutatása par excellence goffmani rítus. [...] Az ételnek és a szakácsnak rituális dicséret és elismerés jár, ami rendszerint nem is marad el. Ha az [étkezési] rítusok teremtik meg a csoport összetartozását és a személyes azonosságot, akkor ez különösen igaz a szertartást irányító személy esetében” (Collins 1992: 220–221).

A menzai étkezésnél az étel készítője nem minden esetben van jelen. A csak tálalókonyhás menzák konyhás néni (joggal) ritkán érzik magukat igazi vendéglátónak, hiszen semmi közük a feltálat ételhez, nem ismerik sem a készítőjét, sem a főzés körülményeit. Ha az ebédeltető pedagógus (vagy a konyhás néni) felkészül a menüből, beszélget a gyerekekkel a várható ételekről és elhítteti velük, hogy azt milyen nagy szeretettel készítette nekik a szakács, akkor az étkezési rítusban ő fogja megtestesíteni a vendéglátó szerepét. Ha viszont ez kimarad, azzal maga az étkezési rítus is szegényebb, hiányosabb, kevésbé rítusszerű lehet, vagy egyszerű rutinná redukálódik. Mindez a feltálat ételek elfogadottságára is nagy hatással van,¹⁷ ami számszerűen is mérhető a visszavitt maradék mennyiségével (Várkonyi-Nickel et al. 2019: 139–140; Juhász 2023).

Az étkezési rítusok a pszichológia szemszögéből

Az utóbbi időben a szociokulturális, makroszintű perspektíva mellett a rítusok tanulmányozásában egyre nagyobb hangsúly helyeződik a mikroszint, vagyis a rítus résztvevőiben lejátszódó pszichológiai folyamatok vizsgálatára.¹⁸ A pszichológia

¹⁷ Ha az étel nem egy ismert és kedvelt személy által elkészített és kiszolgált *ajándék*, hanem egy idegen helyről érkező, „gyanús”, sokszor viszolygást, ellenérzést kiváltó dolog – ami idegen, az „tisztátalan” (Kapitány – Kapitány 2011: 57–58), akkor a fogyasztók részéről sokkal nagyobb mértékben fogalmazódik meg negatív vélemény, panasz az étellel kapcsolatban, ami a maradék mennyiségében számszerűen is tükröződik (Juhász 2023).

¹⁸ A közösségi étkezési rítus terápiás tapasztalatai és haszna a gyermek-pszichodráma gyakorlatában a menzai étkezési rítusok vizsgálatához is új szempontokkal járulhatnak hozzá (lásd: Kende 2000: 10, 77–78).

keretrendszere a rituálék három elsődleges szabályozó funkciójára és az azok mögött meghúzódó lelki folyamatokra összpontosít: (a) az érzelmek szabályozására, (b) a teljesítménycél állapotok szabályozására és (c) a társadalmi kapcsolatokra. A menzai étkezési rítusokra is érvényesek a pszichológiai vizsgálatok eredményei, melyek megmutatták, hogy a rítusok magabiztosságot adnak az adott csoport tagjainak, eloszlatják szorongásaikat, növelik az önszabályozás és önkontroll képességét, ezzel együtt megszilárdítva a csoportfegyelmet és csoportidentitást (Hobson et. al. 2017). Az étkezési rítusokkal kapcsolatban egy kísérletsorozat bizonyította azt is, hogy a rituálék végzése a rítusmentes táplálkozáshoz képest javította az étkezési élményt azáltal, hogy fokozta az ételfogyasztásban való tudatos jelenlétet. Más szóval az evés előkészítéseként végzett rituálé szilárd keretei és napi ismétlése a figyelmet az ételre és étkezésre összpontosítva növeli a motivációt az adott élelmiszer elfogyasztására (Vohs et. al. 2013).

Étkezési rend, mint a szabályozás, fegyelmezés része

Bár a mai iskolai közétkeztetésben szinte alig találunk példát hasonlóra, az étkezési rítusok kapcsán meg kell említenünk, hogy bizonyos intézménytípusokban – mint például az egyházi árvaházak, nevelőintézetek, kolostorok – a spirituális dimenzió mellett a nevelési célzatú fegyelmezés szándéka is fontos szerepet játszik az étkezési rendben. A spiritualitás helyett pedig a *hatalmi* pozícióból létrehozott rendszabályok szigorú betartatása dominál például a katonai iskolák és laktanyák, a börtönök, valamint a szocializmus idején egyes kollégiumok étkezési rendjében is. Egy múltbeli példa az aradi Kereskedelmi Középiskola 1894. évi *Értesítőjéből*:

„Fő törekvésünk, hogy az Internatus a szó szoros értelmében nevelő intézet legyen. [...] Figyelemmel voltunk a növendékek külső modorára, öltözködésére, étkezési módjára stb. [...] Az étkezéseket mindig ima előzte meg: *Jóságos Isten, akit minden hiten és valláson gyermeki hódolattal közös atyánkkal tisztelünk, add meg és áldd meg a mi mindennapi kenyerünket. Engedd, hogy a táplálék, a mit szerető, gondos szüleink jóvoltából nap-nap után élvezünk, egészségünknek alapja, erőnknek forrása lehessen. Engedd, hogy a gyűjtött erőt mindig a szépnek, jónak és igaznak gyakorlására fordítsuk s emberi hivatásunkat és kötelességeinket mindenkor a Te törvényed és akaratod szerint teljesítsük. Amen.*”

[Részlet a házirendből:]

„Mielőtt a növendékek ebédhez vagy vacsorához az étkező helyiségbe vonulnának, kötelező szokásukká tétetik kezeiket a rendelkezésre álló helyen megmosni [...] Az étkezés előtti rövid fohászt a felügyelők által kijelölt növendékek mondhatják el. A felügyelők szigorú gondot fordítanak arra, hogy étkezés közben a művelt körök szokásai teljes mértékben érvényesüljenek s az egészségtan követelményei betartassanak.”

A szocializmus időszakában az asztali áldások természetesen elmaradtak, de a szabályozott étkezési rend és rítus – különösen a bentlakásos gyermekintézményekben – megváltozott formában továbbra is gyakorlat lehetett. A debreceni Vegyipari Szakközépiskola kollégiumában például az 1970-es évek végén a vacsorához az összes diák egyszerre vonult az ebédlőbe, ahol mindenkinek állandó helye volt a négyfős asztaloknál. Az egész társaságnak állva kellett végighallgatnia a naposi jelentést, s csak akkor ülhettek le, és kezdhettek neki az evésnek, amikor a nevelőtanár jó étvágyat kívánt.¹⁹

Étkezési ima, mint a szegényekkel való szolidaritás kifejeződése

Az asztali áldás a fenti sokféle lehetséges mögöttes tartalom mellett – szövegében legalábbis – elsősorban és általában az ételért való hálaadás kifejeződése. Csak



4. kép: Étkezés előtt imádkoznak a kászoni, Szent Katalin otthon lakói
(Fotó és videó: Magnificat.ro, Böjte Csaba OFM youtube csatornája, 2021. július 11.)

¹⁹ Saját élmény. A kötelező sorkatonai szolgálatukat az 1970–'80-as években végzett férfiak hasonló étkezési rendről számoltak be.

adalékként idézem a Bőjte Csaba gyermekotthonaiban szokásos egyik étkezési imát, amely az ezekben az intézményekben kialakított rendszer szimbóluma, a Bőjte-házak küldetésének tömör összegzése is lehetne. Az ima a vertikális dimenzió vagyis az Istennel való kapcsolat és hálaadás mellett az otthonosságot, az összetartást, és a rászorulókkal való szolidaritást fejezi ki (4. kép).

Záró gondolatok

A jelenkori iskolai közétkeztetésben szerzett tapasztalatok és az étkezési rítusokra vonatkozó kutatások alapján is megállapítható, hogy az étkezés körülményei, módja, rendje nem csupán külsőség, hanem nagyon is hatással van a gyermekközösségekre, a gyermekek közérzetére, étvágyára, ízlésére és nem utolsósorban a mentális és testi egészségére is. Magának az együtt evésnek, a jó asztaltársaságnak sajátos hangulata, étvágygerjesztő hatása van (lehet) még a humán etológia szerint is: az állatok is többet falnak fajtársaik jelenlétében.

Az iskolai menzák megfigyelése alapján a diákközösségek rítusaira, közöttük a közös menzai étkezési rítusokra is érvényesek családok rituális tevékenységeire vonatkozó korábbi kutatások²⁰ megállapításai: a menzai étkezési rítusok jelentőséggel bírnak a bennük résztvevők számára, elősegítik a csoportidentitás és egyúttal az egyéni identitás megeremtését, az egyéni elköteleződést a csoport irányában, megerősítik a csoporttagok érzelmi kötelékeit és kifejezik a kölcsönös társas támogatást. Az iskolai élet minősége sokkal jobb, ha az egyes tevékenységekhez rítusok kapcsolódnak. Habár a menzai rítusok kialakítása és működtetése idő- és energiabefektetést igényel nemcsak a pedagógusok, a diákok, de a közétkeztetési szolgáltatásban résztvevő személyek részéről is, a várható jótékony hatások megérik a fáradságot.

Ha a menzai étkezés egy jól kidolgozott, naponta ismétlődő „forgatókönyv” szerint zajlik, abban a szokások, rutinok mellett leginkább „rituális” mozzanatnak mindenképpen az asztali áldásokat tekinthetjük, ha mégoly egyszerűek is ezek, mint egy jó étvágy kívánás és köszönet.

A menzai asztali áldások egyidejűleg több dimenzióban hatnak az azokat együttesen elmondó/énekítő személyekre, és e hatásoknak számos pozitív hozadéka van.

Spirituális dimenzió: Az asztali áldás Isten/a szellemek/ősök tiszteletének gyakorlata. Kinyilvánítása annak, hogy az étel eleve nem a miénk, hanem valakitől kapjuk. Az áldással köszönetet mondunk valakinek vagy valaminek – anyának (a menzán a szakácsnak, konyhás néaninek), egy istennek, a földnek, a napnak, a talajnak,

²⁰ Ezekről hivatkozásokkal együtt lásd a 207. oldalon lévő szövegrészt.

az esőnek, vagy azoknak, akik csatlakoznak hozzánk az asztalnál. Az ételek megáldása emlékeztet bennünket arra, hogy testünk is része a spiritualitásnak.

Fiziológiai dimenzió: Ha egy pillanatra hálát adunk, mielőtt elkezdenénk az evést, ez lehetőséget ad arra, hogy befogadjuk az étel látványát és illatát. Ez a kis szünet paraszimpatikus állapotba hozza testünket, kimozdít az alapértelmezett „harcolj vagy menekülj” állapotunkból, és megkönnyíti az étel emésztését.

Önfegyelem, az ösztönök feletti tudatos önkontroll: Az ember civilizáltságának egyik legfontosabb mutatója, hogy szükségleteit mennyire képes késleltetni.

Ahogy a családok mindennapi életében, úgy az iskolában (ahol ébrenlétük idejének több mint felét töltik a gyerekek) is, fontos szerepe lehet a napot tagoló, a különböző tevékenységeket bevezető, előkészítő, ráhangoló és lezáró rítusoknak. A kutatások és a fenti példák is azt mutatják, hogy ezek elmaradása a mégoly „egészséges” táplálék hasznát, és nem utolsó sorban a gyerekek és tanáraik, valamint otthon a családtagok általános közérzetét, mentális jóllétét is lerombolhatja.

A kulturális, pszichológiai szempontok mellett a menzai étkezési rítusok hasznát gazdasági számítások is igazolják. Ugyanis ha a közétkeztetésre fordított teteemes állami támogatással elkészült ételek a nem megfelelő étkezési körülmények miatt a moslékban végzik, az nemcsak a gyerekek egészségére, jóllétére van rossz hatással, de az állami költségvetés hatékonyságát is csökkenti („kidobott pénz”), nem beszélve arról, hogy a menzai maradék elszállítása és veszélyes hulladékként való kötelező megsemmisítése ugyancsak nagy költséggel jár, amely pedig a közétkeztető cégeket károsítja meg.

FÜGGELÉK

Asztali áldások a jelenkori gyakorlatban

Az asztali áldások után kutatva rendkívül szerteágazó és gazdag anyagot találtam az egyházi és a népi hagyományban, amelyeket érdemes lenne több szempontból is vizsgálni.²¹ A menzai étkezési rítusokban a hagyományos és a jelenkori folklór

²¹ Az asztali áldások történetének, valamint a magyar asztali áldások szöveg- és dallamtípusainak vázlatos áttekintését lásd Juhász 2022a, 2022b. E nagyon gazdag és szerteágazó anyag részletes néprajzi-folklorisztikai feldolgozása egyelőre még nem történt meg, csupán résztanulmányok születtek (pl. a Szent János áldásáról lásd: Bálint 1938; Kónya 2013), illetve egyes népszokás-leírásokban, népdalgyűjtésekben elszórva találjuk meg ezeket (pl. a palóc lakodalomról lásd: Nyáry 1906, a búcsújárás kapcsán Bárh 1980).

alkotásai hasonló funkcióban jelennek meg. Ennek kapcsán a hagyomány és kreativitás, a folklorizmus- és örökség-átviteli folyamatok érdemelhetnek figyelmet. Az alábbi válogatás a ma használt asztali áldásokról nyújt vázlatos áttekintést.

Keresztény étkezési áldások

Az asztali áldás szokását minden keresztény felekezetenél megtaláljuk Krisztus példája nyomán, aki pedig az ószövetségi hagyományok²² szerint áldotta meg az ételeket. Az első század végén a keresztények a zsidó Sabbat-szertartást használták kellő átalakítással a liturgia központi eleménél, az eukarisztikus vacsoránál. A kenyér és bor feletti áldás mellett Jézus szavait is („Ez az én testem”) megismételték, amelyek az átlényegülést eszközölték.

Tertullianus idejében vált általános keresztény szokássá, hogy étkezés előtt rövid imát mondtak és keresztet vetettek az eledelre. Az asztali áldás a magyar néphagyománynak is szerves része: [a katolikus családokban] „az étkezést sok helyen imával vagy asztali áldással kezdik s evés után a gazda a többiek nevében is köszönetet mond a gazdasszonynak, nem fáradságáért, mert ez házi kötelessége, hanem a jó ebédért” (Szendrey Á. – Szendrey Zs. 1937: 226). A protestáns felekezethez tartozóknál közös étkezés előtt a gazda, esetleg a gazdasszony mondott rövid asztali áldást, a családtagok és a háznép pedig állva, vagy ülve, gyakran egymás kezét fogva mondták utána (Kósa 1990: 475–476). Az évszázados hagyományban gyökerező (liturgikus) imák mellett minden keresztény felekezet többféle, főként a gyermekek és az ifjúság számára szánt régi és újabb étkezési imát tart számon, amelyek esetenként külön kiadványban is megjelennek a többi napszakokhoz, cselekvéstípusokhoz (munka, tanulás) vagy állapotokhoz (betegség, természeti csapás, stb.) kapcsolódó, az egyház által ajánlott imaszövegekkel együtt. Példaként említhetjük a *Cserkészek daloskönyvét*, amely 1922-től 1941-ig összesen hat kiadásban jelent meg (Bárdos –

²² Sámuel első könyvében (i.e. 1100–1011) olvashatjuk, „... nem eszik addig a nép, amíg ő [Sámuel próféta] meg nem érkezik. Ő áldja meg az áldozatot, és azután esznek a meghívottak” (1 Sámuel 9:13). A zsidóknál nagy jelentősége van az ételek eredetének, illetve tiszta/tisztátalan minősítésének, amelynek részletes szabályait már Mózes könyvei is tartalmazzák. A zsidóságban szinte minden egyes ételfajtára külön-külön áldást mondanak, melyek mindegyike ugyanazzal a bevezetővel kezdődik: *Áldott vagy Te, Örökkévaló Istenünk, a Világ Ura, aki ...* Néhány példa a folytatásra a ma is használt étkezési áldások közül (magyar fordításban): kenyérrre: ... *kenyeret ad a földből*; lisztből készült tészta, sütemény előtt (kenyér kivételével): ... *mindenféle ételt teremtett; fán/földben-földön termett gyümölcsre: ...a falföld gyümölcsét teremtette; nem fán vagy földön termett étel (pl. hús, hal), gomba, tej, víz vagy más ital előtt: ...kinek szavára minden termett.*

Spilenberg – Márai 1941). A fél évszázados kényszerű szünet után 1991-ben, Ivasivka Mátyás szerkesztésében adták ki az eredeti mű értékeit és szerkezetét megőrző, jelentősen bővített és korszerűsített 7. kiadást, amelyet 2014-ben Magyar Cserkész Szövetség Táborkereszt Katolikus Cserkészek Közössége munkatársai aktualizáltak és egészítettek ki az azóta a cserkészrepertoárba került újabb darabokkal (Kispál 2017) A kiadványban szereplő étkezési imák (Függelék 3, 4, 5, 6. sz.) minden keresztény felekezet legismertebb asztali áldásai közé tartoznak, illetve a terepmunka és interjúzás során is ezekkel találkozhattam.

1. Mindeneknek szemei... – a katolikus egyház hivatalos étkezési imája
(hangzóanyaga videóval: 2. sz. kép QR kód és link)



Min-de - neknek szemei tebenned bíz-nak, U - ram, *

mert Te adsz nekik eledelt al - kal-mas i - dő - ben.

ÉTKEZÉS ELŐTT:

(Állva, a fali feszület felé fordulva, keresztvetéssel kísérve, közösen mondva:)

Az Atya, a Fiú és a Szentlélek nevében, amen.

(Közösen énekelve a fenti zsoltárdallamra, imára kulcsolt kézzel:)

*Mindeneknek szemei tebenned / biznak Uram * mert te adsz nekik eledelt / alkalmas időben.*

*Föltárod a te szent / kezeidet * és betöltesz minden élőket / áldásoddal.*

(Meghajolva:)

*Dicsőség az Atyának és / Fiúnak * és Szent/lélek Istennek.*

(Felegyenesedve:)

*Miképpen kezdetben vala, / most és mindenkor * és mindörökkön / örökké amen.*

(A családfe vagy vezető ekkor szóban megáldja az ételeket:)

Áldj meg minket, Úristen, és áldd meg ezen adományaidat, melyeket a te bőkezűségdből veszünk magunkhoz. A mi Urunk, Jézus Krisztus által.

(Közös válasz:)

Ámen.

(Keresztvetéssel kísérvé, közösen mondva:)

Az Atya, a Fiú és a Szentlélek nevében, amen.

ÉTKEZÉS UTÁN:

(A tanár/vezető intésére mindenki föláll, a kereszt felé fordul, majd keresztvetéssel kísérvé, közösen mondja:)

Az Atya, a Fiú és a Szentlélek nevében, amen.

(Közösen énekelve a fenti zsoltárdallamra, imára kulcsolt kézzel:)

*Legyen áldott / az Úr neve * mostantól fogva és / mindörökké.*

(Meghajolva:)

*Dicsőség az Atyának és / Fiúnak * és Szent/lélek Istennek.*

(Felegyenesedve:)

*Miképpen kezdetben vala, / most és mindenkor * és mindörökkön / örökké amen.*

(A családfő vagy vezető ekkor hálát ad szóban:)

Hálát adunk neked, mindenható Isten, minden jótéteményedért. Ki élsz és uralkodol, mindörökkön örökké.

(Közös válasz:)

Ámen.

(Keresztvetéssel kísérvé, közösen mondva:)

Az Atya, a Fiú és a Szentlélek nevében, amen.

A 144. zsoltár nyomán született liturgikus szöveget már a VII. Gergely pápa féle római *Breviarium* (1074) is tartalmazza. Az egyház hivatalos étkezési imájaként a szerzetesek körében és egyházi intézményekben ma is mindenütt használják, de a hívők számára sohasem volt kötelező, legfeljebb a szokásjog alapján ajánlott. Széles körű használatáról tanúskodnak a szöveg folklorizálódott változatai, melyet a Kárpát-medence több pontján lejegyeztek a népzene- és néprajzkutatók.²³ A Jáki Sándor Teodóz Gyergyóalfaluban egy zsoltárdallam népi parafrázisára

²³ A Hungaricana Hangarchívumban egy horgosi változat hallható Burány Béla 1972-es gyűjtéséből: <https://zti.hungaricana.hu/hu/audio/10628/?t=00%3A54%3A32#record-132076> (Letöltés: 2023. 07. 27.) Dobszay László, Rajeczky Benjamin és Szendrei Janka Barslédécen vette hangszalagra az áldást: <https://zti.hungaricana.hu/hu/audio/7693/?t=00%3A14%3A40#record-56539> (Letöltés: 2023. 07. 27.) Bárh János az illanci búcsújárók gyakorlatában egy távolabbi, énekelt változatot gyűjtött, emellett a Szent János áldások egyik típusát is e szöveg változatai képviselik (Bálint 1938; Kónya 2013; Juhász 2022a–b).

énekelt változatra bukkant (Jáki 2004), mely több mint száz, ugyancsak népi gyűjtésből származó imádsággal és népénekekkel együtt az *Éneklő Egyház* címmel, 1985-ben kiadott, legteljesebb római katolikus népénektárba is bekerült. A szerkesztésben részt vevő Dobszay Lászlónak és munkatársainak tulajdonítható tudatos örökségésítési akció eredményeként ezzel (a világon is egyedülálló módon) a már elfeledett, csak a folklórban fennmaradt egyházi eredetű hagyomány legértékesebb darabjai ismét a liturgia és a hívők mindennapjainak részévé válhattak.



1. Ad-junk há-lát az Úr-nak, mert ér-dem-li,



Mert min-den gaz-dag-sá-gát ve-lünk köz-li.

2. *Adjunk hálát az Úrnak, mert érdemli...* A legrégebb magyar református énekelt asztali áldás

Adjunk hálát az Úrnak, mert érdemli,
Mert minden gazdagságát velünk közli.

És mint bő irgalmú kegyelmes Atya,
Fiait testben, lélekben megáldja.

Énekeljünk ennek egy akarattal:
Dicsőség, Atya Isten, szent Fiaddal!

Ki ételt adtál alkalmas időben,
Megruháztál mezítelenségünkben.

Adjad, hogy tégedet megismerhessünk,
Szent Fiad által tőled megnyerhessük,

Hogy szent Igéd hirdettessék közöttünk,
Hogy éhen meg ne haljon a mi lelkünk!

Hálát adunk ezekért, mint Atyánknak,
Jézus Krisztusnak, mint Közbenjárónknak.

Szentlélek Istennel egyenlőképen,
Ki minket vigasztaljon, mondjuk: Ámen.

A reformátusok legrégebbi ismert énekelt asztali áldása az 1569-ben, Debrecenben kiadott Szegedi Gergely énekeskönyvben található. A humanista metrikus költészet egyik Európa-szerte igen népszerű, kétsoros dallamára a 16. században alkalmazták az 1507-ből származó *Danket dem Herrn, denn er ist sehr freundlich* kezdetű szöveg magyar fordítását: *Adjunk hálát az Úrnak, mert érdemli kezdősorral*. A jelenleg érvényes *Magyar Református Énekeskönyvben* ez az ének az 501-es szám alatt szerepel (*Református énekeskönyv* 2021). A hivatalos áldásnak népi változatai is keletkeztek,²⁴ amelyek inkább előadásmódjukban, mint dallamukban térnek el a hivatalos verziótól. A mai gyakorlatban, különösen a gyerekek körében szinte soha, vagy csak különleges kivételként fordul elő.

3. „Székely” asztali áldás

ÉTKEZÉS ELŐTT:

Ki asztalt terítesz az égi madárnak,
Teríts asztalt, teríts szegénynek s árvának,
Nyújtsd ki Atyánk, nyújtsd ki jószágos kezedet!
Adj a koldusnak is tápláló kenyeret!
Ételben, italban legyen bőven részünk.
Gondviselő Atyánk, könyörögve kérünk!



²⁴ Két hangzó példa a Zenetudományi Intézet Hungaricana Hangarchívumából: Domokos Mária és Szendrei Janka 1968-as gyűjtése az Abaúj-Torna megyei Beret faluból: <https://zti.hungaricana.hu/hu/audio/7135/?t=00%3A42%3A09#record-62730> (Letöltés: 2023. 07. 27.); a Torontál vármegyei Alsóittebén lakodalmi asztali áldásként elhangzott változat Kiss Lajos 1968-as gyűjtésében: <https://zti.hungaricana.hu/hu/audio/7178/?t=00%3A00%3A03#record-54245> (Letöltés: 2023. 07. 27.)

1. Ki asz-talt te-rí - tesz az é - gi ma-dár - nak,
 2. Gond-vi - se - lő A - tyánk, asz-ta-lod-tól kel - ve

Te - ríts asz-talt, te - ríts sze-gény - nek s ár-vá - nak!
 Szív-ből há - lát a-dunk ke-zünk öz-sze-té - ve.

Nyújtsd ki A-tyánk, nyújtsd ki jó - sá-gos ke-ze-det!
 Áldd meg ezt a há - zat s en-nek a gaz-dá-ját!

Adj a kol - dus-nak is táp-lá - ló ke-nye - ret!
 For-dítsd visz- sza né - ki a ven-dég-lá - tá - sát!

É - tel-ben, i - tal - ban le-gyen bő - ven ré-szünk.
 Szánd meg a sze-gényt, a szen-ve - dőt s az ár - vát,

Gond vi - se - lő Atyánk, könyö-rög-ve kérünk! Á - men!
 S a benned bízók-nak viseld mindig gondját! Á - men!

ÉTKEZÉS UTÁN:

Gondviselő Atyánk, asztalodtól kelve
 Szívből hálát adunk kezünk összetéve.
 Áldd meg ezt a házat s ennek a gazdáját!
 Fordítsd vissza néki a vendéglátását!
 Szánd meg a szegényt, a szenvedőt s az árvát,
 S a benned bízóknak viseld mindig gondját! Amen

A „székely” asztali áldásként ismertté vált énekes étkezési ima szövege Máté evangéliumát idézi (Mt 6,26). Szövegének eredete ismeretlen. Az általam talált legkorábbi változat Pósa Lajos verseként 1891-ben jelent meg a költő Benedek Elekkel együtt szerkesztett, első irodalmi értékű, *Az Én Ujságom* című gyermeklapban.²⁵ Hogy a szerző egy már ismert imaszöveget idézett vagy írt át, arra egyelőre nem találtam adatot. Így azt sem tudjuk, hogy Pósa verse folklorizálódott és terjedt el asztali áldásként, vagy már eleve létezett ez a szöveg. Mindenesetre Berkesi Sándor (Kossuth-díjas karnagy, egyetemi tanár, a magyar református egyházzene meghatározó képviselője, a Debreceni Kántus karnagya) megzenésítése nyomán az immár énekes áldás ma már folklórszerűen terjed, hagyományozódik és variálódik a keresztény vallási közösségek, a cserkészek, és más erre fogékony csoportok körében.²⁶ Az egyszólamú ének olyannyira bekerült a köztudatba, hogy 2021-ben megjelent, kibővített új *Református Énekeskönyv*be is bekerült. A négyzólamú verziót pedig népszerű kórusműként sokféle éneklék nemcsak asztali áldás funkcióban, de koncerteken is.

4. Az asztal terítve, immár minden kész... Népszerű, felekezetközi énekes ima

ÉTKEZÉS ELŐTT:

Az asztal terítve, immár minden kész,
gazdagon terített az angyali kéz,
jóságát lássátok és tiszteljétek (változat: *ízleljétek*),
mit Ő adott hálás szívvel vegyétek. Ámen.

²⁵ *Az Én Ujságom* 2. évf. 6. szám 92. oldal. Pósa Lajos: *Imák. A kicsikék számára.*

Asztal alatt: „*Ki asztalt terítesz az égi madárnak, / Teríts asztalt, teríts, szegénynek, árvának. / Nyisd meg, Atyánk, nyisd meg jóságos kezedet, / Adj a koldusnak is tápláló kenyeret! / Ételben, italban legyen ma is részünk, / Gondviselő Atyánk, könyörögve kérünk. Asztal után: Atyánk, a mi ajkunk tégedet magasztal, ám megelégtett a terített asztal. Mint ahogy ételt bord madár a fiának, A mi jó szüleink minket úgy táplálnak. Mennyei jó Atyánk, kérünk szent neveddel. Áldd meg őket, áldd meg mind a két kezedd!*”

²⁶ A dallam keletkezéséről a szerzővel készült interjú alapján részletesen lásd Juhász 2022b. Egy hangzó példa a pécsi Református Kollégium Kórusától: <https://www.youtube.com/watch?v=tMSARaGyrws> (Letöltés: 2023. 07. 17.) Az ének a kotta melletti QR kódra kattintva is meghallgatható.

ÉTKEZÉS UTÁN

Urunk Jézus Krisztus fogadd hálánkat,
Hogy asztalt terítettél és velünk vagy!
Hol te vagy Úr Jézus nincs hiány többé,
Életnek kenyere vagy mindörökké! Ámen

A református gyerekek között találkoztam ezzel az énekes asztali áldással, de kiderült, hogy a katolikusok, baptisták, evangélikusok körében is országszerte ismerik (Kispál 2014: 22). Dallama a *Földműves éneke* címmel közismert német népdal (*Ha nyílnak a tavaszi kék ibolyák...*).

5. Te hívsz meg minket a lakomára...

Te hívsz meg minket a lakomára,
az együtt létért Tied a hála.
Mert úgy szerettél, emberré lettél.
Kenyeret adtál, velünk is ettél.

Dicsőség, hála, jó Atyánk, neked;
kenyerünk Krisztus, erőnk a Lélek.
Szívünk kitárjuk, örömmel várunk,
mert megváltottál, örökké áldunk. Amen



C G C

Te hívsz meg mi - ket a la - ko - má - ra,
Mert úgy sze - ret - tél, em - ber - ré let - tél,

5 G C

Az egy - ütt - lé - tért Ti - ed a há - la,
Ke - nye - ret ad - tál, ve - lünk is et - tél!

Minden keresztény felekezetben közkedvelt, egyszerű dallammal énekelt, így a gyerekek számára is könnyen megtanulható asztali áldás.

Hangzó változat: <https://soundcloud.com/tornay-gabor/te-hivsz-meg-minket-a-lakomara> (Letöltés: 2023. 07. 17.). Menzai példa: 3. sz. kép és videó.

6. Jöjj el Jézus, légy vendégünk... és változatai

Étkezés előtt

lá Finn Kalevala-dallam

Jöjj el Jézus, légy vendégünk, Áld meg, amit adtál né - künk.
szi szi
Adjad, Uram, hogy jól essék, Jézus neve dicsértessék.

Étkezés után

Magyar népdal: Erdő mellett estvéledtem

A-ki é-telt, i - talt a-dott, Annak neve legyen ál-dott.
SZÓ
Mi jóllaktunk, há-la Isten! Annak is adj, kinek nincsen.

ÉTKEZÉS ELŐTT:

Jöjj el Jézus, légy vendégünk, áldd meg amit adtál nekünk,
Adjad Uram, hogy jól essék, Jézus neve dicsértessék. Amen

ÉTKEZÉS UTÁN:

Aki ételt-italt adott, annak neve legyen áldott.
Mi jól laktunk, hála Isten, annak is adj, kinek nincsen. Amen

(Forrás: legújabb cserkész daloskönyv: Kispál 2014: 22–23)

A legismertebb kezdő és záró imádság, ami minden felekezetenél, sokféle, egymáshoz nagyon hasonló szövegváltozatban megtalálható.²⁷ A felekezeti különbség elsősorban a kísérő mozdulatokban, gesztusokban nyilvánul meg. A katolikus iskolákban állva, keresztvetéssel az elején és a végén, a református közösségekben a helyüket elfoglalva, leülve, és fejüket végig lehajtva, kezüket imára kulcsolva mondják vagy éneklik.

A sokféle változatban élő szövegre alkalmazott dallam is nagyon sokféle lehet, akár ugyanazon a közösségen belül is. A folklorizálódás, a hagyomány kreatív újraalkotásának iskolapéldája ez az imádság. A benne résztvevőknek egyszerre nyújtja a gyökereket, a hagyomány stabilitását, a nagy közösséghez tartozás átélését, ugyanakkor a rítus alakításában való aktív részvétel, élményét, az újdonság varázsát is. Tipikus megoldás, hogy egy azonos szótagszámú, közismert (és közkedvelt) dallamokra éneklik az áldást, melyek mindegyike más-más hangulatot kölcsönöz a közös rítusnak: *Erdő mellett estvéledtem* (lírikus, magasztos), *Kiskarácsony, nagykarácsony, Karácsonynak éjszakáján* (meghitt, ünnepet idéző), *Kossuth nóta* (ünnepélyes, hazafias), *Megy a gözös* (vidám, játékos). A választott dallamok jellegétől, illetve alkalomtól (iskola, tábor, farsangi multság stb.) függően akár a kísérő mozdulatok is módosulhatnak, ahogyan az alábbi idézetben olvashatjuk:

„Igen, mi minden étkezés előtt, a programokon, legtöbbször a programokon kívül is mondanak egy kis imát, az étkezések előtt és után is. Hálát adva ezzel az Istennek, a mindennapi kenyerünkért. Így lesz teljes az étkezés csapaton belül. Ezeket, van hogy kicsit szórakoztatóbbá tesszük, azzal, hogy dallamosabban el-énekeljük az imát, vagy akár a *We were we were rock you*-ra dobolunk a lábunkon és tapsoljuk ki az ütemet miközben énekeljük. Ebben az esetben a *vendégünk* helyett *velünk*-et, az *amit adtál nekünk* helyett pedig a *mi ételünk*-et kell énekelni, hogy kijöjjön a rím.”²⁸

Ez az az imaszöveg, amelynek számos humoros parafrázisa, paródiája is létezik – kivételként erősítve a szabályt. Például, ha valami nemszeretem étel van ebédre, előfordul, hogy a szöveg így módosul: *Édes Jézus, légy vendégünk, EDD meg amit adtál nekünk*.

²⁷ Egy másik (református) változat: *Jöjj el Jézus légy itt velünk, áldd meg amit adtál, kérünk./ Aki ételt italt adott: Urunk neve legyen áldott*. Legnagyobb a változatosság a kezdő megszólításban, például: *Jövel Jézus...*, *Urunk Jézus...*, *Jézus Krisztus...*, *Édes Jézus légy vendégünk*. Sok helyen a két sornak a kezdő és lezáró részben is csak az egyik (többször az első) fele hangzik el.

²⁸ Nagy Bence, a Kiscserkész a Nagyvilágban című blog szerzője az étkezési imákról: <https://kiscserkesz.mozello.com/oktatas/vallas/im/> (Letöltés: 2023. 07. 27.) Az áldásnak a Queen slágerére alkalmazott egyik tábori változata videón: <https://www.youtube.com/watch?v=8IgcDICIAb> (Letöltés: 2023. 07. 27.)

Hasonló, de konkrét személyre való utalást is tartalmaz a következő változat:

„A rendszerváltás előtt a győri Czuczor Gergely Bencés Gimnázium gondnoka és »konyhafőnöke« Pászthory Valter (1932–1996) atya volt. A közös étkezések asztali áldással kezdődtek, aminek volt »alternatív változata« is. Ezt el lehetett mondani úgy, hogy az nem lógott ki a közös mormogásból: *Valter atya légy vendégünk, edd meg, amit adtál nekünk. Amen.*” (Grozdics Károly)

Egy másik közismert vicces változat, amit akkor szokás mondani (persze csak kivételes alkalmakkor), ha már nagyon éhes a társaság: *Édes Jézus idehallgass, éhes vagyok mint a farkas!*

7. Waldorf oktatási intézmények étkezési imaszövegei

Minden étkezés (tízórai, ebéd, uzsonna) előtt a legkisebbek még kézenfogva, később a mellkason keresztbe tett kézzel mondják el az alábbi asztali áldások valamelyikét.

ÉTKEZÉS ELŐTT:

(Kézfogásra)
Kéz kör körbe ér fogd meg a kezét!
(Áldás:)
Föld te adtad ezt nekünk,
Nap te érlelted ezt nekünk,
Föld te kedves,
Nap te kedves,
A szívünkben mindig kedves!
(A pedagógus:)
Áldásos étkezést! – Jó étvágyat
mindenkinek!

ÉTKEZÉS VÉGÉN:

(Kézfogásra)
Kéz kör körbe ér fogd meg a kezét!
(Áldás:)
Köszönjük, köszönjük! Köszönjük az ebédet/uzsonnát!

Földből magba, magból szárba,
Szárból virágba, virágból kalászba,
Kalászból kenyérbe, kenyérből testembe,
Testemből lelkembe, lelkemből lelkedbe.
(Pedagógus:)
Jó étvágyat kívánok!

* * *

Te, aki táplálsz az ég madarait,
öltözteted a rét virágait,
teríts nekünk is asztalt.
Add, hogy amit ma ajkunkkal magunkhoz veszünk, a javunkra váljék.

* * *

Kenyér a magból, mag a fényből, Fény Isten szeméből.
Földnek termése, Istennek Fénye, küldj világosságot szívünk mélyére.



5. kép: Ima a kecskeméti Waldorf iskolában (Fotó: Dorcsák Péter, Kecskemét, 2021)

IRODALOM

BÁLINT Sándor

1938 Szent János áldása. *Ethnographia*, 49. évf. 214–217.

BÁRDOS Lajos – SPILENBERG György – MÁRAI György (szerk.)

1941 *Magyar cserkész daloskönyve* 6. átdolgozott kiadás. Budapest: Magyar Cserkészszövetség.

BARNA Gábor

2003 „Ich bedanke mich für meine Gesundheit”: Gästebücher in einem Krankenhaus. In: *Ritualisierung, Zeit, Kommunikation*, 11. évf. 43–49. Budapest: Akadémiai Kiadó.

BÁRTH János

1980 Az illancsi tanyák népének hajósi búcsújárása. *Népi kultúra – Népi Társadalom*, XI–XII. évf. 59–117.

BARTÓK Béla – KODÁLY Zoltán (szerk.)

1955 *A magyar népzene tára* III/A. *Lakodalom* 1. Budapest: Akadémiai Kiadó.

BÁTI Anikó

2020 A néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás új lehetőségei. A közétkeztetés vizsgálata. In: Cseh Fruzsina – Mészáros Csaba – Borsos Balázs (eds.): *Számvetés és tervezés: A néprajztudomány helyzete és jövője a 21. században*. 241–260. Budapest: L'Harmattan, MTA BTK Néprajztudományi Intézet.

BOCOCK, Robert

1974 *Ritual in Industrial Society. A Sociological Analysis of Ritualism in Modern England*. London: George Allen & Unwin Ltd.

BOSSARD, James Herbert Seward – BOLL, Eleanor Stoker

1950 *Ritual in Family Living*. Philadelphia: University of Philadelphia Press.

BOURDIEU, Pierre

1978 *A társadalmi egyenlőtlenségek újratermelődése*. Budapest: Gondolat.

COLLINS, Randall

1992 Women and the Production of Status Cultures. In: Lamont, Michele – Fournier, Marcel (eds.): *Cultivating Differences: Symbolic Boundaries and the Making of Inequality*. 213–231. Chicago – London: University of Chicago Press.

DOUGLAS, Mary (ed.)

1982 *Food in the Social Order*. New York: Russell Sage.

DOUGLAS, Mary

2003 Egy étkezés megfejtése. In: *Rejtett jelentések. Antropológiai tanulmányok*. 289–318. Budapest: Osiris.

DURKHEIM, Émile

2003 [1912] *A vallási élet elemi formái*. Budapest: L'Harmattan Kiadó.

ÉNEKLŐ EGYHÁZ

1985 Római katolikus népénektár, liturgikus énekekkel és imádságokkal. [szerk. Népeénektár-Bizottság] Budapest: Szent István Társulat.

FIGESE, Barbara H. – FOLEY, Kimberly P. – SPAGNOLA, Mary

2006 Routine and ritual elements in family mealtimes: Contexts for child wellbeing and family identity. *New Directions for Child and Adolescent Development*, Vol. 111. 67–90.

GIOVAGNOLI Raffaella

2018 From Habits to Rituals: Rituals as Social Habits. In: Giovagnoli Raffaella – Dodig-Crnkovic, Gordana (eds.): *Habits and Rituals*. Special issue *Journal Open Information Science* Vol. 2. No. 1. Berlin: De Gruyter. <https://doi.org/10.1515/opis-2018-0014>

GOODY, Jack

1977 Against „Ritual”: Loosely Structured Thoughts on a Loosely Defined Topic. In: Moore, S. F. – Myerhoff, B. G. (eds.): *Secular Ritual*. 25–35. Assen: Van Gorcum & Comp.

HOBSON, N. M. – SCHROEDER, J. – RISEN, J. L. – XYGALATAS, D. – INZLICHT, M.

2018 The Psychology of Rituals: An Integrative Review and Process-Based Framework. *Personality and Social Psychology Review*, Vol. 22. No. 3. 260–284. <https://doi.org/10.1177/1088868317734944>

IVASIVKA Mátyás

1991 *Cserkészek daloskönyve*. Budapest: Márton Áron Kiadó.

JÁKI Sándor Teodóz

2004 *Jáki Sándor Teodóz énekel és tanít*. Hangzóanyag. Budapest: Magyar Kultúra Kiadó Kft. HCD295

JUHÁSZ Katalin

2021a Az étkezés mint rítus. Étel- és italáldások az Ószövetségtől az iskolai menzáig 1. (Az ételáldások története és szerepe a néphagyományban). *Folkmagazin*, 28. évf. 2. sz. 42–45.

JUHÁSZ Katalin

2021b Az étkezés mint rítus. Étel- és italáldások az Ószövetségtől az iskolai menzáig 2. (Kiemelt alkalmak énekes áldásai a néphagyományban és mai ételáldások). *Folkmagazin*, 28. évf. 3. sz. 50–53.

JUHÁSZ Katalin

2023 Urban and Rural Attitudes toward Food in School Catering in Hungary. *Acta Ethnographica Hungarica*, Vol. 68. No. 2. Megjelenés alatt.

KAPITÁNY Ágnes – KAPITÁNY Gábor

2011 A gasztronómiai érdeklődés szociokulturális okai, szemiotikai jelei. *Jel-Kép*, 1. sz. 55–82.

KENDE B. Hanna

2000 *Gyermekpszichodráma*. Budapest: Osiris.

KISPÁL György (főszerk.)

2014 *Cserkészélet imakönyve. Velemjáró a cserkészösvényre*. Budapest: Magyar Cserkészszövetség Táborkereszt Katolikus Cserkészek Közössége.

KISSNÉ VISZKET Mónika

1999 A családi rituálék elméleti kérdései és néhány gyakorlati megfontolása. *Alkalmazott Pszichológia*, 1. évf. 2. sz. 41–59.

KISSNÉ VISZKET Mónika

2005 Családi rituálék mint protektív faktorok. *Alkalmazott Pszichológia*, 7. évf. 1. sz. 74–89.

KÓNYA Sándor

2013 Szent János áldása. *Híd*, 77. évf. 20. sz. 4–18.

KÓSA László

1990 Protestáns egyházas szokások és magatartásformák. In: Dömötör Tekla (főszerk.): *Magyar néprajz* VII. 443–481. Budapest: Akadémiai Kiadó.

LEVI-STRAUSS, Claude

1955 The Structural Study of Myth. *The Journal of American Folklore*, Vol. 68. No. 270. 428–444.

LÉVY-STRAUSS, Claude

1964–1968 *Mythologies 1–3.: Le cru et le cuit* (1964); *From Honey to Ashes* (1966); *L'origine des manières de table* (1968). Paris: Plon.

MOORE, Sally F. – MYERHOFF, Barbara G.

1977 Introduction: Secular Ritual: Forms and Meanings. In: Moore, S. F. – Myerhoff, B. G. (eds.): *Secular Ritual*. 3–24. Assen: Van Gorcum & Comp.

NEULINGER Ágnes

2013 Világi rítusok, családi rítusok. Szakirodalmi áttekintés. *Szociológiai Szemle*, 23. évf. 3. sz. 102–120.

NYÁRY Albert

1906 Palócz lakodalom. *Néprajzi Értesítő*, 7. évf. 3–4. sz. 218–232.

PÉNTÉK János

1997 A ritualizált szöveg. In: *Szöveg és stílus*. 329–334. Kolozsvár: BBTE Magyar Nyelv és Kultúra Tanszék.

RADCLIFFE-BROWN, Alfred Reginald

2004 [1952] *Struktúra és funkció a primitív társadalomban*. Debrecen: Csokonai Kiadó.

REFORMÁTUS ÉNEKESKÖNYV

2021 [... összeáll. a Generális Konvent Liturgiai és Himnológiai Bizottsága] Budapest: Magyarországi Ref. Egyház Kálvin János Kiadó.

ROOK, D. W.

1985 The Ritual Dimension of Consumer Behavior Reviewed. *Journal of Consumer Research*, Vol. 12. No. 3. 251–264.

SMIT, R.

2011 Maintaining Family Memories through Symbolic Action: Young Adults' Perceptions of Family Rituals in Their Families of Origin. *Journal of Comparative Family Studies*, Vol. 42. No. 3. 355–367.

SPAGNOLA, M. – FIESE, B. H.

2007 Family Routines and Rituals: A Context for Development in the Lives of Young Children. *Infants & Young Children*, Vol. 20. No. 4. 284–299. <https://doi.org/10.1097/01.IYC.0000290352.32170.5a>

STRINGFELLOW, Jamie

2012 Saying Grace: Mealtime Blessings Around the World. *Spirituality & Health* Vol. 15. No. 4. online version <https://www.spiritualityhealth.com/articles/2012/08/03/saying-grace-mealtime-blessings-around-world>

SZENDREY Zsigmond – SZENDREY Ákos

1937 Zene, tánc, szokások, hitvilág, játék. In: N. Bartha Károly et al. (szerk.): *A magyarság szellemi néprajza 2.* (A magyarság néprajza, 4.) *Szokások*. 154–322. Budapest: Egyetemi Ny.

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

2019 Hagyomány, globalizáció, előírás. A gyermek közétkeztetés társadalomformáló szerepének vizsgálata a XX. században. *Ethno-Lore*, XXXVI. évf. 123–144.

VEREBÉLYI Kincső

2005 *Minden napok, jeles napok. Hétköznapok és ünnepek a népszokások tükrében.* Budapest: Timp.

VOHS, K. D. – WANG, Y. – GINO, F. – NORTON, M. I.

2013 Rituals Enhance Consumption. *Psychological Science*, Vol. 24. No. 9. 1714–1721. <https://doi.org/10.1177/0956797613478949>

KATALIN JUHÁSZ

NUTRITION OR EATING? FOOD RITUALS IN CANTEENS, WITH SPECIAL REGARD TO SAYING GRACE

Keywords: public catering, food rites, secular rites, table blessing

‘Nutrition’ and ‘eating’ are seemingly related concepts. However, there is an important difference between them. ‘Nutrition’ is more biological and expresses the body’s need for nourishment to survive. ‘Eating’, on the other hand, is an occasion for nourishment: a performance. The dichotomy that hunger and nutrition are biological needs, and that the way to satisfy this need is culturally determined, arises every time nutrition and eating are discussed. Ingesting food in the here and now is a communicative activity, a custom, a function and specific code of a culture.

When the legal background and dietetic recommendations for school meals are being created, little attention is paid to the conditions and ways children consume food with a scientifically determined nutritional composition. Therefore, we as ethnographers investigated with our own methods, among other things, the physical environment, logistics, and customs of catering and eating in school canteens. In this entire process, the allotted time as well as the communication about food and attitude towards food of the stakeholders – food service managers, cooks, suppliers, service staff, teachers accompanying children, children and their parents – are also important factors.

Focusing on the communal mealtime rituals observed at the fieldwork sites, especially saying grace, the study explores how and in what versions all of these are implemented in the school canteen, and what effect they have on the attitude of the participants towards (canteen) food.

AZ ÉTKEZÉS JELRENDSZERE – ÉTKEZÉS ÉS IDENTITÁS

Az alábbiakban¹ a kulturális antropológia (és a szemiotika) szemszögéből beszélünk az étkezés jelentőségéről és jelentéstartalmairól, különös tekintettel az identitás-szimbolikára.² A kulturális antropológiában a táplálkozás kutatásának mindig is nagy szerepe volt. Ennek a tudományágnak alapvetően kettős célja van. Az egyik: megmutatni azt, ami minden kultúrában közös. A táplálkozás nyilvánvalóan az egyik legalapvetőbb e tevékenységek közül. Az étel-ital magunkhoz vétele az embernek nemcsak létfontosságú szükséglete, hanem egyik leggyakoribb tevékenysége is. A másik oldal, amit a kulturális antropológia vizsgál: a kulturális különbségek mibenléte, tehát hogy milyen eltérések vannak az adott tevékenységben, az adott szükséglet kielégítésében az egyes kultúrák között. Az emberek jelentős részéből például megbotránkozást vált ki, ha híradásokban azt látja, hogy valahol élő hernyókat esznek a fákról az emberek, hiszen ez a mi kultúránkban nem szokás; ám az elfogulatlan elemző – terjesztvén ezzel a tolerancia szemléletét – megállapítja, hogy ez a fehérjeszükséglet kielégítésének a természetes módja abban a kultúrában, éppen úgy, ahogy mi például disznóhúst eszünk, ami viszont sok más kultúrában tabu. A kulturális antropológiában még egy szempontból nagyon fontos az étkezési szokások vizsgálata. Ez az identitás-szimbolika szempontja, hiszen tudjuk, hogy amikor egy kultúra fenntartása nehézségekbe ütközik, például egy diaszpórában, ahol nemzedékről-nemzedékre halványulnak az eredeti kultúra szokásai, és ezzel csökken az összetartó erő, még amikor a nyelv elvész (tehát az eredeti nyelv helyett a fiatalabb generációk már a befogadó ország nyelvét használják anyanyelvként), az étkezési hagyomány egyes elemei, mint az adott *kulturális identitás* szimbólumai (Hoppál 1989, 1995; Niedermüller 1989; Fejős 1993; Bába 2015; Bögre 2018), még akkor is életben tudnak maradni.

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Kapitány Ágnes – Kapitány Gábor: Az étkezés jelrendszere – étkezés és identitás. In: Bati Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága*. (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 237–249. p.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-09>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: a.g.kapitany@gmail.com

Kulcsszavak: kulturális antropológia, gasztronómia, szocio-szemiotika, nemzeti identitás, hierarchia szimbólumok.

² Kapitány Ágnes (MOME, TK SZI), az MTA doktora, professor emerita; Kapitány Gábor (MOME, TK SZI), az MTA doktora, professor emeritus.

Az étkezés szimbolikus szerepe az identításban abban is megnyilvánul, hogy a közös étkezés az ősi szemléletben: *lélekcseré*, egy közös *lélekkör* létrehozása. Ez az ősi szemlélet a mélyben mindmáig továbbél: ezért sértés visszautasítani, amit kínálnak, ezért megiszteltetés, a barátság jele, ha valakivel közösen étkezünk. (Mary Douglas részletesen elemzi, hogy miképpen függ össze a kapcsolat erősségi fokával, hogy milyen fajta étel-ital fogyasztást osztunk meg valakivel. Douglas 1966, 2003). Mary Douglas egyébként sok szempontból foglalkozott az ételek szimbolikus jelentésével és jelentőségével. Egyrészt az *étkezési tabuk* jelenségével, (tehát azzal, hogy mitől lesz tabu egy étel valamely kultúrában), kimutatva, hogy tabu tárgyává (a mérgezőnek, szennyezőnek vélt ételeken kívül) gyakran az olyan táplálékforrások válnak, amelyeket nehéz tiszta kategóriákba rendezni, s hogy a tabusítás nagyon erősen összefügg a közösség homogenitásának védelmével (Douglas 1966, 2003). Ehhez más antropológusok kutatásaiból hozzátehetjük, hogy a totemizmus hitvilágában a totemősnek nyilvánított állatok-növények fogyasztása vagy tabu, vagy éppen ellenkezőleg rituális-szagrális esemény. Másrészt Mary Douglas kísérletet tett az ételek egyfajta szemiotikai rendszerének megalkotására is.

Elemzési dimenziók

Részben ennek, részben más kutatásoknak (Balázs G. – Balázs L. – Veszelszki 2012; Barthes 1961; Montanari 1999), illetve saját kutatásainknak alapján felvázolnánk az ételek szemiotikai elemzésének néhány lehetséges dimenzióját. Az ételek jelentését meghatározó első dimenzió nyilván az „igen/nem” dimenzió, ami itt a *fogyasztásra alkalmas és arra alkalmatlan* (tápláló, illetve mérgező) ételek/italok megkülönböztetését jelenti. A következő dimenzió a *nyers/főtt* dimenzió, amely egyúttal a civilizált és civilizálatlan első megkülönböztetésének alapja, hiszen a tűz használata az egyik első civilizációs határvonal az ember és az állat között. Persze itt megemlíthetjük, hogy ismerünk olyan kultúrát is,³ amelyben (az általános felfogással ellentétben) a „főtt” az ártalmas szinonimája. A fogyasztásra alkalmas/alkalmatlan dimenzióval rokon a következő dichotómia: az *étvágygerjesztő* versus *gusztustalan*. (Ez már meglehetősen szubjektív; hogy kinek számára mi jelent étvágygerjesztőt és mi az ellentétét, a kulturális szokások mellett az egyéni fiziológiai sajátosságoktól az egyéni élettapasztalatokon keresztül az egyén tudatos döntéseig itt számos egyedi tényező játszhat szerepet). Egyértelműen

³ Ebből a szempontból a bicsérdizmus is egy sajátos kultúrának tekinthető.

kulturális dimenzió a *szent/profán* ellentétpár; a totemizmus kapcsán már említettük a szakrális étkezések megjelenését, a tételes vallásokban azután nemcsak a *tiltott és preferált* ételek elkülönítése történik meg, hanem finom szabályrendszer alakul ki a hétköznapi és az ünnepi elkülönítésének, az ételek megszentelésének, a bizonyos ünnepekhez kötődő szinte kötelező ételeknek, és azoknak a szabályoknak, amelyek például a böjtös időszakok étel előírásaiban határvonalat képeznek az ekkor fogyasztható és nem fogyasztható ételek között. A vallásüldözésnek ezért lehetett eszköze már az antik Rómában a hívők szabályszegésre-kényszerítése (s ezzel mintegy a szent értékek megtagadása), s a szocializmus időszakából is emlékezhetünk arra, amikor az iskolai menzákön, üzemi étkezdékben böjtnapokon is szándékosan húst tálaltak. A *hétköznapi és ünnepi* ételek megkülönböztetése már nem feltétlenül hord magában vallási mozzanatokat, viszont mindenképpen jelentősége van egyrészt az idő tagolásában, másrészt az ételek között egyfajta hierarchia kialakításában, (hiszen az ünnepi ételek a megkülönböztetéssel nyilvánvalóan értékesebbnek nyilváníthatnak).

Az ételek jelrendszerében szerepet játszik *évszakokhoz kötődésük*. A globalizáció ugyan megteremti annak realizálási lehetőségét, ami „A tizenkét hónap” meséjében még az ostoba telhetetlenség példája volt, (hogy tudniillik a szegény lánytól mindig olyan gyümölcsöt követeltek, amelyet az adott évszakban lehetetlen volt fellelni); ennek ellenére sokan ragaszkodnak a hagyományos fogyasztási szokások szezonális jellegéhez. Ugyancsak jellemző a *napszakok* szerinti tagolás. Tudjuk, hogy kultúránként (és az egyes társadalmi csoportok eltérő lehetőségeinek függvényében is) változó a napi étkezések mennyisége, mértéke és szokásos „menüje”. Látványosan eltér például az angol reggeli a „kontinentálistól”. Sokan ragaszkodnak ahhoz az egészségi szabályhoz, hogy „reggelizz úgy, mint egy király, ebédelj, mint egy polgár és vacsorázz, mint egy koldus”, de például abban az életformában, amely napközben csak gyorsétkezést tesz lehetővé, a reggelit meg az iskolába-, munkába sietés miatt kell elkapkodni, a család által közösen elfogyasztott, s ezáltal az étkezés közösség-összetartó ereje szempontjából is fontos vacsora válik a leghangsúlyosabb étkezési alkalommá. Az is a szokások függvénye, hogy melyik alkalommal milyen ételeket szokás enni, ebben a reggeli, déli és esti étkezés menüje jelentősen különbözik. A hagyományos napi öt étkezés (reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna, vacsora – amelyek elkülönítésének jelentőségét a kialakult külön nevek is bizonyítják), a mai életformában egyre ritkább; a gyerekeit kezdetesen kívül, ahol ehhez a hagyományos rendhez igyekeznek igazodni, leggyakoribb talán a háromszori étkezés, de sokan csak kétszer, és a mélyszegénységben élők gyakran csak egyszer tudnak étkezni naponta.

Ha már a társadalmi különbségeknél tartunk, fontos dimenzió a *gazdagételek* (*luxusételek*)/*szegényételek* megkülönböztetése. (Ez is változhat persze: az életszínvonal emelkedésével egyes ételek kikerülhetnek a „luxus” kategóriából, az ízletes „szegényételek” pedig általánosan népszerűekké válhatnak. Ezt figyelhettük meg például a lebbencsleves esetében, vagy jelenleg a csíramálé terjedő népszerűségében).

Egy következő szempont az ételek *minőség* szerinti osztályozása. Ebben is sok a szubjektív és a változó elem, hiszen a „minőség” nem mindig egyértelműen megragadható. Van, amikor a tápérték határozza meg leginkább, máskor a megjelenő ízek változatossága, kifinomultsága; a felhasznált alapanyagok, azok tisztasága, „nemesebb” besorolása, az elkészítési módok, a készítőik virtuozitása (gondoljunk csak egy példaként arra, hogy a rétesészta vékonysága hogyan minősíti a háziasszony hozzáértését), – nagyon sok minden szerepet játszhat abban, hogy mit értékelünk magasabb minőségűnek. (És persze itt is a szubjektivitás: az említett rétes esetében például van, aki azt értékeli magasabbra, ha sok, más pedig azt, ha kevesebb benne a töltelék).

Fontos kulturális dimenzió az ételek szemiotikájában a „*keleti/nyugati*”. Az euro-amerikai, nyugati társadalmakban a keleti ételek egzotikumok. Ennek megfelelően sokáig az volt az általános, hogy a fogyasztók ragaszkodtak a hagyományos „nyugati” ételekhez, és legfeljebb kuriózumként, ritkán kóstoltak meg ettől eltérő ételeket. (Amikor először jelentek meg például a vidéki Magyarországon kínai vagy thai éttermek, ezek gyorsan be is zártak). Ismeretes azonban, hogy a keleti gasztronómia e kezdeti lépésekhez képest – a Kelet egyéb hatásaival (sportok, berendezési tárgyak, öltözeti elemek, lelkigyakorlatok, filmek stb.) együtt – nagymértékben hódítani kezdett, olyannyira, hogy a keleti konyhák egyes elemei mára beépültek a magyar háziasszonyok gyakorlatába is.

Hagyományos dichotómia a *férfias/nőies* ételek szembeállítása. (Ebben az a hagyományos családmodell a döntő, amelyben a férfiak végezték a nehezebb vagy legalábbis nehezebbnek minősített munkákat, s ennek megfelelően a „férfiételek” a nehéz, tápláló ételek). A férfiaknak például nem illett „édesszájúnak” lenni: a sütemények így egyértelműen a nőies ételek kategóriájába kerültek. Ma már ezek a határok a nemi megkülönböztetés egyéb területeihez hasonlóan csökkennek. Egy másik ilyen megkülönböztetés a *gyermekételek/felnőtt ételek* szembeállítása, itt is értelemszerűen a gyerekételek a könnyebbek. Vannak kifejezetten a gyermekeknek szánt csemegék is, melyeket a felnőttek kevésbé fogyasztanak. Hagyományosan ilyen volt például a vattacukor, a nyalókák és egyéb cukorkák; ugyanakkor például a rumosmeggy és az egyéb alkoholtartalmú édességek inkább a felnőtteknek

készültek. Ezek a határok is oldódnak, egyre több felnőtt fogyaszt – már csak a gyerekkor iránti nosztalgia legitimé válásával is – gyerekételeket, és a gyerek és felnőttek megkülönböztetése még leginkább a mennyiség tekintetében maradt fenn (gyerekadag).

A *városi/falusi* ételek megkülönböztetése a két településtípusban egymástól eltérővé alakult szokásokon alapszik, de mai jelentőségét elsősorban szimbolikus különbségük adja: a városi ételek (például a globális gyorsétermek kínálata) urbanizációs szimbólumok a falun élők, a falusi ételek (házi szörpök, tradicionális falusi ételek) pedig nosztalgia-szimbólumok a városiak szemében.

Fontos különbség van a *kötött kínálatú és a választható* ételek között. Az utóbbiak az individualizáció térnyerésével egyre több területet hódítanak meg. A svédasztalos reggeli megjelenése mellett ma már egyre több menzán és munkahelyi étkezdében biztosított egyfelől a menüválasztás lehetősége, másrészt terjed az is, hogy a svédasztal szellemében ki-ki maga állítsa össze az ételét, a vendégségben pedig terjednek azok a technikák, amelyek a vendég sajátos igényeinek kiszolgálásához igazodnak (fondue, raclette stb.).

A *természetes/mesterséges* ételek megkülönböztetésével látszólag visszatérünk az első lépéshez (a nyers és főtt ellentétéhez), de a „mesterséges” ma már nem a természetben található ételek ember általi megváltoztatását jelenti, hanem az ételek anyagának szintetikus úton való előállítását. A „modernista” korszakok inkább haladásként üdvözölték az ilyen ételek megjelenését, a konzervatív korokban, így például a közelmúlt posztmodernjében inkább a „mesterséges” negatív, egészségre káros oldalai kerültek előtérbe.

Mindezidáig az ételek megkülönböztetésében érvényesülő kulturális szempontokról beszéltünk. Ám amikor néhány olyan dimenziót veszünk figyelembe, amelyek az ételek materiális összetevőinek tulajdonságai szerint osztályoznak, ezeket sem függetleníthetjük a kulturális meghatározóktól. A *„leveses/húsos/tésztás”* nemcsak az étrend fogásainak materiális különbségeit osztályozza, hanem különbséget jelez „leveses”, „húsos” és „tésztás” kultúrák között. Egyes kultúrákban az étrend e három összetevőjének egyike-másika szinte alig van jelen. Az *állati és növényi* ételek kezdettől fogva dichotómiát képeztek, s ráépültek az emberek közötti munkamegosztás egyik nagy, első skizmájára, (a földművelő és állattenyésztő, illetve halász-vadász) kultúrák elkülönülésére. (Az állati eredetű ételek is tovább bonthatók aszerint, hogy *háziállatból vagy vadból készültek* – a vadételekhez hozzáasszociálódnak a vadászathoz kapcsolódó képzetek is –; vagy aszerint, hogy az állatnak *húsából, zsírából vagy belsősegeiből* származnak-e, ezekhez mind különböző képzetek

társulhatnak.⁴) Persze még a növényi és állati eredetű eledelek közti határképzés sem volt sosem éles: a legjellemzőbb az, hogy a növények gyűjtögetése és a vadászat-halászat, a földművelés és az állattenyésztés együtt biztosítják az ember táplálékát, de ebben kultúránként nagy hangsúlykülönbségek is kialakulhatnak. S ha ezt vallási megfontolások is támogatják, mint például Indiában, ott kialakulhat például a növényi ételek dominanciája. A modern korban inkább az egészségügyi divatok, megfontolások képezik a határvonalakat: a vegetarizmus már régóta hódít, az utóbbi időben a különböző allergiák, érzékenységek hoznak létre speciális (gluténmentes, cukormentes, laktózmentes) diétákat, de például a húsfogyasztást egészségtelennek minősítő vegetáriánusokkal szemben létezik olyan irányzat is (például az úgynevezett *paleo* diéta), amely meg éppen a húsfogyasztás egészségesebb volta mellett érvel.⁵

Az ételek jelrendszerében mindenképpen lényeges felosztási szempont az íz szerinti: más-más asszociációkör fűződik *keserű, sós, savanyú és édes* ételeinkhez. (A távol-keleti konyha éppen ezért is törekszik az ízek egyensúlyára). Ugyancsak fontosak az ételek anyagának olyan fizikai tulajdonságai, mint a *keménység/lágy-ság, a szárazság/nedvesség* stb.

Természetesen jelentős szimbolikus értéke van az ételek *színeinek*. A pirosnak az ételek között is különösen erős vitalizáló tartalmat tulajdonítanak, a kék szín az ételek között sok tekintetben kevésbé vonzó: azt szokták mondani, hogy azért, mert a természetben nemigen van ehető kék étel. (Kékes színezetet inkább a megpenészedés hozhat létre.) Ez egyébként nem teljesen igaz: vannak vonzó kék bogyók, gyümölcsök, mint a kökény, az áfonya vagy éppen a szilva; és az utóbbi időben ételszínezékek révén sok fagylalt, ital kék; (az megint személyes különbségeken múlik, hogy ezek vonzónak vagy taszítónak tűnnek-e valaki számára). Az ételek alakja, kompozíciója is számít: egyes ételeket csak tradicionális formájukban nevezünk annak, amik (gondoljunk például a kürtöskalácsra, a kuglófra, a grillcsirkére vagy a rakott krumplira), s vannak, amelyek eltűrik a forma variálását (mint például a palacsinta, amelyet hengeres és háromszögű formában is szokás tálalni. Az ínycseck világában nagyon nagy szerepe van a *kompozíciónak*: a Michelin csillagos éttermek kínálatában ez különösen szembeűnő.

⁴ Az adott ételtípus értékelése persze megint csak változó: a Toldiban a máj még alantas, állatoknak való ételnek számít, ma akár ínycsemegének.

⁵ Húskételek és növényi ételek hierarchikus viszonyában mindenesetre beszédes, hogy míg a növényi ételek lehetnek a húskételek töltelékei és köreitei, a hús növényi ételeknek lehet a tölteléke, köreite azonban nem.

Hierarchiaképző dimenziók

Néhány kutatásunk megfigyeléseinek egybevetésével úgy találtuk, hogy a hierarchia jelzése a társadalmi lét egymástól igen különböző jelrendszereiben (például a tárgyi környezet megítélésében, a nyelvhasználatban vagy éppen a gasztronómia jelrendszerében) lényegében ugyanazokra a dichotómiákra támaszkodik. Így röviden ismertetnénk ezeket, a jelen szöveg-összefüggésben mint a gasztroszemiótika hierarchiaképző dimenzióit.

Az első ilyen dichotómiát a *tisztaság és mocskok* pólusai képezik. Nyilvánvaló, hogy magasabb státuszúnak számít mind az étkezés környezete, mind magának az ételnek a megítélésében a tiszta hatású a szennyezettel szemben. Magas státuszú étkezésben az evőeszközöknek, edényeknek, terítőeknek és maguknak az ételeknek is makulátlanul tisztának kell lenniük, éppen ezzel különböztetve meg a magas státuszút az alacsonytól. Az más kérdés, hogy az is kulturálisan függő, hogy mit tekintenek egyáltalán szennyezőnek (lásd erről Douglas fent hivatkozott írását). Ez egy kultúrán belül általában egyértelmű. Az ehetetlen por, sár az ételen szennyező, az ételdísz nem; ha a húsetel a mártásban úszik, az tiszta, ha az előző fogásként szereplő leves ráloccsan, az szennyező. De még ugyanaz a dolog is más értékelést kaphat: a penész a kenyéren szennyezőnek minősül, a nemes sajton egyáltalán nem.

A következő dimenzió a *rendezettség/rendetlenség* dimenziója. Egészen más a hatása az étel hierarchikus helyét illetően, ha az esztétikus kompozícióba van rendezve, mint amikor a tömegétkeztetésben csak úgy odalöttyintik a tányér-ra. Lényeges a mennyiség dimenziója: az étel *bősége*, ami eleve jólét-szimbólum, szemben *a hiánnyal, a szűkösséggel*: így például egy ételbe kellene hús, kellene fűszer stb. de nincs; ha az étel elfogyasztása után éhes marad az ember, vagy ha egyáltalán nincs étel a háznál.

A következő hierarchiaképző dimenzió a már említett *minőség*, amihez hozzátartozik az étel *állapota* is: frissessége, vagy például az, hogy egy szelet húsból vagy egy süteményből letörtek-e egy darabot. A *díszítettség/sivárság* rokon a rendezettséggel, de nem azonos: egy étel lehet rendezett, de ugyanakkor sivár hatású, és ez megint lefokozza az ételek hierarchiájában. A lakberendezés történetéből is ismeretes – de például városok, városrészek megítélésében is lényeges –, hogy mekkora szimbolikus szerepe van a *csillogás, fény/sötétség* dimenziójának. Itt nem csak olyan ételekre gondolhatunk, mint a lángoló Gundel-palacsinta, vagy a születésnap torták dekorációja, hanem például a cukormázakra, vagy az olyan, a leves tetején csillogó zsiradék-karikákra, amelyek oly vonzóvá tették Huszárik Szindbádjának húslevesét.

A *kényelem/kényelmetlenség* dimenziója egyrészt az étel fogyasztási körülményeire vonatkozik, de (a hierarchiában leértékelő hatással) érvényesül abban is, ha például egy étel rágós, vagy halszállakkal veszélyezteti fogyasztóját. Ez utóbbi példa már átvezet a következő dimenzióhoz: a *biztonságosság/biztonsághiány* dimenziójához. Kuroszawa: Dodeskaden című filmjében az egyik hajléktalan főszereplő tragédiájához vezet a vendéglőből kidobott, lejárt szavatosságú hal, (ami tehát nem csak a minőség, az állapot szempontjából volt alacsonyabb értékű, hanem a biztonságosság szempontjából is). Az *exkluzivitás/tömeglet* dimenziója is egyszerre érvényesül a körülmények különbségében: (luxusétterem versus „népkonyha”) és magukban az ételekben: nagy tömegben, óriás edényekben főzött „közétkeztetés”, szemben a kiváltságos keveseknek személyre szabottan elkészített ínycségekkel. (Ezt a végletekig lehet fokozni: a Rolls Royce-ba beépített gyémántok megfelelőjeként dobtak az antik világ mágnásai igazgyöngyöt az italukba). Mindezek a dimenziók szerepet játszanak tehát abban, hogy egy ételt milyen mértékben társítanak a társadalmilag magasabb vagy alacsonyabb státuszhoz.

Végezetül egy másik kutatásunk (Kapitány – Kapitány 2023) alapján szeretnénk néhány szót szólni a magyar konyha olyan jellemzőiről, amelyek voltaképpen nemzeti identitás-szimbólumoknak is tekinthetők.⁶

A magyar konyha arculatának néhány jellemzője

Noha a leves, ahogy azt ma ismerjük, nem nagyon régi, és leveseink jelentős része más konyhák hatását tükrözi. A magyar konyha annyiban mindenképpen „leveses” jellegűnek tekinthető, hogy a gulyás vagy a halászlé elterjedése előtti időkben is jellemző volt rá a mártások bősége, a vízben-borban főzött ételek. Vannak kultúrák, amelyekben nem nagyon része a főétkezésnek a leves, ez a magyar konyháról nem mondható el, s feltehetőleg az újabb keletű levesek is azért tudtak jól beilleszkedni a magyar konyhába, mert a levesesség e kultúra gasztronómiai világképének eleve része volt. További, még markánsabb és közismert jellemzője, hogy arculata erősen *paprikás-hagymás-fűszeres*. Itt is elmondható, hogy bár a paprika csak Amerika felfedezése után érkezhett hozzánk, de a fűszerekben gazdag jelleg jóval azelőtt is jellemezte a magyar ízlést. Fontos a *húsos-szalonnás* jelleg is: sok magyar ízlését jellemzi a „húst enni hússal”, a szalonna meg szem-

⁶ E kutatás során egy országos, 1000 fős reprezentatív mintán a magyar kultúrára jellemző sajátosságok között kérdésként szerepeltek a nemzeti identitás szempontjából jellegzetes ételek és italok is.

betűnően sok ételbe kerül felhasználásra. Itt említhető a disznótor jelentősége is: bár disznót sok más országban is ölnek, az a sokelemű rítus, ami Magyarországon kötődik hozzá, másutt nem ismert: több kutatás is beszámol arról, hogy az amerikai magyarok között a disznótor jelentős identitásképző (már csak azért is, mert ebben a formában más amerikai közösségekben nem találkozni vele). Ami a tésztákat illeti: az olasz kultúráról talán előbb jut eszünkbe a tésztás jelleg, és persze sok más kultúra is használja a tészták ilyen vagy olyan formáját. A magyar konyhára viszont mindenképpen jellemző a *tesztaételek sokfélesége* (lángos, langalló, pogácsa, rétes, kürtőskalács, bélesek, gubák, palacsinták stb.) és a tésztafajták sokfélesége⁷ is (lepények, főtt tészták, kelt tészták, leveles tészták, sütemények stb.)⁸ Sok tesztaétel annyira hozzákötődik a magyar kultúrához, hogy egyrészt nemzeti identitás-szimbólummá is válik, másrészt más népek is a magyar névvel veszik át, ezzel mintegy hitelesítve hungarikum-jellegüket. (Lásd például a lángos esetét).

Egy következő arculati jellemző olyan adalékanyagok használata, amelyek ebben a formában másutt nemigen használatosak. Ilyen a *rögös túró*, de akár a *tejföl* használata is: mindkettő igen sok ételünk jellemzője. A *mák* néhány környező kultúrában is használt ízesítő, de ez is olyannyira hozzákötődött étkezési kultúránkhoz (mákos metélt, mákos rétes, mákos guba stb.), hogy amikor az EU csatlakozáskor felmerült betiltásának lehetősége, ezt sokan nemzeti sérelemként élték át. Ugyancsak a nemzeti identitás része *főzelék*-kultúránk is. Sok nép használ növényi táplálékokat, de amit nálunk főzeléknek neveznek, az így megint csak nem annyira jellemző, s ismét hozzátehetjük, hogy ráadásul igen nagy választékban (sárgarépa-, kelkáposzta-, krumpli-, sóska-, bab-, borsó-, lencse-, spenót-, tök-stb. főzelék). Az édességről korábban megállapítottuk, hogy a hagyomány szerint nem férfias étel, mégis igen sok férfi fogyasztja, és igen sokféle készül ebből is.

A magyar konyha jellemzői között említhetjük azt is, hogy erősen *konzervatív*, de miközben őrzi hagyományos jellegét jellemző rá – mint az egész magyar kultúrára – a *befogadó és szintetizáló* jelleg. Megannyi kulturális hatást vesz át a magyar kultúra, mondhatni keletről és nyugatról, északról és délről, de ezeket sajátos egységbe szintetizálja. Több ízben hangsúlyoztuk azt is, hogy nem csak

⁷ Bár néhányan például még a hungarikum kürtőskalácsról is vitatják, hogy magyar eredetű lenne, számos tesztaféle így is bizonyíthatóan magyar „találmány” (Dobostorta, Vargabéles, Somlói galuska, Rákóczi túrós).

⁸ Huseby-Darvas Éva tanúbizonysága szerint az amerikai magyarok ételkínálatában a magyar identitásnak az egyik legfőbb szimbóluma a csigatészta-készítés, az ünnepi készülődés fontos kelléke (Huseby-Darvas 1996). De Magyarországon is annak tekinthető, hiszen az asszonyok által (különösen lakodalmak alkalmával) közösen végzett, rituális házimunkák egyike volt, a kukoricafosztáshoz vagy a szilvalekvárfőzéshez hasonlóan.

egy-egy étel megítélése *történelmileg változó*, de magának a magyar konyhának a jellege is. A gulyás előtt a húsos káposzta volt a jellemzőnek tartott magyar étel (Kisbán 1989), s ahogy megyünk vissza a múltban, újabb s újabb identitás-szimbólumot találunk ételeink között is. Fontos az is, hogy azokhoz az ételeinkhez, amelyek az identitás szempontjából a legfontosabbak, *rítusok* kötődnek. Szó volt már az étkezés, a közös evés-ivás *lélekkör-képző* szerepéről, de ilyen rítus – az áldozati rítusok maradványa – az étel és ital ajándékba-vitele, idesorolva például a komatál közösség-erősítő szokását is. Említettük a disznótor vagy a csigatészta-készítés rituális jellegét is, de rítusnak nevezhető a gulyás vagy a halászlé készítése, amelynek rituális jellegét az is jelzi, hogy elkészítése többnyire férfiak dolgának számít. Ennek nem csak az az oka, hogy eredetük szerint is a családtól távoli férfiak: pásztorok, halászok készítették, hanem az étel ünnepivé vált jellege is, amelyet egy hagyományosan férfiuralmú kultúra éppen azzal emel ki a hétköznapi ételek sorából, hogy főzését a magasabb presztízsű férfiak privilégiumává teszi. Egyes tájételek is szert tehetnek olyan arculatra, amely a nemzeti identitáshoz köti őket. Ilyen volt maga a gulyás is, de az alföldi ételek közül ilyen a slambuc vagy öhöm, vagy így vált országossá az erdélyi kürtöskalács és rakottkáposzta is. S a sor még hosszan folytatható. Mindenesetre ez általában akkor következik be, amikor maga a tájegység lesz szimbóluma a nemzeti identitásnak, mint az Alföld, és azon belül a Hortobágy, vagy (főleg Trianon óta) Erdély.

Az ételek szimbolikájában (is) meghatározó fontosságúak azok a *mesék, népdalok, irodalmi alkotások*, amelyekben ételek szerepelnek; a gyermekkori élmények különösen erős építői lévén az identitástudatnak. Csak néhányat kiragadva ezek közül: a „terülj, terülj asztalkám” magának az étkezésnek a fontosságát jelzi (s a vágyat, hogy ennek élvezete végtelen legyen). A „kőleves” egyszerre szól a szegény ember találékonyságáról, a kapzsiság bírálatáról, s persze arról is, hogy a „leveses” magyar konyha miképpen képes mozgósítani az ízek rendkívüli gazdagságát. A „kisgömböc” alapvetően tanmese a telhetetlenségről, de a mindent felfaló gömböc egyúttal magának a disznósajtnak a készítését is jelképezheti. A „túróscsusza, bableves” kezdetű énekekben pedig a magyar kultúra egy igen ősi rétegét, a sámánkultúra elemeit lehet tetten érni. Egyrészt a fordított sorrendben (ez a sámánvarázslás szokott módja: lásd például a „szita, szita péntek, szerelem csütörtök, dobszerda” esetét), amihez figyelembe kell vennünk, hogy néhány ételünk szekvenciaszerűen összekapcsolódik, ilyen a bablevesből és a túróscsuszából álló „menü” is, csak éppen a daléval ellenkező sorrendben. (A másik sámán-mozzanat a dal folytatása: „Énrám, babám, ne nevesz” lévén a nevetés, a fog láttatása a sámánvarázslatot megtörő aktus.) A szöveg természetesen nem közvetlenül kapcsolódik a sámánhagyományhoz, csak annak elfelejtett jelentésű elemeit őrzi.

Végezetül megemlítenénk, hogy *Magyarság-szimbólumok* kutatásunk szerint mely ételeket tartja a mai magyar népesség a leginkább a magyarsághoz kötődőeknek. A kutatás során 1000 fős országos reprezentatív mintával dolgoztunk. A kutatás előzménye egy 1997-ben lefolytatott, ugyancsak 1000 fős országos reprezentatív vizsgálat volt, hasonló kérdéssel. Míg 1997-ben magasan vezetett a gulyás (64,1%), ezután következett a halászlé (43,6%), a töltött káposzta (40,2%), a paprikás csirke (34,3%), a paprikás krumpli (25,4%), a disznótoros (23,7%), a bableves (21,8%) és a túrós csusza (11,3%), addig 2021-ben a gulyáshoz (62%) felzárkózott a második és harmadik helyezett: töltött káposzta: (60%), halászlé (56%), ezután új szereplőként a pörkölt következik (42%), majd a paprikás csirke (36%), a lecsó (34%), a rántott hús (33%), a disznótoros (32%) és a húsleves (31%). Az összehasonlítás azért nem egyszerű, mert a 2021-es vizsgálatban többet lehetett választani (ezért is magasabbak a százalékok) és több item közül is. (A 2021-es vizsgálatban szerepelt egy értelmiségi minta is: náluk az első tízbe a túrós csuszán kívül további három tézsaétel is bekerült).

A *kedvenc* ételek listája nem azonos a magyarosnak tartott ételekével, (jóllehet, ami a kedvencekből összeáll, éppen hogy az reprezentálhatja igazán a mai magyar lakosság kulináris ízlésének jellemzőit). (A két kutatás adatsora itt jobban egymásra vetíthető, mert ez mindkét esetben nyitott kérdés volt, tehát nem előre megadott válaszlehetőségek közül lehetett választani.) Itt mindenesetre a sorrendekben történtek változások. Az 1997-es sorrend: töltött káposzta (26, 1%), rántott szelet (19,3%), paprikás csirke (16%), húsleves (15,9%), halászlé (12,7%), gulyás (10, 8%), bableves (10,3%), pörkölt (10,1%). A 2021-es: húsleves (26,4%), pörkölt (23, 4%), rántott szelet (22,6%), töltött káposzta (20,6%), gulyás (13,1%), paprikás csirke (11,6%), halászlé (11,1%). Viszont, és ez is figyelemre méltó, az élményben ugyanazok az ételek szerepelnek, tehát étrendünk főbb szereplői 25 év különbséggel (tehát egy nemzedékváltással) ugyanazok. A fentiekben néhány olyan elemzési szempontot igyekeztünk bemutatni, amelyek hozzájárulhatnak az étkezés kultúrában betöltött szerepének több szempontú elemzéséhez.

IRODALOM

BÁBA Szilvia

2015 *Magyar identitás a tengeren túli diaszpórában*, PhD értekezés, Pécs, Pécsi Tudományegyetem, BTK, Interdiszciplináris Doktori Iskola. <https://idi.btk.pte.hu/dokumentumok/disszertaciok/babaszilviaphd.pdf> (Letöltés: 2022. 07. 02.)

- BALÁZS Géza – BALÁZS László – VESZELSZKI Ágnes (szerk.)
2012 *Gasztroszemiotika. Az étkezés jelei.* (Magyar szemiotikai tanulmányok 27.) Budapest: MSZT – Eötvös Kiadó.
- BARTHES, Roland
1961 Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. *Annales*, Vol. 5. 977–986.
- BÖGRE Zsuzsanna
2018 56-os amerikai magyarok óhazaképe és a helyvesztés lépései. *Tér és Társadalom*. 32. évf. 2. sz. 77–92. <https://doi.org/10.17649/TET.32.2.2879>
- DOUGLAS, Mary
1966 *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo.* London: Routledge and Kegan Paul.
2003 *Rejtett jelentések.* Budapest: Osiris.
- FEJŐS Zoltán
1993 *A chicagói magyarok két nemzedéke (1890–1940). Az etnikai örökség megőrzése és változása.* Budapest: Közép-Európai Intézet.
- HOPPÁL Mihály
1989 Etnikus jelképek és hagyományörzés egy magyarországi és egy amerikai közösségben. In: Hoppál Mihály (szerk.): *Tanulmányok az amerikai magyar etnikus hagyományokról.* Budapest: MTA Néprajzi Kutató Intézet.
1995 Etnikus jelképek egy amerikai magyar közösségben. In: Kapitány Ágnes – Kapitány Gábor (szerk.): „Jelbeszéd az életünk” (*A szimbolizáció története és kutatásának módszerei*). 408–422. Budapest: Osiris – Századvég.
- HUSEBY-DARVAS, Éva V.
1996 A „szerdai magyarok” és a csigatészta készítése Délkelet-Michiganban. *Néprajzi Látóhatár*, 5. évf. 3–4. sz. 47–52.
- KAPITÁNY Ágnes – KAPITÁNY Gábor
2002 *Magyarság-szimbólumok.* Budapest: Európai Folklór Intézet. 3. bővített kiadás.
2012 A gasztronómiai érdeklődés szociokulturális okai, szemiotikai jelei. In: Balázs Géza – Balázs László – Veszelszki Ágnes (szerk.): *Gasztroszemiotika. Az étkezés jelei.* 15–33. Budapest: Magyar Szemiotikai Társaság – ELTE Eötvös Kiadó.
2015 The semiotic dimensions of vertical social (self)classification. *Semiotica*, Mouton de Gruyter, Vol 205. (Jun 2015), 243–260. <https://doi.org/10.1515/sem-2015-0012>

- 2020 Archaikus tudatformák tovább élése. *Kultúra és Közösség*, IV. folyam, XI. évf. 2. sz. 117–127.
- 2023 *A mindennapi élet magyarság-szimbólumai.* (megjelenés alatt)
- KISBÁN Eszter
- 1989 *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás.* (Életmód és tradíció 4.) Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport.
- MONTANARI, Massimo
- 1999 *Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete.* Budapest: Atlantisz.
- NIEDERMÜLLER Péter
- 1989 A paraszti kultúra utóélete avagy a hagyomány lehetőségei. In: Hoppál Mihály (szerk.): *Tanulmányok az amerikai magyar etnikus hagyományokról.* Budapest: MTA Néprajzi Kutató Intézete.
- POZSONY Ferenc
- 2014–2015 A székely kürtöskalács. *Acta Siculica*, 497–518.

ÁGNES KAPITÁNY – GÁBOR KAPITÁNY

THE SYMBOLOGY OF EATING – EATING AND IDENTITY

Keywords: cultural anthropology, gastronomy, socio-semiotics, national identity, hierarchy symbol.

Eating and food have always played a prominent role in the development of the characteristics of a culture. That is why cultural anthropology is especially focused on these topics. In our study, we would like to present some analytical dimensions that can be used in the analysis of food culture, partly through the cultural anthropological and partly through the socio-semiotic approach. First, we look at the gastrosemiotic aspects that are helpful in sorting food along different dichotomies and poles. Here we cover aspects that may indicate differences between cultures and subcultures, aspects that relate to differences in mealtimes, and aspects that are rooted in the material differences of foods. Next, we list the dimensions that, as general factors of status symbols, can also play a role in the analysis of food. In the study, we also cover our longitudinal study called *Symbols of Hungarianness* conducted (in 1997 and 2021–22) on a national representative sample of 1,000 people, where we inquired about typical foods and drinks from the point of view of national identity, which are thus also suitable for presenting certain characteristics of Hungarian cuisine.

A MAGYAR GYERMEKÉLELMEZÉSI RENDSZER KIALAKULÁSA

A magyar¹ gyermekélelmezési rendszer kialakulásának története több szempontból közelíthető meg, fejlődésének mélyreható vizsgálata interdiszciplináris szemléletet igényel.² A gyermekélelmezés kérdése már közel 150 éve is foglalkoztatta a döntéshozókat. A 19. század végén az Országos Közegészségügyi Tanács elfogadta az 1876/ VIV. törvényt a közegészségügy rendezéséről, amely a higiénés témák mellett foglalkozott az élelmezés és az élelmiszerek, továbbá a gyermek- és iskola-egészségügy kérdéseivel. A törvény tervezésében és előkészítésében nagy szerepe volt Fodor Józsefnek, a magyar közegészségtan megalkotójának és munkatársainak. A törvény nem foglalta magában a közvetlen állami irányítást és végrehajtást, a feladatokat törvényhatósági, illetve községi szintre utalta át. A hatósági orvosi feladatokhoz tatózott az élelmiszerek, ivóvíz, iskolák, árvaházak, szegényotthonok állapotának felmérése, ellenőrzése.

A 19–20. században Európát sújtó háborúk nyomán jellemző volt a gazdasági depresszió, a szegénység, a rossz higiénés állapotok, fertőzések. Magyarországon, mint szerte a világon, a szegénység, a kedvezőtlen egészségügyi helyzet, a járványok miatt nagy volt a gyermekhalandóság. Erre az időszakra esett a magyar közegészségügy fejlődése, közegészségügyi törvények megalkotása (1876), az intézményrendszer kialakulása: közigazgatási intézmények, hatósági igazgatás szervezeti hálózata, egészségügyi védőnők képzése (Kiss 2015).

Nagy fejlődés történt a táplálkozástudomány területén is. Max von Pettenkofer (1818–1901), aki többek között első alkalommal hirdette meg a müncheni egyetemen 1865-ös nyári szemeszterre előadásait *Vortrage über Hygiene* címmel és

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Dr. Greiner Erika – Feigl Edit – Mihály Kinga – Varga Anita – Zentai Andrea: A magyar gyermekélelmezési rendszer kialakulása. In: Bati Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága.* (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 251–259. p.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-10>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: Zentai.Andrea@ogyei.gov.hu

Kulcsszavak: közétkeztetés, közegészségügy, táplálkozástudomány, közétkeztetés szabályozása Magyarországon.

² Szerzők: Dr. Greiner Erika, Feigl Edit, Mihály Kinga, Varga Anita, Zentai Andrea OGYÉI munkatársai.

munkásságával sokat tett azért, hogy a higiéné tudományos rangra emelkedjen. Kidolgozta az első energia- és tápanyagszükségleti normákat. Barátja és kollégája, Carl von Voit (1831–1908), a müncheni egyetem élettan tanára, vizsgálta a szervezet anyagcsere-folyamatait, összefoglalta a táplálkozási higiénés normákat. Wilbur Olin Atwater (1844–1907) amerikai vegyész, a táplálkozástudomány egyik úttörője, ajánlásokat tett közzé a fehérje-, zsír-, szénhidrátbevitel vonatkozásában.

Magyarországon kidolgozták a népélelmezés felmérésének statisztikai módszereit, itthon is fokozatosan előtérbe kerültek a mennyiségi és minőségi táplálkozás kérdései. Felmérésre kerültek a különböző társadalmi csoportok élelmiszerfogyasztási szokásai, majd élelmiszerszükségleti normák kerültek megállapításra és élelmiszerkosarak lettek kialakítva (a fogyasztott élelmiszerek mennyisége és az árak mellett szerepelt azok tápanyagtartalma is). Mindez nagymértékben köszönhető Keleti Károly kutatásainak, melyek eredményeit az 1887-ben megjelent *Magyarország népességének élelmezési statisztikája physiologiai alapon* című kötet tartalmazza. Keleti Károly a következő kérdést tette fel: „Mennyi kell az embernek az életre, az életet olyanképpen értelmezve, hogy az ne csak fenntartassék, hanem hogy a gyermek növekedhessék, a felnőtt emberben a munka által fogyasztott erő visszapótoltsassék?” És válaszol: „A természettudományok mai haladásuk mellett teljesen máig képesek felelni e kérdésre. [...] A mennyiség úgy van megállapítva, hogy a hivatalos tudomány által szükségesnek megállapított fehérje, zsír, szénhidrát mennyiségét tartalmazza”. (Szociálpolitikai szemle 1913, idézi Havasi 2015)

Mindemellett viszont olyan, technikai és szemléletbeli változások is megkezdődtek, melyek hatással voltak a gyermekélelmezésre is: jelentős a korszakban az ipari fejlődés, előtérbe kerültek szociális kérdések, a „szegényügy” és megváltozott a gyermekekről alkotott kép is: fokozott figyelem irányult a gyermekkor sajátosságaira; a gyermekeket már nem tekintették speciális figyelmet nem igénylő „kis felnőtteknek”, hanem a jövő, védelemre szoruló zálogának. Ellen Key, svéd reformpedagógus, publicista szavaival (1901) „kitört a gyermekkor évszázada”.

Magyarországon 1901-ben megszületett az első kifejezetten gyermekvédelmi törvény, melyben az állam felelősséget vállalt a gyámolításra szoruló gyermekekért: az elhagyott gyermekek gondozását az állam gyermekmenhelyek, árvaházak és nevelőszülői hálózat révén oldotta meg. Bölcsődéket nyitottak, kötelezővé tették az óvodát és az elemi oktatást 5–16 éves korúak számára, és napközi otthonokat is működtettek, ahol ebédet is kaptak a fiatalok.

A szegényeket társadalmi jótékonyági szervezetek és magánszemélyek is támogatták, akik elsősorban özvegyeket, árva gyermekeket segítettek. Ingyenkonyhák (jótékonyági egyesületek konyhái, melyet zömében felnőttek vettek igénybe),

népkonyhák (állami konyhák), tejkonyhák alakultak meg országszerte, ahol az ellátottak élelemhez jutottak.

1927-ben megkezdte működését az Országos Közegészségügyi Intézet (OKI), melynek feladatai közé tartozott a tisztiorvosi képzés. A tisztiorvosok tananyagában többek között szerepelt testnevelés-oktatás, iskolaegészségtan, iskolai fogászat, élelmezésegészségügy, egészségügyi közigazgatás is, így fontos szerepük volt a gyermekegészségügy fejlesztésében.

Megkezdődött az iskolaorvosi hálózat kiépítése is.

Az orvosok felfigyeltek arra, hogy a gyermekek túlzott iskolai igénybevétele egészségkárosodással jár. Felhívták a figyelmet a rövidlátás kialakulására, fejfájásra, orrvérzésre (ami hiánybetegségre utalhat), emésztési zavarokra, „szűkmellűségre” és összefüggést mutattak ki a szegénység és az egészség között (lásd például a népbetegséggé váló fogszuvasodást).

Az 1930-as évek elején az iskolákban megindult a gyermekek rendszeres szűrővizsgálata, amely az alultáplált gyermekek kiszűrésére is lehetőséget biztosított: az iskolaorvosi vizsgálatok és ellenőrzések során a védőnők mérték a gyermekek testsúlyát, magasságát, így szükség esetén célzott segítséget tudtak nyújtani.

A II. világháború után

A II. világháború után kezdetét vette a csoportos élelmezés fejlődése (üzemi, gyermekintézményekben, kórházi, hadseregi menzák jelentek meg), de nem minden nehézség nélkül. Dr. Tarján Róbert *A csoportos élelmezés fejlődése és jelenlegi helyzete* című tanulmánya (1954) szerint jelentősen akadályozta a közétkeztetés fejlődését:

- az élelmezés jelentőségének általános lebecsülése;
- az irányításra alkalmas szakemberek hiánya (képzetlen, alulmotivált munkavállalók alkalmazása);
- a szennyeződés nagy veszélye (nem kezelték zárt üzemenként a konyhát);
- alacsony színvonalú, rossz minőségű étkeztetés biztosítása, magas áron;
- bizonytalan nyersanyagellátás miatti túlraktározás (jellemzően nem megfelelő körülmények között), ami nagymértékű élelmiszerromlást eredményezett;
- az egy üzemre jutó nagy fogyasztói létszám miatt az ételeket jóval a tálalás előtt készítették el;
- továbbá a készételeket nagy távolságra szállították (alkalmatlan szállítóedényzetben, -eszközökkel), ami tovább fokozta a fertőzés veszélyét.

A közétkeztetés kialakítása (1949–1954)

A szélesebb körű gyermek-közétkeztetés intézményi háttere ezekben az években alakult meg. 1949-ben megalakult az Élelmezéstudományi Intézet (ÉTI, 1954-től Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet, OÉTI), amelynek munkatársai kidolgozták a Tápanyagtáblázatot, amely tartalmazta az egyes korcsoportok és foglalkozási ágak energia- és tápanyagnormáit, a kívánatos élelmiszerfogyasztási normákat, 1 főre, 1 hétre. Az étkeztetők számára előírás volt a nettó (azaz tisztítási veszteséggel számolt) nyersanyagkiszabot számítása. 1951-ben megalakult a KÖJÁL (Közegészségügyi-Járványügyi Állomás) országos hálózata, amely az Üzemeltetési Igazgatósággal együtt ellenőrizte az étkeztetést. Feladataik közé tartozott az étrendek tápanyagszámítása, laboratóriumi vizsgálatok elvégzése. (A megengedett eltérés a számított és mért érték között legfeljebb 30% lehetett.) Irányítlapok és instruktori hálózat létrehozása kezdődött meg.

Fordulópontot jelentett a hazai közétkeztetés történetében az 1951-ben induló szervezett élelmezésvezetői képzés, ekkortól végre irányításra alkalmas szakemberek kerültek a közétkeztetésbe. 1952-ben pedig megalakult a Junior Gyermekétkeztetési Vállalat, amely a fővárosi gyermekétkeztetés legnagyobb részét ellátta. Mindezekkel párhuzamosan az OÉTI-ben az étrend és bizonyos betegségek összefüggéseit vizsgáló tudományos kutatások indultak meg (lásd például Dr. Tarján Róbert kutatását: Az étrend és a csontosodás összefüggése, különös tekintettel a magyar nép táplálkozására).

Étkeztetés a napközi otthonokban

Dr. Tarján Róbert a *Helyes gyermektáplálás és napközi élelmezés* című munkájában (1952) megfogalmazta a helyes élelmezés, mint elsőrangú közegészségügyi feladat összetevőit:

- a mennyiségi és minőségi követelmények betartása,
- a „száraz élelmezés” megszüntetése,
- az otthoni táplálkozás (otthoni ételkészítés) várható hibáinak figyelembevétele, kiküszöbölése
- központi konyhák létesítése

A helyes élelmezés megvalósítására konkrét javaslatokat is tett:

- az étrend energiatartalma a minimálnál 10-15%-kal több legyen, B-vitaminokból jóval többet tartalmazzon, mint a minimálisan ajánlott

- a testmagasságban elmaradt gyermekek számára több tej, tejtermék és gyümölcs biztosítása javasolt, a súlyban elmaradottak étrendjében javasolta a cereália és zsiradék mennyiségének emelését
- új ételek bevezetését szorgalmazta, a táplálkozási kultúra befolyásolására.

Tarján professzor nem támogatta a választásos menürendszert, mivel az hiányos táplálkozáshoz vezethet (bár csökkenti a maradék mennyiségét).

Fontosnak tartotta ugyanakkor

- a gyermekek táplálkozási ismereteinek bővítését,
- a személyes példamutatást,
- a tanácsadó-gondozó tevékenységet (ifjúsági egészségvédelmi központok, táborok működtetését).

Az első teljeskörű gyermekélelmezési felmérés

A köztétketetés első országos vizsgálatára 1977–1978, majd 1979–1980 között került sor, 3-18 évesek körében, az OÉTI irányításával. Az étrendek kiértékelése és a laboratóriumi mérések számos hiányosságra hívták fel a figyelmet, melyek komoly táplálkozási rizikótényezőket jelentettek.

Az 1. táblázat szemlélteti a felmérés alapján a köztétketetésben kirajzolódott helytelen nyersanyagstruktúrát.

1. táblázat: Nyersanyagstruktúra és hatása a tápanyagstruktúrára

Nyersanyag	Tápanyag
↓ Zöldségféle, gyümölcs	↓ antioxidáns (C-vitamin, flavonoidok), folát, K-vitamin, magnézium, élelmi rost
↓ Tejtermék	↓ kalcium, cink, D-vitamin
↑ Hús, húskészítmény	↑ koleszterin, telített zsírsav
↓ Értékesebb cereália	↓ élelmi rost, V-vitaminok, magnézium
↓ Hal	↓ n-3 zsírsavak
↑ Tésztafélék	↑ kiszorul az értékesebb táplálék
↑ Kényelmi termékek	↑ nátrium
↑ Felhasznált zsiradék	↑ zsír, n-6, PUFA túlsúly
↑ Só	↑ nátrium
↑ Hozzáadott cukor	↑ egyszerű szénhidrát

↓ az ajánltnál kisebb mennyiségben biztosított

↑ az ajánltnál nagyobb mennyiségben biztosított

Az ételkészítés vonatkozásában szintén fény derült negatívumokra: jellemző volt az egyhangúság, a bő olajban sütés túlsúlya, a korszerű nyersanyagok felhasználásának hiánya, a hagyományos fűszerezés dominanciája.

A közétkeztetés szabályozása Magyarországon

1991–2011 között rendeleti, törvényi szabályozás és normatív utasítás útján is sor került a közétkeztetés egyes elemeinek szabályozására. Ezeket a 2. táblázat foglalja össze.

2. táblázat: A közétkeztetés egyes elemeinek szabályozása (1991–2011)

1991	<ul style="list-style-type: none">• 1991 előtt központilag meghatározott forintnorma• 1991 -24/1991 (II. 9.) kormányrendelet
1997	<ul style="list-style-type: none">• 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése
1999	<ul style="list-style-type: none">• 80/1999. (XII.28.) GM-EüM-FVM együttes rendelet a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és -forgalmazás feltételeiről
	<ul style="list-style-type: none">• 67/2007. (VI.10.) GKM-EüM-FVM-SZMM együttes rendelet A vendéglátó termékek előállításának feltételeiről
2011	<ul style="list-style-type: none">• 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről• 2011.08.01. Az Országos Tisztifőorvos 1/2011. sz. Normatív utasítása

Ennek ellenére továbbra is fennálltak olyan problémák, illetve keletkeztek újak, melyek szükségessé tették egy átfogó közétkeztetési rendelet megalkotását. 2009-ben kezdte el előkészíteni, széleskörű egyeztetések megszervezésével az OÉTI a közétkeztetést szabályozó rendelettervezetet, amely 2014-re nyerte el végső formáját. A 37/2014 (IV.30.) EMMI rendelet (a továbbiakban: Rendelet) 2015. szeptember 1-jétől alkalmazandó. Legfőbb jellemzője, hogy élelmiszeralapú előírásokat tartalmaz, továbbá, hogy szabályozza az egyes élelmiszerek, élelmiszer-csoportok felhasználásának gyakoriságát (minimum és maximum mennyiségeket meghatározva), mellérendelve az 1 adagnak számítható mennyiséget. Az Európai Bizottság, az egészségfejlesztéssel, betegségmegelőzéssel és a nem fertőző betegségek kezelésével foglalkozó irányítócsoportja által meghatározott kritériumoknak való megfelelés okán, a Rendeletet 2016-ban beválasztotta a jó gyakorlatok közé, mely a honlapjuk „Best Practice Portal” oldalán is közzétételre került.

A Rendelet módosítására eddig két alkalommal került sor:

- 36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet módosításáról
- 38/2021. (IX. 1.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet módosításáról.

Fontos közösen elért eredmény, hogy ez utóbbi módosítással a diétás étkezés is szabályozásra került. Azonban a közétkeztetés minőségének és hatékonyságának javítását célzó rendszeres felülvizsgálatok nyomán az is nyilvánvalóvá vált, hogy a Rendelet további finomításra szorul: folyamatban van annak következő módosítása.

IRODALOM

- Dr. BOUQUET Dezső – Dr. LÁSZLÓ Nándor – Dr. TÖMÖRKÉNY Endréné
1979 Az óvodai és iskolai élelmezés vizsgálatának tapasztalatai. *Népegészségügy*, 60. sz. 72–76.
- HAVASI Éva
2015 A magyarországi létminimum-számítás korszakai, nemzetközi összehasonlításban. *Statisztikai Szemle*, 93. évf. 10. sz. 885–916.
- CARPENTER, Kenneth J.
2003 A Short History of Nutritional Science: Part 2 (1885–1912). *American Society for Nutritional Sciences. J. Nutr.* Vol. 133. 975–984.
- KÉRI Katalin
2003 Gyermekkép Magyarországon az 1950-es évek első felében In: Pukánszky Béla (szerk.): *Két évszázad gyermekei – A tizenkilencedik-huszedik század gyermekkorának története*. 229–245. Budapest: Eötvös József Kiadó.
- KISS László
2016 *A magyar közegészségügy fejlődése a közegészségügyi gondolkodás kialakulásától az állami közegészségügyi rendszer kiépítéséig*. Doktori értekezés. ELTE Társadalomtudományi Kar, Szociológia Doktori Iskola. <https://edit.elte.hu/xmlui/handle/10831/44529> (Letöltés: 2023. 06. 19.)
- Dr. MARTOS Éva – Dr. LUGASI Andrea (szerk.)
2012 *Az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet története 1949-től napjainkig*. Budapest: OÉTI.

MÉSZÁROS-TÓTH Dóra

- 2014 *A gyermekvédelem kialakulása és hatályos szabályozása Magyarországon.* Szakdolgozat. Kézirat. Miskolci Egyetem, Állam és Jogtudományi Kar. <https://docplayer.hu/21941347-A-gyermekvedelem-kialakulasa-es-hatalyos-szabalyozasa-magyarorszagon.html> (Letöltés 2023. 06. 19.)

Dr. NGUYEN Thi Tanh Van

- 1991 *Optimális táplálkozási modell kidolgozása 7–14 éves napközis gyermekek részére.* Kandidátusi értekezés.

PUKÁNSZKY Béla

- 2018 *Gyermekkép és nevelés. Felfogások a gyermekről és a nevelésről a pedagógia történetében.* Komárom: Selye János Egyetem, Tanárképző Kar.

SZÉKÁCSNÉ DÉNES Anna – LINDERNÉ SZOTYORI Katalin (szerk.)

- 1974 *Az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet 25 éve, 1949–1974.* Budapest, OÉTI.

Dr. TARJÁN Róbert

- 1954 A csoportos élelmezés fejlődése és jelenlegi helyzete. *Népegészségügy*, 12.

Dr. TARJÁN Róbert – Dr. FEKETE László

- 1952 *Helyes gyermektáplálás és napközi élelmezés.* Budapest: Élelmezési Minisztérium Könyv- és Lapkiadó Vállalat.

Dr. VITÉZ István

- 1965 Megemlékezés Max Von Pettenkoferről a Müncheneri Közegészségtani Tanszék 100-éves jubileumán. *Gyógyszerészet*, 10. évf. 4. szám.

ZENTAI Andrea – MIHÁLDY Kinga – VARGA Anita

- 2018 A közzététési rendelet (37/2014 EMMI rendelet) hatása a fiatalok étkeztetésére. In: Antal Emese – Pilling Róbert (szerk.): *A magyar gyermekek és fiatalok életmódja: táplálkozás, testmozgás, lélek.* Fehér Könyv a TÉT Platform Egyesület kutatásainak adatai alapján. 93–96. TÉT Platform. <https://tetplatform.hu/tanulmanyok> (Letöltés: 2023. 06. 19.)

EUROPEAN COMMISSION BEST PRACTICES PORTAL

- European Commission Best Practices Portal: <https://webgate.ec.europa.eu/dyna/bp-portal/best-practice/243> (Letöltés: 2023. 06. 19.)

ERIKA DR. GREINER – EDIT FEIGL – KINGA MIHÁLDY –
ANITA VARGA ANITA – ANDREA ZENTAI

THE DEVELOPMENT OF THE CHILDREN'S PUBLIC CATERING

Keywords: public catering, public health, nutritional science, regulation of public catering in Hungary

Providing insight into pan-European processes the study briefly outlines the history of the institutionalization and regulation of public catering for children in Hungary, from the end of the 19th century until the birth of the 37/2014 (IV.30) Decree on nutrition and health regulations for public catering, which came into effect in 2015. It highlights the researchers and researches that played a role in determining the needs of children and in the development of public catering, outlines the relevant social policy actions and reports on the nutritional surveys that led to stricter regulations improving the quality of public catering.

A GYERMEK-KÖZÉTKEZTETÉS TÁPLÁLKOZÁS-EGÉSZSÉGÜGYI JELENTŐSÉGE

A közétkeztetés szerepe

A közétkeztetés¹ szabályozása az egészségügy számára kiemelten fontos terület, hiszen közismert, hogy a helytelen táplálkozásból eredő egészségügyi következmények napjaink súlyos problémáját jelentik.² Az egészséges táplálkozás alapvető fontosságú a gyermekek megfelelő fejlődéséhez, mentális, szociális és fizikai jóllétéhez. A zöldségekben, gyümölcsökben, teljes kiőrlésű gabonafélékben gazdag, emellett alacsonyabb telítettszír-, hozzáadott cukor- és sótartalmú étrend az egészséges testtömeg megőrzésének, valamint a szív- és érrendszeri, daganatos betegségek megelőzésének egyik kulcsa. Az egészséges táplálkozás hosszú távú befektetést jelent az egészségbe, pozitív hatásai a felnőttkorra is kihatnak és az idősebb korosztálynál is hozzájárulnak az egészségi állapot javításához.

Gyermekeink szokásait – családjuk mellett – környezetük is komolyan befolyásolja. Ezért elengedhetetlen, hogy a nevelési-oktatási intézményekben is biztosítottak legyenek az egészséges életmód kialakításához szükséges feltételek (köztük az, hogy az intézmények birtokában legyenek a releváns ismereteknek). Mivel a közétkeztetés – bölcsődétől az iskola befejezéséig – egy gyermeknek akár 12 ezer étkezését is biztosíthatja, a kockázatoktól mentes, egészséges táplálkozás szempontjából meghatározó a közétkeztetés szerepe. Ezen túlmenően pedig egyre nagyobb szerepet játszik a táplálkozási kultúra kialakításában, a nemzeti tradíciók megőrzésében is.

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Zentai Andrea – Feigl Edit – Varga Anita – Mihálydy Kinga – Dr. Greiner Erika: A gyermek-közétkeztetés táplálkozás-egészségügyi jelentősége. In: Bági Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága.* (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 261–266. p.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-11>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: Zentai.Andrea@ogyei.gov.hu

Kulcsszavak: táplálkozás-egészségügy, közétkeztetés, néprajzi látásmód.

² Szerzők: Zentai Andrea, Feigl Edit, Varga Anita, Mihálydy Kinga, Dr. Greiner Erika OGYÉI munkatársai.

A táplálkozás-egészségügyi előírások megalapozottsága a közösségi étkeztetés területén

A magyarországi közétkeztetés több évtizedes múltra visszatekintő terület, az Országos Közegészségügyi Intézet 1948-ban a *Napközis otthonok élelmezése* című tanulmányában (Tarján 1948) már felhívta arra a figyelmet, hogy úgy kell összeállítani az étrendet, hogy az a gyermekek fejlődéséhez szükséges tápanyagokat biztosítsa. A közétkeztetés első országos vizsgálatára 1977–78 és 1979–80 között került sor. Az országos felmérést a 3 és 18 éves lakosság körében végezték az óvodások és középiskolások közétkeztetési ellátásáról. A vizsgálatok már ekkor számos hiányosságot mutattak ki, amik a későbbi vizsgálatokban is visszaköszöttek. Az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) irányításával elvégzett *Országos iskolai MENZA körkép, Iskolai táplálkozás-egészségügyi környezetfelmérés* 2008-ban,³ majd 2009-ben az *Országos helyzetkép az óvodai közétkeztetésről, Óvodai Táplálkozási-egészségügyi felmérés*⁴ eredményei is azt mutatták, hogy az óvodai és iskolai közétkeztetés sem minőségében, sem mennyiségében nem felelt meg a táplálkozás-egészségügyi követelményeknek. Mindezek alapján megállapítható volt, hogy a közétkeztetés által biztosított ételek táplálkozási kockázatot jelentenek már a vizsgált korcsoportokban is, nem elegendő az ajánlás a közétkeztetés keretében biztosított étkeztetés szabályozására. Ezért 2009-ben az OÉTI szakemberei elkezdtek előkészíteni a közétkeztetést szabályozó rendelettervezetet. Kialakítása az OÉTI felmérési eredményeire alapozva, a legújabb hazai és nemzetközi szakirodalmi adatokat figyelembe véve, a táplálkozástudomány aktuális állásának megfelelően történt meg. A jogszabály kiadásáig átmeneti megoldásként az országos tisztifőorvos a rendelettervezetre alapozva 2011. augusztus 1-jén a közétkeztetők számára közzé tette az új *Ajánlást*.⁵ Ez egyrészt a korábbiakat korszerűsítette, másrészt új szemléletű, élelmiszer-felhasználási gyakorlaton és az élelmiszer-nyersanyagok minőségi kritériumain alapuló elemeket tartalmazott. A rendelettervezetről több alkalommal széles körben párbeszéd zajlott az érintett társhatóságok, országos szervezetek, egészségügyi szakemberek, a közétkeztetők és élelmiszer-ipari cégek között. Az OÉTI 2013-as átfogó iskolai és óvodai táplálkozás-egészségügyi felmérései⁶ alapján összességében megállapít-

³ http://www.ogyei.gov.hu/dynamic/oeti_forms/menza2008.pdf (Letöltés 2023. 06. 21.)

⁴ http://www.ogyei.gov.hu/dynamic/oeti_forms/ovoda2009.pdf (Letöltés 2023. 06. 21.).

⁵ https://www.antsz.hu/data/cms26880/szervezett_elelmezési_ellatasra_vonatkozó_taplalkozas_egeszsegugyi_ajanlas_kozetkeztetoknek_20110805.pdf (Letöltés 2023. 06. 21.)

⁶ <http://www.ogyei.gov.hu/dynamic/Orszagos%20iskolai%20MENZA%20k%C3%B6rkep%202017%20webre.pdf> (Letöltés 2023. 06. 21.)

ható volt, hogy a közétkeztetésben történt néhány előrelépés, ahhoz azonban, hogy minden egyes gyermek egészséges közétkeztetésben részesüljön, nélkülözhetetlenné vált az *Ajánlás* rendeleti szintre emelése. „A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról” szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet (továbbiakban *Rendelet*) a Magyar Közlöny 2014/61. számában (2014. április 30.) jelent meg, majd két módosítást követően 2015. január 1-jén lépett hatályba, és az 54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet értelmében 2015. szeptember 1-jétől alkalmazandó a szakma nagy vívmányaként. A módosításokat az Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége (MDOSZ) és az Élelmezésvezetők Országos szövetsége (ÉLOSZ) felméréseire alapozva, az OÉTI-be és társhatóságokhoz érkezett észrevételek alapján eszközölték. A *Rendelet* meghatározza, hogy mely gyermekétkeztetési területekre terjed ki a hatálya, hogy milyen dokumentációkat kötelesek az élelmezésben vezetni, fogalommeghatározásokkal segíti az egyes pontokban foglalt előírások megfelelő értelmezését, szabályozza, hogy az étrendeket milyen szempontok betartása mellett kell megtervezni, rendelkezik a tájékoztatási kötelezettségről és a közétkeztetési ellátás során biztosítandó étkezésekkel kapcsolatos követelményekről is. Meghatározza, hogy egy, illetve tíz élelmezési nap alatt mely élelmiszereket, élelmiszercsoportokat milyen gyakorisággal kell biztosítani. A nyersanyag-kiszabati előírás meghatározza az egy adagra vonatkozó mennyiségeket korcsoportonként, de felhasználási korlátozásokat és tilalmakat is elrendel a jogszabály az egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában. Részét képezi továbbá a korcsoportonkénti napi energiaszükséglet meghatározása, ahogy a só-, a hozzáadottcukor- és a zsírbevitel-értékek maximalizálása is. A közétkeztetés egészségessé tételével a zöldség-, gyümölcs-, teljes kiőrlésű gabonafélék fogyasztásának növekedése, a só, cukor, telített zsírsavak bevitelének csökkenése, a kalcium, a többszörösen telítetlen zsírsavak mennyiségének növekedése, a korcsoportoknak megfelelő energia bevitelére kerül sor.

A közétkeztetésben biztosított, a *Rendeletben* foglalt alapelveknek megfelelő étkezés fenntartja a gyerekek aktivitását, biztosítja a tanuláshoz szükséges koncentrációt, hosszú távon pedig az egészséges táplálkozási szokások kialakításával segíti az egészség megőrzését. Az egészség pedig egy olyan erőforrás, amely lehetővé teszi az emberek számára, hogy egyénileg, társadalmilag és gazdaságilag is termékeny életet éljenek.

A rendeleti előírások gyakorlati megvalósítását támogató kezdeményezések

Az OGYÉI közétkeztetés területén végzett tevékenységei (képzések, felmérések, konferenciák, pilot programok stb.), és a témában érkezett megkeresések alapján gyakori az a tapasztalat, hogy a közétkeztetésben dolgozó szakemberek (például dietetikus, ételmezei-vezető, szakács), valamint a különböző érintett területen dolgozók (például közbeszerzési szakértő, ételmezeiért felelős intézményvezető, önkormányzat, pedagógus, iskolaorvos, védőnő stb.) nem ugyanazokkal az alapfogalmakkal, ismeretekkel rendelkeznek. Ennek okán egy-egy konkrét kérdés kapcsán különböző választ vélnek helyesnek, olyan esetekben is, amikor nem az egyedi megfontolások alapján lenne szükség az álláspontok kialakítására. Továbbá a közétkeztetés egyes szereplői közötti esetleges akadozó párbeszéd, a helyi közétkeztetés erősségeinek és hiányosságainak nem ismerete, a közös megoldáskeresésre való törekvés, valamint a példamutatás hiánya egyértelműen akadályozhatják a *Rendelet* céljának elérését.

A *Rendelet*ben foglaltak önmagukban csak egy szabályozott keretet jelentenek. Az például, hogy legyen megfelelő és hatékony párbeszéd a közétkeztetés szereplői között, hogy az ételek a helyi igényekhez, az ellátottak ízléséhez is igazodva, ízletesen legyenek elkészítve, hogy legyen, aki elmagyarázza számukra, hogy miért fontos az egészséges táplálkozás, és ösztönözze őket, hogy megkóstolják az új ételleket, tapasztalataink szerint nagyon eltérően valósulnak meg az egyes intézményekben. Jellemzően akkor működik jól a közétkeztetés, ha van legalább egy olyan felelős személy, akinek szívében a közétkeztetés és ösztönzőleg tud hatni a többi szereplőre. A jelen pályázat (NKFIH 128925 K-18) nyújtotta terepgyakorlat és a kutatásunk egyes elemei is ezt támasztották alá. Alapvetően szerencsések voltunk, hiszen általában, ahogy most is, egy ilyen felmérésben olyan intézmények vesznek részt, ahol az esetleges nehézségek ellenére is vannak elhivatott szakemberek, érdeklődő és nyitott szülők, gyermekek. A *Rendelet* a nemzetközi és hazai szakirodalomra, kutatási eredményekre, szakmai egyeztetések sorozatára támaszkodva megadja azokat a táplálkozás-egészségügyi kereteket, amik betartásával a táplálkozási kockázatok elkerülhetőek. Azonban az, hogy az étel hogy van elkészítve, milyen gondossággal van kitálalva, mennyi odafigyelést, energiát és forrást fordítanak arra, hogy az étkező kialakítása, az étkészlet kiválasztása, a kínálás mikéntje, az ételek tisztelete, az ételek iránti kíváncsiság felkeltése stb. is a gyermekek étkezését támogató legyen, az már nem szabályozható rendeletben. Mindezekhez szükséges egy motivált kolléga, aki példát mutat, odafigyel, ötletel, egyeztet, és szívében viseli az egészséges táplálkozási szokások kialakításának, valamint a gyermekek megfelelő fejlődésének fontosságát. Az OGYÉI által a korábbiakban alkalmazott, országos táplálkozás-egészségügyi környezetfelmérés

helyett, most egy új metodológia mentén figyelhettük meg a gyermekétkeztetést. A néprajztudományban használt módszerek segítségével, például megfigyeléssel, interjúkkal, egy-egy intézményben az adott kutatási területet mélyebben vizsgálva lehetőségünk nyílt például az étkeztetési folyamatban résztvevők személyes véleményének, történeteinek megismerésére, az adott intézmény, a település, a lakosok, az ellátottak étkezéshez köthető szokásainak részletes feltárására, ami a kérdőívvel, labormérésekkel, étlap értékelésekkel végzett korábbi országos felméréseink eredményeinek jobb és teljesebb körű megértéséhez tud hozzájárulni.

A jelen pályázatban készült közös felmérés alapján, a hazai közétkeztetésre egységesen jellemző megállapításokat nem lehetett tenni, azonban több olyan jó gyakorlatot is láttunk, amelyekkel az OGYÉI Táplálkozástudományi Főosztálya által működtetett www.merokanal.hu weboldalon is megtalálható, az *Egészséges táplálkozást ösztönző iskola program* keretében megalkotott, *Az egészséges táplálkozást és a közétkeztetés elfogadottságát ösztönző iskolai környezet feltételei és jó gyakorlatok gyűjteménye* című segédanyagot is bővíteni tudjuk. Továbbá a *Rendelet* módosítására vonatkozó javaslatok megfogalmazásakor is felhasználtuk a kutatás eredményeit, tapasztalatait. Korábbi kapcsolódó felméréseink, valamint a jelen kutatás tapasztalatai is azt támasztják alá, hogy a – helyenként jelentős változásokat hozó – *Rendelet* céljának eléréséhez fontos lenne:

- a tanulók, szülők, pedagógusok, konyhai dolgozók körében történő elfogadtatására irányuló speciális intézkedések bevezetése,
- az étkezésekhez kellő idő biztosítása,
- még több időt és energiát fordítani a közétkeztetés népszerűségének növelésére,
- az ételmezésben dolgozó munkatársak (szakács, diétás szakács, konyhalány stb.) táplálkozás-egészségügyi tárgyú képzési rendszerének kialakítása,
- tovább fokozni a közétkeztetésben kínált ételek élvezeti értékét, megteremteni az étkezés élményének lehetőségét, az étkezés megfelelő körülményeit, (optimális étkezőberendezés, ép étkészlet és bútorzat, megfelelő világítás stb.),
- megteremteni a közétkeztetői életpályamodell bevezetésének lehetőségét.
- az iskolai tankonyhák arányát növelni, ahol bemutatathatók és felhasználhatóak lennének az új, valamint a helyi alapanyagok, az új receptek, és egyben kiváló szintér lehetne a gyermekek, szülők, pedagógusok, ételmezésben dolgozók közötti párbeszédre is.

A megvalósult interdiszciplináris kutatás, a néprajzkutatók és dietetikusok közös munkája, szakmai tapasztalataik közös útra terelése, egyértelműen szélesebb perspektívából ad rátekintést a közétkeztetés jellemzőire, a megszerzett tudás pedig kiváló alapot nyújthat a pozitív irányú változások eléréséhez a gyermekétkeztetés területén.

IRODALOM

FOOD AND NUTRITION POLICY FOR SCHOOLS

2006 *Food and nutrition policy for schools. A tool for the development of school nutrition programmes in the European Region.* WHO Regional Office for Europe.

ERDÉLYI-SIPOS Alíz

2016 A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) rendelet alkalmazásának felmérése dietetikus-élelmezésvezetők körében. *Új Diéta*, 25. évf. 2–3.

TARJÁN Róbert

1948 Napközi otthonok élelmezése. *Egészségvédelem*, 2. évf. 6.

ZENTAI Andrea – MIHÁLDY Kinga – VARGA Anita

2018 A közétkeztetési rendelet (37/2014 EMMI rendelet) hatása a fiatalok étkeztetésére. In: Antal Emese – Pilling Róbert (szerk.): *A magyar gyermekek és fiatalok életmódja: táplálkozás, testmozgás, lélek.* Fehér Könyv a TÉT Platform Egyesület kutatásainak adatai alapján. 93–96. TÉT Platform. <https://tetplatform.hu/tanulmanyok/> (Letöltés: 2023. 06. 19.)

43/2014. (VIII. 19.) EMMI rendelet

54/2014. (XII. 29.) EMMI rendelet

ANDREA ZENTAI – EDIT FEIGL – ANITA VARGA –
KINGA MIHALDY – ERIKA DR. GREINER

THE NUTRITIONAL AND HEALTH SIGNIFICANCE OF CHILDREN'S PUBLIC CATERING

Keywords: nutrition health care, public catering, ethnographic approach

Children spend most of their daytime in school, thus food provided by public catering has pivotal role shaping children's health. In Hungary the Public Catering Decree entered into force in 2015, after a long preparatory phase and intense intersectional cooperation with the relevant stakeholders. The decree addressing dietary risk factors and setting standards for food provided by public caterers. This legal tool is also one of a complex series of recent public health measures to tackle the root causes of obesity. Eating according to the principles of the regulation keeps children active, helps them concentrate for learning and, in the long term, and helps to maintain good health by developing healthy eating habits.

A DIETETIKUS ÉS AZ ÉLELMEZÉSVEZETŐ SZEREPE
A KÖZÉTKEZTETÉSBEN ÉS KÉPZÉSÜK LEHETŐSÉGEI
HAZÁNKBAN

A közétkeztetés kialakulása, célja, feladata, formái

Hazánkban¹ a közétkeztetés a társadalmi közös szükséglet kielégítését szolgáló, állam által előírt és támogatott feladat, amely az államháztartás alrendszerében vagy egyéb tulajdonosi formákban valósul meg.² Célja az ételmezést igénybe vevők táplálkozási igényének mennyiségi és minőségi kielégítése, illetve példamutatás az egészséges, korszerű, a krónikus nem fertőző megbetegedéseket megelőző táplálkozásra.

Kialakulását tekintve a közösségi ételmezés több évszázadra visszanyúló ellátási forma, hiszen a hadseregnél, a kolostorokban, kórházakban és a börtönökben mindig el kellett látni az embereket étellel. A történelem során az ellátás súlypontja, jelentősége és minősége a társadalmi, gazdasági, politikai tényezők hatására folyamatosan változott. A különböző korokban hol az ellátás minőségi, hol a mennyiségi szempontjai domináltak. A legrégebbi, közösségi étkeztetésnek számító, az uralkodó osztály védelmét biztosító katonai és honvédelmi ellátás fontos politikai szerepet játszott, ahol a mennyiségi ellátás mellett a katonák elégedettségének biztosítása fő szempontként jelent meg. A fogságba esett emberek, vagy börtönre ítélték táplálása már nem volt ilyen kiváltságos helyzetben. Sokszor kenyéren és vízen tartották őket, de az étel és ital megvonása gyakran a büntetés eszközeként szerepelt. A betegek ellátásában az étkezés kezdetben nem játszott különösebb szerepet, bár az egyház által működtetett ispotályokban a papság

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Csajbókné Dr. Csobod Éva – Dr. Tátrai-Németh Katalin: A dietetikus és az ételmezésvezető szerepe a közétkeztetésben, és képzésük lehetőségei hazánkban. In: Bati Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága.* (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 267–284. p.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-12>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: csajbokne@se-etk.hu

Kulcsszavak: közétkeztetés, dietetikus képzés, ételmezésvezető-képzés, fogyasztói igények.

² Szerzők: Csajbókné Dr. Csobod Éva, főiskolai docens, Semmelweis Egyetem ETK Dietetikai és Táplálkozástudományi tanszék; Dr. Tátrai-Németh Katalin, főiskolai tanár, Semmelweis Egyetem ETK Dietetikai és Táplálkozástudományi tanszék.

megfigyelései alapján különböző gyógynövényekkel, tea-főzetekkel könnyítették a betegek szenvedéseit. A papság ezen a téren saját ellátásra rendelkezett be, tapasztalataikat a világ különböző tájairól gyűjtötték össze. Később a tudomány fejlődése magával vonta a különböző élelmi anyagok hatásának vizsgálatát az emberi szervezetre, s az élelmezés fokozatosan minőségi változáson ment keresztül.

Hippokratész már időszámításunk előtt megfogalmazta az individuális élelmezés lényegét, melyet a mai diétás élelmezés alapelveinek is tekinthetünk. Hippokratésztől (i. e. 460–377) napjainkig a dietetika helye és szerepe az orvoslásban nagyon hullámzó volt. Koronként változtak a gyógyítás irányai, és ez hol előtérbe állította, hol háttérbe szorította a dietetika szerepét, alkalmazását. Tudósok, akik a táplálkozás jelentőségére hívták fel a figyelmet, így például Aszklépiadész (i. e. 4. század–i. e. 3. század), Galenosz (i. e. 199–122), Avicenna (980–1037), hazánk képviselői közül pedig Pápai Páriz Ferencet (1649–1726), Mátyus Istvánt (1725–1802), Rácz Sámuel (1744–1807) a pesti egyetem első magyar orvosprofesszorát, Toldy Ferencet (1805–1875) emelhetjük ki. Az orvostudomány és az oktatás fejlődésével egyre nagyobb hangsúlyt kapott a gyógyításban a diéta, mint tudomány (Tátrai-Németh – Dobák – Veresné 2023).

A kereskedelem fejlődésével párhuzamosan alakultak ki a különböző étkezést és szállást is biztosító fogadók, vendéglők, ahol a vendégek jól tartásáról a háziak gondoskodtak. A fő szempont a vendég visszavárása, megtartása volt, ezért az ételek mennyisége mellett, azok ízére, a különleges specialitásokra egyaránt hangsúlyt helyeztek.

A közösségi étkezés jelenlegi formájának kialakulása a II világháború utáni időszakra vezethető vissza, amikor jelentősen megváltozott a gazdasági és politikai struktúra. A nők tömeges munkába állásával a gyermekek napközbeni ellátása miatt megnövekedtek az igények az egész napos bölcsődei és óvodai elhelyezésekre, ahol a nevelő tevékenység mellett a gyermekek napközbeni élelmezéséről is gondoskodni kellett. Az oktatási intézmények hasonlóan legalább napi egyszeri étkezésben részesítették a tanulókat, de lehetőség volt tízórai és uzsonna igénybevételére is. A különböző munkahelyeken, termelőüzemekben, gyárakban, hivatalokban is egyre népszerűbb lett a dolgozók élelmezési ellátása. A közétkeztetésben eleinte a mennyiségi ellátás mellett azok ízére helyezték a hangsúlyt, a tápanyag szerinti minőségi ellátás kérdése a táplálkozástudomány fejlődésének következtében vált fokozatosan központi kérdéssé.

Ma a közétkeztetés fogalmán hétköznapi értelemben azt a közösségi ellátást értjük, ahol a csecsemőktől az idősekig, illetve speciális területeken, például a kórházakban, szanatóriumokban, üdülőkben, honvédségnél és a büntetés-

végrehajtási intézetekben az ellátottak és az ott dolgozók részére rendszeresen, tervezett és szervezett keretek között naponta egyszer vagy többször étkezést biztosítunk. Napjainkban a közétkeztetés egészségpolitikai és társadalmi fontosságát igazolja, hogy e tevékenységet különböző jogszabályi előírások szabályozzák.³ Amennyiben a jogi oldalról keressük a fogalom meghatározását, azt több helyen megtalálhatjuk. Az egyik a vendéglátóipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet, melynek a 2.§ (1) pontja szerint a közétkeztetés „olyan vendéglátó tevékenység, amelynek során meghatározott fogyasztói csoportot, vendéglátóipari termékekkel, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy-egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban látnak el különösen oktatási, gyermek-, szociális-, egészségügyi-, bentlakásos intézményben, táborban, munkahelyen”.⁴ A vendéglátóipari termék fogalmát az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény határozza meg. A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet konkrétabb meghatározást tartalmaz. Ez alapján a közétkeztetés „olyan rendszeres étkezést biztosító, szervezett közösségi ellátás, melyet nevelési-oktatási intézményekben, állami és önkormányzati finanszírozású nyári táborokban, fekvőbeteg-szakellátást nyújtó intézményekben, szociális ellátás, gyermekjóléti alapellátás és gyermekvédelmi szakellátás keretében ellátott, különböző korú és egészségi állapotú személyek részére, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban nyújtanak”.⁵

Táplálkozásunk mai kultúrája az ösztönös éhségcsillapítástól a tudatos táplálkozásig, hosszú évezredek során alakult ki, megőrizve az egyéni szükségletek kielégítését. A táplálékfogyasztás minden élőlény, így az ember számára is, létfenntartó cselekedet. A táplálék felvétele evés illetve étkezés útján történik. Az evés vagy étkezés egyéni cselekvés, az ételmezés a táplálék elfogyasztásánál szélesebb fogalom, szervezett formában működő, irányított étkezés, mely figyelembe veszi az egyén objektív (szervezet számára szükséges tápanyagok) és szubjektív (az egyén ízlésének megfelelő mennyiség és minőség) táplálkozási igényeit, s feladata

³ Tátrai-Németh – Erdélyi-Sipos 2018: 15–30; 60/2003. (X. 20.) ESzCsM rendelet az egészségügyi szolgáltatások nyújtásához szükséges szakmai minimumfeltételekről. <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0300060.esc> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

⁴ 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátóipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1100062.vm> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

⁵ 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

ennek kielégítése. Jellemzően magába foglalja az étkezés szélesebb környezetét, a nyersanyag kiválasztást, az alkalmazott ételkészítési technológiát, a konyha felszereltségét, az ellátást végző személyt (személyeket).

Az élelmezés formáját tekintve lehet: családélelmezés; kereskedelmi élelmezés (vendéglátás); közösségi élelmezés (közétkeztetés). Az étkezés, mint közösségi étkezés legkisebb egysége a családélelmezés. Szinte a lakosság teljes egésze a családon belül, különböző hagyományokon alapulva fogyasztja el a napi étkezéseit, illetve biztosítja a tápanyagszükségletét. Ez az étkezési forma a legmeghatározóbb a fogyasztói szokások kialakításában. Étkezést nyújtanak számunkra a különböző kereskedelmi, vendéglátóipari egységek (éttermek, szállodák, fastfood és streetfood stb. egységek), amelyek nagymértékben hozzájárulnak táplálkozási szokásaink és kultúránk fejlődéséhez. A közétkeztetés az étkezés szervezett, irányított, tudatosan megtervezett formája. A lakosság közel fele részt vesz valamilyen közétkeztetési formában, melynek szerepe a korszerű táplálkozási szokások kialakításában, formálásában jelentős. Amennyiben csak a 0-18 éves korú gyermekek, diákok létszámát nézzük, akik közül kezdetben kötelezően majdnem mindenki, majd a kor előrehaladtával csökkenő mértékben vesznek részt a közétkeztetésben mintegy 1,5 millió főről beszélhetünk 2022-ben.⁶

Érdemes összehasonlítani a családélelmezést és a vendéglátást a közétkeztetéssel néhány szempont szerint. A családélelmezés a létfenntartásra spontán, a hagyományok szerint alakult ki a különböző korú és fizikai aktivitású családtagok szubjektív igényeinek (minőség, érzékszervi tulajdonságok és mennyiség) kielégítésére, gyakran az ötletszerűség jellemezi, gazdálkodását tekintve családonként eltérő pénzkeretből gazdálkodik. A vendéglátás ezzel szemben egy tudatos, társadalmi igény következtében, hagyományokon alapulva jött létre, a változó vendégkör főként szubjektív esetenként objektív (mennyiségi és minőségi tápanyagszükséglet) igényeinek kielégítésére, naponta állandó, de széles ételkínálat, valamint profitorientáltság és szakember általi irányítottság jellemzi. A közétkeztetés tudatos, társadalmi igények kielégítésére, a tudományos eredményeket alapul véve és azokat felhasználva alakult ki úgy, hogy egy adott célcsoport vagy állandó ellátotti kör objektív igényeit a szubjektív igények figyelembevételével kielégítse, amennyiben szükséges gyógyélelmezést végezzen, és minden esetben az egészségmegőrző táplálkozásra nevelést folytasson. A naponta változó, de korlátozott ételkínálatot meghatározott keretösszegeből, az élelmiszer-biztonsági előírások betartásával, kismértékű ár-szabadsággal szakképzett élelmezésvezető vagy dietetikus biztosítja (1. ábra).

⁶ https://www.ksh.hu/stadat_files/okt/hu/okt0004.html; https://www.ksh.hu/stadat_files/szo/hu/szo0009.html (Letöltés: 2023. 06. 02.)

Összehasonlítás szempontjai	Családételmezés	Kereskedelmi vendéglátás (gasztronómia)	Közétkeztetés
Kialakulás	spontán, létfenntartás miatt, hagyományokon alapuló	tudatos, társadalmi igény következtében, hagyományokon alapuló	tudatos, társadalmi igény következtében, tudományos alapokon
Feladat	elsősorban a családtagok szubjektív igényeinek kielégítése, esetenként az egészség megővése	jellemzően szubjektív igény kielégítése, de a kínálat lehetővé teszi az objektív szükséglet kielégítését is	objektív igény kielégítése, szubjektív igények figyelembevétele, gyógyélelmezés, egészségmegőrző táplálkozásra nevelés
Ellátottak	különböző korosztályú és fizikai aktivitású családtagok eltérő objektív és szubjektív táplálkozási igényekkel	változó vendégkör, a társadalom bármely tagja, meghatározója az ízlés és a fizetőképesség	meghatározott célcsoport, állandó vendégkör, az adott intézményben jogosultságot szerzett személy azonos vagy eltérő objektív és szubjektív igényekkel
Kínálati struktúra	spontán, változó, egyéni ízlés alapján	naponta állandó, de széles ételkínálat, specialitások, változatos igények megbízható kielégítése	naponta változó, korlátozott ételkínálat
Cél	létfenntartás, örömszerzés, elégedettség	biztonságos ellátás, fogyasztói elégedettség	biztonságos ellátás, fogyasztói elégedettség, egészséges táplálkozás tudatosítása, prevenció, gyógyítás elősegítése
Gazdasági célkitűzés	gazdaságos étkeztetés, keretgazdálkodás	nyereségorientált szolgáltatás	szükséglet kielégítés, a szervezeti egység szolgáltatása, gazdaságos üzemeltetés, költség-gazdálkodás
Irányítás	a család egy tagja	szakképzett vezető	ételmezésvezető / dietetikus
Jellemző	termelés saját fogyasztásra, spontaneitás, ötletszerűség, ösztönösség, hagyományörzés, állandóság	termelés értékesítésre, tudatosság, tervszerűség, hagyományörzés, korszerűség, állandóság/specialitások	termelés a jogosultak részére, tudatosság, tervszerűség, hagyományörzés, korszerűség, változatosság
Értékesítési árképzés	nincs	árszabadság (fizetőképes kereslet), a nyereség az árásban fogalmazódik meg	nem jellemző, nincs vagy csak részleges árszabadság (a la carte kínálat)

1. ábra: A családételmezés, a kereskedelmi vendéglátás és a közétkeztetés jellemzői (Tátrai-Németh – Erdélyi-Sipos 2018: 18)

A közétkeztetésnek meg kell felelnie a velük szemben támasztott társadalmi és gazdasági elvárásoknak. Mint szervezett közösségi ellátásnak, feladata az ellátottak szubjektív és objektív táplálkozási igényeinek kielégítése, a táplálkozási szokásai-

nak irányítása, befolyásolása az egészséges táplálkozás alapelveinek megfelelően. A szubjektív igények az étkezést igénybe vevő személyeknek az ételekkel szembeni elvárásait, az ételről alkotott mennyiségi és minőségi elképzeléseit, kialakult ízlésvilágát jelentik. A családélelmezés és a gasztronómia ezeket az igényeket ki tudja elégíteni, de a közétkeztetésben, ahol több száz egyéni igény merül fel, a szubjektív igény kielégítésre csak törekedni lehet, oly formán, hogy rendszeresen tájékozódni kell a fogyasztók igényeiről, s azokat figyelembe kell venni az étlaptervezés és ételkészítés során.

A fogyasztók objektív igénye a különböző korú, nemű, foglalkozású, fizikai aktivitású és egészségi állapotú népességcsoportok energia- és tápanyagszükséglete. Az energiaszükségletet a 37/2014 (IV.30) EMMI rendelet korcsoportonkénti és étkezések száma szerinti bontásban tartalmazza. (2. ábra) Mint termelő tevékenységet végző gazdálkodási egységnek, törekednie kell a minél optimálisabb ráfordítással minél nagyobb eredmény elérésére.

A szükséges energia megfelelő mennyiségű szénhidrát, zsiradék és fehérje elfogyasztásával biztosítható. A táplálkozástudomány ma a tápanyagbevitel arányára helyezi a hangsúlyt, szemben a testtömeg kilóra vonatkoztatott mennyiségekkel. Zsiradékból javasolt mennyiség max. 30 energiaszázalék (E%), ezen belül: telített zsírsavak (SFA) 10 E%, egyszeresen telítetlen (MUFA) 12 E%, többszörösen telítetlen (PUFA) 8 E%, linolsav 1 E%, alfa linolénsav 0.2 E%. A bevitt szénhidrát-mennyiség maximum az energia 55-60%-a lehet, elsősorban összetett szénhidrát formájában. Ezen belül a 10 E%-ot ne haladja meg az egyszerű cukor (hozzáadott) bevitel. Kivételt képeznek ez alól a csecsemők, ahol a mono- diszacharidok elérhetik a 40 E%-ot. A fennmaradó részt az élelmi rostok bevitelével célszerű fedezni (cellulóz, hemicellulóz, lignin; pektin), ami napi 20-30 g-ot jelent. A fennmaradó energia 10-15%-át fehérjeforrásokkal kell biztosítani, ügyelve az állati és növényi eredetű fehérjék arányára (Tátrai-Németh – Erdélyi Sipos 2018: 20). A közétkeztetési rendeletet alkotók is ezeket vették figyelembe, így tíz nap átlagában az összes energiamennyiség legfeljebb 30%-a, bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés esetén 35%-a származhat zsiradékból és a hozzáadott cukor nem haladhatja meg a 10 E%-ot. Egész napos ellátás (három fő- és két kis étkezés) esetén a korcsoportonként előírt energiaszükséglet 100%-át (bentlakásos intézmény, gyermekotthon, kollégium, kórház, szanatórium, idősotthon); bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés (két fő- és két kísétkezés) esetén 75%-át; napi háromszori étkezés (egy fő- és két kísétkezés) esetén 65%-át (óvoda, általános és középiskola) és napi egyszeri étkezés (ebéd) esetén 35%-át (jellemzően általános iskola felső tagozat, középiskola, munkahely) kell biztosítani. Csak reggeli esetén

a napi energiaszükséglet 20%-át, tízórai és ebéd esetén 50%-át, csak vacsora esetén 25%-át foglalja magába. A közétkeztetés célja a fenti elvárásoknak megfelelő ételmezés biztonságos és gazdaságos megvalósítása, az ételmezési üzem hatékony üzemeltetése.

	A	B	C	D	E	F	G	H
1.	Étkeztetés típusa	Korcsoportok						
2.		1-3 év	4-6 év	7-10 év	11-14 év	15-18 év	19-69 év	70. évtől
3.	Egész napos étkeztetés	1100-1300	1350-1650	1700-2050	2000-2400	2000-2600	2000-2500	2000-2400
4.	Fekvőbeteg-gyógyintézeti étkeztetés	1000-1200	1200-1500	1550-1850	1800-2200	1800-2200	1800-2200	1800-2200
5.	Bölcsődei, mini bölcsődei étkeztetés	800-950						
6.	Napi háromszori étkezés szolgáltatása		900-1100	1100-1320	1300-1550	1300-1700	1300-1650	1300-1550
7.	Napi egyszeri étkezés szolgáltatása		450-600	600-750	700-850	700-900	700-900	700-850

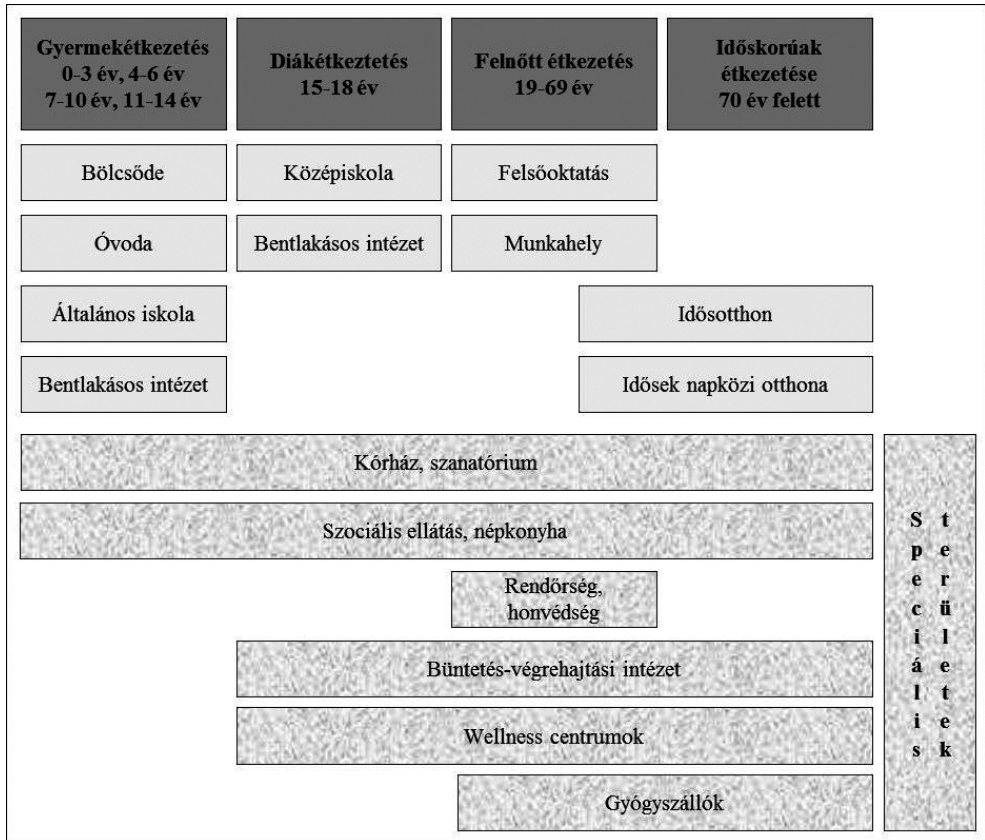
2. ábra: Korcsoportonkénti napi energiaszükséglet (kcal/nap/fő)⁷

A közétkeztetési rendszerünkben valamennyi korosztály érintett. Az ételmezési ellátásra való jogosultság feltétele, hogy az ételmezést biztosító intézménnyel jogviszonyt kell létesíteni. Jogosultságot lehet szerezni oktatási intézményben beiratkozással vagy felvétellel, egészségügyi intézménybe a jogosultság feltétele a betegfelvétel. Munkahelyi ételmezésre elsősorban az ott dolgozók jogosultak. Amennyiben az ételmezési üzemnek van szabad kapacitása, külső vendég étkezőket is fogadhat.

A közétkeztetés területeit különböző aspektusokban vizsgálhatjuk. A 37/2014 (IV.30) EMMI rendelet korcsoport szerinti kategóriákat határoz meg, az egy kategóriába tartozók azonos energia-, nyersanyag-, ételkészítés- és ételadag szükséglettel rendelkeznek. Ennek megfelelően a gyermek-és diákételmezésben a 1–3 éves bölcsődei, a 4–6 éves óvodai, a 7–10 éves alsó tagozatos általános iskolás, a 11–14 éves felső tagozatos általános iskolás és a 15–18 éves középiskolás kategóriák kerültek kialakításra. A felnőtteket további két kategóriába, a 19–69 éves

⁷ 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról. <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

és a 70 év feletti korcsoportra osztja a rendelet.⁸ Ugyanakkor nem ad iránymutatást az egy éven aluli csecsemők ételmezési ellátásához, mivel a csecsemőtáplálást a 2019-ben megjelent EMMI egészségügyi szakmai irányelve alapján kell megvalósítani.⁹ Meg kell említenünk a közétkeztetés speciális területeit, úgymint a betegélelmezés, a szociális ellátás, büntetés végrehajtás, honvédség, melyeknél az ellátásról más jogszabályok rendelkeznek.



3. ábra: A közétkeztetés területei (Tátrai-Németh – Erdélyi Sipos 2018: 21)

⁸ 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról. <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

⁹ 2019. Az EMMI egészségügyi szakmai irányelve – Az egészséges csecsemő (0-12 hónapos) táplálásáról. <https://jogkodex.hu/doc/6446341> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

A dietetikus- és ételmezésvezető-képzés fejlődése

Az ételmezésvezető- és a dietetikusképzés története összefonódik, s mint minden képzés folyamatosan fejlődik a környezeti hatásoknak megfelelően. Magyarországon száz éve, 1922-ben kezdődött meg a *diétásnének* oktatása Soós Aladár professzor (1890–1967) vezetésével a Pázmány Péter Egyetem Orvostudományi Karán. Addig az orvosi munkához segítséget nyújtó *diétásnéne* fogalma csak az Egyesült Államokban volt ismeretes, ott diétásnővérként. Soós Aladár mentora, Korányi Sándor tanácsára kezdett foglalkozni a dietetikával, azonban ő nem csupán felismerte a diétás kezelés fontosságát, de tett is azért, hogy ennek műveléséhez megfelelően képzett szakemberek álljanak rendelkezésre. Olyanok, akik szakmai ismereteinek birtokában összekötő szerepet tudnak betölteni a beteg, az orvos és a konyha között (Németh 2011: 6–13; Gaálné 2000: 9–11). Soós Aladár professzor munkásságának eredménye az ételmezésvezetői és a *diétásnéne* képzés megalapítása, megszervezése Magyarországon. A hazai, és később nemzetközileg is elismert képzés, belépésként négy polgárit (később érettségit) és bizonyos szintű nyelvtudást írt elő, de figyelembe vették a rátermettséget, a gazdálkodási érzéket és a konyhatechnológiai felkészültséget is. Az iskola szellemiségét meghatározta, hogy Soós professzor felismerte az individuális betegellátás jelentőségét, azaz az ételeknek a betegség és a beteg igényei szerinti választás fontosságát. Abból indult ki, hogy a kórházban ápolat beteg, aki elkerült az otthoni környezetből, mindenképp szenved, s ezt a rossz közérzetet, az egyéni kívánságokat is figyelembe vevő ételmezéssel enyhíteni lehet. Így a diéta gyógyító hatása mellett a pszichés tényezők figyelembevételével is hathatósan lehet segíteni a paciensek gyógyulását. Ezért a *diétásnének* fő feladatának tartotta, hogy a betegek részére olyan diétás ellátásról gondoskodjanak, amely egyénre szabottan biztosítja gyógyulásukat. Fontosnak érezte azt is, hogy a *diétásnének* a betegágnál a betegekkel a személyes kapcsolattartás során egészségnevelő tevékenységet is folytassanak (Molnár – Csajbókné – Solymosi 2020: 237–240; Vértes 1997: 44–46). Az általa képzett szakemberek megfelelő környezetének kialakításához átszervezte a klinikai ételmezést úgy, hogy a központi konyhákhoz a belgyógyászati osztályokon diétás konyhák (befejező-tálaló), a többi osztályon tálaló konyhák kapcsolódjanak. Célkitűzése volt a magyar konyhaművészetet az általa kifinomultabbnak tartott francia konyhaművészettel párosítani. A magyar és a francia konyhatechnika megvalósításához alakították ki a diétás kiskonyhákat, amelyeknek vezetői és irányítói a *diétásnének* voltak. Munkájukkal kivívták a hazai és nemzetközi dietetikával foglalkozó szakemberek elismerését. Az oklevéllel rendelkező *diétásnének* megalapozói vol-

tak tehát a magyar betegélelmezésnek. Hozzájárultak továbbá a Soós professzor által megalkotott „Budapesti vagy Elix” rendszer (a dán Jürgensen professzor által elnevezett Budapest System) gyakorlatban történő megvalósításához, amelyben az „elix értéknek” megfelelően választhatták ki az adott diétának megfelelő étrendet (Molnár – Csajbókné – Solymosi 2020).

Soós Aladár professzor a táplálkozás- és élelmezéstudományi tanulmányai során arra a következtetésre jutott, hogy a hazai élelmezésnek olyan vezetőkre van szüksége, akik megfelelő tudással, megfelelő szakképesítéssel rendelkeznek az élelmezési üzemek vezetéséhez, és tudásukat át tudják adni a háziasszonyoknak, hogy ezáltal az európai hírnévnek örvendő magyar konyha egészségesebbé váljék. A kétszer hat hónapos élelmezésvezetői képzés során táplálkozás-élettan, élelmi-szertan, konyhatechnikai rendszertan, élelmezésszervezés, ügyvitel és üzemtan, magyar népélelmezési ismeretek, egészségügyi közigazgatás tantárgyakat tanultak. A képzés befejezésével a hallgatók élelmezés technikus oklevelet kaptak, amely alkalmassá tette őket az élelmezési üzemek vezetésére, a gazdasszonyok képzésével foglalkozó tanfolyamokon előadások tartására, illetőleg további 1 éves képzés után a *diétásnéne* oklevél megszerzésére. Az étlaptervezési gyakorlatokon a diétákat magyar és német nyelven is tudni kellett rendelni. A képzés 50% elméleti és 50% gyakorlati órát tartalmazott. Később ebből fejlődött ki a Diétásnéneképző Szaktanfolyam, melynek elvégzése után a végzett *diétásnének* országos nyilvántartásba kerültek, melynek alapját a közegészségügyi főfelügyelő által hitelesített bizonyítvány képezte (Rigó 1995: 54–59; Rigó 1998: 10–11; Rigó 2007: 23).

A szakma is magán viselte a háború nyomait 1945 után. A képzés 1957-ig szünetelt, amikor is megalakult az Állami Diétásnővérképző Iskola. Az itt végzett diétásnőverek elhelyezkedési lehetőségei a klinikum, illetve a prevenció lettek. Ahhoz, hogy valaki a közétkeztetésben, mint élelmezésvezető dolgozhasson, 10 hónapos élelmezésvezetői tanfolyamot kellett elvégeznie. Ezek a tanfolyamok helyi kezdeményezések voltak, nem volt kidolgozott országos, központi képzési rendszer.

A főiskolai szintű dietetikusképzés 1975-ben indult útjára. Ettől kezdve a hallgatók olyan képzésben részesültek, melynek elvégzése után egyaránt jogosulttá váltak a klinikai-, a prevenció- és az élelmezésvezetői munkakör betöltésére. A képzés azóta több tanterv- és tantárgyfejlesztésen ment keresztül. Jelenleg a kompetencia alapú képzés jellemző, melynek feltételei jogszabályban rögzítettek. Hazánkban 3 helyen van a Magyar Akkreditációs Bizottság által akkreditált dietetikusképzés (Pécs, Debrecen, Budapest). A bemeneti követelmény érettségi bizonyítvány és sikeres felvételi. A képzési idő 8 félév, melynek végén a hallgatók írásbeli, gyakorlati

és szóbeli záróvizsgát tesznek, melynek része a szakdolgozatvédelem is. Az ételmezésvezetésre felkészítő Ételmezési menedzsment tárgy 4 féléven keresztül, összesen 108 elméleti és 84 gyakorlati órában valósul meg. A tárgy záróvizsgatárgy. A hallgatók itt szakmai ismeretet, tudást kapnak, ami a korábbi félévekben már elsajátított anyagokra épül. Ezeket a tárgyakat egy vagy több féléven keresztül tanulják, mint például ételkészítési technológia és kolloidika; ételkészítés áruismeret; ételkészítés és ételmezés higiéné; informatika; egészségügyi jog; pszichológia; etika; mikrobiológia; közegészségügy – járványtan.

A felnőttképzés fejlődése és az Országos Képzési Jegyzék kialakítása lehetővé tette, hogy a közétkeztetés irányítására, érettségivel rendelkező, középfokú végzettséget biztosító ételmezésvezető tanfolyamok indulhassanak. A képzés 2006-ig az Országos Képzési Jegyzékben 52660101 számon szerepelt és az Egészségügy Szakmacsoporthoz tartozott, középfokú szakképesítést biztosított. A lehetséges képzési forma szerint iskolai rendszerben és felnőttképzésben is részt lehetett venni.

Az ételmezésvezetők feladata az ételmezési üzem munkájának szervezése, irányítása és ellenőrzése bölcsődékben, csecsemő-, gyermek- és szociális otthonokban, kórházakban, óvodákban, iskolákban stb. Jellemző tevékenységek energia- és tápanyagszükséglet meghatározása; különböző étrendek összeállítása, elkészítése; ügyviteli, adminisztrációs feladatok elvégzése; szervezési, vezetési feladatok ellátása. A képzési idő maximum 1250 óra lehetett, melyből az elmélet aránya 70% volt. A képzés elkezdéséhez érettségi bizonyítványra és egészségügyi alkalmassági vizsgálatra volt szükség. A képzési követelmények a következők voltak: rendelkezzen a szükséges táplálkozástani, ételkészítés-áruismereti, ételkészítés, ételmezési üzemszervezési, ételkészítési technológiai, gazdasági, ügyviteli, ételmezéshigiéniai, műszaki és munkavédelmi ismeretekkel és legyen képes szakmai ismereteinek a gyakorlatban való alkalmazására. Tartsa be a higiéniai-, munka- és balesetvédelmi előírásokat. A vizsga gyakorlati és elméleti részből állt. A gyakorlati feladat során közétkeztetési ételkészítés és tápanyagszámítási feladatot kellett megoldaniuk, meghatározott korcsoport részére, valamint anyagkiszabást és költség-gazdálkodási számításokat kellett elvégezni. Az elméleti vizsgán bizottság előtt számoltak be a hallgatók a megszerzett ismereteikről.

2006-ban a felnőttképzést átalakították. Továbbra is érettségihez kötött volt a belépés, a képzettség megnevezése maradt Ételmezésvezető, száma 5281101; a szintje középfokú szakképesítés és a Vendéglátás-turisztika Szakmacsoporthoz tartozott a szakmai felügyelet. A minimális óraszám 1200 óra, mely 50-50%-ban elméletből és gyakorlatból állt. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltétele a modulzáró vizsgák eredményes letétele volt.

2013-ban újabb módosítás eredményeként az Élelmezésvezető képzés kimaradt a rendszerből.¹⁰ 2016-ban került bele újra, de a képzés átkerült az iparkamarához. Továbbra is érettségihez kötött volt a belépés. Megnevezése Élelmezésvezető, OKJ száma 5281101, a szakképesítés szintje felső középfokú szakképesítés, tanulmányi területe szálláshely-szolgáltatás, étkeztetés, vendéglátás, a szakmacsoport vendéglátás-turisztika. A szakképesítésért a szakképzésért és felnőttképzésért felelős miniszter volt a felelős. Az élelmezésvezető munkaterületének kialakításakor figyelembe vették a 37/2014 (IV.30) EMMI rendelet. A szükséges óraszám 500-700 óra, az elmélet–gyakorlat aránya: 60%-40%. A komplex szakmai vizsgára bocsátás feltétele a modulzáróvizsgák megléte. A modulok a következők voltak: élelmezéstervezés, élelmezési menedzsment, minőségbiztosítás a közétkeztetésben, irányított közétkeztetés gyakorlat, foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén), foglalkoztatás II., táplálkozástudomány ismeretek.

A szakképesítéssel rendelkezők képessé váltak:

- összetételük alapján megállapítani az élelmiszerek és ételek szervezetre gyakorolt hatását
- népszerűsíteni az egészséges táplálkozást, a táplálkozási ajánlások alapján
- meghatározni a különböző korcsoportok étrendjét a táplálkozási ajánlások, a tápanyagszükséglet, a szakmai szempontok és a hatályos jogszabályok figyelembe vételével,
- kiszámolni az ételek energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, számított sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket hagyományosan és tápanyag számítási szoftver segítségével
- dönteni az élelmiszerek összetétele szerinti felhasználásáról a különböző korcsoportok ellátása során
- az ellátottak egészségi és szociális helyzetének ismeretében a megfelelő élelmezés megvalósítására,
- meghatározni és alkalmazni a korszerű ételkészítési technológiákat
- értelmezni a táplálkozásfüggő betegségek jellemzőit, és megelőzésének módját
- követni és alkalmazni a dietetikus szakmai utasításait,
- felismerni és a jellegük szerint a diétára jellemző előírások alapján felhasználni vagy kikerülni az allergéneket tartalmazó élelmiszereket
- irányítani a napi élelmezési feladatokat,

¹⁰ <http://szakkepzesi-centrum.hu/elelmezesevezeto-tanfolyam-szakmai-es-vizsgakovetelmeny.html> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

- megszervezni, irányítani és ellenőrizni az ételmezési ellátás tevékenységeit, figyelembe véve a helyi specialitásokat
- a jogszabályi előírásoknak megfelelően elkészíteni az anyaghányad-nyilvántartó lapot
- meghatározni az ételmezési üzem működésének tárgyi, személyi feltételeit
- az ételmezési üzem gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések használatára és azok működésének betanítására
- az áruforgalom és a termelés irányítására, ellenőrzésére
- az ételmezési üzem gazdaságos működtetésére
- gazdasági számítások elvégzésére, (költségvetés, költségelszámolás, anyagkiszabás, térítési díjak stb.)
- nyersanyag nyilvántartás vezetésére és ellenőrzésére
- előírásoknak megfelelő dokumentáció hagyományos és elektronikus elvégzésére
- kialakítani a tevékenységi körében végzett vagyontárgyak, alapanyagok, eszközök, berendezések megóvására irányuló tevékenységet, azokkal való anyagi elszámolást
- irányítani a leltározást, probléma esetén annak hatékony és gyors kivizsgálására
- a vonatkozó munka- és tűzvédelmi és higiénés szabályok betartására és betartatására
- alkalmazni a dolgozók foglalkoztatására vonatkozó jogszabályokat
- értelmezni a szervezeti egységre és működésre vonatkozó előírásokat
- együttműködni munkatársaival, a dietetikussal és a diétás szakáccsal
- értelmezni és alkalmazni az ételmezés-biztonsági előírásokat
- felkészülni a szakhatóságok ellenőrzésére, és segíteni azok munkáját
- a vezetői kompetenciák érvényesítésére
- a kötelező továbbképzéseken elsajátított ismereteket alkalmazni.

A komplex szakmai vizsga gyakorlati és elméleti vizsgatevékenységekből állt. A gyakorlati vizsgatevékenység két része a közétkeztetési étlaptervezés (tápanyagszámítással), és a közétkeztetési ügyvitel. Ez utóbbi anyagkiszabásból és költség számításból tevődött össze és tartalmazott minimum 5 féle gazdasági számítást. A szóbeli vizsgatevékenység alapját a táplálkozástudomány – ételmezés – minőségbiztosítás hármasa alkotta. Ezek felölelik táplálkozás-élettan és epidemiológia, életkorok táplálkozási igényei, alapdiéták általános ismeretei, ételmezés áruismeret, közétkeztetési konyhatechnológia, diétás-ételkészítési konyhatechnológia, közét-

keztetési étlaptervezés, műszaki ismeretek, közétkeztetési üzemszervezés-vezetés elmélet, gazdálkodási ismeretek, közétkeztetési ügyvitel, élelmezési és táplálkozási szoftverek, közétkeztetési jogi ismeretek, élelmiszerlánc-biztonság, élelmezés minőségirányítása témaköröket.¹¹

2020-tól ismét módosult a felnőttképzési törvény, mely érintette az élelmezés-vezető képzést is. A szakképesítés megnevezése továbbra is élelmezésvezető, azonosító száma 10135003. Az ágazat megnevezése Turizmus-vendéglátás, a KEOR kód 1013 lett. Az iskolai előképzettség továbbra is az érettségi bizonyítvány, de előírásra került szakmai előképzettségként például a vendéglátó technikus, a cukrász szaktechnikus vagy a szakács szaktechnikus szakképesítés. A képzés óraszama minimálisan 100 óra, maximálisan 180 óra. A vizsga írásbeli és projektfeladatból tevődik össze. Az írásbeli rész az élelmezésvezető feladatainak ismeretét méri, míg a projektfeladatban egy háromfogásos menü összeállítása és egy 3 fős kiszabot elkészítése a feladat. A szakmai követelmények, ahogy a korábbi években is, a mindennapi gyakorlati elvárásokhoz igazodnak.¹²

Élelmezésvezető munkája a gyakorlatban

A fogalmi meghatározásokból jól érzékelhető, ahogy korábban már leírásra került, hogy nagyon sok, különböző objektív és szubjektív igényű, egészségi állapotú ellátott étkezik egy szervezett rendszerben, ahol állandó, magas minőségű szolgáltatást kell nyújtani. Ahhoz, hogy ez megvalósulhasson, olyan menedzser szemléletű vezetőre van szükség, aki a munkafolyamatokat részleteiben ismeri és e mellett jó vezetői tulajdonságokkal rendelkezik. Alapvetően, amíg az ellátottak nem igényelnek diétás ellátást, akár intolerancia vagy allergia miatt, illetve nem a betegélelmezés területét érinti, addig a munkáltató által megnevezett élelmezésvezető munkakör betöltéséhez dietetikusi vagy OKJ-s élelmezésvezetői végzettség is megfelelő lehet.¹³ A The European Federation of the Associations of Dietitians megfogalmazása alapján olyan, az élelmezés menedzsmentjében dolgozó személy, aki felelős az egyének vagy csoportok táplálkozási szempontból megfelelő, biztonságos, ízletes és fenntartható minőségű élelmiszerekkel való ellátásáért.¹⁴ Hazai viszonylatban a menedzsmentet az élelmezési üzem működési formája ha-

¹¹ <https://www.nive.hu/> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

¹² https://api.ikk.hu/storage/uploads/files/10135003_elelmezesevezeto_modositas_220207pdf-1645112172181.pdf (Letöltés: 2023. 06. 02.)

¹³ 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról. <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

¹⁴ <https://www.efad.org/> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

tározza meg. Maga az ételmezési tevékenység a termelésből, a szolgáltatásból és a gazdálkodásból tevődik össze. A termelés azt jelenti, hogy a nyersanyagból készített ételt állít elő az üzem, különböző konyhatechnológiai eljárások alkalmazásával. A szolgáltatás során az elkészült ételt juttatjuk el az ellátottakhoz, oly módon, hogy az a fogyasztói, mind az objektív, mind a szubjektív, igényeket minél inkább kielégítse. Ez maga az étkeztetés és annak tágabb környezete, mint például a fogyasztói edények vagy az étkező helyiség milyensége. A szolgáltatás minősége befolyásolja a fogyasztói elfogadást, ami visszahat az üzem tevékenységére, befolyásolja annak gazdálkodását is. A gazdálkodás során az üzemnek optimális ráfordítással minél nagyobb eredmény elérése a célja. A tevékenység összetettségéből adódóan, annak minőségi ellátásához az üzem dolgozóira minden esetben, az intézmény más dolgozóira meghatározott esetekben hárul feladat. Az azonban egyértelmű, hogy a koordinálás minden esetben az ételmezésvezető feladata. A közétkeztetésben a mindennapi munkája során a különböző korcsoportok szükségleteit azonosítja, népszerűsíti az egészséges táplálkozást, a táplálkozási ajánlások (OKOSTÁNYÉR®) alapján. Az általa elkészített étlap alapján meghatározza az ételek energiatartalmát, tápanyag-összetételét (zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, számított sótartalmát), azonosítja az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket. Betegélelmezésben tagja az étlaptervező bizottságnak, ahol a diétás étlaptervezést végzik. Önállóan elkészíti a készülő ételekre vonatkozó anyaghányad-nyilvántartólapot. Az ételmezés irányítása során kialakítja a munkarendet, kiadja a napi munkafeladatokat és folyamatos ellenőrzést végez. Az ételmezési feladatokat irányítja, az élelmiszer-biztonsági előírások alapján szervezi és felügyeli azokat. Gazdálkodási tevékenységet végez (nyersanyag, humán erőforrás, energia), felelősséget vállal a dokumentáció teljes körű elvégzéséért és a dokumentumok tartalmáért. Folyamatosan követi és alkalmazza a jogszabályi változásokat. Felelősséggel tartozik a tevékenységi körében használt vagyontárgyak, alapanyagok, eszközök, berendezések megóvásáért és az azokkal való anyagi elszámolásért. A leltározást és a raktárelszámoltatást irányítja, és felelősséget vállal a tartalmáért, esetleges probléma esetén igyekszik annak gyors kivizsgálására. Saját hatás- és felelősségkörében alkalmazza a munkaviszonyra vonatkozó jogszabályokat. Gondoskodik maga és beosztottjai továbbképzéséről. Ezek a feladatok négy nagy csoportba sorolhatók: szervezési, gazdálkodási, ellenőrzési, kapcsolattartási feladatok. Természetesen üzemen kívüli feladatai is lehetnek a vezetőknek, például kóstoltatás, egészségnapokon részvétel, előadás tartása stb. Szervezési feladatai az áruforgalommal és termeléssel kapcsolatosak, melyek rövid vagy hosszú termelési programok során

valósulnak meg, mint az egyik legnagyobb kihívást jelentő étlaptervezés, vagy az anyagkiszabot elkészítése, illetve a munkaerővel kapcsolatosak, mint az üzem munkaköreinek meghatározása, a munkaerő biztosítása. Gazdálkodási feladatai kiterjednek az anyaggazdálkodásra, az energiagazdálkodásra és a munkaerő-gazdálkodásra is. Ellenőrzést végez minden területen, amelyet irányít, így a beszerzéstől a tálaláson át az ételhulladék elszállításáig, ezenkívül ellenőrzi a személyi és üzemi higiénét, illetve a munkaerő esetében a munkafegyelmet, a feladatok végrehajtását és a munkavédelmi előírások betartását. Kapcsolattartási feladatai meghatároznak belső és külső kapcsolatokat, hiszen közvetlen vagy közvetett kapcsolatban van az irányítással, a gazdasági részleggel, a dietetikussal vagy a dietetikai szolgálattal a betegélelmezésben, illetve a saját dolgozóival, míg a külső kapcsolatai között megjelennek a beszállítók, a fogyasztók és több, különböző hatóság is. Az élelmezésvezető feladatainak ellátásán túl felelősséggel tartozik az élelmezés folyamata során keletkező dokumentációért, a kapcsolódó nyilvántartások helyességéért, a különböző ütem- és étrendtervekért, a vonatkozó jogszabályok betartásáért és betartatásáért, a használt vagyontárgyak, alapanyagok, eszközök, berendezések megóvásáért és azokkal való anyagi elszámolásért. Az élelmezésvezető konkrét feladatait egyfelől az üzem működési formája, másfelől az étkezést biztosító intézmény és az üzem viszonya határozza meg. Az élelmezési üzem működhet az államháztartás valamely alrendszérének fenntartásában, illetve lehet egyházi vagy alapítványi fenntartású intézmény része, vagy működhet gazdasági társaságként. Amennyiben az intézményhez fűződő viszonyt vizsgáljuk, az üzem lehet egy intézmény, például bölcsőde, óvoda stb. része, mely esetben függelmi kapcsolat van közöttük, míg készétel vásárlás esetén szerződéses jogviszony áll fenn. A 4. ábrában néhány élelmezésvezetői feladat került feltüntetésre, melyek megjelenése függ az üzem működési formájától. Jól látható, hogy általában egy költségvetési intézmény részeként működő élelmezés vezetőjének sokkal több feladata van, szélesebb körű ismeretekkel kell rendelkeznie, mint egy közétkeztető cég esetében, ahol központosítva, külön részlegek vannak bizonyos feladatok ellátására, ellenőrzésére. Míg saját élelmezés esetén például az étlaptervezés az élelmezésvezető feladatai közé tartozik, addig cégeknél gyakran központi étlaptervezés történik, így az üzem vezetője mentesül ezen feladat alól. Azonban tudni kell, hogy a cégek esetében több üzem is van és köztük lehet olyan, amely akár 10000 adagot készít naponta, míg a költségvetési intézmények üzemei ettől jóval kisebb adagszámú ételt állítanak elő (Tátrai-Németh – Csajbókné – Czékmán 2019: 47–51).

	Költségvetési intézmény	Közétkeztető cég
Szakmai döntéshozó	ételmezésvezető	üzemeltetési igazgató
Profit	nonprofit	profitorientált
Étlaptervezés	√	x
Étkezői létszámok kezelése	√	x
Alapanyag rendelés	√	x
Normagazdálkodás	√	√
Raktározás	√	x
Szakácsok, konyhai dolgozók irányítása	√	√
HACCP rendszer szab. betartása	√	√

4. ábra: Ételmezésvezetői feladatok az üzem működtetője alapján

IRODALOM

GAÁLNÉ Labáth Katalin

2000 A főiskolai képzés előzményei. Diétásnéne, diétás nővér szaktanfolyamok. *Jubileumi Évkönyv, 1975–2000*. Budapest: Egészségügyi Főiskolai Kar.

MOLNÁR Szilvia – CSAJBÓKNÉ CSOBOD Éva – Solymosi Dóra

2020 dr. Soós Aladár professzor munkássága a modern táplálkozástudomány perspektívájából. *Orvosi Hetilap*, 161. évf. 6. sz. 237–240.
<https://doi.org/10.1556/650.2020.ho2648>

NÉMETH Istvánné

2011 *Dietetikus képzési programok elemzése*. Budapest, Semmelweis Egyetem Patológiai Doktori Iskola. Doktori értekezés. Kézirat. <https://docplayer.hu/4878217-Dietetikus-kepzesi-programok-elemzese-doktori-ertekezes-nemeth-istvanne.html> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

RIGÓ János

- 1995 A dietetikai tanszék. A főiskolai dietetikusképzés 20 éve. *Az Egészségügyi Főiskola Jubileumi Évkönyve, 1975–1995*. Budapest: Egészségügyi Főiskolai Kar.
- 1998 Az élelmezésvezető képzésről. *ETInfo: az Egészségügyi Szakképző és Továbbképző Intézet információs lapja*, 1. évf. 4. sz. 10–11.
- 2007 Dr. Soós Aladár, a dietetikai rendszer megalkotója. *Új diéta: a magyar dietetikusok lapja*, 34. évf. 3–4. sz. 23.

TÁTRAI-NÉMETH Katalin – CSAJBÓKNÉ CSOBOD Éva – CZÉKMÁN Ervin

- 2019 *Élelmezési menedzsment*. Budapest: Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar – Akadémiai Kiadó. <https://mersz.hu/tatrai-csajbokne-czekman-elelmezesi-menedzsment/> (Letöltés: 2023. 06. 02.)

TÁTRAI-NÉMETH Katalin – DOBÁK Zita – VERESNÉ Bálint Márta

- 2023 „Diétásnénetől a diplomáig” – Fejezetek a dietetikusképzés történetéből. *Nővér*, 36. évf. 2. sz. 1–44. <https://doi.org/10.55608/nover.36.0005>

TÁTRAI-NÉMETH Katalin – ERDÉLYI-SIPOS Aliz

- 2018 *Közétkeztetők kézikönyve*. Budapest: Springmed Kiadó.

VÉRTES László

- 1997 Dr. Soós Aladár dietetikus, egészségnevelő életműve. *Egészségnevelés*, 38. évf. 44–46.

ÉVA CSAJBÓKNÉ DR. CSOBOD – KATALIN DR. TÁTRAI-NÉMETH

THE ROLE OF DIETITIANS AND FOOD SERVICE MANAGERS IN PUBLIC CATERING AND THEIR TRAINING OPPORTUNITIES IN HUNGARY

Keywords: public catering, dietician training, food service manager training, consumer needs

In our country, public catering is a task prescribed and supported by the state for fulfilling the common needs of society. Its goal is to satisfy the nutritional needs of consumers in quantity and quality. It is a regulated matter, which is also important from the perspective of health policy. Family nutrition, the smallest unit of a communal meal, differs from public catering in many ways. One of the fundamental differences is that public catering is based on scientific foundations, designed, organized, and coordinated by professional managers. The manager could be a dietitian or a food service manager with OKJ qualification. The history of their training is intertwined and goes back more than 100 years.

KISS ANNA^{1,2} – PFEIFFER LAURA⁵ – DOMINEK-HAJDU ZSÓFIA³ –
SOÓS SÁNDOR^{2,4} – TOMPA ORSOLYA²

HOGYAN LÁTJÁK AZ ÉLELMENZÉSVEZETŐK AZ ISKOLAI KÖZÉTKEZTETÉST? KEREKASZTAL-BESZÉLGETÉS KVALITATÍV TARTALOMELEMZÉSE A MENZÁRÓL

A túlsúly¹ és elhízás prevalenciája világszerte növekszik, az Egészségügyi Világszervezet (WHO) adatai szerint a világ lakosságának egyharmada túlsúlyos vagy elhízott (WHO, 2020).² Az elhízás előfordulása és az ahhoz kapcsolódó morbiditás, mortalitás, valamint az elhízás társbetegségeinek következményei egyre nagyobb terhet rónak az egyénre, a társadalomra, az egészségügyi ellátó rendszerre, illetve a mikro- és makrogazdaságra. Az elhízás azonban nem csupán a felnőtt lakosságot érinti. Az óvodás és iskolás korú gyermekek körében kialakuló túlsúly és elhízás globális szinten jelent népegészségügyi problémát, amely gyakran a helytelen életmódbeli szokásokra is visszavezethető (Koletzko 2016). A WHO 2016-ban közzétett jelentése szerint az 5–19 éves gyermekek és serdülők 18%-a túlsúlyos vagy elhízott, az OECD adatai pedig azt mutatják, hogy a 15 év alatti gyermekek 15%-a túlsúlyos vagy elhízott (OECD 2017). A gyermekkori elhízás mértéke hazánkban is számottevő, a 3–18 év közötti gyermekek 13,4%-a túlsúlyos és 6,6%-uk elhízott (Jakab et al. 2018). Az elhízással összefüggésben zsíryanagcsere-zavarok, diabetes mellitus vagy magas vérnyomás betegség már gyermekkorban is felléphetnek (Mihályd et al. 2014). A gyermekkori elhízás és a felnőttkori morbi-

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Kiss Anna–Pfeiffer Laura–Dominek-Hajdu Zsófia–Soós Sándor–Tompá Orsolya: Hogyan látják az élelménzésvezetők az iskolai közétkeztetést? Kerekasztal-beszélgetés kvalitatív tartalomelemzése a menzáról. In: Báti Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága*. (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 285–313. p.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-13>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: anna.kiss@pro-sharp.hu

Kulcsszavak: iskolai közétkeztetés, kvalitatív tartalomelemzés, gyermekkori elhízás.

² Szerzők: ¹Eötvös Loránd Tudományegyetem, Pedagógiai és Pszichológiai Kar, Neveléstudományi Doktori Iskola; ²Magyar Tudományos Akadémia, Könyvtár és Információs Központ, Tudománymetriai és Tudománypolitikai Osztály; ³Semmelweis Egyetem, Egészségtudományi Kar; ⁴Eötvös Loránd Tudományegyetem, Pedagógiai és Pszichológiai Kar, Felnőttképzés-kutatási és Tudásmenedzsment Intézet; ⁵Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Agrár- és Élelmiszergazdasági Intézet munkatársai; Dominek-Hajdu Zsófia a Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar Táplálkozástudományi mesterképzési szak hallgatója.

ditás és mortalitás között pozitív összefüggés mutatható ki, ezért a gyermekek körében különösen fontos a primer és a szekunder prevenció. A gyermekkori elhízás kialakulása megelőzhető, prevalenciája csökkenthető az által, hogy a gyermekek és serdülők egészségesebb táplálkozási magatartás elősegítésére irányuló stratégiának fontos eleme a megfelelő iskolai étkeztetés és az egészséges táplálkozásra nevelés az iskolákban (Korkalo et al. 2019).

Az iskolai táplálkozási környezet és a közétkeztetés szerepe az elhízás prevenciójában

A gyermekkori túlsúly és elhízás, valamint kísérőbetegségeik előfordulásának növekedése miatt kiemelt figyelem övezi a gyermekek és serdülők egészségmagatartásának pozitív irányú intervencióit. Az iskolai étkeztetés helyzetét világszerte stratégiai jelentőségű kérdésnek tekintik, egyre nagyobb a szakpolitikai támogatás és az igény a bizonyítékokon alapuló irányelvek kidolgozására az iskolai étkeztetésre vonatkozóan (WFP 2013). Storcksdieck és munkatársai (2014) az Európai Unió tagállamaiban vizsgálta az iskolai étkeztetést támogató táplálkozáspolitikai intézkedéseket. Eredmények szerint valamennyi tagállam rendelkezik iskolai étkeztetési programmal, ebből 18 határozott meg kötelező előírásokat, a többi ország önkéntesen alkalmazható iránymutatást kínál az iskolák számára. A táplálkozáspolitikai intézkedéseket támogató tagállamok 3 legfontosabb szakpolitikai célja az iskolai étkeztetéssel összefüggésben a gyermekek táplálkozásának javítása, az egészséges táplálkozási/életmódbeli szokások megtanítása, valamint az elhízás kialakulásának megelőzése (Storcksdieck – Kardakis – Wollgast – Nelson – Caldeira 2014).

Európában 2020-ban megközelítőleg 93,3 millió gyermek jár óvodába, vesz részt általános, közép- és felsőfokú oktatásban (Eurostat 2022). A diákok 9–13 éven keresztül heti 5 napot töltenek oktatási intézményekben (a szüneteket leszámítva), ezáltal az iskolai környezetben alkalmazott táplálkozási intervenciók potenciálisan nagy számban érnek el gyermekeket.

Magyarországon a gyermekek többsége bölcsődében, de legkésőbb óvodába kerülve találkozik első alkalommal a közétkeztetéssel. Ennek a jelentősége abban rejlik, hogy ezekben az intézményekben még minden gyermek kivétel nélkül igénybe veszi a közétkeztetést, másrészt az étrend a napi energia- és tápanyagbevitelük 75–65%-át fedezi, és a napi étkezéseik többsége az intézmény falain belül történik. A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szó-

ló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet (a továbbiakban közétkeztetési rendelet) hatálya kiterjed többek között a gyermekjóléti alapellátást és a gyermekvédelmi szakellátást biztosító szolgáltatókra, valamint a nemzeti köznevelésről szóló törvény szerinti nevelési-oktatási intézményekre.

A rendelet hatályba lépésével – többek között – az óvodai és iskolai étkeztetés számos ponton szabályozottabbá vált, melyek mind az egészséges táplálkozást kívánják a törvény erejénél fogva is biztosítani.³ A közétkeztetési rendelet a korábbi ajánlásokkal ellentétben – amik az élelmiszerek összmenyiségére vonatkoztak – inkább felhasználási gyakoriságot ír elő.⁴ Tartalmazza az adagokra vonatkozóan a nyersanyag-kiszabati előírást, az adagolási előírást az elkészített ételek tekintetében, valamint előírja korcsoportonként a napi sófogyasztás maximális megengedett mennyiségét.

A kutatás előzményei

Az új szabályozás a gyermekek egészséges táplálkozását igyekszik előmozdítani az iskolai közétkeztetés minőségibb tétele révén, azonban a növekvő társadalmi nyomás hatására a rendelet 2016-ban módosításra került. Ezzel összefüggésben egy 2018-ban megjelent kutatásunk célja volt a közétkeztetési rendelet, mint a gyermekkori elhízás megelőzésére irányuló intervenció elemzése, továbbá a rendelet módosítása mögött álló okok feltárása (Kiss et al. 2019). E kutatásban a közétkeztetési rendelet módosításának okait egy új megközelítésben, az intézményi gazdaságtan fogalmi keretében és stratégiai modellezésén keresztül elemeztük (Dacin et al. 2002). Első lépésben azonosítottuk az érintett gazdasági-társadalmi érdekcsoportokat (stakeholderok), azaz a közétkeztetésben érdekelt feleket, majd strukturált interjúkat készítettünk velük. Ezt követően viszonyrendszerük feltárására, a céljaik között lévő azonosságok és különbségek elemzésére a MACTOR algoritmus

³ 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról. <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm> (Letöltés: 2023. 02. 10.)

⁴ A közétkeztetési rendelet célja, hogy pontosan meghatározza többek között a gyermekek egészséges fejlődéséhez, a betegségek megelőzéséhez és a betegek megfelelő gyógyulásához szükséges, a közétkeztetésben nyújtott tápanyagtartalmat. A rendelet szabályozza az élelmiszerek közül a zöldségek, gyümölcsök, tej és tejtermékek, a gabonafélék, a húsok és húskészítmények, a cukor, zsíradék és só bevitelének fogyasztási gyakoriságát és mennyiségét, bizonyos esetekben a minőségét és az adagnagyságokat a megfelelő energia- és tápanyagtartalom korcsoportonkénti figyelembevételével.

alkalmazásával került sor. A kutatásban alkalmazott módszertan részletes leírása Kiss és munkatársai (2019) munkájában található meg.

Eredményeinkben bemutattuk a közétkeztetésben érintett gazdasági-társadalmi érdekcsoportokat és azok érdekrendszerét. A közétkeztetésben érintett gazdasági-társadalmi érdekcsoportok közül általánosságban a kormánynak van a legerőteljesebb befolyása, mivel a kormány jelentős hatással bír az iskolai étkeztetés monetáris forrásaira. Emellett az önkormányzat gyakorolhatnak fontos befolyást az étkeztetési szolgáltatókra, mert lehetőségük van arra, hogy a közbeszerzési eljárás keretében kiválasszák a közétkeztetési szolgáltatót a különböző iskolák számára. Az interjúpartnerek véleménye szerint alapvetően pozitív tendencia az elmúlt években, hogy a szülői szervezeteknek növekvő befolyása van az iskolák életére. A gyermekek egészsége minden résztvevő számára általánosan elfogadott cél, azonban ez a cél időben viszonylag távolabb áll, ami azt jelenti, hogy nehéz operatív cselekvésekké alakítani.

A közétkeztetésben szereplők közötti befolyások és függőségek tekintetében a kormány viszonylag kedvező alkupozícióval rendelkezik, mivel magas szintű befolyással és alacsony szintű függőséggel bír. A gyermekek ételmiszerfogyasztásának közvetlen társadalmi-gazdasági környezete a következő: a tanárok, az önkormányzat és a szülők háromszögének nagyjából hasonló az helyzete, nevezetesen a magas szintű befolyás és a szülők kivételével az alacsony függőség. A közétkeztetési rendszer két kulcsszereplőjének, a gyermekeknek és az étkeztetési szolgáltatók vezetőinek rendkívül alacsony a befolyása, ami – különösen a gyermekek esetében – nagy függőséggel jár. Más szavakkal, az iskolai közétkeztetési rendszer két kritikus szereplőjének, nevezetesen az étkeztetésvezetőknek és a gyermekeknek van a legkevesebb lehetőségük arra, hogy befolyásolják az iskolai közétkeztetés működését.

A fent bemutatott eredmények felhívják a figyelmet a közétkeztetésben érdekelt felek helyzetét és azok érdekrendszerét figyelmen kívül hagyó intézkedésre, a közétkeztetési rendelet bevezetését megelőző előkészületek hiányára. Elmondható, hogy ezen tényezők együttesen járultak hozzá az iskolai közétkeztetési rendelet iránti társadalmi ellenszenv kialakulásához.

Ezen eredményeink egybecsengenek nemzetközi kutatási eredményekkel, amelyek az iskolai étkeztetés szerepét vizsgálták az egészséges táplálkozás népszerűsítésében és az elhízás megelőzésében az iskolában. Mikkelsen és munkatársai (2005) az Egészségfejlesztő Iskolák Európai Hálózat kézikönyvét és az Európai Tanács által létrehozott európai szakértői munkacsoport fórumán bemutatott eredményeket elemezte az egészséges étkezéstről az iskolában. A szerzők kiemelték, hogy az összes érdekelt fél bevonása fontos az iskolai étkeztetésbe, azonban az étkeztetésvezetők

kulcsszerepet játszanak ebben. Chauliac (2003) és Coudyser (2003) az iskolai étkeztetés további fontos érintettjeként határozta meg a szülőket, a gyermekeket és a civil szervezeteket, valamint az élelmiszer-beszállítókat és élelmiszer-termelőket. A szerzők fontos jövőbeli kérdésnek tartják, hogy hogyan lehet megoldásokat kialakítani a közösségi alapú megközelítésben, és hogyan lehet multidiszciplináris együttműködést megvalósítani az iskolai környezetben. A nemzetközi szakértők körében kialakult konszenzus szerint a gyermekek központi bevonása létfontosságú, mivel az ételválasztás kulcskérdés egészségük megőrzése érdekében, elengedhetetlen a lehető legkönnyebbé és vonzóbbá tétele az iskolai környezetben is. Az Európa Tanács már 2003-ban irányelveket dolgozott ki az egészséges iskolai étkeztetésről a tagállamok és döntéshozók számára (Council of Europe 2003).⁵

Célkitűzés

Jelen tanulmányban „A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága” című interdiszciplináris konferencián a menzáról szóló kerekasztal-beszélgetés kvalitatív elemzésére került sor, amely az ételmezésvezetők munkáját mutatta be a mindennapokban. Az elemzés célja, hogy feltárja az kerekasztal-beszélgetésben résztvevő ételmezésvezetők, mint az iskolai közétkeztetési rendszer egyik kulcsszereplőjének véleményeit/észrevételeit/észlelését az iskolai közétkeztetés egészséges táplálkozásban betöltött szerepéről, a hatékony iskolai étkeztetést segítő és akadályozó tényezőket, valamint célunk volt jó gyakorlatok és olyan stratégiák azonosítása, amelyek potenciálisan növelhetik a menza elfogadottságát a gyermekek és a közétkeztetésben érdekelt felek körében az iskolában.

Módszertan

A kerekasztal-beszélgetés elemzésére vegyes módszertant alkalmaztunk, de elsősorban kvalitatív megközelítést használtunk, mert úgy véltük, hogy ez mélyebb meg-

⁵ A jelen tanulmány szempontjából néhány fontos elvet kiemelünk az Európa Tanács irányelveiből: élelmiszer-előállítókkal és közétkeztető cégekkel való együttműködés egészséges, gyermekbarát termékek gyártása iránt; az egészséges táplálkozáshoz kapcsolódó tananyag és iskolai programok felülvizsgálata annak érdekében, hogy minden gyermek rendelkezzen az egészséges ételek előállításához, vásárlásához, elkészítéséhez, és élvezetéhez szükséges ismeretekkel és készségekkel; az élelmiszer-előállításban, ételkészítésben részt vevő szakképzet munkatársok iskolai étkeztetéssel összefüggő továbbképzési igényeinek felülvizsgálata.

értést tesz lehetővé a beszélgetés által közvetített üzenetek azonosításában, mint a pusztán kvantitatív módszerek alkalmazása. A kerekasztal-beszélgetésben résztvevő élelmészvezetők elmondták véleményüket, tapasztalataikat az iskolai közétkeztetés működéséről, megvalósíthatóságáról. Az elemzés alapjául szolgáló hermeneutikai perspektívának az írott narratívákat tartalmazó hagyományos alkalmazása helyett verbális narratívát tartalmazó modern alkalmazása valósult meg. A konferencián elhangzott összes előadást videófelvétellel rögzítették, amely mindenki számára szabadon hozzáférhető a Bölcsészettudományi Kutatóközpont YouTube csatornáján.⁶ A kerekasztal-beszélgetésről készült videó feldolgozását az Atlas.ti kvalitatív adat-elemző szoftver segítségével végeztük (ATLAS.ti Version 22.0.6.0).

Kvalitatív módszertan

Az adatelemzésre kvalitatív tartalomelemzés módszert alkalmaztuk, amely során nyílt és induktív kódolás alapján rendszereztük a videóban elhangzott ismeretanyagot. A videó elemzése során a klasszikus tartalomelemzés mellett a Grounded theory módszertani elveiből kiindulva a kiválasztott videók értelmezését folyamatos revízióknak alávetve, a konceptualizáció folyamatos bővítésével a „constant comparison” eljárást alkalmaztuk. Az állandó összehasonlítás módszerével az adatokból alkategóriákat és kategóriákat tártunk fel és meghatároztuk azok kapcsolatrendszerét. Az alkategóriák és kategóriák kiemelése és összerendezése többszintű, hierarchikus kódolási folyamat. Az elemzés első lépése a nyílt kódolás, a nyílt kódok megfogalmazásának alapja a videók tartalmából a kutatási kérdéshez kapcsolódó gondolati egységek kiemelése. A nyílt kódok között kirajzolódó összefüggések (hasonlóságok és különbségek) alapján egyre nagyobb kategóriákba rendeztük a kódokat.

A kvalitatív tartalomelemzés során a kategóriák meghatározása mellett kódolási folyamatban értékkódolást is alkalmaztunk. Az értékkódolás a kódok olyan kvalitatív adatokra történő alkalmazása, amelyek tükrözik a résztvevő értékeit, attitűdjeit és hiedelmeit, reprezentálva nézőpontját vagy világnézetét a témakör iránt. Bár minden egyes konstrukciónak más jelentése van, az értékkódolás, mint kifejezés, mindhárom magában foglalja (Saldana 2021). Az érték annak a fontossága/jelentősége, amelyet magunknak, egy másik személynek, dolognak vagy ötletnek tulajdonítunk. Az attitűd az, ahogyan magunkról, egy másik személy-

⁶ A konferencia előadások youtube csatorna linkje: https://www.youtube.com/watch?v=-anFOdVkjRA&list=PLO4IEQZa_8XNfcm5BvkPvzDr9vU-koszW (Letöltés: 2023. 02. 10.)

ről, dolgról vagy ötletéről gondolkodunk és érzünk. Az attitűdök „az értékelő, affektív reakciók viszonylag tartós rendszerének részét képezik, amelyek a tanult értékelő fogalmakon vagy hiedelmeken alapulnak és azokat tükrözik” (Shaw és Wright 1967: 3). A hiedelem egy olyan rendszer része, amely magában foglalja értékeinket és attitűdjeinket, valamint személyes tudásunkat, tapasztalatainkat, véleményünket, előítéleteinket, erkölcsünket és a társadalmi világ egyéb értelmező felfogásait. „A hiedelmek a hozzájuk fűződő értékekbe ágyazódnak” (Wolcott 1999: 97), és „cselekvési szabályoknak” tekinthetők.

A kódolást elsőként KA végezte, aki szisztematikusan kódolt minden adatot a kerekasztal-beszélgetésben elhangzott alkategóriák és kategóriák azonosításához, majd induktív módon átnevezte, átszervezte és újra definiálta a kódokat és alkategóriákat, majd kategóriákat hozott létre. A kutatócsoport másik tagja, PL, KA eredményeitől függetlenül elvégezte ugyanazt a kódolási folyamatot, hogy értékelje a KA által létrehozott kategóriákat. A két szerző ezután összehasonlította és megvitatta eredményeiket, amíg konszenzusra nem jutottak az adatok kölcsönös értelmezésében. Végül a kutatócsoport minden tagja megvitatta az elemzési folyamat eredményeit a konszenzus létrejöttéig. Az adatelemzés a tematikus telítettség megvalósulásáig párhuzamosan zajlott.

Kvantitatív módszertan

A kvantitatív módszertan keretein belül hálózatelemzésre került sor. A hálózatelemzés különböző egységek, entitások, egyének között fennálló kapcsolatrendszert elemez. Elemzi ezeknek a távolságát, a számosságát, csomópontokat keres, illetve igyekszik kiszűrni az esetlegesen zavaró, oda nem illő tényezőket (Molnár 2020). A kódolás során a kerekasztal-beszélgetésben megjelenő alkategóriákat és értékeket egy mátrixban helyeztük el, a mátrix soraiban az azonosított alkategóriákat, a mátrix oszlopaiban pedig az értékkódolás elemei kerültek megjelenítésre. Ez az együttlőfordulási (incidencia) mátrix bemeneti adatot szolgáltat az alkategóriák és az értékkódolásból történő értékstruktúrák feltárásához és azok együttlőfordulási vizsgálatához, amelynek eredményeként kirajzolódik az alkategóriák és az értékek együttlőfordulási hálózata. A hálózatelemzéshez az R statisztikai programkörnyezetben az igraph csomagot használtuk (Csárdi – Nepusz 2006).

A kerekasztal-beszélgetés résztvevői

A kerekasztal-beszélgetésben három élelmezésvezető vett részt: Vigné Sági Katalin, dietetikus és élelmezésvezető, a Budafoki Református Egyházközség által működtetett főzőkonyha vezetője; Pénzes Andrea, aki a Svetits Katolikus Óvoda, Általános Iskola és Gimnázium élelmezésvezetője; valamint Ambrus György a Békés Megyei Központi Kórházban élelmezési osztály vezetője és a Gyulakonyha ügyvezetője, amely keretében Gyulán az önkormányzati és egyházi fenntartású óvodák, általános és középiskolákban látja el a gyermekélelmezést. Emellett mindhárom résztvevő fontos tisztséget tölt be különböző hazai szakmai szervezetekben (Élelmezésvezetők Országos Szövetsége, Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége, Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége, Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség) és több évtizedes tapasztalattal rendelkeznek a gyermekétkeztetés területén. Jelenlegi munkájuk átfogja a 3–18 év közötti gyermekek és serdülők mindennapi étkeztetését.

Eredmények

Az elemzés eredményeként hét fő kategóriát azonosítottunk (1. táblázat), amelyek a következők voltak: (1) az iskolai közétkeztetés elfogadását/megvalósítását segítő tényezők, (2) a közétkeztetés elfogadását/megvalósítását gátló tényezők, (3) mindennapi problémák a közétkeztetés megvalósításában, (4) a közétkeztetők⁷ és az iskolai közétkeztetés feladata, (5) az iskolai közétkeztetés átalakulása, (6) a közétkeztetésben érdekelt felek együttműködése, (7) a gyermekek együttműködését segítő tényezők. Mindegyik fő kategóriához legalább 2 alkategória tartozik. Az élelmezésvezetőktől származó, az alkategóriákat reprezentáló idézeteket szó szerint dokumentáltuk. Az egyes kategóriák szöveges bemutatása és értékelése az értékkódolás eredményeit is magában foglalja. Az értékkódolás során azonosított attitűdöket, értékeket és hiedelmeket a 2. táblázatban foglaltuk össze.

⁷ A közétkeztetők a közétkeztetést ellátó élelmezési üzemek, amelyek több megjelenési formája lehet (önálló gazdálkodó egységek, önkormányzat által üzemeltetett egységek, saját üzemeltetésű élelmezési üzemek). Az élelmezési üzem tevékenységét az élelmezésvezető irányítja, szervezi és ellenőrzi (Élelmezésirányítási Ismeretek 2021). Ezen túl az élelmezésvezetők összekötő/híd szerepet töltenek be az élelmezést biztosító intézmény üzemeltetője, az élelmezési szolgáltatás szereplői és az élelmezést igénybe vevők között. A kerekasztal-beszélgetésben élelmezésvezetők vettek részt, akik az élelmezési üzem részéről képviselőnek tekinthetők.

Az iskolai közétkeztetés elfogadását/megvalósítását segítő tényezők

A kerekasztal-beszélgetés során kirajzolódott, hogy milyen tényezők járulnak hozzá a közétkeztetés elfogadásához a közétkeztetésben érdekelt felek szemszögéből. Az élelmezésvezetők többször kiemelték a hatóság támogató szerepét a közétkeztetés minőségének optimalizálásában. Ezzel összefüggésben elmondták, hogy az utóbbi időben szemléletváltás zajlott le a hatóság⁸ és a közétkeztetők részéről egyaránt, a közös cél érdekében segítőkész hozzáállást és nagyobb együttműködési hajlandóságot tanúsítanak egymás iránt. A közétkeztetők az iskolai közétkeztetéssel kapcsolatos szabályozást nem teherként élik meg, hanem értéknek és színvonalértéknek tekintik, amely megkönnyíti a mindennapi munkájukat. Ezen túl a közétkeztetéshez kapcsolódó szabályozásra, mint jövőbeli lehetőségre tekintenek a közétkeztetés minőségének növelésében. Az alkategóriák közül kiemelt szerepet kapott a pedagógusok példamutató magatartása, amelyet értéknek is azonosítottak, továbbá a gyermekekkel való szoros kapcsolat és folyamatos kommunikáció, amelyek nagymértékben hozzájárulnak a közétkeztetés elfogadásához. A közétkeztetést ellátó konyha jelenléte iskolai rendezvényeken mint a pedagógusokkal és a szülőkkel történő kooperációt elősegítő tényező jelent meg.

Az iskolai közétkeztetés elfogadását/megvalósítását gátló tényezők

A kerekasztal-beszélgetésben résztvevő élelmezésvezetők megvitatták a közétkeztetés elfogadását gátló tényezőket, amelyet öt alkategória alkot. Az alkategóriák közül a gyermekek nem megfelelő élelmiszerismerete kapta a legnagyobb hangsúlyt. Kiemelték, hogy a gyermekek nem ismerik az ételeket, ezáltal nem fogadják el és/vagy fogyasztják őket szívesen. Ez csökkenti a közétkeztetés társadalmi elfogadottságát és a közétkeztetési rendelet betartásában is nehézséget jelent a változatosság biztosí-

⁸ A közétkeztetési rendelet előírásainak való megfelelést a rendeletben meghatározott ellenőrző hatóság (a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásának helye szerint illetékes népegészségügyi feladatkörében eljáró fővárosi és vármegyei kormányhivatal járási (fővárosi kerületi) hivatala) ellenőrzi. Az ellenőrző hatóságok és a közétkeztetők felkészülését az ellenőrzésre az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal útmutatók kidolgozásával (pl. Útmutató a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról népegészségügyi hatósági ellenőrzéséhez) és szakmai előadások formájában (pl. Tóth Dávid, a NÉBIH Vendéglátás és Közétkeztetés Felügyeleti Osztály vezetőjének „Segítő hatóság, felkészülés a hatósági ellenőrzésre – önellenőrzés” című előadása) is támogatják.

tását tekintve. A második leggyakrabban előforduló gátló tényezőként a túl nagy elvárások szerepeltek a közétkeztetés megvalósításában résztvevő felek részéről, amely összefüggésben áll a kommunikáció és tájékoztatás hiányával az érdekelt felek között. Ezen túl a közétkeztetés körül kialakult negatív trend és az étkezés nem megfelelő körülményeit, így az étkezés közben kialakult zajt és az étkezésre szánt rövid időt említették a közétkeztetés elfogadását gátló tényezőiként.

Problémák az iskolai közétkeztetés mindennapi megvalósításában

Az iskolai közétkeztetés megvalósítást érintő, napi szinten előforduló problémák a kerekasztal-beszélgetésben különös hangsúlyt kaptak. A következők kerültek említésre leggyakrabban: a konyhán dolgozók jövedelme, ételkészítéshez rendelkezésre álló anyagi erőforrás, élelmiszerek beszerzése körüli nehézségek, valamint a közétkeztetési rendelet merevsége. Ezek közül a legnagyobb nehézségként az ételkészítéshez rendelkezésre álló szűkös anyagi erőforrást azonosították, amely magában foglalja a jó minőségű élelmiszerek beszerzésének problémáját és az étrendtervezést is. A másik fő probléma, ami a mindennapi étkeztetés megvalósítását érinti a konyhán dolgozók kis jövedelme volt.

VSK: „Tehát nem mindig tudunk beszerezni olyan minőségű és olyan élelmiszereket, amit mi kitaláltunk és abból szeretnénk főzni. Ezek már önmagában is nagyon nagy problémák és azt gondolom, hogy még egy fokkal nagyobb probléma, hogy a közétkeztetésben dolgozóknak: a szakképzett szakácsoknak, illetve akár még a konyhalányoknak is, tálalókban dolgozóknak, a konyhai kisegítőknek is a jövedelme nagyon-nagyon alacsony.”

A konyhán dolgozók alacsony jövedelmével összefüggésben a kerekasztal-beszélgetésben megjelent a szakemberhiánytól való félelem, amely potenciális akadályt képez a mindennapi ételkészítés és a közétkeztetés megvalósításában.

PA: „Hogy tudom megtartani a szakácsomat a közétkeztetésben vagy hogy tudok újabb szakácsot felvenni amikor a vendéglátás hatalmas pénzekkel elviszi a szakképzett munkaerőnket? Ki fog elmenni közétkeztetésben szakképzett szakácsnak dolgozni?”

A közétkeztetési rendelet megvalósíthatóságával kapcsolatban kiemelték, hogy a közétkeztetésben érdekelt felek nem kaptak megfelelő tájékoztatást a rendelet

bevezetéséről és az abban foglalt szabályok értelmezéséről. Továbbá a rendelettel összefüggésben felmerülő problémaként megnevezték, hogy a jogalkotó nem biztosított átmenetet azon élelmiszerek vonatkozásában, amelyek fogyasztási gyakoriságát és mennyiségét korlátozták.

A közétkeztetők és az iskolai közétkeztetés feladata

Az elemzésből kirajzolódott, hogy az élelmezésvezetők miként tekintenek az iskolai közétkeztetés, és saját szerepükre és feladataikra. Ebben a kategóriában öt alkategóriát azonosítottunk, amelyek közül három jelent meg hangsúlyosan: folyamatos kommunikáció és kapcsolattartás a gyermekekkel, a gyermekek táplálkozási oktatása és iránymutatás a konyhai személyzet számára. Az élelmezésvezetők célja a gyermekek élelmiszerismeretének növelése és táplálkozási oktatásuk, amely új élelmiszerek bevezetését és azok egészségre gyakorolt hatásainak bemutatását foglalta magában. Ez összefüggésben áll a gyermekekkel történő, az étkezéssel, étellekkel kapcsolódó folyamatos kommunikációval. Továbbá teendőként határozták meg a gyermekek körében alkalmazott, a közétkeztetésben felszolgált ételek elfogadását növelő jó gyakorlatok megosztását egymással. Fontos felelősségként jelent meg az iránymutatás a konyhán dolgozók felé az ételkészítésben. Egyrészt, hogy a közétkeztetési rendeletnek minél inkább eleget tudjanak tenni, másrészt olyan új ételkészítési technológiákat sajátítsanak el, amelyek által elősegíthetik a bevezetésre kerülő új ételek elfogadottságát a gyermekek körében.

PA: „Meg kellett a konyhásokat tanítani, hogy lehet másképp is sűriteni. Lehet burgonyával sűriteni, lehet a főzeléket önmagával sűriteni. Más színe lesz tőle lehet, de sokkal egészségesebb lesz, sokkal könnyebben megfelelünk a rendeletnek, nem kell annyira görcsölni rajta, hogy hogy fogjuk akkor lecsökkenteni vagy hogy fogja a gyerek megenni...és ma már a zöld színű zöldborsófőzeléket imádják a gyerekek, zöldborsóval van sűrítve.”

A közétkeztetés és közétkeztetők feladata kategóriában továbbá két hangsúlyos alkategória jelent meg, az egészségmegőrzés és prevenció, valamint az egészséges ételek/étkeztetés biztosítása a közétkeztetésben. Az élelmezésvezetők kifejtették, hogy a gyermekek körében nagy a táplálkozáshoz kapcsolódó, nem fertőző betegségek előfordulása és ezeket a konkrét egészségügyi problémákat kapcsolták össze a közétkeztetés prevenciósi szerepével. A közétkeztetés az étkezés tanulószobájaként is megjelent:

AGY: „mert ez az óvodás aki bekerül hozzánk, nálunk étkezik legelőször, nálunk étkezik normálisan, nálunk tanuljon meg jól enni és jól enni és egészségesen”

Az iskolai közétkeztetésben érdekelt felek együttműködése

A kerekasztal-beszélgetés során kirajzolódott, hogy az élelmezésvezetőknek mely további, a közétkeztetésben résztvevő felekkel szükséges együttműködni. Az al-kategóriákban tükröződött a párbeszéd folytatásának szükségessége a szülőkkel, a pedagógusokkal, az élelmiszer-beszállítókkal és a törvényhozókkal. Az együttműködés keretében kompromisszumot kell kötni a közétkeztetés résztvevőivel, az érdekelt felek együttműködésének kulcsa pedig a folyamatos kommunikáció. Úgy vélték, hogy a napi kommunikáció révén tudnak problémákat és lehetséges megoldásokat azonosítani az érdekelt felekkel együtt. Az együttműködés során a szülőkkel és a pedagógusokkal lehetőségük van elmagyarázni és megismertetni a közétkeztetési rendelet szabályait, illetve a pedagógusok által egészségnapokon táplálkozási oktatást tartani a gyermekeknek. Az élelmiszer-beszállítók felé tudják jelezni az élelmiszerekkel kapcsolatos igényeiket. A közétkeztetők nyitottak kapcsolódó, törvényhozók által előírt szabályok megvitatására és keresik a párbeszéd lehetőségét a törvényhozókkal.

A közétkeztetés átalakulása

A közétkeztetés az elmúlt évtizedekben nagy átalakuláson és fejlődésen ment keresztül, az átalakuláshoz kapcsolódó kategória három alkategóriát foglalt magában: a konyha modernizációját, szakképzett személyzet iránti elvárást/jelenlétének fontosságát és új receptek, ételkészítési technológiák alkalmazását. Kiemelték, hogy a konyha modernizációjával növekedett a közétkeztetés színvonala, így a modern konyha elengedhetetlen része az étkeztetésnek. A közétkeztetés másik kulcseleme a szakképzett munkaerő, a konyhán dolgozók szakmai tudása esszenciális az iskolai konyha üzemeltetéséhez. Régi receptek átalakítása, új receptek, új ételkészítési technikák bevezetése is szükségessé vált a közétkeztetési rendeletnek történő megfelelés és a gyermekeknél megjelent új étkezési trendekhez való igazodás érdekében.

A gyermekek együttműködését segítő tényezők

A gyermekek, mint a közétkeztetés kulcsszereplői jelentek meg a kerekasztal-beszélgetésben. A velük való együttműködést segítő tényezők ennek megfelelően önálló kategóriaként rajzolódtak ki. Ebben a kategóriában az alkategóriák mindegyike a közétkeztetés elfogadását hivatott növelni. Ez a kérdés a beszélgetés egyik fő témája volt, amelyet egyben egy központi értéknek is tekintettek a közétkeztetésben.

VSK: *„Le lesz téve valamilyen étel a tányérjára és a legnagyobb veszteség az, hogyha ott marad az az étel.”*

Az élelmezésvezetők megvitatták a gyermekek együttműködését és a közétkeztetésben kínált ételek elfogadását segítő jó gyakorlatokat, amiket a mindennapokban alkalmaznak. A következő alkategóriák tartoznak e kategóriához: a gyermekek bevonása az étrendtervezésbe (pl. kívánsághét), gyermekek bevonása az ételkészítésbe (pl. kenyérsütési verseny), fokozatosság elvének betartása új ételek bevezetésénél (pl. kóstoló adag elérhetővé tétele), gyermekek tájékoztatása és oktatása a közétkeztetésben felszolgált élelmiszerekről (pl. információs adatlap készítése egy-egy élelmiszerről). Ezentúl az élelmezésvezetők az élelmiszergyártók szemléletváltását is a gyermekek együttműködését segítő tényezőként azonosították, amelynek során az élelmiszergyártók igyekeznek egyes élelmiszereket gyermekbarát formában előállítani.

1. táblázat: A kerekasztal-beszélgetésben azonosított iskolai közétkeztetésre vonatkozó üzenetek hét fő kategóriája és alkategóriái

Kategória	Alkategória	Gyakoriság (előfordulás)	Idézet
A közétkeztetés elfogadottságát/ megvalósulását segítő tényezők	Pedagógusok példamutató magatartása	5	„A pedagógusok egy nagy kulcs a mozaikhoz. Abszolút látható, hogy azok a kisgyerekek, ahol a tanító néni jól eszik, szeretettel eszik, ők maguk is jól fognak enni.”
	Szabályozás, mint zsinórmérték	2	„Ugyanakkor azt kell, hogy mondjam élelmezésvezetőként, én szerintem mindannyian így éljük meg, hogy ez egy zsinórmérték. A segítségünkre van, nem azért van, hogy kicsináljon minket hanem azért, mert egységessé teszi a gondolkodásunkat és csomó mindenben nem kell elgondolkodni.”
	A hatóság támogató szerepe	5	„Ez a kapcsolat már egy kicsit átalakult, tehát látjuk mi is a segítőkészséget a hatóságokban. Nekik is az a céljuk tulajdonképpen ami a miénk.” „Úgy jön a hatóság, hogy segít. Nagyon-nagyon fontos, hogy amikor leül beszélünk és nem úgy kezdi, hogy ezt be kell zárni.”
	Közétkeztetők rugalmassága	2	„Rugalmasságot tekinteném egy órási nagy-nagy megoldásnak, de úgy, hogy a szabályokat betartva.”
	Együttműködés a gyermekekkel	6	„Ami még bevált nálunk az az, hogy a gyerekekkel megbeszéltük.”
	A közétkeztetést ellátó konyha jelenléte iskolai rendezvényeken	3	„Nem fordulhat elő, hogy iskolai rendezvényen, szülői bál jótékonyági bál, bármilyen rendezvényre ne a konyha biztosítaná az étkeztetést.”

Kategória	Alkategória	Gyakoriság (előfordulás)	Idézet
A közétkeztetés elfogadottságát/ megvalósulását gátló tényezők	Az étkezés körülményei az iskolában (zaj és az étkezésre szánt idő)	3	„Egy borzalom lehet, hogy 12 perc alatt kell úgy megenni egy elsős-másodikos gyereknek az ételt, hogy közben sorban áll.” „Ha csak 80 gyerek tud leülni, hacsak egy-egy szót szól, nem arról van szó, hogy hangoskodik, már egy örületes hangzavar lesz belőle, és ilyenkor megint csak azt érzem, hogy nincs meg az a körülmény, hogy ott jól tudná magát érezni és úgy tudná elfogyasztani azt az ételt.”
	Nagy elvárások a közétkeztetők felé	3	„Nagyon magasak ezek az elvárások, és a szülő is valamiért ezt tőlünk várja el, mint közétkeztetőtől. És természetesen, azért a fenntartó is elvárja, hogy olyan ételleket adjunk a gyereknek, amit megeszik a gyerek, és amit ismer. Ugyanakkor a hatóságok elvárják tőlünk, hogy egészséges ételkkel és a törvényeknek, rendeleteknek megfelelő ételféleségekkel etessük a gyereket.”
	A közétkeztetés körül kialakult negatív trend	2	„Divat lett a közétkeztetést és a menzát szidni.”
	A gyermekek nem megfelelő élelmiszerismerete	5	„A gyermekek nem ismerik az ételleket, a változatosságot, amit törvény szerint biztosítani kell, az nehézségbe ütközik emiatt.”
Problémák a mindennapi megvalósításban	Konyhán dolgozók jövedelme	5	„Ami a legnagyobb problémánk lesz a következő időkben az a munkaerő. Sajnos, ezt érezzük mindnyájan.”
	Ételkészítéshez rendelkezésre álló anyagi erőforrás	13	„A legnagyobb probléma mégis elsősorban a pénz ...hihetetlen kevés pénzből gazdálkodunk közétkeztetők.”

Kategória	Alkategória	Gyakoriság (előfordulás)	Idézet
	Élelmiszerek beszerzése	2	„Most már eljutottunk odáig, hogy beszerzési gondjaink is vannak.”
	Jogszabály rugalmatlansága	4	„Nekünk most kötelező módon vissza kellett venni a sót, most megint és mire nagy nehezen elértünk egy szintet, addigra most megint nagyon nagyot kellett volna csökkenteni és ezt megint nem tudjuk.”
A közétkeztetők feladata/szerepe	Minőségbiztosítás	3	„Nagyon fontos, hogy csak a kiváló és ezért szurkolni és azért mert mi közétkeztetünk, nekünk csak a jó minőséget hozhatja.”
	Jó gyakorlatok megosztása egymással	2	„Ezek a helyi sajátosságok, de mindenki talál ilyen ötleteket, szerintem Katiéknál is biztos vannak és Gyuriéknál biztos vannak. Látjuk egymást és megoszthatjuk egymással ezeket az információkat.”
	Íránymutatás a konyhán dolgozók felé	2	„Nekünk kell megmutatni az irányt a szakácsoknak.” „Meg kellett a konyhásokat tanítani lehet másképp is sűríteni, lehet burgonyával sűríteni..”
	Kommunikáció és kapcsolattartás a gyerekekkel	7	„Viszont a kommunikáció fontos...már kommunikációban is ott kell lennünk.” „Például nálunk a kollégisták küldöttséget küldtek hozzám.” „A gyerekekkel folyamatos kapcsolatban vagyunk.”
	Gyermekek táplálkozási oktatása	3	„Gyakorlatilag a közétkeztető feladata, hogy megtanítsa a gyereket különböző ételekre és hogy azt miért esszük, és mi az, amit eszünk egyáltalán, és hogy ez miért egészséges a számunkra.”
	Egészséges ételek/étkeztetés biztosítása	4	„És tudjunk odáig menni, hogy tényleg egészségesen étkezzenek és egészségesek legyenek.”

Kategória	Alkategória	Gyakoriság (előfordulás)	Idézet
	Prevenció, egészségmegőrzés	5	„Próbáljuk meg az egészséges irányt és azt az irányt, amiben hiszünk, a prevenció irányt.” „Mindennap elmondani nekik, hogy ezzel szeretnénk segíteni mert egészségesek legyünk.”
A közétkeztetés átalakulása	A konyha modernizációja és a közétkeztetés színvonala	3	„A közétkeztetés színvonala növekedett minőségileg, gépileg és szakmailag.” „A modern konyha és közétkeztetési rendeletnek megfelelő konyha biztosítja az étkeztetést, felszerelésében, struktúrájában és szemléletében sokat változott a konyha.”
	Szakmai tudás, szakképesítés	3	„A szakmai tudás is sokat változott, megfelelő szakképesítés nélkül nem lehetne konyhát üzemeltetni.”
	Új receptek, új ételkészítési technológiák bevezetése	3	„Élelmezésvezetőként átdolgozom, be kell vonnom a szakácsokat a konyhai dolgozókat, ki kell próbálnunk.” „A régi beidegződéseket, ahogyan régen főztek, ezeket ugye át kellett alakítani, és ezeket a konyhai szokásokat jókat megtartani és ugye a régieket kigyomlálni, ez eleve nem volt könnyű.”
A közétkeztetés megvalósításában résztvevő felek együttműködése	Kompromisszum kötése a közétkeztetés résztvevőivel	7	„Valahol kompromisszumot kell kötni a hatóságokkal is, a gyerekekkel is kompromisszumot kell és a szülővel is kompromisszumot kell kötni. Ez pedig természetesen nem fog menni pedagógusok, óvónénik, tanárnénik segítségével nélkül, tehát kell a szülői segítség a közétkeztetőnek. Kell a pedagógus segítsége is és természetesen kell a fenntartónak a segítsége is, hiszen az anyagiakat ő fogja ehhez biztosítani.”

Kategória	Alkategória	Gyakoriság (előfordulás)	Idézet
	Együtműködés/ párbeszéd a pedagógusokkal	4	„Tényleg az egész pedagógusálmánnyal nagyon jó viszonyban vagyok és meghívnak az egészségre hetekre.”
	Együtműködés a szülőkkel	4	„Meg kell szólítani a szülőt, nagyon fontos.” „Szülők gyakran a törvényt nem ismerik, nem ismerik azokat a szabályokat, amelyeket be kell tartani ... ezeket elmagyarázzuk.”
	Együtműködés a beszállítókkal	2	A szállítókkal ugyancsak megvan a napi kapcsolatunk. A szerződések kapcsán ez minden szempontból napi kapcsolat. Igyekeznek is az iskola igényeit teljesíteni hiszen tudják a gyerekek azok mindig a legfontosabbak.
	Párbeszéd a törvényhozókkal	2	„A törvényhozók jöjjenek, keressenek minket, hátha meghallgatják a hangukat, azt a hangukat, amit a szakma ad és elfogadják.”
	Kommunikáció az érdekelt felek között	4	„Ha az iskola, a pedagógusok, a szülők, a gyerekek és a konyha kapcsolata napi szinten van és közvetlen, akkor azt gondolom, hogy nem fogunk elbeszélni egymást mellett, meg tudjuk beszélni a problémákat és tudunk valamilyen megoldást találni.”
A gyermekek együtműködését segítő tényezők	Gyermekek bevonása az étrendtervezésbe	3	„Mindig van egy olyan fórum, ahol leírhatják mi az, amit nagyon szeretnek és mi az, amit nem szeretnek.” „Vannak kívánság hetek, minden korosztálynak van egy-egy hét, amikor kívánhatnak cserébe azért, hogy úgy esznek, hogy mi gondoljuk, hogy az egészséges.”

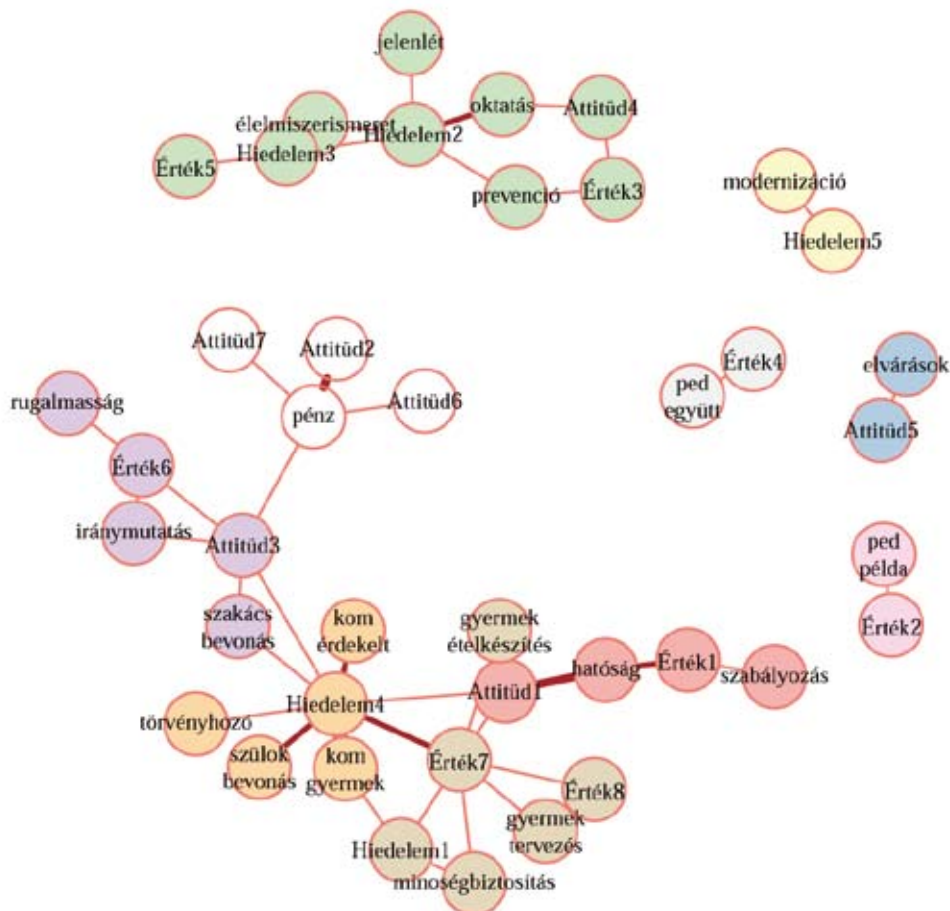
Kategória	Alkategória	Gyakoriság (előfordulás)	Idézet
	Gyermekek bevonása az ételkészítésbe	5	„Szoktunk csinálni figurákat, gyümölcsökből kirakunk ilyen kis pálcika embereket. Paprikából, uborkaszeletekből, salátákból lehet kitalálni ilyeneket... a gyerekeknek ez nagyon tetszik. Szeretik a formákat és a színeket és eltér a napi szokásoktól és az nekik nagyon tetszik.”
	Fokozatosság elve új alapanyagok bevezetésénél	5	„Ezeknek az új alapanyagoknak a bevezetése nehéz, de megoldható. Viszont nem szabad erőltetni, nagyon-nagyon fokozatosan kell.”
	Gyermekek tájékoztatása és oktatása	3	„Használtunk homoktövis teákhoz ízesítéshez, de fogalmuk nem volt hogy mi ez. És írtam róla tájékoztatót, tettünk ki mutatóba, hogy nézzetek, ez így néz ki és ezt azért használjuk. Megmagyaráztuk, hogy az miért jó nekik, hogy ha ti ezt fogyasszátok, és miért lesz ez később hasznos számotokra. Ez úgy tűnik, hogy bevált, szeretik ezeket a kis tájékoztatásokat.”
	Új trendek követése	2	„Ebbe az irányba kell haladni és felülni a trendekre, trendi dolgokra, amikkel be tudjuk vonzani a fiatalokat.”
	Élelmiszergyártók szemléletváltása	2	„A gyártók egy kicsit technológiát váltsanak, egy kicsit gyerekbaráttá tegyék, most már sokkal világosabb teljes kiőrlésű tésztát is lehet kapni... a gyártók is egy kicsit idomultak a közétkeztetőknek az igényeihez.”

Az értékkódolás során azonosítottuk a kerekasztal-beszélgetésben résztvevők iskolai közétkeztetéssel kapcsolatos attitűdjeit, értékeit és hiedelmeiket. Ezen eredmények szöveges bemutatására fentebb került sor a kategóriák értékelésével együtt. Az értékkódolás eredményeit a 2. táblázat mutatja.

2. táblázat: A menzáról szóló kerekasztal-beszélgetésben azonosított attitűdök, értékek és hiedelmek

Attitűd	Érték	Hiedelem
– a hatóság támogató szerepe, – a közétkeztetés jó minősége, – félelem a pénzhíánytól, – felelősség a közétkeztetés elfogadása iránt, – merev szabályozás, – irreális elvárások a közétkeztetés felé – szakemberhiánytól való félelem	– a közétkeztetést támogató szabályok, – a pedagógusok példaadó szerepe, – az egészség megőrzése, – az étkezés szerepe az oktatásban, – élelmiszerismeret, – fejlődési lehetőség és felelősség, – közétkeztetés elfogadása a gyermekek részéről, – menza jó minősége	– a gyermekek a közétkeztetés kulcsszereplői, – a közétkeztetés, mint az étkezés tanulószobája, – gyermekek nem ismerik az ételeket, – kommunikáció az együttműködés forrása, – szabályozás, mint jövőbeli lehetőség, – az iskolai közétkeztetés kiemelten fontos az egészséges táplálkozásra nevelésben

Az alábbi hálózat (1. ábra) az azonosított alkategóriák és értékek együttjárását vizualizálja a kerekasztal-beszélgetésben való együttes előfordulásuk alapján. A hálózati élek az együttlőfordulást jelzik az alkategóriák és az értékek között, erősségük azt mutatja, hogy a közös előfordulás egynél többször megfigyelhető. Az együttlőfordulás alapján szerveződő klaszterek és az asszociáció erőssége színekkel került jelölésre (vastag piros színű élek az erős kapcsolatokat jelzik). Az 1. ábrán a színek az egyes klasztereket jelölik, az azonos színűek tartoznak össze (egy klaszterbe). Az együttlőfordulási kapcsolatok hálója egy nagy komponensre és több, elkülönült, kicsi komponensre bomlik. Ennek értelmében megállapítható, hogy az alkategóriák és értékek többsége összefüggő kapcsolatrendszerbe tömörül. A főkomponens öt alcsoportra, klaszterbe különülnek el, fontos azonban megjegyezni, hogy az elkülönülés nem éles, hiszen a klaszterek között is húzódnak fontos kapcsolatok. A hálózatban megjelentek komponensek, ezek olyan részhálózatok, amik elkülönülnek a hálózatban a többi részhálózattól, és így nincs él a hálózat többi része és a részhálózat között. Ez alapján az együttlőfordulási hálózatban 4-5 témacsoport között található erős elkülönülés. A „közétkeztetés modernizációja” és a „közétkeztetés törvényi szabályozása, mint jövőbeli lehetőség” alkot egy klasztert. A „táplálkozás szerepe az oktatásban” és a „pedagógusokkal való együttműködés” szintén önálló klasztert alkot. A „gyermekek táplálkozási oktatása”, a „közétkeztetés, mint az étkezés tanulószobája” és a „gyermekek nem megfelelő élelmiszerismerete” képez elkülönült csoportot, amelyek között szoros kapcsolat mutatkozik. Ezek a komponensek nem kapcsolódnak szorosán sem a főkomponenshez, sem a többi, kisebb komponenshez.



1. ábra: A kerekasztal-beszélgetésben azonosított alkategóriák és értékek együttellőfordulási hálózata

Az 1. ábrán szereplő kódok feloldása: Attitűd1: a hatóság támogató szerepe; Attitűd2: félelem a pénzhánytól; Attitűd3: felelőség a közétkeztetés elfogadása iránt; Attitűd4: közétkeztetés kiemelt fontossága; Attitűd5: irreális elvárások a közétkeztetők felé; Attitűd6: a szabályozás merevsége; Attitűd7: szakemberhiánytól való félelem; Érték1: a közétkeztetést támogató szabályok; Érték2: a pedagógusok példaadó szerepe; Érték3: az egészség megőrzése; Érték4: az étkezés szerepe az oktatásban; Érték5: élelmiszerismeret; Érték6: fejlődési lehetőség és felelőség; Érték7: közétkeztetés elfogadása; Érték8: menza minősége; Hiedelem1: a gyermekek a közétkeztetés kulcsszereplői; Hiedelem2: a közétkeztetés, mint az étkezés tanulószobája; Hiedelem3: gyermekek nem ismerik az ételeket; hiedelem4: kommunikáció

az együttműködés forrása; Hiedelem5: szabályozás, mint jövőbeli lehetőség; hatóság: a hatóság támogató szerepe; gyermek ételkészítés: gyermekek bevonása az ételkészítésbe; gyermek tervezés: gyermekek bevonása az étrendtervezésbe; élelmiszerismeret: gyermekek élelmiszerismerete nem megfelelő; rugalmasság: közétkeztetők rugalmas hozzáállása; elvárások: magas elvárások a közétkeztetők felé; oktatás: gyermekek táplálkozási oktatása; iránymutatás: iránymutatás a konyhán dolgozók felé; kom gyermek: kommunikáció a gyermekekkel; kom érdekelt: kommunikáció az érdekelt felekkel; jelenlét: iskolai konyha jelenléte iskolai rendezvényeken; modernizáció: konyha modernizációja; prevenció: közétkeztetés prevenciószerepe; szakács bevonás: szakácsok bevonása a receptek átalakításába; minőségbiztosítás; ped példa: pedagógusok példamutatása; ped együtt: pedagógusokkal együttműködés; pénz: probléma a megvalósításban-pénzhiány; szabályozás: szabályozás mint zsinórmérték; szülők bevonása: együttműködés a szülőkkel; törvényhozó: törvényhozókkal párbeszéd.

A kerekasztal-beszélgetésben azonosított alkategóriák és értékek együttelődő fordulási hálózatában a főkomponens egyik klaszterében az „ételkészítéshez rendelkezésre álló anyagi erőforrás” és „szakemberhiánytól, illetve a pénzhiánytól való félelem” között áll fenn szoros kapcsolat. A főkomponens másik klaszterébe a „közétkeztetést támogató szabályok” és a „hatóság támogató szerepe” fogalmkörébe tartozó kategóriák jellemzik. Egy további klaszterben pedig „kommunikáció az együttműködés forrása”, a „kommunikáció az érdekelt felek között”, az „együttműködés a szülőkkel” és a „közétkeztetés elfogadása” alkategóriák kapcsolódnak össze szorosan.

Következtés

Jelen tanulmányban élelmezésvezetők, mint közétkeztetői szakértői csoport részvételével zajlott, menzáról szóló kerekasztal-beszélgetés kvalitatív tartalom-elemzését és az általuk közvetített, iskolai közétkeztetésre vonatkozó üzenetek azonosítását tűztük ki célul. A kutatás során azonosított hét alkategória közül kiemelkedik a közétkeztetés megvalósításában érdekelt felek együttműködésének fontossága. E témakörön belül különös hangsúlyt kapott az érdekelt felek közötti kommunikáció, mint az együttműködés forrása. Ebből adódóan az érdekelt felek számára hivatalos kommunikációs platformok létrehozása, a megfelelő tájékoztatás, és a közétkeztetés megvalósításában résztvevő felek közötti kompromisszum kötésével növelhető az iskolai közétkeztetés elfogadottsága, ezáltal a táplálkozáshoz kapcsolódó nem fertőző betegségek kialakulásának a megelőzése.

Az iskolai közétkeztetés két kritikus szereplője az élelmezésvezetők, akik a mindennapi munkájuk révén kapcsolatban vannak a gyermekekkel és a maguk a gyermekek, akiknek a legkevesebb lehetőségük arra, hogy befolyásolják az iskolai közétkeztetés működését. E két kulcsszereplő befolyásának növelése szükséges: az élelmezésvezetők kifejezték igényüket a mindennapi, gyakorlati problémáik megvitatására és megoldási javaslatok kidolgozására a szakmai szervezetek, döntéshozók és jogalkotók együttműködésével. A gyermekek bevonásának szükségességét az iskolai közétkeztetésbe eredményeinkkel összhangban több nemzetközi kutatás és szervezet is kiemelte (pl. Mikkelsen et al. 2005). A gyermekek körében a közétkeztetésben felszolgált ételek elfogadottságát az egészséges táplálkozási oktatóprogramok, bevonásuk az étrendtervezésbe, ételkészítésbe, továbbá iskola-kert és tankonyha kiépítése és a közétkeztetés megismerése növelhetné. Ezáltal az iskola és az iskolai közétkeztetés közvetlenül hozzájárul a gyermekek egészséges táplálkozásához és az elhízás prevenciójához. Ezen eredmények rámutatnak az iskolai közétkeztetés egészséges táplálkozásban, az egészséges táplálkozásra nevelésben betöltött esszenciális szerepére és a gyermekekkel való szoros együttműködés fontosságára a közétkeztetés elfogadása érdekében. Az iskolai oktatás az egészséges életmód és táplálkozási magatartás alapja és annak kialakulásának a feltétele. Az iskolai menzának, mint az étkezés tanulószobájának, kulcsfontosságú szerepe van a helyes táplálkozás kialakításában, mint mindennapi szocializációs színtér lehetőséget nyújt abban, hogy a tanulók megtapasztalják az étkezés közérzetre, vitalitásra, tanulási készségre és az életminőségre gyakorolt hatását.

Az alkategóriák és értékek együttjárását tekintve a vizsgált beszélgetés alapján a hálózati struktúra egy nagy és több, elkülönült, kicsi komponensre bomlott. A főkomponens további öt alcsoportra bomlott, amelyek közül dominánsan a „közétkeztetést támogató szabályok” és a „hatóság támogató szerepe” jelent meg, míg egy másik alcsoportban a „kommunikáció az érdekelt felek között”, és a „közétkeztetés elfogadása” jelentek meg. Ennek alapján elmondható, hogy az alkategóriák és az értékek többsége összefüggő kapcsolatrendszerbe tömörült, nincs jelentős széttagozódás köztük. A hálózatelemzés eredményei összecsengenek a kvalitatív tartalomelemzés eredményeivel.

A választott kvalitatív módszertan alkalmasnak bizonyult a közétkeztetéssel összefüggő problémakörök azonosítására, jó gyakorlatok és célok meghatározására. Jelen munkában három élelmezésvezető, mint szakértői csoport véleményének elemzése révén került sor az iskolai közétkeztetés területén fontosabb témacsoportok azonosítására. Egy szakértői csoport véleményének elemzése gyakori megközelítés egy kérdésre (vagy kérdéscsoportra) vonatkozó megállapítások értékelésekor,

amelyek a szakértők tudásán és tapasztalatán alapulnak. A szakértők különféle információforrásokra támaszkodhatnak ítéleteik meghozatalához. Egyrészt igénybe vehetik személyes szakértelmüket, másrészt különböző típusú szakirodalomból származó ismereteket. Ezáltal lehetővé vált a tudás integrálása, valamint a konszenzusos és vitás területek azonosítása az iskolai közétkeztetés témájában.

Eszközök, amelyek elősegítik az iskolai étkeztetés kulcsszereplőinek összefogását a gyermekkori elhízás előfordulásának csökkentése érdekében

A kerekasztal-beszélgetés elemzésének eredményei alátámasztják az iskolai közétkeztetésben résztvevők közötti kommunikáció és együttműködés hiányát. A gyermek-élelmezés kulcsszereplőinek összefogását a különböző szakmai szervezetek közötti kommunikációs platformok és munkacsoportok létrehozásával, szakmai anyagok kidolgozásával lehetne szorgalmazni. A közétkeztetésben dolgozó szakemberek számára az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI) közzétett egy felhívást, amely kiváló kezdeményezés és kitűnő példa a szakemberek összefogásának elősegítésére a gyermekkori elhízás csökkentése érdekében. Az OGYÉI a hatóságok és a szakmai szervezetek közreműködésével közétkeztetési munkacsoportokat állított fel.⁹ A munkacsoportok támogatják a szakmai ismeretek bővítését, a szakembereknek lehetőségük van a saját szakterületén felmerülő problémák és kérdések megvitatására a hatóságokkal, a szakmai szervezetekkel, és más résztvevőkkel. A közétkeztetési munkacsoportok segíthetik az iskolai étkeztetésben dolgozók mindennapi munkáját és gyakorlati megoldások kidolgozását. A közétkeztetésben dolgozó élelmezésvezetők, dietetikusok és a tanárok összefogása kiemelt jelentőségű, a közétkeztetési szakemberek, szakmai szervezetek a tanárok számára hiteles szakmai információkkal és tájékoztató anyagok készítésével, továbbképzések szervezése által segíthetik a tanárok tudásának, ismereteinek növelését az egészséges táplálkozásról, valamint a tanárok az attitűdformálásban is nagy szerepük lehet a közétkeztetéssel kapcsolatban.

A gyermekek központi szerepet játszanak az iskolai közétkeztetésben, ezért érdemes lenne forrásokat mozgósítani a gyermekek táplálkozási magatartásának megértésére és a magatartás megváltoztatására irányuló intervenciók kidolgozására. A gyermekek egészségnevelésében – amely a táplálkozástudatosság kialakítását is magában foglalja – a két legfontosabb szocializációs színtér a család és a köz-

⁹ Közétkeztetés munkacsoport. https://ogyei.gov.hu/kozetkeztetesi_munkacsoport (Letöltés: 2023. 02. 10.)

nevelési intézmények, ezért a köztük lévő összefogás, folyamatos kommunikáció elengedhetetlen. Az iskolai egészségnapok szervezésével, közös ételkészítés keretében bevonhatja a szülőket az egészséges táplálkozásra nevelésre. A táplálkozással kapcsolatos iskolai oktatás és a szülők bevonásával megvalósuló egészségnapok biztosítják a tanárok, a szülők és a gyermekek közötti folyamatos kommunikációt és az egészséges táplálkozás jelentősége iránti érzékenyítést.

Az iskolai közétkeztetésben részesülő diákok száma, az ételek elfogadási hajlandóságának vizsgálata, érzékszervi vizsgálatok elvégzése, élelmiszerhulladék mennyiségének meghatározása, valamint más, egészséges táplálkozással összefüggő iskolai programok (pl. iskolagyümölcs program) napi tápanyagbevitelhez történő hozzájárulásának folyamatos monitorozása szükséges. Az iskolai táplálkozási programok fejlesztésére a WHO és más nemzetközi szakmai szervezetek ajánlásai alapján, valamint a gyermekek, a szülők bevonásával kerülhet sor. A gyermekek tápláltsági állapota és az egészségesebb iskolai környezet előmozdítására vonatkozó törekvések, mint az iskolai közétkeztetés közötti összefüggés vizsgálata longitudinális vizsgálatok révén valósulhat meg. Fontos lenne továbbá az iskolákban az egészséges táplálkozásra nevelés keretében a közétkeztetésben felszolgált ételek megismerését az egészségfejlesztési programok szerves részévé tenni annak érdekében, hogy a gyermekek elfogadási hajlandósága növekedjen a közétkeztetésben a felkínált ételek iránt. A gyermekek elégedettségének és preferenciáinak vizsgálata az iskolai közétkeztetés mennyiségi és minőségi változásának monitorozása miatt lenne fontos. A gyermekek tápláltsági állapotának felmérése és a gyermekek preferenciájának meghatározását követően tovább vizsgálható az iskolai közétkeztetés szerepe a gyermekek egészségére és táplálkozási magatartására.

Összegzés

Napjainkban a krónikus, nem fertőző megbetegedések prevalenciája növekedést mutat a gyermekek körében, különösen a gyermekkori elhízást tekintve. A gyermekek étrendi minőségének javítása céljából a közétkeztetésre vonatkozó előírásokat jogi keretbe foglalták, mely előrelépést jelentett az elhízás prevenciójának szempontjából, de a rendelet alkalmazhatóságáról, továbbá arról, milyennek ítélik meg az iskolai közétkeztetést a különböző szakértői csoportok, mint az élelmezésvezetők, kevés tanulmány áll rendelkezésre. E kutatás egy, a menzáról szóló kerekasztal-beszélgetés kvalitatív tartalomelemzését tűzte ki célul, amely révén képet kaptunk arról, hogy az élelmezésvezetők hogyan látják az iskolai közétkeztetést.

tetést. A tartalomelemzés során 7 fő kategóriát azonosítottunk, amelyek közül kiemelkedik a közétkeztetés megvalósításában résztvevő felek együttműködése, a közétkeztetés elfogadását segítő és gátló tényezők, és a gyermekek, mint az iskolai közétkeztetés központi szereplőinek együttműködését segítő tényezők. A kerekasztal-beszélgetésben résztvevő élmezésvezetők szerint az iskolai közétkeztetés érték, az étkezés tanulószobájának tekinthető, ill. egyik fő célja a diákok egészségének megőrzése. Ezen túl a közétkeztetésben érdekelt felek között a kommunikációt tekintik az együttműködés forrásának, és a közétkeztetéssel kapcsolatos szabályozást, mint jövőbeli lehetőséget látják az iskolai közétkeztetés fejlődésben. A hálózatelemzés eredménye szerint az alkategóriák és értékek többsége összefüggő kapcsolatrendszerbe tömörül, szoros kapcsolat volt a „gyermekek táplálkozási oktatása”, és a „gyermekek nem megfelelő élelmiszerismerete”, továbbá a „kommunikáció az érdekelt felek között” és a „közétkeztetés elfogadása” témák között. Az eredményeink rámutatnak arra, hogy az iskolai közétkeztetéssel kapcsolatos előírások kidolgozása előtt érdemes figyelembe venni a közétkeztetésben szerepet játszó, különböző szereplők helyzetét és azok érdekrendszerét. Az egészséges gyermekétkeztetés kialakítása és elfogadása érdekében komplex táplálkozási oktatóprogramra és folyamatos párbeszédre van szükség a tanárok, a szülők, valamint az iskolai közétkeztetésben dolgozó szakemberek és a kormány között. Az iskolai közétkeztetési sztenderdek előírásai üzenetet hordoznak magukban a diákok számára az egészséges táplálkozásról és hatékony módját képezik a diákok táplálkozási magatartásának megváltoztatásában. A menzáról szóló kerekasztal-beszélgetés kvalitatív elemzéséből született eredmények alapot jelenthetnek jövőbeli tanulmányok megtervezéséhez, elvégzéséhez és értékeléséhez az iskolai közétkeztetés vonatkozásában.

IRODALOM

ATLAS.ti Scientific Software Development GmbH [ATLAS.ti 22 Windows].

2022 Retrieved from. <https://atlasti.com> (Letöltés: 2021. 02. 20.)

CHAULIAC, Michel

2003 National inter-agency cooperation regarding nutrition in schools. In: *Proceedings of the European Forum on Eating at School – Making Healthy Choices*. 20 and 21 November 2003. Strasbourg, France: Council of Europe.

COUNCIL OF EUROPE

2003 *Proceedings of the European Forum on Eating at School – Making Healthy Choices*. 20 and 21 November 2003. Council of Europe, Strasbourg, France.

COUDYSER, Richard

2003 Healthy eating in the traditional school meals system. The role of the private food operator. In: *Proceedings of the European Forum on Eating at School – Making Healthy Choices*. 20 and 21 November 2003. Strasbourg, France: Council of Europe.

CSÁRDI, Gábor – NEPUSZ, Tamás

2006 The igraph software package for complex network research. *InterJournal, Complex System*. 1695.

DACIN, M. Tina – GOODSTEIN, Jerry – RICHARD Scott W.

2002 Institutional theory and institutional change: Introduction to the special research forum. *Academy of Management Journal*, Vol. 45. No.1. 45–56. <https://doi.org/10.5465/amj.2002.6283388>

EUROSTAT

2022 *Education and training statistics at regional level*. [https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title= Education_and_training_statistics_at_regional_level](https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Education_and_training_statistics_at_regional_level) (Letöltés: 2023. 02. 20.)

GODET, Michel

1991 Actors' moves and strategies: The mactor method: An air transport case study. *Futures*, Vol. 23. No. 6. 605–622. [https://doi.org/10.1016/0016-3287\(91\)90082-D](https://doi.org/10.1016/0016-3287(91)90082-D)

GUBICKSKÓNÉ KISBENEDEK Andrea – BREITENBACH Zita

2021 *Élelmészirányítási ismeretek*. Budapest: Medicina.

JAKAB, Andrea Emese – HIDVÉGI, Erzsébet Valéria – ILLYÉS, Miklós – CZIRAKI, Attila – BERECSZKI, Csaba

2018 Prevalence of Overweight and Obesity in Hungarian Children and Adolescents. *Annals of Nutrition and Metabolism*, Vol. 72. No. 4. 259–264. <https://doi.org/10.1159/000487929>

KISS, Anna – POPP, József – OLÁH, Judit – LAKNER, Zoltán

2019 The reform of school catering in Hungary: Anatomy of a health-education attempt. *Nutrients*, Vol. 11. No. 4. 716. <https://doi.org/10.3390/nu11040716>

KOLETZKO, Berthold

2016 Childhood obesity: Current situation and future opportunities. *Journal of pediatric gastroenterology and nutrition*, Vol. 63. No. 1. 18–S21.

KORKALO, Liisa – NISSINEN, Kaija – SKAFFARI, Essi – VEPSALAINEN, Henna – LEHTO, Reetta – KAUKONEN, Riikka – ERKKOLA, Maijailiisa

2019 The Contribution of Preschool Meals to the Diet of Finnish Preschoolers. *Nutrients*, Vol. 11. No. 7.

<https://doi.org/10.3390/nu11071531>

MIHÁLDY, Kinga – ERDÉLYI-SIPOS, Alíz – NAGY, Barbara – Dr. BARTOS, Éva

2014 Az egészséges közétkeztetés népegészségügyi jelentősége – a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás egészségügyi előírásokról szóló 37/2014 (IV.30.) EMMI rendelet. *Új diéta*, 23. évf. 5. sz. 22–25.

MIKKELSEN, Bent Egberg – RASMUSSEN, Carsten – BARNEKOW, Vivian – YOUNG, Ian

2005 The role of school food service in promoting healthy eating at school—a perspective from an ad hoc group on nutrition in schools, Council of Europe. *Food Service Technology*, 5. évf. 1. sz. 7–15.

<https://doi.org/10.1111/j.1471-5740.2005.00110.x>

MOLNÁR László

2020 A hálózatelemzés alapfogalmai–gráfok, centralitás, szomszédosság, hidak és a kis világ. In: *Rendszerelmélet. Scientia Rerum Politicarum*. 123–140. Budapest: Ludovika Egyetemi Kiadó Nonprofit Kft.

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

2017 *Obesity Update 2017*.

SALDAÑA, Johnny

2021 *The coding manual for qualitative researchers*. Sage Publications Ltd. Fourth edition.

SHAW, Marvin E. – WRIGHT, Jack M.

1967 *Scales for the measurement of attitudes*. New York: McGraw-Hill.

STORCKSDIECK, Stefan – KARDAKIS, Therese – WOLLGAST, Jan – NELSON, Michael – CALDEIRA, Sandra

2014 *Mapping of national school food policies across the EU28 plus Norway and Switzerland*. Publications Office of the European Union. <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC90452> (Letöltés: 2023. 02. 10.) <https://doi.org/10.2788/8214> (online)

WOLCOTT, Harry F.

1999 *Ethnography: A way of seeing*. Walnut Creek, CA: AltaMira Press

WORLD FOOD PROGRAM

2013 *State of school feeding worldwide*. <https://www.wfp.org/publications/state-school-feeding-worldwide-2013-0> (Letöltés: 2023. 02. 10.)

WORLD HEALTH ORGANIZATION

2020 *Obesity and overweight*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight> (Letöltés: 2023. 02. 10.)

ANNA KISS – LAURA PFEIFFER – ZSÓFIA DOMINEK-HAJDU –
SÁNDOR SOÓS SANDOR – ORSOLYA TOMPA

HOW CATERING MANAGERS SEE THE SCHOOL
CATERING? ROUND TABLE DISCUSSION QUALITATIVE
CONTENT ANALYSIS ABOUT THE SCHOOL CANTEEN

Keywords: school catering, qualitative content analysis, childhood obesity

Children are a vulnerable group in terms of obesity, nearly 20% of Hungarian kindergarten and school-aged children are overweight or obese. School catering plays a decisive role in shaping the nutritional behavior of children. To support the prevention of obesity and to increase the quality of children's diets, the provisions for school catering were included in legislation in 2014. This work aims to provide a qualitative content analysis of the round table discussion about the school catering system at an interdisciplinary conference aiming at the identification of the most important messages about school meals conveyed in the discussion. During the qualitative analysis of the round table discussion, seven main categories emerged: factors supporting the acceptance implementation of public catering, factors inhibiting the acceptance/implementation of public catering, everyday problems in the implementation of public catering, the task of caterers and public catering, the transformation of public catering, the cooperation of parties interested in public catering, factors helping children to cooperate. The co-occurrence network of subcategories and values breaks down into one large component and several separate, small components. Thus, it can be concluded that the majority of sub-themes and values are grouped into a coherent system. The results point to the outstanding role of school catering in healthy nutrition and nutrition education and the importance of close cooperation between parties interested in school catering to promote the social acceptance of catering and the prevention of childhood obesity.

A KÖZÉTKEZTETÉSI KONYHÁK VILÁGÁNAK NÉPRAJZI VIZSGÁLATA

Tanulmányomat¹ a fogalmak tisztázásával kezdeném.² Azt a helyiséget, amit a lakóépületen belül ételkészítésre használunk, konyhának nevezzük (MNL 1980; Bali – Máté 2009: 7–14; Báti 2018). Ettől a menzák konyhái, abban térnek el, hogy nem csupán a lakótérrel különülnek el szervesen, hanem úgy általában sokkal inkább hasonlítanak egy ipari létesítményre. Ennek megfelelően, ezek a konyhák, sajátosan kialakított és felszerelt helységek, melyek a kiszolgáló intézményhez, épülethez tartoznak (például: iskolák, óvodák, gyárak) vagy akár különálló épületek is lehetnek. Az itt dolgozók minden esetben egy nagyobb társadalmi réteg ételkészítését végzik, legyenek azok gyermekek, rászorulóak vagy idősek akár. A menzákon dolgozók csoportja két részre bontható, szakképzett (ételkészítésvezető, szakács, dietetikus) és kiegészítő személyzetre.

A szakképzett közétkeztetési dolgozók archetípusai a summások szakácsnői, az uradalmi szakácsok, valamint falusi sütő- és főzőasszonyok voltak, gyakran őket alkalmazták egy-egy település, intézmény menzáin, mivel már rendelkeztek azzal az előzetes tapasztalattal, gyakorlattal, aminek köszönhetően nagyobb tömegek étkeztetését is képesek voltak ellátni. Ugyanez a folyamat visszafelé is kialakulhat (Bali 2009: 10–11), amikor egy-egy főzőkonyha személyzete például esküvők, keresztelők, halotti torok étkeztetését vállalja el, így plusz bevételt teremtve a menzának és dolgozóinak. Ezutóbbi esetben az anyagi haszon mellett, egy-egy ilyen sikeresen lebonyolított rendezvény alkalmat ad nem csak a konyha presztízsének növelésére, új technikák, ismeretek kipróbálására és átadására, de akár a társadalmi kapcsolatok elmélyítésére is, ami jelentősen növelheti a konyhán dolgozók megbecsülését a köz-

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Bársony Tamás: A közétkeztetési konyhák világának néprajzi vizsgálata. In: Báti Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi bérgazságtana*. (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 315–324.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-14>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: barsonytamas88@gmail.com

Kulcsszavak: néprajzi látásmód, terepmunka, résztvevő megfigyelés, munkaszervezés, kommunikáció.

² A tanulmány a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal támogatásával, az NKFIH, 128925 K-18 nyilvántartási számú projekt keretében valósult meg. A szerző a tanulmány megírásakor az ELTE BTK Néprajzi Intézet néprajzszakos BA hallgatója volt.

vetlen környezetükben, így generálva mind nagyobb és nagyobb megrendelői kört a menza számára.

Ugyanakkor nem szabad megfeledkezni arról, hogy a közétkeztetési konyhák társadalmi beágyazottsága szinte teljes egészében az általuk rendszeresen ellátott emberek véleményén múlik, legyenek azok gyermekek vagy felnőttek. Tanulmányomban azt veszem sorra, hogy ennek a folyamatnak milyen aspektusai vannak, és egy példán keresztül bemutatom, miként lehet erre hatással a néprajz, mint metodika.

A kutatásról

A kutatásban néprajzkutatók és dietetikusok vettek részt, összesen kilenc terepen folytattak kérdőíves és résztvevő megfigyelésen alapuló vizsgálatokat. A helyszínek kiválasztásakor fontos szempont volt, hogy különböző típusú (falu, város) települések kerüljenek vizsgálat alá. A kutatás középpontjában a gyermek közét-



1. kép: Főzőkonyha (Fotó: Bársony Tamás, Eger, 2020)

keztetés társadalmi beágyazottsága állt, így a terepmunkákat az iskolákban és az ebédlőkben, valamint a főző- és tálalókonyhákban végezték.

Kutatás és módszertan

A csoport tagjaként, az ELTE Néprajzi Intézet hallgatójaként a konyhakkal, mint önálló kutatási témával foglalkoztam. A terepmunka során a résztvevő megfigyelés mellett interjúkat készítettem a konyhán dolgozókkal (élelmezésvezetőkkel, szakácsokkal, konyhai kisegítőkkal és a tálalókonyhán dolgozókkal), a pedagógusokkal, fókuszcsoportos beszélgetésekre került sor több osztályban is, fényképeket csináltam a bejárt helyszíneken. A kutatásra komoly hatást gyakoroltak a koronavírus okozta járványhelyzettel járó korlátozások és az egyes helyszínek fenntartóinak változásai. Ezek együttesen jelentősen módosították a terepmunka lehetőségeit, így az eredetileg tervezett állomásozó terepmunkától egyetlen helyszín kivételével el kellett tekintenem. A kilenc helyszín közül hat helyen folytatottam terepmunkát, ezek között ötnél (Budatétény, Eger, Pápa, Rózsaszentmárton, Szarvas) volt alkalmam megtekinteni mind a főzőkonyhát, mind az ebédlőt vagy a tálalókonyhát. A fényképek (~540 fotó) mellett, az interjúk is a konyhákban egy-egy műszak alatt készültek, ez alól kivételt képezett a rózsaszentmártoni főzőkonyha, melynek terepmunkáját és annak eredményét külön is be fogom mutatni. Ennek okán főleg rövidebb és a konyha működését általánosságban érintő témák felvetésére volt lehetőség. A legértékesebb beszélgetések az élelmezésvezetőkkel készülhettek, mivel az ő munkaidőjükbe és gyakorlatukba ez jobban belefért. A helyszínbejárások alatt is többnyire ők kísérték minket, mikor ezt idejük engedte. A beszélgetések alatt igyekeztem minél többet megtudni a következőkről:

1. alkalmazottak (létszám, szakképzett munkaerő, fizetés, fluktuáció, kor és nemek szerinti megoszlás, hierarchia)
2. munkaterületek, főző- és tálalókonyha, étkezőhelyiség (felszereltség, méret, elhelyezkedés)
3. feladatkörök (élelmezésvezető, szakács, kézilány, kisegítő, közmunkás, szállító)
4. egy átlagos nap menetrendje (műszakok, beosztás)
5. fogyasztók (bölcsődések, óvodások, iskolások, középiskolások, kollégisták, nyugdíjasok, szociális étkeztetés, illetve maguk a konyhai dolgozók)
6. gazdálkodás (beszállítók, számítógépes program használata a menü készítéséhez, maradékkezelés, logisztika, egyéb gazdasági tevékenység, például: catering tevékenység).

A kutatás során lehetőségünk nyílt a kollégákkal együtt meg is kóstolni a konyhákon elkészített ételeket, ami alapján újabb következtetéseket sikerült levonnunk egy-egy jó vagy kevésbé szerencsés gyakorlat alkalmazásáról az adott helyszínen. Így az adott körülmények között belülről kifelé igyekeztem feltérképezni az étel útját, a főzőüstöktől egészen a tányérokig, és a következtetéseimet ezek alapján vontam le.



2. kép: Főzőkonyha (Fotó: Bársony Tamás, Budapest, 2021)

Térhasználat, lokáció

A vizsgált helyszínekről általánosságban elmondható, hogy azoknak a menzáknak a működése kiegyensúlyozottabb, ahol a legrövidebb az étel szállítási lánc a konyhától a tányérokig. Ennek előnye, hogy az elkészült ételekre így kevésbé hatnak a szállítás alatt végbemenő fizikai változások. Például a frissen kitálalt fogások (rizs, tészta) tovább „főhetnek” a szállításra szolgáló, hőtartó eszközökben, állaguk így a hosszabb szállítási lánc alatt változhat, jellemzően túlkészültté válhatnak vagy akár ki is hűlhetnek. Ezen túl, ha a menza/ebédlő/tálalókonyha messzebb helyezkedik el

a konyhától, a konyha egyáltalán nem, vagy csak nehezebben tud reagálni az esetlegesen felmerülő problémákra, igényekre. A harmadik jelenség is ehhez az utóbbihoz kapcsolódik, ez pedig nem más, mint a személyes ismeretségen alapuló kapcsolat. Mert ahol a konyha nincs elszeparálva az ebédlőtől és a fogyasztók nap, mint nap találkozhatnak és megismerhetik a konyhán dolgozó személyzetet, ott gyakrabban épülhetnek ki bizalmon alapuló kapcsolatok, egy-egy új fogás bevezetése könnyebben válhat elfogadottá a fogyasztók részéről és az ételről való kommunikáció közvetlenebbül folyhat. Végső soron a készétel szállítási láncának minél kisebb hossza, a nyilván való gazdasági előnye (szállítási költségek csökkenése) mellett hozzájárulhat ahhoz, hogy a menzakonyhák elkészített ételek megfelelő hőmérsékleten és állaggal legyenek kitálalva, és a fogyasztók (gyerekek, nyugdíjasok és rászorulóok) szívesebben vegyék magukhoz azokat.



3. kép: Tálalókonyha a menzán (Fotó: Bársony Tamás, Pápa, 2021)

Ami még a térhasználatot illeti, kiemelt szerepe jut magának az ebédlőnek is. A konyha szempontjából mind az ebédlő, mind a tálalókonyha mérete, elhelyezkedése és egymáshoz való aránya is fontos. Azokon a menzákon, ahol a tálalókonyha

megfelelő felszereltséggel rendelkezik (például mosogatógéppel, kellő hellyel a tálaláshoz, egy épületben található a főzőkonyhával), ott a tálalás is sokkal gördülékenyebben megoldható, a munkavégzés kevesebb energiát követel meg a személyzettől, akiknek így az étel kitálalása mellett lehetőségük nyílik több időt szánni az információra, kommunikációra és így szorosabb kapcsolat kiépítésére a fogyasztókkal.

Személyzet, munkaerő

Kisebb és nagyobb egységeknél is szerencsés, ha tálalásban a személyzet olyan tagjai vesznek részt, akik legalább részben jelen voltak az ételek elkészítésénél (például osztott műszakban dolgoznak), így a fogyasztók elsőkézből kaphatnak választ, az esetleges kérdéseikre és a tálalókonyhán dolgozók is hitelesebben közvetíthetnek a főzőkonyha és a menza között.

Vizsgálataink alapján megállapítható, hogy a főzőkonyhákön általános jelenség az idősebb női alkalmazottak felülreprezentáltsága. Jártam olyan főzőkonyhán, ahol



4. kép: Főzőkonyha (Fotó: Bársony Tamás, Rózsaszentmárton, 2021)

az 57 fős személyzet minden tagja nő volt. Figyelembe véve ennek a fizikai munkának az anyagi megbecsültségét és megterhelő voltát, kiváltképp nagylétszámú fogyasztói közönségnél, ez jelentős fluktuációhoz vezethet, jellemzően a konyhai kisegítő személyzet körében. Egy másik gyakori probléma a szakképzett munkaerő újratermelése/kitanítása, ami szintén az előző két jellemzőből következik. Ez főleg a kisebb létszámmal dolgozó főzőkonyhákban okoz komolyabb gondot, ahol már egy-egy fő kiesése is jelentős kihívások elé állítja az egységek üzemeltetőit.

Konyhai felszereltség

Az eszközkészlet terén elmondható, hogy a vizsgált főző- és tálalókonyhákban rendelkezésre álltak a szükséges feltételek ahhoz, hogy az ételeket el tudják készíteni és ki tudják tálalni. Mindemellett akadtak olyan problémák, amik megoldásra vártak, várnak. Az egyik helyszínen például a tálalókonyhán kézzel mosogattak, ami igen megterhelő volt a tálalókonyhán dolgozók számára, miközben az ebédlő területén egy vadonatúj, bekötött mosogatógép állt érintetlenül. Mikor erre rákérdeztünk, azt a választ kaptuk, hogy a gépet eredetileg a tálalókonyhába szánták, de azt egy pályázat keretében tudták megvásárolni. Ám a pályázatban volt egy olyan feltétel, hogy a mosogatógépet az étkezőben kell üzembe helyezni és használni, míg a pályázatba foglalt időtartam le nem jár. Így alakult ki az a helyzet, hogy az iskola ebédlőjében elhelyezett ipari jellegű mosogatógép gyakorlatilag kihasználatlan maradt évekig, mivel a gyerekek számára veszélyes és nehezen kezelhető lett volna. Ezzel párhuzamosan a tálalókonyhán dolgozó személyzetből két-három embernek szinte folyamatosan kellett mosogatnia, nem kevés energiát és vizet használva el.

Egy másik kutatási terepnél, ennél összetettebb problémával találtuk magunkat szembe, amit egy hosszabb távú vizsgálat követett, mely során állomásozó, akcióantropológiai munkát végzett a szerző. Az esetet példaként szolgálhat arra, miként lehet a néprajzi szemléletet és végzett, gyakorlott szakácsként adott szakmai jártasságot egyesítve segítséget nyújtani egy munkaterületen, jelen esetben a gyermekétkeztetésben.

Néprajz a konyhában

A rózsaszentmártoni főzőkonyha egy szép és modern környezet, ami az óvoda épületében kapott helyet. 55 millió forintból épült és 2018 májusában nyílt meg.

Remekül felszerelt, méretét tekintve is ideális. Rendelkezik mindazon gépekkel, amikre szükség lehet az ételek elkészítéséhez. A konyhán ~208 főre főztek (iskola, óvoda, öregotthon és szociális ellátás), a hétvégén ~50 főre, de 500 főre volt engedélyük 40 kilométeres körzetben. A kétnapos résztvevő megfigyelést követően tapasztalatainkat lehetőségünk volt közvetlenül megosztani a főző- és tálalókonyhán dolgozókkal és az üzemeltetővel, az önkormányzattal. A beszámolóink utáni beszélgetés végén felkérést kaptam a polgármester asszonytól, hogy egy hosszabb időtartamú terepmunka keretén belül folytassam a megkezdett munkát.

A feladatom elsősorban az volt, hogy a konyha alkalmazottjainak mutassak technológiai- és gyakorlati újításokat és fogásokat, valamint ajánlásokat tegyek a konyha működésének optimalizálására. Erre a második terepmunkára egy hónappal később, augusztus 16. és 19. között került sor, a nyári szünet alatt. A terepmunka közben tényleges akcióantropológiát végeztem: nem csak megfigyeltem a munkaszervezést, az alkalmazott konyhai gyakorlatot és a dolgozók mentalitását, de aktívan szerepet vállaltam a konyha működésében. Javaslataim eleinte az ételek változatosságának fokozására és elkészítésére vonatkoztak. Kezdetben ezeknek visszafogott volt a fogadtatása. Az első napon, a jelenlévő szakácsnő szívélyes és alkalmazkodó volt, „*Itt most minden úgy lesz, ahogy te akarod/szeretnéd.*”, mindaddig, míg a megszokás hagyománya felül nem írta az akciót/utasítást/javaslatot; ilyenkor gyakran hangzottak el olyan frázisok, mint: „*Mi ezt így szoktuk.*” vagy „*Már próbáltuk.*”

Az állandó személyzet egy ételmezésvezetőből, három szakácsból, egy kézilányból, egy konyhai kisegítőből és egy karbantartóból állt, ez utóbbi a kiszállítást is végezte. Ezen kívül volt még egy személy, aki közvetlen ráhatással bírt a konyha működésére, ugyanis az étlapot az ételmezésvezető és az óvodavezető közösen hagyták jóvá. A helyzet további érdekességét adta még, hogy az egyik szakács, az ételmezésvezető édesanyja volt. Ebben a komplex kapcsolati hálóban igyekeztem megtalálni a szakmai mozgásteremet és törekedni arra, hogy javaslataim hatáson és a megfelelő helyre jussanak el.

A második naptól a szakácsokkal való beszélgetések és az együtt végzett munka alatt, fokozatosan kerültek elő azok a kihívások, amikkel a konyhai dolgozóknak nap, mint nap reagálnia kellett. A főzőkonyhán egyszerre három fő dolgozott rajtam kívül, egy szakács és egy kézilány vagy két szakács, mellettük pedig volt a hétköznapiokon egy, a közmunkaprogram keretében alkalmazott konyhai kisegítő. Egy műszak 6:30-tól 15:20-ig tartott. Kiderült, hogy a konyha létszámihiánnyal küzd, mert bár eredetileg két közmunkást akartak felvenni, az egyik időközben visszalépett, és így például a tálalásnál hátrányba került a konyha működése, mert

valakinek fel kellett mennie az iskolához az elkészült étellel tálalni. Ez a munkaerő-átcsoportosítás jelentősen befolyásolta a napi munkaszervezést. Épp ezért az ételeket igyekeztek leegyszerűsíteni, homogenizálni. A megszokott formákhoz ragaszkodtak, hogy minél gyorsabban tudják végezni a dolgukat. Ez természetesen meglátzott az ételeken is, mind állagban, mind ízben. Három-, ötszázforintos befizetések mellett kellett megfelelő minőségű, mennyiségű és tápértékű ételeket előállítaniuk. Mindezt egy megadott létszámmal, egy változó létszámmal. A szakácsok az évek folyamán, saját elmondásuk alapján igyekeztek változatosabb étrendet meghonosítani, de ezek a próbálkozások ellenállásba ütköztek a fogyasztók részéről, hiába volt az „ötletláda” az iskolában és az „élelmezési tanács” a nyugdíjas otthonban. A teljes képhez hozzátartozik, hogy általában egy-két alkalom után feladták az új étel bevezetésére tett kísérletet. Ennek oka épp annyira lehetett a konyha kis költségvetési kerete, mint az, hogy a településen közbeszéd tárgyát képezte a menzán elkészülő ételek milyensége, és ez közvetlenül a konyhai dolgozókra is hatással volt. Továbbá a személyzetnek nem állt rendelkezésére étkező, így a folyosón voltunk kénytelenek enni. Emellett nem volt készételes-, se személyzeti hűtő a konyhán. Az előbbi nagyban megkönnyíthette volna a másnapi fogásokra való előkészülést, míg az utóbbi az alkalmazottak komfortérzetét növelhette volna jelentősen.

A terepmunka alatt tett megfigyeléseimet végezetül egy rövid jelentésben összegeztem és a polgármesterasszony felé továbbítottam. Ennek hatására pedig elkezdtek alkalmazni egy újabb konyhai dolgozót, hogy a már meglévő személyzet terheit csökkentsék, ezáltal elősegítve a menza optimálisabb működését és így közvetve a jobb minőségű, finomabb ételek elkészítését.

Összegzés

A fenti eset vázolója szolgál példaként, hogy a néprajz, mint elemző, értelmező és közvetítő tudomány, miként képes hatással lenni egy kisebb (egy menzán dolgozó emberek) vagy egy nagyobb (a fogyasztók) közösség életére, akár a mindennapok szintjén is. Kevés ellentmondásosabb területe van a vendéglátóiparnak, mint a közétkeztetés. Az ember befizet egy összeget, beül egy helyiségbe (vagy házhoz szállítják a részére) és kap egy adag ételt. Egy adag ételt, amin nem változtathat, nem kérhet helyette másikat, reklamációnak helye van ugyan, de megoldás aligha lehetséges. A fentiekben igyekeztem képet alkotni a menza megítélésének fontosabb szempontjairól, a konyhák működésének és a konyhai alkalmazottak szemszögéből.

IRODALOM

BALI János

- 2009 Falusi sütő- és főzőspecialisták a 20. század második felében Elemzési szempontok. In: Bali János – Máté György (szerk.): *Mézes-krémes. Néprajzi dolgozatok a falusi sütő- és főzőspecialistákról.* 7–14. Budapest: ELTE BTK Néprajzi Intézete.

BÁTI Anikó

- 2018 *Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról.* Budapest: MTA Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet.

ORTUTAY Gyula (főszerk.)

- 1980 *Magyar néprajzi lexikon III. (K-Né).* Budapest: Akadémiai Kiadó.

TAMÁS BÁRSONY

AN ETHNOGRAPHIC STUDY OF THE WORLD OF CATERING KITCHENS

Keywords: ethnographic approach, fieldwork, participant observation, work organisation, communication

The paper explains the ethnographic methods used to study public catering kitchens and the people who work in them. In general, it outlines the research areas and characteristics involved, such as the use of space, the organisation of the workforce and kitchen equipment, by tracing the characteristics of the kitchens. Finally, it uses a concrete example to illustrate one of the possible roles of ethnography as a practical, applied science in the world of catering kitchens.

A JÖVŐ ASZTALA – MENZA

Emlékszem¹ a konyhás nénik kivágott orrú cipőjére, amiben naphosszat álltak a konyhában, várva az ebédidőt, amikor mi, gyerekek megtöltöttük a teret.² Az ebédlő zöldre festett fala mellett álltunk sorban, reménykedve, hogy aznap talán csokoládészószos piskótakocka lesz ebédre a csontleves után. De azt sem bántuk, amikor paradicsomleves került elénk, mert akkor kiírhattuk egymás nevét a tányérunk szélére.

Mindenkinek van számos története a menzáról, menzán töltött időkről, ilatokról, fényekről, és ami a legfontosabb, az ízekről. Emlékeink ízei mindvégig velünk maradnak. Olykor egy falat hatására jut eszünkbe iskolai padtársunk arca vagy egy bizonyos menza tea íze repít vissza minket az iskolánk falai közé. Hiszem, hogy nem beszélgetünk a menzáról az azokhoz kötődő emlékeink nélkül.

Az elmúlt évek során kutatásaim az ízek és emlékek kapcsolatának vizsgálatáról szólnak, az ízek emlék-felidéző működését és az ízekhez kapcsolódó emlékeink megismerését tűztem ki célul. A folyamat a diplomamunkámmal kezdődött, ahol a boldogság ízet kutattam (Góg 2015). Számos ismeretlen és ismerős történetét gyűjtöttem össze, amik alapjául szolgáltak az *Emlékek cukrászdájának*. Gyűjtőmunkám kezdeti szakaszában is nagy szerepet játszottak a menzai emlékek, a nagymamával töltött nyarak a születésnapj zsúrok történetei mellett. A témában való elmerülés közel tíz évének eredményeként született meg doktori munkám, az *Emlék íze, mely Íz-emlékeink vizsgálata azok felidézhetőségének és megőrizhetőségének függvényében* címen került megvédésre. Ezen munkán és kutatáson keresztül szeretném megmutatni eredményeimet, illetve, hogyan is kapcsolódik ez egy menzai konferencia előadásai közé.

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Góg Angéla: A jövő asztala – menza. In: Báti Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közéletet társadalmi beágyazottsága.* (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 325–340. p.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-15>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: gogangela@gmail.com

Kulcsszavak: ízek és emlékek kapcsolata, boldogság íze, jövő.

² Szerző: Góg Angéla DLA, food designer, MOME Targyalkotás MA szakvezető, Onyx Műhely művészeti vezető.

„Számos kérdés foglalkoztatott az elmúlt évek során. Megtalálni azokat a pontokat, amivel kapcsolódhatom másokhoz, kapcsolódhatunk egymáshoz. Tervezőként hiszem, hogy érdemes keresni, megismerni és rátalálni olyan területekre, amelyek mindannyiunk számára fontosak lehetnek. Feltenni olyan kérdéseket, melyekre mindannyian szeretnénk választ kapni. Munkáim során mindig egy belső indíttatás, érzés adja meg a kezdőhangot: egy kérdés kezd el foglalkoztatni. Keresni, rátalálni és megoldani olyan «rejtélyeket», melyek fontosak lehetnek nemcsak számomra, hanem mások számára is.

Egy íz hatására eszünkbe jutó élmény vagy személy kötődésünk súlyát mutatja tárgyainkhoz, minket körülvevő világunkhoz. Aligha kétségbe vonható az a szoros kapcsolat, ami ételeink és emlékeink, illetve tárgyaink és emlékeink között áll fenn. Ezt a viszonyrendszert számomra Proust *Az eltűnt idő nyomában* című regényének részletgazdag, ezt a bonyolult és szövevényes hálót kibontani próbáló képei mutatják be legszebben. Vizsgálatom tárgya éppen ez az összetett kapcsolatrendszer, mely oly sok mindent – így minket is – meghatároz, mely személyessé és egyedivé teszi döntéseinket. A körülöttünk lévő tárgyi világnak számos olvasata és jelentése van, ehhez kapcsolódó viszonyulásunk pedig épp olyan intimnek és részletekben gazdagnak tűnik, mint a családtagjainkhoz és ismerőseinkhez kapcsoló kötelékek rendszere.

Tárgyaink meséi, történetei és azok mögöttes jelentései fontosak, de véleményem szerint ételeink és azokhoz tartozó emlékeink épp olyan fontos tartalmakat hordoznak. Doktori kutatásom során korábbi praxisomat folytattam, de már nem pusztán a múlt történetei kapcsán vizsgáltam – egyre égetőbb szükségét éreztem ugyanis annak, hogy megtudjam, mindaz, ami mi voltunk és vagyunk, hogyan őrizhető meg a jövő számára, és hogyan tudom én ezt az ételek nyelvére lefordítani. Éppen ezért az emlékezés paradigmáját vizsgáltam, időközben pedig az ételkonzerválási folyamatokkal kísérleteztem, aminek következtében megterveztem a jövő ételeinek egy, emlékekből induló, de az aktuális kihívásokra reflektáló alternatíváját, mely a mestermunkám lett.” (Góg 2020: 5)



1. kép: *Az emlék íze* doktori munka, *A jövő asztala* projekt (Fotó: Rácmolnár Milán)

Étel, étkezés, kötődés, megőrzés, felidézés és konzerválás

Számomra egyértelmű a láncolat, ahogyan ételünk és ahhoz kapcsolódó étkezési élményeink meghatároznak minket. Hogyan kötődünk ezekhez az ízekhez, hogyan vagyunk képesek megőrizni ezen emlékeket, és hogyan képes egy falat felidézni ezen emlékeket? Ezt követően pedig, hogyan jutottam el a konzerválás kérdéséig és miért is tűztem ki célul, hogy képes legyek megőrizni és konzerválni akár a menzás ízeinket a következő generáció számára? Vezető fő kérdéseim a kutatásom során: milyen ízekre emlékezünk? Milyen a gyermekkorunk íze? Milyen az otthon íze? Hogyan emlékezünk? Vannak-e közös emlékeink? Illetve milyen lehet a közös emlékeinkből megalkotott új emlék? Hisz hétköznapijaink során nem is tudatosítjuk, milyen csodálatos láthatatlan hálóként köt össze minket az ízekhez kapcsolódó emlékeink.

Mindig is célom volt a Proust-i emlékezés gyakorlati megtapasztalásának segítése, pontosabban, hogy materializálhassam az emlékeket. De ahhoz, hogy ez sikerüljön, a kötődés működését kellett kiismernem: megismerni, miért is kötődünk ahhoz a bizonyos csokoládészószos piskótakockához vagy éppen miért nem tudjuk elképzelni a paradicsomlevest betűészta nélkül, ami generációnk meghatározó íze és emléke. Előzetes elképzelésem volt a mindannyiunkat

összekötő kapcsolati háló erősítése és megmutatása, ami ételeink emlékein keresztül jön létre. Azzal, hogy belekóstolunk egymás emlékeibe, magunk fedezzük fel a köztünk lévő ilyen irányú kapcsolódást, amelyet másként nem tapasztalnánk meg. Az egymással megosztott íz-emlékek és a hozzájuk kapcsolódó történetek hasonlósága rávilágít a köztünk lévő azonosságokra. Ismeretlenekből válunk egymás ismerőseivé, miközben egyéni emlékeinket tesszük hozzá a kollektív emlékezéshez. Ehhez a végleges cél megvalósításához a legtökéletesebb módszer a történetek gyűjtése, ami minden munkám alapja. Projektjeim során a gyakorlati módszerek segítik az elméleti kutatást, amelyek során a tényleges megtapasztalás által még erőteljesebbé válhat egy-egy történet felidézése és megosztása.

Ahhoz, hogy eljuthassak a jövő étkezéséhez és a következő generáció emlékeihez egy kronologikus utat kellett bejárnom. Kutatásom a korábban említett *Emlékek cukrászdájával* kezdődött, ahol a boldogság ízét kutatva kezdtem el gyűjtőmunkát. A több száz történet analizálását és rendszerezést követően alkottam meg az öt süteményből álló sorozatot, amelyek képesek katalizátorként felidézni eltérő emlék-típusainkat: a születésnapok zsúrjait, mikor miénk volt az első és legnagyobb szelet a tortából, a nagymama által sült sütemények látványát a konyha asztalon, a vasárnap délutáni cukrászda vitrinjének kínálatát vagy éppen a nyári napokon frissen szedett málna ízét.

A boldogság ízét követve a gyermekkorunk meghatározó vasárnapi ebédeinek emlékei kerültek vizsgálatom fókuszába. Történetek az ebédek összes részletével együtt: a terítő színétől a fehér porcelántányérok arany szegélyén át a húsolesek



2. kép: *Az emlékek cukrászdája*, mama sütemény (Fotó: Borbély Ádám)



3. kép: *Az emlékek cukrászdája, kívánság sütemény* (Fotó: Borbély Ádám)



4. kép: *A vasárnapi ebéd* (Fotó: Erdőháti Áron)

felett vitatott kérdéseig, miszerint tésztával együtt vagy külön illendő a húslevest az asztalra tenni. Számos történetet meghallgatva hoztam létre *A vasárnap ebéd* kísérleti projektet, ahol egy asztalhoz ülve válnak ismerősökké ismeretlen személyek, akik megosztják egymással történeteiket az általam tervezett, sokunk emlékeit magába záró és felidéző tökéletes vasárnapi ebéd hat lépésből álló fogásai által.

'Az evés lélektana'

Doktori kutatásom során és az elmúlt évek projektjei által egyértelművé vált, milyen fontos az étkezéseink lélektani hatása. Hisz az ételekre tekinthetünk csupán általános jelentésükön keresztül, vagy egyedi jelentéstartalmukat figyelve. Hétköznapjainkban egy természetes, szinte észrevehetetlen viszony köt össze bennünket az elfogyasztott ételeinkhez. Éhségünket csillapítjuk velük, minden napjaink gördülékenységéhez csupán egy gyors választás, pillanatnyi döntések végeredményei. Nem gondolkodunk el rajtuk, zsigeri válaszok. Természetesen ezek a döntések változnak. Rossz élményeink ugyanúgy alakítják ízlésünket, mint kellemes tapasztalásaink, talán jobban is. Gondoljunk csak a spenótra: akinek gyerekkorában állandóan azt kellett enni, és ez idő alatt kellően megutálta, várhatóan felnőtt korában nem választja azt, érthető okokból. Tekinthető ez általános jelentésén keresztül pusztán ízlésformáló élménynek, de egyedi jelentéstartalmát vizsgálva az önállóságba való beavatkozást is jelentheti az illető számára. Sokkal többről van szó, mint csupán nem szeretni a spenótot. Miként Forgács Attila *Az evés lélektana* című könyvében kiemeli: számos tradicionális jelentésű étel is van, így az édesség a szeretet és a jutalom jele. A tej az „ismét babának lenni” biztonságával ruházódik fel... Vannak mágikus, erősítő jellegű ételek: tojás, bifsztek, véres hurka, erőleves, kakasételek stb. Mások társadalmi rangot fejeznek ki, például kaviár, vagy régebben a só vagy a krumpli. Az étel nem csupán tápanyagforrás, hanem olyan szimbolikus jelentéshordozó is, ami utal az ember-ember, ember-isten és ember-természet kapcsolatára. (Forgács – Németh 1997). Az étel alapvető kifejezője annak, hogy egy társadalom miképp szervezi magát és miképp viszonyul a világhoz, melyben él (Forgács 2004).

Menzai élményeink, gyerekkorunkat meghatározó ízélményeink tehát még inkább formálják ízlésünket. De ami a legfontosabb, hogy étkezéseink alapja a közösségi élmény. A közösen elfogyasztott étel nem csupán élelemként szolgál, nem csupán éhségünket enyhíti. Sokkal több annál, összekapcsol minket. Roy

Strong szavaival élve a közös étkezés egy testi szükséglet kielégítését társadalmi eseménnyé formálhatja és az elfogadott szabályok pedig a barbárságtól való megkülönböztetést mutatják (Strong 2016).

Ízek emlékfelidézõ képessége / Íz-émlékek

Már a 2015-ben készített szakdolgozatomban (Góg 2015) annak a tézisnek a bizonyítását mutattam be, miszerint a tárgyainkat és ételeinket tekinthetjük azonosan tervezhetőnek és azonosan emlékeink őrzőjének is. Egyenértékű tulajdonságuk, miszerint katalizátorként képesek beindítani emlékeket és az emlékezés folyamatát. Katalizátorként működhet egy régen látott tárgy újra látása vagy egy régen érzett íz újra ízlése. Ez a Proust által is bemutatott folyamat, melyhez elég egy illat, egy falat ahhoz, hogy akár egész gyermekkorunk élményeit újra átélhessük.

Az elmúlt évek során az étkezés és emlékezés kapcsolatát vizsgáltam, célom volt megismerni működését. Az emlékezés a mindennapi társashelyzetek alapvető rítusa. Az emlékezés gyakorta emlékeztetés. Hétköznapi tapasztalatunk, hogy a múltbeli események, élmények felidéződésének számos kiváltó oka lehet. Egy hely, egy illat, egy fénykép vagy egy személy. Az emlékezet tehát szelektíven működik, az aktuális helyzetben valami a felszínre hozza a múlt adott szegmensét. Ugyancsak gyakori tapasztalatunk lehet, hogy ugyanazon múltbeli eseményt különböző helyzetekben nem ugyanolyan módon elevenítjük fel; szerepünkhöz és a hallgatósághoz igazodva adjuk elő azonos történetünket családi környezetben, mint baráti társaságban, vagy épp munkatársainkkal beszélgetve. De nem csupán az elmesélés változtat az emléken; ugyanannak a történetnek más-más részlete jut eszünkbe, más érzést kelt bennünk. Ebből is látható az emlékezet rugalmassága, mely a múlt szerkesztettsége mellett szituáció- és szerepfüggő. Fontos közös nevezője az emlékezettel foglalkozó elméleteknek, hogy a személyes emlékekre, mint konstrukciókra tekintenek. A témában született írások hangsúlyozzák, hogy a személyes emlék nem befejezett, bárhol és bármikor előhúzható fixált tudás, hanem a jelen érdekeinek megfelelően (re)konstruált. Az emlékezetre vonatkozó elméletek alapján egyértelmű, hogy az emlékezet társas természetű, a kultúra és a környezet hatására a jelenben létrejövő konstrukció.

Egy esemény könnyebben felidézhető ugyanabban a kontextusban, mint amiben kódoltuk azt. Például biztos, hogy a hajdani általános iskolai osztálytársak neveinek felidézését javítaná, ha végigsétálnánk az iskola folyosóján. Hasonló módon egy érzelmileg fontos pillanat előhívásának képessége javulna az esemény helyszínén. Ez magyarázhatja, miért zúdul ránk a korai emlékek áradata, amikor

meglátogatjuk egykori lakóhelyünket vagy találkozunk gyerekkorunk legjobb barátjával. Maga a kontextus, amelyben egy eseményt kódoltuk, az egyik leghatékonyabb lehetséges előhívási támpont. A kontextus nem minden esetben külsődleges tényező, mint például egy fizikai hely vagy egy bizonyos személy arca. Ami bennünk az információ kódolása közben történik – belső állapotunk változása – az is a kontextus része. Számomra épp a felidézés működése fontos, azaz megismerni a folyamatot, ami egy falat sütemény teába áztatásának pillanatában elindul. Azok a pillanatnyi visszahelyezkedések adott szituációkba, amik hatására még inkább felidéződnek emlékeink. A kontextushatás megadta számomra azt a választ, ami mindig is foglalkoztatott. Egyértelművé vált, hogyan is lehetséges, hogy ételek, illatok által vagy éppen fizikai érzékelések hatására még jobban rögzülnek és még könnyebben felidéződhetnek emlékek.³

De mi is az az emlékezés? Hogyan őrizzük meg a menzai ízek emlékét?

A téma hatalmas mérete és sokrétűsége okán az előzőekben is tárgyalt részletek fontosak: az emlékek által kialakuló kötődések tárgyainkhoz, ételeinkhez. Hisz fontos tulajdonsága az emlékezésnek, hogy nem csupán egy társadalom, de egyetlen személy is többféleképpen, akár önellentmondóan értelmezheti a múltat. Véleményem szerint az ételek a sokrétű és változatos jellegű emlékezés alkalmas „hordozóivá” válhatnak. Az idő előrehaladtával folyamatosan változó mélységeivel találkozhatunk egy-egy emlékünknél, egy-egy meghatározó viszonyulás vizsgálatakor. A képek, emlékek idealizálódása párhuzamos folyamatként játszódik le az adott emléktől való időbeli távolodásunkkal. Minél inkább érezzük „megfoghatatlan” és távoli élménynek, annál inkább tekintünk rá nosztalgikusan.

Életünk során olyan meghatározó és fontos momentumokat raktároz el az elménk, amelyek valamilyen tekintetben kiemelkedőnek számítanak. Legboldogabb és legszomorúbb pillanataink, események, helyszínek és érzések raktározódnak el. Ez az erős kötődés és kapaszkodás természete világunk tárgyai iránt az, ami számomra fontos kérdés. Mitől is alakul ez ki, irányítható-e ez a folyamat? Tárgyaink értéket, többletjelentést kapnak azáltal, hogy egy pillanathoz, korszakhoz kötjük őket. De jelentéstöbblet alakul ki, ha új értelmet, funkciót nyernek, ezért irányítható folyamatként vizsgálhatjuk. Mi alapján őrizzük meg a tárgyainkat? Fontos kérdés és mindannyiunkban eltérő, hogy mitől is válik valami értékké a szemünkben. Mi határoz meg, tesz felbecsülhetetlenné egy tárgyat? A folyamat

³ Góg Angéla: *Az emlék íze*, 2020, MOME doktori iskola. Témavezetők: Illés Anikó, Koós Pál.

mindenképpen segíthető és tanítható, a tárgyak felé mutatott érzékenység átadható és formálható képességünk.

Kollektív emlékezet / személyes emlékek

A kollektív emlékezés kollektív elképzeléssel kapcsolódik össze. Az emlékező közösséget ezért olyan megaszubjektumként foghatjuk fel, amelynek mi is része vagyunk. Így válnak személyessé a történelmi tapasztalatok, és viszont. Az emlékezés számos tekintetben metaforikus jelentést kap: a kulturális emlékezetként értett ritualizált emlékezés lehetővé teszi, hogy olyan eseményekre is 'emlékezzem', amelyekről nincs személyes tapasztalatom.

Fontos kérdés tehát, hogy mennyire befolyásolhatjuk egymás emlékeit. Hogyan hatunk egymás történeteire. Hogyan egészül ki egy közös kép a kis személyes történetek, emlékek részleteivel. Korábban említett emlékezés változatosságára okán, miszerint mindannyian másképp és másra emlékezünk, illetve egy személy is másképp gondol vissza ugyanazon eseményre eltérő időben, kérdéses az emlékek átadásának képessége. Egymás emlékeibe bepillantást nyerhetünk, átélhetjük azt. Erre legszebb példa a szépirodalom. Egy író képes megmutatni, részleteivel együtt leírni és ezáltal átadhatóvá tenni egy élményt, emléket, hangulatot. Az olvasás által elmélyülhetünk mások elméjében, emlékeinek részesévé válhatunk. Számomra fontos és nem véletlen, hogy az irodalmat emeltem ki. Sokan vélhetik úgy, hogy ez az állítás megkérdőjelezhető, hisz a filmek, a színház is az események bemutatásával foglalkozik. Tárgya és témája ugyancsak mások által megélt helyzetek, érzések átadása. De én hiszem, hogy az emlékezés és gondolataink olvasás közben valósulhatnak meg. Az olvasás folyamata hozzásegít minket ahhoz, hogy fantáziánk elhitesse és „élővé” tegye az olvasott emlékképet, míg a filmek esetében mindig külső szemlélők maradunk. A filmes kultúra jelentőségét nem kérdőjelezhetem meg, csupán számomra fontos a megfigyelő szerepét vizsgálni. Egy könyv olvasása, illetve egy film nézése olyan különbségeket rejt magában, mint a kutatásom tekintetében vizsgálandó étel fogyasztása és egy recept elolvasása közti fizikális és szellemi különbség. Másként értelmezzük, más mélységben élhetünk át egy történetet, emléket, ha magunk olvashatjuk azt el. Ez a később bemutatott projektek kapcsán újra értelmet nyer, ahogyan az ízlelésen keresztül megtapasztalt emlékképek. Elméletem szerint így egy étel megköstölése és az ahhoz tartozó emlékek, ismeretek megismerése az igazi kapocs. Korábban is említett Proust idézet szép példája az emlékek részletgazdag leírásának, szinte érezzük a tea és a belemártott sütemény ízét és ezáltal felidézett emlékeket látjuk magunk előtt.

Számomra mindennapnak tűnő helyzetek, történések és azok emlékei fontosak. A hétköznapi eseményből kitüntetett életeseménnyé váló pillanatok érdekelnek. Jelentéktelennek tűnő pillanatok válhatnak életünket meghatározó eseménnyé. Életünk fenntartásához szükséges tápanyagbevétel alakulhat át egyik pillanatról a másikra fontos élménnyé.

„Én hiszek korunk teremtő művészeinek társadalmi hasznosságában. Ebből következően meggyőződésem, hogy a most feltáruló új művészi szemléletmód terjesztése elsőrendű nevelési feladat. Egy kétoldalú, egymás kölcsönös feltételezésén alapuló egység művészi kifejezése, egy valóban jogos és mélyen átértzett életöröm, életbizalom felébresztése, majd megerősítése egy valóban hiteles és új emberi művészet alapköve lehet” (Kepes 1978).

Tervezőként számomra – hasonlóan Kepes György gondolataihoz – az átadás lényege és az üzenetre való fókuszálás a cél. Rávezetni a néző figyelmét az általam feltett kérdésekre. Úgy hiszem az átadás folyamata az, ami igazán lényeges, az értékek megmutatása és kiemelése követendő cél. A szemlélőnek és befogadónak segíteni kell, hogy megismerje és felismerje azt az értéket, amit az adott tárgy/étel képvisel. Az emocionális design nem csupán ahhoz segít hozzá minket tervezőket, hogy érzékenyen figyeljük meg a körülöttünk lévő világ eseményeit, változásait, hanem hogy erre ráirányítsuk mások figyelmét is. Hasonlóképp működik, mint a már korábban említett hasonlatban az írók munkája. Mindaddig elsiklik figyelmünk fontos dolgok mellett és a körülöttünk zajló világ és történések jelentősége mellett, míg nem fókuszálunk rájuk. Éppúgy segíthetjük ezt a fókuszot tervezőként, mint íróként.

A jövő asztala

A múlt vizsgálatát követően kezdett el érdekelni, hogyan is fognak működni társas eseményeink a jövőben. Milyen lesz számunkra egy vasárnapi ebéd ötven év múlva? Milyenek lesznek a menzai ételeink húsz év múlva vagy éppen mire fognak emlékezni a következő generáció gyermekei. A kérdést egy a jövő étkezéseinek előrejelzéseire és változásaira fókuszáló tanulmánykötet előzte meg. A tanulmányomban felvázolt kérdések és problémaköröket szerettem volna nem egyedül megvitatni, így egy vacsora sorozatot szerveztem, *A jövő emlékei* tíz alkalmas vacsora során a felvázolt témákról beszélgettem önkéntes asztaltársaságaim-

mal az általuk hozott íz-émlékeik felett. Fontosnak tartottam, hogy ténylegesen is megkóstolhassuk egymás emlékeit, így arra kértem a résztvevőket, hogy hozzák el a vacsorára egy számukra fontos ételt, amit szeretnének megőrizni a következő generáció számára.

Az elmúlt évek tapasztalatai, projektjeinek és kísérleteinek eredményeként célommá vált egy jövőbe mutató, a jövő étkezéséhez alternatívát adó étkezési formát adni, mely képes összekötni a múltat a jövőnkkel, miközben a jelenünkben tapasztalható meg. A különböző idősíkok összekapcsolása mindig is vezető szerepet játszottak a munkáimban. Elsődlegesen a múlt és a jelen kapcsolatát vizsgáltam: a megtapasztalható, megízlelhető emlékeken keresztül. A két idősíki közti ellentét és vonzás tette izgalmassá ezeket a tapasztalatokat a résztvevők számára is. A kutatásom a jövő vizsgálatával egészült ki, így egyértelművé vált, hogy tapasztalati úton is megismerhetővé szeretném tenni a jövő idősíkját.

Kutatásom alapját egyértelműen a leírt történetek adják, hisz nem csupán a tervezés kezdeti szakaszában fontosak. Ezek adják a kiindulást, történetek és emlékek, melyek megmutatják milyen ízekre is emlékezünk és milyen sok közös történetünk van. Kiállításaim és a projektjeim bemutatói további emlékek, írott történetek gyűjtésére hivatottak. Fontos, hogy a gyűjtés nem egy lineáris kezdeti és végponttal rendelkező időszak legyen, hanem egy körkörösén működő folyamat. Olvasva egymás történeteit újabb emlékek idéződhetnek fel, amiket feljegyezve később még további történetet eredményez. Személyes emlékek, melyek egy kollektív emlékként mutatkozik meg a projektben, amik újabb személyes emlékeket idéz fel. Munkáim másik fontos eleme a leírt szavak mellett az étel médiuma. Annak megkóstolhatóságával, illatával, formájával és összetett élményével együtt. Számomra az étel a tökéletes médium arra, hogy felidézhetővé válhassanak emlékeink, hisz az étel az, mely mindannyiunk számára érthető, ismert közös nyelv. Ezáltal lehetünk képesek belekóstolni egymás emlékeibe.

Az elmúlt évek során állandó összhangban és párhuzamban állt az elméleti háttér megalapozása és a gyakorlati munkáim általi megtapasztalás. Szerves egészt alkotnak a két kutatási út eredményei. Disszertációm során célommá vált tapasztalataimat, élményeimet összegezni, a kutatásomban meghatározott téziseket sorba venni. Hisz számos témát és területet érintettek az elmúlt évek gondolatai. Fontosnak tartottam önmagamban is tisztázni, majd kiemelni, hogy az első elhatározások és célok hogyan váltak megvalósult projektekké, és milyen visszaigazolást adtak.

Az emlékezés folyamata mindig is fontos kutatási téma volt számomra, de mindemellett a gyakorlati munkák új irányokat és utakat mutattak, ezért az emlékek hozzáférhetősége, azok felidézhetősége, megismerése vált célommá.

Kutatásom során az elmélet aspektusai felől fokozatosan haladtam azok gyakorlati alkalmazhatósága felé. Számomra elengedhetetlen a párhuzamos vizsgálata az elméleti kérdéskörök és azok gyakorlati megvalósulásának. Disszertáciomban általános igazságokat, tanulságokat kerestem, így olyan keretrendszer alakítható ki, amely saját magamnak is segíti az eligazodást, és amelybe új megoldások illeszthetők be. Céloom, hogy ezek gyakorlati munkám során is iránymutatásul szolgálhassanak majd.

Mestermunkám épp ezáltal a kutatott kérdések, témák során kibontakozó kérdés gyakorlati megvalósulása. Szeretném megtapasztalhatóvá tenni a bemutatott kérdéseket és folyamatokat, valamint a számomra kézenfekvő üzenetközvetítő anyag, az étel által minden érzékre hatóan kapcsolódni másokhoz.

A bejárt gondolat útja vezetett el a konzerváláshoz, mely meghatározó eleme lett doktori munkámnak. Hiszem, hogy ételeinkhez kapcsolódó történeteink, emlékeinket meg kell őrizni a következő generáció számára. Íz-emlékeink konzerválása által képesek lehetünk kapcsolatot teremteni a múlt és a jövő között, biztosítva a jövő emlékeit. Jövönk étkezését és annak változásait csak megjósolni tudjuk: milyen alapanyagokból főzünk majd gyermekeinknek, milyen ételek határozzák meg a jövő menzáját, választhatunk-e majd húsos étel egy étterem étlapjáról. A ránk váró változások és nehézségek egyértelműen sok bizonytalanságot eredményez, számos megoldás és út segítheti életünket a jövőben, hogy fenntarthatassuk megszokott étkezési kultúránkat. A jövőben eltűnő ízek, átalakuló ételek kapcsán az érzelmi része volt érdekes számomra. Nem az a kérdés, hogy hajlandóak vagyunk-e változtatni szokásainkon, ha az szükséges a Föld érdekében vagy hogy kipróbálunk-e új alapanyagokat, ha csak abból készíthetünk majd ételt ötven év múlva, hanem hogy mennyire ragaszkodunk érzelmileg a megszokott ízekhez, állagokhoz, illatokhoz, emlékekhez (Góg 2018). Pontosabban azt kell megvizsgálnunk, hogy mihez is ragaszkodunk igazán: az adott ételhez vagy az ahhoz kötődő emlékképhez?

Múlt emlékei – jelen tapasztalata – jövő étele

Kutatásom során számos kísérletet tettem, hogy képes legyek konzerválni az ételleket, mely fontosak számunkra, mint például egy menzai fogás megőrzése a következő nemzedék számára. Konzerválási eljárások, mint a liofizálás, vákumos szárítás vagy épp a meleglevegős szárítás kísérlete mind egy célt szolgáltak: megőrizni emlékeinket.

Kísérleteim során a meleg levegős szárítás működött a legjobban, mellyel mind az ízjegyek, mind a színek élénken megmaradtak. Felismerhető és izgalmas eredmények születtek. A kísérlet lényege, hogy képesek legyünk egy szelet rántotthúst, egy gyrost vagy akár egy tányér borsólevest konzerválni. A gyűjtött ételek dokumentálása mellett fontos volt számomra, hogy egy széles spektrumot mutassanak a kiválasztott ételek. Így édességek, köretek, feltétek, levesek mellett savanyúságokat, kész termékeket is tartalmaz a száz ételből álló íz-bank.

A szárítási kísérletek lényege az volt, hogy egy tál ételt tudjak konzerválni majd a szárított eredményt (granulátumot) porítani. A porítás a megoszthatóság szabadságát jelentette számomra, hisz általa még több ember számára kóstolható az emlék. Hiszem, hogy egy csipetnyi emlék hozzáadásával jövőbeli ételünk megtelnek a történeteinkkel.

Csipetnyi emlékek mellett másik fontos célkitűzésem volt a munka során, hogy a jövőnk étkezéséhez alakítsak ki egy alternatívát. A porított íz-emlékeink fogyaszthatóságán dolgoztam, amihez Dr Gyimes Ernő, élelmiszermérnök segítségével vált teljessé a munkám. Egy olyan hordozón dolgoztunk, ami megadhatja a jövőben az ételünk komfortját, mindamelllett, hogy teljes értékű tápanyaggal szolgál. A porított ételek és minták is megőrzik a tápanyagértékük nagy részét, de ahhoz, hogy egy ehető, nyelhető és kanalazható étel váljon belőle szükség volt a kására. Az általunk fejlesztett zab alapú kása állagával, hőmérsékletével és kanalazhatóságával hozzájárul a kísérlet étkezési élménnyé válásában. Étkezési kultúránk fontos része az egy tál étel biztonsága és otthonossága, ami akár egy menzai paradicsomos káposzta melegségétől vagy egy tejbegríz kanalazásától kapunk meg. Az otthonosság és ezáltal a biztonság érzését adhatja számunkra így egy tál kása, mely hordozóként szolgál a szárított emlékeinkhez.

Az általunk megalkotott kása háromszáz gramm bevitelével képesek lehetünk egy felnőtt ember napi tápanyag szükségletét fedezni. Ez a jövő alternatíva akár a jövő menzájának kérdését is szolgálhatja. De a legfontosabb célja mégis az emlék-komfort biztosítása, ami az ételekhez kötődő emlékeink megőrzése és felidézésének biztonságát jelenti. Céлом a szárított emlékeinkkel, hogy a konzervált történet, amely akár egy fontos személyhez kötődik ne vesszen a feledés homályába. Hiszem, ha a számomra nagy jelentőséggel bíró anyukám által készített borsóleves konzervált formátuma megadja számomra az emlékezés és megőrzés komfortját. Ha már talán nem is lesz borsó, amiből elkészíthetném azt, illetve édesanyám, már nem lesz a közelemben, hogy elkészítse nekem, akkor is, az el-tett, kémcsőbe zárt emlék megmarad.

Az elmúlt évek gondolatai és projektjei egy biztos alapot adtak számomra, hogy kiteljesedhessen a tervezői karakterem. Sajátos módszertanom és a közel tíz év tapasztalata, fontos alapot biztosítanak ahhoz, hogy ezt a következő generációi számára is átadhassam. Nem csupán az ételeink megőrzése és annak átadhatósága foglalkoztat a minket követő fiatalok kapcsán. A Moholy Nagy Művészeti Egyetem Tárgyalkotás szakán már közel öt éve oktatok, Kondor Edit keramikussal egy csapatot alkotva. A food design és a tárgytervezés közös metszetét mutatjuk meg a diákjaink számára: tálalás tervezés, jövő étkezési kultúrájának tárgyait vagy éppen az ONYX fine dining étterem számára tervezett konceptuális desszert kínálók megalkotásával. Izgalmas és különleges határterületként egy fontos szegmese vagyunk évről évre a MOME design tanszékének. A 2024-es tanévtől egy komplex átalakuláson dolgozunk kollégáimmal, ahol az ékszertervezés területét összekapcsoljuk a kerámia tervezés és az üveg megmunkálás területével. Egy új szemléletű tárgyalkotó szak MA képzést dolgozunk ki, ahol az anyagközpontú tervezés kerül fókuszba. Itt a továbbiakban is fontos szerepet kap az étel és tárgyak kapcsolata, ahol ahogy már Sinkovics Zsuzsa diákunk diplomamunkáján is tetten érhető volt: akár egy menzai készlet is tervezhető.⁴

Ennek az új képzésnek nem csupán a felépítésében veszek részt, hanem a későbbi vezetését is fontos feladatként látom majd el. Az egyetemhez való szoros kötelékem így megmarad, míg az ott szerzett tudást pedig napi gyakorlati szinten is alkalmazhatom az ONYX Kreatív Közösségének Művészeti vezetőjeként, ahol az általam kialakított tervezési módszertan hozzájárul az étterem ONYX Műhelyként való újra nyitásának sikerében. Az ONYX Műhely a magyarországi fine dining világ kimagasló, innovatív és újító étterme, ahol konceptuális menüsoraink során mind gondolatiságában, mind tálalásában mind pedig üzenetében értékes és kimagasló élményt adunk a vendégeink számára.

IRODALOM

FORGÁCS Attila – NÉMETH Marietta

1997 „Ettelek volna meg...” A rituális antropofágia metaforái. *Valóság*, 2. évf. 83–92.

FORGÁCS Attila

2004 *Az evés lélektana*. Budapest: Akadémiai Kiadó.

⁴ Bővebben lásd: <https://www.zsuzsannasinkovits.com/kidware-cantine-set> (Letöltés: 2023. 06. 21.)

GÓG Angéla

2015 *A boldogság íze*. MOME Design Intézet, Formatervezés, diplomamunka Témavezetők: Illés Anikó PhD egyetemi docens, Koós Pál habil., egyetemi tanár, Földényi Irma. Kézirat.

2016 *A vasárnap íze* – ÚNKP ösztöndíj alatt készült tanulmány. Kézirat.

2018 *A jövő íze* – ÚNKP ösztöndíj alatt készült tanulmány. Kézirat.

2020 *Az emlék íze*. *Doktori Disszertáció*. MOME Doktori iskola, DLA. Témavezetők: Illés Anikó, Koós Pál. Kézirat.

KEPES György

1978 *A közösségi művészet felé*. Budapest: Magvető Kiadó.

STRONG, Roy

2016 *Lakoma. A megterített asztal története*. Budapest: Magyar Narancs – Athenaeum Kiadó.

ANGÉLA GÓG

TABLE FOR THE FUTURE – CANTEEN

Keywords: flavours and memories, taste of happiness, future

If we look back at our past and search our memories, we can find many that are linked to a food, a meal or a taste. Not least of all, we remember the memories of canteen meals, the food we ate and the schoolmates with whom we ate it. In my research, I explore this process of how these stories are stored and how they emerge in response to a taste. In my paper, I talk about how memory works, how stories are stored and recalled. I explore the importance of preservation and the possibilities of passing them on to posterity. My aim is to summarize the experience and knowledge I have gained in my work and to raise awareness of the importance of the subject.

