

HAGYOMÁNY, GLOBALIZÁCIÓ, ELŐÍRÁS. A GYERMEK KÖZÉTKEZTETÉS TÁRSADALOMFORMÁLÓ SZEREPÉNEK VIZSGÁLATA A XX. SZÁZADBAN

Az étkezési szokások, az ünnepi és a hétköznapi étrend, nem csak az egykori paraszti és polgári kultúrában határozták meg az egyéni és a közösségi identitást, jelentős társadalomformáló erővel bírnak még napjainkban is, azzal együtt, hogy a második világháborút követően szovjet mintára bevezetésre kerülő közétkeztetés gyökeresen átalakította nem csak a menüsorokat, de az étkezési szokásokat is.¹ Mire tanított minket a menza és mire neveljük gyermekeinket a jelenlegi étkezési szokásainkkal? Hogyan alakítja a közétkeztetés a magyar társadalmat? Ezek mind lényeges tudományos kérdések, amelyekre eddig nem születtek széleskörű, pontos magyarázatok.

Habár a magyar táplálkozástudomány sokszínű, fontos munkákkal és különböző tudományterületekről közelítő jeles kutatókkal büszkélkedhet, a gyermek közétkeztetés elmúlt 70 évével csak elvétve foglalkoztak a társadalomtudományok művelői,² és a történelemtudomány is adós még a téma monografikus szintű feldolgozásával. Az első világháborúhoz köthető és a háborút megelőző szegényétkeztetéssel, valamint ehhez kapcsolódva a gyermekétkeztetéssel Umbrai Laura foglalkozott és végez jelenleg is jelentős kutatásokat (UMBRAI, 2018a, 2018b), a közétkeztetésről alapvető ismeretekhez juthatunk Valuch Tibor jelenkori társadalmat vizsgáló két monográfiájának táplálkozásról szóló fejezeteiből is (VALUCH, 2013, 285–322., 2015, 251–256.).

A néprajztudomány oldaláról Báti Anikó folytat meghatározó kutatásokat kimondottan a közétkeztetés társadalomra gyakorolt hatásáról (BÁTI, 2018), és ő a vezetője a Néprajztudományi Intézetben 2018-ban indult *A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek* című NKFIH kutatásnak, amelynek keretein belül több tudományág képviselőjének együttműködésével interdiszciplináris alap kutatás zajlik. A kutatócsoport tagjaiként számos izgalmas kérdés merült fel bennünk a közös terepmunkák és szakmai egyeztetések során, mint például: Hogyan rögzült és maradt fenn az államszocializmus időszakában a latin „menza” szó, és miért negatív, sokszor egyenesen pejoratív ma is a „menza” kifejezés az általános köznyelvben? Milyen pszichológiai okai vannak a gyermekek elutasító vagy elfogadó viselkedésének az iskolai menzán kínált ételekkel kapcsolatban? Milyen intézkedéseket tarthatunk az 1949 után

¹ A tanulmány a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal támogatásával, az NKFIH 128925 K-18 nyilvántartási számú projekt keretében valósult meg.

² Például a néprajz oldaláról: Bálint Sándor, Báti Anikó, Bereczki Ibolya, Bódi Erzsébet, Kisbán Eszter, Knézy Judit, Kósa László, Romsics Imre, Pócs Éva, Tálasi István; a történelemtudomány részéről: Benda Borbála, Várkonyi Gábor, Umbrai Laura, Valuch Tibor; a pszichológia tudományterületéről: Forgács Attila, Túry Ferenc; a szociológia oldaláról: Antal Emese, Molnár László; a régészet irányából Kohári Gabriella.

általánossá váló gyermek közétkeztetés történelmi előzményeinek? Hogyan változtatta meg az étkezések helyét, időpontjait, időtartamát, környezetét és az étkezésekhez kötődő szokásokat a tömeges közétkeztetés bevezetése? Milyen, a társadalomban bekövetkező változásokhoz járul hozzá a legalapvetőbb társas tevékenység, a közös étkezés idejének drasztikus csökkenése? Hogyan alakult át az elmúlt 70 évben a gyermekek étkezéséhez, étkeztetéséhez fűződő kulturális örökség? Az iskolai menzák mennyire fontos színterei a társadalmi érintkezésnek? Milyen hosszútávú társadalmi és gasztronómiai hatásai láthatók az 1962-től bevezetett Venesz József-féle *Magyar konyha* című szakácskönyvnek, amely egységesítette a tömegétkeztetést? A hagyományos menüsorok vagy a globalizáció hatására megjelenő ételek a közkedveltebbek a menzákon? Hogyan válik az „idegen” étel a mindennapi „hagyományos” menük részévé? Milyen hatással van a gyerek társas kapcsolataira és táplálkozására az ebédlőben kötelező ülésrend, az előírt néma étkezés, vagy épp a szabad asztalválasztás és a beszélgetés? Hol foglalnak helyet az iskolán belüli társadalmi hierarchiában a konyhai dolgozók és a társadalom mely rétegéhez tartoznak az iskolán kívül? Hogyan alakította át a magyar rurális és városi társadalom nőképét a szocialista modernizációhoz szorosan kötődő üzemi- és közétkeztetés?

Az összes kérdés megválaszolására természetesen nem elegendők jelen tanulmány keretei és a kutatás jelentős része még az említett kutatócsoport előtt áll, mégis fontos következtetéseket lehet levonni már a kutatás jelen szakaszában is. Az egykori egri I. számú Általános Iskola, ma Lenkey János Általános Iskola és az ózdi Bolyki Tamás Általános Iskola két fontos helyszíne a jelenleg zajló dietetikai és társadalomnéprajzi kutatásoknak. A Magyar Nemzeti Levéltár Heves Megyei Levéltárában (továbbiakban MNL HML) gazdag forrásanyag maradt fenn az 1960-as és 1970-es évekből az egri iskolai menzával kapcsolatban, amelyek alapján vizsgálható a konyha higiénája, felszereltsége, ételsorai, problémái, továbbá a konyhai dolgozók származása, képezése, munkabére. Szintén a Heves Megyei Levéltár őrzi az ispánsági iratanyagban azokat a megyei rendeleteket, amelyek az 1920-as és az 1930-as években a szegényebb gyermekek „közétkeztetésével” kapcsolatban közölnek menüsorokat.

Közétkeztetés és szegényétkeztetés

A latin eredetű menza szó³ ma a legtöbb emberből negatív érzéseket vált ki, korra, nemre és a közétkeztetésben való részvételre tekintet nélkül. Az eredetileg a felsőoktatási intézmények, gimnáziumok bentlakásos hallgatóinak ellátására létrehozott éttermek elnevezése tovább élt és kiterjedt a diákétkeztetés minden formájára a második világháborút követően. Felmerül a kérdés a kutatóban, hogy ezzel együtt miért kapott negatív színezetet a szó? A megkérdezett interjúalanyok egyik része az ételek nem megfelelő minőségére vezeti vissza a sztereotipikus ellenszenvet, míg mások a higiénias problémákat hozzák fel legfőbb érvként, de mindkét esetben a „szegénység” és „olcsóság” árnya lengi át a válaszokat. Az idősebb, 70 év feletti interjúalanyok pedig szánakozással

³ A menza latin eredetű szó, jelentése asztal. A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára 2. H-Ó, 1970. https://adtplus.arcanum.hu/hu/view/MNYTESZ_Hun_2/ (letöltés ideje: 2019. december 7.).

gondolnak vissza azokra a gyerekekre, akiknek menzásnak kellett lenniük, függetlenül attól, hogy ők maguk kóstolták az adott menzák kínálatát, vagy sem. A gyermek közétkeztetés előzményei között tarthatjuk számon a szegényétkeztetést, amely kiindulópontként szolgálhat kutatásunk számára. A második világháború előtt a szegényétkeztetés történhetett szociális alapon, de háborús időszakban a polgári rétegekre és tisztviselőkre is kiterjesztve, bármennyire is kellemetlen, vagy épp szégyellnivaló állapotként élték ezt meg a békeidőben jobb módúnak számító polgári középréteg képviselői.

Umbrai Laura kutatásai rávilágítottak, hogy a polgárság élelmezési problémájának kérdését már 1901-ben felvetette a Magántisztviselők Országos Szövetsége, amikor sorsjátékot szervezett a nyomorgó magántisztviselők megsegítésére, akik nem mernek népkonyhákba vagy kenyérszító társaságokhoz elmenni, ugyanis attól tartanak, hogy a „jövőben való boldogulásuk jut ez által veszendőbe [...]. A fővárosban és vidéken is száz és száz magántisztviselő nyomorog állás nélkül és a szégyenérzet által visszatartva, nem igen veszi igénybe az emberbaráti szeretet adományait.”⁴ 1917-ben megalakult a Hadikonyhákat Fenntartó Országos Bizottság és hat polgári étkezőben 30.000 ember önköltségű ebéddel való ellátását biztosították, ezenkívül pedig a napközi otthonokban 12.000 iskolás gyermek étkeztetéséről gondoskodtak, továbbá ellenőri feladatot is elláttak a társadalmi egyesületek népelelmezéssel összefüggő munkája felett (UMBRAI, 2018a). Az állam vállalta a hadikonyharendszer kiépítésének költségeit és garantálta a feladatellátáshoz szükséges élelmiszer-cikkeknek a biztosítását. Az első világháborút követően 1918. október 8-án nyílt meg az egyik legnagyobb diákmenza Budapesten, az O.M.I.K.E. (Országos Magyar Izraelita Közművelődési Egyesület), amely 350 egyetemi hallgató és 100 középiskolás étkeztetését vállalta el a következő tanévre. A diákok használhatták az intézmény könyvtárát is, és igény szerint, a nappali ott-tartózkodást követően, akár vacsorában is részesülhettek.⁵

Az 1930-as évek végétől napjainkig tartó időszak táplálkozástörténetét Valuch Tibor társadalomtörténész négy szakaszra osztotta (VALUCH, 2013, 285.). A továbbiakban ezt a felosztást követve igyekszünk bemutatni a közétkeztetés történetének legfontosabb epizódjait, és vizsgálni annak társadalomformáló szerepét – kitekintve a jelenkori összefüggésekre, valamint megfigyelni a lokális társadalom étkezési szokásainak és hagyományos táplálkozásának átalakulását a kötelező előírások, a reklám és a globalizáció következtében. Az alábbi négy kronologikus szakaszra tagoljuk tanulmányunk törzsét: 1. a második világháború időszaka. 2. 1950-től az 1960-as évek végéig. 3. az 1960-as évek végétől az 1980-as évek közepéig. 4. az 1980-as évek második felétől, a rendszer-változás időszakán át, napjainkig tartó periódus.

⁴ Eredeti források: FK, 1915/4. (01. 22.) Melléklet. 4.; *Fővárosi Közlöny* (a továbbiakban FK), 1915/38. (07. 23.) Melléklet. 4.; *Budapesti Hírlap*, 1901. január 30. Idézi: UMBRAI, 2018a, 143.

⁵ Omike Mensa Akademiájának népkonyhája. *Budapesti Hírlap*, 1914. augusztus 20.

A második világháború időszaka

A második világháború idejére eső első szakaszt a fokozódó nélkülözés, a pusztítás okozta élelmezési és táplálkozási hiányok általánossá válása és az évszázados hagyományokhoz való ragaszkodás jellemezte. A háborús gazdálkodás miatt már a 2. világháború első időszakában elkezdődött Magyarországon az élelmiszerellátás akadozása. Az ellátás nehézségeit mutatta, hogy 1940-től az élelmiszertermelés és kereskedelem megszervezését tárca nélküli közellátásügyi miniszter vezette, és az év folyamán minden törvényhatóságnak létre kellett hoznia saját Közellátásügyi Hivatalát. Ezek a hivatalok pontos nyilvántartást vezettek az összes ipari jogosítvány-birtokos, nagykereskedő, elosztó és egyedárus személyéről és származásáról, valamint az általuk forgalmazott termékekről (UNGVÁRY, 2006). A háborús terhek következtében dezorganizálódott gazdaságban az árak gyorsan emelkedtek, az infláció egyre nagyobb méreteket öltött. 1945 nyarán az infláció üteme havi 1 százalék, ősszel már 18 százalék volt, 1946 áprilisában 60 százalékra emelkedett és egy hónappal később 1000 százalékra ugrott (KAPOSI, 2002). A jegyrendszer bevezetésére már a háború időszakában sor került. Az élelmiszerellátás 1944 végén és 1945 elején került a legkatasztrofálisabb helyzetbe. Az Ideiglenes Nemzeti Kormány létrehozta a közellátásügyi tárcát és miniszterré léptette elő 1944. december 22-én Faragho Gábor csendőrtábornokot, az előzetes fegyverszüneti delegáció egykori vezetőjét.⁶

1945-ben több miniszterelnöki rendelet is foglalkozott a közellátás ügyével.⁷ A 295/1945. M. E. számú rendeletben a közellátásügyi miniszter a fejadagok csökkentéséről rendelkezett, s az ostromállapotokat jellemzi, hogy a közélelmezés biztosítása alatt ekkor nem csak a polgári lakosság, hanem a Vörös Hadsereg és a Magyar Honvédség ellátását is értették, tehát mindenki egyformán nélkülözött. Hamarosan a termények, élő és vágott állatok beszolgáltatását is rendeletileg kötelezővé tették, a közellátásügyi miniszter által meghatározott hatósági áron.⁸ 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 is. A közellátásügyi miniszter újabb rendelete⁹ a 100 kg alatti sertések levágását – a kényszervágás különféle eseteit leszámítva – tiltotta, valamint a közellátásügyi miniszternek e rendelet alapján joga volt rá, hogy annyi élősúlynak megfelelő sertést vágasson le közfogyasztásra, amennyit szükségesnek ítél. A magánfogyasztásra szánt sertésvágások csak saját hízlalású sertés esetén voltak megengedettek, de ezekben az esetekben a tulajdonos csak annyi húsárut tarthatott meg, amennyi nem haladta meg a háztartás fejadag szerint számított félévi szükségletét, személyenként legfeljebb 5 és fél kg-ot. Egy további rendelet¹⁰ a szarvasmarha, bivaly, borjú és juh forgalmát és levágását is a fentieknek meg-

⁶ *Magyar Közlöny*, 1945/7. szám.

⁷ Például: 295/1945. M. E. számú rendelet, 820/1945. M. E. számú rendelet és a 4040/1945. M. E. számú rendelet.

⁸ 4040/1945. M. E. számú rendelet, *Magyar Közlöny*, 1945/65. szám.

⁹ 10.003/1944. K. M. számú rendelet, *Magyar Közlöny*, 1945/1. szám.

¹⁰ 10.030/1945. K. M. rendelet, *Magyar Közlöny*, 1945/2. szám.

felelő szigorral szabályozta. A háborús károk mellett az élelmiszerhiányhoz hozzájárult az 1945-ben a nagybirtokrendszer megszüntetéséről és a „földműves nép földhöz juttatásáról” szóló törvény megalkotása (1945. évi VI. törvény), amelynek következtében a jól működő mezőgazdasági nagyüzemek helyett felszabdalt földbirtokokon vagy kis parcellákon gazdálkodó és tőkehiánnyal küszködő földművesek igyekeztek megtermelni az élelmezés alapját képező húst, zöldséget és gabonát.

Így telt tehát az 1945-ös szűkös esztendő, és még 1946-ban sem szűnt meg az élelmiszerek elosztását szabályozó – a közellátásügyi miniszter által felügyelt – jegyrendszer,¹¹ melynek értelmében Budapesten és környékén a korábbi szabályozás maradt érvényben, de vidéken hatósági élelmiszerjegyeket, illetve általános közellátási élelmiszerjegyeket, valamint különféle liszt- és kenyérpótjegyeket vezettek be. Az igényjogosultakat ellátatlanokra és önellátókra osztotta, a nehéz testi munkások és a terhes, szoptató anyák részére pedig kenyér- és élelmiszerpótjegyek kiutalását tette lehetővé. A beszolgáltatási kötelezettség is tovább szigorodott:¹² aki elmulasztotta a beszolgáltatást, attól a hatóságok elkobozhatták a háztartási és gazdasági szükségletén felüli terménykészletet, sőt, különleges esetekben a háztartási és a gazdasági szükségletre tekintet nélkül is elrendelheték a terményelkobozást. A közellátásügyi miniszter e rendelet alapján a különböző osztályokba sorolt vendéglátóipari egységek, vendéglők étlapján szereplő árakat is pontosan előírta. A Közellátásügyi Minisztérium az 1947. évi XXXV. törvény alapján szűnt meg, és alakult át hivattalá. A törvény szerint a közellátásügyi miniszter teendőit, valamint a megszervezett Országos Közellátásügyi Hivatal felügyeletét innentől kezdve a földművelésügyi miniszter látta el.

A hiányok enyhítésére felállított népkonyhák és a gyermekek számára fenntartott napközi otthonok folyamatosan üzemeltek. A Heves Megyei Levéltár őriz egy 1943-ból származó étlapot és kiszabatot a hatvani nyári napközi otthon heti menüjéről, amely jó betekintést enged a korszak gyermekétkeztetésébe.¹³ A napközi otthon vezetője 1943. szeptember 1-én készült jelentésében az étkeztetéssel kapcsolatos legfontosabb információkat írta le, 1943. július 1. és szeptember 1. között.¹⁴ A jelentés szerint a nyári szünidei időszak alatt 32 gyereket láttak el heti 6 nap 3 étkezéssel (egyedül a vasárnap volt szünnap). Ezek közül részletesebben csupán az ebédet taglalta, kiemelve, hogy a tervezett menü változatosságát jelentősen korlátozták a rendelkezésre álló konyhai eszközök és az elérhető élelmiszerek választéka.

A vizsgált 6 ételmezési nap közül már 1943-ban is csupán egy alkalommal volt húst tartalmazó étel (gulyásleves formájában) a menüben. A napközi otthon vezetője külön hangsúlyozta, hogy a hús beszerzése komoly nehézségekbe ütközött. Érdekes alapot jelent ez a dokumentum a mai étkezési előírásokkal való összehasonlításhoz. A hús nél-

¹¹ 11.440/1946. K. M. számú rendelet, *Magyar Közlöny*, 1946/294. szám.

¹² 3.440/1947. M. E. rendelet, *Magyar Közlöny*, 1947/63.

¹³ MNL HML VIII. – 120/a. 6. d. A. 15. 12633/1943.

¹⁴ 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.

különbése az egyik legkiemelkedőbb különbség a jelenleg hatályos közétkeztetésre vonatkozó EMMI rendelettel – 37/2014. (IV. 30.) – összehasonlítva, ahol az előírás szerint napi háromszori étkezés esetén 10 nap átlagában legalább 6, legfeljebb 10 alkalommal kell húst az étlapon szerepeltetni. Habár napjainkban nem kívánatos a bő zsírban sült étel (például rántott hús), a magas kalóriatartalom miatt indokolt lehetett volna 1943-ban, mégsem kínálták a gyermekeknek, feltételezhetően a szűkös források okán.

A húsnélküli napokon levest és főzeléket vagy tészta ételt szolgáltak fel. A menü összetételét elemezve feltűnik, hogy az étkeztetés alapját valóban a magasabb szénhidrát tartalmú ételek adták. A 6 nap alatt háromszor kínáltak tészta, egy alkalommal pedig burgonya alapú ételt, illetve szinte minden nap készítettek valami rántást tartalmazó fogást. Itt is van némi eltérés a jelenlegi rendelethez képest, aminek értelmében 10 nap átlagában maximum kétszer adható száraztészta. A vizsgált menüben nyers zöldségeket nem kínáltak, ételkészítéshez azonban felhasználták. Ezek jellemzően leves, mártás, főzelék formájában kerültek a gyerekek elé. Gyümölcsöt egyáltalán nem tartalmazott az étrend. (A napjainkban hatályos rendelet értelmében napi háromszori étkeztetés esetén két adag – amiből legalább egy adag nyers – zöldséget vagy gyümölcsöt kell kínálni a gyermekek számára.) Mindez megmaradt az iskolai menzákban a háborús hiánygazdálkodás elmúltával is. A nem túl távoli múltban a közétkeztetésben megjelenő túlzott mennyiségű száraztészta alapú étel, illetve a nem elegendő mennyiségben kínált zöldség-gyümölcs volt a két legfontosabb negatív tendencia, amely alapot jelentett a közétkeztetési rendelet 2014-es módosításához. 1943-ban hal, szárazhüvelyes és olajos mag sem szerepelt az étlapon, amelyekből a mostani közétkeztetőknek ugyanilyen étkeztetés esetén 10 nap átlagában legalább egy-egy adagot kell biztosítaniuk.

A mai szokásokhoz viszonyítva meglepő, hogy a tej, és tejtermékek viszont meglehetősen nagy mennyiségben szerepeltek az étlapon, elsősorban a kisétekzéshez adott tejként. Ez a mennyiség még több is, mint a mai rendeletben előírt mennyiség,¹⁵ és összhangban áll a jelenlegi magyar, egész napi bevitelre vonatkozó táplálkozási ajánlással is. Ennek hátterében az állhat, hogy már az akkori táplálkozási vizsgálatok is azt támasztották alá, hogy a kalcium legjobban hasznosuló formája a tej és tejtermékek, melyekből a magyar lakosság általánosságban nem fogyasztott és a mai napig sem fogyaszt elegendő mennyiséget (TARJÁN, 1954), így a közétkeztetésben már ezekben az években is cél volt a tej és tejtermékek rendszeres biztosítása.

A jelenleg érvényben lévő EMMI rendelet a közétkeztetésben naponta biztosítandó élelmiszerként határozza meg a gabonaféléket is, azzal a kitételrel, hogy legalább egy adagnak teljeskiőrlésűnek kell lennie. Mivel a rendelkezésünkre álló 1943-as étlapon csupán a „kenyér” megnevezés van feltüntetve, ez nem alkalmas összehasonlításra. A napjainkban széles körben, nagy mennyiségben hozzáférhető, előre gyártott édességeket és pékárukat előszeretettel alkalmazzák a közétkeztetésben is, ezért a rendelet ezt is szabályozza,¹⁶ az általunk vizsgált napközi otthonban ez nem volt jellemző.

¹⁵ Napi háromszori étkezés esetén 10 nap átlagában 3 liter tej vagy ennek megfelelő kalcium tartalmú tejtermék.

¹⁶ 10 nap átlagában legfeljebb 4 alkalommal adható.

A nyersanyagkiszabatokból viszonylag kevés adathoz jutottunk. A fűszerezés mértékéről például nincs információnk, azok csak felsorolás szinten, mennyiségi meghatározás nélkül kerültek feltüntetésre. Jellemzően a legalapvetőbb fűszereket használták: só, piros-paprika. A kor étkezési szokásainak megfelelően az ételek többségéhez zsírt használtak, melynek fajtája nem volt egyértelműen feltüntetve a kiszabatokban. Ez szintén eltér a megengedett mennyiségtől, melynek értelmében a bölcsődés és óvodás korosztály esetében egyáltalán nem, az egyéb ellátottaknál pedig az étkezések számától függően 10 nap átlagában maximum csak 1-3 alkalommal alkalmazható sertés- vagy baromfiszőr.

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 tésztafélétt, esetleg burgonyás ételt és a vacsorájuk is főzelék vagy krumpli volt. Húst, tojást vagy tejet a legtöbben egyáltalán nem fogyasztottak.¹⁷ 1948-ra a mezőgazdasági termelés végre ismét megközelítette a háború előtti szintet és a jegyrendszer is megszűnt, az ország lakosságának élelmiszerellátása lassan javulni kezdett.



1. kép Napköziotthon menzája 1949-ből. Forrás: Fortepan.hu.

1950-től az 1960-as évek végéig

A második táplálkozástörténeti szakasz az 1950-től az 1960-as évek végéig tartó „tervanarchia okozta bőséges inség” (VALUCH, 2013, 285.) időszakát öleli fel. Ebben az időszakban – leginkább a technikai újításoknak köszönhetően – módosul az ételek elké-

¹⁷ Marczell Gyula: Budapest lakosságának élet-halálharca ötszáz tanuló érendjében. *Városi Szemle*, 1946/2. sz. 145–150.

szítése. Az 1950-es évek elején befejeződött az élelmiszeripar és nyersanyagkereskedelem államosítása, az élelmiszerellátás teljes rendszerének átalakítása. Miniszteri rendelet mondta ki, hogy:

„Az emberi élelmezéssel összefüggő egészségügyi szempontoknak egységes érvényesítése, valamint az egészségügyi és népgazdasági szempontoknak összehangolása, továbbá az ezen a területen egymástól függetlenül működő különböző intézmények tevékenységének összefogása, az élelmezéstudomány tervszerű művelése érdekében Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézetet (a továbbiakban: Intézet) kell létesíteni.”¹⁸

Az OÉTI feladatkörébe sorolták az élelmezéssel kapcsolatos teljes körű tudományos kutatást, az élelmezés szakmai ellenőrzését, a szakvéleményezést és tanácsadást, továbbá a szakmai képzéssel és továbbképzéssel kapcsolatos feladatokat. Nagy szükség is volt rá, hiszen a nők munkába áll(it)ásával hirtelen megugrott az igény a sok férőhelyes napközi otthonokra és az állami gyermekétkeztetésre. 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 napköziotthonok élelmezési ellátásának egységesítésére intézményfajtánként normákat kell kidolgozni. Az üzemi és területi bölcsődékben és óvodákban 1951. május 31. napjáig egységes térítési rendszert kell bevezetni. A gyermekek jobb ellátása és a területi óvodák kihasználtságának növelése érdekében az óvodákban az élelmezést meg kell javítani.”¹⁹

Miért? Prózai, érthető oka van. „Ugyanis a dolgozó anyák máskülönben nem tudnak érdemi munkát – vagy legalábbis kielégítő munkát – végezni az üzemekben, ha tudják, hogy gyermekeik nincsenek rendesen ellátva.”²⁰ A megfelelő ellátáshoz azonban elengedhetetlen volt a megfelelő kereskedelem, amely csakis szocialista keretek között történhetett, amelynek definíciója nem is volt egyszerű. A kapitalista kereskedelemtől elsősorban céljaiban szándékozott különbözni, hiszen legfőbb törekvésnek a profit helyett a fogyasztók minél jobb ellátását tekintették. (ISPÁN, 2012a, 392.) Sajnos az ideológiai háttér csiszolgotása közben az élelmiszergyártás és -kereskedelem infrastrukturális fejlesztését veszélyesen elhanyagolták és 1953-ra az élelmiszerellátás ismét káoszba

¹⁸ 4.182/1949. (VIII. 6.) Korm. számú rendelet az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet létesítéséről 1. § (1.).

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

²⁰ Budapest Főváros Tanácsa Végrehajtó Bizottsága üléseinek jegyzőkönyvei. BFL XXIII. 102.a.1.1951.01.23. https://library.hungaricana.hu/hu/view/HU_BFL_XXIII_102_a_1_1961-08-23/?pg=0&layout=s (letöltés ideje: 2019. május 22.).

fulladt, az élelmiszerhiány általánossá és kritikus méretűvé vált, a táplálkozás színvonal pedig súlyosan visszaesett (VALUCH, 2013, 290.).

A közellátás, a munkás és gyermek közétkeztetés ilyen körülmények között az összeomlás szélére került. Budapest Főváros Tanácsa 1953-ban a gyermekétkeztetés súlyos hiányainak enyhítésére egy kizárólag a gyermekek ételmezését végző „Gyermekétkeztetési Vállalat” felállítását javasolta. Erre nagy szükség volt, hiszen ezidáig a közétkeztetést végző konyhák java részén vegyesen főztek a napközi otthonok és mindenki más részére. (Az egri I. sz. Általános Iskola menzáján még 1975-ben is évi 6228 adag ételt szolgáltatnak vendégétkezőknek, szemben a 3289 adag kötelező étkezővel.²¹) Az 1953-ban életre hívott állami Gyermekétkeztetési Vállalat célját a következőképp határozták meg:

„...keretében lehetővé válik a gyermekek egységes és tudományos alapokra felépített étkeztetése [...] lehetővé teszi, hogy a gyermekek étkezését idejében lebonyolítsák, a gyermekek ellátásánál érvényesítendő különleges szempontokra fokozott figyelmet fordítsanak. Az új vállalat részére megfelelő beruházási hitelkeretet kell biztosítani, hogy korszerű főzőkonyhák, befejező tálalókonyhák, étkezőhelyiségek létesítése váljon lehetővé. [...] Gyermekétkeztetési Vállalat keretében biztosítani lehet a gyermekétkeztetési konyhák dolgozóinak speciális szakmai képzését.”²²

Ebben az időszakban a beszolgáltatás vészterhes időszaka ismét elérkezett a falvakba. A kötelező terménybeszolgáltatási rendszer a végsőkig fokozta a társadalmi feszültségeket. 1952-ben a padlássöprések következtében több mint 800.000 paraszti családban még a létfenntartáshoz szükséges kenyérgabona sem maradt meg (VALUCH, 2013, 290.). Az élelmiszerhiány 1953 végén, 1954 elején kezdett csökkenni, de a mennyiségi éhezés évei után még egy bő évtizedig a nagy kalória tartalmú ételek foglalták el a legfontosabb helyet a táplálkozásban. A korszak alapvető élelmiszere volt a legtöbbször még házilag sült kenyér (BÁRI, 2017). Az ötvenes években nem volt ritka, hogy hetente egyszer 4 db 5 kg-os kenyeret is sütöttek családonként. Ez ma szinte elképzelhetetlenül magas kenyérfogyasztás. A kereskedelmi osztály végül 1955-ben hozta létre VB határozattal a Gyermekétkeztetési Vállalatot, amely átvállalta a budapesti étkeztetési feladatokat a szociális csoporttól, az oktatási osztálytól, majd fokozatosan átvette a Belkereskedelmi Minisztériumtól a konyhákat is. A problémák azonban nem oldódtak meg ennyivel.

„A Gyermekétkeztetési Vállalat 1955-ben még csak 20-22.000 gyermek és 6.000 szociális gondozott étkeztetését látta el. Ma már [1959-ben VNR] 58.000 gyermek és 5.000 szociális gondozottat étkeztet. Az átvételt követő időben minden napos volt a panasz az étel minőségére és a késedelmes kiszállításra. Az étel sok

²¹ MNL HML VIII – 120/a. 6. d. A. 15

²² Budapest Főváros Tanácsa Végrehajtó Bizottsága üléseinek jegyzőkönyvei. 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 ideje: 2019. május 22.).

helyre hideg és ehetetlen állapotban került ki, aminek oka a szállítóeszköz hiánya, a konyhák túlszűfolttsága, de nem utolsósorban a lelkiismeretlen munka volt. Az étkezésre igényt tartók száma évről-évre emelkedik, a jelentkező igényeket a legnagyobb nehézséggel tudjuk kielégíteni. A korszerűtlen és elavult konyhák kapacitása túlzott mértékben van igénybe véve. Átmenetileg segítséget jelentett a földalatti vasút több konyhája, de már azokat is lebontották, s így a már túlterhelt konyhákat tovább kellett terhelni. Ez évben került lebontásra a Bécsi-utcai földalatti vasút konyhája és helyette ugyancsak ideiglenesen a Mezőgazdasági Vásár és margitszigeti úttörő tábor konyháját használjuk. Az elmúlt években igyekeztünk a hibákon javítani, 12 konyhát korszerűsítettünk, gépesítettünk. Higiénikus orvost és ételtechnikust állítottunk be. A telepeket erre a célra szerkesztett gyermekélelmezési receptkönyvvel láttuk el. 20 konyhán különválasztottuk az óvodás és iskolás étkeztetést. Intézkedéseinkkel csak a súlyos hibákat tudtuk csökkenteni, de végleg felszámolni nem sikerült. Tizenegy konyha olyan állapotban van, hogy azokban a főzést egészségügyi okokból azonnal meg kellene szüntetni, már pedig ezekben 10.000 gyermek részére főznek.”²³

Az Élelmezéstudományi Intézet kidolgozta és megállapította, hogy egy 10-12 éves gyermek napi kalória szükségletének 73 %-át biztosító étkezéshez téli időnyben 7.81 Ft., nyári időnyben 8.61 Ft. szükséges.

Életkor	Kaló- ria	fehér- je	áll.zsír- fehérje gramm.	szén- hidr.	A	B vitamin	C	Ca	
7-10 éves tanuló	1900	65	34	65	260	3.400	1.00	60	800
11-12 " "	2400	84	42	80	325	3.650	1.20	65	820
13-14 " "	2800	95	45	88	400	4.000	1.30	70	1000

2. kép Gyermek kalóriaszükségleteinek táblázata 1959-ből.

Forrás: Budapest Főváros Tanácsa Végrehajtó Bizottsága üléseinek jegyzőkönyvei.

HU BFL XXIII 102.a.1.1959.11.11.

Egy 1961 elején készített budapesti szociológiai felmérés még mindig szomorú képet mutatott. A megkérdezett 525 általános iskolás korú gyermek 21,4%-a semmit sem reggelizett és üres gyomorral ment az iskolába, 19,8%-a üres teát, vagy maximum egy pohár tejet fogyasztott és mindösszesen 29,3%-nak jutott a folyadék mellé kenyér vagy péksütemény is a tányérjára.²⁴ Az 1960-as évek közepén már az étkezési idő lerövidülése is megjelenik, mint probléma. A családi étkezések a családok java részénél a vacsorára korlátozódtak, ahol egyre ritkábban fogyasztottak meleg ételt.

A korabeli háziasszonyoknak szóló tanácsadó irodalomban külön felhívják rá a figyelmet, hogy „A család közös vacsorája nemcsak jó hangulatot ad, hanem egészség-

²³ Budapest Főváros Tanácsa Végrehajtó Bizottsága üléseinek jegyzőkönyvei. HU BFL XXIII 102.a.1.1959.11.11. https://library.hungaricana.hu/hu/view/HU_BFL_XXIII_102_a_1_1953-12-17/?pg=0&layout=s (letöltés ideje: 2019. május 22.).

²⁴ A felmérés adatait közli: Telegdi Ervin – Vezekényi Nóra: Budapesti iskolás gyermekek délelőtti étkezése. Népegészségügy, 1963/2. sz. 51–56. Idézi: VALUCH, 2013, 296.

ügyi jelentősége is van. A nyugodtan elfogyasztott ételt a szervezet jobban megemésztí, jobban hasznosítja” (PATAKI – KELEMEN – MOLNÁR, 1961, 12.). Az először 1958-ban kiadott, Venesz József-féle szakácskönyv (VENESZ, 1958) és a Kádár-rendszer kötelező gasztronómiai irányát mutató, 1961-ben megjelent *Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia* (VENESZ – TURÓS, 1961) című alapmű drasztikusan leegyszerűsítette és egységesítette a magyar konyhát. Hatása mind a mai napig érezhető, nem kizárólag a közétkeztetésben, de a házi vendéglátásban is. 1962-ben lépett életbe a miniszteri utasítás, amely szerint az állami vendéglátó-ipari egységekben kizárólag a kötet receptjei és meghatározott alapanyagai (köztük sok konzerv) alkalmazhatók. Egységes, laktató és olcsó tömegétkeztetés volt a cél. Amíg a paraszti társadalomban az egyes ételek szimbolikus tartalommal is töltdtek, és ezzel együtt a közösség összetartozását jelenítették meg önmaguk és környezetük számára, a közétkeztetés ételsorai többé már nem hordoztak szimbolikus jelentőséget, gazdasági és részben egészségügyi szempontok szerint készültek. Ez a jelentős különbség alkalmanként társadalmi feszültséget is generálhatott, a lokális összetartozástudat kifejezése pedig már nem volt az állam részéről kívánatos, helyette sokkal inkább a szocialista globalizáció foglalta el a propaganda által kijelölt vezető helyet a hétköznapiakban és az ünnepnapokon egyaránt.

Érdekes kutatási szempont annak vizsgálata, hogyan változott az ételt osztó személy megítélése: a paraszti kultúrában az ételt adó háziasszony személyét tisztelet övezte, ezzel szemben a szocialista menzák „konyhás néni” a társadalom kevésbé megbecsült tagjainak számítottak. Pedig az étel adójának személye nagyon fontos a gyermekek táplálkozása és táplálása szempontjából. A mai modern pszichológia több kísérlettel igazolta, hogy kisgyermeknél általános jelenség az étel elfogadás-elutasítás személyhez kötöttsége, tehát egyáltalán nem mindegy egy gyermeknek, hogy kitől kapja ugyanazt az ételt (FORGÁCS, 2018, 152.). A kisgyermek számára eleve komoly törés az önállósodási szakasz, 2 éves koruk előtt, mielőtt stabilan jární és beszélni tudnának, elkerülni a biztonságot jelentő családi gondoskodásból és sokadmagukkal állami intézményben nevelkedni munkaidő alatt. A legtöbb bölcsődés gyermek és szülei számára komoly problémát jelentett az étel visszautasítása. Ugyan vizsgálatunk tárgya az általános iskolai közétkeztetés, mégis fontos folyamatában látni, hogy az étel visszautasítása a gyermek életének mely szakaszában kezdődött.

A közétkeztetéssel párhuzamosan vizsgáljuk jelenlegi kutatásunkban a családi étkezéseket is, hiszen erős hatással vannak egymásra és a gyermekek étkezési kultúráját ugyanolyan arányban alakítják. A szocialista nőkép alapvető eleme volt, hogy a háziasszony nem volt már a konyhába „láncolva”, hanem miközben termelő munkájával a szocializmust építette, családjáról az üzemi étkezédekben, illetve az iskolai menzákban gondoskodott az állam. A bölcsődék 6 hónapos kortól fogadták a csecsemőket. Egyre nagyobb szerepet kaptak a táplálkozásban a készételek is. Az élelmiszerek ipari gyorsfagyasztásával 1943-tól foglalkoztak Magyarországon, 1947-től forgalmazták is őket Mirelite márkanév alatt és az 1950-es években a kínálat is jelentős bővülésnek indult, akár csak a konzervgyártás (VALUCH, 2013, 308.). 1965-ben megkezdődött a magyar bébiételek gyártása is.

Akollektivizálás következményeként megváltoztak a rurális társadalom táplálkozási szokásai is, a modernizáció, a hűtőszekrény, a villanytűzhely és a gáztűzhely megjelenése jelentősen átalakította a hagyományos táplálkozási szokásokat.²⁵

A hatvanas évek végén megfogalmazódó életmódreformra vonatkozó elképzelések szervez részévé vált az a feltételezés, mely szerint a női munkavállalás következményeként a konyha előbb-utóbb teljesen elveszti funkcióját a lakásokon belül, és emiatt olyan lakótömböket kell tervezni, ahol az étkezéseket központilag tudják biztosítani. A valóságban azonban a hagyományos női szerepek sokkal erősebbek voltak annál, hogy a főzés, a házimunka, vagy akár a gyermekekről való gondoskodás kikerült volna a napi tevékenységek sorából, inkább munka után és erőn felül próbáltak helytállni a gyári munkára felvett háziasszonyok. „Ledolgozták a 8 órát a gyárban, aztán hazamentek, takarítottak, mostak, éjszaka főztek, foglalkoztak a gyerekekkel. Egy nő mindig legalább dupla műszakban volt.”²⁶

Az egri I. számú Általános Iskolának 1964-ben kiküldött *A napközitthonban dolgozó főzőnők kötelezettségei az ételkészítés és az azzal kapcsolatos személyi és környezeti tisztaság betartásánál* című oktatóanyag érdekes kordokumentum.²⁷ Habár megállapítható, hogy a közétkeztetésben előírt higiéniai és esztétikai szabályok alapjai szinte semmit sem változtak az elmúlt fél évszázadban, a betartásuk és betartatásuk között nyilvánvalóan jelentős különbségek mutatkoznak. Az említett előírás ugyanúgy említést tesz 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, mint a mostanában készült, az élelmezésben dolgozóknak szóló oktatóanyagok, vagy a NÉBIH *Útmutató a vendéglátásban és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához* című kiadványa.²⁸ Az 1964-es előírásnak jelentős részét képezik a tisztaságra és az igényességre vonatkozó gondolatok, egy helyen például így fogalmaznak: „Ne vonakodjanak a konyhai dolgozók a több mosogatástól, hanem gondoljanak arra, hogy amennyivel tovább tart a mosogatás megéri, mert a gyermekek az egészségügyi követelményeknek megfelelően, a kívánt környezetben és feltételek mellett fogyasztották el ételeiket, ami a konyhai dolgozók dicséretére is válik.” Az élelmezés-egészségtan fejezetben a növényi fehérjeforrások közül elsődlegesen a burgonyát említik, habár ma már köztudott, hogy ennél jelentősebb mennyiségben tartalmaznak fehérjét a hüvelyesek, a gabonafélék és az olajos magvak. Az oktatóanyag csak röviden ír az étlaptervezésről. Felhívja a figyelmet a változatosan összeállított étrend, továbbá az idényjellegű zöldségek és gyümölcsök használatának fontosságára. Egy-egy heti ebédre példát hoz a téli, a kora nyári, valamint a késő nyári/őszi időszakból. A korábban elemzett 1943-as étlaphoz képest ez valóban változatosabb. Többször jelenik meg az étlapon zöldség vagy gyümölcs, illetve hús. A menü hűen tükrözi a magyaros ízvilágot, jellemző benne a burgonya alapú köret, a pörkölt vagy egyben sült formában készült marha- és sertéshús. Ezen az étlapon a pékáruk, tésztás desszertek is

²⁵ Bővebben lásd ISPÁN, 2012b; BÁTI, 2019.

²⁶ Az interjúrészletet közli: VÁRKONYI-NICKEL, 2017, 184.

²⁷ MNL HML VIII – 120/a. 6. d. A. 15/1964.

²⁸ Elérhető az alábbi weboldalon: https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/406632/GHP_press_low.pdf/36f7dfad-0890-4950-b5e6-58bd71418b99 (letöltés ideje: 2020. július 5.).

megjelennek, ugyanakkor pozitív, hogy 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. Érdekes megfigyelni, hogy ezen tényezők fontosságára már akkor is felhívták a figyelmet, hiszen mindez olykor még a mai közétkeztetőket is kihívás elé állítja.

Az 1960-as évek végétől az 1980-as évek közepéig

A hatvanas évek végétől a nyolcvanas évek közepéig tartó harmadik szakasz folyamán a konyhai eszközkészlet és a táplálkozási szokásrend változása mellett a társadalomban egyre általánosabbá vált a jóllakottság érzése, és megjelent a túltápláltság, mindeközben erősödött a differenciáltság, egyre nagyobbra nyílt az olló a jöltápláltak és a mennyiségi, illetve már minőségi éhezők között. A falvakban még nem igazán jelentek meg újfajta élelmiszerek, viszont a szegényes táplálkozást szimbolizáló gabonafélék és álgabonák – úgymint az árpa, a köles vagy a kukoricaliszt – lassan eltűntek. Az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet tevékenysége 1973-ban kiegészült a lakosság táplálkozásának vizsgálatával, az egészséges táplálkozás és a betegek diétás táplálásának kutatásával, illetve az irányelvek kidolgozásával. A táplálkozási szokásokat ekkor kezdte el jelentősen befolyásolni a reklámpar (Kovács, 1978). Az ételek kalóriatartalma a hatvanas évek végétől folyamatosan növekedni kezdett, egyre zsírosabbá váltak a főtt és sült húsos ételek, továbbá a hagyományos paraszti menüsorokat a falvakban is kezdtek felváltani a polgári ízlésvilágot tükröző ételek.

<u>Téli étrend:</u>	<u>Korányári étrend:</u>
Tejfölös bableves	Zöldborsóleves
Burgonyás tészta,	Cseresznyés kelt lepény,
Husleves	Meggyleves
Főthús, paradicsommártás, burgonya	Sertéssült, uborkasaláta,
Gombaleves	Ujburgonyaleves
Burgonyafőzelék füstölthussal,	Tepertős, turóscsusza
Rántottleves, zsemlekockával	Csontleves
Rakott káposzta	Kelkáposztafőzelék, vagdalthus
Hamis gulyásleves	Karalábéleves
Turósbukta,	Tojásos galuska, fejessaláta,
Zöldborsóleves	Zöldségleves rizzsel
Marhaszelet, tarhonya, savanyu	Paraj, hagymás sertésszelet.
<u>Késő nyári, illetve őszi étrend:</u>	
Fejtett bableves, szilvásgombóc,	
Zöldségleves, marhapörkölt, galuska, uborkasaláta	
Burgonyaleves, töltöttpaprika, kukorica,	
Karfiolleves. lecsó burgonyával, szöllő,	
Zellerkrémleves, almáslepény,	
Husleves, vadas, marhahus, zsemlegombóccal	

3. kép Az egri menzának javasolt étrendek 1964-ből.

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

A legszembeütőbb változást egy 1970-ben készült felmérés során a lakodalmi ételekben találták (KIENLE – RODLER, 1970). Az étkezések gyakoriságában a hatvanas években még megfigyelhető különbségek (hiszen a paraszti társadalomban a munkavégzéshez igazodott az étkezések száma) az 1970-es évek végére tulajdonképpen eltűntek és a napi háromszori étkezés vált általánossá. A legkedveltebb ételek városon és falun egyaránt a húsételek voltak, a második helyen a megkérdezettek a tésztaféléket jelölték meg, az utolsó helyen pedig a főzelékek szerepeltek. A húsfélék közül a rántott húst szerették leginkább, ezt követte a töltött káposzta, a pörkölt és a sült hús. Meglepve tapasztaltuk, hogy 2019-ben az egri és ózdi iskolások körében végzett fókuszcsoporthoz interjúk során majdnem ugyanezeket az ételeket tartották kedvenceiknek (szinte pontosan ugyanebben a sorrendben) az általános iskolások, kiegészítve a pizzával, a gírosszal és a hamburgerrel. Az 1970-es években a falvakban kedveltebb volt a sertéspörkölt a baromfiételénél, a városban viszont az utóbbiak voltak népszerűbbek. A levesek közül a húsleveset szerették a legjobban, majd a bableves és a krumplileves következett. (KIENLE – RODLER, 1970) 2019-ben az általános iskolások között is általában még mindig a húsleves, a bableves és a gulyás áll az első helyen.

Losonczi Ágnes vezetésével Békés megyében jelentős életmódkutatás indult az 1970-es évek második felében és olyan jelenségeket sikerült rögzíteniük a táplálkozás terén, amelyek sok fontos mai problémára is rávilágítanak. Ezek közé tartozik, hogy a magyar munkás- vagy paraszti étkezésnek a lényege, hogy kevés nyersanyagot használ, kevés eszközt alkalmaz, elkészítése nem vesz sok időt igénybe és ezek ellenére laktató, kalóriában gazdag és bőséges. „A szűkös lehetőségeken belül a bőség érzetének a biztosítása vezette azt a fajta főzési és táplálkozási módot, amely nálunk ma már hagyománnyá vált: leves, hogy megtöltse a gyomrot, erős ízek, harsány fűszerek, hogy a csekély táplálékot is erősen érezhessék. A szűkös lehetőségeken belül kialakult vágyak ennek a kiteljesedésében érzik a bőséget” (LOSONCZI, 1977, 376.). A hetvenes 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 kalóriafogyasztás 1960–1970 között 2938 kcal-ról 3189 kcal-ra emelkedett, ami a nehéz fizikai munkát végző férfiak energiaigényének volt megfelelő (HOLÉ, 1979, 14.).

A korabeli kutatások arra is rámutattak, hogy a gyermekétkeztetésben az optimálisnál több zsírt és szénhidrátot használnak a szűkös normák miatt (HOLÉ, 1979, 16.). Fontos a történeti előzmények tükrében rámutatni, hogy a gyermekétkeztetésben alkalmazott jelenlegi szabályozások – melyek a só, a cukor, az egyéb ízfokozók és a fűszerek használatának visszaszorítását írják elő – olyan több generációs ízlésvilággal fordulnak szembe, amelynek az átalakítása nem történhet meg egyik hónapról a másikra. A rendelkezés nem oldja meg a problémát, amennyiben a gyerekek nem eszik meg a menzán eléjük tált egészségesebb táplálékot, hanem helyette az iskolai büfé, vagy a közeli kisbolt kínálatát választják. Széleskörű alap kutatásokra, résztvevő megfigyelésekre támaszkodva, a társadalomtudományok több területéről érkező szakemberek közös munkájával tárható csak fel a gyermekkori cukorbetegség, elhízás, az idő hiányából fakadó, súlyos emésztési rendellenességeket okozó habzsolva evés problémáinak sajnos nagyon

gazdag halmaza. A túlsúlyproblémák és a cukorbetegség megszaporodásának következtében már az 1970-es években megindult a kereslet az alacsony kalóriatartalmú, zsírszegény, cukormentes, diabetikus élelmiszerek iránt. Magyarországon az 1970-es évek végén már 300.000 cukorbeteg tartottak számon. A túlsúlyosak számát pedig közel 3 millióra becsülték (VALUCH, 2013, 318.). Egyre ritkábbak voltak a hiánycikkek, ez alól még az 1980-as években is kivételt képeztek a déli gyümölcsök. A hetvenes évek végén a magyar családok 96%-a fogyasztott rendszeresen valamilyen konzervgyári terméket, annak ellenére, hogy a presztízszük sokkal alacsonyabb volt a házilag tartósított befőttektől és szörpöktől. 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 1980-as évek végétől napjainkig

A negyedik táplálkozástörténeti szakasz a nyolcvanas 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. Az ezredfordulóra az étkezéshez kötődő hagyományok és társadalmi szokások többnyire elvesztették kötelező érvényüket. A rendszerváltozással egyidőben megjelentek a gyorsétteremláncok Magyarországon és rohamos terjeszkedésnek indultak. Az étkezési szokásokban az 1980-as évekre már komoly változást eredményezett a tömegétkeztetés intézményrendszerének szinte teljes körű kiépítése. A közétkeztetésben már több mint 3 millió ember vett részt. A kor politikája a közétkeztetést a szociálpolitika részeként kezelte és az ellátásbeli különbségek kiegyenlítésére is felhasználta, nem csoda, hogyha 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 (BÁTI, 2017, 165.). A reklámok is egyre nagyobb mértékben befolyásolták és befolyásolják a fogyasztást.

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 jelenleg zajló kutatás során az Egerben és Ózdon megkérdezett általános iskolás gyermekek túlnyomó többsége minél többször szeretne pizzát látni az iskolai menza kínálatában is. A gyorséttermekből ismert hamburgerzsemle, a tortilla vagy a gírosz pitája szintén alternatívája lett a kenyérnek, amelyből egyre kevesebbet vásárolnak a családok.

Az egri és ózdi menzákon végzett résztvevő megfigyelések és fókuszcsoporthozos interjúk során az egyik legfőbb vizsgálandó kérdés az volt, hogy a gyermekek hétköznapi étrendjében és étkezésében milyen ételek és szokások jelentek meg, továbbá ezek mennyiben feleltek meg a hagyományos, otthoni ételeknek? Illetve, hogyan fogadják a gyerekek az új ízeket és milyen szerepet játszik a globalizáció a gyermekek táplálko-

zásában? Végül, de nem utolsósorban mennyire befolyásolják a személyes kapcsolatok a gyermekek étvágyát és evési ritmusát? Mindkét menzán az előírásoknak megfelelően csökkentették a só mennyiségét az ételekben, és Egerben a gyerekek nem is sózhatják meg a sótlannak tartott fogásokat, számukra kérés esetén sem szolgál a konyha sószóróval. A legtöbb tanuló a jelek szerint ezt elfogadta és elkezdte megszokni, de szinte kivétel nélkül az ételek ízére vonatkozó legfőbb panaszuk, hogy sótlan. Az ózdi menzán szintén az előírásoknak megfelelő sómennyiséget használnak, viszont ha a gyerekek külön kérnek, kapnak egy sószórót, amivel utólag ízesíteni tudják az ételüket. A résztvevő megfigyelés során úgy tapasztaltuk, hogy a tanulóknak körülbelül a fele élt ezzel a lehetőséggel. Az otthoni „hagyományos” ételeket mindkét menzán szívesen fogyasztották, de a globalizáció következtében gyökeresen megváltoztak a gyerekek számára jól ismert „hagyományos” ételek. A húsvéves, a pörkölt és a rántott hús mellett mindkét menzán a nagy kedvenc a bolognai spagetti, és nagyon örültek neki, amikor pizzát vagy gíroszt kaptak. Az otthoni melegételek jelentős részét teszik ki az egri és az ózdi családoknál is a különböző főtt tésztafélék és a pizza, ami még ünnepi ételsorban is megtalálható. A tradicionális palóc ételek közül, amely mindkét település hagyományos néprajzi hátterét adja, a karácsonyi menüsorban megtalálható savanyú káposztaleves, töltött káposzta, halászlé, illetve mákosguba lelhető még fel. De már egyre több helyen találunk karácsonykor, amerikai mintára, sült pulykát is. A halételek nem örvendenek népszerűségnek egyik iskolában sem. A halkrémes kenyeret szinte egyáltalán nem eszik meg a gyerekek, ahogy a roston sült halat vagy a hallevest sem. Ez utóbbi kettővel az ózdi menzán próbálkoztak, ahol az ételmezésvezető nagyon kreatív, lelkes és tapasztalt szakácsként próbálja becsempészni a reformételeket a gyerekek hétköznapjaiba. A halat egyedül halrudacska formájában fogyasztják szívesen, ez is a gyorséttermek, illetve az otthoni gyors, időhiányos ételkészítés hatásának tulajdonítható. A hal a menüsorokból a második világháborút követően „kopott ki”, hiszen nem túl nagy kalóriatartalma miatt nem illeszkedett bele az egységesített ételsorokba. Napjainkra a halászat is eltűnt, így egyedül a halastavak tenyészgazdaságának kínálatából, vagy tengeri halak importjából tudjuk fedezni felmerülő igényeinket. Fontos kérdésként merült fel, hogy vajon miért nem nyitottak a gyerekek az új ízekre, és miért elutasítóak minden olyan étellel szemben, ami nem tartozik bele az 5-6 kedvencük közé.

„A törökök szegényes, nyomorúságos ételeket esznek, hogy az emberre az undor jön rá; a közemberek nem is tudnak főzni, az asszonyaik meg különösképpen semmit sem.” (VÁRKONYI, 2009, 63.) Az iménti idézet kontextusából kiragadva furcsán hat, ám igen érdekes és fontos gondolatok sorát indíthatja el az olvasóban a jelenlegi táplálkozástudományra vonatkozóan. Az ózdi gyerekekkel beszélgetve kerültek elő a „török gíroszosok”, akik megosztották a gyerekeket, mert egy részük finomabbnak és jobbnak találta, mint a menzát, mások szerint viszont „ismeretlen döghúsból” van a kínálatuk, ugyanúgy, mint a „kínai kaja” és úgy vélték, a „kínaiak és a törökök nem is tudnak főzni”. A résztvevő megfigyelés során feltűnt, hogy a menza ételeit ellenségesen elutasító gyerekek szinte minden esetben vagy a konyhai személyzettel, vagy kimondottan az ebédeltető tanár személyével szemben éreznek unszimpatíát. A fent idézett mondat 1553-ból való, és a Konstantinápolyban „vendégeskedő” magyar követség véleményét tükrözi az or-

szágot megszállás alatt tartó ellenség (egyébként kiváló és a korabeli magyar ízlésnek is megfelelő) főztjével szemben. 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 becsülnek, annak enni adnak és esznek is vele” (FORGÁCS, 2018, 151.).



4. kép Maradékok az egri menzán. Az ételintolerancia miatt különleges étkezésre szoruló gyermekek kívülről hozott ételéből sem fogyott több, mint a menzán kínált ételekből. Eger, 2019. október. Várkonyi-Nickel Réka felvétele.

Az ózdi menzán gyakran cserélődnek a konyhai kisegítőmunkások, akik leginkább a mosogatást, maradéktakarítást végzik, közmunkában. Mivel a gyerekek idegennek tartják őket, nem szívesen szólnak hozzájuk, nem is igen köszönnék nekik. A konyhai kisegítőszemélyzet hasonlóan passzív a gyerekekkel szemben. Habár az ételmezésvezetővel jó kapcsolatuk van, aki gyakran fellátogat hozzájuk az étterembe, a konyhai személyzettel távolságtartóak, néha kimondottan ellenségesek. Az ózdi menzán a gyerekek egyenadagokat kapnak, az előírásnak megfelelően, ami a kisiskolásoknak gyakran sok, a maradékot a tanárok osztják el az éhesen maradt társak között, a felső tagozatosok viszont rendszerint éhesek maradnak és repetára csak részben van lehetőség (pl. rizst kapnak még, vagy főzeléket, de feltét másodsor már nem jár rá.) Az egri tálalókonyhán más a helyzet. A konyha dolgozóközössége évek óta azonos és a gyerekek bizalmi kapcsolatban vannak velük, udvariasan köszönnék, a tálalókonyha vezetőjével gyakran beszélgetnek, teljes körű repetára is számíthatnak. Az ózdi menzán a visszavitt maradék viszonylag kevés (a ki nem adott étel még mérés alatt áll), 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 második napján már szembetűnő volt, hogy az alsó tagozatos osztályok közül azok, 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 nénik” ezt milyen szeretettel főzték, ott még a gyerekek számára „mumusnak” számító reszelt májat is igen nagy arányban

elfogyasztották, de legalábbis megkóstolták. Ezzel szemben az az osztály, akit a kísérő pedagógus csak némán és szigorúan leültetett az asztalhoz, és elvárta a csendes étkezést, sőt, aki megszólalt, annak büntetésből fel kellett állnia, ott a gyerekek alig ettek és feltűnően nagy mennyiségű ételt vittek vissza napról napra. Mindez jól mutatta számunkra, hogy a kisebb gyerekek (1–2. osztály) elsősorban azt válogatják meg, hogy kitől fogadják el az ételt és csak a nagyobbaknál kerül előtérbe az étel kinézete, illata, íze.

Az ózdi menza legnagyobb problémája a helyhiány. Az étkező a 8. A osztály tanterme és egy üvegablakkal van leválasztva a tálalókonyhától. Ebéridőben az osztály átengedi a tantermét, továbbá a szomszédos osztályból asztalokat és székeket hoznak ki a folyosóra, hogy az étteremből kiszoruló osztályok ott is le tudjanak ülni. Az alsós osztályok itt is, akárcsak Egerben, szigorú ebédelési rendhez vannak kötve, ami általában 20 perc és fél óra között váltakozik. A felső tagozatos diákok viszont külön-külön vagy párokba rendeződve érkeznek a tálalókonyhához, kisebb csoportokban, pedagógus nélkül, kinek mikor van ideje rá, és ha nem találnak helyet maguknak a folyosón, előfordul, hogy a főételt állva eszik meg, vagy egyszerűen feladják az ebédet és távoznak. 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. A kölcsönös megbecsülés nagyon fontos mindenfajta társadalmi érintkezésben és egyáltalán nem mindegy, hogy hová és kivel tudunk leülni egy asztalhoz.



5. kép Van, aki még a levest is megeszi. Eger, 2019. október.
Várkonyi-Nickel Réka felvétele.

A gyermekek számára előírt iskolatej és -gyümölcs szintén részben lehetőség, részben megoldásra váró probléma mindkét iskola esetében. Az iskolatej programon belül felszolgált tejtermékek reggel érkeznek mindkét iskolába, és 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 előfordul, hogy 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, amit az iskola központi aulájában, nagy tálcákon és színes tálakban, egy padon kínálnak 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 gyűjtőgető, eszegető lény (FORGÁCS, 2018, 29.), amely tevékenység örömet és biztonságérzetet nyújt, igazán szívesen tesszük mindannyian. Ezt kihasználva a gyerekek vitaminszükségletét Ózdon ki tudják elégíteni.

Összegzés

A kutatások jelenlegi fokán a tapasztalatokat összegezve elmondhatjuk, hogy a gyermek közétkeztetés jelentős változásokon ment keresztül az elmúlt 5 évben. Azt megelőzően viszont viszonylag egységes, természetesen a mindenkori nyersanyagforrásoknak megfelelő szintet mutatott. A Rákosi-korszakban induló és a Kádár-korszakban kiteljesedő közétkeztetés és az általános munkakötelezettség jelentősen átalakította a családok étkezési szokásait. Eltűntek a lokálisra jellemző hagyományos elemek és a szocializmus globalizációs törekvései célt értek. Megváltozott az étkezések száma, az étkezések ideje és természetesen a menüsorok is. Az egyre rövidülő előkészítési, főzési és étkezési idők az üzemi étkezdék, gyorséttermek kínálata, a készételek megjelenése az élelmiszerboltokban, majd a rendszerváltozást követően a globális gyorsétteremláncok térhódítása elfordította a falvak lakosságát ugyanúgy, mint a városokét, a tradicionális menüsoroktól, a több generáció óta öröklődő hagyományos étkezési szokásoktól, és az egyre gyorsuló, globális étkezési kultúra irányába mozdították a társadalmat. Miután a jelenlegi magyar társadalom legfiatalabb tagjai életüknek és gyermekkoruknak nagyobbik részét (amikor ébren vannak) nem a családjukkal, hanem a közoktatásban töltik, így az iskola szerepe nem csupán a lexikális tudás átadásában, de a nevelő munkában is óriási, ide értve 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, szocializációjuk alapján, illetve az iskola előírásait követve (ha van ilyen) rendezik a gyerekek ebédeltetését, egységes koncepció nélkül. A kutatás további részeiben megpróbálunk a most felmerült kérdésekre minél bővebb és részletesebb válaszokat találni és minél szélesebb körű vizsgálat alá vonni a közétkeztetés múltját és jelenét.

Források

- 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
- Budapest Főváros Tanácsa Végrehajtó Bizottsága üléseinek jegyzőkönyvei HU BFL XXIII 102.a.1.1959.11.11 https://library.hungaricana.hu/hu/view/HU_BFL_XXIII_102_a_1_1953-12-17/?pg=0&layout=s
- Budapest Főváros Tanácsa Végrehajtó Bizottsága üléseinek jegyzőkönyvei HU BFL XXIII. 102.a.1.1951.01.23. https://library.hungaricana.hu/hu/view/HU_BFL_XXIII_102_a_1_1961-08-23/?pg=0&layout=s
- Budapesti Hírlap, 1901. január 30.
- Budapesti Hírlap, 1914. augusztus 20. Omike Mensa Akademiájának népkonyhája.
- Magyar Közlöny, 1945/7. szám.
- Magyar Közlöny, 1945/21. szám.
- Magyar Közlöny, 1945/65. szám.
- Magyar Közlöny, 1945/1. szám.
- Magyar Közlöny, 1945/2. szám.
- Magyar Közlöny, 1946/294. szám.
- Magyar Közlöny, 1951. május 19. 438-439.A Magyar Népköztársaság minisztertanácsának 1.011/1951. (V.19.) számú határozata.
- MNL HML VIII – 120/a. 6. d. A. 15. 12633/1943.
- MNL HML VIII – 120/a. 6. d. A. 15.
- MNL HML VIII – 120/a. 6. d. A. 15/1964.
- 4.182/1949. (VIII. 6.) Korm. számú rendelet Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet létesítéséről 1. § (1.)

Irodalom

- BALATONI Andrásné – FARKAS Jenőné
1976 A konzervkészítmények és a gyorsfagyasztott élelmiszerek fogyasztása. *Kereskedelmi Szemle*, 12, 20–24.
- BÁTI Anikó
2017 A mindennapi kenyér a közelmúltban és napjainkban. Cserépfalu és Budapest példája. In: BARTHA Eszter – BEZSENYI Tamás (szerk.): *Egy másik Kelet-Európa*. 159–171. Budapest, ELTE BTK Kelet-Európa Története Tanszék.
- 2018 *Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról* Budapest, MTA Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet. / Életmód és Tradíció 18./
- 2019 *Asztali örömök*. In: LUKÁCS Anikó – TÓTH Árpád (szerk.): *Az érzelmek története: a Hajnal István Kör – Társadalomtörténeti Egyesület 2017. évi, gyöngyösi konferenciájának kötete, Rendi társadalom-polgári társadalom 31.* 63–77. Budapest, Hajnal István Kör Társadalomtörténeti Egyesület.

FORGÁCS Attila

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

HOLÉ Sándorné

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

ISPÁN Ágota Lídia

2012a „Nehéz itt helytállni kérem.” Kulturált kereskedelem a szocializmusban. In: HALMOS Károly – KLEMENT Judit – KISS Zsuzsanna (szerk.): *Piacok a társadalomban és a történelemben: a Hajnal István Kör - Társadalomtörténeti Egyesület 2012. évi, debreceni konferenciájának kötete*. 392–406. Budapest, Hajnal István Kör Társadalomtörténeti Egyesület.

2012b Faluvillamosítás Magyarországon 1945 után. *Múltunk*, 57, 2, 123–149.

KAPOSI Zoltán

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

KIENLE Ernő – RODLER Imre

1970 A városi és falusi lakosság összehasonlító néptáplálkozási vizsgálata Baranya megyében. *Egészségtudomány*, 15, 262–270.

KOVÁCS Emese

1978 A családi háztartásszervezés átalakulása. In: BODROGI Tibor (szerk.): *Varsány. Tanulmányok egy észak-magyarországi falu társadalomnéprajzához*. 173–200. Budapest, Akadémiai Kiadó.

LOSONCZI Ágnes

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

MARCELL Gyula

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

PATAKI Mária – KELEMEN Zsuzsa – MOLNÁR Anna

1961 *Korszerű háztartás – kellemes otthon*. Budapest, Minerva.

DR. TARJÁN Róbert

1954 *Az évtrend és csontosodás összefüggése különös tekintettel a magyar nép táplálkozására*. Kandidátusi értekezés.

UMBRAI Laura

2018a A szegényétkeztetéstől a népétkeztetésig: a budapesti népkonyhák története az első világháború éveiben. *Múltunk*, 2, 132–165.

2018b A budapesti hatósági népkonyhák története az 1860-as évektől az első világháború kitöréséig. *Fons: Forráskutatás És Történeti Segédtudományok*, 25, 3, 61–101.

UNGVÁRY Krisztián

2006 „Örségváltás”. <http://ketezer.hu/2006/01/orsegvaltasi/#fn-6819-34> (letöltés ideje: 2020. február 9.)

VALUCH Tibor

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

2015 *A jelenkori magyar társadalom*. Budapest, Osiris Kiadó.

VÁRKONYI Gábor

2009 Kultúrák találkozása – török étkezési szokások és diplomácia a kora újkori Magyarországon. *AGORA*, 2, 3, 61–68.

VÁRKONYI-NICKEL Réka

2017 *Rimaiak a gyárak völgyében. Egy salgótarjáni munkáskolónia társadalma az államosítás előtt*. Budapest, Magyar Néprajzi Társaság. /Néprajzi értekezések 6./

VENESZ József

1958 *A magyar konyha*. Budapest, Minerva Kiadó.

VENESZ József – TURÓS Emil

1961 *Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia*. Budapest, Kossuth Kiadó.

RÉKA VÁRKONYI-NICKEL – ERIKA GREINER – VERONIKA VARGA-NAGY

TRADITION, GLOBALIZATION, REGULATION. EXAMINING THE
SOCIETY-SHAPING ROLE OF CHILDREN'S CATERING IN THE 20TH
CENTURY

What has the canteen taught us and what are we teaching our children through our current eating habits? How has public catering shaped Hungarian society in the last 70 years? 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 characteristic of a locality have disappeared as the globalization efforts of socialism were accomplished. The number of meals, the timing of the meals, and of course the menu items have all changed. Since the youngest members of today's Hungarian society spend most of their (waking) lives and childhood not with their families, but in public education, the role of the school is enormous not only in the transfer of lexical knowledge but also in training, including the basic rules of healthy eating as well as restaurant dining. Eating habits, everyday and holiday foods have defined individual and community identity in the former peasant and bourgeois cultures, and they have a significant influence in shaping society even today, notwithstanding the introduction of Soviet-style public catering after the Second World War that radically transformed not only the menu items but also our eating habits.