

„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-, munkásgyermekek 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, fókuszcsoportos 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 Megyei, Nógrád Megyei és Országos Levéltárában, valamint Budapest Főváros 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 résztémákban 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 nyomai 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 Közművelődési 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 Gyermekegélyező 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. Tiszanánán 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 tiszanánai 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 kenyérral „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 tekintsek 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 világhiánytalan nemzeti 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 levestömeg 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 ételmezéségségségtan 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 márkanév 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-i/ 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 szolgáltatottak 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, gépesítettsége 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 otthon, és az iskolába sem hozott magával ételmet, 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 túlszűfolt 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.”* Túlerheltségi 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 ételmezésvezető 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 ételmezésvezetőből 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 ételmezésvezetésbe. 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 ételmezeriparban, 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 gulyásleves, 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 szóhatták 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 becsülnek, 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 ételmezésvezetővel jó kapcsolatuk van, aki gyakran fellátogat hozzájuk az étterembe, a konyhai személyzettel távolságtartóak, néha kimondottan ellenségesek a gyerekek. Az ételmezésvezetőnek 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, ételmezésvezetői hivatására szép kihívásként tekint.

„Én a vendéglátásban dolgoztam 25 évet [...] az Egyesült Államokban, óceánjáró luxushajókon, öt évet pincérként [...] utána Szilvásváradon 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 feltét másodszer már nem jár rá.)

Az egri 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 egri 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 Egri 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 konyhákön 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 ételmezei-vezető 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 ételmezei-vezető. Interjú készítette: Nickel Vira Réka 2020.

⁵⁸ Ózdi ételmezei-vezető. 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 évtrendjében. *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. Gyarak, 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: *Ételízésítő 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.