

Asztali örömök¹

A táplálkozás² elsősorban biológiai szükséglet. Ennek az igénynek a rendszeres, elégséges kielégítése az élet alapvető feltétele, amely így a jólét, az elégedettség érzetét hordozza magában. Sokféle ételmiszer alkalmas az emberi fogyasztásra, és végső soron az adott természeti környezet, a gazdasági-társadalmi keretek, a rendelkezésre álló alapanyagok, a konyhatechnika és -technológia, valamint az ezekre visszaható, a termelés/elosztás kereteit megszabó szokások és az egyéni ízlés határozza meg azt, hogy végül mi kerül az asztalra táplálékként.³ (Az ételmegvonást és az ételt mint büntetést korábban már röviden bemutattam néprajzi szempontok mentén.⁴) Az étrend, az ételsorok napi, heti, évszakhoz kötődő összeállításakor alapvető igény a változatosságra törekvés, de ezzel egy időben hatnak a közösségi normák, szokások is, melyektől nem lehet eltérni presztízsveszteség nélkül.

Az érzékekre hatva egy-egy étel megjelenése, tálalása, ízvilága önmagában is az élvezetek forrása. Az energiát adó étel elfogyasztása azonban nem csak a primer szükségletek kielégítésének szintjén adhat örömeket,⁵ hanem a táplálkozás szervezeti kereteivel és a kapcsolódó ünnepi és hétköznapi szokások sorával a közösség összetartozását, a társas kapcsolatok megerősítését is szolgálja az étkezés módja, helyszíne, az étrend, a terítés és az együtt étkezők köre révén. Az ételek étrendbeli szerepe megjeleníti az adott korban és társadalmi csoportban az ételhez fűződő érzelmeket is, így például az ünnepek sorában, szokáscselekményekkel is összekapcsolódva hosszabb időtartamig változatlanul szerepelhetnek a megbecsült fogások; míg înséges időkben, az alapvető ételmiszereket helyettesí-

¹ A tanulmány megjelenését az NKFIH 128925 (A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek) kutatási alap támogatta.

² Kisbán 1977.

³ Az egyes ételekhez kapcsolódó érzelmeket kevéssé le lehet írni a Paul Ekman-féle (Ekman 2011), kultúráktól független alapérzelem-elmélet alapján az öröm, az undor, a meglepetés gondolatkörével, ezek sokkal inkább kultúraspecifikus vonásokat mutatnak. Barbara H. Rosenwein nyomán azt mondhatjuk, hogy az értelmezés során tekintettel kell lenni a biológiaiilag meghatározott valamint a társadalmi, történeti kontextus által behatárolt, érzelmekre, azok percepcióival és interpretációival együtt. Rosenwein 2015. Lásd még Plamper 2015.

⁴ Báti 2010a.

⁵ Forgács 2016.

tő, presztízszokokból elhagyott korábbi elemek kerülnek az asztalra átmentileg. A táplálkozáskultúra történetében az innovációk beépülése és az étrendből kikopott ételek története tükrözi a kapcsolódó pozitív és negatív érzelmeket is, a változások mozgatórugóit, melyek ezen áttétlen keresztül válnak a kutatás számára dokumentálhatóvá.⁶ Az étkezésekhez és az ételekhez kötődő érzéseket, érzelmeket⁷ tehát meglehetősen sokféle szempontból kell/lehet megközelíteni a kutatás során.

Az étkezések és a hozzájuk kapcsolódó érzelmek – a forrásadottságok miatt – a főúri lakomák kapcsán kerültek történeti és a néprajzi vizsgálatok középpontjába. Az elit konyháján bevett gyakorlatok mintaként szolgáltak az alsóbb társadalmi rétegek étkezési szokásainak formálódásához, feltárásuk, elemzésük emiatt nagy jelentőségű a kutatás szempontjából.⁸ A néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás történetében az egyik leginkább preferált szempont az étkezések és az ünnepek kapcsolata, így például elsők között a 19. századi, jelen idejű néprajzi leírások egyike a palóc lakodalmat és annak fogásait dokumentálta.⁹ De izgalmas történeti források, az ételek és fogyasztásuk jelentőségét, egy közösség normáinak a megítélését megvilágító azon szabályozások is, melyek az étkezési szokásokat hatósági rendeletekkel igyekeztek „korlátok között” tartani, így például a böjtös napok étrendje vagy a céh lakomák során tálalt fogások száma és költségeik esetében.¹⁰

Jelen tanulmányomban a közös étkezéseket, az azokban rejlő pozitív érzéseket, örömeket vagy azok hiányát igyekszem körüljárni két, egymástól nagyon eltérő példasoron. Először az egyik legnagyobb közösségi ünnep, átmeneti rítus, a lakodalom étkezésének változását tekintem át röviden a 20. század közepétől napjainkig a Borsod megyei Cserépfaluban,¹¹ majd egy budapesti általános iskolai menza napi működését¹² elemzem asztali örömeik után kutatva. A lakodalmak esetében a példák során arra a kérdésre keresem a választ, hogy az étkezések hogyan, mitől válnak ünnepivé, miben különböznek a hétköznapi formáktól. A gyermekétkeztetés mindennapi gyakorlatát áttekintve fontos, vizsgálandó kérdés volt, hogy miért kapcsolódik ennyi negatív érzés az iskolai menzákhöz. Mindkét bemutatandó példa alapjául saját néprajzi terepmunkáimat, interjúkat, megfigyeléseket használtam, mert ezek nyomán a lakodalmak mellett az ünnepek és a hétköznapok

⁶ Lásd például Kisbán 1997.

⁷ Az érzelmek definiálásához lásd Stearns – Stearns 1985.

⁸ Lásd például Benda 2014, Kuti 2003.

⁹ Isvánffy 1894.

¹⁰ Lásd például Kisbán 1994.

¹¹ Lásd: Báti 1998a, 1998b, 1998c, 2000, 2008, 2010b.

¹² Lásd bővebben: Báti 2014.

gyakorlatáról; míg a menzák esetében pedig az iskolás gyerekek családi, otthoni étkezéséről is rendelkezem adatokkal az összehasonlításához, a jelenségek értelmező elemzéséhez.

A lakodalmi étkezések és ételek változásai Cserépfaluban

Az ünnep, így a lakodalom is kivételes idő,¹³ amikor a hétköznapoktól eltérően viselkedünk; az étkezéseken finomabb alapanyagokból, gazdagon összeállított, a közösségi normákhoz igazított ételsorok hivatottak az ünnep fényét emelni. A közösen, ünnepélyes keretek között elfogyasztott ételek az összetartozó közösséget megerősítik.¹⁴ Ez egyben reprezentációs alkalom is, amely kifejezi a lakodalmat rendező család társadalmi helyzetét, presztízsét.¹⁵ A közösség elismerését elnyerő lakodalmakat még évek múlva is emlegetik. „Kiadták-e?” – kérdezik Cserépfaluban a vendégeket, azaz a vendéglátás minden elvárásnak, közösségi normának megfelelt-e. A lakodalmi étrend viszonylag kötött keretei között ugyanakkor ezzel ellentétes erőként hat az újításra való törekvés is, amely szintén a vendégek tetszését hivatott elnyerni. Itt jelennek meg először a formai és technikai innovációk is, például az egyre gyarapodó számú húskételek vagy a sütemények körében a 20. század közepétől. Az ünnepi étrend egyes ételeinek a jelentőségét, szerepét az adja, hogy nem csak táplálékként vannak jelen, hanem egyes szokás- és hiedelemekkel összekapcsolódva a szellemi kultúra egy-egy elemét is képviselik.

A lakodalmi étrend az általam vizsgált korszakban, a 20. század második felében jelentősen átalakult Cserépfaluban a gazdasági, társadalmi és életmódbeli változások révén, hasonlóan az országos tendenciákhoz.¹⁶ A lakodalom menete egyszerűsödött, elmaradtak például a mágikus elemek, az ünnep időtartama jelentősen rövidült, és ezzel csökkent az ünnepélyes étkezések száma. Az egyes étkezéseken viszont egyre több ételt, egyre több fogást kínáltak.¹⁷

¹³ Nyíri 1977., Kotics 2006.

¹⁴ Ezek az étkezések, lakomák a történelem folyamán, kortól függetlenül a Bahtyin által leírt keretek között az étel elfogyasztásával teremtik meg a hétköznapok fölé emelt pillanat fényét, – az egész éves munka értelmét –, amellyel a lakodalom esetében például szentesítik az új pár egybekelését, az új közös élet kezdetét. Bahtyin 1982: 347–349.

¹⁵ Lásd még: Jávor 2001.

¹⁶ Áttekintéshez lásd: Sárkány 1983.; Széman 1983.; Bereczki 2007.; Bakó 1987.

¹⁷ Az 1960–70-es évekig, az emlékezettel elérhető múltban ebédet (marhahúslevest, pörköltet galuskával) és vacsorát (marhahúslevest csigatésztával, főtt húst, káposztás ételt, kalácsot, tejbekását) tálaltak, éjjelkor pedig tejeskávét és kalácsot. Az 1970-es évektől napjainkig a marhahúst a disznó- és baromfihús váltotta föl, ezek lettek a legfontosabb alapanyagok. A

A kalácsok és a sütemények példája érzékelteti azt a változást, amely az ízlés terén lezajlott, itt érhetjük tetten az ünnephez kapcsolódó preferenciák, érzelmek módosulását, az újdonságok folyamatos beépülését Cserépfaluban. Az 1960-as éveket megelőzően, az emlékezettel elérhető múltban minden ünnepi étkezésnek (nem csak a lakodalomnak) a fénypontjai a nagy, tésztadíszes kalácsok voltak. Mindenki azon imádkozott, hogy jól sikerüljön, mert a házasszony ügyességét is ez demonstrálta a közösség felé nyilvánosan, mivel ételajándékként minden meghívott ház többek között ezzel járult hozzá a lakodalom költségeihez. A kalácsok végig kísérték a lakodalom menetét: ezt kínálták a vendégeknek, amikor megérkeztek, ezt vitték a papnak és a jegyzőnek ajándékba, az utcán a *lesőket*, a hívatlanokat is megvendégtették vele, továbbá a vacsora zárófogása is ebből került ki. Az 1960-70-es években ez a folyamat megtört. Ez az az évtized, amikor Cserépfaluban, az ország más településeihez hasonlóan a házi kenyérsütést elhagyták, a bolti kenyérvásárlásra tértek át a háztartások. A kemencéket a kalácssütéshez is egyre ritkábban fűtötték föl, egyre kevesebben tanulták meg a kelt tészták készítését. A bolti kínálat ezzel egy időben fokozatosan egyre jobb minőségű lett, sokak számára elérhetővé vált. A női munkába állással párhuzamosan egyre inkább a vásárlásra tértek át nem csak a hétköznapiakban, hanem az ünnepi előkészületek során is. Mindez tükrözi a háztartások lassú anyagi fellendülését az 1970-es évektől. Ennek a folyamatnak a megítélése azonban jelentős generációs eltérést mutatott a gyűjtés során. A legidősebb asszonyok, akik még maguk sütöttek kalácsot és kenyeret is, elégedetlenek voltak a bolti áruk minőségével. De véleményüket az újító szándékú fiatalok döntése felülírta. A lakodalmi kínálatban így mind nagyobb teret kaptak a házi készítésű sütemények, de mellettük ott volt például a csokis parány is a tányéron. A kalácsok központi szerepét pedig a torták vették át. Cserépfaluban a piskóta torta az Alfölddel összevetve meglehetősen későn, az 1940-es években

nagy létszámú vendégsereg ellátásához a rokonság ételajándékokkal járult hozzá a lakodalom rendező család kiadásaihoz. Így hordták össze a lakodalom során feldolgozott baromfiakat, a csigatésztához a lisztet és a tojást, továbbá a süteményeket, kalácsokat. Az ételsor az 1960-as évektől folyamatosan bővült, új húsos fogások épültek be: a töltött káposzta után körettel tálalt többféle sültet kínálnak. A kásák teljesen kikoptak mind az ünnepi, mind a hétköznapi étrendből. Ezek a fogások fokozatosan beépültek ezen évtizedek alatt más ünnepi alkalmak (keresztelő, konfirmálás, ballagás) ételsoraiba is, sőt a vasárnapoknak is állandó szereplői lettek napjainkra. De ez nem jelent számukra értékvesztést a lakodalom szempontjából. Az éjféli étkezés az, amelynek nincsenek más ünnepi vagy hétköznapi párhuzamai, így igazán nyitott az újítások tere; itt tűnt fel egy teljesen új ételosztály is, a salátaételek (a franciasaláta, gyümölcssaláta), amelyek egészen az 1990-es évekig ismeretlenek voltak a faluban. Báti 2008. További példák a lakodalmi menüsor változásához: Kisbán 2001.

jelent meg. A tanító feleségétől tanulták a receptjét. A későbbiekben egy-két specialista sütötte a lekvárral töltött lakodalmi torták nagy részét, de mellette már a cukrászdában vásárolt, cukrász által mesteri módon díszített forma is megjelent. Ez adta ez utóbbi desszertnek az értékét a közösség szemében, a korábbiakhoz képest új ízeket, díszesebb formát jelenítettek meg. Számon tartották, hogy ki milyen tortát vitt a lakodalomba, a vendégeknek mennyit szolgáltak fel. A kalácsok, a házi sütemények, torták a külsőségek miatt hátrébb kerültek a rangsorban.

A házi készítésű sütemények megítélése sokat változott a cukorfogyasztás növekedésével párhuzamosan. Míg korábban a kalácsok mellett különlegességnek számítottak, addig az 1970–80-as évekre veszítettek presztízsiükből a cukrászdából rendelt változatok, torták mellett. A mai lakodalmakban a házi készítésű sütemények csak a fél-ünnepi helyzetekben jelennek meg, például a lakodalmi ebéden, egyébként a cukrászdából vásárolt tortáké a főszerep. Ezek közül a legdíszesebb az úgynevezett menyasszonytorta, amelyet a vacsora végén az új pár együtt vág föl. Ma ez a torta helyettesíti az egész kenyeret, amely a hagyományos szokásrendben, az átmeneti rítus során az új élet gazdagságát hivatott szimbolizálni. Napjainkra viszont az újabb háztartások tárgyi ellátottsága igen magas színvonalú, az alapanyagok, receptek széles köre vált elérhetővé, így a házi sütemények felvehetik a versenyt a cukrásztermékekkel. Kezdi visszahódítani korábbi szerepüket a menüsorban. Elsősorban ezeket adják vissza ételajándékként a vendégeknek. Az értékrend változásának ezen hullámai időben és térben is terjednek: Moldvában még a cukrászsütemények jelentik a vendéglátás elfogadott szintjét, így az onnan érkezett vendégek sértőnek találták a házi sütemények kínálatát a cserépi lagziban. A menüsor formálódása egy sok tényező által befolyásolt folyamat, melyet az egyéni ízlés mellett például a divathullámok befolyásolják, de közös motiváció minden esetben, hogy a vendégek kedvét keressék, számukra a lehető legbősebb vendéglátást biztosítsák. A minták korábban a felső társadalmi rétegek étkezései voltak, mára inkább a vendéglátás kínálata a meghatározó, irányadó a falusi lakodalmak irányába is.

A lakodalom menetének elemzésekor, összevetve az adott korszak hétköznapi gyakorlatával szembevetve, hogy számos esetben olyan megoldásokat találunk a lagziban, melyeket a mindennapokban már meghaladtak, de mindez az ünnep fényét nem csorbítja, így például a konyha esetében sem. A nagyszámú vendégsegereg ellátására a lakodalmat rendező család konyhája, háztartása nem volt elegendő, ezért az udvaron külön sátrat építettek. A tüzelőberendezések minden vizsgált esetben régies formát képviseltek. Az 1940–50-es években nyílt tűzhelyen,¹⁸

¹⁸ A lovasszánra kukoricaszárát raktak, letapasztották, azon égtek középen a fadarabok, me-

cserépfazekakban főtt a húsleves, a káposzta és a tejberizs, miközben ekkoriban már a háztartások konyháiban a takaréktűzhelyek és zománcos edényeket használtak mindenhol. Az 1960-as évektől változott a lakodalmi konyha felszerelése: a cserépfazekakat üstök és üstházak, tehát zárt tüzelők váltották fel, melyeket a rokonság adott kölcsön. 2000-ben a faluba bevezették a vezetékes gázt, ezért szinte minden háztartásban le kellett a palackos gázzal üzemeltetett készüléket cserélni. Az így használatból kivont gáztűzhelyek új szerepet kaptak, lakodalmi konyhákba átkerülve háttérbe szorították a fatüzelésű takaréktűzhelyeket, üstöket. Főlösslegessé vált a *konyha polka*¹⁹ tisztség is, aki addig a tüzekeket tartotta szemmel. A faluban néhány helyen még működő nagy kemencék helyett egy kisebb, könnyebben felfűthető mobil kemence használata vált általánossá. A vendégek ellátására tehát a rokonság körében elérhető eszközöket kérik kölcsön, melyek a konyhatechnológia korábbi szintjét képviselik a hétköznap használt formákhoz képest. De ezt a faluközösségen belül nem élük meg presztízvesztésként.

A tüzelőberendezésekhez hasonló folyamat játszódott le a terítékek esetében is. 1941-ben még teljesen elfogadott volt a közös tálból evés (alumínium- vagy fakanállal), és ha az asztalhoz nem fértek, akkor akár a hordók tetejéről is. Míg a hétköznapokban már csak egy-egy tészta, kásaételhez tálaltak így közös tálal, egyébként mindenki saját tányérből evett. Poharakat, villát, szalvétát, terítőt egyáltalán nem használtak. Több évtized múlva is felemlegették azt a lakodalmat, amikor először terítettek tányért minden vendégnek. A rokonság adta össze őket úgy, hogy még a konyhák falán lévő dísztányérokat is leszedték. A polgári étkezési kultúra csak nagyon lassan honosodott meg. A legnagyobb közösségi ünnep, a lakodalom vendéglátásának szintje a tárgyak tekintetében egyszerűbb formát jelentett a többi ünneppel és a hétköznapokkal összevetve. Az 1980-as évektől viszont – elsősorban esztétikai okokból, törekedve az egységes megjelenésre – már kölcsönzőből bérlük a tálakat, a tányérokat, evőeszközöket, asztalokat, padokat. Az asztalra nylonterítőt, színes papírszalvétát terítenek.

A rendszerváltás után a lakodalom helyszíne a családi háztól egyre távolodik: vagy az iskola tornatermében, vagy a közeli városok éttermeiben ülik meg a lakodalmat. Ebben az esetben már sem a főzést, sem a tálalást nem kell a családoknak megszervezniük. Az endogámiával szakító fiatalok kapcsolati hálójának kinyílá-

lyek körül sorakoztak a cserépfazekak.

¹⁹ Férfi tisztségviselő, akinek a feladata a lakodalmi konyhán a fatüzelésű tüzelőberendezések, például üstházak működtetése a főzés és a mosogatás ideje alatt. A szakácsokhoz hasonlóan ő is a rokonságból fölkerült segítő, aki a munkájáért az 1960-as évekig kendőt, a későbbiekben inget kapott fizetséggént. Bővebben lásd: Báti 1998b.; 2008.

sával a vendégsereg mind nagyobb köre nem falubeli, így ők nem vesznek részt az előkészületekben, segítségükre nem tudnának kölcsönösen számítani, másrészt előttük már nem merik felvállalni a korábbi gyakorlatok most már régiesnek ható rendjét. Így nagy váltással elhagyták a korábbi gyakorlatot, és a városi, polgári mintákhoz igyekeznek igazodni. Pénzzel váltják meg a segítségnyújtást, az arra fordított időt. Az étrend viszont nem változott, megőrizte szokásszerű jellegét. Ezen változások megítélése azonban generációnként nagyon eltérő, megosztja a közösséget. A lakodalmi szokások régebbi rendje például a ballagások lebonyolításában még tetten érhetőek, a közösség igényének megfelelően.

A lakodalom menetében az ünnepi tartalmak lassan kiüresedtek az elmúlt évtizedekben, az átmeneti rítus jellege elhalványult, a formák viszont sokszínűek, változatosak, összetetté váltak. A társadalmi különbségek nem a vendéglátás módjában, nem a státuszmutató, szimbolikus ételfogyasztásban, hanem a meghívott vendégek számában érhető tetten. Kiemelt szerepe lett az időnek és a pénznek. A reprezentatív alapanyagok széles körét és a rokoni segítségnyújtás kiváltó szolgáltatásokat is pénzért veszik meg. A fiatalok számára már nem feltétlenül a helyi közösség a meghatározó, identitásformáló közeg. Igyekeznek kivonni magukat a falu ellenőrzése alól, például az éttermi lakodalomban már nincsenek hívatlan vendégek, lesők. Mindez azt jelzi, hogy az étkezéseken keresztül is jól látható a lakodalom funkcióinak a változása a közösség életén belül.

Egy budapesti általános iskola menzájának mindennapjai

A közös étkezések hétköznapi formája többnyire a munkához kapcsolódik.²⁰ Példaként itt egy általam vizsgált iskolai menza működéséről szólok az étkezésekre és a gyermekek kapcsolódó érzéseire fókuszálva.²¹ Terepmunkám során az első re-

²⁰ A munkahelyi étkezések kérdését a néprajzi táplálkozáskultúra kutatás kevésbé vizsgálta eddig. Inkább csak egy-egy foglalkozási csoport életmódjának leírása során találkozhatunk a táplálkozás speciális megoldásaival otthonuktól távol. Így például a summások esetében lásd Katona 1958.; Sárközi 1965. A gyári munkások étkezéséről lásd Paládi-Kovács 2007.; Várkonyi-Nickel 2017.

²¹ Ez az első néprajzi menza vizsgálat, ezért a megközelítés módját részletesebben bemutatom. A kutatás helyszínéül egy budapesti óvodát és általános iskolát választottam szakértői mintavételként, melyeket ugyanaz a szolgáltató lát el, és a beiskolázási körzetük is egybe esik. A terepmunka első szakaszát 2013 tavaszán végeztem, majd az intézményekben a felméréseket és a résztvevő megfigyelést 2014 májusában megismételtem. A jelenre vonatkozó megállapítások ezt a két évet fedik le. Ez az időszak fontos változásokat hozott a menzák működése szempontjából: az oktatási intézmény fenntartója megváltozott, az önkormányzat helyett az

akciók kivétel nélkül negatív érzelmek voltak mind a felnőttek, mind a gyermekek körében, a menzáról beszélgetve. Szinte mindenki a szagokat említette erre első indokként az interjúkban. Mi váltja ki ezeket az érzéseket? Miért lépnek ki olyan sokan a rendszerből? Miért keletkezik olyan sok hulladék? Ezekre a kérdésekre kerestem a választ a kutatásomban.

A gyermekétkeztetés rendszere mint szociális szolgáltatás a női munkába állással párhuzamosan épült ki Magyarországon 1949 után.²² Az otthoni étkezések sorát csak kiegészíti, de nem helyettesíti a közétkeztetés. Sok szempontból viszont mintaadóvá vált a hétköznapi életben, hozzájárult például a főzelékek és húspótló ételek elterjedéséhez.²³ A közös étkezés menzabeli normáinak a kialakítása viszont

állam vette át őket; az étkeztetésre vonatkozó tisztifőorvosi ajánlások helyett pedig egy kötelező érvényű, a közétkeztetés egészét érintő, táplálkozás-egészségügyi előírásokat tartalmazó minisztériumi rendeletet hoztak 2014. áprilisban (7/2014. /IV. 30./ EMMI rendelet). A felmérés első éve még az átmenet előtti állapotokat rögzíti, míg a második évben a rendelet bevezetésének első lépései is megkezdődtek bevezetése is megkezdődött a tervek szerint.

A téma összetettsége miatt többféle forrást használtam. A legtöbb információhoz a részben irányított interjúk révén jutottam. Interjút készítettem a következő személyekkel: a választott óvoda vezetőjével és két óvodapedagógussal; a választott iskola igazgatójával, két tanítónőjével, az iskolai konyha személyzetével, a büfé tulajdonosával; a közétkeztetési szolgáltató cég helyi menedzserével, a konyha séfjével és élelmezésvezetőjével; az OÉTI (Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet) főosztályvezetőjével; két másik gyermekétkeztetési cég mesterséfjével és vezetőjével; egy független szakáccsal; 9 olyan családdal, akik önként vállalkoztak a feladatra, és akik az érintett óvodával, iskolával is kapcsolatban álltak.

A fogyasztói oldal véleményének a megragadásához kérdőíves vizsgálatot végeztem a kiválasztott iskolában. A tanulók körében kitöltött kérdőív elsősorban az egyéni ízlést, választásokat igyekezett feltárni, míg a szülői kérdőív válaszlehetőségei a családi háttérre is kitértek. A vizsgálati eredmények sok szubjektív elemet tartalmaztak, ugyanakkor a fogyasztási szokások tendenciáit is érzékeltették. A reprezentatív mintába a tanulók 20%-át, 89 és 94 főt vontam be, alsó és felső tagozatból egyaránt 2-2 teljes osztályt. A gyermekek véleményeit kiegészítik, pontosítják, árnyalják a hasonló arányban kitöltött szülői kérdőívek is. A számszerűsített adatok mellett a résztvevő megfigyelés során tapasztaltak és az adatközlőim szöveges nyomán végig követhetjük az egyes étkezések menetét. Az eddigi menzavizsgálatokban is szerepeltek olyan megállapítások, melyek a gyerekek fogyasztási szokásaira vonatkoztak, de az egyéni ízlés, a preferenciák, vélemények nem kerültek középpontba; sőt az adatközlőim közül többen úgy vélték: „azzal nem kell foglalkozni”. Pedig a hosszú távon is fenntartható eredmények, a tudatos fogyasztóvá válás ezen is múlhat. Bővebben lásd: Báti 2014, 2018.

²² Korábban csak egyes gyárak, illetve az I. világháború alatt felállított népkonyhák kínáltak nagyobb mennyiségben főtt ételt a rászorulóknak. A kérdéshez lásd: Umbrai 2017.

²³ A közétkeztetésben kínált ételsorok a konyhai személyzet tudása révén részben a lokális recepteket használta, de ennél meghatározóbb, jellegadó volt a Venesz József – Turós Emil: Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia című könyve (Venezs – Turós 1961),

mind a mai napig erős kihívást jelent, mert itt igazán érvényes a mondás: „ahány ház, annyi szokás.” Nehéz ugyanis közös, általánosan elfogadható normarendet kialakítani a gyerekek eltérő családi háttere miatt. Ebben az esetben nem egy belső fejlődésről beszélhetünk, hanem intézményi szinten, a pedagógusok által megszabott keretekről.

A vizsgálatba bevont iskolában az elégedetlenség fejeződik ki abban, hogy sokan, a gyerekek több mint 50%-a ötödikben, 85%-a hetedikből fölfelé már nem étkezik a menzán, amikor már nem kötelező.²⁴ Ők inkább a késői otthoni ebédet vagy a hideg szendvicset választják helyette. Akik pedig az iskolában ebédelnek, és elégedetlenek az étellel és/vagy a menza működésével, azok részéről a tiltakozás módja az, hogy nem fogyasztják el a kínált ételt. Ez a gyakorlat, a jelentős mennyiségű ételhulladék még azokban a körzetekben is súlyos anyagi veszteségeket okoz a szakmai mérések eredményei szerint,²⁵ ahol egyébként a családok anyagi háttere miatt a gyerekek valójában rászorulnának a közétkeztetés kínálta főtt ételre. Tehát nem elsősorban az anyagi helyzet alapján dől el, hogy ki szereti a menzát, és ki nem étkezik ott szívesen. Sokkal inkább az idő, a hely, a tálalás, az étkezés menete a döntő.²⁶

A közétkeztetés rendszerével a bölcsődében, óvodában találkoznak először a gyerekek. Itt a nevelési program keretén belül az étkezési normák elsajátítására, a szocializációnak erre a fontos elemére is figyelmet fordítanak, átvállalva a családotól ezt a feladatot. A vizsgált óvodában pozitív visszajelzés az, ha a gyermek otthon is kezdeményezi az étkezés kereteinek ezen gyakorlatához való igazítását, de ha nem kap megerősítést a szülőktől, akkor ez óvodai törekvés önmagában kevés. A nagyobb gyerekek naposként már részt vesznek a terítésben, tálalásban. Megismerik a kés, villa használatát. Az általam vizsgált intézményekben textil terítőt, üveg poharak, szalvétát, vizes kancsó is a teríték része volt, a bútorok a gyerekek termetéhez igazodtak. Komplex nevelési program keretében igyekeztek a gyerekekkel megismertetni például azokat a zöldségeket is, amelyek egyébként az étrendben kevésbé népszerűek. Saját kiskertjükben termesztették együtt, és ezek után mind nyersen, mind főzve szívesebben fogyasztották őket. Ezt a vonalat kö-

amely mind a receptúrákat, mind a konyhai eljárásokat egységesítette. Ennek eredményeként eltűntek jórészt a helyi vonások a közétkeztetésben, bizonyos ételek pedig – máig meghatározó módon – a menzához kötődtek sajátos ízvilággal, például a paradicsomleves vagy a rizseshús.

²⁴ Az iskola összlétszáma 472 fő, ebből menzán étkezik 356 fő (243 alsós, 113 felsős).

²⁵ Bényi 2014.

²⁶ Lásd például Haden 2006.

vetve mód lenne arra, hogy dönteni, választani képes, tudatos fogyasztóvá válnak a gyerekek, ahogy erre svéd és hazai példa is volt.²⁷

A kutatásba bevont iskolába bekerülve néhány hét alatt ez a kedvezően indult folyamat érvényét veszti. A bútorok felnőtt méretűek, ezért például nem tudnak maguknak ételt szedni, mert nem érik fel az asztalt. Textilterítő helyett viaszos vászon, üveg helyett műanyagpohár a teríték, melyekből árad a használatból eredő, jellegzetes „menzaszag”. Az alsósok körében még működik a naposok rendszere, az ebédhez megterítenek. Szalvéta viszont csak akkor kerül az asztalra, ha a szülők küldenek be az osztálynak, a szolgáltató ugyanis ezt nem biztosítja. Felső tagozatra azonban már csak az önkiszolgálás marad, nincs szalvéta, és nem feltétlenül használnak minden evőeszközt, mert azért még külön el kellene menni.

A menzai étkezés formai keretei: helyszíne, időpontja, az ülésrend stb. sok esetben akadálya az örömmel megélt közös táplálkozásnak. Mindez az iskola napi működésébe épül be, annak rendelődik alá. Az étkezés helyszíne a tanterem és az ebédlő. Az időpontját a tanítási órák rendje szabja meg. Azok szerencsések, akiknek az utolsó órájuk után van az ebéd, de mind az alsósok, mind a felsősök esetében a többségnek az étkezés után még folytatódik a tanítás. Az étkezéseket egy-egy osztály a beosztás szerinti rendben együtt kezdi és együtt is fejezi be, egy perccel sem időzve ott többet, mert már ott sorakoznak a következő csoportok. A vizsgált kisméretű ebédlőben az ebédeltetés csak így oldható meg. 20 perce van mindenkinek: az alsósok a tanterem előtt sorakoznak, kezet mosnak, levonulnak az ebédlőbe szigorú csendben (!), a naposok által megterített asztalnál kiszedik a levest, megeszik, majd a piszkos tányérokka a konyhapulthoz sorakoznak, leteszik a mosogatóhoz, majd újabb sorban állás a második fogásért, és végül, ha azt is megették, akkor sorban állás a közös kivonuláshoz. Evés közben a pedagógusok nem engedik beszélgetni a gyerekeket, ami állandó konfliktusforrás, mert akkor nem tudják időre megenni az ételt, és éhesek maradnak. Ezek után a naposok letörlik az asztalt, és ha kell, akkor fel is pakolják a székeket az asztalra. Mire a felső tagozatosak leülnek enni, addigra a konyhásnénik irtózatossá csörömpöléssel már mosogatnak, illetve az asztalok körül már kezdenek takarítani. A hangulat közel sem családias.

A menzához kapcsolódó vizsgált családok körében sokszor csak a vacsora a közös étkezés, de előfordult az is, hogy a hét folyamán csak a hévégi déli étkezéseken ül le együtt a család az asztalhoz. Így az étkezés mind formai, mind tartalmi szempontból széteső képet mutat, például sok gyerek egyedül, a tévé előtt,

²⁷ Bővebben lásd: Báti 2014, 2018.

fotelban eszik. Ezzel ellentétben a menza szokásrendje kevésbé vonzó, meglehetősen korlátozó jellegűnek tűnhet számukra.

Sok hulladék keletkezik a menzán a levesekből, de ennek a magyarázata túlmutat az iskola keretein.²⁸ A családok hétköznapi étrendjében a kérdőíves felmérésem nyomán alig szerepel leves, hétvégén is csak az 50%-uknál. Így a gyerekek nem tartják kívánatosnak a menzán mindennap tálalt, a személyzet által szinte – például a „Csak egy kanállal, legalább kóstold meg!” buzdítással – erőltetett levest:²⁹ A rendszert kijátszva, csak annyit szednek, hogy a tányérjukat összekenyéjk, és már viszik is a mosogatóba. A nagyobbak el sem viszik a pultról a leveses tányérokat, mert a forró levessel nem is tudnának időben végezni. A friss gyümölcsök, saláták alternatívái lehetnének a túlfőtt, túlsózott leveseknek, ahogy erre Nyugat-Európában sok példa van.³⁰ Különösen jól működik ott, ahol a gyerekek is bekapcsolódnak az ételkészítésbe, főzni is tanulnak az iskolában saját maguk és társaik örömeire.

Az iskolai menzákkal ellentétben a büfé és italautomaták viszont nagy népszerűségnek örvendenek a kutatás helyszínén. A kínálatot a hatóságok igyekeznek ugyan szabályozni, de itt alapvetően a fizetőképes kereslet a döntő tényező. A kulcs pedig a választás lehetősége. Míg a menzákon az étlapot dietetikus állítja össze, elsősorban az anyagi kereteket és az egészségügyi előírásokat szem előtt tartva, addig a büfékben passzivitás helyett maguk a gyerekek dönthetnek aktívan. Az iskolán kívül is nagyon népszerű *fast food*okat, *junk food*okat keresik elsősorban, annak ellenére, hogy egy szelet pizza gyakran annyiba kerül, mint egy kétfogásos ebéd a menzán.

Az étkezés helyszínének státus-értéke van. A büfében vásárlás egyben presztízs is, kifejezi a csoporton belüli helyzetet is. A közösségi térben való ételfogyasztás a többiek felé az anyagi jólétet, a különlegességet kommunikálja. Nincs azonban ülőhely, ahol elfogyaszthatnák az ételt, ahogy kézmosásra alkalmas csap sem a közelben. Így a büfé sok tekintetben ellentéte a kötött keretek között működő menzának. Alkalmas helyszíne a kamaszok tiltakozásának, melyhez a szülők jelentős összegekkel járulnak hozzá. A büfében vásárlás egy-egy osztályközösségben szinte divattá tud válni. Akik ebből kénytelenek kimaradni, különösen ha a menzán étkeznek helyette, azok hátrányos megkülönböztetésként élik meg ezt a helyzetet.

²⁸ Bényi 2013, 2014.

²⁹ A leves táplálkozáskultúrában betöltött szerepéről: Kisbán 2009a, 2009b, 2010.

³⁰ Arnaiz 2009.; Barbro 2009.; Kalafa 2011.

A büfé egyben lehetőséget jelent a felnőttektől független közösségi életre, a kötetlen beszélgetések kibontakozására is.³¹ Ebben rejlik a legnagyobb vonzereje. Sokan csak azért vesznek egy-egy üdítőt alkalmanként, akár az automatából is, hogy az ételmiszervásárlók körébe bekerülve a csoportösszetartozás, a közös étkezés élményét megéljék. Ez az érzés a magyarázata annak is, hogy vannak, akik az otthonról ebédre hozott szendvicsükkel az egyébként lenézett menzára elkísérik a menzás társukat, hogy ott együtt egyenek.

Összegzésként

Mind a lakodalmak, mind a menzák esetében – bár a két példa igen távol egymástól – azt mondhatjuk, hogy az étkezések formai elemei kikerültek a családi, a közösségi ellenőrzés keretei alól, helyette vendéglátóipari szolgáltatók, egészségügyi hatóságok igyekeznek ennek kereteket szabni. A sikeres működéshez, az élvezetes közös étkezések hétköznapi vagy ünnepi megvalósulásához azonban hozzátartoznak a közösségi integrációs, szocializációs, identitást formáló funkciók is. Ha ezek csorbulnak, ha nem kapnak elég figyelmet, akkor pusztán az ételek fogyasztása – ha még oly egészséges, vagy drága is, mint azt előírják – nem elégítheti ki az emberi szükségletek széles körét, nem ad valódi elégedettséget, valódi asztali örömet. Ezen a ponton kapcsolódhat be a táplálkozáskultúra-kutató a folyamatokba. Interdiszciplináris kutatást szerveztünk – a fent bemutatott előzetes eredményekre építve –, melynek keretében néprajzkutatók és dietetikusok együtt tárják föl és elemzik, értelmezik a közétkeztetés működését egy széleskörű felmérés keretében 2018–2020 között.³² A cél többek között az, hogy sokféle példa föltárása, dokumentálása nyomán a változásokat előmozdítsuk, valamint hogy a fogyasztói oldal igényi is meghatározó tényezőként beépüljenek a döntési folyamatba lokális és országos szinten a gyermek közétkeztetés rendszerébe.

³¹ Lásd például Sylow 2005.

³² Az NKFIH által támogatott kutatás, lásd 1. jegyzet.

HIVATKOZOTT IRODALOM

- Arnaiz, Mabel Gracia 2009: Learning to Eat. Establishing Dietetic Normality in the Treatment of Eating Disorders. *Food, Culture & Society*, 12, 2, 191–215.
- Bahtyin, Mihail 1982: *Francois Rabelai művészete, a középkor és a reneszánsz népi kultúrája*. Budapest.
- Bakó Ferenc 1987. Palócföldi lakodalom. Budapest.
- Barbro, Johanson (et al.) 2009: Nordic Children's Foodscapes. *Food, Culture & Society* 1. 25–51.
- Báti Anikó 1998a: Lakodalmi étrend Cserépfaluban. *Honismeret* 26. 62–69.
- Báti Anikó 1998b: Lakodalmi tisztségviselők és feladataik Cserépfaluban. *Néprajz és Nyelvtudomány* 39. 21–29.
- Báti Anikó 1998c: A cserépfalui lakodalom 1941–1996. In: Nagy Károly (szerk.) *Cserépfalu hét és fél évszázada: tanulmányok a község hét és fél évszázados történetéről*. Cserépfalu. 297–314.
- Báti Anikó 2000: A lakodalmi ételek, étrend változása. *Herman Ottó Múzeum Évkönyve*, XXXIX. Miskolc. 481–496.
- Báti Anikó 2008: *Régi és új elemek a Cserépfalui konyhán*. Budapest. (Néprajzi Értekezések 1.)
- Báti Anikó 2010a: Táp-érték. In: Bali János – Báti Anikó – Kiss Réka (szerk.): *Inde Aurum – Inde Vinum – Inde Salutem Paládi-Kovács Attila 70. születésnapjára*. Budapest. 458–474.
- Báti Anikó 2010b: Cserépfalu közösségi élete az ünnepek, az ünnepi étkezések tükrében. In: Mód László, Simon András (szerk.) *Olvasó. Tanulmányok a 60 esztendő Barna Gábor tiszteletére*. Szeged, 633–641. (Szegedi Vallási Néprajzi Könyvtár; 26.)
- Báti Anikó 2014: Paradicsomlevestől a fűrjtojásig. A gyermekétkeztetés néprajzi vizsgálata budapesti példa nyomán. *Ethno-Lore: A Magyar Tudományos Akadémia Néprajzi Kutatóintézetének Évkönyve* XXXI. 201–259.
- Báti Anikó 2018: Mai menü. *Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról*. Budapest.
- Benda Borbála 2014: Étkezési szokások a főúri udvarokban. Szombathely.
- Bényi Mária 2013: Mennyit esznek meg a gyerekek? Élelmezés, 10. 11, 34–35.
- Bényi Mária 2014: Levesek moszlékban. Élelmezés, 11, 1, 10.
- Berezki Ibolya 2007: A lakodalom étrendje és mágikus erejű ételei Jász-Nagykun-Szolnok megyében. *Tisicum. A Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Múzeumok Évkönyve* XVI. 93–99.
- Ekman, Paul 2011: *Leleplezett érzelmek*. Budapest.

- Fél Edit – Hofer Tamás 1997: *Arányok és mértékek a paraszti gazdálkodásban*. Budapest.
- Forgács Attila 2016: *Az evés lélektana*. Budapest.
- Haden, Roger 2006: 'Pandora's Lunchbox' on Esthetic Education, Children, and Food. *Food, Culture & Society*, (9.) 3, 265–274.
- Istvánffy Gyula 1894: Mátraalji palóc lakodalom. *Ethnographia*, V. 38–51.
- Jávor Kata 2001: A társadalmi érintkezés formái. A vendéglátás illeme. In: Bali János – Jávor Kata (szerk.): *Merítés. tanulmányok Szilágyi Miklós tiszteletére*. Budapest, 263–276.
- Kalafa, Amy 2011: *Lunch Wars. How to Start a School Food Revolution and Win the Battle for Our Children's Health*. New York.
- Katona Imre 1958: Vándormunkások toborzása a kapitalista Magyarországon. *Ethnographia* LXIX. 29–52.
- Kisbán Eszter 1977: Táplálkozás. In Ortutay Gyula (főszerk.): *Magyar Néprajzi Lexikon*. V. Budapest.
- Kisbán Eszter (szerk.) 1994: *Parasztkultúra, populáris kultúra és a központi irányítás*. Budapest.
- Kisbán Eszter 1997: Táplálkozás. In Paládi-Kovács Attila (főszerk.): *Magyar Néprajz*. IV. Életmód. Budapest. 419–582.
- Kisbán Eszter 2001: Szokásszerű vagy meglepetés. Az ünnepi ételsor összeállításának két mintája. In: Bali János – Jávor Kata (szerk.): *Merítés. Tanulmányok Szilágyi Miklós tiszteletére*. Budapest, 225–231.
- Kisbán Eszter 2009a: Az étkezések szerkezetéről. In: BALI JÁNOS – TURAI TÜNDE (szerk.): *Élet/Út/Írások*. Budapest, 408–417.
- Kisbán Eszter 2009b: Táplálkozáskultúra. In: PALÁDI-KOVÁCS ATTILA (főszerk.): *Magyar Néprajz. Táj, nép, történelem* I. 2. Budapest, 406–425.
- Kisbán, Eszter 2010: Arranging the Meal: The Middle-Class Three-Course Meal in Central Europe – The Soup Course in Hungary, from the Eighteenth to the Twentieth Centuries. In:
- Lysaght, Patricia (ed.): *Food and Meals at Cultural Crossroads*. 82–91.
- Kotics József 2006: Ünnepek és rítus napjainkban. *Debreceni Disputa* 2006 április. 4–9.
- Kuti Klára 2003: Táplálkozás és háztartásvezetés Bornemissza Anna 17. századi udvarában. ELTE Európai Etnológia Doktori Iskola. Kézirat.
- Nyíri Tamás 1977: Homo festivus. *Vigília* 1977. XLII. 10. 649–656.
- Paládi-Kovács Attila 2007: *Ipari táj. Gyárak, bányák, műhelyek népe a 19–20. században*. Budapest.

- Plamper, Jan 2015: *The History of Emotions: An Introduction*. Translated by Keith Tribe. Oxford.
- Rosenwein, Barbara H. 2015: *Generations of Feeling. A History of Emotions, 600–1700*. Cambridge.
- Sárkány Mihály 1983: A lakodalom funkciójának megváltozása falun. *Ethnographia* 1983. XCIV. 279–85.
- Sárközi Zoltán 1965: A summások. In Szabó István (szerk.): *A parasztság Magyarországon a kapitalizmus korában. 1848–1914. II. szerk.*, Budapest. 321–381.
- Stearns, Carole Z. – Stearns, Peter N. 1985: Emotionology: Clarifying the History of Emotions and Emotional Standards. *The American Historical Review*. (90.) 4. 813–836.
- Sylow, Mine 2008: Tempting French Fries. Cultural Analysis as an Approach in the Development of Healthy Fast Food. In: Fredriksson, Cecilia – Jönsson, Håkan (red.): *ETN: JOB. Etnologisk skriftserie*. Lund, 13–26. <http://lup.lub.lu.se/luur/download?func=downloadFile&recordOId=4285811&fileOId=4285820> – (utolsó letöltés: 2014. február 15.)
- Széman Zsuzsa 1983: A lakodalom hagyományőrző szerepe és társadalmi funkciója Felsőtárkányon. *Ethnographia* (XCIV.) 285–296.
- Umbrai Laura 2017: Mit evett Budapest? A főváros ételmezéspolitikájának kialakulása és működése az első világháború éveiben. In: Egrý Gábor – Kaba Eszter (szerk.): *1916. A fordulat éve? Tanulmányok a Nagy Háborúról*. Budapest. 267–301.
- Várkonyi-Nickel Réka 2017: *Rimaiak a gyár völgyében. Egy salgótarjáni munkáskolónia társadalmi államosítás előtt*. Budapest.
- Venezs József Turós Emil 1961: *Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia*. Budapest.