

## A KORTÁRS TÖMEGKULTÚRA GASZTRONÓMIAI MINTÁINAK HATÁSA A GYERMEKEK-KÖZÉTKEZTETÉSÉRE

---

A magyarországi<sup>1</sup> táplálkozásnéprajzi kutatásokban<sup>2</sup> markáns fordulat zajlott le az ezredforduló környékétől napjainkig.<sup>3</sup> A Kisbán Eszter munkássága által meghatározott 1960–90-es években sor került a magyar köznépi táplálkozáskultúra szinte teljes, történeti változásokra fókuszáló rekonstrukciójára olyan témák mentén, mint az ételválaszték alakulása, az étkezések napi, heti és éves rendje, az asztali etikett, a központi szabályozás vagy az európai szakácsművészeti központok hatásai (Kisbán 1963, 1966, 1967, 1968, 1969, 1970, 1975, 1984, 1987, 1989, 1992, 1994, 1997a, 1997b, 1997c, 2001). Az új korszak elmúlt évtizedekben meghatározó kutatója, Bati Anikó korai munkái még olyan „hagyományos” téma jelenig nyúló változásvizsgálatára fókuszáltak, mint a (cserépfalui) falusi ünnepi, lakodalmi étkezés (Bati 1998a, 1998b, 1998c, 2000, 2004). Innen indulva, érdeklődése fokozatosan a (nagy)városi jelenkutatás és a hétköznapi élet felé fordult, amelyet két, egymásba fonódó kutatása jellemez a leginkább: egy budapesti, 20. kerületi 100 lakásos társasházban és az óvodai és iskolai menzákban végzett vizsgálatai.<sup>4</sup> A tudományos érdeklődés, a kutatási fókusz változása természetesen nem magyarországi jelenség, az európai etnológiában már két évtizeddel korábban lezajlott.<sup>5</sup>

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

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

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

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

<sup>2</sup> A szerző az Eötvös Loránd Tudományegyetem Bölcsészettudományi Kar, Néprajzi Intézet egyetemi adjunktusa.

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

<sup>4</sup> A tapasztalatok összefoglalása: Bati 2018. A közétkeztetés kutatásának eredményeiről: Bati 2014, 2020.

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

## A kortárs magyarországi gasztronómia megközelítésének egy lehetséges tematikája

Ha napjaink gyermek-közétkeztetésének témájával foglalkozunk, nem tehetjük meg, hogy figyelmen kívül hagyjuk a táplálkozás jelenkori tendenciáit, amelyek pedig a kortárs társadalom és kultúra részei. Hogyan, milyen témák mentén lehet tematizálni a kortárs táplálkozáskultúrát? Ebben lehet segítségünkre a Kapitány-házaspár kötete, mely a kortárs életvilágok, az ezredforduló utáni magyarországi „korszellem” talán legátfogóbb, ugyanakkor legrészletesebb feltárására törekszik (Kapitány – Kapitány 2013). A kortárs magyarországi gasztronómiát is részben az általuk felvetett szempontrendszer alapján érdemes tematizálni. A szegénység és a gazdagság polarizációja témához tartozhat, hogy a miként jelenik meg a szegénység az élelmiszer vásárlásban és fogyasztásban? A kukázók élelemgyűjtögetésétől az alacsony keresetűek „státuszsimbólumának” tekinthető csirke farhát vásárlásáig és felhasználásáig hosszú a sor. A másik oldalon elhelyezkedő gazdagok státuszsimbólumainak tekinthető ételek és éttermek („fine dining”, Michelin-csillag) olyan nyersanyagokat jelenítenek meg, mint a Szent Jakab kagyló vagy az Angus marha bészín. Az elit gasztronómia nyelvészeti antropológiai kutatása is érdekes lehet, kezdve az étlapok, menü kártyák által kínált ételek elnevezésétől<sup>6</sup> a konyhatechnikai eljárások meghatározásáig (blansírozás, szuvidálás stb.) és a különféle fúziós konyhákig vagy a molekulális gasztronómiáig.

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

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Milyen kapcsolatban van a kortárs táplálkozáskultúra és a gyermekek közétkeztetése?**

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

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



ÉTLAP

2023. április 24.-től

április 28.-ig

17. hét

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

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

A változtatás jogát fenntartjuk!

A savanyúság édesítőszeret tartalmaz!

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

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

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

### Konklúzió

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

### IRODALOM

BÁTI Anikó

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

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

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

JÁNOS BALI

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

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

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