

A KÖZÉTKEZTETÉSI KONYHÁK VILÁGÁNAK NÉPRAJZI VIZSGÁLATA

Tanulmányomat¹ a fogalmak tisztázásával kezdeném.² Azt a helyiséget, amit a lakóépületen belül ételkészítésre használunk, konyhának nevezzük (MNL 1980; Bali – Máté 2009: 7–14; Báti 2018). Ettől a menzák konyhái, abban térnek el, hogy nem csupán a lakótérrel különülnek el szervesen, hanem úgy általában sokkal inkább hasonlítanak egy ipari létesítményre. Ennek megfelelően, ezek a konyhák, sajátosan kialakított és felszerelt helységek, melyek a kiszolgálandó intézményhez, épülethez tartoznak (például: iskolák, óvodák, gyárak) vagy akár különálló épületek is lehetnek. Az itt dolgozók minden esetben egy nagyobb társadalmi réteg élelmészét végzik, legyenek azok gyermekek, rászorulóak vagy idősek akár. A menzákön dolgozók csoportja két részre bontható, szakképzett (élelmészvezető, szakács, dietetikus) és kiegészítő személyzetre.

A szakképzett közétkeztetési dolgozók archetípusai a summások szakácsnői, az uradalmi szakácsok, valamint falusi sütő- és főzőasszonyok voltak, gyakran őket alkalmazták egy-egy település, intézmény menzáin, mivel már rendelkeztek azzal az előzetes tapasztalattal, gyakorlattal, aminek köszönhetően nagyobb tömegek étkeztetését is képesek voltak ellátni. Ugyanez a folyamat visszafelé is kialakulhat (Bali 2009: 10–11), amikor egy-egy főzőkonyha személyzete például esküvők, keresztelők, halotti torok étkeztetését vállalja el, így plusz bevételt teremtve a menzának és dolgozóinak. Ezutóbbi esetben az anyagi haszon mellett, egy-egy ilyen sikeresen lebonyolított rendezvény alkalmat ad nem csak a konyha presztízsének növelésére, új technikák, ismeretek kipróbálására és átadására, de akár a társadalmi kapcsolatok elmélyítésére is, ami jelentősen növelheti a konyhán dolgozók megbecsülését a köz-

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Bársony Tamás: A közétkeztetési konyhák világának néprajzi vizsgálata. In: Báti Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi bérgazságtája*. (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 315–324.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-14>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: barsonytamas88@gmail.com

Kulcsszavak: néprajzi látásmód, terepmunka, résztvevő megfigyelés, munkaszervezés, kommunikáció.

² A tanulmány a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal támogatásával, az NKFIH, 128925 K-18 nyilvántartási számú projekt keretében valósult meg. A szerző a tanulmány megírásakor az ELTE BTK Néprajzi Intézet néprajzszakos BA hallgatója volt.

vetlen környezetükben, így generálva mind nagyobb és nagyobb megrendelői kört a menza számára.

Ugyanakkor nem szabad megfeledkezni arról, hogy a közétkeztetési konyhák társadalmi beágyazottsága szinte teljes egészében az általuk rendszeresen ellátott emberek véleményén múlik, legyenek azok gyermekek vagy felnőttek. Tanulmányomban azt veszem sorra, hogy ennek a folyamatnak milyen aspektusai vannak, és egy példán keresztül bemutatom, miként lehet erre hatással a néprajz, mint metodika.

A kutatásról

A kutatásban néprajzkutatók és dietetikusok vettek részt, összesen kilenc terepen folytattak kérdőíves és résztvevő megfigyelésen alapuló vizsgálatokat. A helyszínek kiválasztásakor fontos szempont volt, hogy különböző típusú (falu, város) települések kerüljenek vizsgálat alá. A kutatás középpontjában a gyermek közét-



1. kép: Főzőkonyha (Fotó: Bársony Tamás, Eger, 2020)

keztetés társadalmi beágyazottsága állt, így a terepmunkákat az iskolákban és az ebédlőkben, valamint a főző- és tálalókonyhákban végezték.

Kutatás és módszertan

A csoport tagjaként, az ELTE Néprajzi Intézet hallgatójaként a konyhakkal, mint önálló kutatási témával foglalkoztam. A terepmunka során a résztvevő megfigyelés mellett interjúkat készítettem a konyhán dolgozókkal (élelmezésvezetőkkel, szakácsokkal, konyhai kisegítőkkel és a tálalókonyhán dolgozókkal), a pedagógusokkal, fókuszcsoportos beszélgetésekre került sor több osztályban is, fényképeket csináltam a bejárt helyszíneken. A kutatásra komoly hatást gyakoroltak a koronavírus okozta járványhelyzettel járó korlátozások és az egyes helyszínek fenntartóinak változásai. Ezek együttesen jelentősen módosították a terepmunka lehetőségeit, így az eredetileg tervezett állomásozó terepmunkától egyetlen helyszín kivételével el kellett tekintenem. A kilenc helyszín közül hat helyen folytatottam terepmunkát, ezek között ötnél (Budatétény, Eger, Pápa, Rózsaszentmárton, Szarvas) volt alkalmam megtekinteni mind a főzőkonyhát, mind az ebédlőt vagy a tálalókonyhát. A fényképek (~540 fotó) mellett, az interjúk is a konyhákban egy-egy műszak alatt készültek, ez alól kivételt képezett a rózsaszentmártoni főzőkonyha, melynek terepmunkáját és annak eredményét külön is be fogom mutatni. Ennek okán főleg rövidebb és a konyha működését általánosságban érintő témák felvetésére volt lehetőség. A legértékesebb beszélgetések az élelmezésvezetőkkel készülhettek, mivel az ő munkaidőjükbe és gyakorlatukba ez jobban belefért. A helyszínbejárások alatt is többnyire ők kísérték minket, mikor ezt idejük engedte. A beszélgetések alatt igyekeztem minél többet megtudni a következőkről:

1. alkalmazottak (létszám, szakképzett munkaerő, fizetés, fluktuáció, kor és nemek szerinti megoszlás, hierarchia)
2. munkaterületek, főző- és tálalókonyha, étkezőhelyiség (felszereltség, méret, elhelyezkedés)
3. feladatkörök (élelmezésvezető, szakács, kézilány, kisegítő, közmunkás, szállító)
4. egy átlagos nap menetrendje (műszakok, beosztás)
5. fogyasztók (bölcsődések, óvodások, iskolások, középiskolások, kollégisták, nyugdíjasok, szociális étkeztetés, illetve maguk a konyhai dolgozók)
6. gazdálkodás (beszállítók, számítógépes program használata a menü készítéséhez, maradékkezelés, logisztika, egyéb gazdasági tevékenység, például: catering tevékenység).

A kutatás során lehetőségünk nyílt a kollégákkal együtt meg is kóstolni a konyhákon elkészített ételeket, ami alapján újabb következtetéseket sikerült levonnunk egy-egy jó vagy kevésbé szerencsés gyakorlat alkalmazásáról az adott helyszínen. Így az adott körülmények között belülről kifelé igyekeztem feltérképezni az étel útját, a főzőüstöktől egészen a tányérokig, és a következtetéseimet ezek alapján vontam le.



2. kép: Főzőkonyha (Fotó: Bársony Tamás, Budapest, 2021)

Térhasználat, lokáció

A vizsgált helyszínekről általánosságban elmondható, hogy azoknak a menzáknak a működése kiegyensúlyozottabb, ahol a legrövidebb az étel szállítási lánc a konyhától a tányérokig. Ennek előnye, hogy az elkészült ételekre így kevésbé hatnak a szállítás alatt végbemenő fizikai változások. Például a frissen kitálalt fogások (rizs, tészta) tovább „főhetnek” a szállításra szolgáló, hőtartó eszközökben, állaguk így a hosszabb szállítási lánc alatt változhat, jellemzően túlkészültté válhatnak vagy akár ki is hűlhetnek. Ezen túl, ha a menza/ebédlő/tálalókonyha messzebb helyezkedik el

a konyhától, a konyha egyáltalán nem, vagy csak nehezebben tud reagálni az esetlegesen felmerülő problémákra, igényekre. A harmadik jelenség is ehhez az utóbbihoz kapcsolódik, ez pedig nem más, mint a személyes ismeretségen alapuló kapcsolat. Mert ahol a konyha nincs elszeparálva az ebédlőtől és a fogyasztók nap, mint nap találkozhatnak és megismerhetik a konyhán dolgozó személyzetet, ott gyakrabban épülhetnek ki bizalmon alapuló kapcsolatok, egy-egy új fogás bevezetése könnyebben válhat elfogadottá a fogyasztók részéről és az ételről való kommunikáció közvetlenebbül folyhat. Végso soron a készétel szállítási láncának minél kisebb hossza, a nyilván való gazdasági előnye (szállítási költségek csökkenése) mellett hozzájárulhat ahhoz, hogy a menzakonyhák elkészített ételek megfelelő hőmérsékleten és állaggal legyenek kitálalva, és a fogyasztók (gyerekek, nyugdíjasok és rászorulóok) szívesebben vegyék magukhoz azokat.



3. kép: Tálalókonyha a menzán (Fotó: Bársony Tamás, Pápa, 2021)

Ami még a térhasználatot illeti, kiemelt szerepe jut magának az ebédlőnek is. A konyha szempontjából mind az ebédlő, mind a tálalókonyha mérete, elhelyezkedése és egymáshoz való aránya is fontos. Azokon a menzákon, ahol a tálalókonyha

megfelelő felszereltséggel rendelkezik (például mosogatógéppel, kellő hellyel a tálaláshoz, egy épületben található a főzőkonyhával), ott a tálalás is sokkal gördülékenyebben megoldható, a munkavégzés kevesebb energiát követel meg a személyzettől, akiknek így az étel kitálalása mellett lehetőségük nyílik több időt szánni az információra, kommunikációra és így szorosabb kapcsolat kiépítésére a fogyasztókkal.

Személyzet, munkaerő

Kisebb és nagyobb egységeknél is szerencsés, ha tálalásban a személyzet olyan tagjai vesznek részt, akik legalább részben jelen voltak az ételek elkészítésénél (például osztott műszakban dolgoznak), így a fogyasztók elsőkézből kaphatnak választ, az esetleges kérdéseikre és a tálalókonyhán dolgozók is hitelesebben közvetíthetnek a főzőkonyha és a menza között.

Vizsgálataink alapján megállapítható, hogy a főzőkonyhákön általános jelenség az idősebb női alkalmazottak felülreprezentáltsága. Jártam olyan főzőkonyhán, ahol



4. kép: Főzőkonyha (Fotó: Bársony Tamás, Rózsaszentmárton, 2021)

az 57 fős személyzet minden tagja nő volt. Figyelembe véve ennek a fizikai munkának az anyagi megbecsültségét és megterhelő voltát, kiváltképp nagylétszámú fogyasztói közönségnél, ez jelentős fluktuációhoz vezethet, jellemzően a konyhai kisegítő személyzet körében. Egy másik gyakori probléma a szakképzett munkaerő újratermelése/kitanítása, ami szintén az előző két jellemzőből következik. Ez főleg a kisebb létszámmal dolgozó főzőkonyhákban okoz komolyabb gondot, ahol már egy-egy fő kiesése is jelentős kihívások elé állítja az egységek üzemeltetőit.

Konyhai felszereltség

Az eszközkészlet terén elmondható, hogy a vizsgált főző- és tálalókonyhákban rendelkezésre álltak a szükséges feltételek ahhoz, hogy az ételeket el tudják készíteni és ki tudják tálalni. Mindemellett akadtak olyan problémák, amik megoldásra vártak, várnak. Az egyik helyszínen például a tálalókonyhán kézzel mosogattak, ami igen megterhelő volt a tálalókonyhán dolgozók számára, miközben az ebédlő területén egy vadonatúj, bekötött mosogatógép állt érintetlenül. Mikor erre rákérdeztünk, azt a választ kaptuk, hogy a gépet eredetileg a tálalókonyhába szánták, de azt egy pályázat keretében tudták megvásárolni. Ám a pályázatban volt egy olyan feltétel, hogy a mosogatógépet az étkezőben kell üzembe helyezni és használni, míg a pályázatba foglalt időtartam le nem jár. Így alakult ki az a helyzet, hogy az iskola ebédlőjében elhelyezett ipari jellegű mosogatógép gyakorlatilag kihasználatlan maradt évekig, mivel a gyerekek számára veszélyes és nehezen kezelhető lett volna. Ezzel párhuzamosan a tálalókonyhán dolgozó személyzetből két-három embernek szinte folyamatosan kellett mosogatnia, nem kevés energiát és vizet használva el.

Egy másik kutatási terepnél, ennél összetettebb problémával találtuk magunkat szembe, amit egy hosszabb távú vizsgálat követett, mely során állomásozó, akcióantropológiai munkát végzett a szerző. Az esetet példaként szolgálhat arra, miként lehet a néprajzi szemléletet és végzett, gyakorlott szakácsként adott szakmai jártasságot egyesítve segítséget nyújtani egy munkaterületen, jelen esetben a gyermekétkeztetésben.

Néprajz a konyhában

A rózsaszentmártoni főzőkonyha egy szép és modern környezet, ami az óvoda épületében kapott helyet. 55 millió forintból épült és 2018 májusában nyílt meg.

Remekül felszerelt, méretét tekintve is ideális. Rendelkezik mindazon gépekkel, amikre szükség lehet az ételek elkészítéséhez. A konyhán ~208 főre főztek (iskola, óvoda, öregotthon és szociális ellátás), a hétvégén ~50 főre, de 500 főre volt engedélyük 40 kilométeres körzetben. A kétnapos résztvevő megfigyelést követően tapasztalatainkat lehetőségünk volt közvetlenül megosztani a főző- és tálalókonyhán dolgozókkal és az üzemeltetővel, az önkormányzattal. A beszámolóink utáni beszélgetés végén felkérést kaptam a polgármester asszonytól, hogy egy hosszabb időtartamú terepmunka keretén belül folytassam a megkezdett munkát.

A feladatom elsősorban az volt, hogy a konyha alkalmazottjainak mutassak technológiai- és gyakorlati újításokat és fogásokat, valamint ajánlásokat tegyek a konyha működésének optimalizálására. Erre a második terepmunkára egy hónappal később, augusztus 16. és 19. között került sor, a nyári szünet alatt. A terepmunka közben tényleges akcióantropológiát végeztem: nem csak megfigyeltem a munkaszervezést, az alkalmazott konyhai gyakorlatot és a dolgozók mentalitását, de aktívan szerepet vállaltam a konyha működésében. Javaslataim eleinte az ételek változatosságának fokozására és elkészítésére vonatkoztak. Kezdetben ezeknek visszafogott volt a fogadtatása. Az első napon, a jelenlévő szakácsnő szívélyes és alkalmazkodó volt, „*Itt most minden úgy lesz, ahogy te akarod/szeretnéd.*”, mindaddig, míg a megszokás hagyománya felül nem írta az akciót/utasítást/javaslatot; ilyenkor gyakran hangzottak el olyan frázisok, mint: „*Mi ezt így szoktuk.*” vagy „*Már próbáltuk.*”

Az állandó személyzet egy élelmezésvezetőből, három szakácsból, egy kézilányból, egy konyhai kisegítőből és egy karbantartóból állt, ez utóbbi a kiszállítást is végezte. Ezen kívül volt még egy személy, aki közvetlen ráhatással bírt a konyha működésére, ugyanis az étlapot az élelmezésvezető és az óvodavezető közösen hagyták jóvá. A helyzet további érdekességét adta még, hogy az egyik szakács, az élelmezésvezető édesanyja volt. Ebben a komplex kapcsolati hálóban igyekeztem megtalálni a szakmai mozgásteremet és törekedni arra, hogy javaslataim hatáson és a megfelelő helyre jussanak el.

A második naptól a szakácsokkal való beszélgetések és az együtt végzett munka alatt, fokozatosan kerültek elő azok a kihívások, amikkel a konyhai dolgozóknak nap, mint nap reagálnia kellett. A főzőkonyhán egyszerre három fő dolgozott rajtam kívül, egy szakács és egy kézilány vagy két szakács, mellettük pedig volt a hétköznapiokon egy, a közmunkaprogram keretében alkalmazott konyhai kisegítő. Egy műszak 6:30-tól 15:20-ig tartott. Kiderült, hogy a konyha létszámihiánnyal küzd, mert bár eredetileg két közmunkást akartak felvenni, az egyik időközben visszalépett, és így például a tálalásnál hátrányba került a konyha működése, mert

valakinek fel kellett mennie az iskolához az elkészült étellel tálalni. Ez a munkaerő-átcsoportosítás jelentősen befolyásolta a napi munkaszervezést. Épp ezért az ételeket igyekeztek leegyszerűsíteni, homogenizálni. A megszokott formákhoz ragaszkodtak, hogy minél gyorsabban tudják végezni a dolgukat. Ez természetesen meglátzott az ételeken is, mind állagban, mind ízben. Három-, ötszázforintos befizetések mellett kellett megfelelő minőségű, mennyiségű és tápértékű ételeket előállítaniuk. Mindezt egy megadott létszámmal, egy változó létszámmal. A szakácsok az évek folyamán, saját elmondásuk alapján igyekeztek változatosabb étrendet meghonosítani, de ezek a próbálkozások ellenállásba ütköztek a fogyasztók részéről, hiába volt az „ötletláda” az iskolában és az „élelmezési tanács” a nyugdíjas otthonban. A teljes képhez hozzátartozik, hogy általában egy-két alkalom után feladták az új étel bevezetésére tett kísérletet. Ennek oka épp annyira lehetett a konyha kis költségvetési kerete, mint az, hogy a településen közbeszéd tárgyát képezte a menzán elkészülő ételek milyensége, és ez közvetlenül a konyhai dolgozókra is hatással volt. Továbbá a személyzetnek nem állt rendelkezésére étkező, így a folyosón voltunk kénytelenek enni. Emellett nem volt készételes-, se személyzeti hűtő a konyhán. Az előbbi nagyban megkönnyíthette volna a másnapi fogásokra való előkészülést, míg az utóbbi az alkalmazottak komfortérzetét növelhette volna jelentősen.

A terepmunka alatt tett megfigyeléseimet végezetül egy rövid jelentésben összegeztem és a polgármesterasszony felé továbbítottam. Ennek hatására pedig elkezdtek alkalmazni egy újabb konyhai dolgozót, hogy a már meglévő személyzet terheit csökkentsék, ezáltal elősegítve a menza optimálisabb működését és így közvetve a jobb minőségű, finomabb ételek elkészítését.

Összegzés

A fenti eset vázolója szolgál példaként, hogy a néprajz, mint elemző, értelmező és közvetítő tudomány, miként képes hatással lenni egy kisebb (egy menzán dolgozó emberek) vagy egy nagyobb (a fogyasztók) közösség életére, akár a mindennapok szintjén is. Kevés ellentmondásosabb területe van a vendéglátóiparnak, mint a közétkeztetés. Az ember befizet egy összeget, beül egy helyiségbe (vagy házhoz szállítják a részére) és kap egy adag ételt. Egy adag ételt, amin nem változtathat, nem kérhet helyette másikat, reklamációnak helye van ugyan, de megoldás aligha lehetséges. A fentiekben igyekeztem képet alkotni a menza megítélésének fontosabb szempontjairól, a konyhák működésének és a konyhai alkalmazottak szemszögéből.

IRODALOM

BALI János

- 2009 Falusi sütő- és főzőspecialisták a 20. század második felében Elemzési szempontok. In: Bali János – Máté György (szerk.): *Mézes-krémes. Néprajzi dolgozatok a falusi sütő- és főzőspecialistákról.* 7–14. Budapest: ELTE BTK Néprajzi Intézete.

BÁTI Anikó

- 2018 *Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról.* Budapest: MTA Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet.

ORTUTAY Gyula (főszerk.)

- 1980 *Magyar néprajzi lexikon III. (K-Né).* Budapest: Akadémiai Kiadó.

TAMÁS BÁRSONY

AN ETHNOGRAPHIC STUDY OF THE WORLD OF CATERING KITCHENS

Keywords: ethnographic approach, fieldwork, participant observation, work organisation, communication

The paper explains the ethnographic methods used to study public catering kitchens and the people who work in them. In general, it outlines the research areas and characteristics involved, such as the use of space, the organisation of the workforce and kitchen equipment, by tracing the characteristics of the kitchens. Finally, it uses a concrete example to illustrate one of the possible roles of ethnography as a practical, applied science in the world of catering kitchens.