

Hagyomány és nyitottság – Négy megoldásra váró terület a hazai gasztronómiában

Tradition and Openness – Four issues to be settled in Hungarian gastronomy

Szerzők: Kovács Dezső¹ – Horeczki Réka²

A gasztronómia minden társadalmi formában különleges alkotási és fogyasztási folyamatot takar, mely különböző helyszíneken és formában naponta ismétlődik. A gasztronómián keresztül visszatükröződnek egy adott korszak hétköznapi társadalmi viszonyai, légköre, jellegzetességei, sőt bizonyos értelemben a nemzet karaktere is. Az ételek, italok, édességek stb. megmutatják az adott társadalmi környezet lehetőségeit, a szakácsok, cukrászok és más szereplők felkészültségét, kreativitását, valamint a rendelkezésre álló alapanyagok, fűszerek mennyiségét és minőségét. A tanulmány a Baranya vármegyei gasztronómiához, vendéglátáshoz kötődő szereplők véleményét mutatja be azon faktorok mentén, melyeknél leginkább szükséges a változtatás.

Gastronomy in any social form is a specific process of creation and consumption, repeated daily in different places and forms. Through gastronomy, the everyday social relations, atmosphere, characteristics and even, in a certain sense, the essential character of a nation are reflected. Food, drink, sweets show the potential of a given social environment, the skill and creativity of cooks, pastry cooks and other practitioners, together with the quantity and quality of the basic ingredients and spices available. The study presents the opinions of the actors involved in gastronomy and catering in Baranya County relating to the most important change factors.

Kulcsszavak: vendéglátás, gasztronómia, alapanyagok, helyi termelők, Baranya vármegye.
Keywords: hospitality, gastronomy, raw material, local producers, Baranya county.

gazdasági, esztétikai és élettani jelentősége van. A gasztronómia a színházhoz hasonlóan a jelen, a pillanat művészete.

A tanulmánynak két fontos előzménye volt. Az első egy civil javaslat alapján az Európa Gasztronómiai Régiója cím megszerzésére tett kísérlet volt 2020 és 2022 között. Az a meggyőződés vezetett bennünket, hogy Baranyának és Pécsnek olyan magyar és nemzetiségi gasztronómiája van, amire érdemes felhívni a nagyvilág figyelmét. Azonban a kívánt négy szektort (állami, magán, tudás és civil) érintő partnerség a szektorok képviselői és a címet adományozó barcelonai intézet között nem jött létre. A kezdeményezés elakadt annak ellenére, hogy a baranyai gasztronómia a maga sokféleségével, különleges vonásaival, erényeivel (és hibáival együtt is) méltán képviselhetné Magyarországot nemzetközi szinten, és érdemes lenne európai színvonalú fejlesztésre (HORECZKI-KOVÁCS 2022). A második előzmény a Kelet-Mecseket, a Völgységet és a Hegyhátat bemutató gasztró útikönyv elkészítése volt, mely során a LEADER-térség turizmusának

1. Bevezetés

A vendéglátás és a gasztronómia az élet valamennyi színteréhez és szinte minden mozzanatához kötődik, legyen az munka, ünnep, üzlet, tanulás vagy kultúra. Lehet fő- vagy mellékszereplő. Átfogó értelemben kultúrákötvetítő és –terjesztő, sok esetben romboló hatása is lehet mind kulturális, mind gazdasági tekintetben. A vendéglátás és a gasztronómia nem egyszerűen csak az étkezésről szól, sokkal több annál: tanulás, hagyományörzés, a vendégvárás tradíciója, közösségépítés, újítások terepe és sokasága, párkérésés lehetősége, egészségünk pillére vagy betegségünk okozója stb. Olyan összetett társadalmi jelenség, mely az élet minden területére hatással van. A háztartások, a helyi gazdaságok és a nemzetgazdaságok szintjén is fontos kulturális,

¹ címzetes egyetemi tanár, Baranyai Gasztrorégióért Egyesület, kovacs951@gmail.com

² tudományos főmunkatárs, HUN-REN Közgazdaság- és Regionális Tudományi Kutatóközpont, Regionális Kutatások Intézete, horeczki.reka@krtk.hun-ren.hu, <https://orcid.org/0000-0003-3131-681X>

gazdag gasztronómiai kínálata és sokszínűsége került feltérképezésre (BÁTORI et al. 2022, KOVACS-HORECZKI 2023).

2. Módszertan

Tanulmányunkban felvillantjuk a magyar vendéglátás és gasztronómia hosszú történetének utolsó hetven évét. Az elmúlt évtizedekben teljesen átalakult a vendéglátás és a gasztronómia stílusa és felfogása. A gasztronómiához kapcsolódó alapanyag-ellátás (mezőgazdaság és élelmiszeripar) szerkezete és szervezeti felépítése is megváltozott. Interjúink során egy vállalkozó a Benkő Laci bácsi-kultusz és a Széll Tamás-kultusz megnevezésekkel próbálta érzékeltetni a két különböző szellemiségű időszakot. A kutatás során figyelmünk a kereskedelmi vendéglátásra és gasztronómiára irányult. Nem foglalkoztunk a közétkeztetés különböző formáival (üzemi, iskolai, kórházi stb.), és nem vizsgáltuk – bár fontos forrás – azt az óriási mennyiségű írott és elektronikus receptkönyvet, televíziós főzőműsorokat, versenyeket, híres szakácsok útibeszámolóit stb., amelyek elsősorban a vendéglátás és gasztronómia szakmai, technikai jellemzőit, fogásait mutatják be.

Megállapításaink elsősorban a baranyai gasztronómia szereplőivel folytatott interjúkon, szakirodalmi leírásokon, személyes élményeken, továbbá az elérhető statisztikákon alapulnak. A tanulmányban felvázoljuk a vendéglátás és a gasztronómia értelmezését, illetve szerepét a társadalomban, a gazdaságban és a turizmusban. 2020 és 2023 között közel 50 interjú készült a vendéglátáshoz vagy a gasztronómiához kötődő személyekkel. A félig strukturált interjúk két-három órás intervallumban ölelték fel az interjúalanyok életútját, gasztronómiához való viszonyát és jövőbeni elképzeléseit. A véleményekből négy nagy témakört emeltünk ki és foglaltunk össze, melyek a jelen és a jövő gasztronómiai változásának kulcskérdéseit is jelentik: az alapanyag, a helyi termékek és a kistermelés helyzete, a helyi értékek és sajátosságok, a tisztességes versenyfeltételek és az oktatás-utánpótlás kérdése.

3. A vendéglátás és a gasztronómia jelentései és értelmezése

Táplálkozás, étkezés, étkeztetés, közétkeztetés, vendéglátóipar, vendéglátás, gasztronómia – többnyire ezek a fogalmak kapcsolódnak az emberi táplálékbevitelhez és élelmiszerfogyasztáshoz. Azonban a fogalmak minőségi különbségeket és különböző szereplőket jelölnek. A táplálkozás és az étkezés az élet fenntartásának szükségletéhez,

az alapvető tápanyagok emberi szervezetbe történő beviteléhez kapcsolódnak. Ez rendkívül sokféle, természetes és mesterséges formában és módon is megtörténhet (BALLAI et al. 1943, SZERB 2002, FEHÉR et al. 2011). Az étkeztetés, a közétkeztetés és a vendéglátóipar olyan gazdaságtani fogalmak, ahol bizonyos csoportok étkezése, táplálékbevitelének szolgáltatás formájában, szervezett módon, üzleti alapon biztosított. A fogalmak tartalmában az ételkészítésen és az étkezésen túl az ételek felszolgálási módját illetően is jelentős minőségi különbség van. A vendéglátóipar a vendéglátási ágazat sokféle alágazatát foglalja össze, melynek működését jogszabályi háttér biztosítja (37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet).

A vendéglátás fogalma jelenthet egy szűkebb körű, étkezéssel összekapcsolt együttlétet a barátokkal, rokonokkal, ismerősökkel, és jelenthet egy átfogó, a teljes vendéglátóipart lefedő értelmezést is. A kétféle megközelítésnek egy közös pontja van, melyet BRILLAT-SAVARIN (1962) klasszikus aforizmája fejez ki legjobban: „Meghívni valakit annyi, mint felelősséget vállalni a jóllétéről mindaddig, míg a fedelünk alatt marad.” (BRILLAT-SAVARIN 1962:9). Ami a régi vendégjog új megfogalmazásaként is értelmezhető.

Gasztronómián egy magasabb minőségű vendéglátást és étkezést értenek a különféle szerzők (GONDA 2018, CSAPODY et al. 2022). A vendéglátás és a gasztronómia kifejezéseket a hétköznapi szóhasználatban, és gyakran a szakirodalomban is, egymás szinonimájaként használják. Ha a vendéglátás és a gasztronómia szóba kerül, sok ember csak ételekre, italokra, receptekre, a fehér asztal örömeire, a gyomor kielégülésére gondol, holott mindkét kategóriának ennél jóval átfogóbb és sokrétűbb társadalmi jelentése és jelentősége van (LESTYÁN 1990). A nemzetközi szótárakban a gasztronómiával kapcsolatos meghatározások egy része az étkezés, az ételek körül forog, azok elkészítése, felkínálása, fogyasztása van a középpontban. A MERRIAM WEBSTER szótár gasztronómia alatt a jó étkezés művészetét vagy tudományát érti. A CAMBRIDGE szótár szerint a gasztronómia az a művészet és tudomány, ami a jó étel elkészítéséhez és fogyasztásához kapcsolódik. A VOCABULARY internetes oldal meghatározása szerint a gasztronómia minden, ami étellel kapcsolatos, az ételek tanulmányozása, az ételek története, a jó ételek készítése, illetve az, hogy mit és hogyan eszünk. A Princeton University WordNet-je kétféle meghatározást közöl. Az egyik szerint a gasztronómia főzési stílust jelent egy adott régióban, a másik szerint a jó étel kiválasztásának, elkészítésének és elfogyasztásának művészete és gyakorlata. Az IGI GLOBAL

az étkezésen, az étel elkészítésén és elfogyasztásán túl egy terület kultúrája és hagyományai közötti kapcsolatokat is beleérti a gasztronómia fogalmába. A gasztronómia az UNWTO, a turizmus világszervezete szerint is „sokkal többről szól, mint az étkezéstről. Tükrözi a különböző népek kultúráját, örökségét, hagyományait és közösségi érzését. Egyik módja a különböző kultúrák közötti megértés elősegítésének, valamint az emberek és a hagyományok közelebb hozásának.”

A fenti példák is mutatják, hogy mennyire sokszínű lehet a megközelítés. Szerzőtől, intézménytől függ, hogy milyen tágra vagy szűkre állítják a fókusz a vendéglátással és a gasztronómiával kapcsolatban. BRILLAT-SAVARIN klasszikus meghatározása azonban ma is érvényes kiindulópont: „A gasztronómia a rendszeres ismerete mindannak, ami az ember táplálkozására vonatkozik. Célja az ember életének a lehető legjobb táplálék által, a lehető legtovább való fenntartása. E célját akképpen éri el, hogy kétségtelen helyességű elvekkel igazgatja mindazokat, akik a táplálékul felhasználható dolgok keresésével, szállításával és elkészítésével foglalkoznak.” (BRILLAT-SAVARIN 1962:42).

4. A vendéglátás és a gasztronómia jelentősége a társadalomban és az emberek életében

Ha a vendéglátásról és a gasztronómiáról beszélünk, elsőként az élettani szerep kerül szóba, a szükséges tápanyagok és energia napi bevitele az emberi szervezetbe, annak folyamatos működtetése, és így az élet fenntartása. A második, ami eszünkbe jut az egészség megtartása, megőrzése vagy visszaszerzése. A harmadik szerep az élvezeteké, a mámoré, az extázisé. Azonban a gasztronómia kapcsán áttételesebb szerepre is gondolhatunk, a hagyományörzésre, a társadalmi és családi ünnepekre, a sztárolásra, a divatra, a fogyókúrákra vagy a legújabb trendekre (pl. GULD 2019, CSORDÁS et al. 2022, SZAKÁLY 2023). De a gasztronómia összefüggésbe hozható más társadalmi és természeti jelenségekkel, illetve környezeti hatásokkal is: állatok, növények kipusztulásával, élelmiszer pazarlással, a javak társadalmi elosztásával, éhezéssel és éhínséggel stb.

Érzelmeink alátámasztásához, bizonyításához, szerelmi vallomásainkhoz, lánykéréshez, csábításhoz, közösségek összehozásához, győzelmek megünnepléséhez vagy veszteségek feletti bánat és gyász tompításához is a gasztronómiát hívjuk segítségül. Diplomáciai érintkezésekhez, békekötéshez, üzleti alkukhoz szigorú protokoll és szertartásosság szerint kapcsolódik a gasztronómia, de

BRILLAT-SAVARIN más jellegzetességekre is felfigyelt: „...lakoma után az emberek kevésbé zárkózottak és könnyebben befolyásolhatók: szóval megszületett a politikai gasztronómia. A nagyebédek a kormányzás eszközeivé váltak, s a népek sorsát azóta lakomákon döntenek el. Ez nem paradoxon, nem is újság, csak egyszerű megfigyelés” (BRILLAT-SAVARIN 1962:42). Ezt a máig érvényes jelenséget nemcsak a nagypolitikában, hanem alacsonyabb szinteken is gyakorolják a különböző rangú vezetők, döntéshozók.

A helyi büszkeségnek és azonosságtudatnak is fontos alkotórésze a vendéglátás. Sok település jellegzetes helyi étellel szervezi meg a maga egyedi gasztrófesztiválját, mellyel megkülönbözteti magát másoktól. Ilyen helyi különlegességek hazánkban például a gomba, a palacsinta, a pite, a halászlé, a csirkepaprikás, a gőzgombóc, a birkapaprikás, a borsoskalács, amelyekre fesztiválok szerveződnek, amelyek a helyiek ünnepei is egyben.

A gasztronómia kapcsolatokról, közösségekről is szól. A helyi közösségekből és/vagy szereplőkből kihozza a versenyszellemet éppúgy, mint a *megmutatom magamat, a ki a legjobb, mit tudok csinálni* szellemiséget. E téren a nők és a férfiak egyenlő eséllyel szerepelnek. Régen az élet jeles napjai, ünnepei, a lakodalom, a keresztelő, a disznóvágás, a vallási ünnepek, a karácsony, a húsvét egyben gasztronómiai esemény is volt mind családi, mind közösségi szinten. A mai világban a hagyományos ünnepek helyett a partik, fogadások, céges rendezvények, családi események, csapatépítő rendezvények stb. nyújtanak új terepet a gasztronómia számára. A gasztronómia az egymás iránti tiszteletéről is szól. Emellett az egészséges életmód, az egészséges táplálkozás egyre erősebb irányzat a gasztronómiában. Az *ételed a gyógyszered* vagy a *gyógyszered az ételed* gondolat egyre nagyobb hangsúlyt kap a tudatos táplálkozásra törekvők körében. Többen az egészséges táplálkozást a jövő egyik útjának tekintik a gasztronómiában. A méz és a méhészek munkája is egyre inkább a közvélemény figyelmének középpontjába kerül, a méhek beporzásban játszott szerepe révén. A turizmus keretein belül sok ember kel útra és látogat meg más tájakat, országokat, kontinenseket, többek között azért, hogy megkóstolja és élvezze az adott vidékek ízeit, aromáit, illatait. A helyiek és a turisták érintkezése, kiszolgálása a fogadó terület gazdaságára, kultúrájára is hatással van. Ezen kölcsönhatásokban és a kulturális érintkezésben a gasztronómia kiemelt szerepet játszik (RUBOVSKY et al. 2009).

A gasztronómia a sporthoz és a kultúrához hasonlóan az országimázs és a tudatformálás eszköze is egyben. LUKÁCS ISTVÁN és KOLBE GÁBOR

Séf című könyvében kerül említésre, hogy 1956-ban „amikor az ég és a föld összeszaladt, a legnagyobb balhé közepette elintézték, hogy a magyar szakács válogatott tagjai útlevelet kaphassanak és – igaz, belügyi kísérettel, de – részt vegyenek az esedékes frankfurti Szakácsolimpián, ahonnan aranyéremmel tértek haza” (LUKÁCS–KOLBE 2016:61). Napjainkban a Bocuse d’Or nevű szakácsverseny kap kiemelt támogatást a kormánytól, hogy azon a hazai indulók jól szerepeljenek és ezzel öregbítsék a magyar gasztronómia hírét és rangját.

Az étkezés, táplálkozás helyszínei és terei rendkívül sokfélék lehetnek: a családi konyhától, ebédlőtől az ötszallagos szálloda étterméig, a vidéki préháztól vagy útmenti büfétől a magyaros csárdáig, az üzemi étkezdétől az iskolai menzáig stb. Az étkezés lehet szabályokhoz kötött, szertartásos, vagy lazább, kötetlenebb, ahol néhány szabályon kívül nincsenek előírások. A felgyorsult élet következtében sokan akár útközben vagy munka közben esznek.

A gasztronómiát legérzékletesebben a mai napig BRILLAT-SAVARIN szavai írják le. Meggyőző érvelése nemcsak azt támasztja alá, hogy a gasztronómiának a tudományok között van a helye, hanem azt is bizonyítja, hogy életünk során az egyik legnagyobb élvezetet ez a tevékenység nyújtja: „És lehetséges volt-e megtagadni a helyet attól a tudománytól mely a bölcsőtől a sírig gyámolunk, mely megnöveli a szerelem örömeit, és a barátság bizalmasságát, mely lefegyverzi a gyűlöletet, könnyebbé teszi ügyeink intézését, s rövid életpályánkon az egyetlen olyan élvezetet nyújtja nekünk, mely soha ki nem fáraszt, ellenben felüdít, ha másban kifáradunk?!” (BRILLAT-SAVARIN 1962:41).

5. A magyar gasztronómia sokszínűsége, ellentmondásai és amidben változtatásra van szükség

A magyar vendéglátás az elmúlt hetven évben hihetetlen változásokon ment keresztül. Szinte fel-foghathatlan, hogy a második világháború előtti polgári gasztronómiát felváltó szocialista nagyvállalati struktúrából, majd a rendszerváltással bekövetkező magánosításból hogyan jött létre a mai sokszínű, sokoldalú kínálat. A változásnak ezer arca van. Új jelenségek, mint például a gyorséttermek vagy a streetfood megjelenése, a minőségi borok és borfogyasztás kultúrájának elterjedése, a nemzetközi ételek és a fine dining divatja, a kézműves örök felbukkanása, a szakács- és receptkönyvek özöne. Nehéz nem észrevenni, hogy miközben nemzetközi ételek és cégek sokasága és kínálata jelent meg a hazai gasztronómiai piacon, addig a hagyományos

magyar ételek egy része háttérbe szorult vagy egyre inkább ritkaságszámba megy. A szépirodalom is sokféle gasztronómiai csemegét kínál olvasnivalóként. A televíziós csatornák ontják a hazai és a külföldi főző- és gasztronómiai műsorokat, szakácsversenyeket, a hagyományos ételek után kutató és azokat helyi környezetben bemutató műsorokat. A borász-, szakács- és cukrászképzések divatját éljük. Az étterembe járás viszont a társadalom nagy részénél egyre inkább csak a menü ebédre korlátozódik.

Magyarországon a hazai és külföldi elitet kiszolgáló gasztronómia kétségkívül elismert és kiváló volt a két világháború között, a szocializmus idején és napjainkban is. Ugyanakkor azt a széleskörű és átfogó elismerést, amit az olasz, a francia vagy a katalán konyha kap, a magyar gasztronómia még nem tudta kivívni magának. Nálunk párhuzamosan van jelen egyik oldalon a magas szintű elismerés, a magyar gasztronómia nagyszerűségének dicsérete, másik oldalon a fogyatékosai és nehézségei. Ez utóbbinak a hazai vendéglátásból fakadó sajátosságai is vannak. Egyrészt a hazai ételek hagyományos jellemzői (túlfűszerezettség, sok zsír, túl nagy adagok stb.), másrészt azok a jelenségek, amelyek rontották és rontják a hazai vendéglátás hitelét (túlszámlázás, felkészületlen kiszolgáló személyzet, rossz minőségű, sokszor lejárat előtti felhasznált alapanyagok, elmaradt fejlesztések). Ám egyre gyakrabban érdekes új és kreatív megoldások színesítik a kínálatot, és szereznek örömet a vendégeknek. Az a tulajdonosi jelenlét és aktivitás viszont, ami az olasz vendéglátást jellemzi, a hazai befektetői szemlélet és gyakorlat során kevésbé érvényesül. „A tulajdonos állandóan jelen van a vendéglőben, aktív résztvevő az ételek elkészítésében és az alkalmazottakkal együtt megy haza, ha a vendéglő bezár. Lehet, hogy az apa felszolgál és a lánya, felesége a pultos. Az éttermek többsége családi vállalkozásként működik, és apáról fiúra száll. Ugyanez jellemzi a sajt üzemeket és minden alapanyag készítőit.” (SCHMIDT 2021).

Mindezen ismeretek alapján feltehető a kérdés: melyek azok a tényezők, amelyek változtatásra várnak a magyar gasztronómiában? Melyektől lehet gyökeres változást várni a hazai kínálatban? Az alábbiakban négy területet vizsgálunk meg részletesebben.

Az egyik legfontosabb az *alapanyag és a helyi termék* kérdése. Egy üzletvezető tömören így fogalmazta meg ezt a problémát: „Minőségi alapanyag nélkül nincs minőségi vendéglátás.” Ez a problémakör minden vendéglátó egységet és fogyasztót érint. Egy másik üzletvezető szerint két probléma van a helyi termelőktől megvásárolható termékekkel és alapanyagokkal kapcsolatban: „az állandó

minőség és az állandó mennyiség kérdése. Lehet, hogy van olyan áru, ami nagyon jó, de csak szezonálisan van. Ha 10-nél több kell valamiből, akkor az már nem áll rendelkezésre. Ha most van, akkor két hét múlva már nem lesz. Nem egy hagyományokra épülő rendszer ez még nálunk. Ki kellene szolgálni az éttermeket, a nagy felhasználókat, alájuk kellene dolgozni, de ez a rendszer még nem épült ki, ennek idő kell.” Egy másik vállalkozó történetiségében láttatja az alapanyag és a helyi termék kérdéskörét megadva a vendéglátás igényét is: „...onnan indultunk, hogy csak külföldről van jó alapanyag és nekiálltunk behozni külföldről. Végre sikerült azt a szemléletet elmélyíteni a legtöbb vendéglátóban, hogy van itthon jó alapanyag, csak még nehezen jutunk hozzá. Jelen pillanatban a felvevőpiac készen áll arra, hogy a legjobb minőséget itthon megvegye, viszont a kistermelők nem állnak készen erre... Egy kistermelő lehet, hogy jó termelő, de nem biztos, hogy jó kereskedő. Nem tudja, hogy hogyan kell a felvevőpiaccal együttműködni. Ő termel, és aztán valaki, valamikor, valahogyan vegye meg az áruját. Nem akar egy olyan rendszerben gondolkodni, hogy mi elmondjuk, mit termeljen, hogy mit szeretnénk egész évben. De ahhoz kellene tárolókapacitás és összefogás, és akkor nagyon-nagyon jól fel lehetne húzni ezt a dolgot. Húsz év alatt bizonyítottuk, hogy mi vendéglátósok nem multi szemlélettel dolgozunk. Képesek vagyunk azonnal fizetni, és hajlandók vagyunk fizetni a piaci ár felett. Viszont nem kapjuk meg a kistermelőktől azt, hogy megpróbáljanak a szerint termelni, hogy nekünk is jó legyen. Ha egy étlapon szerepel egy étel, akkor nem mondhatjuk azt, hogy egyik nap van, a másik nap nincs, a harmadikon megint van, utána egy hétig nincs. Mi olyannal tudunk dolgozni, aki azt mondja: megbízhatok bennem, én ide fogom szállítani az árut.” Másik megoldás lehet, ha van egy közösség mondjuk 50 termelővel, és képesek összehangolni a termelést. Jelenleg a vendéglátásban az alapanyag-beszerzés jelentős plusz munka, plusz energia és plusz kiadás. A vállalkozó egy olyan javaslatot is megfogalmazott, hogy „le kellene ülni a termelőkkel, és elmondani nekik minden fontos részletet, mozzanatot, amiről ők nem gondolják, hogy fontosak. Összeszedve pontokba, hogy mit és miért kell, hogy megcsináljanak, hogy teljes egészében megértsék a rendszert. Ilyen még nem történt meg.” Kérdés, hogy ezt kinek kellene megtenni, hogy minden érintett képviselve legyen. Egy másik üzletvezető a minőség problémáját is előhozta: „... minőségben is jó lenne odáig eljutni, hogy jó minőségű alapanyagokkal dolgozzon az ember. Beszerzésben különösen jó lenne fejlődni. A nagyon jó minőségű alapanyagokat sajnos

nagyon nehezen tudjuk elérni. A multik ugye nem azt árulják.” Az alapanyag-ellátó, -beszerző rendszer hiányából következik, hogy az áruk jelentős része külföldről érkezik hazánkba, ami meglepetést is tud okozni: „akkor hidaltam le először, amikor ránéztem egy olyan számlára, amin bébirépa volt és Franciaországból hozattuk be. Akkor azt mondtam: nem is értem, hogy nincs senkinek a környéken bébirépája, hisz jellemzően mezőgazdaságból élő területről beszélünk. A bébirépa olyan speciális dolog, amit Franciaországból kell behozatnunk? ... Nem egy ilyen számlát találtam...” Ez magyarázza, hogy egyre több étterem ráállt arra, hogy kertet létesít, állatot tart és saját magának termel. „... az alapanyagot megtermelni, előállítani egy prioritás. Aki bele tud ebbe fogni, az megcsinálja. Nekünk szárnyasok, bárányok vannak, tojás is például. A reggelinél mi saját szalámit kínálunk, saját sonkát, szalonnát, házi tojást, mindez plusz érték. ... Mások ezért csinálják a kerteket, mert sokkal egyszerűbb és tudják, hogy honnan jön az alapanyag, ők gondozzák és pontosan tudják, hogy nekik mi kell és előállítják maguknak.”

Az alapanyag kérdés szoros összefüggésben van a kistermelés helyzetével. Több, mint 30 évvel a rendszerváltás után és mintegy 25 évvel a kárpótlások zömének lezárása után, nem beszélve a sok-sok politikai nyilatkozatról a kistermelés támogatásával kapcsolatban, még mindig téma a helyi kistermelés és alapanyag-ellátás megszervezése, a kistermelők termékeinek piacra jutása, védelme, a helyi összefogások megszervezése, a rövid értékesítési lánc létrehozása. Pedig sokak szerint a nagyüzemi mezőgazdaság termékei nem alkalmasak a minőségi gasztronómia igényeinek kielégítésére, hiszen ahhoz kistermelés, helyi összefogás szükséges. A civil szervezetek, kösáráközősségek, piacszervezők stb. sokat tesznek a helyi termékek jobb értékesítése érdekében, de kicsik és kevesen vannak ahhoz, hogy tiszteletre méltó erőfeszítéseik ellenére a maga teljességében képesek legyenek megoldani ezt a feladatot. Az érintett állami szerveknek és kamaráknak sokkal komolyabb erőfeszítéseket kellene tenni menedzsmentben, marketingben, az összefogás megszervezésében, hogy javuljon a helyzet.

A második megkerülhetetlen terület a *helyi értékek és sajátosságok* hangsúlyozása. Az interjúalanyok szerint szükséges lenne mindenütt olyan minőségi kínálatot nyújtani, ami a helyi sajátosságokra, termékekre alapoz. Ez azonban nem teljesen ugyanaz, mint amire a turizmusirányítás törekszik. Egy étteremvezető így vélekedett erről: „A Magyar Turisztikai Ügynökség (MTÜ) megálmodott 10 ételt, kiválasztott 10 séfet, akik elkészítették ezeket az ételleket, az MTÜ borásza vagy sommelier-je választott

hozzájuk 10 bort. Az volt az álom, hogy ezek az ételek minden magyar minőségi étteremben felfedezhetők legyenek. Ezzel nem tudok egyetérteni. Azt gondolom, hogy minden régióban legyen saját kínálat. Stratégiai szempontnak gondolnám, hogy mindenki hangsúlyozza a saját egyediségét. Szerintem a sokszínűség kihangsúlyozása nagyon fontos dolog. Ebben érzek turisztikai vonzerőt is. Azzal nem tudok egyetérteni, hogy minden étteremben legyen ez, meg ez. Nem kell. Aki sváb konyhát kínál, annak legyenek sváb alapanyagai, sváb értékei, aki cigány konyhát visz, annak legyen az, aki vegán konyhát, annak olyan legyen, aki magyarost, az akkor abból legyen gazdag.”

Az utóbbi 10–15 évben a gasztronómiai fesztiválok országa lettünk. Alig van olyan település, amelyik ne mutatna fel egy olyan ételt, melynek révén egyediségét kívánja hangsúlyozni a többi településhez képest. A turizmusban a gasztroturizmus fokozatosan önálló turisztikai kínálati formává válik. Borutak, tematikus utak jöttek létre, a helyi termékek értékesítésére kosárközösségek alakultak. A turisztikai fogadóhelyek ételkülönlegességekkel próbálják csalogatni a vendégeket. Az egyediség, a különlegesség és a vendégszeretet rendkívül fontos a kínálati oldalon. Ha ez nincs meg, akkor valami hibádzik a rendszerben. Freeman írta le, hogy a nemzetközi irodalomban a helyi értékek, termékek és termelők iránti figyelmet, illetve ezek újrafelfedezését először a berkeley-i Chez Panisse étterem vezette be a 70-es években: „... a helyi specifikuság és a részletes főzési módszerek jellemezték a Chez Panisse étlapját az 1970-es évekbeli kezdetektől fogva. (Fűrészes garnéla Monterey Bay-ből, hirtelen kisütve, fokhagymával, petrezselyemmel és vajjal).” (FREEMAN 2008:27) A példa gyorsan terjedt és nagy siker lett. Ma már egyre fontosabb követelmény a gasztronómiában az alapanyagok termőhelye és a termelő bemutatása. Ausztriában a legtöbb *heurigerben* (újborot kínáló étterem) külön jelzik, hogy melyik alapanyagot melyik helyi termelőtől szerzik be. E kérdésben nálunk a borászati ágazat jutott legmesszebbre, ahol a maga összetettségével a terroir ma már egy elfogadott fogalom, mely a területi, a talaj, a kitétségi, a benapozási stb. feltételeket, továbbá a gazda jellemzőit, szaktudását is magában foglalja. A borászok nevüket és arcukat adják a borhoz, termékeik a termelő feltüntetésével jelennek meg. Hasonló törekvések vannak a méz, a gyümölcs, a levendula, a tojás és más termékek esetében is, de ezek nem mindig jutnak el a vendég asztaláig, nem kerülnek fel az étlapra.

A harmadik kiemelten vizsgált kérdéskör a *tisztes versenyfeltételek és az egyenlő esélyek megteremtése*. A gasztronómia területén is létezik

politikai kivételezés, a favoritizmus. Vannak kivételezett szervezetek, emberek, területek, amelyek igen jelentős kormányzati támogatást, állami forrásokat kapnak, miközben másoknak jóval kevesebb vagy semmi sem jut. A kivételezetteknek juttatott jelentős forrástömeg már több helyen nagy felháborodást váltott ki, pl. a Balaton környéki borászok körében. A kivételezett szereplők helyzetét egy hasonlattal írta le az egyik vállalkozó: „... úgy nézik a lóversenyt a lelátóról, hogy tudják, ki a befutó.” Ugyanígy nehezen érthető, hogy a vidékfejlesztési forrásokból a vidéki turizmus fejlesztésére szánt forrásokat miért nem terítik szét az ország vidéki területei között és miért a turisztikailag kiemelt 11 térségre összpontosítják. Miközben a turisztikailag fehér foltnak nevezett vidék nagy részének és a vidék gasztronómiájának nagy szüksége lenne a jelentős forrásokra.

A Bocuse d’Or-ral kapcsolatban is van kritikus szakmai vélemény. A 2010-es és 2020-as években Magyarország egyre jobban szerepelt a Bocuse d’Or nemzetközi szakácsversenyen. A döntéshozók nem sajnálták erre a pénzt és a szakértelmet, lévén a magyar gasztronómia képviselőinek sikerei révén a gasztronómia országimázsát formáló tényezővé vált. Eközben van olyan szakmai vélekedés, hogy „az érintettek, a szervezők, sokkal többet ártnak a szakmának, mint használnak. Pontosan azért, mert ott már csak a pénz motiválnak. Rég nem az számít, hogy a magyar gasztronómiának mi a helyzete. Nem érdekli őket. Elérték a céljukat, bekerültek egy olyan közegbe, ahol annyi pénzt kapnak amennyit akarnak. Senki nem számoltatja el őket. Egy számít, legyenek Bocuse d’Or eredmények. Ez egy marketing eredmény, de ettől a magyar vendéglátás és a magyar mezőgazdaság nem fog megváltozni. Lehet Bocuse d’Or-ral példálózni, lehet azt mondani, hogy ez megindít egy olyan gondolkodást, ami megváltoztatja rövid- vagy akár hosszútávon a szakma életét. De valójában azt lehet látni, hogy létrejön egy elszigetelt szakmai vonal, ami nagyon kismértékben szolgálja a szakma érdekeit. Viszont az országimázs érdekét nagymértékben tudja húzni. De ez nem tolja meg az egész ágazatot.” Várhatóan ebben a kérdésben sem lesz egyetértés a szereplők között, de legalább a párbeszédig érdemes lenne eljutni.

A negyedik terület, az *oktatás, utánpótlás kérdése* szintén összetett, több évtized alatt kialakult problémahalmaz, melynek csak néhány elemét emeljük ki. Mindenesetre ez ugyanúgy, mint az alapanyag kérdése, kiemelt fontosságú és a vendéglátás minden szereplőjét érinti. Egy régi vendéglátós így látja ezt a kérdést: „Ha a szakképzésünket rendbe tudnánk tenni, akkor a szakképesítés rendkívül fontos lenne, és akkor komoly előnyt is tudnánk

egész Európában szerezni. Mi is elindultunk már azon az úton, hogy aki már semmire nem jó, abból legyen pincér vagy szakács vagy valaki a vendéglátás területén. Húsz évvel ezelőtt még egy egyszerű kereskedelmi szakmunkásképző intézménybe is felvételizni kellett, hiszen a végzetek embe-
rekkel fognak bánni. Rendkívül fontos, hogy kik és milyenek azok a dolgozók, akik ebben a szak-
mában teljesítenek vagy aluteljesítenek. Ezt rend-
be kéne rakni." Egy étterem-tulajdonos, aki az ok-
tatásban és vállalkozóként is érintett, így látja a
szakképzés helyzetét: „Azt látom, hogy van egy-
fajta fejlődés. Nagyon jó, hogy fiatalítanak és fiat-
tal tanárok vesznek részt az oktatásban, viszont
a tananyag nagyon-nagyon elavult. Nem követte
azt a gasztronómiai fejlődést, amin a piac végig-
ment, ezáltal nem is azt tanítják, amit kellene. Ez
egy nagyon nagy probléma. A mai világban, ami-
kor az ember az interneten két-három kattintás-
sal bármit elér, akkor ezt lehetne használni. Ez az
oktatási rendszer hibája... ott még mindig a rend-
szerváltás utáni első idők anyagait tolják a diákok-
nak. Amit még a 90-es évek elején tanultam, a mai
napig ugyanaz a tananyag." Az oktatás problémá-
in keresztül felsejlenek társadalmi és demográfiai
kérdések is. „Nagyon nagy hátránya a szakképzés-
nek, hogy megszűntek a szűrők. Régen még azt
mondták, hogy hármas átlag alatt, vagy négyes át-
laggal egy gyerek meg se próbálkozzon gimnázium-
mal. Most viszont, ha 2,9-es átlaggal el tud
menni egy gimnáziumba a gyerek, akkor nyilván
nem akar a szakképzésbe kerülni." Más szakér-
tő ezt így látja: „Az ember tart attól, hogy a diá-
kok többsége nem azért megy oda, mert érdeklő-
dik az adott téma iránt, hanem mert oda veszik fel.
Emiatt eléggé gyenge képességű gyerekek vannak
ott többségben és csak kisebb részük az érdeklő-
dő vagy eltökélt a vendéglátás, turizmus, gasz-
tronómia iránt. A szakképzésbe a diákok egyhar-
mada, a legrosszabb átlaggal rendelkezők mennek
szakmunkásoknak, és közöttük is a legrosszabbak
a pincérek meg a szakácsok. A legtöbbjük HHH-s
(halmozottan hátrányos helyzetű), sok a diszkal-
kulus, diszlexiás ebben a csapatban." A számok-
ra támaszkodó érvelésből viszont az derül ki,
hogy „A demográfiai adatok szerint a szakács any-
nyira nem hiányszakma, a pincér sokkal inkább.
Szakácsnak azért jelentkeznek, mert ott van médi-
amegjelenés, és népszerűsítik, a pincéreknél nem.
De a valós társadalmi probléma az, hogy nincs
annyi gyerek a rendszerben, mint amennyi kelle-
ne. Nagyon kevés a gyerek. 8-10 évvel ezelőtt 400-
500 gyerek végzett egy évfolyamon a vendéglátás-
ban csak Baranya megyében. Most ez a szám 100
gyerek körül van. Akik viszont már bent vannak
a szakképzési rendszerben, ott a vendéglátás már

nem olyan rossz helyen van. Viszont azt is hozzá
kell tenni, hogy a lemorzsolódás nagyon nagy. A
számok azt mutatják, hogy 100 végzett diákból 20
marad a szakmában. Ez nagyon rossz arány és eb-
ből még felszippant a külföld, úgyhogy nagyon ke-
vesen maradnak itt."

A fenti problémára, a beiskolázásra, az egyes
szakmák divatos vagy kevésbé divatos megítélé-
sére figyelmet kell fordítani. „A szakképzési cen-
trum és a kamara szakképzési osztálya is foglal-
kozik azzal, hogy melyik évben mennyi gyerek van,
ezek hogyan végeznek, nekik erre pontos rálátá-
suk van. És nagyon sok olyan dolgot csinálnak,
ami arra ösztönzi a gyerekeket, hogy lépjenek be
ebbe a rendszerbe. Nagyon sok pályaválasztási ori-
entációt csinálnak. Régebben nem volt ilyen, most
már szükséges, hogy pályorientáció legyen, és
arra ösztönzik a diákokat, hogy a szakképzésbe
menjenek és ne mindenki a felsőoktatásba." Egy
más szempontú fölvetés elvár már bizonyos érett-
séget a vendéglátásba érkezőktől, és legalább érett-
ségi feltételez. „Szerintem ez a szakma is csak úgy
művelhető, ha...van egy szélesebb műveltségi köre
az embernek. Nem hiszem, hogy lehet jól főzni
úgy, hogy nem ismerem a kémiát, nem ismerem az
alapanyagokat és nem tudom kiszámolni az adago-
kat. Komplexebb történet, nem csak oda kell állni
és felverni a tojást."

Az oktatás másik vetülete a szakmában dolgo-
zók továbbképzése. Fontos lenne a gasztronómiá-
ban dolgozókat képezni, felkészíteni, „hogy legyen
nyitottságuk a bor, a sör, a főzési alapanyagok, a
technológiák, minden iránt. Fejlődhessen, aki
gasztronómiában dolgozik, legyen tudásuk, rálátá-
suk a világra." A képzésnek és más módszereknek
a dolgozók kiegészésének elkerülésében is szerepe
lehet. „Az egész vendéglátás esetében mondhatjuk,
hogy létező dolog a kiegészés, sőt mit több, jelen pil-
lanatban azt gondolom, hogy talán a sok közül az
egyik legégetőbb probléma. A cégen belüli mun-
kahely-változtatás lehetőségével szoktunk mi élni.
Átrakjuk ide, oda, amoda az embereinket. Nagyon
inspirálom őket utazásra és természetesen szpon-
zorálom is ezeket. Sokat kell elvinni őket másho-
va, más egységben megtapasztalni dolgokat. Ami
még jó tud lenni és nálam ez szokott működni, de
ehhez nagyon komoly megbízhatóság kell és sok-
sok barátság, hogy elviszem más étterembe, tölt-
sön ott pár napot. Lát új dolgokat, egy picit fel is
tud ott szabadulni, hogy ott máshogy mennek a
dolgok. Vagy netán rájön, hogy mennyire jó sora
van itt nálunk stb. Tehát a kitekintés egy nagyon
fontos dolog a fásultság és kiegészés ellen."

A vállalkozóknak, üzletvezetőknek azzal a
problémával is szembe kell nézniük, hogy a dol-
gozók vonakodnak képezni magukat. „Nem

gondolják azt, hogy ez egy fontos dolog. Nem egészen értik, hogy már nem ahhoz kell feltétlenül az önképzés, hogy képzetesebb legyen, hanem hogy egyáltalán azon a szinten megmaradjon, ahol pár évvel ezelőtt volt. Hiszen a világ közben haladt tovább. És ami lényeges: mivel nagyon kevés az utánpótlás, ezért nehéz is rájuk hatni, hogy márpedig képezd magad, elvárások vannak, mert simán hajlandó kimondani azt, ha nem tetszik, holnaptól elmegy máshová.”

A gasztronómia elsőrendű fontos feladata, hogy a fogyasztókat az egészséges táplálkozás irányába terelje. Erre nincs egyszerű megoldás. Eckart Witzigmann, akit a XX. század szakácsának tartottak, a fogyasztók ízlésének megváltoztatásával kapcsolatos tapasztalatát így osztotta meg 2008-ban: „...könnyebb az embereket új valásra áttéríteni, mint az étkezés terén az előítéleteket, rossz beidegződéseket leépíteni. Meg kell találni a középutat a regionalitás, a hagyomány és a nyitottság, a modernitás között. Mindenekelőtt pedig szívósnak kell lenni, nem lesz könnyű.” (BÜVÖS SZAKÁCS 2008). Kétségtelen, hogy a gasztronómiának és a vendéglátásnak a globalizáción túl, vagy azzal szemben, egyre inkább a fenntarthatóságról és a mai világ nagy kihívásaira adott válaszokról, a klímaváltozásról, a helyi termékekről, az egészséges táplálkozásról kell szólnia.

6. Összefoglalás

A tanulmányban a gasztronómia fő jellemzőinek összefoglalásán túl a mai gasztronómiát súlyosan érintő négy kérdést vizsgáltunk közvetlenül érintett vállalkozók, séfek, üzletvezetők véleményein keresztül. Mára a gasztronómia maga mögött tudhatja a szocializmusbeli uniformizáltságot, a hiánygazdaság alkalmazkodási kényszerreit, a mennyiségi szemlélet túlzásait stb. Azonban az interjúalanyok szerint akkoriban az alacsonyabb életszínvonal ellenére a gasztronómia elismertsége mégis nagyobb volt, és az éttermek látogatottsága magasabb.

A rendszerváltás után a piacgazdaság megjelenésével az egyéni vállalkozói lehetőségek kerültek előtérbe. Új vállalkozók, felfedezésre váró alapanyagok, innovációk és újszerű felfogások jelentek meg a gasztronómiában, és rengeteg olyan külföldi hatás és ételkínálat, ami a hagyományos magyar gasztronómiát némiképp háttérbe szorította. Az egyéni vállalkozások egyre bővülő kínálatot és mind több színvonalas helyet hoztak létre a különböző igények kiszolgálására, de nem tűnt el teljesen a korábbi rendszerből átmentett hamisítás gyakorlata sem. Mára a nehezebb életkörülmények,

a Covid19-járvány, a bővülő kereskedelmi kínálat és más tényezők átalakították a vendéglőbe járást, míg a menüztetés, az ételkiszállítás általános gyakorlattá vált. Az új jelenségek, mint a fine dining megjelenése, a séfek külföldi munkavállalása, a külföldi ételek elérhetősége, a média hatása, a munkaerőhiány, a szakács és pincér utánpótlás hiányosságai, a gyorséttermek térnyerése mindmind a hazai gasztronómiában meglévő szakmai ellentmondások jele. A szabad vállalkozás lehetősége túlkínálathoz, az éles verseny pedig vállalkozások megszületéséhez, majd rövid időn belül megszűnéséhez is vezetett.

A magyar vendéglátás és gasztronómia pozitív megítélése még nem egyöntetű. Kétségtelen, hogy a hazai gasztronómia képviselőinek még sokat kell fáradozniuk, hogy létrejöhessen egy tudatos és támogató fogyasztói réteg, mely ismeri és elismeri a magyar gasztronómia erőnyeit, valamint felelősséget érez a vendéglátás életben tartásáért és színvonalas műveléséért. Ennek eléréséhez négy fontos területen szükséges változtatásokat eszközölni. A hazai alapanyag-ellátás, a szakoktatás, a helyi értékek és hagyományok elismerése, helyzetbe hozása, az egyenlő esélyek megteremtése, a munkaerő fluktuáció és a kiegészítő problémáinak megoldása, a fogyasztók tájékoztatása és a piac helyzetének alakulása mind megoldásra váró kérdést takar. A gasztronómia képviselőinek és a szakmai vezetőknek szorosan együtt kell dolgozniuk, hogy a fenti kérdésekre és ellentmondásokra megfelelő válaszok és megoldások születhessenek.

Köszönetnyilvánítás

Köszönet azoknak az üzletvezetőknek, séfeknek, cukrászoknak, pincéreknek, kistermelőknek, akik 2020 és 2023 között megosztották velünk gondolataikat a gasztronómiáról és a vendéglátásról: Ácsbok László, Albert Gergő, Ásványi Rita, Balázs Roland, Bank Zsolt, Berényi Mónika, Benkő Dezső, Bohuny Tibor, Borbándi Miklós, Brunner Attila, Burján Rita, Cisca Ansem, Csanálosi Andrea, Deák Lajos, Dékmár Szilvia, Endrődi Tibor, Fáskerti Rita, Felcser Dávid, Fleidrich Ádám, Fodor Péter, Gerner Attila, Gyermán István, Győrffy Zoltán, Háber Tamás, Harmath Károly, Harmathné Kisvári Zsuzsanna, Harmati Akos, Holobe Erzsébet, Horváth István, Horváthné Kincses Éva, Hosszú Franciska, Hrotkó Ella, Jámbor János, Késmárki Katalin, Keszthelyi Dékány Mária, Kiss Ferenc, Koller Zsolt, Kosztolányi Zoltán, Kovács Eszter, Kovács Gábor, Lánosz Sándor, Lokodi Ákos, Milady és Roland (HUNZA), Mischl Anikó, Miseta Zoltán, Miszler Miklós, Nagy József, Nagy Tibor, Pauli Zoltán, Rippl Béla, Schmidt Ferenc,

Schneiderné Szabados Ildikó, Schunk József, Skrut György, Somogyvári Zita, Sz. Koncz István, Szabó Gábor, Szabó Réka, Szabó Zoltán, Teleky Zoltán, Tózsér Tibor.

Felhasznált irodalom

- BALLAI K. (1943) (szerk.): *A magyar vendéglátóipar története I. és II.* Kultúra és Propaganda Könyv, Zenemű és Utazási Szövetkezet, Budapest.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. (1962): *Az ízlés fiziológiája.* Singer és Wolfner, Budapest.
- CSAPODY B. – ÁSVÁNYI K. – JÁSZBERÉNYI M. (2022): Gasztroturizmus és fenntarthatóság a Balatonnál – Fogyasztói preferenciák vizsgálata a szezonális és helyi alapanyagok tükrében. *Comitatus: Önkormányzati Szemle.* 32(240). pp. 93–100.
- CSORDÁS T. – IRIMIÁS A. – KISS K. (2022): Digitalizáció-vezérelt innovációkaturizmusban: fókuszban a fogyasztói magatartás. *Turizmus Bulletin.* 22(4). pp. 16–25. <https://doi.org/10.14267/TURBULL.2022v22n4.2>
- FEHÉR P. – FÜREDER B. – VÁRVIZI P. (2010): A magyar gasztronómia és vendéglátás helyzete napjainkban. *Turizmus Bulletin.* 14(4). pp. 34–44.
- FREEMAN, P. (2008): *Ét-vágy – Az ízlés története (Gasztronómiai felfedezőút az ízek birodalmába).* József Műhely Kiadó, Budapest.
- GONDA T. (2018): A gasztroturizmus fejlődése a gasztrokulturális turizmustól az önálló turisztikai terméké válásig. In: Gonda T. (szerk.): *Ízes vidék: a helyi termékek és a vadon termő növények szerepe a gasztronómiában és a gasztroturizmusban.* CampInvest Kft., Pécs. pp. 5–23.
- GULD Á. (2019): Hétköznapi témák, hétköznapi hírességek influencer kommunikációs trendek a turizmusmarketing területén 2019-ben. *Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok.* 4(3). pp. 68–76. DOI: 10.15170/TVT.2019.04.03.05
- HORECZKI R. – KOVÁCS D. (2022): Baranya megye és Pécs Európa Gasztronómiai Régiója Cím lehetséges hatásai – a címet elnyert régiók tapasztalatai alapján. In: Horeczki R. – Szabó T. (szerk.): *A vidéki Magyarország a pandémia korában: IX. Falukonferencia.* KRTK Regionális Kutatások Intézete, Pécs. pp. 234–243.
- KOVÁCS D. – HORECZKI R. (2023): Új jelenségek a baranyai gasztronómiában. Születőben a Mecsek-Völgység-Hegyhat gasztrotársaság? *Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok.* 8(3). pp. 54–69. <https://doi.org/10.15170/TVT.2023.08.03.04>

LESTYÁN S. (1990): *Utazás a fehér asztal körül.* Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft., Budapest. Az 1955-ös könyv reprint változata.

LUKÁCS I. – KOLBE G. (2016): *Lukács István: Séf.* Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület, Budapest.

RUBOVSZKY A. – SZIGETI A. – WALKÓ M. (2009): *A magyar vendéglátás és Turizmus újkori története.* Szaktudás kiadóház, Budapest.

SZAKÁLY O. (2023): A gasztronómiai fogyasztók szegmentálása az online aktivitás és az influencerkövetés szemszögéből. *Turizmus Bulletin.* 23(1). pp. 4–14. <https://doi.org/10.14267/TURBULL.2023v23n1.1>

SZERB ZS. (2002): *A gasztronómia regénye. Éljen az élet!* Paginarium kiadó, Budapest.

Internetes források

- 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról. <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=A1400037.EMM> Letöltve: 2023. augusztus 20.
- BÁTORI E. – KOVÁCS D. – MÜLLER N. – VARGA SZ. (2022): *Falatról Falatra. Gasztroélmények a Mecsek-Völgység-Hegyhaton.* Keleti-Mecsek Egyesület, Szászvár. <https://turakonyvek.hu/kiadvanyok/FalatrólFalatra123/> Letöltve: 2023. augusztus 20.
- BŰVÖS SZAKÁCS (2008): *Blog.* <https://www.buvosszakacs.com/2008/07/05/latogatas-magyarorszagon-ii/> Letöltve: 2023. augusztus 20.
- CAMBRIDGE szótár: <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/gastronomy>
- IGI GLOBAL: Szótár. <https://www.igi-global.com/dictionary/creativity-and-entrepreneurship/64112>
- MERRIAM WEBSTER Dictionary: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/gastronomy>
- WordNet, Princeton University (2010): <https://wordnet.princeton.edu/>
- SCHMIDT E. (2021): Egy olaszországi tanulmányút margójára. <https://pbkik.hu/2021/09/22/hirek/egy-olaszorszag-i-tanulmanyut-margojara/> Letöltve: 2023. augusztus 20.
- UNWTO: Gasztronómia definíció. <https://www.unwto.org/gastronomy>
- VOCABULARY: Gasztronómia téma. <https://www.vocabulary.com/dictionary/gastronomy>