

ÚJ JELENSÉGEK A BARANYAI GASZTRONÓMIÁBAN. SZÜLETŐBEN A MECSEK–VÖLGYSÉG–HEGYHÁT GASZTROTÉRSÉG?

¹Kovács Dezső – ²Horeczki Réka

¹PhD, c. egyetemi tanár, Baranyai Gasztrorégióért Egyesület; kovacsd951@gmail.com

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

DOI: 10.15170/TVT.2023.08.03.04

Absztrakt

A tanulmány egy baranyai LEADER-térség, a Mecsek–Völgység–Hegyhát adottságain keresztül mutatja be a helyi gasztronómia és gasztroturizmus kínálatát és fejlesztésének lehetséges modelljét. Ezen túlmenően összehasonlítja a három évtizedes múlttal rendelkező Villány-Siklói Borút fejlődési pályájával az újonnan létrejövő gasztrorégiót.

A tanulmány, mely egy gasztronómiai útikönyv létrejöttének továbbgondolása, arra a kérdésre kíván választ adni, hogy milyen feltételek szükségesek egy gasztrorégió születéséhez, milyen tényezők együttes hatása révén válhat egy térség a gasztroturizmus célpontjává. A tanulmány azokat a természeti, kulturális, szervezeti, anyagi és humán feltételeket veszi számba, melyek lehetővé teszik, hogy egy térség gasztrorégióként azonosíthassa önmagát. Nehéz kiemelni, hogy a sokféle változó közül melyik játszik döntő szerepet. Inkább megjelenésük, egymásra hatásuk, sorrendiségük az, ami alapján eldől, hogy egy térségnek kialakulhat-e egy sajátos gasztronómiai karaktere és kínálata.

Kulcsszavak: gasztroturizmus, gasztrorégió, kistérség, vidékfejlesztés, LEADER

*Benyújtás ideje: 2023. június 5.
Elfogadás ideje: 2023. szeptember 28.
Közlés ideje: 2023. szeptember 30.*

NEW PHENOMENA IN THE GASTRONOMY OF BARANYA: THE EMERGENCE OF THE MECSEK–VÖLGYSÉG–HEGYHÁT GASTRONOMIC AREA

Abstract

The study presents the local gastronomy and gastrotourism offers and a possible development model of a LEADER region in Baranya County, Mecsek–Völgység–Hegyhát, and compares it with the development path of the Villány–Siklós Wine Route, which has a three-decade long history. As the result of the creation of a gastronomic guide, the study seeks to answer the question: what are the conditions for the creation of a gastronomic region and what are the factors that together make a region a gastronomic tourism destination? The study presents an overview of the natural, cultural, organisational, material and human conditions that allow a region to identify itself as a gastronomic area. It is difficult to identify which of the many variables plays a decisive role. It is rather their appearance, their interaction and their order that determine whether a region can develop a specific gastronomic character and offer.

Keywords: gastrotourism, gastroregion, micro-region, rural development, LEADER

*Received: 5 June 2023
Accepted: 28 September 2023
Published: 30 September 2023*

1. Bevezetés: A baranyai gasztronómia néhány jellemzője

A gasztronómia a társadalom létezésének egyik nélkülözhetetlen tényezője. Sokszínűségét és változatosságát a hely, az idő, az évszakok, a klíma, a kereskedelem, a hagyományok, a mezőgazdaság, a közlekedés fejlettsége és még számos tényező befolyásolhatja. Alapvető társadalmi fontosságán és szerepén túl az utóbbi két évtizedben immár önálló turisztikai kínálati formaként is megjelenik (KÓRÓDI 2010, GONDA 2018b, CSAPODY – ÁSVÁNYI – JÁSZBERÉNYI 2022).

A gasztroturizmus megjelenése Magyarországon – elsősorban a fővárosban – azért is különleges, mert a magyar gasztronómia egyik különlegessége a vidéki térségek sokféleségében, hagyományaiban kereshető. A hazai turizmuspolitika és -stratégia azonban olyan területi felfogást és besorolást alkalmaz, mely e térségek jelentős részének adottságaikhoz képest szerény szerepet kínál a turizmusban történő fellépésre. A vidék gasztronómiai hagyományai, különlegességei, továbbá más természeti és kulturális vonzerői is lehetőségét adják annak, hogy más minőségű, nem tömeg- és nem elitizmus jellegű, hanem természet- és emberközpontú turizmuskínálat jelenjen meg. A Covid-járvány után a vidék szerepe a turizmusban egyre inkább előtérbe kerül (HORECZKI – SZABÓ 2022).

A tanulmány egy gasztronómiai útikönyv, a Falatról falatra (BÁTORI et al. 2022) elkészítésének továbbgondolása. Nem egy klasszikus kutatás és módszertan alapján készült, hanem egy már elvégzett munkához kapcsolódó mélyebb, másodlagos elemzés. A kulináris útikönyv készítése során mintegy 50 helyszínen interjúk készültek, közös főzéseken vettünk részt, megkóstoltunk helyi ételeket, italokat. A beszélgetések, interjúk során előkerültek a régi hagyományok, a helyi termékek előállításának módja, az ételek elkészítésének módja, az azokhoz kapcsolódó hagyományok. Az útikönyv szerzői fényképeket és kisfilmeket is készítettek az interjúk során. Az útikönyv e-könyv formában magyarul és angolul is elérhető, illetve szabadon letölthető (BÁTORI et al. 2022a, 2022b).

Az anyaggyűjtés és a könyv megírása új felismerések megszületéséhez és általános következtetések levonásához vezetett. Többek között ahhoz, hogy új jelenséggel állunk szemben, mely egy lehetséges gasztrotérség jellemzőit hordozza magában. Ehhez példaként és összehasonlításként a 29 évvel ezelőtt létrejött Villány–Siklói Borutat hoztuk fel. Tiffán Ede, a Borút elnöke 1994-ben, az alakulás évében egy turisztikai évadzáró értekezleten a borútra és a borturizmusra próbálta felhívni a figyelmet. A turisztikai szakértők akkor csak legyintettek. Pár év múlva – a Borút sikerei révén – „ez a legyintgetés már elmaradt” (KOVÁCS 2014:10). A mai Borút települései már egészen más képet nyújtanak, mint az 1990-es évek elején; a három évtized sok tapasztalatot hozott számukra és több fejlődési szakaszon keresztül jutottak el a mai helyzetbe.

A Kelet-Mecsek, a Hegyhát és a Völgyesség térségei több szempontból hasonló helyzetben vannak ma, mint az 1990-es években Villány és Siklós térsége. A tanulmányban a Kelet-Mecsek, a Hegyhát és a Völgyesség gasztrorégióvá válásának lehetséges modelljét fogalmaztuk meg. Hogy valóban azzá válik-e, ezt a jövő változásai, a helyi összefogás, a politikai háttértámogatás és a helyi kreativitás fogja eldönteni. Megjegyzendő, hogy a bemutatott gasztrorégióknak mesterséges határt szabott a LEADER-térség lehatárolása. Az általunk bemutatott gasztrotérséget érdemes lenne kiterjeszteni kelet felé Pécsvárad, Mecseknádasd, Bonyhád irányába, nyugaton Orfű, Abaliget, Cserkút, Kővágószőlős felé. E településeknek is érdekes gasztronómiai és turisztikai kínálatuk van, és szervesen kapcsolódnak egymáshoz.

2. A baranyai gasztronómia néhány jellemzője

Baranya gasztronómiáját a vármegye földrajzi helyzete és a lakosság nemzetiségi összetétele teszi különlegessé. Az ország legdélebbi megyéje, az időjárásban a mediterrán hatás érvényesül és változatos a domborzata. Az országos átlagot (2000 óra) meghaladó a napsütéses órák száma

és a csapadék mennyisége (1. táblázat); amely különösen kedvez a bor- és zöldségtermelő vidékeknek.

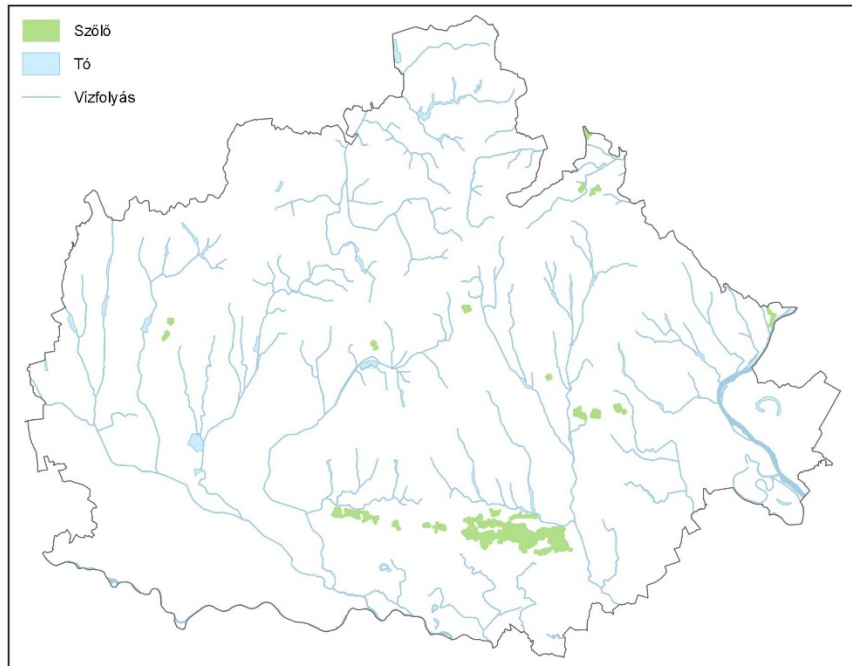
1. táblázat: Baranya vármegye néhány jellemzője

	2017	2018	2019	2020	2021
Napsütéses órák száma	2578	2382	2466	2494	n.a.
Lehullott csapadék, mm	672	665	721	514	577

Forrás: KSH 15.9.2.8 adattáblák alapján saját szerkesztés

Délen és Keleten a Dráva és a Duna határolja, ártéri erdőkkel, különleges madárvilággal. A Mecsek és Dél-Zselic természeti értékei gazdag vadállománnyal egészülnek ki. A pannon táj látványa minden égtáj felől lenyűgöző. A vármegye jelentős mezőgazdasági termelésre alkalmas területekkel – ezen belül 65 290 ha kiváló termőhelyi adottságú szántóval, valamint jelentős mennyiségű erdős területekkel (116 519 ha) rendelkezik. A szőlőtermelés és borkészítés mintegy 2000 éves múltra tekint vissza. A Villányi borvidék, bár kis területet foglal el (1. ábra), minőségi termékei, újításai révén az országban első helyen szerepel a borturizmusban. A villányi franc, mint a borvidék zászlóshajója, nemzetközi hírnévnek örvend. A Redy nevű cuvée és közösségi bor a fiatalabb korosztály kedvencévé vált. A Pécsi borvidék Szigetvártól Dunaszekcsőig elnyúlóan szintén izgalmas kínálattal, neves és feltörekvő borászatokkal rendelkezik. A megyében vadgazdálkodás, vadásztatás (trófeagyűjtés) és vadhús-értékesítés is folyik (sajnos azonban vadhúsfeldolgozás és vadvágóhíd nincs a megyében). Egy évben a megyében gímszarvasból átlagosan 8000 egyedat ejtenek el, vaddiszból 18 000-et, őzből 4000-et, dámvadból 600-at. Ennek a tetemes mennyiségnek azonban több mint 85%-a elhagyja a megyét. Az átlagos éves vadhúsfogyasztás rendkívül alacsony, fél kg alatti. A vadállomány mellett a halállomány is jelentősnek tekinthető a megyében: 29 horgásztóval és rekreációs övezettel számolhatunk, ahol a jellemző halfajták: a ponty, amur, süllő, csuka, harcsa. Ezen kívül nem lehet elfeledkezni a Dráváról és a Dunáról, és folyómenti ételkészítési hagyományairól sem.

1. ábra: Baranya vármegye vízrajza és szőlőterületei

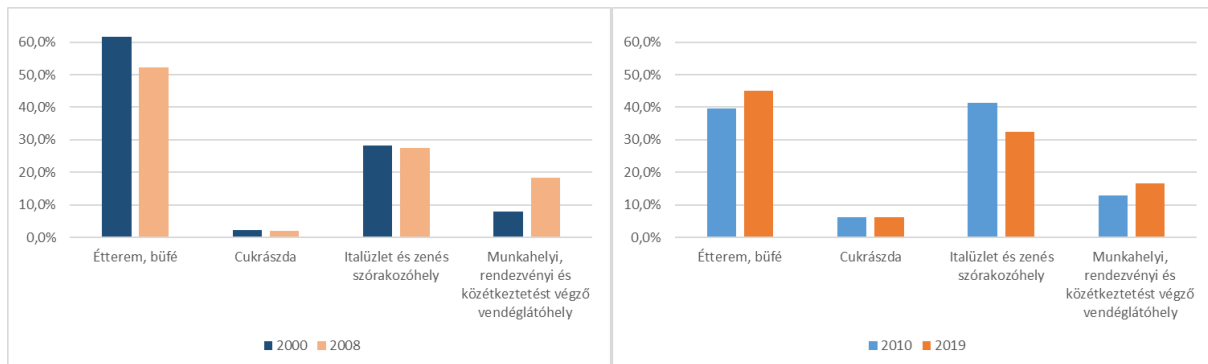


Forrás: saját szerkesztés

Baranya gasztronómiáját az emberi tényező is színesíti, a megye mindig is többnemzetiségű térség volt, amely hagyományait, kultúráját a mai napig őrzi. A roma kisebbségek mellett a legjelentősebb a német és a horvát nemzetiségek aránya. Emellett található szerb, bolgár, lengyel, görög, örmény és ruszin nemzetiségű polgárokat is a megyében. A nemzetiségek együttélése és egymásra hatása a gasztronómiában is megmutatkozik, többek között ettől lesznek különlegesek a baranyai ételek.

Ami a gasztronómiai vállalkozásokat illeti, a megyében – az országos szinthez hasonlóan – a működő vállalkozások közel 2/3-a fő tevékenység alapján a vendéglátás ágazatába tartozik. Számos további vendéglátóipari egység szálláshelyekhez vagy kereskedelemhez kötődik. A tipológia a 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendeletből származik, mely szerint a korábbi üzletkörü besorolást a termékkörök váltották fel. Ennek értelmében az üzletek fő tevékenysége lett a meghatározó a vendéglátó vállalkozások típusának meghatározása során. A vendéglátóhelyek többsége kereskedelmi típusba tartozik; viszont a megyében munkahelyi, rendezvényi és közétkeztetést végző egységekből többet találunk, mint az országos átlag. Az utóbbiból 2000-ben 7,9%, 2019-ben már 16,5% volt, 4,2%-kal több mint az országban általában. A megyében található éttermek, büfék, cukrászdák és italüzletek arányával kapcsolatban is azt láthatjuk, hogy hasonló értékeket mutat, mint az országos átlag. 2009-ben a belső megoszlást tekintve átrendeződés történt a gazdasági válság és a szabályozás változása következtében. Az évek során azt tapasztalhatjuk, hogy a megyében, arányaiban egyre több cukrászda és munkahelyi, rendezvényi vagy közétkeztetést végző vendéglátóhely működik. A teljes vendéglátó-kapacitást tekintve a legnagyobb arányt az éttermek és a büfék jelentették. Az elmúlt 10 évben az italüzletek száma Baranya megyében 247 egységgel csökkent. Ez a tendencia a vidéki térségek kiüresedését is mutatja, nagyon sok kistelepülés egyetlen italüzletére is lakat került.

2. ábra: Baranya megye vendéglátó egységeinek típusok szerinti aránya, 2000 és 2008, valamint 2010 és 2019 között



Forrás: KSH STADAT 6.4.5.6i tábla alapján saját szerkesztés

Országos szinten a vendéglátó egységek száma 2000 és 2012 között nagymértékű növekedést mutat; ami után lassú csökkenést tapasztalhatunk. Baranya a megyék közötti rangsorban 2019-ben a 11. helyen szerepel, 3,8%-os részesedéssel. 2000 óta sikerült egy helyet javítania a megyének, (3567 vendéglátóegység) mindezek ellenére az országos szinten csökkenő vendéglátóegység-szám a megyében is megmutatkozott, az elmúlt húsz év alatt közel 300 egység szűnt meg vagy olvadt össze. Az éttermek és büfék számának éves növekedése 2000 és 2008 között kiegyenlített (2. ábra); 2010 és 2019 között változó ütemű, de növekvő arányú. 2019-ben 874 étterem és büfé működött a megyében. A vendéglátóhelyek forgalmára vonatkozóan országos adatok érhetőek el, a volumenváltozás folyamatos, növekvő (KSH 2019).

3. A gasztronómia irodalma

A gasztronómia rendkívül sokféle módon jelen van a társadalomban, így az írott, elektronikus és a közösségi média tele van ételekkel kapcsolatos eseményekkel. Színes magazinok, napilapok, szakácskönyvek, főzős tv-műsorok, különféle képzések, bor-, sör-, pálinkakóstolók, gasztrofesztiválok és rendezvények napi szinten jelen vannak életünkben. E gazdagságból a gasztronómiai irodalom fő vonulatát mutatjuk be, továbbá a Baranyában megjelent irodalmi igényességű és/vagy szakmai tartalmú könyvek rövid ismertetését az elmúlt 20 évből. A válogatást alátámasztja a folyamatos szakmai érdeklődés és az olvasóközönség figyelme a főzőtudomány és egyéb kiegészítői iránt a megyében.

Teljeskörű irodalmi áttekintést adni a vendéglátásról szinte lehetetlen, ugyanakkor bizonyos művek ismerete nélkülözhetetlen, ha valaki vendéglátással és gasztronómiával foglalkozik. A gasztronómia átfogó nemzetközi körképét adja FREEMAN kötete, az *Ét-vágy: Az ízlés története* (2008). Hazai viszonylatban az egyik alapmű és egyben érdekes olvasmány *A Magyar vendéglátóipar története* c. könyv, mely a honfoglalástól 1840-ig mutatja be a magyar vendéglátás történetét (BALLAI 1943). A *Honi Utazás* históriája c. könyvben a csárdák világával ismerkedhetünk meg egy fejezetben (ANTALFFY 1943). A gasztronómia regénye, *Éljen az élet!* régi történelmi korok bemutatásával kezdődik, majd áttér a magyar és európai gasztronómia néhány fejezetére (SZERB 2002). LESTYÁN (1955) kötete, az *Utazás a fehér asztal körül*, több évszázad történeteinek, anekdotáinak nagyszerű gyűjteménye. A magyar vendéglátás és turizmus újkori története c. könyvet enciklopédikus részletességgel egy szerzői kollektíva írta meg (RUBOVSKY et al. 2009). Érdekes és hiánypótló társadalomtörténelmi elemzés Budapest vendéglátásának bemutatása az 1950-es évekből HAVADI tollából (2006). GUNDEL a leghíresebb magyar vendéglátós családnak, a Gundeleknek állított emléket egy visszaemlékező kötettel (1987). KETTER a *Gasztronómiánk krónikája* című könyvében a

„magyar konyha kialakulását, értékeit és hibáit veszi bonckés alá,” helyreteresi a magyaros ételek fogalmát és a magyar konyhával kapcsolatos tévhiteket, félreértéseket (1985:5).

Hogy mi jellemzi a magyar konyhát, arról Molnár B. Tamás a hazai „gasztrorradalom” elindítója nyilatkozott egy nem szokványos interjúban (MAGYAR KONYHA 2010). A három gasztronómiai Oscar-díjjal rendelkező szakács életéről szól a Lukács István Séf c. könyv, mely keresztmetszetet ad a szocializmus és a rendszerváltás utáni vendéglátás főbb jellemzőiről (KOLBE 2016). A legújabb hazai trendekkel és a gasztronómia átalakulásával foglalkozik TÓZSÉR – ILYÉS tanulmánya (2023).

A szakácsművészeti átalakulás különleges vonulata az irodalmi gasztronómia, melynek szintén több kitűnő művelője volt és van jelenleg is. Jókait, Krúdyt és más 19. és 20. századi írókat nem kell bemutatni az olvasóknak. A 21. században is vannak népszerű és elismert szerzők, akik irodalmi értékű gasztronómiai írásokat és könyveket írnak: Cserna-Szabó András, Dragomán György, Bükkösi László, Schäffer Erzsébet, Váncsa István, Szigethy Gábor, Sz. Koncz István és mások. Az elmúlt 20 évben született írások gazdagsága és változatossága alapján méltán állíthatjuk, hogy a Baranya vármegyében folyó kutatás és szakmai munka az ország élvonalához tartozik. A vidéki gasztronómia kutatásában és bemutatásában a Pécsi Tudományegyetem és más műhelyek kutatói úttörő szerepet visznek. Az ezredforduló előtt és után BÜKKÖSDI (2003, 2004) tárcái és esszéi, később SZ. KONCZ (2006, 2012) étterem- és ételismertetői irodalmi igényességgel mutatták fel a baranyai gasztronómia értékeit. LAPOSA – DÉKÁNY (2001) egy reprezentatív kiadványban mutatta be Villányt, mint a borvidékek ékességét. ROISZ szerkesztésében és Csonka Károly fotóival egy másik hiánypótló mű jelent meg: Cirfandli, Szárma, Emmausz címmel (2003). Témáját az alcím érzékletesen leírja: Bor, gasztronómia, hagyományok Baranyában. A 2000-es években a Villányi Borút és a borok népszerűvé válásával DLUSZTUS (2004) sorozatban jelentette meg a villányi borászokat is bemutató kismonográfiákat. A Dél-dunántúli Gázszolgáltató Zrt., mely akkoriban a vásárlóközönségre is figyelt, Baranya, Fejér és Tolna megyei konyhaművészeti barangolásra hívta vásárlóit egy karcsú könyvecske kiadásával (FACT INTÉZET 2004). Különös színfolt a gasztrókönyvek között SZKRAJCSICSNÉ KLÚG (2007) könyve: Ételeink vallanak rólunk címmel, mely baranyai nemzetiségi ételeket mutat be, egy nemzetközi összefogás keretén belül. A recepteket a diákok gyűjtötték idős emberektől baranyai kistalukban. WILHELM-PÉK (2011) mecseknádasdi lakos nemzetiségi felmenői alapján kitűnő válogatást nyújtott székely és sváb ételekből. Magyar és horvát együttműködés keretében készült a Helyi ízek, helyi értékek c. kis kötet (GONDA 2013). ANTAL (2015) a régi idők természetes ízeit idézte meg Komótos lakomák c. könyvében. A 2010-es években a Dél-Dunántúl kutatói egyre nagyobb figyelmet fordítottak a helyi termékekre, a vadon termő növények gasztronómiai felhasználására és a vidéki örökség kérdéseire. Ezt jelzik a témában kiadott színvonalas tanulmánykötetek, többek között a NÉMETH (2018) által szerkesztett A Vadon ízei c. baranyai ökoszakácskönyv. Az Ízes vidék c. könyv GONDA (2018a) szerkesztésében a helyi termékek és a vadon termő növények szerepét vizsgálta a gasztronómiában és a gasztroturizmusban. 2019-ben egy újabb különleges kötet jelent meg. Ötven étel a nagyvilágból címmel a PTE-n tanuló külföldi diákok mutattak be egy-egy ételt az országukból P. HORVÁTH – BERTA (2019) szerkesztésében. Két évvel később, a Vidéki örökségi értékek kötetben folytatódott a vidéki gasztronómia bemutatása szintén Gonda (2021) szerkesztésében. Az interneten több mint 20 ezer követője van az Erdőkóstoló blognak. Dénes Andrea nemcsak bemutatja az ehető vadnövényeket, virágokat, gombákat, hanem receptet is ad hozzájuk, és el is készíti az ételeket a gyűjtött alapanyagokból. Említésre méltó, hogy több önkormányzat is adott ki rövid füzetet vagy naptárt a helyi ételekről és hagyományokról, ezzel is ápolva a helyi gasztronómiai örökséget. A gasztronómia és gasztroturizmus mára a tudományos turisztikai, marketing és vidékfejlesztési konferenciák napirendjére került. A Baranyai Gasztrorégióért Egyesület négy tagja 2022 nyarán

gasztrouítkönyvet készített a Mecsek–Völgység–Hegyhát gasztronómiájáról, Falatról falatra, illetve angolul Bite by Bite címmel (Bátori 2022a, 2022b). Még csak kéziratban olvasható, de szintén nagy jelentőségű és hiánypótló Kehidai László és Gálos László vállalkozása az Emlékképek Pécs vendéglátásának történetéből c. könyv, mely portrékon keresztül mutatja be a pécsi gasztronómia történetét, a szakoktatás fejlődését és főbb szereplőit.

4. Egy beért és egy épülő gasztrorégió

4.1. Tanulságok a Villány–Siklói Borút 30 éves fejlődéséből: általános és helyi tényezők

Villány és Siklós neve régóta jól cseng a borszeretők körében. A Villány–Siklói Borút és a Villányi borvidék elmúlt 30 évének tapasztalatai, fejlődési szakaszai fontos tanulságot jelenthetnek a Kelet-Mecsek települései számára. Villány és térsége az 1990-es évek elején, a rendszerváltást követően rendkívül nehéz helyzetben volt a korábbi gazdasági szerkezet leépülése miatt. A válságból a helyi vezető borászok példája nyomán és a megyei önkormányzat támogatásával Villányban és térségében sikerült új fejlődési, gazdálkodási irányt kijelölni a szőlő- és bortermelésben. Létrehozták a Villány–Siklói Borutat, mely hosszú ideig a változások szervezeti háttérét biztosította. A minőségi vörösbor előállítás lett a termelés alapnormája és meghatározója. Nagy újítás volt a fogyasztók, borszeretők Villányba és a térségbe csábítása helyben történő kóstolásra és fogyasztásra. Ennek alapja a minőségi vörösbor volt, összekapcsolva a helyi gasztronómiával, illetve a kulturális és etnikai hagyományokkal, természeti és kulturális értékekkel. Így fokozatosan egy vidéki élménygazdaság épült ki. A borturizmus olyan gazdaság- és térségfejlesztő erőnek bizonyult, mely jelentősen átformálta a kisváros és a környező települések gazdaságát és társadalmát. Ez az átalakítás azonban nem egyik évről a másikra, hanem több szakaszon, összetett folyamatokon és egymásba kapcsolódó változásokon keresztül zajlott (KOVÁCS 2018). Villány esetében az 1990-es években az új szervezeti keret, a Borút kiemelkedő szerepet játszott a borászok felkészítésében, vállalkozásaik elindításában, a közösségi marketingben. A Borút olyan belső információs fórumokat teremtett a tagok számára, ahol tanulni lehetett egymástól és a jobbtól. A minőségi fordulat és szemléletváltás a termelésben párosulva a helyi összefogással és megfelelő szervezeti háttérrel, gyors fejlődést és átalakulást eredményezett. A térségben, Villányban a gyors növekedés és fejlődés következtében 5–6 évenként a korábbitól eltérő új fejlődési szakasz volt azonosítható, melyben új minőségek jelentek meg a korábbiakhoz képest.

A három évtizedes átalakulásnak, különösen a kezdeti időszakban voltak általános és sajátos helyi tényezői. Az áttérés a piactudományra, az intézményi, politikai támogatottság fontos szerepet játszott a fejlődésben, de elvitathatatlan a helyi tényezők szerepe a változásokban. A helyi tényezők megléte és folyamatos hatása döntő szerepet játszott a Borút és borvidék fejlődésében. Általános tényezők között említhetjük (a szocializmus időszakához képest) a vállalkozói szabadságot, a piactudomány kialakulását és az intézményi (politikai) támogatást. A helyi tényezők közé sorolható a borászok és vállalkozók minőség iránti elkötelezettsége, a jövőbe látó 'úttörők' és vezetők megléte, a másoktól való tanulás képessége, az együttműködésre, partnerségre való hajlandóság, a folyamatos innováció (technológiában, turizmusban, marketingben, környezetbarát művelésben, együttműködésben egyaránt), a klíma, a földrajzi fekvés szerepe, a helyi hagyományok tisztelete, a vásárlók megbecsülése, az etnikai német nyelvtudás, a nők aktív szerepvállalása a családi vendéglátásban, a külfölddel való kapcsolatok, elsősorban Németországgal, a vendégszeretet és a pénzügyi támogatás. Ezen tényezők együttes hatása érvényesült a Borút és borvidék felvirágzásában (2. táblázat).

2. táblázat: A Villány–Siklósi Borút fejlődése általános és helyi tényezőinek kapcsolata

Általános tényezők	Helyi tényezők	
Vállalkozói szabadság	Minőség iránti elkötelezettség	Etnikai német nyelvtudás
	Másoktól való tanulás képessége	Rokoni kapcsolatok Németországgal
	Jövőbe látó úttörők és vezetők	Másoktól való tanulás képessége
Piacgazdaság kialakulása	Együtműködésre való hajlam	Vendégszeretet
	Helyi hagyományok tisztelete	
Intézményi (politikai) támogatás	Folyamatos innováció	Pénzügyi támogatás
	Klíma, földrajzi fekvés, talaj szerepe	

Forrás: KOVÁCS (2018) alapján a szerzők szerkesztése

4.2. A Mecsek–Völgység–Hegyhát térség néhány gasztronómiai jellemzője

Vizsgált területünk a Kelet-Mecsek, a Hegyhát és a Völgység térsége Baranyában, a Sásdi és a Komlói járás közigazgatási területe (Komló nélkül). A terület 44 települést foglal magában, és minden irányban már meglévő vagy potenciális vidéki turisztikai térséghez kapcsolódik. A korábbi évtizedekben hátrányos helyzetűként sorolták be a területet, lakossági elvándorlásnak kitett, népességet veszítő, elöregedő, munkahelyhiányos térségnek. A Mecsek–Völgység–Hegyhát LEADER Egyesület települései a megye településeinek mintegy 14%-át, lélekszámának 7%-át teszik ki. Természeti, kulturális és gasztronómiai vonzerőinek gazdagsága ellenére a hazai turizmus térképén a hivatalos besorolás szerint fehér foltnak tekinthető.

A gasztroutikönyv három közlekedési tengely mentén mutatja be a térség gasztronómiai kínálatát és helyi termékeit. Az első tengely a 66-os út Pécstől Sásdon keresztül Gödréig terjedő szakasza. (A főút végpontja Kaposvár.) Ezt tekinthetjük a magyar gasztronómia 66-os útjának. A második tengely a Sásdtól vagy Vásárosdombóttól Szászvárig (majd onnét tovább Bonyhádig) terjedő út. A harmadik a meglepetések útja, a Szászvár – Hosszúhetény tengely, közismert nevén a magyaregregyi völgy. E lehatárolás a Mecsek–Völgység–Hegyhát LEADER-térség adminisztratív határait követi. A térség közvetlen szomszédai délről Pécs, Nyugatról Orfű és Abaliget, északról Dombóvár és Bonyhád, keletről Mecseknádasd és Pécsvárad, mint kapuvárosok vannak jelen. Ezek is szervesen kapcsolódnak a vizsgált területhez és a térség turisztikai kínálatához, de nem részei a tanulmánynak.

A vizsgált térség értékleltára számos említésre méltó kulináris tényezőt tartalmaz. A fontosabb turisztikai vonzerők között érdemes megemlíteni a nagyszámú látogatót vonzó két termálfürdőt. Az egyik sikondai, a másik a magyarhertelendi fürdő. Karnyújtásnyira onnét található az orfűi tavak, melyek már nem tartoznak e térséghez. Ezen kívül vannak kisebb helyi nyári strandok, Magyaregregyen és Szászváron, melyek őst közel száz évvel ezelőtt építették. Bikalon a kastélyszállónak is rendkívül vonzó és népszerű fürdője van. A térség két történelmi vára, a szászvári várkastély és Máré vára mellett nem hagyható ki a Pécsvárad Vár sem. Két négycsillagos szálloda, az Ambient Hotel és a bikali Puchner Kastélyszálló, továbbá a Natur Hotel Kövestető jelenti a szálláskínálat legjavát. A Nagymátéi Vadászház lakott helyektől távol, gyönyörű természeti környezetben fogad vendégeket. A magyar falusi turizmus bölcsőjét a

Kelet-Mecsekben ringatták 100 évvel ezelőtt. Nem véletlen tehát, hogy jelentős számú falusi vendéglátó is működik a térségben. Bakancsos turisták, kerékpárosok és motorosok számára fantasztikus túraútvonalak szelik keresztül-kasul a Mecseket. Árpádtetőn a Mecsextrém Park nyújt izgalmas kikapcsolódást a kihívásokat keresőknek, a természetről tanulni vágyóknak, gyerekeknek, családoknak sok érdekes ismeretet nyújt a 2023-ban átadott interaktív Mecsek Discovery Center.

Ami a gasztronómiát és helyi termékeket illeti, a 66-os úton Pécsről elindulva 4-5 kilométerenként étterem, csárda, pizzéria, betérő, büfé, söröző stb. várja a látogatókat: Mecsek Kapuja, Mecseki Pihenő, Kőlyuki Betérő, Abrak Büfé, Széki Csárda, Mathias Étterem, Carlo Pizzéria. Magyarhertelenden a Mathias Étteremben bajor ételeket lehet fogyasztani, van nemzetközi camping és a Kapucinus Sörfőzde. Bodolyabéren található az európai színvonalú Hunza Ökoszállás. A vegán ételek kedvelői vegán kolbászt, azaz galbászt vásárolhatnak a Gödre melletti Szénáspusztán. Sásdon és Mágocson hagyományos kuglóf is elérhető. Vásárosdombón kézműves sajtot vásárolhatunk. A térségben féltucat horgászto is várja a vendégeket. Egyik legjobb a mágocsi, ahol a vendégek elkészíthetik a kifogott halat és meg is szállhatnak. Mágocson a Pöttöm Panni Cukrászdában művészi torták és más sütemények készülnek, az MD Röfi hagyományos sváb füstölt árukat, ételeket kínál. A ZILDA Sajtüzem GMO-mentes sajtokat és joghurtot készít, Alsómocsoládon az idősothton étterme különleges ételekkel várja a látogatókat, a tó mellett kitűnő, kemencében sütött finomságokat is lehet kapni a Kemencés Udvarban. Bikalon a kastélyszálló messze földön híres konyhájáról és sokszínű lakomáiról. Szászváron a Vadrózsa Étterem nápolyi pizzájáért és más fogásaiért távolabbról is útra kelnek a vendégek.

Hosszúhetényben két fine dining étterem is van, az Almalomb és a Hosszú Tányér. Az Almalomb, mint nemzetközi hírű étterem 2022. november 3-án kapott Zöld Michelin-csillagot, és a Hosszú Tányérral együtt Michelin-tányért is, bekerülve a Michelin 2022-es éttermi katalógusába. A Hosszú Tányér 2022-ben és 2023-ban is szerepel az Audi 100 legjobb étterem katalógusában. Hosszúhetényben két másik étterem, a Tavasz Vendéglő és a Natur Hotel Követető étterme szintén kitűnő vendéglátást nyújt. A településen ráadásul országos hírnévnek örvendő, sok díjjal elismert kitűnő borászok is vannak, Schunk József és Szabó Zoltán. Pálinkakínálattal a Balkánkert tulajdonosa, Gyermán István jelentkezik. Különleges almakészítményt, almalapot kínál egy hetényi vállalkozó, Csanálosiné Andrea. Kárászra Gáti papa pálinkája, az évente megrendezett pálinkaverseny és gombásztábor hívogatja az érdeklődőket. Vékényben az Endrődi-birtokon ökögyümölcsöket termesztnek, gyümölcsleveket, lekvárokat készítenek, illetve értékesítenek, és még hosszan sorolhatnánk a völgy gazdag kínálatát mézből, gombából, gyümölcslevelekből, dióból.

4.3. Új jelenségek a Mecsek–Völgyesség–Hegyhát térség gasztronómiájában

A bemutatott gasztronómiai sokszínűség háttérében több olyan általános jellemző és új jelenség húzódik meg, ami magyarázatot ad a térségben és a vidéki gasztronómiában, illetve turizmusban zajló mélyreható átalakulási folyamatokra, részben a COVID-járványnak köszönhetően. Az alábbiakban az elmúlt 10–12 év, de főként a vírus előtti és alatti időszakban induló, gasztronómiai és helyi termékeket előállító vállalkozások általánosítható jellemzőit szedtük csokorba. A térség rövid leírásából is érzékelhető, hogy sokszínű vállalkozói tömeg, nemzetiségi hagyományok, a természeti környezet meghatározó szerepe erősen jelen van a Kelet-Mecsek, a Hegyhát és a Völgyesség gasztronómiájában és turizmusában. A vállalkozók túlnyomó többsége a 30–50 év közötti korosztályhoz tartozik.

A térségben jelenlévő humán tőkének két fő jellegzetessége a vállalkozók, séfek, pincérek külföldi tapasztalata és a nők jelentős szerepvállalása. Az egyik legérdekesebb tény a gasztronómiai vállalkozásokkal kapcsolatban, hogy még a COVID-lezárások előtt szinte

minden vállalkozó rövidebb – hosszabb időt, több évet vagy akár évtizedet töltött külföldön és sokrétű nemzetközi tapasztalatot szerzett. Vagy a vállalkozó, vagy az alkalmazottak, séfek, pincérek stb. dolgoztak külföldön, szakmai tapasztalatot gyűjtöttek, nyelvet tanultak. Idehaza ebből a tőkéből építkeznek, és alulról kezdik felépíteni a vállalkozásukat. Az interjúalanyok többsége a külföldi tapasztalatokból az eltérő munkakultúrát, a vendég, a szakma és a kollégák iránti alázatot emelte ki legfőbb tanulságként, amit idehaza is szeretnének meghonosítani és továbbadni. Különleges ízt és hangulatot adott a beszélgetéseknek, amikor a vállalkozók többsége egyéni álma megvalósításáról beszélt. Ez igaz a külföldi és hazai vállalkozókra is. Szinte minden vállalkozás egy régi dédelgetett álmot megvalósításáról beszélt. Csak néhányan az álmok megvalósítói közül: Hegyem Borászat, Gyümölcsény (Mindszentgodisa), Hunza Ökoszállás, Bodolyabér, Napfény Camping, Magyarhertelend, Vadrózsa Étterem, Szászvár, Pöttöm Panni Cukrászda, Mágocs, Carlo Étterem és Pizzeria, Sásd és lehetne folytatni a sort a többi vállalkozással. Több esetben a változtatást kiváltó tényező a gyerek volt a családban.

Az interjúk során szembeűnő volt a nők jelentős vagy vezető szerepvállalása a vállalkozásokban. A térségben sok önálló női vállalkozóval találkoztunk, vagy olyan egyenrangú segítővel férj vagy partner mellett, akinek fontos és/vagy meghatározó szerepe van az adott vállalkozás működtetésében, fejlesztésében. A Mecsek–Völgyesség–Hegyhát női vállalkozóinak szerepvállalása jól mutatja a társadalmi nemi szerepek változó helyzetét a gazdasági életben. A női gondolkodás és látásmód jelenléte nagyon fontos feltétele a gasztronómia minőségi irányú változásának.

A humán tőke nemcsak kínálati, hanem keresleti oldalról is fontos, hogy legyen fogadókészség a vásárlók részéről ezen újdonságok iránt. Az tapasztalható a térségben, hogy több étterem, vendéglátóhely jelentős számú külföldi vendéget fogad. Két jól elkülöníthető típusa van a külföldi vendégnek: a már itt élő, ideköltözött és az őt meglátogató rokonság, valamint a turista. A városi magyar vendégekkel kapcsolatban az a tapasztalat, hogy a magyar vendég egy-egy jó ételért hajlandó 30–50 kilométert is elutazni. Több étteremben hétvégére előre kell helyet foglalni, nem lehet csak egyszerűen betérni.

A humán erőforráshoz kapcsolódva különleges termékek és szolgáltatások is megtalálhatóak a térségben, amelyek innovatív tartalma megkérdőjelezhetetlen. Ilyen termék többek között a vegán kolbász, azaz a galbász kikísérletezése, vagy az ún. almalap megalkotása, ökotermékek, italok előállítása. De különlegesnek tekinthető a hagyományörzés sokféle módja, nemzedékek felhalmozott tudásának továbbvitele, mint pl. a kuglóf, a sváb füstölt áruk, hagyományos ételek elkészítése. Különlegességnek számít sok terméknel, szolgáltatásnál az egyedülálló minőség is, mint pl. méz, bor, pálinka, gyümölcslé, szarvasgomba és a különlegesen elkészített ételek. Ezek a minőségi jellemzők, a különlegesség és egyediség tud olyan vonzerőt adni a térségnek, mely messze földről hívogatja a vendégeket.

A vállalkozók többsége nyitott szemmel jár, és figyel a változásokra. Ha szükséges, tud váltani és új tevékenységbe kezdeni, mint pl. a Hosszú Tányér vagy az Almalomb, melyek fokozatosan bővítették a kínálatukat és szolgáltatásaikat. De ez történt a Natur Hotel Kövestetőn, ahol kinyitották éttermüket a betérő vendégek felé is, és grillteraszt építettek, ez történt a Mathias Étteremben a sörkert létrehozásával, a Vadrózsa Étteremben az olasz pizzakemencével és smoker berendezéssel, a menü visszaállításával, a Carlo Étteremben a pizzával, és olasz ételekkel, a magyaros ételek megtartásával stb. A népszerű nápolyi pizza olasz alapanyagokból ma már a nagyobb településeken – Magyarorszáék, Sásd, Szászvár, Hosszúhetény – helyben készül. Az olasz hatás a külföldi munkavállalás és tanulmányutak révén remélhetően hamarosan érződik majd a vendéglátás és kiszolgálás színvonalában is.

A hagyományos ételek még ismertek a térségben, de inkább családi szinten vannak jelen, a vendéglátásban kevésbé. A gasztronómiai divatok, a pizza, a hamburger viszont erősen hatnak,

ami többnyire a gyerekek igényének való megfelelés miatt van. De a hagyományos ételek némelyike ma is népszerű, ilyen például a Kőlyuki Betérő pacalja, amit ugyanolyan minőségben fogyaszthat a vendég, mint 22 éve, vagy a titkos receptúra alapján készült babgulyás vagy a szikipontyból főzött halászlé a Mecsek Pihenőben, a porhanyós csülök az Abrak Büfében, vagy a Hosszú Tányér 100 éves eszközzel sült fűles fánkjának újragondolása.

A kisvállalkozások jelentős része nem akar túl nagyra nőni, nem akar méretet ugrani, családi körben akarja folytatni a tevékenységét. A vírusidőszakot a gasztrovállalkozások többsége felújítással, beruházással, új termékek fejlesztésével töltötte. Új szolgáltatások jelentek meg, a vendéglőkben és másutt teljesen elfogadott lett a 20–30 km-es körre kiterjedő kiszállítás, és az ételek elvitele. Felújítottak épületeket, új berendezéseket, pizzasütőket, smokereket stb. szereztek be, vagy új termékeket fejlesztettek. Panaszkodást nem tapasztaltunk, ellentétben a főváros és a nagyvárosok gasztroszereplőivel. Amikor lehetőség adódott, azonnal nyitottak, és fogadták a vendégeket a megújított fogadóhelyeken.

A vírusfenyegetettség nem hozta közelebb egymáshoz a vállalkozókat, nem sikerült magasabb szintre emelni a helyi és térségi együttműködést. Bár a vállalkozók ismerik egymást, néhányan együtt is működnek bizonyos szinten, a nehéz helyzetben sem merült fel egy közös térségi stratégia és fellépés igénye a vállalkozók részéről. Nincs olyan közös cselekvési program, mely a térség gasztronómiai fejlesztésére helyezi a hangsúlyt és minden érintettnek jobb lehetőséget és megjelenést kínál. A felismerés szintjén megvan az összefogás igénye, de nincs, aki ezt megszervezze. A polgármestereknek vannak közös platformjaik, térségi társulásokban, együttműködésekben is találkoznak, de olyan gyakorlatias, a vállalkozókat és vállalkozásokat segítő összefogás, folyamatos szakmai párbeszéd és közös cselekvések, melyek hasznosak lennének mindenkinek, nem létezik. Holott e nélkül neheztelt az az elképzelés, hogy a térség, adottságaira alapozva gasztrotérséggé váljon, térségi brand legyen belőle.

5. Következtetések: Modellkísérlet egy gasztrotérség megteremtéséhez

A Mecsek–Völgyesség–Hegyhát és a Villány–Siklósi Borút és borvidék tapasztalatai alapján érdemes egy általánosított modellben számba venni azokat a természeti, kulturális, szervezeti, anyagi és humán feltételeket, melyek lehetővé teszik, hogy egy térség gasztrotérséggé alakuljon, vagy akként azonosíthassa önmagát (3. táblázat). Nehéz kiemelni, hogy a sokféle változó közül melyik játszik döntő szerepet. Inkább megjelenésük, egymásra hatásuk, sorrendiségük az, ami alapján eldől, hogy egy térségnek kialakulhat-e egy sajátos gasztronómiai karaktere és kínálata.

Mit értünk gasztrotérség alatt? Olyan kistáji vagy kistérségi sokszínű gasztronómiai kínálatot értünk ez alatt, mely a térség adottságaira, alapanyagaira épül, minőségi, ízletes kínálatot biztosít, a hagyományok tisztelete mellett újító módon nyúl az étel–ital készítéshez és helyi termékek előállításához. Készítőiknek jelentős nemzetközi tapasztalataik is vannak, folyamatosan tanulnak és fejlesztik tudásukat, együttműködnek és közösen lépnek fel térségük márkájának kialakítása, népszerűsítése és megóvása érdekében. A térség gasztronómiájának jó híre szívügye a térségben élőknek, a civil szervezeteknek, állami és magán intézményeknek, akik, illetve amelyek támogatják a térségi gasztronómiájának fejlődését és színvonalának megőrzését.

A fentiek alapján általános vonzó tényezőknek tekinthető:

- a történelmi múlt és a történelmi helyszínek: várak, kastélyok, épületek; kulturális örökség; művészetek, kézművesség stb.;
- aktivitásra, szabadidő eltöltésre lehetőséget adó változatos természeti tájak, erdők, hegyek, tavak, rétek, folyók, fürdők;
- kulturális, és/vagy nemzetiségi sokszínűség és ezek egymásra hatása.

Az érzékszervekre ható és kényeztető tényezők közé sorolhatók:

- a helyi (különleges) ételek, italok és a szolgáltatások, szállás, szabadidős és kulturális programok.

Közösségi tényezőknek tekintjük az ügy iránt:

- elkötelezett helyi és térségi vezetőket;
- a térségi párbeszédet a helyi lakossággal;
- a helyi és térségi összefogásokat, szakmai és szabadidős hálózatokat;
- a közösségi ünnepeket, a hagyományok fenntartását, helyi fesztiválok (kulináris, kulturális, nemzetiségi, zenei, színházi, film stb.) működtetését.

Fontos az innovatív vállalkozások megléte, melyek aktívak új termékek, szolgáltatások bevezetésében, valamint új gondolatok, kezdeményezések elindításában. Ezen felül szükséges széleskörű hazai és nemzetközi tapasztalat, mely a külföldi jó gyakorlatok ismeretét, nyelvismeretét, külföldi munkatapasztalatot és kapcsolatokat jelent. Az elérhető fejlesztési forrásokat, melyek sokféle támogatási formán keresztül segítik a vállalkozásokat, civileket, önkormányzatokat terveik, céljaik elérésében ugyancsak elengedhetetlenek.

Ezeken túlmenően szervezeti és menedzsment tényezők megléte is szükséges, amelyek:

- bátorítják és segítik az egyéni kezdeményezéseket;
- jó példákat és követendő gyakorlatokat mutatnak fel, tanácsokat adnak;
- az egyéni érdekeken túl egy átfogóbb térségi/közösségi érdek irányába terelik a gondolkodást, különböző kezdeményezéseket, stratégiát és programot alkotnak.

Nem megfogható tényezők közé sorolhatók:

- a hitelesség: a szereplők, az ott élők önmagukat adják, nem akarnak másnak látszani, önmagukon túlmutató jellemzőkkel ékeskedni;
- a hajtóerő: a megmutatkozás szándéka;
- a vendégszeretet: annak kifejezése, hogy a vendég más környezetben is otthon és biztonságban érezheti magát;
- a bizalom: a minden szereplőben élő meggyőződés, hogy a partnerek és versenytársak is jót akarnak, nemcsak maguknak, hanem a többi szereplőnek is. Ez túlmutat azon a mai kortüneten, hogy mindenki csak a saját érdekeit, üzletét nézi.

3. táblázat: Egy gasztrotérség létrejöttét elősegítő tényezők

<i>Tényező megnevezése</i>	<i>Főbb jellemzői</i>
a térség vonzótényezői	a történelmi múlt emlékei, várak, kastélyok, épületek, változatos természeti tájak, erdők, hegyek, folyók, tavak, rétek.
kényeztető és érzékszervekre ható tényezők	gasztronómia, étel, ital, szolgáltatások
közösségi tényezők	elkötelezett helyi, térségi vezetők, közösségi ünnepek, helyi, térségi összefogások, hálózatok
innovatív vállalkozások	új termékek, szolgáltatások, eljárások
széleskörű hazai és nemzetközi tapasztalatok	külföldi jó gyakorlatok, nyelvismeret, külföldi munkatapasztalat
elérhető fejlesztési források	pályázati lehetőségek, civilek, vállalkozók, önkormányzatok

szervezeti és menedzsment tényezők	jó példák, kezdeményezések felkarolása, közösségi érdekek megjelenése
nem kézzelfogható tényezők	hitelesség, hajtóerő, bizalom, vendégszeretet

Forrás: saját szerkesztés

Konklúzióként legfontosabb megállapításaink, hogy a Kelet-Mecsek, a Völgyesség és a Hegyhát gasztroturizmussá válása azon múlik, hogy a fent leírt tényezők milyen arányban és módon fejtik ki hatásukat a térségben. Az nem lehet elég, hogy mindenki csak teszi a dolgát. Kérdés, hogy lesznek-e olyanok, akik térségi szinten is hajtóerői lesznek a változásoknak, értékeik felismertetésének és olyan marketing megvalósításának, mely a térséget az érdeklődés középpontjába állítja. Továbbá, a létező megyei és térségi intézmények és szervezetek felismerik-e, hogy nekik is feladataik lennének a térségben, szükség lenne egy ésszerű munkamegosztásra, forrásteremtésre a Kamara, a LEADER, illetve a HACCS, az Agrárkamara, az önkormányzatok, térségi társulások stb. között. Ha a fenti tényezők összehozhatók, és a helyi szereplők megtalálják egymás között az összhangot és felismerik a közös érdekeket, akkor néhány éven belül érzékelhető változások következhetnek be a térség turizmusában és gasztronómiájában.

A tanulmány egy gasztronómiai útikönyv készítésének járulékos terméke. Egy térség gasztronómiai értékeinek bemutatása önmagában is izgalmas feladat, de legalább ilyen a mögöttes tényezők feltárása, felismerése. A gasztronómia és gasztroturizmus feltörekvőben van nemzetközi téren és idehaza is. A gasztronómia tudatos fejlesztése és használata a helyi azonosságtudaton és büszkeségen túl sok kevésbé ismert térségnek (fehér foltnak) jelenthet fontos gazdasági hasznot és bevételt. A tanulmány számba veszi a térség jellemzőit és figyelemmel a Villány–Siklói Borút tapasztalataira, egy modellben foglalja össze a gasztrorégióvá válás lehetőségének tényezőit.

Irodalomjegyzék

ANTAL I. (2015): *Komótos lakomák. Természetes ízek a régi időkben*. Első Magyar Családfakutató Kft., Pécs.

ANTALFFY GY. (1943): *A Honi Utazás története*. Athenaum kiadó, Budapest.

BALLAI K. (szerk.) (1943): *A magyar vendéglátóipar története*. A Kultúra és propaganda könyv, zenemű és utazási szövetkezet, Budapest.

BÁTORI E. – KOVÁCS D. – MÜLLER N. – VARGA SZ. (2022a): *Falatról falatra. Gasztroélmények a Mecsek-Völgyesség-Hegyháton*, 1–3. Keleti-Mecsek Egyesület, Szászvár. Elérés: <https://turakonyvek.hu/kiadvanyok/FalatrólFalatra123/>

BÁTORI E. – KOVÁCS D. – MÜLLER N. – VARGA SZ. (2022b): *Bite by Bite. Gastronomic Experiences in the Mecsek – Völgyesség – Hegyhát*, 1 – 3. Keleti-Mecsek Egyesület, Szászvár. Elérés: <https://turakonyvek.hu/kiadvanyok/FalatrólFalatra123angol/>

BÜKKÖSDI L. (2004): *Aranyrovás Egy öregember emlékiratai*. Alexandra Kiadó, Budapest.

BÜKKÖSDI L. (2003): *Szeressétek a macskát. Egy öregember emlékiratai*. Pro Pannónia Alapítvány, Pécs.

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.

- DLUSZTUS I. (2004): *Magyar Borászok sorozata* (Bock József, Tiffán Ede, Wundelich Alajos, Gere Attila). Alexandra kiadó, Budapest.
- FACT INTÉZET (szerk.) (2004): *Gasztronómiai Barangolások Baranya, Fejér és Tolna megyében*. Dél-dunántúli Gázszolgáltató Rt., Pécs
- FREEMAN, P. (2008): *Ét-vágy. Az ízlés története. Gasztronómiai felfedezőút az ízek birodalmába*. József Műhely Kiadó, Budapest.
- GONDA T. (szerk.) (2021): *Vidéki Örökségi Értékek*. Orfűi Turisztikai Egyesület, Orfű.
- GONDA T. (szerk.) (2018a): *Ízes vidék: a helyi termékek és a vadon termő növények szerepe a gasztronómiában és a gasztroturizmusban*. CampInvest Kft., Pécs.
- GONDA T. (2018b): A gasztroturizmus fejlődése a gasztrokulturális turizmustól az önálló turisztikai termékéig. 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.
- GONDA T. (szerk.) (2013): *Helyi ízek helyi értékek. Gasztrokulturális hagyományok a határ mentén*. Domaci Okusi Domace Vrijednosti Gastorkulturn nasljede Baranje. Horvátországi Magyar Vállalkozók Szövetsége.
- GUNDEL I. (1987): *Gasztronómiáról és Gundelekről*. Mezőgazda Kiadó, Budapest.
- HAVADI G. (2006): Az új „népi szórakozóhely”. *FONS = Forráskutatás és Történeti segédtudományok*, 13(3): pp. 315–354.
- HERCZIG ZS. – SZ. KONCZ I. (2006): *Ballada az étkezés hatalmáról*. Pécs Baranyai Kereskedelmi és Iparkamara, Pécs.
- HORECZKI R. – SZABÓ T. (szerk.) (2022): *A vidéki Magyarország a pandémia korában: IX. Falukonferencia*. KRTK Regionális Kutatások Intézete, Pécs.
- KETTER L. (1985): *Gasztronómiánk krónikája. A magyar konyha múltja és jövője*. Mezőgazda Kiadó, Budapest.
- KOLBE G. (2016): *Lukács István séf*. Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület.
- KÓRÓDI M. (2010): Hagyományápolás vagy divat? Motivációk a gasztroturizmusban. *Economica*, 3(4) pp. 4–9.
- KOVÁCS D. (2018): Borturizmus és vidéki élménygazdaság. *Falu Város Régió*, 23(1): pp. 61–71p.
- KOVÁCS D. (2014): *Egy vidéki élménygazdaság születése. A Villány-Siklói Borút: interjúkötet I.* <https://oszkdk.oszk.hu/DRJ/29947>
- LAPOSA J. – DÉKÁNY T. (2001): *Villány*. Borvidékek ékessége Kiadó – Villányi Önkormányzat.
- LESTYÁN S. (1990): *Utazás a fehér asztal körül*. Budapest. Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Vállalat, Budapest.
- MINORICS T. (szerk.) (2013): *Kulináris utazások Baranyában*. Határokon Túli Magyarságért Alapítvány, Pécs.
- NÉMETH I. (szerk.) (2018): *A vadon ízei. Baranyai ökoszakácskönyv*. Szász István e.v., Pécs.
- P. HORVÁTH T. – BERTA A. (szerk.) (2019): *50 étel a nagyvilágból*. Pécsi Tudományegyetem, Pécs.

ROISZ E. (2003): *Cirfandli, szárma, Emmausz. Bor, gasztronómia, hagyományok Baranyában.* Baranya Megyei Kulturális és Idegenforgalmi Központ, Pécs.

RUBOVSKY A. – SZIGETI A. – WALKÓ M. (2009): *A magyar vendéglátás és turizmus újkori története.* Szaktudás Kiadóház, Budapest.

SZ. KONCZ I. (2012): *Álmodik a gyomor.* Pécs-Baranyai Kereskedelmi és Iparkamara, Pécs.

SZAUER M. (szerk.) (2019): *Ízek, fák, receptek. A Mecsekerdő Zrt. erdei szakácskönyve.* Mecsekerdő Zrt., Pécs.

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

SZKRAJCSICSNÉ KLÚG E. (szerk.) (2007): *Ételeink vallanak rólunk: Pécsi Kereskedelmi, Idegenforgalmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskola – Metzger Tibor, Pécs.*

TŐZSÉR A. – ILYÉS R. (2023): Merre tovább magyar gasztronómia? *Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok*, 8(2): pp. 4–18. <https://doi.org/10.15170/TVT.2023.08.02.01>

WILHELM-PÉK B. (2011): *Főzni az alkotás örömeivel, avagy válogatás székely és sváb kincseiből.* Wilhelm & Wilhelm Kft.

Egyéb források

210/2009. (IX. 29.) *Korm. rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről.* Elérhető: <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0900210.kor> (Utolsó letöltés: 2023. 02. 01)

A magyar gasztronómia lelkiismerete. Forradalom vagy ízlésterror? Interjú Molnár B. Tamással (2010). *Magyar Konyha*, 34(1).

Erdőkóstoló blog. <http://erdokostolo.blogspot.com/>

KSH (2019): *Vendéglátóegységekre vonatkozó adatsorok:* https://www.ksh.hu/docs/hun/xstadat/xstadat_evkozi/e_oga016.html (Utolsó letöltés: 2023. 02. 02)

KSH 15.9.2.8 adattáblák: https://www.ksh.hu/stadat_files/kor/hu/kor0077.html. (Utolsó letöltés: 2023. 02. 02.)