

## A pálinkafogyasztás, mint csoportkohéziós rítus zalai megéleltörténetek alapján

### Bevezető

A pálinka nem választható el attól a környezettől, ahol az alapanyaga termett, ez a földrajzi kötelék alkotja a párlat egyik legjellemzőbb karakterét. A termőterületek földrajzi pozíciója miatt a pálinka alapvetően a vidékhez kapcsolódó jelenség, úgymondhatnánk egy fajta lokális identitás jelkép. Előállításával kapcsolatban is a vidékhez kötődő asszociációk társulnak hozzá. Balázs Géza gondolatai nyomán a paraszti kultúrában felfedezhető pálinkafőzési és fogyasztási gyakorlat a természeti érték megmentésének és újabb érték teremtésének egyik formája. Napjainkban általa a hagyományos népi értékrendhez kerülünk közelebb különösen akkor, ha a fogyasztás körülményei is ehhez kapcsolódnak. Kifejezetten igaz ez az olyan gesztusértékű helyzetekre, amikor a közös pálinkázás egyfajta rítusként jelenik meg jeles alkalmakon, vagy pusztán hétköznapi szituációkban.<sup>1</sup> A néprajzkutató gyűjtései által inspirálva az alábbi tanulmány ennek egy momentumát vizsgálja kortárs példákon keresztül, arra keresve a választ, hogy *hogyan alkalmazható a pálinkafogyasztás közösségteremtő eszközként, mint a vidéki identitás reprezentációja?*

A kérdés 2022 telén, egy Balaton melletti faluban tartott disznóvágás után fogalmazódott meg. Itt több olyan fiatalember is jelen volt, akik vendégekként érkeztek, nem helyiek voltak, ráadásul még nem vettek részt hasonló programon. Emiatt a helyzetük eleinte többszörösen hátrányosnak tűnt, a böllér körül mozgó gyakorlott résztvevők szinte ügyet sem vetettek rájuk. Ugyanakkor a csapatmunka kívülállóként is kifejezetten vonzó volt, ahogy dinamikus, jó hangulatban követték egymást az események. A terep előkészítése után hamarosan megérkezett az állat, és ezzel együtt a pillanat, amikor szükség volt minden erőre. A helyi csapat ekkor fordult először az idegenekhez, mégpedig egy üveg pálinkával, poharakkal. A kínálást szinte egy mozdulattal elintézték, a kérdés úgy hangzott: „*fogóvizet*”? Az a kívülálló, aki erre rábólintott, már kapta is a poharat, gyors koccintás, majd egy hajtásra „*lehúzás*” és már hangzottak is a részletek. Hová érkezik pontosan az állat, ki nyúl hozzá először, hol kell megfogni, hol hiányzik ember, hol és mikor lesz szerepe az új résztvevőnek. A „*bátorító*” után vette kezdetét az általam erőpróbának keresztelt feladatsor. Az állat előállítása, a test mozgatása, kivéreztetés, a feldolgozás előkészítése. Aki ebben helyt állt, azaz a csapattal együtt tudott működni, keveset beszélt és minden erejét beletette a munkába,

---

<sup>1</sup> Balázs 1991; 1992.

záróakkordként újabb kört kapott. Mosollyal kísért elismerő bólintások közepette koccinthatott és már a csapat részeként itta meg a következő felest.

A beavatásnak ezt a jellegzetes gesztusát korábban más rendezvények alkalmával is megfigyelhettem. Ezért alkalmas témának találtam arra, hogy megéléstörténetek gyűjtésén keresztül egy – a pálinka és a vidéki identitás kapcsolatát vizsgáló – tanulmány része legyen.

A vizsgálat módszertani szempontból a társadalmi identitáson belül a lokális és csoportidentitás kialakulásának megismerési módjait követi. A megkérdezettek között szerepelnek 40 év alatti zalai vagy zalai tapasztalatokat szerzett fiatal emberek, akik a bevonódás rítusát az elmúlt 10 évben élték át és olyan 50 év feletti zalai adatközlők, akik fiatalként hasonló módon illeszkedtek be a közösségekbe. Az utóbbiak koruknál és tapasztalatuknál fogva maguk is alkalmazták már a pálinkafogyasztás csoportképző gesztusrendszerét. Az adatközlőkkel készült interjúk során irányított beszélgetésekre törekedtem, ugyanakkor nyitott kérdésekkel dolgoztam annak érdekében, hogy részletgazdag válaszokat kapjak. Ennek eredményeként a felhasznált információk bázisát a megéléstörténetek alkotják, amik a tanulmányban nem részletes leírásokként, hanem következtetésekké sűrítve jelennek meg. Az első beszélgetések nyomán alakult a téma szűkítése, pontosítása. Eleinte az élmények között vegyesen fordult elő a háznál tartott disznóvágás és szervezett rendezvényeken megélt alkalom. Később a vizsgálat fókuszát kifejezetten a gasztro-rendezvényeken szerzett élményekre szűkítettem, mert itt érzékeltem a résztvevők által legtudatosabban felépített rituálét.

A vizsgálat elméleti kereteinek meghatározásaként fontos megjegyezni, hogy amikor a vidéki identitás fogalomrendszerében értelmezem a pálinkafogyasztás szerepét, a *vidék(i)* kifejezést nem kizárólag egy konkrét földrajzi ponttal azonosítom. Felfogásom szerint a tér objektív valóságként létezik, de alkalmas arra, hogy az ember által konstruált, szubjektív tartalommal telítődjön.<sup>2</sup> A vidék jelen esetben olyan diszkurzív térkategória, aminek létezik objektív, tárgyak és cselekvések által megragadható vetülete, továbbá különböző jelek és jelentések által konstruált elvont értelmezése is. Ez utóbbi esetben a *vidék(i)* kifejezést általában az *urbánus*, *városias* kifejezések ellentétpárjaként használjuk, ami nem csak területi alapon határozza meg a centrumtól/várostól való távolságot, hanem egyfajta minőségjelzőként is alkalmazható.<sup>3</sup> Itt hagyományos, a természet közeli őseredethez közel álló élményekhez és

---

<sup>2</sup> Ahogy Emmanuel Kantnál és Lucien Lefebvre is hangsúlyozza: Kant 1981: 49-54; 13-14.; Lefebvre 1991; Faragó 2003.

<sup>3</sup> Bugovics 2007: 59.; Cloke 1996: 152.; Sziájtó 2008: 183–185.

ismerethez juthat a látogató, amihez a városi és ipari miliókban már nem tud elérni. Ebben a „vidék” felfogásban, mint szimbolikus térkategóriában válik identitásjelképpé a pálinka, a „helyi” szereplő, mint a *vidék(i)* fogalom összes értéktartalmának képviselője és az ő ellentétpárja a kívülálló, a „vendég”.

Amikor egy *vidékként* meghatározott diszkurzív térbe *vendégek*, azaz olyan szereplők lépnek, akiket nem tekintenek a környezet autentikus részének, megnő számukra az olyan eszközök és gesztusok jelentősége, amin keresztül kapcsolódni tudnak hozzá. Egy fajta kommunikáció szükséges a helyi csoporttal ahhoz, hogy a kívülálló pozíció megváltozzon. A pálinkafogyasztás és a hozzá társuló gesztusrendszer egy alkalmas módja ennek. Adott a pálinkafogyasztás gesztusrendszerét, mint azonos kódot ismerő és elismerő két fél, egy – a közösséget és a lokális identitást reprezentáló párlat- birtokosa és a kívülállóként megszólítható közönség. A két fél azonos értelmezése, értékfelfogása által válik a közös fogyasztás szimbolikussá, *csoportkohéziós* erővé.

### **A vidéki gasztró-turizmus, mint cselekvési színtér**

A turizmus, mint tudatos, célzott helyváltoztatás a kikapcsolódás és ismeretszerzés érdekében, a modern korra kristályosodott ki és öltött látványos méreteket. A szabadidő eltöltésének egyik formájává vált az ismeretlen vagy idegen kultúrák felfedezését célzó utazás. Horváth Attila tankönyvében a turizmus kifejezést a következőképp definiálja: *Turizmus alatt az ember állandó életvitelén és munkarendjén kívül valamennyi helyváltoztatását és tevékenységét értjük, bármi is annak indítéka, ideje és célja. A turizmus másik része az ehhez kapcsolódó igények kielégítése is. (anyagai technikai feltételek, szolgáltatások).* Ez alapján a turizmus nem csupán egy utazási forma, hanem szerteágazó kulturális és gazdasági területek összessége is egyben.<sup>4</sup>

A rendszer alanya maga a turista, aki Dean Maccanell szerint (id. Horváth Attila) „...*olyan látogató, aki a munkavállalás kivételével bármilyen célból érkezik az adott területre.*”<sup>5</sup> Funkcionális célja a (városi) egyhangúságból, a mókuskerékből kiszakadni, új tapasztalatok gyűjtése céljából. Így könnyen válhat *fogyasztóvá*, aki a vidéki imázs által meghatározott élményekért érkezik a vendéglátókkal közösen konstruált térbe. A célterületen élő és a turizmusban érdekelt csoport az, aki *szolgáltatóként* birtokolja a helyi értékeket, azokat az erőforrásokat, amik a fogyasztó részvételével bevételre válthatók. A szolgáltatást nyújtó terület vagy csoport célja a turistát meggyőzni arról, hogy a kínált szolgáltatásra/ termékre

---

<sup>4</sup> Horváth 1999: 30.;9.

<sup>5</sup> Horváth 1999: 21.

szüksége van a kielégítő turisztikai élmény eléréséhez.<sup>6</sup> Ezért a turisták célállomásai köré olyan élmények szerveződnek, amik nagy hatást gyakorolnak rájuk a maradandó emlék érdekében. A javak cseréjének jellegzetessége, hogy a szolgáltató által kínált termék értéke nem pusztán materiális jellegű, hanem többletjelentéssel, üzenetértékkel bíró tétel, ami a fogyasztó számára reprezentatív, presztízs értékű beruházást is eredményez.

A vidéki identitást megragadó és azt szolgáltatásként kínáló turisztikai színterek a 19. század végétől alakultak ki ország szerte. A Millenniumi ünnepség során a vidéki Magyarország, és a népi stílus is olyan kulturális turisztikai színtérként jelent meg, ami nemzetközi szinten képes képviselni az országimázst. Az idegenforgalom számára kiépülő „magyaros” turisztikai szolgáltatórendszer az 1930-as évekre alakult ki abban a formában, ahogy napjainkban is felismerhető és a 20. század közepére rögzültek népcsoport és terület specifikus csomópontokká.<sup>7</sup> Ilyen jellegzetes helyszín Mezőkövesd, Kalocsa, a Balaton vidéke, a 19. századi pásztorvilágot idéző Hortobágy, továbbá az 1980-as évek után felfejlődő Hollókő vagy Mohács.

A különböző turisztikai színtereken a vendéglátás mindig is elválaszthatatlan része volt az idegenforgalomnak, ami magában foglalta az érkezők ellátását is. Ennek egyik központi eleme az étkezés, aminek sokáig másodlagos szerepet tulajdonítottak a programkínálatban. A 19. század közepétől, a szakácskönyvek terjedésének és az éttermek megerősödésének köszönhetően azonban egyre jelentősebb turisztikai tényezővé vált. A vidéki miliőben az étkeztetés könnyen összekapcsolható lett a helyi agrár és néphagyományokkal, így egyre önállóbb idegenforgalmi kínálattá alakult. A 21. századra a gasztroturizmus a hazai idegenforgalom karakteres és önálló témája lett. Fogalmának közgazdasági és marketing szempontú meghatározásához több megközelítés is lehetséges. Lucy M. Long 1998-ban megjelent publikációja az idegenség megismerésének lehetőségét hangsúlyozza más népek táplálkozáskultúráján keresztül.<sup>8</sup> Ezzel szemben Zsarnóczky Martin életminőség és jólétkutató *A népi hagyományok szerepe a gasztroturizmusban* című cikkében amellet érvel, hogy a turisztikai attrakció pusztán a *helyi, autentikus* gasztronómiai termékek fogyasztása kapcsán is megvalósulhat függetlenül attól, hogy mekkora kulturális távolságot érzékel a látogató.<sup>9</sup> Abban azonban mindkét irány egyetért, hogy a gasztroturizmus az adott terület gasztronómiai értékeinek megismerését célzó helyváltoztatás. A kínálat változatosságát

---

<sup>6</sup> Horváth 1999: 27.

<sup>7</sup> Fejős 1992: 338.

<sup>8</sup> Long 1998.

<sup>9</sup> Zsarnóczky 2019. 1877.

az ország regionális különbségei alkotják, aminek köszönhetően sokszínű szolgáltatói paletta alakítható ki. A helyi vendégfogadó közeg célja a helyi kulináris hagyományok bemutatása, tudatosítása és az elérhető gasztroélmény maximalizálása. A gasztroturizmus sokszínűségét mutatja, hogy napjainkra több válfaja is létezik. A gasztronómiai rendezvények, gasztrómúzeumok, gasztronómia alapú tematikus utak, az éttermek és cukrászdák, mint turisztikai célpontok, tematikus vacsorák és egyéb rövid gasztro-atrakciók széles skáláján mozognak azok a programok, amibe a látogató bekapcsolódhat. A tanulmány kérdésfelvetésével kapcsolatban kifejezetten a gasztr rendezvények azok az alkalmak, amik szerepeltetik a pálinkát, mint vidéki identitásszimbólumot.

A balatoni turizmus történetében az élelmiszerellátásnak mindig is kiemelt szerepe volt, amit a hivatásos szolgáltatószektor és a helyi lakosság egyaránt biztosított. Schleicher Vera 2018-ban megjelent kötetében részletesen kitér arra, hogy a 18-19. századtól szerves részét képezte a paraszti piacra termelésnek a nyaralók terményekkel és élelmiszerrel való ellátása a piacozás és házalás módszerén keresztül. Emellett a magánházaknál történő fizetővendéglátás, mint helyi szolgáltatás a 19. század második felétől vált gyakorlattá, aminek szintén részét képezte a házas ételkínálat.<sup>10</sup> Ahogy a fürdő és üdülőkultúra fejlődött, úgy az éttermek mellett a helyi hagyományokra fókuszáló vendéglátás is erősödött, jellegzetes gasztroturisztikai arculatot képezve a Balaton vidékén.

Amiből a vendéglátó ipar meríthetett és a hagyományos táplálkozáskultúrát alkotta a térségben, Jankó János munkája mutatja be legrészletesebben. A 20. század fordulóján a térség húsfogyasztását elsősorban a disznó és a halételek teszik ki, baromfit ünnepi alkalmakon esznek. A növényi eredetű táplálékok közül alapvető a burgonya és a káposzta, főzeléknövény a borsó, bab és lencse. Jellegzetes balatoni ital a bor, de a szőlők pusztulásával a pálinkafogyasztás is megnőtt a lakosság körében.<sup>11</sup> A tágabban értelmezett régióban Göcsej térségének hagyományos táplálkozáskultúrája a néprajzi szakirodalom szerint a rozsból, búzából és kölesből készült kásaételekre (gánica, pósza), marha, disznó és tyúkhúsról épült különböző kapásnövények és gyümölcsök felhasználásával.<sup>12</sup> A 2011-ben megjelent *Hagyományos vasi és zalai ételek jegyzékében* ezért leginkább a zöldséglevések, a különböző gabonafélével töltött húsok, halak, dödöllék, gránicák, jelennek meg hagyományos

---

<sup>10</sup> Schleicher 2018: 191–212.

<sup>11</sup> Jankó 1902: 119–221

<sup>12</sup> Bíró 2003: 79;92;116-119.

főfogásokként, desszertnek pedig a fánk, a fumu, a töltött palacsinták, lepények és pogácsák fordulnak elő.<sup>13</sup>

Az elmúlt 20 évben a különböző gasztro rendezvények tematikája a szőlő és bor reprezentálásán túl a Zalaegerszegi Pálinka és Mangalica majális, Gyenesdiási burgonya napok, Hévízi gesztenye fesztivál, Nemesbük korosajt fesztivál, Bor és csemegeszőlő fesztivál Vonyarcvashegy, Hévízi Bor és Gasztrokorzó, Keszthelyi Sörfesztivál, Gyenesi Ízlelő, Kárpát-medencei Mézfesztivál és Termelői Mézvásár Zalaegerszegen, Gyenesdiási Keszegfesztivál programok képében jelenik meg. A programkínálatra jellemző a holisztikus jelleg. A gasztronómia előnye, hogy tulajdonsága révén más turizmustípusokkal együtt is megvalósítható. Ilyen jól illeszkedő kategóriák a folklór rendezvények, agro bemutatók és tárgyi népművészeti vásárok. Ezért ritkán találkozunk kizárólag kulináris élményközpontú gasztrorendezvénnyel. Sokkal jellemzőbb a minél több érzékszervre ható programkínálat, aminek kerete a helyi gasztro-hagyomány.

### **A pálinka, mint turisztikai szereplő**

Az égetett szeszes italoknak a borból és egyéb erjesztett gyümölcsből, cefréből lepárlással készült italokat nevezzük. Ezen belül a 40–60% alkoholtartalmú italok a konyakok és pálinkák. Pálinkát magas, természetes cukortartalmú növényekből készítenek, különösen az alma, körte, birs, cseresznye, meggy, a barackok, szilva, málna, áfonya és szőlő alkalmas erre a célra. A megtisztított, magozott és darabolt gyümölcsökből az élesztők erjesztés útján a cukortartalomtól választják ki az alkoholt. Az így létrejött cefrét desztillációs eljárással többszöri lepárlás útján lehet gyümölcspárlattá azaz pálinkává alakítani.<sup>14</sup>

A magyarországi pálinkakészítés története a 14. századig nyúlik vissza, amikor ahonnan az első utalás származik az „*aqua vitae*”-re. Praevotius, a páduai egyetem tanára 1656-ban írja, hogy Károly Róbert magyar király feleségének köszvényét eredményesen gyógyították a rozmaryngos párlattal. A történet hitelessége természetesen megkérdőjelezhető, de rámutat arra, hogy orvosságként, továbbá illatszerként a legenda terjedése óta biztosan jelen van az európai ember életében.<sup>15</sup> A táplálkozástudományba vezető út a gyógyászatot keresztül vezetett. A lepárláson vagy alkoholos kivonaton keresztül előállított szerek belső alkalmazásától azt remélték, hogy felszámolják a már kialakult betegségeket, illetve a

---

<sup>13</sup> Gasztronómiai barangolások Vas és Zala megyében- Receptek lejegyzése. „Ízek, ételek, hagyomány és haladás jegyében”. 2011.

<sup>14</sup> Végh- Csabádi-Gyimesi 2011: 173-175; 186.

<sup>15</sup> Marton 2007: 162–170.

még fel nem fedezett kórságok ellen is hatnak. A folyamatban aktívan részt vettek a lakossággal érintkező orvosok és gyógyítók, továbbá a 14. századtól dúló pestis és a 18-19. század meghatározó betegsége a kolerajárvány is. A pálinkafőzők működésével kapcsolatban különböző rendeletek Mátyás király alatt már születtek, ami arra utal, hogy a korszakban a nagymennyiségű szeszfogyasztás már a táplálkozáskultúra részét képezte. Mivel nem állt rendelkezésre összetett desztillációs technológia, enyhébb, egyszer lefőzött és kevésbé jó minőségű pálinkák készülhettek.<sup>16</sup>

A lepárló berendezések eszközei és a fokolók technológiája az 1800-as évektől kezdett olyan kifinomulttá válni, hogy alkalmas lett a kereskedelmi, nagytételű alkohol előállításra. Ebben a korszakban 1836-tól volt megengedett a parasztság számára is a főzés, 1849-től azonban adóköteles tevékenységnek számított, amit a pénzügyőrség ellenőrzött. Az egy hektoliter alatt, házilag előállított párlat azonban mentesült az adó alól, így a paraszti háztartásokban gyakran előfordult a saját termesztésű gyümölcs ilyen formájú felhasználása. 19. századi történetéről bővebben Szulovszky János 2013-ban megjelent munkájában olvashatunk.<sup>17</sup> Az alkohol gyakori fogyasztása és a köznép által könnyen előállítható volta miatt az egyház és maga Széchenyi is elítélte a romló moralitást és a bűnözésre való hajlam előidézőjeként.<sup>18</sup> Ugyanakkor a pálinka a 18- 19. században a néprajzi gyűjtések szerint nem csak az étkezések, hanem a népi gyógyászat szerves részét képezte. A különböző nyavalyák külső és belső ellenszereként tartották számon, aminek gazdag anyaga lelhető fel a regionális szakirodalomban.<sup>19</sup>

A szabad, háztartásokban is végezhető főzés gyakorlatát az I. világháború akadályozta, amikor a lepárlóberendezéseket hadászati célokra be kellett szolgáltatni. Annak ellenére, hogy hivatalos bérfőzdek működését tették lehetővé, ahol bárki kérhetett a gyümölcséből pálinka előállítását, a zug és feketefőzés első korszaka ez. A háztartásokban ekkortól jelentek meg az első használati eszközökből átalakított főzőberendezések, mint alternatív megoldások.<sup>20</sup> Ez által élesen külön vált a hivatalos főzdek és házi készítésű párlatok minőségi jellege, a házi pálinka és a kereskedelemben is forgalmazott alkoholos italok világa. Az 1930-as évektől rangsorolták a pálinkafőzdeket méretük szerint és megjelentek előírásként a minőség-

---

<sup>16</sup> Marton 2007: 184–187.

<sup>17</sup> Szulovszky 2013.

<sup>18</sup> Harcsa 2018: 3.

<sup>19</sup> Ikvai 1977. ; Szabadfalvi 1965.

<sup>20</sup> Balázs 2004:9.

ellenőrzés és a főzés közben végzett érzékszervi tesztelés. A mai használatos tulipán alakú pálinkáspohár ekkor került használatba annak érdekében, hogy a kereskedelem a legjobb minőségű tételeket állíthassa elő.<sup>21</sup>

A II. világháború után a hivatalos szeszfőzdeket államosították, a szocialista évtizedekben a házi párlatkészítés 1952-től a feles főzés keretében maradhatott legális tevékenység, amennyiben a készítő a párlat felét az államnak beszolgáltatta. 1970-től azonban ismét állami monopólium lett, így a pálinka minőségét és hozzáférhetőségét a központi irányítás koordinálta. Mivel a mezőgazdasági termelés elsősorban a gyümölcsök értékesítésére koncentrált, az állami szeszfőzdek pálinka alapanyag a rosszminőségű növényeket jelentette. A kereskedelemben forgalmazott alkoholos italok így „kommersz”, rossz minőségű párlatokat jelentettek. Ezzel párhuzamosan a feketefőzés népi kultúrája jelentette az alternatívát, ami a generációkon át hagyományozódó desztilláló ismereteket, házi készítésű eszközökön gyakorolta. A párlatok titokban termesztett vagy gyűjtögetett alapanyagokból, ellenőrizhetetlen minőségben az előállító ízlése szerint valósultak meg.<sup>22</sup>

1982-től a bérfőzdek alapításának lehetősége tette ellenőrizhetőbbé és egységesebbé a fogyasztható pálinkák minőségét. A rendszerváltás után a pálinkafőzdek jó gazdasági körülményit és piacképességét az állami vállalatok alapítása is támogatta. A tulajdonosváltásoknak köszönhetően olyan szakemberek jelentek meg a hazai piacon, akik európai szintű terméké tudták emelni az italt. A pálinka definíciója azonban nem volt letisztult, mert sokáig három féle szeszt illettek ugyan azzal a terminussal. Egyrészt finomszeszből készült, aroma hozzáadásával ízesített italt neveztek így (pl. szilva ízű vodka), a finomszesz, aroma és valódi gyümölcspálinka keverékéből előállított „vágott” tételeket, illetve a kizárólag gyümölcsből készült párlatokat is. 2002. július 1-jétől azonban csak 100%-ban gyümölcspárlatot tartalmazó ital viselheti a pálinka nevet, megkülönböztetve a kereskedelmi (kommersz) és különleges italféleségektől. Ennek bevezetését követően az Európai Unió elfogadta a pálinka név kizárólagos magyar használatát, tehát a magyar pálinka Hungarikum.<sup>23</sup> Mindezt 2008-ban uniós szabályozás tovább rendezte, ami a 110/2008/EK rendelet II. sz. mellékletének 9. pontjában kimondja, hogy pálinkának csak a rendeletben foglalt eljáráson keresztül előállított ital nevezhető. Továbbá csak Magyarországon termelt

---

<sup>21</sup> Harcsa 2018: 5.

<sup>22</sup> A gyűjtögetett gyümölcsből készült pálinkáról tesz említést: Viga 2004. 28.

<sup>23</sup> Balázs 2004:9.



gyümölcsből, cefrézést, lepárlást, érlelést és palackozást is hazánkban kell elvégezni.<sup>24</sup> A pálinka ez által egy kiemelt italkategóriává vált, aminek pontos fogalmát a 2008. évi LXXIII. törvény, azaz a Pálinkatörvény határozza meg Magyarországon. Ez Európai Unió meghatározásnak és a hazai törvényhozásnak köszönhetően ez az az év, amikor a pálinkák földrajzi eredetmegjelölése is felértékelődött. Azóta hét eredetvédett pálinka előállító régió található hazánkban, a Szatmári szilva, Szabolcsi alma, Kecskeméti barack, Békési szilva Gönci barack, Göcseji körte és a Pannonhalmi törkölypálinka és az Újfehértói meggypálinkákat előállító térségek. A vidékre való hivatkozás a márkanévben egy fajta minőségjelzővé, érték kategóriává vált, közvetlenebb és tudatosabb kapcsolatot teremtve a párlatkultúra és a vidéki Magyarország között. Ez által a turisztikai szereplőként is minőségi tétel, a vidéki arculatba illeszthető tartalomává vált.

A vidéki turizmusban betöltött szerepét erősítette a 2010. szeptember 27.-étől engedélyezett otthoni házi pálinka előállítás lehetősége. Innentől a kis, vagy akár családi léptékben is gyakorolható párlatkészítés a nemzeti és lokális márkaépítés szélesebb körű megvalósulását jelenti.<sup>25</sup> A minőségi párlat alkotás érdekében 2010-ben a Pálinka Céh Egyesület kezdeményezésére a Wessling Hungary Kft. A Budapesti Corvinus Egyetemmel közösen dolgozta ki a Pálinkavédjegy rendszert, amit 2012-ben vezettek be. A matrica garanciát jelent a minőségellenőrzésre és a hiteles forrásra. Ugyan ebben az intézményben a házi pálinkafőzés technológiai finomítása érdekében indultak különböző tanfolyamok és képzések, ahonnan az első pálinkaügynökség is indult. A szerveződés célja pálinka tematikájú rendezvények, turisztikai alkalmak, versenyek és szakmai programok indítása, minőségbiztosítása. A garantált minőség érdekében 2014-ben a magyar élelmiszerszabvány irányelveiben meghatározásra került a kézműves pálinka fogalma is. Ez lehetővé tette a házi pálinkakészítők cégként való kiemelkedését a hobbi vagy családi léptékű lepárlók sorából és teret adott a turisztikai szinten való szereplésnek is. Szintén 2014-től minden évben megjelenik a Pálinkakiválóságok könyve, ami a Pálinka Országkostoló verseny legkiválóbb tételét sorakoztatja fel. Hasonló kezdeményezés a 2016-tól induló Quintessence- A pálinka világa könyvsorozat, ami az Ongai verseny tételét és szacikket is tartalmaz.

A 2010-es évek végéig összefoglalóan elmondható, hogy a pálinkafogyasztás kultúrájában óriási változás ment végbe. Amíg a szocializmusban, illetve a Pálinkatörvény megjelenéséig az ital egy szerény élvezeti értékű, minőségi szempontból alacsony kategóriát jelentett,

---

<sup>24</sup> Harcsa 2018:6.

<sup>25</sup> Bali 2023: 77.

napjainkra a kulináris élmények egyik csúcstételévé vált. A letisztult eredetnek és gyártástechnológiának köszönhetően az illat és ízvilága egy összetett, szinte minden érzékre ható élményhalmazt kínál, olyan kultúrát kialakítva maga köré, ami új dimenzióba helyezi az alkoholfogyasztást. Történeti háttérének köszönhetően kifejezetten alkalmas arra, hogy a hazai kulturális turizmus részeként a vidéki identitást képviselje.<sup>26</sup> Hozzáférhető helyi értéként a turisztikai kommunikációs modellben *attrakcióvá*, a tranzakció során pedig *árucikké*, befektetéssé válik, aminek üzenete: *Autentikus, hagyományos értéket képviselő gasztronómiai kuriózum.*

### **A pálinkafogyasztás, mint a beavatás rítusa**

A látogató igénye gasztronómiai rendezvényeken olyan tárgyi vagy tapasztalati élmények gyűjtése, amik kapcsolódva az adott környezet jellegzetességeihez később reprezentálják a kulturális turizmus során szerzett élményeket. Dean Maccannel *attrakció modellje* szerint a turista empirikus kapcsolatra törekszik a látványossággal annak érdekében, hogy minél több információhoz, élményhez jusson általa.<sup>27</sup> A vidéki turizmus szolgáltatóipara igyekszik ezt az igényt kielégíteni és minél teljesebbé tenni általa az elégedettséget. Az ismeretszerzés ugyanakkor nem minden. Egy rendezvény akkor hatásos igazán, ha a résztvevők nem csak kapcsolódnak az eseményekhez, hanem be is vonódnak abba. Ennek eredménye lehet egy olyan maradandó tapasztalat, ami alakítani képes a korábbi attitűdöket, a lokális közösségről addig kialakult képet.

Meglátásom szerint a bevonódás folyamata jelen esetben legszemléletesebben Arnold van Gennep „átmeneti rítus” modelljével szemléltethető. Szerinte az „átmeneti rítus” olyan jelenség, ami a társadalom minden szintjén és a kultúra számos területén megjelenik. A különböző társadalmi státuszváltástól az életfordulók különböző pontjain egyaránt felismerhető. A szerző három jól lehatárolt szakaszát különíti el az átmeneti rítusoknak: a kiinduló *stabil állapotot*, a *marginalitás* szakaszát és az új rendszerbe való *beilleszkedést*.

A rendezvényeken tapasztalt rítusok alapja, hogy a közösség egy ismert történelmi múltat, eseményt vagy hagyományt idéz fel, jelen esetben egy étel előállítását. Ez alkotja azt a rendszert, aminek a látogató még nem része, ugyanakkor a rendezvény keretein belül egyenlőséget teremt a szereplők közt. Megszűnik a társadalmi, státuszbeli különbség, mert az esemény alatt mindenki egyformán a közösség tagja, a hagyomány művelője, és átmenetileg

---

<sup>26</sup> Lásd.: Horváth 1999: 47. ; Assmann 2004: 41.

<sup>27</sup> Maccannel: 1976: 41.

lényegtelenne válik, hogy ki honnan érkezett, melyik társadalmi réteghez tartozik, ha elfogadja és képviseli a rendezvény struktúráját.

Az alkalmakon szereplő helyi szolgáltatók a rendezvény előtt kialakítják a teret, azt a struktúrát, ami fizikai keretet ad a programnak. A területet jellemzően a szolgáltatások szerint tagolják, külön helyszín a folklórrendezvényeknek, fellépőknek szánt színpad, a vásártér, továbbá a gasztorbemutatók terepe, ahol gyakran szabadtűz vagy tűzhelyek köré épül ki a kóstoltató stand. Ebben a térszerkezetben a látogató hamar feltalálja magát, mert a funkciók szerint jól átlátható rendszerbe kerül. A program tematikáját jellemzően szórólapokon, prospektusokon hirdetik, így az érdeklődő könnyen kap egy tér és időmetszetet a különböző tartott programpontokhoz.

### **Az idegenség szakasza**

A megkérdezettek véleménye szerint ezeken az alkalmakon a pálinka alapvető eszköze annak, hogy a rendezvény közösségi jellegét hangsúlyozzák, mert olyan közösségformáló rítus, ami az idegen és a vendégváró között csökkenti a távolságot. Ebben a viszonyrendszerben a látogató szemszögéből a kezdeti állapot, az úgynevezett *idegenség* szakasza. Újonnan érkezőként lát maga előtt egy jól strukturált rendezvényt, számára ismerős és kevésbé érthető tartalommal. Ebben a környezetben a kiigazodás, feltérképezés a helyszín bejárásával történik. A séta egyben az akklimatizálódás lehetőségét is magában rejti. Ilyenkor a rendezvény a szervezők és résztvevők által vagy szimpatikussá vagy még idegenebbé válik. Ezért nagy jelentősége van annak, hogy a vendéglátó szereplők vendégszeretetet, bizalmat sugároznak-e. Ebben a fázisban elég érdekesnek, egzotikusnak kell tűnni ahhoz, hogy megragadják a látogató figyelmét, ugyanakkor nem szabad elérhetetlennek, túl idegennek sem mutatkozni. Egy korábbi szervező így fogalmazta meg a gasztrofesztiválok első benyomását: *„úgy kell éreznie a látogatónak, mintha haza menne, oda, ahol egyébként még nem járt.”* Ezzel azt a szándékot fejezte ki, hogy úgy kell otthonosnak tűnni, hogy közben megragadja a figyelmet és új élményeket és ismereteket is átadjon.

A pálinkát is szerepeltető gasztro rendezvényekre jellemző, hogy disznóvágáshoz kapcsolják a pálinkakínálás, pálinkakóstolás lehetőségét.<sup>28</sup> *„A disznótornak faluhelyen igen nagy hagyománya van, ennél nagyobb múltra már csak a pálinkafogyasztás tekinthet vissza.”*

---

<sup>28</sup> Jellemző a programkínálatokra, hogy az édes ételek köré szerveződő rendezvényeken az ital inkább úgy szerepel, mint a férfiaknak szánt gesztus a nőket és gyermekeket megszólító nyalánkságok mellé. Például: Szilvágyi szilvanap: Zalai Hírlap 2011 67. évf. 219. sz. 4. old.

–Ezzel indokolja a 2008-as ceredi esemény összetételét a sajtóforrás.<sup>29</sup> A 2010. augusztus 7-8.-án megrendezett Nagymegyeri Kézműves vásár és Lovasnapok programjában a disznóölés és lecsófőző verseny kísérőrendezvénye volt a pálinkakóstolás, ahogy a lovaglás és kézműves foglalkozások lehetősége is.<sup>30</sup> Ehhez hasonlóan a 2009. december 31.-i visegrádi Milleniumi évzáró rendezvényen is sváb disznóvágással és torral zajlott, aminek nélkülözhetetlen eleme volt a pálinka kóstoltatás.<sup>31</sup> Zalaegerszegen 2011 óta rendezik meg a Pálinka és Mangalica Majálist, ahol kuriózumnak is tekinthető pálinkatételeket kóstolhat végig a közönség.<sup>32</sup>

Az alkoholos italok különböző forrásokból származhatnak. Egyes események legautentikusabbnak a kifejezetten helyi pálinkakínálatot tekintik, amit a vendégváró közösség tagjai kínálnak. Ebben nagy szerepe van az eredetmegjelölésnek, mert azok a térségek, amik oltalom alatt álló pálinkákat kínálhatnak, értelemszerűen a helyi készítők jelenlétét hangsúlyozzák. A sándorfalvi böllérversenyen például a versenyzők italait ismerhették meg az érdeklődők, a korábban már említett Cereden viszont ismert pálinkaházak szerepeltetik a különleges tételeiket, mivel helyben nincs jelentős pálinka márkajelzés.<sup>33</sup>

A disznóvágás folyamatában a pálinka a kezdetektől jelen van. Az első koccintásnak van rituális jelentősége, mert az első „kör” elfogyasztása nyitja meg magát a disznóvágást. Akár élő állat leöléséről, akár a már halott test feldolgozásáról van szó, a tevékenység a látogatók számára nem ismeretlen, mégis gyakran közvetlen tapasztalatok nélküli jelenség. Jellemzően a vidéki szülők, nagyszülők emlékezetéből vagy gyermekkori élményekből táplálkozik az aktus ismerete. Ennek köszönhetően egyszerre ismerős, mégis idegen jelenség, hiszen a társadalom nagy része ma már fogyasztóként elsősorban boltból vásárolja a sertéshúst. A külső szemlélődő mégis könnyen felismer benne helyzeteket, szerepeket, így a disznóvágás folyamatát látva egy jólszervezett, számára is beilleszkedésre alkalmas, nemek és feladatok szerint tagolt cselekménysorral szembesül. A csatlakozást vonzóvá teszi, a résztvevők harmonikus együttműködése szükséges, a komoly munka mellett tapasztalható jókedv és a létrehozott gasztronómiai érték. A nézelődő turista ezért joggal érez kettősséget. Egyszerre idegen és egzotikus számára a jelenség, ugyanakkor vonzó is.

---

<sup>29</sup> Cered: Nógrád Megyei Hírlap 2008 19. évf. 280. sz. 2. old

<sup>30</sup> Nagymegyeri Kézműves Vásár és Lovasnapok Új szó 2010 63.évf. 177. sz. 11. old.

<sup>31</sup> Visegrád: Hírlap 2009 7. évf. 51.sz. 14. old.

<sup>32</sup> Zalaegerszeg: Zalai Hírlap 2014 05 15 13. old.

<sup>33</sup> Sándorfalva: Délmagyarország 2008 98. évf. 279. sz. 12. old.

## A liminaritás állapota

A látogató idegenség érzését, a kívülállást olyan kapcsolódással lehet feloldani, ami közvetlenül és személyesen vonja be a rendezvénybe. Ehhez a megszólítotttság élménye, továbbá a közvetlen kapcsolódás szükséges a helyi szereplőkkel. Jelen esetben a pálinka, multifunkciós eszköz. Balázs Géza *a pálinkázás mai etikettje* című írásában jelzi, hogy az ital elsősorban étvágygerjesztő szerepet tölt be a táplálkozásokultúrában. Kifejezetten aperitif ital a barack, körte és cseresznyepálinka.<sup>34</sup> Ugyanakkor a hagyományos magyar vendéglátásban nem kizárólag az asztal mellett van jelentősége a párlatnak. Vendég fogadásakor megszokott az itallal való koccintás az üdvözlés gesztusaként.<sup>35</sup> A termék jellege tehát eleve magában hordozza azt a funkciót, hogy általa a látogató bevonhatóvá válik a rendezvény struktúrájába.

A koccintás rítusa a megszólítással kezdődik. A látogató felé pohárral, üveggel érkező szereplő, a szemkontaktus felvétele után jellemzően lelkesen kínálja előbb a rangidős férfivendégeket, majd a női látogatókat. A pálinka visszautasítása jelentheti a gesztus teljes hártását, a távolságtartást, ugyanakkor utalhat az alkohollal való kapcsolatra is (pl. a látogató vezet). Az adatközlések alapján akkor tekintik sértésnek a visszautasítást, ha az magyarázat nélkül marad, illetve megszakad általa a kezdeményezett párbeszéd.

A párlat fogyasztásához egy megkérdezett szakértő szerint alapvetően nyugodt körülményekre van szükség, de vannak helyzetek, amikor az a cél, hogy „*megbátorodjunk tőle*”. Jelen esetben a disznóvágás nélkülözhetetlen eszköze a „*fogó pálinka*”, ami a hiedelem szerint az állat megszúrása előtt és a halott test hordozásához szükséges bátorságot és erőt biztosítja.<sup>36</sup> Hasonló benyomásokról számolt be egy vendég is, aki szerint a fogó pálinka funkciója sokrétű. Nem csak az üdvözlésre, bemutatkozásra alkalmas. Véleménye szerint, ha valaki nem akar részt venni a munkában, akkor is gyakran kap egy pohár pálinkát, ekkor a kontaktus megáll a bemutatkozásnál. Az a vendég hozzáállásától függ, hogy részt vesz-e valamelyik feladatban, bár a férfiak esetében kellemetlen kihátrálni egy tevékenységből. A fogó pálinka számára olyan értelemben bátorító ital, hogy oldja a feszültséget és hatása enyhíti a kellemetlen látványt, szagokat abban a résztvevőben, akit ez esetleg taszítana.<sup>37</sup>

A megkérdezettek véleménye egybeesik abban, hogy az első pohár üzenetértéke sokrétű. Egyszerre alkalmas kapcsolat felvételre, az ismerkedés megnyitására a bemutatkozással, rituális jellegű, mert megnyitja az egész disznóvágást és alkalmas arra, hogy

---

<sup>34</sup> Balázs 1998: 141.

<sup>35</sup> Balázs 2004: 71.

<sup>36</sup> K. L. 1963.

<sup>37</sup> P. B. 1985.

oldja a gátlásokat, erőt adjon a nem mindennapi feladatokhoz az állat körül.<sup>38</sup> A következő „kör” párlatoknak már nincs ekkora jelentősége, mert: „*utána kezd elveszíteni a jelentőségét a dolog, mert nincs benne rendszer.*”<sup>39</sup>

### **A beilleszkedés**

Amennyiben a látogató elfogadja az alkoholt, a koccintással válik a rendezvény részévé, illetve az azt követő bemutatkozással. Az alkohol méltatása szinte nélkülözhetetlen különösen a férfi látogatók részéről. Újabb kört elfogadni érvényes, de a harmadik „kört” már nem illik elfogyasztani. Erre utal a híres mondás is: „*Első pohár a barátságé, a második a vidámságé, harmadik a gyalázaté*”.<sup>40</sup> Amennyiben a koccintás a disznóvágás megnyitója is egyben, utána következik az „erőpróba”. Az ital elfogyasztása és a feladatokban való bekapcsolódás után derül ki, megmerte-e fogni az illető a disznót? Le bírta-e fogni, fel bírta-e emelni, el tudta-e vágni? Elég bátor volt-e? A kérdésre adott válaszok viszont már nem befolyásolják a közösséghez való tartozást. Aki „*túl van az első felesen*” már a csapat tagja akkor is, ha az erőpróbát nem vagy nem úgy állta ki, ahogy kellett volna. Amennyiben nem sikerült teljesíteni a feladatot, akkor újabb bátorítóként, ha sikerült, akkor elismerésként érkezik az újabb kör, de ekkor már, mint közösség koccintanak.

A koccintás viszont történhet az erőpróbát követően is. Ilyenkor is az alkohol közös elfogyasztása jelenti a csoporthoz való csatlakozást, de a jogalapot az eredményesen elvégzett feladat jelenti. Ilyen helyzetet élt át M. Á. adatközlő is, akit akkor kínáltak meg először egy böllérfesztiválon, miután segített kihúzni a halott disznót egy platóskocsiról. Az ő esetében a koccintás a bemutatkozás mellett már nem csak a befogadás, hanem az elismerés üzenetét is hordozta.

Összefoglalásként megállapítható, hogy a koccintás mikro rítusa olyan meghatározó közös élmény kezdetét jelenti, ami alkalmas a csoportalkotásra. A koccintáshoz hasonló gesztusok, olyan jelentőségteljes rituálék, amik jelzik a továbbiakban, hogy fontos dolog történt. Ebből építkezve az esemény alkalmas lehet a történet és mítoszalkotásra, aminek kiemelt jelentősége van a csoporttudat továbbélésében. Ezekből a közös élményekből születnek később a vicces történetek, anekdoták, amik éltetik az összetartozás érzését akkor is, ha az alkalom már lezárult. Az azonos emlékek erősítik közösségtudatot, és amíg ezek az események vagy időpontok felidéződnek, addig a csoport egységtudata is létezik.<sup>41</sup> Ha az emlékezés

---

<sup>38</sup> M. Á. 1992, M. Zs. 1994.

<sup>39</sup> K. G. 1951.

<sup>40</sup> Balázs 2004: 9.

<sup>41</sup> Assmann 2004: 31.

megszakad, vagy átalakul a csoport tagjai közt, akkor felejtés veszi kezdetét. Ennek hatására a csoporttudat felbomolhat, mert a közösségi lét egyik összetartó komponense megszűnik. A közösségi mítoszokban az első pálinka elfogyasztása a bevonódással, a közösséghez való tartozás kezdetével egyenértékű. A „*koccintottunk, aztán kezdődött a...*”, az „*ittunk rá egyet*”, „*...aztán jött az újabb kör és...*” történetrészek jelzik, hogy a pálinkázás határkijelölő, gesztusértékű esemény. Mindez arra enged következtetni, hogy a pálinkafogyasztás és koccintás mikro-rítusa nem csak egy funkcionális jelenet, hanem szimbólumértékű gesztus is, aminek nagy szerepe van a csoporthoz való tartozásban.

## **Összefoglalás**

A vidéki gasztró-turizmus világában hangsúlyos elem a tapasztalatszerzés, a közvetlen kontaktus a vendéglátó környezettel és az autentikus élmények megélése. Mindezek kulcsszavakban megragadható, jól kommunikálható entitásokból állnak. A tanulmány az egyik jellegzetes tétel, a pálinka példáján keresztül mutatta be, hogy hogyan funkcionálhat egy lokális és csoportszimbólum azokon a rendezvényeken, ahol a vidéki identitás reprezentálása a cél. Nem csak egy bevált gesztusrendszert érhetünk tetten a közös pálinkafogyasztáson keresztül, hanem olyan jelképes beavatási rítust is, ami a kívülállókból időszakosan csoporttagokat képez.

## Felhasznált szakirodalom

ASSMANN, Jan

2004 *A kulturális emlékezet*. Budapest: Atlantisz Kiadó.

BALÁZS Géza

1991 A pálinka néprajzához. A pálinkafogyasztás a mindennapok során és közösségi munkák alkalmával. *A Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 27.* 306–312.

1992 Jeles alkalmak pálinkafogyasztása. In Viga Gyula (szerk): *Kultúra és tradíció I. Tanulmányok Újváry Zoltán tiszteletére*. Miskolc: Herman Ottó Múzeum. 133–139.

1998 *A magyar Pálinka*. Budapest: Aula Kiadó.

2004 *Pálinka, a hungarikum*. Budapest: Állami Nyomda Részvénytársaság.

BALI János

2023 A kortárs tömegkultúra gasztronómiai mintáinak hatása a gyermekek közétkeztetésre. In Báti Anikó (szerk): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága*. Budapest: Néprajztudományi Intézet 71–82.

BÍRÓ Friderika

2003 *A szegek világa: Göcsej néprajza a 18-20. században*. Zalaegerszeg: Zala Megyei Múzeumok Igazgatósága

BUGOVICS Zoltán

2007 *Társadalom, identitás, területfejlesztés- A területi identitás regionális kapcsolata*. Budapest: L'Harmattan Kiadó.

CLOKE, Peter

1996 Country Backwater to Virtual Village? Rural Studies and „The Cultural Turn”. *Journals of Rural Studies*. London: Sage Publicatinos 149– 160.

FARAGÓ László

2003 A tér-kép egy olvasata és a „területi” tervezés. *Tér és társadalom*. 3-4.11-24.

FEJŐS Zoltán



1992 Folklór és turizmus. Jegyzet a kultúráközi kommunikáció egy lehetőségéről. In Mohay Tamás (szerk.): *Közelítések- Néprajzi, történeti, antropológiai tanulmányok Hofer Tamás 60. születésnapjára*. Debrecen: Ethnica Kiadó 337-346.

HARCSA Imre Milán

2018 „Csak az aljas köznép előtt” kedves italtól a Hungarikumig, avagy a pálinka becsülete. *Régió kutatás Szemle* 2018 1. sz. 1-12.

HORVÁTH Attila

1999 *A turizmus a kultúrában – kultúra a turizmusban*. Budapest: Magyar Művelődési Intézet.

IKVAI Nándor (szerk.)

1977 *Börzsöny néprajza. Studia Comitatus 5*. Szentendre.

JANKÓ János

1902 *A Balaton tudományos tanulmányozásának eredményei III. kötet- A Balaton környékének társadalmi és embertani földrajza 2. rész. A Balaton- melléki lakosság néprajza*. Budapest: Magyar Földrajzi Társaság.

KANT, Emmanuel

1981 *A tiszta ész kritikája*. Budapest: Akadémiai Kiadó.

LEFEBVRE, Henri

1994 *The Production of Space*. Blackwell Oxford.

LONG, Lucy

1998 Culinary tourism: A folcloristic perspective on eating on Otherness In *Sothorn Folklore* 55 (3) 181-204.

MACCANNEL, Dean

1976 *The Tourist. The New Theory of Leisure Class*. California: University Of California Press.

MARTON Szabolcs

2007 *A magyar középkori szeszes italok története. Kumisz Sör Pálinka* - Phd kézirat  
Szegei Tudományegyetem Bölcsészettudományi Kar Történelemtudományi Doktori  
Iskola

SHLEICHER Vera

2018 *Kulturfürdő- Kulturális kölcsönhatások a Balaton térségében 1861-1960 között.*  
Budapest: L'Harmattan Kiadó.

SZABADFALVI József (szerk)

1965 Néprajzi tanulmányok a Zempléni-hegyvidékről. *A Miskolci Herman Ottó  
Múzeum néprajzi kiadványai 10.* Miskolc: Herman Ottó Múzeum.

SZÍJÁRTÓ Zsolt

2008 *A hely hatalma- Lokális szcénák, globális folyamatok.* Budapest: Gondolat  
Kiadó.

SZULOVSKY János

2013 A magyarországi pálinkafőzés 19. századi történetéhez. In Balázs Géza – Viga  
Gyula (szerk.): *Közelítések a pálinkakultúrához.* Budapest: Inter Kiadó 11–22.

VÉGH Antal- CSANÁDI József- GYIMESI Ernő

2011 *Házi élelmiszerfeldolgozás.* Budapest: Szaktudás Kiadóház.

VIGA Gyula

2004 *Tájak, Ízek, ételek Borsod- Abaúj- Zemplén megyében.* Miskolc: Herman Ottó  
Múzeum.

ZSARNÓCZKY Martin

2019 A népi hagyományok szerepe a gasztroturizmusban. *XVI. Nemzetközi  
Tudományos Napok Tanulmánykötete.* Budapest: Esterházy Károly Egyetem 1875-  
1882.

**Folyóirat**

Zalai Hírlap 2010–2014

Nógrád Megyei Hírlap 2008

Új Szó 2010

Hídlap 2009

Dél-Magyarország 2008

**Weboldal**

Gasztronómiai barangolások Vas és Zala megyében- Receptek lejegyzése. „Ízek, ételek, hagyomány és haladás jegyében”. 2011.  
([http://www.pannonproduct.hu/userfiles/file/Receptgy%C5%B1jtem%C3%A9ny\\_100\\_recepttel.pdf](http://www.pannonproduct.hu/userfiles/file/Receptgy%C5%B1jtem%C3%A9ny_100_recepttel.pdf))