

## Lőrinc Ingrid<sup>1</sup>, Hires-László Kornélia<sup>2</sup> **Kárpátalja etnokulturális jellemzőinek értékesítése – elemzés és összehasonlítás**

### Kivonat

*Az etnokulturális értékek egy adott népen belüli alapegységet jelentenek, amelyeket sajátos történeti hagyományuk, kultúrájuk, életmódjuk, társadalmi szervezetük vagy nyelvük környezetüktől elkülönít. Jelen elemzésünkben az Ukrajna legnyugatibb és multietnikus megyéjére, Kárpátaljára és azon belül az itt élő etnikumok etnokulturális jellemzőinek kiértékelésére vállalkozunk, és a legfontosabb hangsúly ebben az esetben azon lesz, hogy feltárjuk ezen értékek milyen formában vannak jelen napjainkban, és miként értékesítik ezeket legtöbbször a turisztikán belül. Ezt követően elemzésünkben kitérünk az olaszországi Dél-Tirolra, amelyet gyakran turisztikai paradicsomként emlegetnek. Láthatunk néhány párhuzamot a két terület között: mindkét terület az adott ország periferiáját képezi, különböző nemzetiségek élnek egymás mellett, hegyvidéke csodálatos látnivalókat kínál, stb. A hangsúly minden esetben az etnokulturális jellemzők megjelenésén lesz. Kitérünk arra is, hogy az etnokulturális jegyek értékesítése és maga a turizmus az adott ország politikai és gazdasági berendezkedésétől függ.*

**Kulcsszavak:** Kárpátalja, etnokulturális jellemző, Dél-Tirol, értékesítés, multietnikus

### **Abstract: Selling the Ethnocultural Characteristics of Transcarpathia – Analysis and Comparison**

*Ethnocultural values are the basic unit within a people, which is distinguished from its environment by its specific historical tradition, culture, way of life, social organisation or language. In the present analysis, we will undertake an evaluation of the ethnocultural characteristics of the most western and multi-ethnic region of Ukraine, Transcarpathia, and the ethnic groups living within it, and the main focus here will be on evaluating how these values are present today and how they are mostly marketed within tourism. We then turn to an analysis of South Tyrol in Italy, often referred to as a tourist paradise. We can see some parallels between the two areas: both are on the periphery of the country, different nationalities live side by side, its mountainous area offers wonderful attractions, etc. In all cases, the emphasis will be on the presentation of ethno-cultural characteristics. We also discuss the fact that the marketing of ethnocultural features and tourism itself is a function of the political and economic situation of the country concerned.*

**Keywords:** Transcarpathia, ethnocultural characteristics, South Tyrol, sales, multinational

- 1 PhD-hallgató, Debreceni Egyetem Történelmi és Néprajzi Doktori Iskola; kutató, Hodinka Antal Nyelvészeti Kutatóközpont. E-mail: lorinc.ingrid@kmf.org.ua
- 2 Szociológus, intézetvezető, Hodinka Antal Nyelvészeti Kutatóközpont; docens, II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola. E-mail: hires.laszlo.kornelia@kmf.org.ua

### ***Cikkre való hivatkozás / How to cite this article***

Lőrinc, I., & Hires-László, K. (2024). Kárpátalja etnokulturális jellemzőinek értékesítése – elemzés és összehasonlítás. *Erdélyi Társadalom*, 22(2), 167–184. <https://doi.org/10.17177/77171.301>

## **I. BEVEZETÉS**

Kárpátalja földrajzi elhelyezkedésének, történelmi múltjának, az itt élő lakosság sokszínűségének köszönhetően rendkívül gazdag és sokrétű hagyományos kulturális örökséggel rendelkezik. Olyan tárgyi és szellemi kultúra ez, mely több nép évszázadokon át tartó együttélésének kontaktusában formálódott. Ennek tükrében nemcsak egy rendkívül érdekes földrajzi régióként van jelen a Kárpát-medencében, de az itt egymás mellett élő nemzetiségek egyéni és közösségi identitásának megmaradásában is rendkívüli szerepet játszott. Tanulmányunk célja Kárpátalja etnokulturális jellemzőinek bemutatása napjainkban, ezek csoportosítása, valamint helyi lakosságra és az ide érkező turistákra gyakorolt társadalmi hatásának felmérése. Számos sikeres értékesítési formát láthatunk az etnokulturális jegyek áruba bocsátása terén, de mivel minden területen lehet még tovább fejlődni, elemzésünk során bemutatunk egy olyan sikeres nemzetközi példát, amely újabb lehetőségeket kínál minden területen.

A tanulmány kvalitatív kutatási módszereket alkalmaz, különösen a szakirodalmi elemzést és interjút. A szakirodalmi feldolgozás célja az etnokulturális jellemzők fogalmi meghatározása és a turizmusban betöltött szerepük értelmezése. Az interjúk révén a helyi szakértők tapasztalatait és megfigyeléseit gyűjtöttük össze, különös tekintettel az etnokulturális jegyek gazdasági értékesítésére. A módszerek megválasztását indokolja, hogy a témakör komplexitása miatt a kvantitatív megközelítés kevésbé lett volna alkalmas a kulturális értékek mélyebb elemzésére. Elemzésünk elsődleges célja Kárpátalja etnokulturális jellemzőinek feltérképezése, továbbá azok turisztikai, gazdasági hasznosításának vizsgálata. A régió multietnikus összetétele és történelmi sajátosságai jelentős turisztikai potenciált rejtenek, bár mindezek eltérő mértékben kerülnek kihasználásra. Munkánkban problémaként igyekszünk felvetni, hogy bár Kárpátalja számos értékes kulturális jeggyel rendelkezik, ezek értékesítése és piaci hasznosítása még fejlesztésre szorul. Az elemzés végén a kiértékelés teljessége érdekében hozunk olyan sikeres európai mintát, a turizmus fellelőjét, Dél-Tirol esetét, ahol a térség multietnikusságát sikerült a turizmus egyik igen fontos húzóerejévé alakítani.

## **2. AZ ETNOKULTURÁLIS JELLEMZŐK**

Az elemzésünk egyik fontos része, hogy magát az etnokulturális jegy fogalmát meghatározzuk, vagyis konceptualizáljuk. A *Cambridge Dictionary* szerint etnokulturálisnak nevezzük az egyén vagy csoport etnikai és kulturális hovatartozással kapcsolatos dolgokat. Jelen esetben pedig a legfontosabb fogalmak a választott téma kapcsán: etnokultúra, etnokulturális, etnokulturális jellemző, identitás, nemzeti kultúra, nemzeti értékrend. A szakirodalmak olvasásakor találkozhatunk olyan kifejezésekkel, mint etnokulturális csoport, etnokulturális tájkép, etnokulturális

identitás, etnokulturális hagyományok, etnokulturális nevelés, etnokulturális konfliktus, etnokulturális reprodukció, etnokulturális faktor és etnokulturális jellemző. S bár a kutatók és szakirodalmak nem adnak konkrét megfogalmazást az etnokulturális jellemző kifejezésre, Ortutay Gyula, valamint Edward Burnett Tylor kutatók értelmezése alapján megállapíthatjuk, hogy minden olyan alapegység, mely karakterizálja egy személy vagy népcsoport identitását, értékrendjét, kultúráját, népi hagyomány- és szokásrendszerét, illetve gasztronómiáját, etnokulturális jellemzőnek nevezhető. Elemzésünk további részeiben így használjuk a kifejezést.

Michalkó Gábor (2016) is összefoglalja, hogy a turizmus a kultúrák találkozásának egyik meghatározó formája, amely hozzájárul a társadalmi közeledéshez, a gazdasági és politikai integrációhoz, valamint a társadalmi struktúrák átalakulásához. A turisták mobilitása során nem csupán a befogadó közösségekre gyakorolnak hatást, hanem visszatérésükkel saját társadalmuk kulturális mintázatait is befolyásolják, így a turizmus közvetlen és közvetett szociokulturális hatásai egyaránt meghatározó szerepet töltenek be a társadalmi változásokban.

A turizmus tehát nemcsak egy gazdasági ágazat, hanem összetett társadalmi-gazdasági jelenség, bár a megközelítések változatosak, a turizmus rendszerszintű működésében a gazdasági folyamatok kulcsszerepet játszanak (Dávid, 2007).

Az etnokulturális jellemzők valós méréséhez viszont még fontosabb az operacionalizálás, mert ebből derül ki, az adott elemzésünkben magát a fogalmat milyen konkrét eljárások mentén fogjuk megragadni, bemutatni, kiértékelni (Babbie, 1998). A kutatók a hagyományos kultúrát három különböző nagy területre bontják, s ennek tükrében csoportosítják: szellemi kultúra, anyagi kultúra, népi társadalom. A szellemi kultúra a paraszti kultúra szellemi megnyilvánulásait öleli fel, tárgyas megnyilvánulása szóban, énekben, zenében és gesztusokban történik (Ortutay, 1981). Az anyagi kultúra olyan eszközöket és tárgyakat foglal magában, mely a népi gazdálkodás, a hozzájuk kapcsolódó felhasználási mód, a különböző szokások és hagyományok tárgyi eszközeit képezik (Ortutay, 1977). A népi társadalom a különböző társadalmi viszonyok összességét ötvözi (Ortutay, 1980).

### 3. KÁRPÁTALJÁN ÉLŐ ETNIKUMOK ETNOKULTURÁLIS JELLEMZŐI

Az utolsó, 2001-es népszámlálás tükrében egyértelműsíthető, hogy egy soknemzetiségű, multikulturális vidékről beszélünk Kárpátalja esetében. A népszámlálás eredményei szerint a több mint 1 000 000 fős megye lakosságát ukránok, magyarok, ruszinok, románok, oroszok, cigányok, szlovákok, németek, beloruszok alkotják (Molnár & Molnár, 2005). Az 1. táblázatban látható a nemzetiségi megoszlás aránya. Jelen adatok tekinthetően az egyetlen hivatalos forrásnak, hiszen 2001 óta nem volt népszámlálás Ukrajnában.

1. táblázat. *A népesebb nemzetiségek lélekszáma és aránya Kárpátalján a 2001-es népszámlálás adatai alapján*

Table 1. *The number and proportion of the most populous nationalities in Transcarpathia based on the 2001 census data*

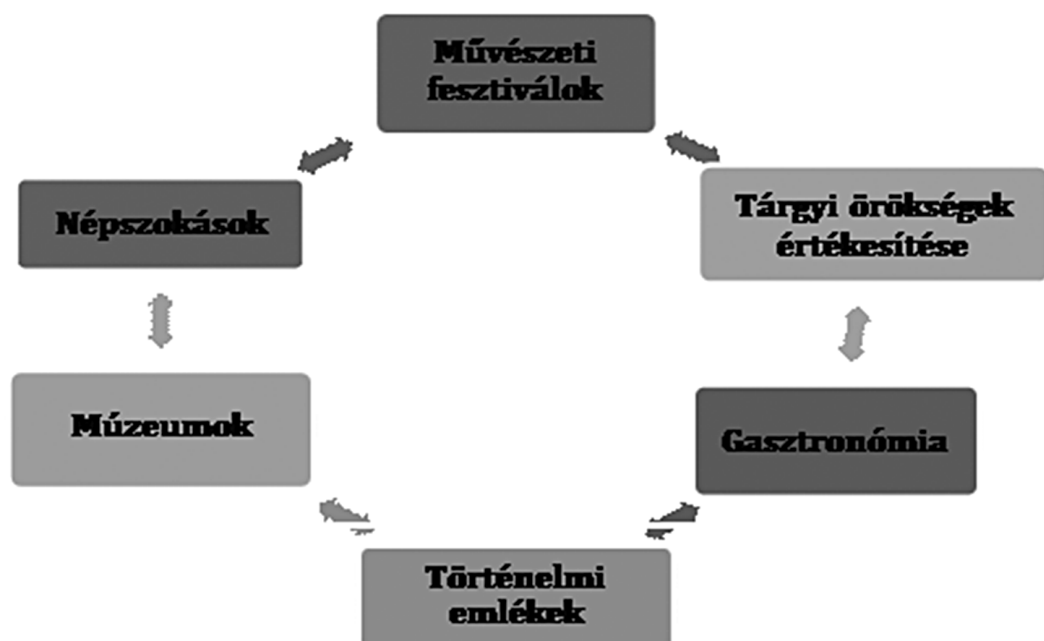
| Nemzetiség | Lélekszám |
|------------|-----------|
| ukrán      | 1 010 127 |
| magyar     | 151 516   |
| román      | 32 152    |
| orosz      | 30 993    |
| cigány     | 14 004    |
| szlovák    | 5 695     |
| német      | 3 582     |
| belorusz   | 1 540     |
| egyéb      | 5 005     |

Forrás: Molnár & Molnár, 2005

A jelenlegi Kárpátalja területén élő különböző kisebbségek számos politikai rendszert megtapasztaltak már: a trianoni békediktátum elfogadását követően a csehszlovák kormány, majd a szovjet befolyás időszaka határozta meg a térség mindennapjait. Mára a független Ukrajna részét képezi. Ahogy az 1. táblázat is mutatja Kárpátalja multikulturális régió a számos nemzeti-ség megléte miatt.

A szakirodalmi megközelítés szerint a multikulturális társadalom legalapvetőbb értelmezése szerint több különböző nép, kultúra egymás mellett élve, egy közösséget alkot. A kultúrák kölcsönhatásban vannak egymással, így azok nemcsak beépülnek a másik etnikum életébe, de azzal együtt válnak unikálissá (Torgyik, 2004).

Tóth-Batizán Emese (2020) meglátása szerint a kulturális örökség az a mindenütt meglévő erőforrás, mely gazdasági, kulturális és politikai funkciót is betölt egyszerre; az etnokulturális jellemzők régiókként eltérőek, s ezért is lehet építeni az értékesítésére, hiszen nincsen két etnokulturális szempontból azonos térség. A kulturális örökségek értékesítése a múlt egy szele-te, mely kiválasztásra kerül hasznoszerzési céllal, és ez a jelenben változik, mert a kereslettől függően mindig más kerül fókuszba.



1. ábra. Etnokulturális jegyek előfordulásainak formái Kárpátalján  
Figure 1. Forms of occurrence of ethnocultural features in Transcarpathia

Forrás: saját szerkesztés

2. táblázat. Kárpátalja etnokulturális jellemzőinek összehasonlítása<sup>3</sup>

Table 2. Comparison of the ethnocultural characteristics of Transcarpathia

|          | Épített örökség                                                                                       | Hagyomány                                                                                 | Népvisélet                                             | Gasztronómia                                                                                                                                                           |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Magyarok | magyar királyok és fejedelmek várai, történelmi egyházak templomai, kastélyok, kúriák, az Árpád-vonal | évszakokhoz, különböző egyházi és világi ünnepkehez köthető hagyományok, a beregi szőttes | nagydobronyi, ugocsai, felső-Tisza-vidéki, beregvidéki | a magyar ételek közül kiemelten: bográcsgulyás, lacipecsenye, káposztás paszuly, táskaleves, gombás-kukoricadarás töltött káposzta, lekvárok, bor- vagy pálinkakultúra |

3 A térségről és etnikumainak történetéről részletesebben lásd Csátary (szerk.), 2021.

|          | Épített örökség                                                                                                                                     | Hagyomány                                                                                                           | Népviselő                                                                                                                                                                                                                   | Gasztronómia                                                                                                                                 |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Románok  | díszes, palotára hasonlító lakóházak, Kárpátaljai Románok Történeti és Néprajzi Múzeuma (Alsóápsa)                                                  | karácsonyi ünnepekhez számos egyedi szokást párosítanak, hagyományos kecsketánc, dragobete (fiatalok párválasztása) | a román hagyományos népviselet: női ştergar, férfiaknál az övruha, sapka mint a férfiruházat alkotóeleme, hagyományos lábbeli                                                                                               | a román ételek közül kiemelten: puliszka, kukorica-alapú sütemények, a leveseket csorba öntettel készítik, ghiveci (sokzöldséges főzelék)    |
| Ruszinok | hegyvidéki falvakban épült faházak, fatemplomok – Kárpátalja területén 118, ebből 39 építészeti műemlék, sajtómúzeum, lekvármúzeum, Kalocsa Múzeuma | betlehemezés, húsvét előtti böjt és pászkakosár szentelése, díszes húsvéti tojások, illetve hosszú havasi kürt      | férfiak vászon- vagy kenderinget viseltek. Az ing tetején fehér puha, rövid ujjatlan bundát viseltek színes bőrrel hímzett tulipánokkal díszítve. A női ruhák hímzett szoknyák és blúzok, köténnyel és díszes nyakláncokkal | brindza (juhsajt), kremzli (tócsni), bobájka (mákos guba), bános juhtúróval, pirított puliszka, okroska, grízes lángos, sárga túró és pászka |

Forrás: saját szerkesztés

#### 4. AZ ETNOKULTURÁLIS JELLEMZŐK ÁRUBA BOCSÁTÁSÁNAK FORMÁCIÓI NAPJAINKBAN

Függetlenül attól, hogy milyen állam kötelékéhez tartozott Kárpátalja, földrajzilag mindig perifériaként helyezkedett el – távol a fővárostól, a közigazgatási központtól az idők során gazdasága is távol esett a központi területek gazdasági fejlettségétől. Nem rendelkezik tengerparttal, s az iparvidékek is távol esnek a régiótól. Azonban Ukrajna egyik legkisebb területtel rendelkező megyéjének pozitívumai között szerepel, hogy határ menti régióként négy országgal határos: Románia, Magyarország, Szlovákia és Lengyelország az Európai Unió tagállamai, ezáltal a megye infrastrukturálisan fontos. A határ közelsége nemcsak a közutak, vasúti útvonal, cső- és villamosvezetékek miatt kiemelkedő, hanem az ide érkező turisták szempontjából is (lásd Egán Ede Terv).

Desztinációként Kárpátalja történelme, egyéb földrajzi adottságai, s az itt élő népesség multikulturális egységei vonzerőnek minősülnek. Vonzerőként a helyiek etnokulturális jellemzőiket próbálták értékesíteni az évek során. A kárpátaljaiak számára természetes és a mindennap látott lekvárok, szöttek, faragványok értékesítésének egyik legfontosabb platformja a fesztiválok voltak mindaddig, amíg 2022. február 24-én el nem kezdődött az orosz–ukrán fegyveres konfliktus. Napjainkban ezek a fesztiválok szünetelnek.

#### 4.1. Kárpátaljai fesztiválok

A fesztiválok elsődleges célja a jeles napok, évfordulók, hagyományok széles körű megünneplése. Mindemellett turisztikai vonzerővé is válhat, továbbá kiegészítő jövedelmet tud biztosítani az esemény a termelők számára. A gazdák, kistermelők, borászok, kézművesek nemcsak értékesíteni tudják portékáikat, de reklámul is szolgálhat az eseményen való jelenlétük. A világjárványt s az orosz–ukrán háborút megelőzően Kárpátalján is számos fesztivált rendeztek. Tarpai József (2013) három részre különíti el a kárpátaljai fesztiválokat:

1. gasztronómiai,
2. művészeti,
3. egyéb (hagyományörzés, természeti értékhez, ünnephez, népszokáshoz köthető).

Kárpátalja gazdag kulturális örökségéről híres, melybe a gasztronómia is szervesen beilleszkedik. A régióban számos gasztronómiai fesztivált és eseményt rendeznek egy év folyamán, amelyek az itteni ételeket, italokat és gasztronómiai hagyományokat ünneplik. Tarpai József (2013) a gasztronómiai fesztiválokat tovább bontja, s bortermelő vidék mivolta miatt kiemeli a borokkal kapcsolatos fesztiválokat, illetve az ételekhez kötődő eseményeket. Bár jelentős számban vannak azok a fesztiválok vidékünkön, melyek valamilyen gasztronómiai unikumra vagy gasztronómiával kapcsolatos hagyományra hívják fel a figyelmet, művészeti vonatkozású fesztiválokat is szerveznek.

3. táblázat. *Gasztronómiai vonatkozású fesztiválok Kárpátalján*

Table 3. *Gastronomic festivals in Transcarpathia*

| Megnevezés                          | Dátum                              | Helyszín                |
|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|
| Vörösborfesztivál                   | Szent Vazul ünnepe (január közepe) | Munkács                 |
| Mezőgecei Nemzetközi Böllerverseny  | január                             | Mezőgece                |
| Beregszászi Nemzetközi Borfesztivál | március eleje                      | Beregszász              |
| Palacsintafesztivál                 | március eleje                      | Munkács                 |
| Ugocsai Szőlővessző Borfesztivál    | május eleje                        | Nagyszőlős              |
| Berlibási Bánosfesztivál            | május második fele                 | Kosztilyvka             |
| Cseresznye- és eperfesztivál        | június második fele                | Aklihegy                |
| Kárpátaljai Ásványvízfesztivál      | július                             | Polena                  |
| Barackfesztivál                     | július                             | Bene                    |
| Áfonyafesztivál                     | július                             | Verhovina               |
| Töltöttkáposzta-fesztivál           | augusztus                          | Nagybocskó és Csetfalva |
| Lecsőfesztivál                      | augusztus                          | Borzsova                |
| Perecfesztivál                      | augusztus                          | Asztély                 |
| Lekvárfőző fesztivál                | augusztus                          | Mezőgece                |
| Dobronyi paprikafesztivál           | szeptember                         | Kisdobrony              |
| Brinzafesztivál                     | szeptember                         | Rahó                    |
| Városi sörfesztivál                 | szeptember                         | Munkács                 |
| Mézfesztivál                        | szeptember                         | Munkács                 |
| Vadgasztronómiai fesztivál          | szeptember                         | Jánosi                  |

| Megnevezés                               | Dátum                | Helyszín    |
|------------------------------------------|----------------------|-------------|
| Csipkebogyó- és beregiszötttes-fesztivál | október második fele | Nagybereg   |
| Bor- és gasztrofesztivál                 | október              | Nagymuzsaly |

Forrás: saját szerkesztés, Tarpai et al. 2021 alapján

A művészeti fesztivál olyan rendezvény, amely a művészeti formák széles skáláját felöleli, beleértve a zenét, a táncot, a filmet, a képzőművészetet, az irodalmat, a költészetet, és nem kizárólag a vizuális művészetekre összpontosít. A művészeti fesztiválok vegyes programot tartalmazhatnak, amely magában foglalhat zenét, irodalmat, vígjátékot, gyermekszórakoztatást, tudományt vagy utcaszínházat (4. táblázat) (Klichermann, 2023).

4. táblázat. *Művészeti vonatkozású fesztiválok Kárpátalján*

Table 4. *Arts-related festivals in Transcarpathia*

| Megnevezés                                        | Dátum                 | Helyszín                                     |
|---------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------|
| Martíisor román népművészeti fesztivál            | március eleje         | változó helyszín                             |
| Kárpátaljai Magyar Vőfélytalálkozó                | május első vasárnapja | rotációs alapon rendezik meg új helyszíneken |
| Hámmor néprajzi és folklórfesztivál               | június második fele   | Rókamező                                     |
| Összukrajnai zenei fesztivál „A te országod FEST” | június                | Munkács                                      |
| A „szomszédok mozija” fesztivál                   | szeptember eleje      | Ungvár                                       |
| Kárpátaljai Magyar Folklórfesztivál               | október               | változó helyszín                             |

Forrás: saját szerkesztés, Tarpai et al. 2021 alapján

Kárpátalján számos olyan fesztivál van, amelyek a hagyományörzés, a természeti értékek, az ünnepek és a népszokások jegyében zajlanak. Az 5. táblázatban a koronavírus-járvány és/vagy orosz–ukrán háború előtti, évente megrendezett hagyományörző, természeti értékhez, ünnephez, népszokáshoz köthető fesztiválok listáját összegeztük.

5. táblázat. *Hagyományörző, természeti értékhez, ünnephez kapcsolódó fesztiválok Kárpátalján*

Table 5. *Festivals related to traditions, natural values and holidays in Transcarpathia*

| Megnevezés             | Dátum              | Helyszín         |
|------------------------|--------------------|------------------|
| Sakurafest             | április–május      | Ungvár           |
| Ezüst táltos fesztivál | május második fele | Beregszentmiklós |
| Sipot-fesztivál        | július             | Sipot-vízesés    |
| KurucFeszt             | július             | Péterfalva       |
| HungaryFest            | szeptember         | Ungvár           |
| BercsényiFest          | szeptember         | Ungvár           |

Forrás: saját szerkesztés, Tarpai et al. 2021 alapján

A helyi termelők által előállított termékeket nem csak a fesztiválokon tudják értékesíteni, kilépve a helyi kistermelői értékesítésből, egységes márkaként vannak jelen a piacon a Kárpátaljai Magyar Vállalkozók Szövetsége által indított Kárpátaljai Megbízható Helyi Termék néven.

#### **4.2. Kárpátaljai gasztronómia**

Kárpátalja mint négy országgal határos megye Ukrajna nyugati részén gasztronómiájában ötvözi az ukrainai és magyar, román, hucul, orosz ételeket. Pákozdi Judit (2018) meglátása szerint a helyi gasztronómia az európaival teljesen ellentétben áll. Míg az európai konyhák megpróbálják felvenni a versenyt a globalizációval, addig a régió étlapja a helyi kulináris dolgokra fektet nagy hangsúlyt. Kiemeli emellett azt is, hogy a térség konyháiban az itt élő nemzetiségek sajátos ételei is megtalálhatóak. Felhívja a figyelmet arra, hogy nincs kárpátaljai konyha magyar gulyás, ukrán borscs, orosz pelmenyi, román apró töltött káposzta és hucul bános nélkül (Pákozdi, 2018).

Pákozdi Judit (1992) 222 kárpátaljai receptet gyűjtött össze, s publikálta *Kárpátaljai kóstoló* c. munkájában. Emellett szintén Pákozdi Judit, valamint a Kárpátaljai Magyar Turisztikai Tanács nevéhez köthető a 2018-ban megjelent *Kárpátalja gasztrokalauz*. Továbbá a Pro Agricultura Carpatika jótékonyági alapítvány a felmenőink ételeire hívja fel a figyelmet *Elődeink eledele* c. videósorozatában. Elena Kudrjavceva és Eugen Kudrjavcev több éve települtek át Luhanszkból Kárpátaljára, s itt indították útjára *Maslo Wgoru* c. blogjukat, mely az ukrainai és kárpátaljai gasztronómiára fókuszál.

Elemzésünkhöz készítettünk néhány szakértővel is interjút. Mihajlov Viktor több kárpátaljai étterem és vállalkozás tulajdonosa, üzletvezetője. Vállalkozásain keresztül a helyi gasztronómiával széles körben foglalkozik, ezért nemcsak a helyi specialitások előállításában van otthon, de azok értékesítésében is.

*„Jómagam sokat kutatom a kárpátaljai gasztronómiát, konyhát, s én azt látom, hogy a mi vidékünk étlapja nagyon széles körű. Ha példaként vesszük Lemberg vagy Ivano-Frankivszk térségét, ők nem rendelkeznek kulináris ételekkel. Nálunk, Kárpátalján több száz éve élt és él több nép: németek, svábok, magyarok, szlovákok, románok. S ebből fakad a térség különlegessége, hogy ennyi nép élt és él itt. S ez nagyon fontos, mert a globalizáció és a marketing egy idő után itt is teret hódít majd.”*

Mihajlov kiemelte azokat az elsősorban etnikai csoportokhoz köthető ételeket, melyeket előszeretettel fogyasztanak a térségbe érkező turisták, és minden étel előállításának fortélyaira is kitért, nagyon nagy hangsúly fektetve az alapanyagra, melyet a helyi termelők állítanak elő. Az ízvilág sajátosságait emelte ki, és más ukrainai régiókhoz, illetve környező és más európai országok ízvilágához is hasonlította, de a legfontosabb szerinte a hagyományokban és az előző generációk tudásában rejlik:

*„Véleményem szerint a kárpátaljai ízvilágot nem a könyvek őrzik, hanem a nagymamák. Én ezért kutatom ezt a területet, s van, hogy egy adott faluban 10 helyen is megkérem, hogy készítsenek nekem fánkot, hogy lássam, mi az az*

*egyszerű hozzávaló vagy elkészítési mód, amivel különleges és kulináris [élmény] lesz az a kárpátaljai fánk. Miért is a fánkot hozom fel példának, hiszen ezt a világon mindenütt készítik. De ennek ellenére sincs nálunk egy gyorsbüfé, ahol fánkot árulnak. Vagy ott a lángos, a szerintem egyetlen magyar gyorsétel, mégsem tudok egy lángosozóról sem. Ez is mutatja, hogy nem szükséges itt semmilyen ételt meghonosítani. Ezzel szemben fontos feltárni a sajátjainkat, a saját gyökereinkben lévő különlegességeket.”*

A gasztronómiai különlegességek áruba bocsátásának széles gazdasági piaca van Kárpátalján – éttermek, fesztiválok mind a helyi specialitásokat kínálják a térségbe látogatóknak, de a helyi lakosok is előszeretettel fogyasztják egy-egy étteremben szervezett rendezvény alkalmával. A szakértőnk kiemelte a vele készült interjú alkalmával az összes olyan ételeket, melyeket egyértelműen egy a térségben élő etnikumhoz lehet kötni.

*„Az én meglátásom szerint, a legtöbb kárpátaljai étterem azonos étlappal rendelkezik, mert mindannyian ugyanabból építkezünk. Nyilván egy városi étterem más fókuszot ad ételeinek, mint egy színevéri koliba.<sup>4</sup> De az alapételek ugyanazok. S ami az etnikumokat illeti, a mi étlapunk 80%-ban a különböző kárpátaljai etnikumok konyhájára épít. S a maradék 20% a globalizáció által hozott étel. Ezek az etnikumok, ha sorba vesszük: a magyar konyhából vett bográcsgulyás, halászlé, a lekváros derelye, a lacipecsenye, a lapcsánka. Emellett ott vannak az ukrán nemzeti ételek: a borscs, a pelmenyi és a varenyiki, okroska, a pászka, a franciasaláta (ami egy ukrán étel). Vagy ott van a román és hucul ételek között például a bános, vagy az egyszerű hajában sült burgonya brinzával megpergetve,<sup>5</sup> de említhetem például az utánozhatatlan havasi mézeket is, ami szintén a hucul és román etnikumhoz köthető. S ettől egyedi a kárpátaljai konyha, nemcsak egy étteremben, a családi házakban is, hogy egy magyar is készít pelmenyit, s egy ukrán is készít gulyáslevest. Ez a mi régiónk gasztronómiai többlete, amit nagyon jól ki lehet használni.”*

Mint láthatjuk, nemcsak számos értéket foglal magában a kárpátaljai gasztronómia, hanem ezt különböző formában megpróbálják reprezentálni. Ilyen reprezentációs forma még a Fegyir és Deák (2016) szerzőpáros által kidolgozott kárpátaljai bor-, sör- és sajtútípus is. Ezek olyan tematikusan elkészített útvonalak, melyek a kárpátaljai gasztronómiai különlegességek népszerűsítésére szolgálnak.

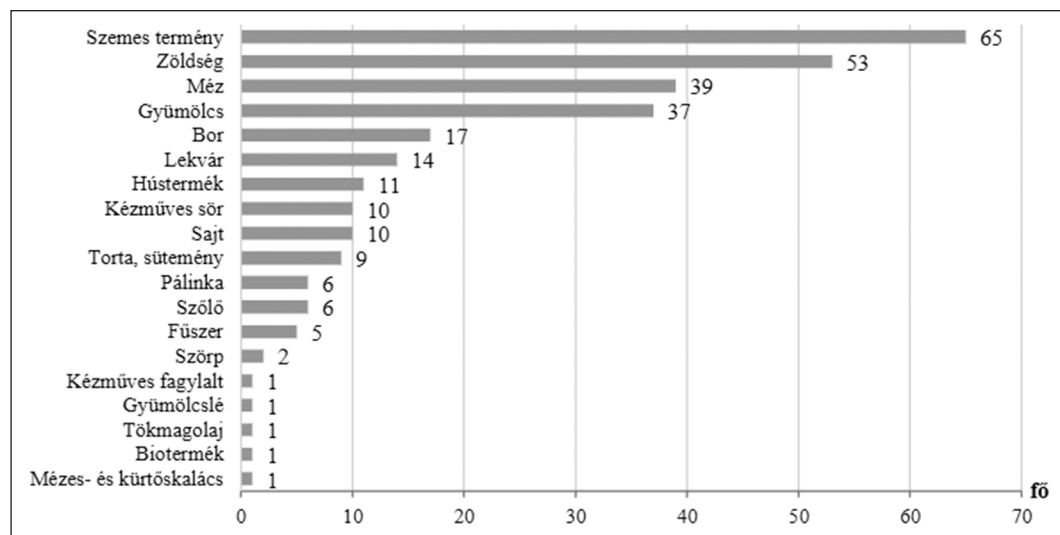
4 Az ukrán „koliba” (колиба) egy hagyományos hegyi kunyhó vagy menedékház, amelyet főként a Kárpátokban élő pásztorok és favágók használtak. Ezek a kunyhók egyszerű fából vagy kőből épültek, és ideiglenes szállásként szolgáltak a legelőkön dolgozóknak. Manapság a „koliba” szót gyakran használják rusztikus, hagyományos stílusú éttermekre és vendégházakra is, ahol helyi specialitásokat, például bográcsban főtt ételeket és grillezett húsokat kínálnak.

5 Megpergetve, értsd: megszórva.

### 4.3. Tárgyi örökség

A tárgyi örökség olyan kulturális javak és műalkotások összessége, amelyek fontos szerepet játszanak egy adott ország, régió vagy közösség történelmében és kulturális örökségében. Ide tartozhatnak például régiségek, épületek, vallási szobrok, festmények, ruházat, zeneművek, kéziratok, műszaki eszközök és más kézzelfogható dolgok. E tárgyak megőrzése és védelme fontos a kulturális örökség fennmaradása és megértése szempontjából.

Berghauer Sándor, Sass Enikő, Tarpai József és Tóth Attila 2020-ban a kárpátaljai helyben készült termékeket mint erőforrásokat vizsgálták.



2. ábra. A leggyakrabban előállított helyi termékek megoszlása Kárpátalján

Figure 2. Distribution of the most frequently produced local products in Transcarpathia

Forrás: Berghauer et al. 2020

A 2. ábrán a szerzők szemléltetik, melyek azok termékek, melyek helyi termelők által kerülnek előállításra s értékesítésre. Kiemelnénk, hogy a szerzők kutatása a helyi termékekre összpontosít. A helyi termékeket összegző ábrán számos etnikulturális jellemzőt láthatunk.

A tárgyi örökség, az anyagi kultúra értékesítése Kárpátalján megnyilvánul a hímzések, faragványok, hagyományos receptek által készített termékek, kerámiák, szöttek széles körű áruba bocsátásakor. 2022-ben hungarikummá nyilvánították a beregi keresztzemes hímzést. A leggyakrabban lóherelevéllel és rozmarinaggal díszített, piros és fekete színeket alkalmazó, keresztzemes díszítésű párnák, kendők, kötők, abroszok s különböző textíliák jellegzetessége a minták szerkezetében, elhelyezésében, valamint a keresztzemes öltésekben rejlik (Cseke, 2019). A hímzéssel díszített anyagok az elmúlt évtizedekben az ünnepi események elemei voltak, s minden háznál hímeztek a nők. Mára ezek a textíliák ritkábban használatosak az ünnepi eseményekkor, s a hímzés mint kézimunkás elfoglaltság nem örvend akkora népszerűségnek. A hímzések mint az etnikulturális jellemzők örökségei, árucikkek formájában képviselik az adott régiót. Reprezentálják a közösség évszázadokon át formálódott díszítési technikáját.

#### 4.4. Falusi turizmus és néprajzi múzeumok Kárpátalján

A falusi térségekben nyújtott szállással és gyakran étkezéssel kapcsolatos szolgáltatást, amely több esetben a szolgáltató házában vagy annak közelében valósul meg, falusi turizmusnak nevezzük. További egyedisége, hogy nem népszerű desztinációk közvetlen közelében, hanem falvakban, kistelepüléseken helyezkednek el ezek a vendégházak. Kárpátalján a határok közelsége, a vidék természeti és kulturális öröksége kedvező teret biztosított 1989 után a szolgáltatói ág megélénküléséhez (Sass, 2018).

Intézményi szinten a falusi turizmus vendéglátói a legtöbb településen meglévő civil szervezetbe tömörülnek, melynek ernyőszervezete a Beregszász és Térsége Falusi Turizmusa Szövetsége. Turizmusra specifikálódott szervezetként jött létre tíz évvel ezelőtt, 2014-ben a Kárpátaljai Magyar Turisztikai Tanács, mely civil szervezetnek hét fókuszban lévő területe van: fesztiválok, borturizmus, gasztronómia, épített örökség, falusi turizmus, aktív turizmus, idegenvezetés. Sass Enikő (2018) empirikus kutatásai alapján Kárpátalján a falusi turizmus legtöbb esetben a vendéglátó lakóházában, külön bejárattal szobákban valósul meg, kisebb arányban a lakóházhoz tartozó külön bejárattal lakrészben. A szerző továbbá kiemeli kutatásában, hogy Kárpátalján ennek a szolgáltatói ágának a keretein belül lehet részesülni a helyi gasztronómia jellegzetességeiből.

1965-ben kezdték el építeni Ungváron a Kárpátaljai Megyei Szabadtéri Néprajzi Múzeumot. A skanzen egy ősi kárpátaljai falu építészeti emlékeiből, valamint a népi iparművészet legrégebbi és legelterjedtebb fajtáiból áll. A skanzenben hét udvarház, hat lakóépület, templom, harangtorony, iskola, kovácsműhely, malom, fogadó található. A múzeumban több mint 14 000 kiállítási tárgyat tárolnak. A néprajzi múzeum reprezentálja többek között a magyar, román, hucul, bojkó etnikumok egykori életvitelét is.

Alsóapsa településen, a técsői járásban Ion Botoș kárpátaljai román hozta létre a Kárpátaljai Románok Történeti és Néprajzi Múzeumát. A kétszáz éves máramarosi stílusban épült egykori lakóházban működő magánmúzeumban a kiállítás bemutatja a román hímzéseket, autentikus ruhákat, törölközőket, háztartási cikkeket, ikonokat, könyveket, kéziratokat, dokumentumokat, a paraszti munka eszközeit és a kézművesek munkaeszközeit is.

### 5. EGY SIKERES NEMZETKÖZI PÉLDA BEMUTATÁSA – RÉGIÓK EURÓPÁJA: DÉL-TIROL

Adams és Goldbard (1995) megfogalmazása szerint Dél-Tirol térségét tekintik a jelenlegi legjobb modellnek arra vonatkozóan, hogyan tudna kinézni a többnemzetiségű és transzkulturális „régiónk Európája” a nagyobb európai egyesülési projekt szolgáltatásában, amely nemcsak a jószándékon, hanem a jogi igazságosságon és az egyenlőségen is alapul (Gyimesi, 2018). Dél-Tirol Észak-Olaszország második legnagyobb autonóm tartománya, melynek területén 550 000 lakos él. A 20. század eleje óta három különböző történelmi etnikai csoport él együtt, keveredve a területén: az osztrák, német és rétoromán (ladin) anyanyelvű kisebbségek 68%-át teszik ki a lakosságnak, valamint az olasz nemzetiségű lakosság 28% (Grote & Obermair, 2017). Számos olyan fesztivált szerveznek Dél-Tirol területén, mely különböző témák köré épül, s az adott

etnokulturális jellemzőre hívják fel a figyelmet. A tinerarinelgusto.it<sup>6</sup> alapján rendszereztük a legkedveltebb fesztiválokat.

6. táblázat. *Dél-tiroli fesztiválok*

Table 6. *Festivals in South Tyrol*

| Fesztivál stílusa | Megnevezés                                 | Dátum      | Helyszín            |
|-------------------|--------------------------------------------|------------|---------------------|
| gasztronómiai     | Málnafesztivál                             | június     | Altavalle           |
| gasztronómiai     | Sardelada                                  | július     | Riva del Garda      |
| hagyományörző     | Sagra dei Carmenit és a Festa del Carmenit | július     | Mezzano             |
| gasztronómiai     | A szőlő és környéke fesztivál              | szeptember | Avio                |
| gasztronómiai     | Verla di Giovo Szőlőfesztivál              | szeptember | Giovo               |
| gasztronómiai     | Latte Festa - Alpe Cimbra                  | szeptember | Lavarone            |
| gasztronómiai     | Knödelfest - Gombócfesztivál               | szeptember | Imer                |
| gasztronómiai     | Val di Non őszi ízei                       | október    | Val di Non          |
| gasztronómiai     | Dél-Tiroli Speckfesztivál                  | október    | Bolzano             |
| gasztronómiai     | Burgonyafesztivál                          | október    | Montagnine          |
| gasztronómiai     | Castionei gesztenyefesztivál               | október    | Castione            |
| gasztronómiai     | Szőlőfesztivál Meranóban                   | október    | Merano              |
| gasztronómiai     | Tökfesztivál Pergine Valsuganában          | október    | Pergine Valsugana   |
| hagyományörző     | Ciuiga fesztivál                           | október    | San Lorenzo Dorsino |
| gasztronómiai     | Agrifest - Avio                            | november   | Avio                |

Forrás: saját szerkesztés az tinerarinelgusto.it alapján

### 5.1. Történelmi környezet

Dél-Tirol nagyobb városai egykor a bányászat és a kereskedelem gazdag központjai voltak, és legtöbbjük a mai napig megőrizte történelmi hangulatát. Középkori házak sorakoznak keskeny macskaköves utcákon, és a látogatók minden fordulóban történelmi és művészeti kincseket fedeznek fel: középkori freskók, gótikus városházák és magas harangtoronyok színesítik a történelmi városokat. Ezekhez hozzájárul, hogy a magas hegyekkel elválasztott elszigetelt völgyekből álló régió földrajzi elhelyezkedése miatt nemcsak hagyományos, mezőgazdaságon alapuló megélhetését őrizte meg, hanem ősrégi szokásait és hagyományait is. Mindezek együttesen nemcsak a régió vonzerejét képezik, de értékesítési lehetőséget is biztosítanak (Dumbrava, 2017).

Dél-Tirolnak mint Észak-Olaszország egyik autonóm tartományának jellemzésekor fontos kiemelni, hogy a tartomány jelentős szintű önkormányzati jogkörrel rendelkezik, amely számos kizárólagos törvényhozói és végrehajtói hatáskörből, valamint egy olyan költségvetési rendszerből áll, amely lehetővé teszi a bevételek 90%-ának megtartását, miközben a nemzeti költségvetés nettó befizetője marad (Grote, 2012).

6 Letöltés ideje: 2023. május.

### 5.2. Alpesi konyha, termelői piacok

Dél-Tirol mezőgazdasági szempontból gazdagon megművelt vidék, és ezen munkálatokhoz számos néphagyomány is tartozik, melyeket a térségben élők még napjainkban is fontosnak tartanak megtartani. Egy igen fontos aspektus a mezőgazdasági folyamatoknál és úgy általában a térség gazdasági erőforrásainak kiértékelése kapcsán is, hogy az állam a térségnek egy sajátos támogatási rendszert dolgozott ki, melyben nagy prioritást élvez a turizmus mellett a mezőgazdaság is. A kistermelők közösségének háziipara számos helyi különleges ételt termel. A régió leghíresebb termékei közé tartoznak a különféle ízletes sajtok, füstölt kolbászok, pácolt húsok, befőttek és likőrök. Közismert csemege a helyben előállított speck. Emellett széles körben készítenek különböző kenyereket, réteseket. Sok kisgazdaság árulja háziiparának termékeit parasztházi fogadókban (Günther, 2000).

A helyi termékeket termelői piacokon értékesítik Dél-Tirol-szerte. Vannak, amelyek mindennap nyitva vannak, vannak, amelyek csak szezonálisan, például március és október között hétvégente. A legnagyobb ilyen fórumok a nagyobb városokban találhatóak: Bozen, Meran, Brixen, Bruneck.

### 5.3. Tematikus útvonalak

Dél-Tirol területén a természeti örökségnek köszönhetően az aktív pihenésre és időtöltésre különböző tematikus útvonalakat dolgoztak ki. Bortúrák, történelmi vonatkozású túrák, legendaösvények, hegyi túrák, geológiai túrák széles választékát kínálják, és ezek során nemcsak egyszerre több ismert helyszínt, építményt tudnak megismerni a résztvevők, de lehetőséget biztosítanak az etnokulturális javak értékesítésére is.

### 5.4. Minőség Dél-Tirolból – brand

A minőségellenőrzött, helyi termelőtől származó élelmiszertermékek védjegye a Minőség Dél-Tirolból. Csak olyan dél-tiroli mezőgazdasági és étkezési termékeket láthatnak el ezzel a márkával, amelyek minősége egyértelműen meghaladja a törvényi előírásokat.



3. ábra. A Minőség Dél-Tirolból márka logója

Figure 3. Logo of the Quality from South Tyrol brand

Forrás: Typical South Tyrolean products - Italian delicacies. (n. d.).

<https://www.qualitaetsuedtirol.com/>

A minősítő pecsét kritériumai:

- regionális termék,
- a megadott minőségi előírások betartása,
- független és minősített ellenőrző szervek rendszeres ellenőrzése,
- az egyedi minőségi előírások termékcsoportonként változnak, és a minőségi pecsét megfelelő hatósági dokumentumaiban vannak leírva.

## 6. KÁRPÁTALJA ÉS DÉL-TIROL ETNOKULTURÁLIS JELLEMZŐINEK „ÓVATOS” ÖSSZEHASONLÍTÁSA AZ ÉRTÉKESÍTÉSEK TÜKRÉBEN

Két különböző országban elhelyezkedő régió összehasonlítása szakszerűtlennek tűnhet, de a jó példákat fontos és érdemes követni. Mindezek előtt azonban aláhúznánk, Kárpátalja Ukrajna egyik legnyugatibb megyéje, amely az Európai Unió több országával is határos, ugyanakkor maga az ország jelentős politikai és gazdasági kihívásokkal küzd függetlensége óta, és az országban 2022 óta háború zajlik. Ezzel szemben Dél-Tirol autonómiával rendelkező, fejlett olaszországi tartomány, amely az EU részeként stabilabb gazdasági és politikai környezetben működik. A határvidéki helyzet is eltérő hatásokat eredményez: míg Kárpátalja esetében a határok adminisztratív és infrastrukturális nehézségeket jelenthetnek az áruforgalom és a turizmus szempontjából, addig Dél-Tirol számára a határok inkább előnyt jelentenek az uniós integrációnak és a szabad mozgásnak köszönhetően. Ezek a tényezők jelentősen befolyásolják az etnokulturális értékek piaci érvényesülését, de olyan jó példákat láthatunk, melyeket meglátásunk szerint fontos és érdemes kiemelni.

Első hasonlósággént említhetjük, hogy mindkét vidék periféria: mind Kárpátalja, mind Dél-Tirol igen távol esik a fővárostól és az ipari központoktól. Történelmi szempontból is felfedezhető a hasonlóság, hiszen mind a két vizsgált terület a saint-germaini békeszerződés értelmében került új fennhatóság alá. Továbbá mindkét vidéken található UNESCO-világörökséggé nyilvánított terület. Természeti adottságaikban is több hasonlóság fellelhető: mindkét területen számos erdőség és hegység található. Dél-Tirolban az Alpok, Kárpátalján a Kárpátok nyújtanak lehetőséget nemcsak a természeti látványosságot szemlélni, de az aktív téli sportokat kedvelők számára is helyszíneként funkcionálnak. A lakosság összetétele is hasonlóan alakult a két vidéken: a többségi nemzettel azonos területen élnek a jelentős számú etnikai kisebbségek. Az egységesítő márka szintén mindkét vidéken fellelhető: Dél-Tirol esetén a Minőség Dél-Tirolból márka, míg Kárpátalján a Kárpátaljai Magyar Vállalkozók Szövetsége által életre hívott Kárpátaljai megbízható helyi termék, de ezeken kívül is voltak/vannak más kezdeményezések a lokális termékek kiemelése céljából.

Az első és igen jelentős különbség a két régió között, hogy Dél-Tirol Olaszország, tehát az Európai Unió része, s nincs határellenőrzés. Ez a határátlépés szempontjából nagy könnyebbséget jelent az uniós tagállamok állampolgárainak. Másrészt az autonómia intézménye lehetővé teszi, hogy a költségvetési forrásokat helyben tartva, a térséget lokálisan tudják fejleszteni. Az etnokulturális jellemzők értékesítésének szempontjából látható „jó gyakorlat” az online térben való széles körű jelenlét, mely nemcsak a tájékoztatás szempontjából, de a további értékesítések szempontjából is bővíthető lenne Kárpátalján. Emellett a Dél-Tirolban meglévő tematikus

utak és útvonalak gyakorlatának széles körű elterjesztése bővítené a lehetőséget a kárpátaljai értékesítők számára is. Továbbá kiemelendő hogy az elmúlt 50 évben az olaszországi régióban kialakult egy olyan szintű egymásra építés a nemzetiségek között, amely megmutatkozik a közszolgáltatásokban is (pl. anyanyelvű oktatási és egészségügyi ellátás, minden képviselőnek beszélnie kell mind az olasz, mind a német nyelvet), de látható az etnokulturális jellemzők értékesítésekor is. Hiszen Dél-Tirol nemcsak festői környezetéről vált híressé, hanem arról, hogyan képes egy félmillió közösség visszatükrözni a három ott élő etnikumot (Metz, 2011). Előnyt kovácsolt a régió a kialakult közigazgatási helyzetből, mely napjainkra egyedivé teszi a térséget.

## 7. ÖSSZEFOGLALÁS ÉS KÖVETKEZTETÉS

Kárpátalja vidéke rendkívül sokszínű etnokulturális jellemzőket hordoz magában, mely a térség multikulturális mivoltára vezethető vissza. Számos tanulmány foglalkozik részben vagy egészben a térség egy-egy etnikumának jellemzőivel.

A tanulmányban Kárpátalja vizsgálatán túl egy másik régió feltárásával és összehasonlításával foglalkoztunk, hogy ne csak a térségünk etnikumainak kulturális sajátosságait lássuk a gazdasági ágazatba, turizmusba illesztve, hanem olyan nemzetközi példákat is lássunk magunk előtt, ahol hasonló etnikailag heterogén területen az etnokulturális jellemzők áruba bocsátása a kereskedelem egy fontos húzóága. A Kárpátalján élő etnikumok sajátos etnikai jellemzőinek, hagyományainak és történelmi örökségeinek bemutatása felől indítottuk elemzésünket. A hangsúly elsősorban a térség három kisebbségének: magyar, román és ruszin bemutatásán van. A szakirodalmak szisztematikus feldolgozását követően a témában kvalitatív módszerrel végzett kutatás eredményeit adjuk közre. Az interjúból kiderül, hogy a kárpátaljai gasztronómia különlegessége abban rejlik, hogy a térségben évszázadok óta számos népcsoport él együtt. Illetve a helyi ízek megőrzésében nem a szakácskönyvek, hanem a családok, különösen az idősebb generációk játsszák a legfontosabb szerepet. A térség gasztronómiai sokszínűségét jól mutatja, hogy egy magyar család éppúgy készíthet pelmenyit, mint ahogy egy ukrán is főzhet gulyáslevest. Az étkezési szokásokban megjelenő kulturális keveredés egyedi értéket képvisel, amelyet érdemes megőrizni és tudatosan ápolni.

Kutatásunk eredményei között elsőként kell említenünk, azokat a jó gyakorlatokat, s már bevált dolgokat, melyek Dél-Tirol területén aktívan működnek. Például:

- informatív és értékesítő platformok,
- széles körű tematikus útvonalak,
- megfelelő infrastruktúra,
- egymásra építés,
- entitás kialakulása.

Elemzésünk során igyekeztünk a lehető legátfogóbb módon feltárni és kiértékelni az etnokulturális jellemzőket, s azok értékesítését, melynek egy fontos következtetése lehet, hogy a témát még számos szegmensből lehet (és kell is) vizsgálni. Éppen ezért úgy véljük, hogy az etnokulturális jellemzők értékesítésének vizsgálatával megkezdett munka további feltárásokat és értelmezéseket igényel majd, melynek köszönhetően teljes körű kép, s egyben javaslat körvonalazódik majd Kárpátalja etnokulturális jellemzőinek értékesítésével kapcsolatban.

## SZAKIRODALOM REFERENCES

- Babbie, E. (1998). *A társadalomtudományi kutatás gyakorlata*. Balassi Kiadó.
- Beregi keresztszemes hímzés. (n. d.). *Sumida Magazin*. [https://www.sumidamagazin.com/2019/11/27/rest\\_insert-22/](https://www.sumidamagazin.com/2019/11/27/rest_insert-22/)
- Berghauer, S., Sass, E., Tarpai, J., & Tóth, A. (2020). A helyi termékekben rejlő turisztikai erőforrás Kárpátalján. *Turisztikai és Vidékfejlesztési Tanulmányok*, 5(3), 57–73. o.
- Cambridge University Press. (n. d.). *Ethnocultural*. In *Cambridge Dictionary*. Letöltve: 2024. június 26. <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/ethnocultural>
- Csatáry, Gy. (szerk.). (2021). *Kárpátalja története. Örökség és kihívások. II.* RF KMF – „RIK-U” Kft.
- Dávid, L. (2007). *A természeti és kulturális erőforrások hasznosítása*. Perfekt Gazdasági Tanácsadó, Oktató és Kiadó Zrt.
- Deák, I., & Sándor, F. (2016). *Transcarpathian wine. Tourist routes for the whole year*. Print PE Breza.
- Dumbrava, C. (2014). *Nationality, citizenship and ethno-cultural belonging*. Palgrave Macmillan. <https://doi.org/10.1057/9781137382085>
- Egán Ede terv. (n. d.). *A kárpátaljai magyarság gazdaságfejlesztési stratégiai terve*. <https://eganedec.com/egán-edec-terv.pdf>
- Farmers' markets in South Tyrol. (n. d.). <https://www.south-tirol.com/culture-holidays-south-tyrol/shopping/farmers-markets>
- Grote, G. (2012). *The South Tyrol Question 1866–2010*. Peter Lang. <https://doi.org/10.3726/978-3-0353-0303-2>
- Grote, G., & Obermair, H. (2017). *A Land on the Threshold. South Tyrolean Transformations, 1915–2015*. Peter Lang. <https://doi.org/10.3726/b10976>
- Guaranteed high quality and local production. (n. d.). *The delicious taste of South Tyrol*. <https://www.qualitaetsuedtirol.com/>
- Günther, P. (2000). Dél-Tirol multikulturális tartomány? *Educatio*, 9(1–4).
- Gyimesi, B. (2018). South Tyrol: A model for autonomous regions? *Nouvelle Europe*.
- Kész, M. (2021). *Népszokások Kárpátalján. Kárpátalja magyar szemmel*. Shark Kft.
- Klichermann, L. (n. d.). What is an art festival? *Wise Tour*. <https://www.wisetour.com/what-is-an-art-festival.htm>
- Metz, R. (2011). A dél-tiroli autonómia, avagy egy példa a hídépítésre. *Kommentár*, 2011(3), 84–87.
- Michalkó, G. (2016). *Turizmológia – Elméleti alapok*. Akadémia Kiadó.
- Molnár, J., & Molnár, D. I. (2005). *Kárpátalja népessége és magyarsága a népszámlálási és népmozgalmi adatok tükrében*. Poliprint.
- Ortutay, Gy. (1977). *Magyar Néprajzi Lexikon. Első kötet*. Akadémia Kiadó.
- Ortutay, Gy. (1980). *Magyar Néprajzi Lexikon. Harmadik kötet*. Akadémia Kiadó.
- Ortutay, Gy. (1981). *A nép művészete*. Gondolat Kiadó.
- Pákozdi, J. (2018). *Kárpátalja gasztro kalauz*. Magyar Konyha Magazin Kiadó.

- Quality from South Tyrol. (n. d.). <https://www.qualitaetsuedtirol.com/en/seal-of-quality.html>
- Sass, E. (2018). A felvidéki és kárpátaljai falusi turizmus összehasonlító jellemzése. *Metszetek*, 7(1).
- Tarpai, J. (2013). *A természeti és társadalmi erőforrások szerepe Kárpátalja turizmusfejlesztésében és hatása a területfejlesztésre* (Doktori értekezés). Pécsi Tudományegyetem.
- Thematic trails in Südtirols Süden. (n. d.). *Outdooractive*. <https://www.outdooractive.com/en/nature-trails/bolzano-and-environs/thematic-trails-in-suedtirols-sueden/16432883/>
- Torgyik, J. (2004). Multikulturális társadalom, multikulturális nevelés. *Új Pedagógiai Szemle*.
- Tóth-Batizán, E. E. (2020). *A turisztikai piac szerkezete és etnikai turizmus Székelyföldön* (Doktori értekezés). Budapesti Corvinus Egyetem.
- Музей історії та етнографії румун Закарпаття, Нижня Апша. (n. d.). *Travels in UA*. <https://travels.in.ua/uk-UA/object/5129/muzey-istoriyi-ta-etnografii-rumun-zakarpattya>