

Ім'я користувача:
Ерік Марусич

Дата перевірки:
24.05.2023 14:23:43 CEST

Дата звіту:
24.05.2023 15:27:59 CEST

ID перевірки:
1015229369

Тип перевірки:
Doc vs Internet + Library

ID користувача:
100011751

Назва документа: lórinç_ingrid_diplomamunka

Кількість сторінок: 70 Кількість слів: 22826 Кількість символів: 183217 Розмір файлу: 1.29 MB ID файлу: 1014900503

1.87% Схожість

Найбільша схожість: 0.44% з Інтернет-джерелом (https://dspace.kmf.uz.ua/jspui/bitstream/123456789/1897/4/Simon_D...)

1.77% Джерела з Інтернету

22

Сторінка 72

0.33% Джерела з Бібліотеки

2

Сторінка 72

0% Цитат

Вилучення цитат вимкнене

Вилучення списку бібліографічних посилань вимкнене

4.68% Вилучень

Деякі джерела вилучено автоматично (фільтри вилучення: кількість знайдених слів є меншою за 8 слів та 0%)

4.28% Вилучення з Інтернету

295

Сторінка 73

2.52% Вилученого тексту з Бібліотеки

191

Сторінка 76

Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II
Кафедра історії та суспільних дисциплін

Реєстраційний № _____

Кваліфікаційна робота

__ІСТОРИЯ ТА ЗБУТ ЕТНОКУЛЬТУРНИХ ОЗНАК ЗАКАРПАТТЯ__

_____ **ЛЕВРІНЦ ІНГРІД ДЕЖЕВНА** _____

Студентка __П__ -го курсу

Освітня програма __»Історія та археологія»__

Ступінь вищої освіти: магістр

Тема затверджена Вченою радою ЗУІ

Протокол № 7 /27 жовтня 2020 року

Науковий керівник: __Гіреш-Ласлов Корнелія Карлівна__
_____ **доктор філософії, доцент кафедри**
історії та суспільних дисциплін _____

Завідувач кафедрою: **Чотарі Ю.Ю.**
_____ **канд. іст. наук, доцент**

Робота захищена на оцінку _____, «__» _____ 202_ року

Протокол № _____ / 201_

Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II

Кафедра історії та суспільних дисциплін

Кваліфікаційна робота

ІСТОРІЯ ТА ЗБУТ ЕТНОКУЛЬТУРНИХ ОЗНАК ЗАКАРПАТТЯ

Ступінь вищої освіти: магістр

Виконала: студентка II -го курсу

ЛЕВРІНЦ ІНГРІД ДЕЖЕВНА

Освітня програма »Історія та археологія»

Науковий керівник: **Греш-Ласлов Корнелія Карлівна** _____

_____ доктор філософії, доцент кафедри

історії та суспільних дисциплін _____

Рецензент: _____ **ПІБ** _____

_____ науковий ступінь, вчене звання, посада _____

Берегове
2023

II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola

Történelem és Társadalomtudományi Tanszék

**ETNOKULTURÁLIS JELLEMZŐK TÖRTÉNETE ÉS ÉRTÉKESÍTÉSE
KÁRPÁTALJÁN**

Szakedolgozat

Képzési szint: mesterképzés

Készítette: Lőrinc Ingrid

__II__ . évfolyamos hallgató

Képzési program: _történelem és régészet_

Témavezető: __Hires-László Kornélia__

PhD, docens

Recenzens: _____

_____ **tudományos fokozat, cím, beosztás** _____

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ I. ЛІТЕРАТУРНИЙ ПЕРЕГЛЯД.....	9
1.1. Загальний огляд етнокультурної характеристики	9
1.2. Полікультурність історії Закарпаття та його сучасне становище	11
1.3. Етнокультурна характеристика закарпатських угорців.....	14
1.4. Етнокультурна характеристика румунів Закарпаття	19
1.5. Етнокультурна характеристика закарпатських русинів	21
РОЗДІЛ II. ЕТНОКУЛЬТУРНА ОСОБЛИВОСТІ МІСЦЕВІ, ХХІ. ОДИНИЦІ СТОЛІТТЯ ...	24
2.1. Фестивалі на Закарпатті	24
2.1.1. Гастрономічні фестивалі Закарпаття	25
2.1.2. Мистецькі фестивалі в нашій області.....	29
2.1.3. Традиційне свято нашого краю, пов'язане з природними цінностями, святами та звичаями	30
2.2. Гастрономія Закарпаття	32
2.3. Продаж матеріальної спадщини на Закарпатті	34
2.4. Сільський туризм та етнографічні музеї Закарпаття	37
РОЗДІЛ III. ПОРІВНЯННЯ ЕТНОКУЛЬТУРНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ ПРОДАЖІВ З ІНШИМИ ЄВРОПЕЙСЬКИМИ РЕГІОНАМИ	41
3.1. Характеристика Székelyföld	41
3.1.1. Історичний огляд Székelyföld.....	42
3.1.2. Етнокультурна характеристика Székelyföld	42
3.2. Продаж етнокультурних характеристик в Székelyföld	46
3.3. Порівняння етнокультурних характеристик Закарпаття та Székelyföld у світлі продажів	47
3.4. Характеристика Південного Тіролю	50
3.5. Етнокультурні особливості Південного Тіролю	51
3.6. Продаж етнокультурних характеристик у Південному Тіролі	54
3.7. Порівняння етнокультурних особливостей Закарпаття та Південного Тіролю у світлі продажів	57
ВИСНОВОК	59
РЕЗЮМЕ.....	61
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	63

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	6
I. FEJEZET SZAKIRODALMI HÁTTÉR FELTÁRÁSA	9
1.1. Etnokulturális jellemzők általános körképe	9
1.2. Kárpátalja történelmének multikulturális mivoltja és jelenlegi helyzetképe	11
1.3. A kárpátaljai magyarok etnokulturális jellemzői	14
1.4. A kárpátaljai románok etnokulturális jellemzői	19
1.5. A kárpátaljai ruszinok etnokulturális jellemzői	21
II. FEJEZET ETNOKULTURÁLIS JELLEMZŐK HELYI, XXI. SZÁZADI EGYSÉGEI	24
2.1. Fesztiválok Kárpátalján	24
2.1.1. Gasztronómiai fesztiválok Kárpátalján	25
2.1.2. Művészeti fesztiválok vidékünkön	29
2.1.3. Hagyományörző, természeti értékhez, ünnephez, népszokáshoz köthető fesztivál régiónkban	31
2.2. Kárpátaljai gasztronómia	32
2.3. Tárgyi örökségek értékesítése Kárpátalján	34
2.4. Falusi turizmus és néprajzi múzeumok Kárpátalján	37
III. FEJEZET KÁRPÁTALJA ETNOKULTURÁLIS JELLEMZŐI ÉRTÉKESÍTÉSÉSEK ÖSSZEHASONLÍTÁSA MÁS EURÓPAI RÉGIÓKKAL	41
3.1. Székelyföld jellemzése	41
3.1.1. Székelyföld történelmi áttekintése	42
3.1.2. Székelyföld etnokulturális jellemzése	42
3.2. Etnokulturális jellemzők értékesítése Székelyföldön	46
3.3. Kárpátalja és Székelyföld etnokulturális jellemzőinek összehasonlítása az értékesítések tükrében	47
3.4. Dél-Tirol jellemzése	50
3.5. Etnokulturális jellemzők Dél-Tirolban	51
3.6. Etnokulturális jellemzők értékesítése Dél-Tirol területén	54
3.7. Kárpátalja és Dél-Tirol etnokulturális jellemzőinek összehasonlítása az értékesítések tükrében	57
ÖSSZEFOGLALÁS	59
PE3IOME	59
FELHASZNÁLT IRODALOM JEGYZÉKE	63

BEVEZETÉS

Munkám témája etnokulturális jellemzők története és értékesítése Kárpátalján. A téma kiválasztásakor az volt a célom, hogy az eddig még nem, vagy kevésbé feltárt etnokulturális elemeket bemutassam, amely a jövőben egy további kutatás és/vagy kiadvány alapjául tud szolgálni.

A *Magyar Néprajzi Lexion* értelmezése szerint, etnokulturálisnak nevezzük, egy adott népen belüli alapegységet, amelyet vagy sajátos történeti hagyománya, kultúrája, életmódja, társadalmi szervezete vagy nyelve környezetéből elkülönít.

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 kontaktójában 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.

A kutatás célja bemutatni Kárpátalja etnokulturális egységeit, feltárni azok történelmi múltját. Felkutatni a jelenlegi, helyi etnokulturális jellemzők előfordulásait, majd jellemzők alapján kategorizálni. Értékelni mindezek társadalmi hatásait a helyi lakosságra-, illetve az ide érkező turistákra nézve. Mindezeket megelőzően, kutatás hasznosulásának érdekében, szakirodalmi háttérfeltárást végezni, mely magában foglalja az etnokulturális kutatás folyamatának bemutatását, a jellemzők általános áttekintését.

A kutatott téma aktualitása abban rejlik, hogy az etnokulturális jellemzők megőrző s egyben állandó alakító tényezőként vannak jelen a közösségek életében. Különböző formákban mutatkoznak meg az etnokulturális jellemzők, ezáltal bemutatva a társadalmi különbségek találkozási pontjait, s egymásra hatását. Mindez reprezentálja a történelmi folyamatokat és a változások hagyománnyal alkotott kapcsolatát. Az etnokulturális jegyek változásához hozzájáruló tényezők (történelmi, politikai, gazdasági, vallási, stb.) hatását követően az idők során merülnek feledésbe néprajzi motívumok és elemek, s ezzel egyidejűleg alakulnak ki újak. Ennek érdekében, fontos még most feltárni, lejegyezni, értelmezni, összehasonlítani.

A munka feladata az összegyűjtött etnokulturális jellemzőkhöz fűződő elemek értelmezése és elemzése.

A kutatás módszerül a szakirodalom feldolgozása, irányított beszélgetések és mélyinterjúk szolgálnának. A kutatást tematikus interjúk módszerével szeretném végezni: a minél hitelesebb eredmények elnyerése céljából, olyan személyeket kiválasztani a kárpátaljai lakosok közül interjúalánynak, akik a témában szakértők, többéves tapasztalattal rendelkeznek, vagy idősek, s a helyi kultúrát, szokásokat jól ismerő, a kultúrát ápoló személyek.

A kutatás helyéül a mélyinterjúk során az adatközlő otthona szolgálna minden esetben. Majd munkám során a terepkutatás gyűjtésének elemzése következne.

Munkám hipotézise az, hogy az etnokulturális elemek, illetve az így gyakorolt hatások, az átörökített elemek segítettek abban, hogy Kárpátalján nemzedékről, nemzedékre való szájhagyomány útján terjedő átadással a község nemzeti és lokális identitása megmaradjon és erősödjön. Mindezen túl ezek az etnokulturális jellemzők érdekeltek az ide látogató turisták körében, s a helyi lakosság a jellemzők értékesítéséből jövedelemhez tud jutni. További feltételezésem, hogy a különböző jellemzők megléte és értékesítése segítette lakosokat a kollektív és egyéni válsághelyzetek túlélésében.

Kárpátalját etnokulturális sokszínűség jellemzők. Mindez áthatja az itt élő, több különböző nemzetiség életének minden színterét. Munkám során, a kutatás várható hasznosulásaként szeretném ezeket a jellemzőket nemcsak egy átfogó munka keretein belül feltárni és összefoglalni, hanem felhívni a figyelmet arra, hogy a többnemzetiségi társadalom, hogyan képes megőrizni egyedi etnokulturális egységeit, illetve, hogyan tudják, mindezeket értékesíteni az ide látogató turisták körében.

Kutatásom szerkezetileg három részre bomlik. Az első fejezetben szeretném bemutatni a *szakirodalmi háttér feltárását*. A már meglévő, tudományos munkák alapján szeretném értelmezni az etnokulturális jellemzők általános történetét, illetve az etnokulturális kutatás folyamatát. Majd az első fejezet zárásaként szeretném bemutatni a Kárpátaljára jellemző etnokulturális jegyeket. Ebben az alfejezetben az etnokulturális jellemzők között jegyezném a román, ruszin, szlovák, cigány és magyar elemeket.

Munkám második fejezetében a *helyi, 21. századi jellemzők egységeit* szeretném értelmezni. Az első fejezet tudományos feltárása alapján, a második fejezetben empirikus módszerekkel, adatgyűjtés és irányított beszélgetések alapján szeretné bemutatni azokat a jelenlegi egységeket, melyek értékesítése során gazdasági előnyt tudnak kovácsolni a helyiek. Mindezen túl azért is tartom fontosnak bemutatni ezeket a jellemzőket, hiszen az ide látogató turisták, az értékesített etnokulturális elemek felvásárlói és fogyasztói gyakran ez alapján tudják behatárolni a helyi kultúrát, hagyományokat, a régió jellegzetességeit. A helyi fesztiválok nemcsak valamilyen történelmi eseménynek állítanak emléket, vagy valamilyen tematika alapján kerülnek megrendezésre, de színteret is biztosítanak az ide érkezőknek a közösség megismerésére, a helyieknek portékáik értékesítésére.

A szöttesek, hímzések, viseletek, s minden tárgyi örökség, az etnokulturális örökség azon részét képezik, melynek elkészítéséhez, előállításához nemcsak családi és közösségi hagyományok kötődnek, de a térségre és/vagy közösségre jellemző motívumokat jeleníti meg, kézzel foghatóan. Ezáltal az ide látogató érdeklődő, magával tud vinni egy „szeletet” a közösség értékeiből.

A gasztronómia minden régióban, minden közösségben más és más. Megfigyelhető ez a többnemzetiségek által lakott Kárpátalján is. A helyi etnokulturalitás kiemelkedő egysége még a különböző ételeken és azok felszolgálásának módján túl, a lekvárok, szörpök, aszalványok, pálinkák és borok.

A szolgáltatások, a különböző borkóstolók, tárlatok, túrák, a falusi turizmus, mind olyan jellemzők, mely által nemcsak az ide érkezők nyernek betekintést a természeti kincsekbe, a régió történelmi emlékeibe, de az itt élő lakosság életvitelét, mindennapjait is szemügyre tudják venni.

A Kárpátaljai Magyar Vállalkozók Szövetsége által életre hívott Kárpátaljai Márkacsalád, brand alatt egyesíti azokat a helyi termékeket, szolgáltatásokat, melyek elnyerték a Kárpátaljai Megbízható Helyi Termék jelzést. A márkacsalád nemcsak a helyi, minőségi termékekre hívja fel a figyelmet, de az egységes brand alatt lévő piacra kerülésben is segítséget biztosít.

Munkám harmadik, s egyben utolsó fejezetének sorai között szeretném összehasonlítani Kárpátalja etnokulturális jellemzőit más régiókkal. Az összehasonlítás során Székelyföld és Dél-Tirol példáján szeretnék párhuzamot vonni vidékünk sajátosságaival.

Korábbi tanulmányaim során Kész Barnabás vezetésével részletesen feltártam szülőfalum, Gát község történelmét, néphagyományát, anyagi kultúráját, szövegfolklorját. Úgy gondolom, miután sikerült egy lokális közösségről átfogó munkát készítenem, ezt tovább fejlesztve tágabb szülőföldem, Kárpátalja etnokulturális egységeit is fontos feltárni, majd azt górcső alá venni, hogy miként tudják ezt értékesíteni az itt élők.

A dolgozat szerkezetileg a következő elemekből áll: bevezetés, 3 fejezetből, összefoglalóból, 70 oldal szöveget, 3 képet, 4 ábrát, 5 táblázatot tartalmaz. A felhasznált irodalomlista 124 címegegyet tartalmaz.

I. FEJEZET

SZAKIRODALMI HÁTTÉR FELTÁRÁSA

A konceptualizálás, opercionalizálás egy fontos része a tudományos értekezéseknek, mert ebből derül ki, az adott elemzésben egyes fogalmak alatt mit értünk.¹ Jelen esetben pedig a legfontosabb fogalmak a választott téma kapcsán: etnokultúra, etnokulturális, etnokulturális jellemző, identitás, nemzeti kultúra, nemzeti értékrend.

A Cambridge Dictionary szerint *etnokulturálisnak* nevezzük az egyén vagy csoport etnikai és kulturális hovatartozásával kapcsolatok dolgokat.

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.² 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.³ A népi társadalom a különböző társadalmi viszonyok összességét ötvözi.⁴

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, megállapíthatjuk, hogy minden olyan alapegység, mely karakterizálja egy személy vagy népcsoport identitását, értékrendjét, kultúráját, népi hagyomány- és szokásrendszerét illetve gasztronómiáját etnokulturális jellemzőnek nevezhető. Elemzésem további részében így értelmezem ezt, mivel Ortutay, Tóthfalusi, valamint Edward Burnett Tylor kutatók így definiálják, így határolják körbe a kifejezést. Szakirodalmaikra támaszkodva értelmezem és használom a kifejezés jelentését a munka során.

1.1. Etnokulturális jellemzők általános körképe

Az etnokulturális kifejezés egy összetett szó, és a szó meghatározásához úgy kerülhetünk közelebb, ha a két szó alapjentsének értelmezése felől indítunk, és közelebb kerülhetünk az alapjentsen túl a jelen esetben használt értelmezéshez. Az etno latin előtagból és kultúra szóból áll a kifejezés. Az *etno* kifejezés jelentése nép vagy népi.⁵ A *kultúra* kifejezést elsők között Edward

¹ EARL BABBIE: *A társadalomtudományi kutatás gyakorlata*. Balassi Kiadó, Budapest, 1998. 127.

² ORTUTAY Gyula: *A nép művészete*. Gondolat Kiadó, Budapest, 1981. 285.

³ ORTUTAY Gyula: *Magyar Néprajzi Lexikon*. Első kötet. Akadémia Kiadó, Budapest, 1977. 108.

⁴ ORTUTAY Gyula: *Magyar Néprajzi Lexikon*. Harmadik kötet. Akadémia Kiadó, Budapest, 1980. 731.

⁵ TÓTFALUSI István: *Idegenszó-tár*. Tinta Könyvkiadó, Budapest, 2008. 419.

Burnett Tylor próbálta meg körbehatárolni. Tylor szerint tágabb néprajzi értelemben egy összetett egész, amely magában foglalja a tudást, a hiedelmeket, a művészetet, az erkölcsöt, a törvényeket, a szokásokat és minden egyéb képességet és tulajdonságot, amelyet az ember a társadalom tagjaként elsajátít.⁶

Niedermüller Péter értelmezése szerint az emberi kultúra csak közösségi létben létezhet: másokkal való érintkezés, kommunikáció által. Szimbólumait, formáit egy adott társadalom intézményei, értékei, tapasztalatai formálják. Így a kultúra fogalma magában foglalja a nemzedékről nemzedékre átadott szimbólumok, eljárások és értékek halmazát.⁷

Az etnokultúra és etnokulturális kifejezés alatt a továbbiakban a következőket értjük: a népi tudás, hiedelem, erkölcs, művészet, törvények, szokások, intézmények és értékek, melyek a társadalmi érintkezés, kommunikáció által generációról generációra szállnak.

Bár mindennapi beszédünkben gyakran használjuk az identitás kifejezést, behatárolni már nehezebb. Tóth Ágnes és Vékás János meghatározása szerint identitáson az egyénnek a (társadalmi) környezetével kialakított interaktív viszony tudati tükröződését értjük. Ebben a kapcsolatban az egyén megfogalmazza a különböző csoportoktól való elhatárolódását és a másokkal való azonosulását. Meglátásuk szerint az egyén identitása egységes, de több különböző csoporthoz köthető. Egyik is kötődésként emelik ki a nemzeti kötődéshez való viszonyt.⁸ A nemzeti identitás által az egyén önazonosságát az adott nemzethez tartozónak érzi. Azonosulni tud az adott nemzet értékrendjével, hagyományaival. Lampl értelmezése szerint ez az identitás nem velünk születik, hanem az idők során szocializációink során alakul ki. Mindez térben és időben lejátszódó folyamat, mely történelmi, nyelvi, kulturális azonosságot eredményez. A nemzeti identitásnak meghatározó összetevője a szülők identitása, az anyanyelv használata, a környezet, az oktatási rendszer, a közösség, a kapcsolatok. Ez nemcsak kialakulni tud, de erősödni vagy gyengülni is, a különböző tapasztalatok, negatív vagy pozitív impulzusok miatt.⁹

A nemzeti kultúra egy szuverén nemzet lakossága által megosztott normák, viselkedésmódok, hiedelmek, szokások és értékek. Olyan konkrét jellemzőkre utal, mint a nyelv, a vallás, az etnikai és faji identitás, a kultúrtörténet és a hagyományok. A kulturális dimenziók olyan megközelítések, amelyek megkülönböztetik a közösségeket egymástól. Niedermüller értelmezése szerint a nemzeti kultúra történelmileg jött létre, s emiatt kulturális örökségre alapszik. Megtestesítője és hozzátartozója minden olyan egység, amelynek formájában a kultúra kifejeződik. Barna gondolkodásmódja szerint a nemzeti kultúrára nem egy öröktől kapott értéknek kell tekinteni, hanem

⁶ Edward Burnett TYLOR: *Primitive culture*. London, 1903. 111.

⁷ NIEDERMÜLLER Péter: *Néprajz, kulturális antropológia, kultúrakutatás*. Replika 15-16, 1988. 217.

⁸ TÓTH Ágnes – VÉKÁS János: *Az identitás természete*. Önazonosság és tagoltság, Argumentum Kiadó, Budapest, 2013. 14-15.

⁹ TŐZSÉR Anett: *A Kárpát-medencei magyar lakosság identitásának jellemzői*. Polgári Szemle, 16.évf. 4-6., 2020. 329.

egy olyan folyamatra, melyre minden kor hatással van, s ennek tudatában kell művelnünk.¹⁰ A nemzeti kultúra összetevőinek széles tárházát az alfejezetben nem áll módomban részletesen taglalni, de a munka további részében számos elemére kitérve, nagy hangsúlyt fektetek.

A nemzeti értékrendszer olyan meggyőződések és attitűdök összessége, amelyeken egyének vagy emberek csoportja osztozik. Mielőtt egy hitet vagy attitűdöt megoszthatna egy nép, először általánosan el kell fogadnia, mint a legjobb és haladó gyakorlatot, és az említett embercsoportnak tovább kell adnia. A kollektív, nemzeti értékrend az egyén közösségét azonos szempontrendszer alapján így tudja előre vinni. Az adott népcsoporthoz kapcsolódó kulturális elemek így épülnek bele kollektív, nemzeti értékrend rendszerébe, mely egy csoportos identitás lényeges elemévé válik az együvé tartozás megélésének folyamatában.¹¹

1.2. Kárpátalja történelmének multikulturális mivoltja és jelenlegi helyzetképe

A jelenlegi Ukrajna területén élő különböző kisebbségek számos kort megélték 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. Bár ez a diplomamunka nem hivatott bemutatni a jelenkor ráhatásait a kárpátaljai kisebbségekre, így elsősorban Ukrajna legnyugatibb megyéjének multikulturális mivoltjára koncentrálok, melyben a történelmi események bemutatásán keresztül érthetjük meg, miként vált vidékünk ilyen etnikailag heterogén régióvá.

A multikulturális társadalom legalapvetőbb értelmezése szerint több különböző nép, kultúra egymás mellett élve, egy közösséget alkotnak. A kultúrák kölcsönhatásban vannak egymással, így azok nemcsak beépülnek a másik etnikum életébe, de azzal együtt válnak unikálissá.¹²

Kárpátalja Ukrajna legnyugatibb megyéjeként 4 országgal határos. Az utolsó, 2001-es népszámlálás tükrében egyértelműsíthető, hogy egy soknemzetiségű, multikulturális vidékről beszélünk. A népszámlálás eredményeinek tükrében a több mint 1 000 000 fős megye lakosságát alkotják ukránok, magyarok, ruszinok, románok, oroszok, cigányok, szlovákok, németek, beloruszok.¹³

Régészeti leletek arra adnak tanúbizonyságot, hogy már a paleolitikum idején emberek laktak a térség különböző részeit. A királyházi, rakaszi-kisrákóci telepeken feltárt pattintott kőeszközök,

¹⁰ BARNÁ GÁBOR: *Népi kultúra – nemzeti kultúra – nemzeti identitás. A népi kultúra szerepe a nemzeti kultúra és a magyar identitás megszerkesztésében.* Kultúra és identitás, 2011. 61.

¹¹ Geert HOFSTEDE: *The Interaction between National and Organizational Value Systems.* Journal of Management Studies, 1985. 350.

¹² TORGYIK JUDIT: *Multikulturális társadalom, multikulturális nevelés.* Új Pedagógiai Szemle, 54. évf. 4-5., 2004 április-május, 2004.

¹³ MOLNÁR JÓZSEF – MOLNÁR D. ISTVÁN: *Kárpátalja népessége és magyarsága a népszámlálási és népmozgalmi adatok tükrében.* II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola, 2005. 20.

alapvető fontosságú nyersanyagok voltak az őskőkor idején, így az emberek okkal választották a feltárt helyszíneket lakhelyükül. Az őskor középső szakaszának felkutatott leletei alapján a neandervölgyi ember eltérő időkből jelent meg. A Homo sapiens a paleolitikum felső szakaszában dombvidékeken élt. Az említett lelőhelyek, melyek több százezer évvel ezelőtt a kor emberének élőhelyei voltak arra adnak következtetést, hogy változatos kulturális élet volt. A mezolitikumban a paleolitikumtól eltérően vadászó-gyűjtögető életmódra specializálódtak, új fegyverek jelentek meg. Az itt feltárt mindennapi használatban lévő anyagi kultúrák Európa legősibb kulturáját, a Körös kultúrát képezik. A rézkor idejéből olyan házak leleteire bukkantak, melyek alapját a cölöpök alkották, agyagból és vesszőből tették stabilá a falakat. A bronzkori emlékeket feltárva, arra a következtetésre jutottak a régészek, hogy a kor ideje alatt fő temetkezési szokás a halottégetés volt. De említésre méltó az edénykészítési technikájuk is. A vaskorból számos olyan emlék maradt fenn, mely kelta, germán, trák és más törzsek megjelenésére utalnak. A római kor ideje alatt a dákok és kurgánok népessége is jelen volt a mai Kárpátalja területén. A nagy népvándorlás idejekor jelentek meg a gótok és gepidák, majd nem sokkal később, az i.u. 5. században a szlávok. Majd a 9. században a honfoglaló magyarok jelentek meg a térségben.¹⁴

895-től a honfoglaló magyarok a Vereckei hágón át elfoglalták a Kárpát-medencét. A magyarok ide érkezésének folyamatát és körülményeit számos történelmi elmélet fogja közre. A beregszászi és tiszacsomai majd egész Kárpátalja területén feltárt régészeti emlékek feltárása bizonyítja, hogy a magyarok bevonulását követően a vidéken megtelepedtek. Egyértelműsíthető, hogy a 12-13. századra a magyarok kiterjesztették hatalmukat a mai Kárpátaljára is. Vármegyéket hoztak létre. 1242-től, a tatár járást követően várak és templomok építése vette kezdetét. Már a 13. században kezdett színesedni a vidék nemzetiségi térképe, ugyanis ruszin és román etnikai területek jelentek meg.¹⁵

Több éve már, s napjainkban is számos vita tárgyát képezi a magyarok bejövételének kérdése. Ennek ellenére a régészeti kutatások és a témában írt szakirodalmak (pl. Kiszely István: A magyar nép őstörténete; Vékony Gábor: Magyar őstörténet – magyar honfoglalás; Róna-Tas András: A honfoglaló magyar nép: Bevezetés a korai magyar történelem ismeretébe; stb) minden esetben igazolják a magyar őrhaza fogalmát térségünkben. Vidékünkre vetítve részletesen kitér erre Kész Barnabás a *Kárpátalja története* c. monográfiában. Tehát a magyarok, domináns etnikumként vannak jelen, mert otthonuknak tekintik a vidéket több, mint ezer éve, s büszkék őshazájukra, mely az etnokulturális magabiztosságuk részévé vált.

¹⁴ RÁCZ Béla: *A mai Kárpátalja területének őstörténete*. Kárpátalja története. II. RF KMF – „RIK-U” Kft., Beregszász-Ungvár, 2021. 65-101.

¹⁵ KÉSZ Barnabás: *Északkelet-Magyarország középkora (a honfoglalástól 1526-ig)*. Kárpátalja története. II. RF KMF – „RIK-U” Kft., Beregszász-Ungvár, 2021. 105-125.

A történelmi idővonalon számos dolog történt a 20. századig. 1919-ig a Magyar Királyság, közigazgatásilag pedig a járások és vármegyék álltak fenn: Ung, Bereg, Ugocsa, Máramaros. Majd a trianoni békeszerződés értelmében először a Csehszlovák köztársaság, majd a szovjet befolyás határozta meg a vidék életét. Számos államalakulat váltását mérte a régió a saint-germaini békeszerződés után. Az 1919-ben kezdődött Csehszlovák vezetés, majd a második bécsi döntés értelmében újra Magyarország részét képezte a térség. A második világháborút követően Szovjetunió részévé vált. 1991-től alkotja a jelenlegi Ukrajna részét. Az érintőlegesen említett meghatározó történelmi eseményeket a már említett Kárpátalja története monográfia részletesen taglalja.

A fentebb már említett legutóbbi népszámlálás több, mint 20 évvel ezelőtt volt. Ennek fényében az adatok a különböző történelmi, társadalmi, gazdasági hatások miatt változtak. A SUMMA 2017 kutatás eredményei alapján 125 000 és 135 000 közzé tehető jelenleg a kárpátaljai magyarság száma.¹⁶ Mindezt azért fontos kiemelni, mert az évek során a többségi nemzet mellett, a magyar kisebbség van legnagyobb számban jelen, de a térségben élnek még románok, cigányok és oroszok is. A korábban jelentős német, szlovák és zsidó kisebbség teljesen eltűnőben van a térségben.¹⁷

A magyar kisebbséget az ukrán-román határ mentén élő román nemzeti kisebbség követi. A 2001-ben 32 000 főt számlált etnikum főként a técsői- valamint rahói területeken élnek. Főként a nagyobb városokban élnek a szovjet éra ideje alatt betelepült oroszok. 2001-ben a helyi lakosság 2,5 %-át alkotva, 31 000 főt számláltak. A népszámlálás adatai szerint a térségben kicsivel több, mint 10 000 fő vallotta magát ruszinnak. Ehhez azonban nagyban hozzájárul, hogy nem szerepelt a választható nemzetiségek között a ruszin, tehát ez torzította az adatokat. A 2001-es adatok szerint Kárpátalján a cigányság 14 000 főt tett ki, 2016-ra becsült számuk 46 000 fő, melyből 20 000 cigány magyar anyanyelvű.¹⁸

Csernicskó István Kárpátalja multikulturalitását a többnyelvűség szempontjából közelíti meg munkáiban, de mellette mindig kitér a társadalmi helyzetkép bemutatására, ahol a vallásosság, gazdasági helyzet, oktatás, stb bemutatásra kerül. Az *Államok, nyelvek, államnyelvek* c. kötetében elsőként tér ki arra, hogy a régió egyik fő jellemzője évszázadok óta, hogy heterogén vidékről beszélünk. Ebből egyeneságon következik, hogy a régióban élő több etnikum és nyelv találkozása a többnyelvűség termékeit eredményezi.¹⁹

Csernyi Gabriella azt vizsgálta, hogy Kárpátalján beszélhetünk-e multikulturalitásról? Megállapításai szerint kulturális elemek cseréje figyelhető meg. Ezek az érintkezések lehetnek

¹⁶ TÁTRAI Patrik – MOLNÁR József – KOVÁLY Katalin – ERŐSS Ágnes: *A kárpátaljai magyarok lélekszáma és a népességüket befolyásoló tényezők a SUMMA 2017 felmérés alapján*. Kisebbségi Szemle, 3. évf., 3., 2018. 25.

¹⁷ FERENC Viktória – KOVÁLY Katalin: *Kárpátalja mozgásban*. BGA Zrt., Budapest, 2020. 11.

¹⁸ U.o. 14.

¹⁹ CSERNICKÓ István: *Államok, nyelvek, államnyelvek*. Gondolat Kiadó, Budapest, 2012. 19.

pozitívak, vagy erőszakos indíttatásúak. Az egymás mellett élés első példajaként említi a kölcsönszavak megjelenését a beszédben. További példa a térség színességére az itt gyakorolt vallások sokasága. Az a vallási diffúzió mutatkozik meg Kárpátalján, hogy bár nagyszámú a református közösség, de nem elenyésző a római- és görög katolikus, illetve ortodoxság száma sem. Ennek példája gyakran kisebb községekben is megmutatkozik.²⁰

1.3.A kárpátaljai magyarok etnokulturális jellemzői

Kárpátalja arculatát nemcsak az etnikai sokszínűség, az épített örökségek, de a természeti adottságai is nagyban meghatározzák. Domborzatilag két részre különíthető el: alföld és a Gyúrt-Kárpátok hegyvidéke. A vidéken lévő tavak, a Tisza, Borzsa, Latorca, Ung folyók, a Trufaneci-, Sipoti- és Vojevodinoi vízesések, a nemzeti parkok, a különböző természet által alkotott turisztikai látványosságok, érdekességek, mind növelik az ide érkező turisták érdeklődését, melyre a helyiek építkezni tudnak az értékesítés során.²¹

A kárpátaljai magyarok épített örökségének fő részét képezik a várak, templomok, kastélyok, kúriák illetve az Árpád-vonal. Magyar építésű és vonatkozású várak és/vagy azok maradványai megtalálhatóak a következő településeken:

- Akli,
- Batár,
- Bene,
- Beregdéda,
- Borsova vára,
- Dercen,
- Dolha,
- Eszeny,
- Gerény,
- Gut,
- Huszt,
- Királyháza (Nyalábvár),
- Kovászó,
- Munkács,
- Nagyberég,
- Nagyszőlős (Kankóvár),
- Nevicke,
- Szélestó,
- Szentmiklós,
- Szerednye,
- Tiszaszászfalu,
- Ungvár,
- Visk.²²

Az épített örökség részét képezik a kastélyok és kúriák. Nagy részük a 16–19. század között épült. Ezek nemcsak lakhatási célt szolgáltak, de megtettesítették a tulajdonos család gazdasági-

²⁰ CSERNYI Gabriella: *Multikulturalizmus? A kárpátaljai magyar kisebbség kulturális helyzete a multikulturalizmus tükrében*. Dél-alföldi HEUrégió Pont Egyesület, Szeged, 2010. 27-29.

²¹ BERGHAUER Sándor – KÓRÓDI Márta – NAGY Benedek –NAGYNÉ Csobán Katalin – SZITÁS Péter: *Turisztikai erőforrások hasznosítása a Kárpát-medence egyes területein*. Debrecen, 2021. 31-36.

²² KOVÁCS Sándor: *Bús düledékeiden. Kárpátalja vár- és kastélykalauza*. Romanika Kiadó, Budapest, 2008. 12-135.

társadalmi státuszát, szépezzékét.²³ A magyar vonatkozású nemesi épületek közül vannak, amelyek vagy magánkézbe kerültek, vagy idők során lerombolódtak. Vannak azonban olyanok, amelyek nyitva állnak a látogatók előtt. Ilyen például: Schönborn kastély (Beregvár), Bethlen kastély (Beregszász), Kajdy kúria (Mezőgecse), Gyöngyösi kúria (Radvác), Plotényi kastély (Nagyláz), Perényi kastély (Nagyszőlős), Perényi kúria (Beregárdó).

A térség legtöbb középkori temploma a beregszászi és nagyszőlősi térségben található. Építészetiileg a gótika és a romantika köszön vissza ezeken az építményeken. Horváth Zoltán György megállapítása szerint a szlávokkal való egymás mellett élés a templomokon is megmutatkozik, ami az épületek ízlésvilágát meglátása szerint negatív irányba viszi.²⁴ A 13–14. században épültek a romantika stílusában a beregdédai, palágykomoróci, técsői, makkosjánosi, feketeardói, tiszabökényi és beregardói templomok. Mindezek közül egyediségével kiemelkedik a palágykomoróci és técsői református templomok. Meghatározó művészeti és építési római katolikus templomok vannak vidékünkön. Ebből kiemelkedik a beregszászi-, nagyszőlősi- és munkácsi római katolikus templom. A gótika stílusát hordozza magában a csetfalvai-, huszti- és viski református templom.²⁵

A második világháború ideje alatt a Magyar Királyi Honvédség katonai védelmi rendszert épített ki a Kárpátokon keresztül. A légvonalban 600 km hosszú építmény az Árpád-vonal nevet viseli.²⁶

Buda Béla megállapítása szerint, a *hagyomány* egy adott közösség tudásának, tapasztalatainak összessége, mely a közösség fennmaradását támogatja. E formák nem öröklés útján jutnak el egyik nemzedéktől a másikig, hanem az eltanulás (nyelv, megfigyelés, tapasztalat, mozgásformák leutánzása), elsajátítás folyamatában válnak a különféle típusú közösségek tagjainak birtokává, szervezik ezek viselkedését, tevékenységét.²⁷

A Magyar Néprajzi Lexikon szerint, a szokás a társadalmi együttélési formákra jellemző tevékenységek és elgondolások történelmileg kialakult köznapi megjelenési módja, amely az emberi cselekvés, magatartás és gondolkodás kulturális szabályozottságán túl a szabályozottság kötelező erejének mértékét, kiterjedtségét és minőségét is tükrözi. A mindennapi élet rendezett tartománya, de nem a teljes mindennapi élet.²⁸

A hagyományos foglalkozások, népi mesterségek, házi iparok megléte volt természetes egész Kárpátalján, így a magyar közösségek körében is. A seprűkötés az ungvári és munkácsi járási magyar településekre volt főként jellemző. A legtöbbször nők által végzett kenderfonás hasonlóan a legtöbb

²³ U.o. 137.

²⁴ HORVÁTH Zoltán György – KOVÁCS Sándor: *Kárpátalja kincsei*. Romanika Kiadó, Budapest, 2008. 21.

²⁵ NAGY Sándor: *Kárpátalja épített öröksége. Kárpátalja magyar szemmel*. Shark Kft . Beregszász – Ungvár, 2021. 39-40.

²⁶ SZABÓ József János: *Az Árpád-vonal*. Timp Kiadó, Budapest, 2002. 41.

²⁷ BUDA Béla: *A közvetlen emberi kommunikáció szabályszerűségei*. Animula Kiadó, Budapest, 1986. 21.

²⁸ ORTUTAY Gyula: *Magyar Néprajzi Lexikon*. Harmadik kötet. Akadémia Kiadó, Budapest, 1980. 201-248.

magyar településen elterjedt volt. A fonó és a fonás, nemcsak mint tevékenység kiemelkedően fontos, hanem a közösségi folklór szempontjából is. Itt nemcsak népdalokat énekeltek, népi játékokat játszottak, de itt sajátították el a kisebb gyerekek az adott község népi hagyományait. Mindezen túl a famegmunkálás is jelen volt: hordókészítés, kerékgyártás, mindennapi eszközök készítése. Ez nemcsak saját célra volt jó, de akár munkájukat értékesítették is. Pl. a 18. században a híres gáti és guti szekereket Debrecenbe adták el. A vasmegmunkálásnak és a fazekasságnak is nagy hagyománya volt a kárpátaljai magyarság körében.²⁹

A népszokások nemcsak közösségteremtő, de közösség megtartó erővel is bírnak. A kárpátaljai magyarok körében nemcsak az élet fordulópontjainak vannak sokszínű hagyományai, de az ünnepköröknek is. Miként az év jelentősebb fordulóihoz, úgy az emberi élet állomásaihoz is fűződtek szertartásos szokások. A népszokások előre kialakított szerepeket bocsátanak a közösség rendelkezésére, amelyek nemcsak megkönnyítik az élet nehézségeit, átmeneteit, hanem kötelességet is jelentenek az adott szerepek eljátszásához. Az emberi élet egyik stádiumából a másikba való átmenetelt meghatározott ceremóniák szerint hajtják végre, melyek három fő részből állnak: az első fázisban történik a régebbi állapotból való kilépés, ezt követi egy átmeneti állapot, amelyben az egyén mintegy a két állapot között lebeg, míg a harmadik stádium az új állapotba való befogadást fejezi ki. Ezeket, a stádiumokat megtaláljuk a temetési, házassági szokásokban, a felnőtté avatás rítusaiban.

A születéshez, lakodalomhoz, halálhoz kötődő szokások tehát befogadó és elbocsátó rítusok, amelyeknek tartalma a gyorsan változó élettel együtt szintén rövid időn belül módosul, változik. Az élethez fűződő szokások három nevezetes alkalomhoz kötődnek: születés, házasság halál.³⁰

Korábbi kutatómunkáim során széleskörben foglalkoztam egy lokális közösség, Gát község néphagyományaihoz, melyek az élet fordulópontjaihoz köthetőek. De mindezek széleskörben, a teljes kárpátaljai magyarságra jellemzőek, s ez adja a közösségek „eszenciáját”, hogy bár azonos hagyományokról beszélünk, mindenhol eltérő valamiben, ezáltal sajátos a községre nézve.³¹

A tavasz igazi megérkezését nemcsak a naptár, de az időjárás, a virágzó fák és csiripelő madarak, kerti munkák is jelezték. A tavaszi munkák kezdetén kiszedték az ősszel rakott vermet, majd kezdődött a veteményezés. A tavaszi népszokások közül mai napig élő hagyomány a keresztény egyház egyik legfontosabb ünnepéhez, a húsvéthoz köthető. Községekként eltérő népszokásokat láthatunk a húsvéton belül is, ilyen például az eltérő locsolóversek, a hímestojások készítésének módja és hagyománya – Kárpátalja szerte híres a salánki hímes, melyet Nagypénteken készítettek elő, különböző művészeti technikákkal.³²

²⁹ KÉSZ Barnabás: *A paraszti életmód tükröződése az ugoctai magyarság tárgyi kultúrájában*. Debrecen, 2018: 130-158.

³⁰ BUDA Béla: *A közvetlen emberi kommunikáció szabályszerűségei*. Animula Kiadó, Budapest, 1986. 21.

³¹ LŐRINC Ingrid: *Adalékok Gát néprajzához*. Beregszász, 2021. 26-45.

³² KÉSZ Margit – KÉSZ Barnabás – GÁL Adél – MÓNUS Dóra – CSUMAN-PUSKÁS Anikó: *Adalékok a kárpátaljai magyar folklór tanulmányozásához*. Beregszász, 2021. 47.

Húsvét alkalmával Isten fiának, Jézus kereszthalálának majd feltámadásának ünnepére emlékeztek. A néphagyományok szerint az ünnepi asztalon kötelező volt a füstölt sonka, tojás, torma és cékla, valamint sült húsok és saláták. Húsvét hétfő reggelén pedig a fiatal fiúk csoportokba verődtek, s egy locsolóvers kíséretében megöntözték a fiatal lányokat, „hogy el ne hervadjanak”. Korábban a kútból húzott hideg vízzel locsolták meg a népviseletbe öltözött kislányokat, valamint az eladó sorban lévő lányokat. A 20. század végétől viszont, a versmondást követően illatos parfümökkel locsolták meg az ünneplőbe öltözött lányokat. Minden magyar községben más és más volt az elterjedt húsvéti locsolóvers. A locsolóversek elmondása után a fiúk meglocsolták a lányokat, a lányok pedig viszonzásul hímes tojást adtak, amit a fiatal lányok édesanyjukkal vagy nagymamájukkal már előző este elkészítettek. Egy fiatal lánynak gyakran akár 60-80 tojásra is szüksége volt.

A nyári népszokásokat a kerti és mezei munkálatok határozták meg. A nyári munkák közül az első, mindig a kaszálás és takarás (széna összegyűjtése) volt. Majd a búza, árpa, zab betakarítása, illetve nyár végén a lekvárfőzés üstben szilvából. Gyakori volt, hogy egy család házában, egy üstben több napon át 2-3 család egymást követően főzte a szilvából készült fekete lekvárt. Minden munkálat során hagyomány volt közösen énekelni.

Az ősz a szüret, a betakarítás ünnepe. Az ősz kezdetének beköszöntét az első betakarító munka, a burgonyaszedés/krumpliszedés jelentette, majd a kukoricatörés/tengeritörés és annak suházása. Október elején pedig a szőlő szüretelése. Október folyamán évről évre szüreti bált, szüreti mulatságot rendeztek Kárpátalja szerte. Az őszi népszokások közé tartozott még, hogy Márton napot (november 11) megelőző 2 héttel a libákat megtömték. Majd a megtömött libákat Márton napon levágták. Márton napon már a tehéncsordát nem engedték ki, a „teheneket lekötötték”.

Számos család a disznótör szokását András napra (november 30) és január végére időzítette. A disznótört, mint hagyományt a családok nemcsak november 30-n szervezték meg, de akár egész december ideje alatt. A disznótör előestéjén a családfő elment meghívni a rokonokat a másnapi disznótörba. Gyakori volt, hogy egy-egy disznótörben 3-4 család, akár 12 fő is jelen volt. A téli népszokások közé tartozik még a karácsonyi kántálás és betlehemezés. Szenteste, december 24-n a fiatalok csoportokban verődve felkeresték a családokat, s a Menyből az angyal... énekkel kívántak áldott ünnepet a családnak. A kántálás szokását kiegészítve betlehemes színjátéssal mutatták be a fiatalok Jézus születésének történetét. Szinte minden községnek megvan a sajátos betlehemes játéka.³³ A betlehemi játékok vidékünkön rendkívül sokszínűek: van pásztorjáték és bábtáncoló betlehemes, de ismert a csillagforgatás is. Mindez nemcsak a magyar, de a ruszin közösség körében is széleskörben elterjedt.³⁴

³³ LŐRINC Ingrid: *Népszokások Gáton*. Beregszász, 2020: 30-37.

³⁴ KÉSZ Margit: *Hagyományos foglalkozások, nép mesterségek Kárpátalja magyar szemmel*. Shark Kft . Beregszász – Ungvár, 2021. 50.

Vannak azonban olyan népszokások, melyek csak egy-egy községre jellemzőek. Például máig fennmaradt Sárosorosziban a muzsákolás, vagyis a névnap köszöntés hagyománya: legények, nős férfiak dallal köszöntik a névnapost. De minden községnek van egy-egy rá jellemző népszokása.³⁵

A kárpátaljai magyarság etnokulturális jellemzése nem lehet teljes a beregi szőttes említése nélkül. Olyannyira unikális, hogy 2022-ben hungarikummá nyilvánították a beregi keresztszemes hímzést. A vidéken egyedülálló értéket elődeink felmenőiktől sajátították el, s adják, adják ma is tovább. A szőttesek: abroszok, kötények, függönyök, ballagatótarisznyák, nyújtótartók, kendők, blúzok formájában mutatkoznak meg. A szövőgép/esztováta/szátyíva által készített egyedi mintázatot magukban hordozó szőttesek mindmáig fellelhetőek számos család otthonában. Ez is mutatja, hogy ez a néphagyomány mindmáig él.³⁶

A kárpátaljai népviseletek közül kiemelkedik népszerűségével a nagydobronyi viselet. A Kárpátalja palócságának is nevezett falu viselete többrétegű ruha, mely a következő elemekből épült fel: pedelyből, lajbiból, blúzból, többrétegű alsó és felsőszoknyából, valamint kötőből és ékszerekből áll. A virágmintákon túl domináns színei a viseletnek a fekete és piros szín, valamint a világos színű virágmintás kötő.³⁷

A *gasztronómia* szintén érdekes és színes a kárpátaljai magyarok körében. Nemcsak azért, mert színesíti az átlagos kárpátaljai magyar családok mindennapjait a ruszin és ukrán ételek, de számos érdekességgel is rendelkezik a kárpátaljai magyarság „étlapja”. A káposztás paszuly, a táskaleves, a gombás kukoricadarás töltött káposzta, vagy a különböző töltelékkel ízesített derelyék, parázon sült pisztráng csak néhány azokból az ételekből melyek a kárpátaljai magyarság gasztronómiáját teszik egyedivé.³⁸

A főtt ételeken túl a gyümölcs felhasználásnak is nagy hagyománya van a kárpátaljai magyarok körében. A különböző lekvárok rézüstben, legtöbbször hozzáadott cukor nélkül készültek, s ennek hagyománya máig megmaradt. A pálinka készítés szintén egyik módja a vidéken a gyümölcsfelhasználásnak.³⁹

A borkultúrának Kárpátalján messzemenő és nagy híre van. Nemcsak a családi szőlő lugasokból készítene a vidék lakói saját részre bort, de a Beregardótól Benéig kb 50 km át szőlőhegyekkel találkozunk, melynek első írásos említéseiről már a 13. századból vannak fenn dokumentumok. Az hogy a bortermesztés s ezáltal a borkultúra nagyon változatos Kárpátalján a

³⁵ U.o.: 49.

³⁶ KOVÁCS Elemér: *Közös kincsünk a beregi szőttes*. Kárpátifó, 2022. Elérhető: <https://kmmi.org.ua/cikkek/hirek/kozos-kincsunk-a-beregi-szottes-kiallitas-a-beregszaszi-keresztény-ertelmisegek-szovetsege-szervezeseben> (2023. 03. 11.)

³⁷ MÓRICZ Kálmán: *Nagydobrony*. Mandátum Kiadó, Budapest, 1995. 116.

³⁸ KÉSZ Margit: *Hagyományos foglalkozások, nép mesterségek*. Kárpátalja magyar szemmel. Shark Kft . Beregszász – Ungvár, 2021. 54.

³⁹ PÁKOZDI Judit: *Kárpátalja gasztro kalauz*. Magyar Konyha Magazin Kiadó, Budapest, 2018. 77.

magyarság körében, nemcsak a földrajzi-éghajlati adottságoknak köszönhető, de a többszáz éves hagyománynak is.⁴⁰

1.4.A kárpátaljai románok etnokulturális jellemzői

A románok Kárpátalján a Tisza és az Apsa völgyében, Bila Cerква, Szerednye Vodjane, Vodicja-Plejud, Alsóapsa, Hliboki Potok, Topcsino és Aknaszlatina falvakban élő nemzeti kisebbség. Olyan oláh pásztorok leszármazottai, akik a 14. században a Balkánról érkeztek a Keleti-Kárpátokra. Idővel többségük beolvadt a ruszin lakossággal, néhányan pedig szabad telepesként a Tisza völgyében telepedtek le, és a helyi lakosok példáját követve mezőgazdasággal kezdtek foglalkozni. A 14-16. században a Tisza-völgyi románság, mint ortodoxok, egyfajta közvetítő volt a térség ruszinjainak a balkáni ortodoxiával való kulturális kapcsolataiban, amit az akkori kárpátaljai irodalmi emlékek és a maramoroscsinai fatemplomok falfestményei által. Az ortodoxia a 18. század közepéig megtartotta pozícióját a román lakosságú falvakban.⁴¹

A román falvak patriarchátusát csak a szovjet kollektivizálás számolta fel, amely egyúttal csökkentette a mezőgazdasági foglalkoztatást, és felszabadította a munkaerő nagy részét – főként a fiatal és a középgenerációt, ami arra kényszerítette őket, hogy a Szovjetunió egész területére vándoroljanak munkát keresni. A kárpátaljai románok fegyelmezettységét és ügyességét, mint az orosz északi és szibériai folyókon a fa szarufolását, nagyra értékelték és jól megfizették.

A kárpátaljai románok etnokulturális jellemzésekor nem mehetünk el szó nélkül a díszes, palotára hasonlító lakóházaik mellett. A helyiek elmondása szerint először a ház építésére, majd a végtelen átépítésére fókuszálnak, hogy folyamatosan „megfeleljen a divatnak”. Még igazi 50 szobás paloták is vannak itt, annak ellenére, hogy az építők bevallása szerint három szoba is elég lenne a normális élethez. De az állandó építkezés már életstílusuk, a hétköznapi és az ünnepek szerves része.⁴²

A kárpátaljai románok őrzik még a különböző *ünnepkörök* hagyományait. A karácsonyi ünnepekhez számos egyedi szokást párosítanak. A Steaua egy különleges karácsonyi dal. A csillagot színes papírból készítik, gyakran talmival, ezüsthóliával, néha harangokkal díszítik, és oszlopra helyezik. A csillag közepén a kis Jézus képe vagy egy betlehem látható. A énekesek (főleg gyerekek) egy csillagot visznek magukkal, amikor karácsonytól vízkeresztig mennek énekelni. A dalénekesek

⁴⁰ SASS Enikő – BÁRTFAI Endre György: *Bortermelés Kárpátalján és az ezzel összefüggő turisztikai lehetőségek*. II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola, Beregszász, 2016: 535.

⁴¹ Віктор ШАТРОВ. *Закарпатські румуни*. Gotorest, 2020. Доступ: <https://go-to.rest/blog/transcarpathian-romanians/> (2023. 03. 19.)

⁴² Ольга ЛІЦКЕВИЧ. *Історія румунів Ботош на Суспільному: традиції століть, поєднані з сучасним колоритом Закарпаття*. Суспільне культура, 2021. Доступ: <https://suspilne.media/142405-istoria-rumuniv-botos-na-suspilnomu-tradicii-stolit-poednani-z-sucasnim-koloritom-zakarpatta/> (2023. 03. 19.)

gyümölcsöt, diót, hagyományos sült kenyeret (Colaci) és pénzt várnak éneklésükért cserébe, legyen az bármilyen jó vagy rossz.

A hagyományos kecsketánc egy összetett népi játék, sok szereplővel (maszkokkal). A kecske fafejét szőr borítja (gida vagy nyúl). Az alsó állkapocs mozgatható, hogy "kopogjon". Somfája beszerezhető valódi állatból (kecske, kos vagy szarvas), vagy lehet fából is. A somfák között fantasztikus dekorációs kompozíciók találhatók lányok gyöngyfűzéséből vagy zsebkendőiből, színes bojtok vagy szalagok, tükrök, talmi, borostyán, bazsalikom, mű- vagy friss virágok.

A téli ünnepek alatt előadott másik maszkos tánc a kecsketánc, a klasszikus maszkok mellett bemutatkozik a kecske, a pásztor, a cigány, az erdész, az ördög maszkja és a „szürkeszakállasok”, ahol kiáltások, hízelgő üdvözlések, vidám gesztusok, fokozzák a vidám, humoros aspektust.⁴³

A helyi román közösség mindmáig tartja a Dragobete hagyományát. Dragobete a román folklór egyik szereplője, az ókori dákoktól kölcsönözték. A mitológiai hagyomány szerint inkább Eroszhoz vagy Ámorhoz hasonlít, mint a katolikus Szent Bálinthoz. Ezen a napon fiatal férfiak és nők találkoztak a templom előtt, és elmentek az erdőbe, hogy összeszedjék az első tavaszi virágokat. Délben futva tértek vissza a lányok az erdőből. Állítólag beléjük szerelmes fiatal férfiak üldözték volna. Ha a fiú utolérte a lányt, és ő is szerelmes volt belé, akkor mindenki előtt meg kellett csókolnia a kiválasztottat. Ettől a pillanattól kezdve azt hitték, hogy a fiatalok ünnepélyes ígéretet tettek egymás szeretetére. Ezen a napon azt mondták: "Dragobete lányokat csókol." A magányos lányok február 24-én este összeszedték az utolsó hómaradványokat, amit "tündérek havának" neveztek. Az olvadékvizet egész évben használták a szépség megőrzésére és a rituálék elvégzésére.⁴⁴

A kárpátaljai románok *gasztronómiája*, csakúgy mint a magyar hagyományos ételek nagyban a kukoricára épít. A legnépszerűbb népi étel, amely magában foglalja ezt a kultúrát, a mamaliga. Emellett a kukorica alapú sütemények a román asztal hagyományos csemegéjének számítanak. A leveseket chorba nevet viselő hozzávaló öntettel készítik. Nagyon népszerűek a csirkehúslevesek rizzsel és zöldségekkel, valamint a lencselevesek, valamint a bab- és zöldborsópüré levesek. A köretek közül a sózott és ecetes zöldségek keresettek.

A román nemzeti húsetelek közül különösen népszerűek a saslik különféle változatai, valamint a hagymás sült hús, a zöldséges húspörkölt, a Givech és a főtt baromfihús szósszal az Angemht. A cuica a román gyümölcs vodka, szintén egyediségüket képezi.⁴⁵

A stergarul a román hagyományos *népviselőben* a női fej fő eltakarásának módja volt. A hagyományos női ruházat tipológiájában a meghatározó funkciót az ing szegélyét részben vagy

⁴³ ВАКК Міклос: *Román és magyar „határontúliség”: állam- vagy nemzetépítés?* Korunk, 3. évf., 12., Budapest, 2014. 16-21.

⁴⁴ СЕРГІЄНКО Т. С. *Румунська національна менишина Закарпаття в контексті розвитку українсько-румунських взаємин*. Історія, Ужгород, 2013. 40.

⁴⁵ РЕНДЮК Т. Г. *Українці в Румунії та румуни в Україні: проблеми минулого та сучасне становище*. Оріон-прінт, 2011. 71.

teljesen lefedő övruha típusok töltik be. A férfi népviseletet a visszafogottság és letisztult színvilág jellemzi. A férfi viselet konzervatívabbnak bizonyult, mint a női. A sapka (căciula) mint a férfiruházat alkotóeleme, az idők során anyagtól, szabástól és viselési módtól függően számos tipológiai változáson ment keresztül. A prêmes sapkákat és szalmakalapokat főként falusi iparosok készítették, a posztósapkák pedig a gyártás termékei voltak. A tunikaszerű ing megőrzi a női ingeknél is előforduló archaikus szabásrendszert: derékrészek téglalap alakú részeinek kivágását és a vállnál összekapcsolódó ujjakat. A férfiingek varrásához olyan alapanyagokat használtak, mint a kender, len, gyapjú, pamut és selyem.

A postol ("opinch") (opinci) hagyományos cipő, amelyet minden évszakban viseltek, és tökéletesen alkalmazkodtak a terephez.⁴⁶

1.5.A kárpátaljai ruszinok etnokulturális jellemzői

Az ukrán tudományosság álláspontja szerint „*nincsenek tudományos érvek a ruszin nyelv önállósága mellett*”. Emellett, már a 20. századtól vita tárgyát képezi az ukránok körében a ruszinság és nyelvük: álláspontjuk szerint egy etnográfia csoportról és az ukrán nyelv egyik nyelvjárásáról beszélünk.⁴⁷ A ruszinok mint önálló etnikumként kezelése tehát egy meglehetősen összetett kérdés – gyakran politikai kérdésként jelenik meg az önálló népként elismerésük.⁴⁸ Ettől a kérdéskörtől jelenleg eltekintünk, és az etnikum sajátos, helyileg is közismert jellemzőinek bemutatására tesszük a hangsúlyt. A kifejezés mai jelentésével ellentétben, a középkorban a Ruszhoz tartozást jelezte.⁴⁹ A vármegyék hegyvidéki részére a ruszinok/ruténok egyrészt természetes migráció által, másrészt a középkorban munkacélú betelepítések által kerültek. Legtöbben görögkatolikus vallásúak. A ruszinság, mint etnikum már a 19-20. század során kitűnt a kutatóknak, különösen abban, hogy nemcsak öltözködésükben, de főként nyelvükben eltértek az ukránoktól. A kutatók azzal magyarázzák a ruszin nyelv megmaradását a királyi Magyarország idején, hogy kevés példa volt a vegyes házasságra, ezáltal nem volt gond a nyelv megmaradásával.⁵⁰

Etnográfiai meghatározásukon túl etnokulturális értékeik is fontosak. Különösen azért is, mert a Szovjetunió utolsó éveiben majd azt követően egyfajta ruszin reneszánsz mozgalom volt megfigyelhető.⁵¹ A kárpátaljai ruszinok épített örökségének egyik legmeghatározóbb eleme a fatemplomok. Kárpátalja területén 118, az elmúlt öt évszázad során épült fatemplomot őriztek meg,

⁴⁶ U.o. 52-55.

⁴⁷ FEDINEC Csilla – SZAKÁL Imre – CSERNICKSKÓ István: *A magyarországi ruszinok és ukránok*. Magyar Nemzeti Levéltár, Budapest, 2020. 30.

⁴⁸ U.o. 55.

⁴⁹ FEDINEC Csilla – CSERNICKSKÓ István: „*Ruszin voltam, vagyok, leszek*”. Charta XXI Egyesület, Gondolat Kiadó, Budapest, 2019. 13-25.

⁵⁰ U.o. 21-31.

⁵¹ U.o. 229.

ebből 39 építészeti műemlék. A 18. század végén a Munkácsi Görögkatolikus Egyházmegye valamennyi temploma fából készült, néhány városi és kolostori templom kivételével. 1779 óta a jelenlegi Kárpátalja területén az összes templom három, Bécsben kidolgozott kőbazilika-terv szerint épült. A kutatók a kárpátaljai fatemplomok öt stílusát különböztetik meg, ezek közül a hucul, a lemki és a bojkiv, amelyek a kárpátaljai lakosság néprajzi csoportjairól kaptak nevet, valamint két másik - gótikus és barokk - a kőépítészet megfelelő stílusairól.

A lemki és bojkivi fatemplomok megőrizték az utókor számára az ukrán templomépítészet ősi stílusát, amely a hármasság elvén alapul – a templom három részre, három faházra, három tetejére tagolódik. Az Ung folyó felső szakaszán a mai napig megőrizték a bojkiv stílusban épült templomokat. A hucul stílust két öttörmelékes templom képviseli a Kőrösmezei fatemplom is.⁵²

Gasztronómiáját tekintve a ruszin konyha tradicionális, a hagyományok tisztelete az ételkészítés folyamatát és fogyasztását is végigkíséri. A ruszinok egyik alap fogása a kremzli, de rendkívül széles palettát kínálnak a különböző töltelékkel töltött tésztáik. Emellett hagyományos ételük között szerepel még a bobájka, a banosh juhtúróval, a pirított puliszka, az okroska, a grízes lángos, a sárga túró és a pászka. Mi sem túrközi jobban a hagyományok s a gasztronómia kapcsolatát, mint az, hogy a ruszin karácsonyi ünnepi asztalon 7, 9 vagy 12 különböző ételnek kell szerepelnie. A ruszin gasztronómiát egészíti ki a kompót s a kvász is.⁵³

A ruszinok *népviseléséhez* tartozik a ruha, cipő, kiegészítők, de az is, hogy épp az adott ruhát milyen alkalomkor viseli az illető. A férfiak vászon vagy kender inget viseltek, csípőig érőt, gallér nélkül, többnyire a nadrágjukon kívül. Az ingen elől hasíték és mohos gomb volt. Az ing tetején fehér puha, rövid ujjatlan bundát viseltek, színes bőrrel hímzett tulipánok formájában. A rövid bunda elé két sor rézgombot hímeztek. A gallérra piros vagy zöld darmovisokat varrtak hosszú fehér fűzőkre, amelyeket a hátára vetítettek. Nyáron fehér vászonnadrágot, télen pedig szűk gyapjúnadrágot viseltek: térdig fehér, térdtől barna, valamint fekete, kék, piros. Rézlemezekből készült keskeny övvel voltak felövezve, tetején pedig széles, sötétvörös bőrvölv volt, melyen pénz, iratok tárolására is szolgáltak, fejsze akasztására stb. Az övön egy nagy bőrtáskát is hordtak, amiben pipát és dohányt tartottak.

A hideg és a meleg elleni védekezésül ujjatlan bundát viseltek, amelyet szintén kifordítottak szőrmével. Fekete filckalapot viseltek a fejükön, télen füles szegeces kalapot.

A női tradicionális ruhák fehérek voltak, mert házi szőtt anyagokból készültek. A vásárokon csak néhány ruhadarabot vásároltak: öveket, cipőket, sapkákat, gyöngyöket. Kevés dísz volt. Az inget hosszú ujjú kenderingek voltak. A nyakán varrással vagy gallérral szegélyezték, egy vagy három

⁵² Віктор Шатров. *Етнографічна характеристика населення Закарпаття*. GotoRest, 2020. Dostup: <https://goto-rest.blog/ethnographic-characteristics-transcarpathia/> (2023. 03. 29.)

⁵³ MAYER Éva: *Ruszinok ma Magyarországon*. Barátság, 2013.

gombbal rögzítették. Az ujjak felső részét, néha a gallérját keresztel hímezték. A kötének is nevezett vászonszoknya oldalára varrt, bolti szélességű csikokból állt. A vászonkötényt hímzéssel díszítették. A nők piros szalagot kötöttek a derekuk köré.

Az inghez barna vászonból készült testhezálló mellényt hordtak, amelyet később fekete gyapjúfűző váltott fel. Télen csípőig barna kabátot hordtak.⁵⁴

A különböző *ünnepköröket* nagyban áthatja a ruszinok vallási kötődése. A téli ünnepkörből külön kiemelendő a betlehemezés. A színes elemekkel tarkított műsor érdekessége az Öreg, aki hangos kolompokkal az oldalán, fején maszkot viselve játssza szerepét. A ruszin betlehemes kiegészül ördöggel, katonával, akár állatokkal. További különlegesség, hogy nemcsak Szenteste érkehetnek a házakhoz betlehemes csapatok, hanem vízkeresztig bármikor, s bárhol, ugyanis akár az utcán is előadják bemutatójukat a ruszin betlehemesek.

A húsvétot szigorú böjt előzi meg, virágvasárnap barkaágot szentelnek, legszebb ruháikban vesznek részt a gondosan előkészített húsvéti kosár szentelésén. Díszes és művészi hímeseket készítenek, de náluk nincs szokása a húsvéti locsolkodásnak. A tojások a szentelt elemek részét képezik, de keresztgyerekeknek, leányoknak adják ajándékba. A lányok vízzel való locsolását a Julián naptár szerint, György napon tartják.⁵⁵

Munkám első fejezetében megismerkedtem az etnokulturális jellemzők szakirodalmi kontextusával. Majd a történelem idővonalán végig vezetve a kárpátaljai kisebbségek számszerű helyzetét vizsgáltam. Feltártam a kárpátaljai magyarok, románok és ruszinok etnokulturális jellemzőit. Kitértem a történelmi vonatkozásokra, néphagyományaikra, épített örökségükre, gasztronómiájukra. Néhol hangsúlyosabb az épített örökség, néhol szélesebb körben vizsgáltam az adott etnikum konyháját. Mindez azért, hogy az elkövetkező fejezetek során kellően körültekintően tudjam vizsgálni azt, hogy ezeket az etnokulturális jellemzőket hogyan tudják értékesíteni a helyiek. Összességében levonható a következtetés, hogy Kárpátalja multikulturális társadalom, ahol több etnikum egymás mellett nemcsak évszázadok óta békésen él. A békés együttélésnek köszönhetően képesek megőrizni értékeiket, s abból előnyt, jövedelmet kovácsolni. A második fejezet sorai közt, ezt szeretném górcső alá venni.

⁵⁴ FEDINEC Csilla – SZAKÁL Imre – CSERNICKSKÓ István: *A magyarországi ruszinok és ukránok*. Magyar Nemzeti Levéltár, Budapest, 2020. 53-60.

⁵⁵ KÉSZ Margit: *Népszokások Kárpátalján*. Kárpátalja magyar szemmel. Shark Kft. Beregszász – Ungvár, 2021., 53.

II. FEJEZET

ETNOKULTURÁLIS JELLEMZŐK HELYI, XXI. SZÁZADI EGYSÉGEI

Függetlenül attól, hogy milyen állam kötelékéhez tartozott Kárpátalja, mindig perifériaként helyezkedett el földrajzilag. 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 határmenti régióként 4 országgal határos: Románia, Magyarország, Szlovákia és Lengyelország az Európai Unió tagállamai, ezáltal a megye infrastukturálisan fontos. A határ közelsége nemcsak a közutak, vasúti útvonal, cső- és villamosvezetékek miatt kiemelkedő, hanem az ide érkező turisták szempontjából is.⁵⁶

Desztinációként Kárpátalja nem rendelkezik tengerparttal, viszont a térség történelme, egyéb földrajzi adottságai, s az itt élő népesség multikulturális egységei vonzerőnek minősül. Mint vonzerő, a helyiek etnokulturális jellemzőiket az évek során megpróbálták értékesíteni. A kárpátaljaiak számára természetes és a mindennap látott lekvárok, szöttesek, faragványok – nemcsak a fesztiválokra kelendő árucikkei, de kilépve a helyi kistermelői értékesítésből, egységes márkaként vannak jelen a piacon. A Kárpátaljai Magyar Vállalkozók Szövetsége által létrehozott Kárpátaljai márkacsalád, azon belül is a *Kárpátaljai megbízható helyi termék* név nemcsak szabályrendszer alapján kerül elbírálásra, de segíti is az ide érkező turisták döntéshozatalát.

Diplomamunkám második fejezetében feltárom a jelenlegi, XXI. századi kárpátaljai etnokulturális vonatkozású fesztiválokat, a tárgyi örökség megnyilvánulásait az értékesítés szempontjából. A gasztronómiát és a szolgáltatói szférát, nemcsak a fellelhető szakirodalmak alapján mutatom be, de irányított beszélgetések által mélyebb rálátást próbálok adni a témakörre. A fejezet zárásaként a Kárpátaljai Márkacsaládot, mint tömörítő „brand”-et mutatom be részletesen.

2.1. Fesztiválok Kárpátalján

Jászberényi Melinda (2017) megállapítása szerint a latin eredetű fesztivál kifejezés jelentése, a vallási vagy egyéb ünneplés napja vagy időpontja, amelyet lakomával, szertartással jellemeznek. Napjainkban egy nem szokványos, közösségeket megmozgató, ünnepi eseményről beszélünk.⁵⁷

A fesztiválok elsődleges célja a jeles napok, évfordulók, hagyományok széleskörű megünneplése. Mindemellert turisztikai vonzerővé is válhat, továbbá kiegészítő jövedelmet tud az esemény biztosítani a termelők számára. A gazdák, kistermelők, borászok, kézművesek nemcsak értékesíteni tudják portékáikat, de reklámul is szolgálhat az eseményen való jelenlétük. A

⁵⁶ *Egán Ede terv. A kárpátaljai magyarság gazdaságfejlesztési stratégiai terve.* Elérhető: <https://eganede.com/egan-edeterv.pdf> (2023. 04. 01.)

⁵⁷ JÁSZBERÉNYI Melinda - ZÁTORI Anita - ÁSVÁNYI Katalin: *Fesztiválturizmus.* Akadémia Kiadó, Budapest, 2016. 82.

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).⁵⁸

2.1.1. Gasztronómiai fesztiválok Kárpátalján

Kárpátalja gazdag kulturális örökségéről híres, melybe a gasztronómia is szervesen beilleszkedik. A régióban számos gasztronómiai fesztivál és esemény kerül megrendezésre az év folyamán, amelyek az itteni ételeket, italokat és gasztronómiai hagyományokat ünneplik. Tarpai (2013) a gasztronómiai fesztiválokat tovább bontja, s mint bortermelő vidékként kiemeli, a borokkal kapcsolatos fesztiválokat, illetve az ételekhez kötődő eseményeket.⁵⁹ Az 1.sz. táblázatban a koronavírus-járvány és/vagy orosz-ukrán háború előtti, évente megrendezett gasztronómiai fesztiválok listáját összegeztem.

Megnevezés	Dátum	Helyszín
Vörösbor fesztivál	Szent Bazil 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 bános fesztivál	Május második fele	Kosztilyka
Cseresznye- és eperfesztivál	Június második fele	Aklihegy
Kárpátaljai Ásványvíz fesztivál	Július	Polena
Barackfesztivál	Július	Bene
Áfonyafesztivál	Július	Verhovina
Töltöttkáposzta fesztivál	Augusztus	Nagybocskó és Csetfalva
Lecsőfesztivál	Augusztus	Borzsova

⁵⁸ TARPAI József: *A természeti és társadalmi erőforrások szerepe Kárpátalja turizmusfejlesztésében és hatása a területfejlesztésre*. Pécs, 2013. 26.

⁵⁹ U.o. 30.

Perecfesztivál	Augusztus	Asztély
Lekvárfőző fesztivál	Augusztus	Mezőgecse
Dobronyi paprikafesztivál	Szeptember	Kisdobrony
Brinzafesztivál	Szeptember	Rahó
Városi sörfesztivál	Szeptember	Munkács
Mézfesztivál	Szeptember	Munkács
Vadgasztronómiai fesztivál	Szeptember	Jánosi
Csipkebogyó és beregiszöttes fesztivál	Október második fele	Nagybereg
Bor- és gasztrofesztivál	Nagymuzsaly	Nagymuzsaly

1.sz. táblázat. Gasztronómiai vonatkozású fesztiválok Kárpátalján

Forrás: saját szerkesztés a Kárpátalja magyar szemmel c. útikönyv alapján

1996-rendezték meg először a „Червене вино” fesztivált Munkácson. A fesztivált minden évben hagyományosan Szent Bazil (régí újév) ünnepén tartják, amelyet január 14-én ünnepelnek. A fesztivál ideje alatt Kárpátalja ismert folklórcsoportjai, énekes- és betlehemes csoportok, popcsoportok és együttesek, neves pop-előadók szórakoztatják a vendégeket. A fesztivált borversennyel is kiegészítették az utóbbi években.

A munkácsi Vörösbort Fesztiválon magánborászok és neves, saját márkájú borokat bemutató cégek is részt vesznek. A rendezvényen fehér, vörös, rozé bort kínálnak, forró és hideg, fahéjjal és mézzel, palackból, hordóból, termoszból. Az amatőr borászok közül a legjobbakat egy magasan képzett borászati szakemberekből álló zsűri dönti el. A legjobb borokat a jelölésekben határozzák meg – a legjobb vörös, fehér és desszert.⁶⁰

Szintén a januári hónapban kerül megrendezésre évente a Mezőgecsei Nemzetközi Böllerverseny. A disznótor hagyományát felelevenítő rendezvény nemcsak a kárpátaljai böllérek számára nyitott, de a Kárpát-medence számos pontjáról ellátogatnak a beregszászi járási Mezőgecsébe a versenykor. A verseny során a böllérek a disznó levágásával és a hús feldolgozásával kapcsolatosan hagyományos módszereket kell alkalmazniuk. A verseny célja, hogy népszerűsítse a hagyományos disznótori szokásokat és elősegítse annak ápolását, valamint hogy összehozza a bölléreket Kárpátalja és a Kárpát-medence különböző részeiről. A versenyen kívül általában sok más

⁶⁰ Фестиваль Червене вино. Доступ: <https://zruchno.travel/ObjectEntity/Event?lang=ua&idCrm=8ec72550-c946-377c-0525-59f618ce70de> (2023. 04. 07.)

programot is szerveznek, mint például népzenei koncerteket, kézműves vásárokat és gasztronómiai kiállításokat.⁶¹

A Beregszászi Nemzetközi Borfesztivál egy többnapos borfesztivál volt Beregszászon, mely a koronavírus-járványig évente megrendezésre került. A fesztivál fő célja a borászat és a szőlőtermesztés népszerűsítése, valamint a helyi borok és a kulturális értékek megismertetése a látogatókkal. A fesztivál keretében a látogatók lehetőséget kapnak arra, hogy megkóstolják a helyi és a belső ukrajnai borászok kiváló minőségű borait, valamint megismerjék a szőlőtermesztés és borászat hagyományait. A fesztiválon a borok mellett számos gasztronómiai és kulturális program is várja a látogatókat: népzenei és tánckoncertek, kézműves kiállítások és vásárok.⁶² Hasonló céllal és tematikával került megrendezésre Nagyszőlősön az Ugocsai Szőlővessző Borfesztivál minden év májusának elején.⁶³

A munkácsi palacsintafesztivál egy évente megrendezett gasztronómiai esemény, amelyen a látogatók megkóstolhatják és élvezhetik a különböző palacsinták széles választékát. A fesztivál kiváló alkalom arra, hogy a látogatók még jobban megismerjék a helyi konyhát és gasztronómiai hagyományokat. A fesztivál különlegessége az ún. "palacsinta-utca", ahol a látogatók számos kisüzletből és árusítóból vásárolhatnak különböző palacsintákat, amelyek az édes és sós ízek széles skáláját fedik le. A fesztivál kínál még számos kulturális programot is.⁶⁴

Május második felében rendezték meg évente a rahói járásban lévő Kosztilyivka községben a „Berlibási bános” fesztivált, mely a hucul gasztronómia köré épülve nemcsak egy bános készítési versenyt is magában foglal, de a sajtok, borok, tepertők, házi kolbászok kóstolására is alkalmas.⁶⁵

Az Aklihegyi Cseresznye- és eperfesztivál egy évente megrendezett gasztronómiai esemény. A fesztivál célja, hogy bemutassa a helyi cseresznyetermesztést és a helyi kultúrát, valamint összehozza az embereket a cseresznye felhasználás, az ételek és a kulturális programok körében.⁶⁶

Évente, júliusban rendezik meg a polenai Ásványvíz fesztivált, mely a megye, különösen a felső-tisza vidék ásványvízei köré összpontosul.⁶⁷ Bene község híres gyümölcséről és borairól. Júliusban rendezik meg a községben a barackfesztivált, mely a barack felhasználásának

⁶¹ *Beharangozó: XIV. Mezőegcsei Nemzetközi Böllerverseny.* Elérhető: <https://kmksz.com.ua/2020/01/19/beharangozo-xiv-mezogecsei-nemzetkozi-bollerverseny/> (2023.04.10.)

⁶² *Borfesztivál Beregszászban.* Elérhető: <https://karpataljalap.net/2020/03/09/borfesztival-beregszaszban> (2023.04.10.)

⁶³ DOKTOR Benjamin. *XIV. „Ugocsai Szőlővessző” borfesztivál Nagyszőlősön.* Elérhető: <https://karpatalja.ma/karpatalja/szines/xiv-ugocsai-szolovesszo-borfesztival-nagyszoloson/> (2023. 04.10.)

⁶⁴ *Варшувська палачінта 2019 - свято млинців в Мукачеві.* Доступ: <http://www.eks.in.ua/viewfest.php?id=83> (2023.04.11.)

⁶⁵ *«Берлибашский банош» состоится при любой погоде.* Доступ: <http://uzhgorod.in/ru/berlybashskij-banosh-sostoytsya-pri-lyuboj-pogode/> (2023.04.11.)

⁶⁶ *Cseresznye- és Eperfesztivál Aklihegyen.* Elérhető: <https://kmksz.com.ua/2019/06/05/cseresznye-es-eperfesztival-aklihegyen/> (2023.04.11.)

⁶⁷ *Ásványvízfesztivál Kárpátalján.* Elérhető: <https://karpataljalap.net/2007/07/13/asvanyvizfesztival-karpataljan> (2023.04.11.)

népszerűsítésére, s a hagyományok ápolására fektet nagy hangsúlyt.⁶⁸ A verhovinai áfonyafesztivál évente júliusban bemutatja az áfonya felhasználásának gasztronómiai lehetőségeit, s ezzel kóstolót is kínál a rendezvényre látogatóknak.⁶⁹

Kárpátalján számos olyan gasztronómiai fesztivál van, mely a készételeknek s azok elkészítésének hagyományai köré épül, ilyen például a Nagybocksói töltöttkáposzta fesztivál. A rahói járási községtől teljesen függetlenül rendezik a magyarlakta Csetfalván is a töltöttkáposzta fesztivált. Emellett évente augusztusban a borzsovai lecsőfesztivál és megrendezésre kerül. Valamint a határmenti Asztély községben többéves hagyománya van a perecfesztiválnak. Szintén augusztusban valósul meg a mezőegcei lekvárfőző fesztivál, ahol a lekvárkészítés hagyománya van fókuszban. Mind az öt esemény nemcsak gasztronómiai fesztivál, ahol a kóstolás a főszerep, de a helyi termelők portékáikat is tudják értékesíteni.⁷⁰

Nagydobrony és Kisdobrony térsége ismert zöldségtermesztéséről, s a dobronyi paprikát Kárpát-medence szerte ismerik. Ennek tiszteletére rendezték meg évente Kisdobonyban a paprikafesztivált, ahol a nemcsak a paprikát de a paprikával fűszerezett ételkínálatokat is meg lehet kóstolni.⁷¹ Szintén szeptemberben rendezik meg, s szintén a térség egyik unikális termékét helyezi előtérbe a rahói brinza fesztivál. A különböző juh- és kecsketejből készült sajtok mellett a kárpátaljai hucul hagyományokra is nagy hangsúlyt fektetnek.⁷²

Munkács városában két külön időpontban szervezik meg a Városi sörfesztivált, mely a kézműves sörökre fókuszál. Ezt követően a mézfesztivált szervezik meg, melynek alkalmával a helyi mézelőállításra fektetik a hangsúlyt. Mindkét munkácsi esemény alkalmával a kistermelőknek lehetőségük van termékeik eladására, népszerűsítésére.⁷³ Hagyományteremtő szándékkal került megrendezésre 2021 szeptemberében első ízben Jánosiban a vadgasztronómiai fesztivál, mely alkalmával vadas ételek kóstolója és versenye valósult meg, valamint trófeák kiállításával a vadászat hobbisportra fókuszált.⁷⁴

Nagyberegén a község két jellegzetességének hagyományait méltatják októberben a Csipkebogyó és beregiszöttes fesztiválon. A félig gasztronómiai jellegű, félig hagyományőrző vonatkozású fesztivál alkalmával nemcsak kóstolásra, s a beregi szöttések megtekintésére van

⁶⁸ ZSOLDI Tímea. *Harmadik alkalommal szerveztek barackfesztivált Benében.* Elérhető: <https://karpatalja.ma/kultura/kulturalis-hirek/harmadik-alkalommal-szerveztek-barackfesztivalt-beneben/> (2023. 04. 14.)

⁶⁹ *На Закарпатті відкриті пам'ятник чорниці.* Dostup: <http://igormelika.com.ua/moi-karpati/zhittya-buttya/nazakarpatti-vidkrili-pamyatnik-chornici> (2023. 04. 14.)

⁷⁰ TARPÁI József: *A természeti és társadalmi erőforrások szerepe Kárpátalja turizmusfejlesztésében és hatása a területfejlesztésre.* Pécs, 2013. 40.

⁷¹ *Dobronyi Paprikafesztivál.* Elérhető: <https://karpataljalap.net/2018/09/21/dobronyi-paprikafesztival> (2023. 04. 14.)

⁷² MOLNÁR László: *kárpátaljai rendezvények és fesztiválok. Kárpátalja magyar szemmel.* Shark Kft . Beregszász – Ungvár, 2021. 57.

⁷³ TÓTH Tünde: *Kárpátalja ma: minden, ami sör – sörfesztivál Munkácon.* Elérhető: <https://karpatalja.ma/sorozatok/karpatalja-ma/karpatalja-ma-minden-ami-sor-sorfesztival-munkacson/> (2023. 04. 14.)

⁷⁴ *Két fesztivált is rendeznek a Beregszászi kistérségben.* Elérhető: <https://life.karpat.in.ua/?p=72008&lang=hu> (2023. 04. 14.)

lehetőség, de kulturális programok is bővítik az esemény kínálatát.⁷⁵ A beregszászi járási Nagymuzsaly gyümölcsseiről s szőlőtábláiról híres község. 2021 októberében hagyományteremtő céllal a községben a borkultúrára hívták fel a figyelmet a község, s a térség számára.⁷⁶

2.1.2. Művészeti fesztiválok vidékünkön

Bár jelentős számban vannak azok a fesztiválok vidékünkön, melyek valamilyen gasztronómiai unikumra, vagy gasztronómiával kapcsolatos hagyományra hívják fel a figyelmet, művészeti vonatkozású fesztiválok is megrendezésre kerülnek.

A művészeti fesztivál olyan fesztivál, 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 tartalmazhat zenét, irodalmat, vígjátékot, gyermekszórakoztatást, tudományt vagy utcaszínházat.⁷⁷ A 2.sz. táblázatban a koronavírus-járvány és/vagy orosz-ukrán háború előtti, évente megrendezett művészeti fesztiválok listáját összegeztem.

Megnevezés	Dátum	Helyszín
„Mercisor” román népművészeti fesztivál	Március eleje	változó helyszín
Kárpátaljai Magyar Vőfélytalálkozó	Május első vasárnapja	rotációs alapon rendezik meg új helyszíneken
Hámor 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

2.sz. táblázat. Művészeti vonatkozású fesztiválok Kárpátalján

Forrás: saját szerkesztés a Kárpátalja magyar szemmel c. útikönyv alapján

A Técsői járás románok által lakott területein kerül évente megrendezésre a „Mercisor” román népművészeti fesztivál, mely a térség román kisebbségének énekesei, zenészei, táncosai és

⁷⁵ BURSZA Krisztina: *Csipkebogyó- és beregiszöttes-fesztivált tartottak Nagyberegen*. Elérhető: <https://karpatalja.ma/kultura/kulturalis-hirek/csipkebogyo-es-beregiszottes-fesztivalt-tartottak-nagyberegen-2/> (2023.04.16.)

⁷⁶ *Először rendeztek gasztro- és borfesztivált Nagymuzsalyban*. Elérhető: <https://life.karpat.in.ua/?p=73408&lang=hu> (2023.04.16.)

⁷⁷ Lori KLICHERMANN: *What Is an Art Festival?* WiseTour. Elérhető: <https://www.wisetour.com/what-is-an-art-festival.htm> (2023.04.16.)

folkloristái seregszemléje. A fesztivál célja a román hagyományok, népszokások, folklór népszerűsítése. A rendezvény a kárpátaljai románok legnagyobb eseménye.⁷⁸

A Szalókaról indult, rotációs alapon más helyszíneken megrendezésre kerülő Kárpátaljai Magyar Vőfélytalálkozó egy olyan rendezvény, amelynek célja, hogy összehozza a Kárpátalja területén élő és tevékenykedő magyar vőfélyeket, és lehetőséget adjon számukra tapasztalatcserére, tudásuk bővítésére, illetve a hagyományok ápolására. A május első vasárnapján megrendezésre kerülő rendezvény során szakmai előadásokat tartanak, bemutatják a helyi népszokásokat és hagyományokat, valamint lehetőség nyílik a vőfélyeknek találkozni, megismerni egymást, és közösen ünnepelni.⁷⁹

A huszti járásban lévő Rókamezőn rendezik meg a Hámor néprajzi és folklórfesztivált, mely a kovácsmesterségre hívja fel a figyelmet, emellett a fesztivál a ruszin néprajzi és folklórelemek népszerűsítésére is nagy hangsúlyt fektet.⁸⁰ Szintén júniusban rendezik meg Munkácson A te országod FEST-et, mint összukrajnai zenei fesztivált. A fesztivál fő célja a területi közösségek, Ukrajna határmenti és távoli városainak sokszínű és soknemzetiségű közönségének egyesítése kulturális kommunikáción, az ukrán nyelv népszerűsítésén, illetve a magasminőségű modern zenén keresztül.⁸¹

A megyeszékhelyen megrendezésre kerülő A szomszédok mozija filmfesztivál célja, hogy egész estés és rövidfilmeket mutassanak be Lengyelországból, Magyarországról, Szlovákiából és Csehországból. A szabadtéri filmfesztivál a Visegrádi Alap, valamint Magyarország, Szlovákia, Csehország és Lengyelország kormányának társfinanszírozásával valósul meg. A rendezvényt 2022-szeptemberében is megrendezték.⁸²

A változó helyszíneken megrendezésre kerülő Kárpátaljai Magyar Folklórfesztivál egy olyan esemény, amely a Kárpátalján élő magyarok népi kultúráját és hagyományait mutatja be. A fesztivál célja, hogy megőrizze és népszerűsítse a helyi magyar népművészetet, népi zenét, táncot, ételeket és egyéb hagyományokat.⁸³

⁷⁸ *Закарпаття. «Мерцишор» — веселий провісник весни.* Доступ: <http://www.golos.com.ua/article/314456> (2023.04.18.)

⁷⁹ *X. Kárpátaljai vőfélytalálkozó.* Elérhető: <https://www.civilek.hu/hirek-osszes/x-karpataljai-vofelytalalkozo-2/> (2023. 04.18.)

⁸⁰ *"Гамора–2011" збере ковалів та викує борону родючості та любові.* Доступ: <https://zakarpattya.net.ua/News/84370-Гамора%E2%80%932011-zbere-kovaliv-ta-vykuie-boronu-rodichosti-ta-liubovi-FOTO> (2023. 04.18.)

⁸¹ *Мукачево запрошує на всеукраїнський музичний фестиваль «Твоя країна FEST».* Доступ: <http://life.ko.net.ua/?p=85719> (2023. 04.18.)

⁸² *В Ужгороді відбудеться кінофестиваль «Кіно сусідів».* Доступ: <https://www.ukrinform.ua/rubric-culture/3555451-v-uzgorodi-vidbudetsja-kinofestival-kino-susidiv.html> (2023. 04.18.)

⁸³ *Jön a XXX. Kárpátaljai Magyar Folklórfesztivál.* Elérhető: <https://kmmi.org.ua/cikkek/hirek/jon-a-xxx-karpataljai-magyar-folklorfesztival> (2023. 04.18.)

2.1.3. Hagyományőrző, természeti értékhez, ünnephez, népszokáshoz köthető fesztivál régiókban

Kárpátalján számos olyan fesztivál van, amelyek a hagyományőrzés, a természeti értékek, az ünnepek és a népszokások jegyében zajlanak. A 3.sz. táblázatban a koronavírus-járvány és/vagy orosz-ukrán háború előtti, évente megrendezett hagyományőrző, természeti értékhez, ünnephez, népszokáshoz köthető fesztiválok listáját összegeztem.

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

3.sz. táblázat. Hagyományőrző, természeti értékhez, ünnephez kapcsolódó fesztiválok

Kárpátalján

Forrás: saját szerkesztés a Kárpátalja magyar szemmel c. útikönyv alapján

Az ungvári Japáncseresznye fesztivál évente április végén, május elején kerül megrendezésre. Az esemény alkalmával nemcsak a város szerte virágzó, távol-keleti fákat csodálják, s fotózkodnak vele, de nagyszabású rendezvényt is társítanak hozzá. Az eseményt 2023-ban is megszervezik a megyeszékhelyen, bár kisebb volumenben valósul meg.⁸⁴

A középkor hagyományait eleveníti fel a beregszentmiklós Ezüst táltos fesztivál évente, május második felében. Lovasbemutató, lovagi torna, színházi programok várják a beregszentmiklói várkertbe látogatókat.⁸⁵

1993-ban rendezték meg először a Sipot-fesztivált, a fülöpfalvi Sipot vízesés közelében. A kötetlen fesztivál 1 hétig tart, s az esemény csúcspontja július 6-ról 7-re virradó éjszaka az ósláv Ivana Kupala ünnep.⁸⁶

2012-től a pandémiáig évente megrendezték Péterfalván a KurucFesztet, mely a magyar nemzeti hagyományokra, a Rákóczi szabadságharcra s a kuruc hagyományokra hívja fel a figyelmet.

⁸⁴ *Волонтерський Сакура Фест відбудеться в Ужгороді.* Доступ: <https://zakarpattia.net.ua/News/227164-Volonterskyi-Sakura-Fest-vidbudetsia-v-Uzhhorodi> (2023. 04.18.)

⁸⁵ *Középkori fesztiválra hívogat Beregszentmiklós.* Elérhető: <https://karpataljalap.net/2019/04/30/kozepkori-fesztivalra-hivogat-beregszentmiklos> (2023. 04.18.)

⁸⁶ *Шунім-2021: На відомий фестиваль неформалів зібралось сотні людей.* Доступ: <http://www.mukachevo.net/ua/news/view/2714495> (2023. 04.20.)

A rendezvényen minden évben a térség hagyományörző csoportjai mutatták be előadásukat.⁸⁷ Több éven keresztül Magyarország Ungvári Főkonzulátusa a HungaryFest keretein belül hívta fel a figyelmet a magyar kultúrára és hagyományokra. A megyeszékhelyen megrendezett kétnapos fesztivál kulturális előadással, kézműves foglalkozásokkal, gasztronómiai különlegességekkel, hagyományörző csoportok fellépéseivel várta a látogatókat.⁸⁸

A BercsényiFest az egykori vármegye főispánja és felesége előtt tiszteleg, s a barokk kultúrára s elemekre épít. A megyeszékhelyen évente szeptemberben rendezték meg az eseményt, ahol nemcsak a történelem köszönt vissza, de különböző kézműves foglalkozások és koncert is várta évről-évre a látogatókat.⁸⁹

2.2. 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 meg próbálják 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 módra készült apró töltöttkáposzta- és hucul banos nélkül.⁹⁰

Kutatómunkám során a minél hitelesebb eredmények elnyerése céljából, olyan személyt választottam interjúalanyként, aki a helyi gasztronómiával széleskörben foglalkozik. Mihajlov Viktor a munkácsi *Porjadnij Gazda* és az *Amur* étterem, valamint a beregszászi *Chizay kishegy* étterem tulajdonosa és üzletvezetője. Az interjú célja feltárni a szakértő szemével a helyi gasztronómia színárnyalatait.

L.I: *Ön szerint miben különbözik a kárpátaljai gasztronómia más régiók gasztronómiájától?*

M.V. *Jómagam sokat kutatom a kárpátaljai gasztronómiát, konyhát, s én azt látom, hogy a mi vidékünk étlapja nagyon széleskörű. 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.*

L.I. *Milyen tradicionális ételek színesítik Kárpátalját?*

⁸⁷ *KurucFeszt nyolcadszor*. Elérhető: <https://kmksz.com.ua/2019/07/17/kurucfeszt-nyolcadszor/> (2023. 04.20.)

⁸⁸ *Elstartolt a III. hUNGary Fest*. Elérhető: <https://kiszó.net/2019/09/07/elstartolt-a-iii-hungary-fest/> (2023. 04.20.)

⁸⁹ MONDIK Márta. *IV. BercsényiFeszt és Honeybeast-koncert Ungváron*. Elérhető: <https://karpatalja.ma/kultura/kulturalis-hirek/iv-bercsenyifeszt-es-honeybeast-koncert-ungvaron/> (2023. 04.20.)

⁹⁰ PÁKOZDI Judit: *Kárpátalja gasztró kalauz*. Magyar Konyha Magazin Kiadó, Budapest, 2018. 98-102.

M.V.: *Én, mint étterem-tulajdonos elsőként említeném a sódart – ez egy olyan különlegesség, mely nagyon nagy lehetőség s értéket foglal magában, itt Kárpátalján. Hagyományos ételként említeném még a bográcsgulyást, a banost, okroskát, borscsot, halászlét, pelmenyit, varenyikit, túrógombócot, lapcsinkát, rakott krumplit, tűzön sült pisztrángot. A sort még folytathatnám, de ezek a legtradicionálisabbak. Visszatérve a sódarra, ez egy nagyon kulináris s nem utolsó sorban kelendő dolog Kárpátalján. Azért is, mert ha ma már nem is minden házban, de nagyszüleink idejében mindannyian találkoztunk ezzel. S ez nem mindenütt van. Van rá példa az olaszoknál, a nagyon híres prosuttó vagy a spanyol jamón. De az nem közelíti meg azt a sódart, amihez a disznót több mint 1 évig nevelik, aztán azt megfelelő módon előkészítik, majd füstölik. Ennek megvan a folyamata, amely nagyon körülményes. Hiszen például egy sódar elkészítéséhez nem alkalmas egy génkezelt kukoricával 3 hónap alatt felnevelt jószág. Ahhoz, hogy én megfelelő minőségű ételt tudjak szervírozni, ezt nekem kell előteremteni, úgy ahogy én azt a felmenőimtől láttam. S ez az ami nagyon értékes itt Kárpátalján. Mindezt nem elfogultságból mondom, hanem mert látom, hogy mind a belső ukrajnai mind pedig az európai turisták mennyire szeretik s értékelik ezt a különlegességet.*

L.I.: *Ön szerint milyen a kárpátaljai ízvilág?*

M.V.: *Évek óta azt látom, hogy minden régiónak más az ízvilága. Más az ízvilága még egy ország különböző területeinek is. Kárpátalja ízvilágát a hagyma, a paprika, a húsok, a sok zöldség határozza meg. Az én feladatom, hogy amik a régióba vendég érkezik, akkor ezt a jellegzetes ízvilágot adjam át neki. Hogyha majd legközelebb is ellátogat a vidékre, s függetlenül attól, hogy másik éttermi szolgáltatót választ majd, vagy engem – ugyan az az ízvilág köszönjön majd vissza az ételekben. Véleményem szerint a kárpátaljai ízvilágot nem a könyvek őrzik, hanem a nagymamák. Én ezért kutatom ezt a szakterületet, 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 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.*

L.I.: *Hogyan látja Ön ezeknek a gasztronómiai elemeknek az értékesítését?*

M.V.: *Amikor ide látogat egy turista, akkor első körben napi minimum háromszor ételre van szüksége, étkezni fog valahol, valamilyen formában. Ha látja azt, hogy mi milyen alapanyagokkal foglalkozunk, mit készítünk, akkor ebből ő el akar majd vinni magával valamit. Ezért van nálunk külön tárlat, ahol értékesítjük a sódart és a kolbászokat, de meg lehet vásárolni akár a savanyúságokat is, de ha feltűnik neki például a fűszerezés különlegessége, akkor még különböző*

növények örleményeit is el akarják majd vinni. Emellett a gasztronómiához tartozik az ital, egy finom házias jellegű kompót, és egy itteni termelő által készített házi pálinka vagy egy finom bor.

L.I.: Milyen ételeket lát Ön a saját és más éttermek étlapjaink, amely kifejezetten a kárpátaljai etnikumok gasztronómiáját reprezentálja?

M.V.: az én meglátásom szerint, a legtöbb kárpátaljai étterem azonos étlappal rendelkezik, mert mindannyian ugyan abból építkezünk. Nyilván egy városi étterem más fókuszot ad ételeinek, mint egy szinevéri koliba. De az alap ételek ugyan azok. S ami az etnikumokat illeti, a mi étlapunk 80 %-ban a különböző kárpátaljai etnikumok konyhájára épít. S a maradék 20 % a globalizáció által hozott ételek. 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, de említettem például az utánozhatatlan hegyi 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.

Pákozdi Judit (1992) 222 kárpátaljai receptet gyűjtött össze, s publikálta *Kárpátalja kóstoló* c. munkájában. Emellett szintén Pákozdi Judit, valamint a Kárpátaljai Magyar Turisztikai Tanács nevéhez köthető a 2018-ban megjelent *Kárpátalja gasztró kalauz*. Továbbá, a Pro Agricultura Carpatika jótékonyági alapítvány a felmenőink ételeire hívja fel a figyelmet *Elődeink eledele* c. videó sorozatában. 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.

Mint láthatjuk, nemcsak számos értéket foglal magában a kárpátaljai gasztronómia, s ezt különböző formában megpróbálják mindezt reprezentálni. Ilyen reprezentációs forma még a Fegyik – Deák (2016) szerzőpáros által kidolgozott kárpátaljai bor-, sör- és sajtútvonalat. Ezek olyan tematikusan elkészített útvonalak, melyek a kárpátaljai gasztronómiai különlegességek népszerűsítésére szolgálnak.⁹¹

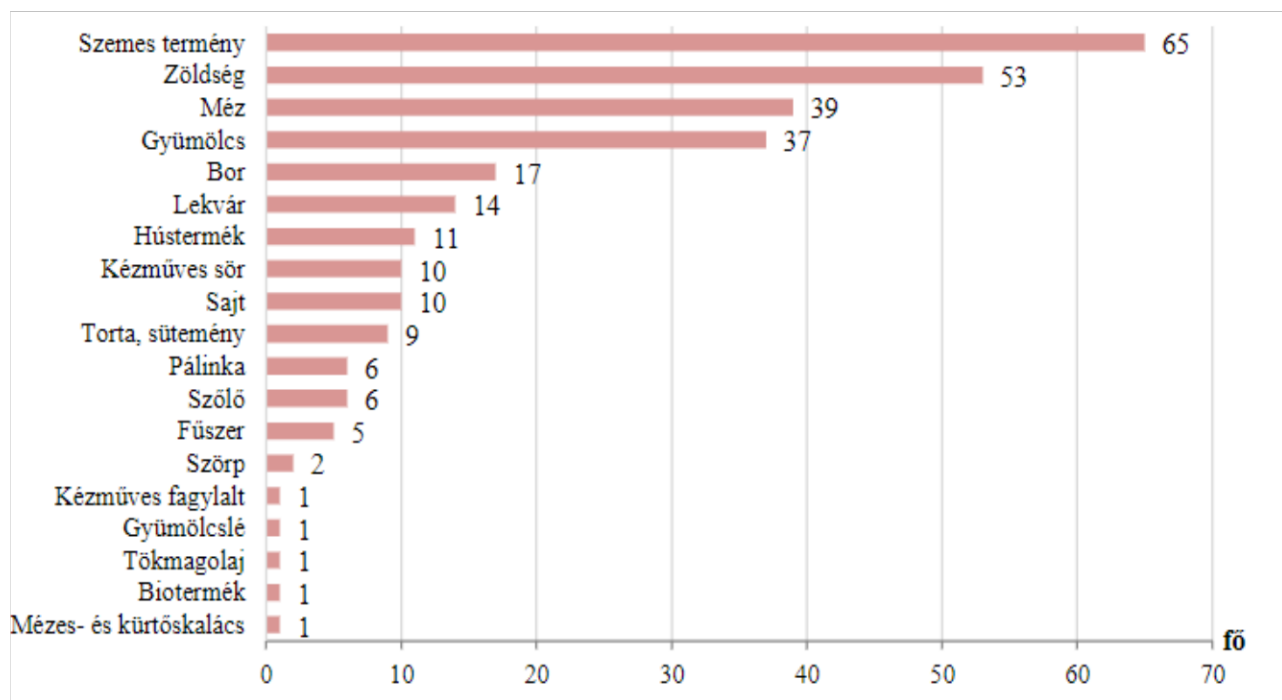
2.3. Tárgyi örökségek értékesítése Kárpátalján

A tárgyi örökség olyan kulturális javak és műalkotások összessége, amelyek fontos szerepet játszanak az egy adott ország, régió vagy közösség történelmében és kulturális örökségében. Ide tartozhatnak például régiségek, épületek, vallási szobrok, festmények, ruházat, zeneművek, kéziratok,

⁹¹ DEÁK I. –SÁNDOR F. 2016: *Transcarpathian wine. Tourist routes for the whole year*.Print PE Breza, Uzhgorod, 30.

műszaki eszközök és más kézzelfogható dolgok. Ezek a tárgyak megőrzése és védelme fontos a kulturális örökség fennmaradása és megértése szempontjából.⁹²

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



1.sz.ábra. A leggyakrabban előállított helyi termékek megoszlása Kárpátalján

Forrás: Berghauer Sándor – Sass Enikő – Tarpai József – Tóth Attila: A helyi termékekben rejlő turisztikai erőforrás Kárpátalján

Az 1.sz. ábrán a szerzők szemléltetik, melyek azok termékek, melyek helyi termelők által kerülnek előállításra s értékesítésre. Kiemelném, hogy a szerzők kutatása a helyi termékekre összpontosít. Ennek ellenére, az etnokulturális egységek értékesítésekor olyan portékákat bocsátanak áruba, mely magában hordoz egy adott jellemzőt, motívumot az adott népcsoportról, közösségről.

Véleményem szerint a helyi termék és az etnokulturális jegyekkel ellátott termékek elkülönítendőek, bár hasonló tulajdonságokkal is bírnak. Például, a Berghauer-Sass-Tarpai-Tóth szerzőnégyes kutatása is említi Kárpátalja azt a különlegességét, hogy a turisztikailag jól frekvenciált útvonalakon, a falvakban az átszélén árusítanak a termelők. Mind a helyi terméket, mind az etnokulturális jegyekkel ellátott terméket árusíthatják ezen a szintéren szintéren. De a lényegi különbség, hogy az etnokulturális értéket hordozó termékek minden esetben helyi termékek, de a helyi termékek nem mindig hordoznak magukban etnokulturális értéket. Példaként említeném a szemes terményeket, melyek helyi termékek, helyi termelőtől – de nem képviselnek etnokulturalitást.

⁹² PALÁDI KOVÁCS Attila: *A nemzeti kulturális örökség fogalma, tárgya.* Elérhető: http://real.mtak.hu/21208/1/A_nemzeti_kulturalis_orokseg_fogalma1_u_113028.756736.pdf (2023. 04.20.)

Egy beregi keresztszemes hímzéssel készült díszpárna helyi termék, helyi hímzőnő keze munkája, s etnokulturális értéket foglal magában.

A tárgyi örökség, az anyagi kultúra értékesítése Kárpátalján megnyilvánul a hímzések, faragványok, hagyományos receptek által készített termékek, kerámiák, szöttesek széleskörű árubabocsátásakor.

2022-ben hungarikummá nyilvánították a beregi keresztszemes hímzést. A leggyakrabban lóherelevéllel és rozmarying ággal díszített piros és fekete színeket alkalmazó, keresztszemes díszítésű díszpárnák, kendők, kötők, abroszok, s különböző textíliák jellegzetessége a minták szerkezetében, elhelyezésében, valamint a keresztszemes öltésekben rejlik.⁹³

A hímzéssel díszített anyagok az elmúlt évtizedekben az ünnepi események elemei voltak, s minden házban hímeztek a nők, asszonyok. Mára ezek a textíliák nem annyira gyakran használatosak az ünnepi eseményekkor, s a hímzés, mint kézimunkás elfoglaltság nem örvend akkora népszerűségnek. A hímzések, mint az etnokulturális jellemzők egyik öröksége, árucikkek formájában egy szeletet hordoznak magukban az adott régióról. Reprezentálják a közösség évszázadokon át formálódott díszítési technikáját.

A hímzések mellett szintén a feledőben lévő kézimunkás elfoglaltságok közé tartoznak a szőtt pokrócok. Csontos Jolán Margit (1938-), 84 éves gáti lakos Turi Malvinnal (1937-2017) közösen közel két évtizeden át készítették és értékesítették a szőtt pokrócokat Gáton. A tematikus interjú célja volt megtudni, milyen módon és hogyan lehet értékesíteni a szötteket.

L.I. *Hogyan tudták értékesíteni az egykor mindennaposan használt szötteket?*

Cs.J.M.: *A pokrócokat, amit mi hosszú munkafolyamat által készítettünk el az útszélén árultunk. Ez Gáton nem újdonság, hiszen nagyon sok éve a falubeliek ebből élnek, kinek mi a portékája azt adja el az útszélén. Mi a hosszú téli napokon készletet halmoztunk fel a pokrócokból, aminek a nyári időszak alatt nagyon nagy népszerűsége volt. Hiszen akik keresztül mentek a falun s fürödni, kirándulni indultak vettek egy pokrócot.*

L.I.: *Csak használati tárgyként vitték a szötteket?*

Cs.J.M.: *Nem, nemcsak amiatt. Azok, akik nem kárpátaljaiak, hanem magyarországiak vagy Ukrajna távoli megyéiből érkeztek, ők gyakran azért vásároltak több darabot is, mert ez egy helyi különlegesség is, amit arra már nem igazán volt látni. De volt alkalom az évek alatt, hogy magyarországiak azért tértek vissza vagy kerestek fel telefonon, mert tájházakba, közösségi házakba vitték a kárpátaljai pokrócokat.*

L.I.: *Ezzel csak Önök foglalkoztak Gáton és a környéken?*

⁹³ Beregi keresztszemes hímzés. Elérhető: https://www.sumidamagazin.com/2019/11/27/rest_insert-22/ (2023. 04.20.)

Cs.J.M.: *a faluban volt, hogy 6-8 asszony is készített eladásra pokrócokat. A környéken az én tudomásom szerint, foglalkoztak még ezzel Fornoson, Nagybégányban, Dercenben. Mára már csak egy szövönőt tudok, aki még hagyományból sző a faluban.*

L.I.: *Milyen okok voltak, ami miatt abbahagyták a szövést?*

Cs.J.M.: *egyrészt 2014 után 1-2 évig nem érkezett annyi belső ukrajnai és külföldi a régióba, emiatt kevesebb igény volt a szövésre. Aztán miután újra élénkülni kezdett a szőttesek iránti igény az évek felettem is eljártak.*

L.I.: *Ma is árulnak szőtt pokrócokat Gáton?*

Cs.J.M.: *igen, az útszéli árusítással foglalkozók ma is értékesítik ezeket főként a nyári szezonban.*

A faragványok a korábbi évtizedekben a mindennapi élet részei voltak. Mára, a fából készült dísz tárgyak váltak népszerűvé. N.Z. péterfalvi asztalos, fafaragó, vállalkozó. Az interjú célja: feltárni a kárpátaljai faragványok értékesítésének lehetőségeit.

L.I.: *Hogyan lehet etnokulturális jellemzőket átadni faragványok formájában?*

N.Z.: *A nagyszüleimtől, szüleimtől tanult motívumokat könnyen bele tudom illeszteni az általam értékesítendő tárgyakba. Egyrészt mert kelendők pl. a tulipán-, szőlő-, orgonamintás faragványok, másrészt a magyaros motívumokat kedvelik a vásárlóim. Van, hogy külön ilyen rendelés érkezik, pl. péterfalvi motívumokkal ellátott házszámtábla fából, vagy magyarok motívumokkal díszített óra fából.*

L.I.: *Kik a fő vásárlói a faragványoknak: inkább helyiek, vagy a régióba érkezők, s milyen céllal viszik ezeket a termékeket?*

N.Z.: *A helyiek inkább ajándékként vásárolják fel, vagy otthoni díszítő elemként tekintenek egy-egy faragott helyi motívumokat tartalmazó képre, órára, számtáblára, polcra. A külföldiek azzal a céllal viszik tovább, hogy emlékként tekintsenek az itt töltött időre.*

L.I.: *Hol tudja leggyakrabban értékesíteni ezeket a termékeket?*

N.Z.: *Leginkább értékesítő expokon, fesztiválokon, vásárokon tudom értékesíteni a nagyközönség előtt. Emellett vannak akik, elkérik az elérhetőségeimet s felkeresnek. Meg persze a helyi közösség tagjai, ismerősök is kérnek különböző faragványokat.*

2.4. Falusi turizmus és néprajzi múzeumok Kárpátalján

A falusi térségekben nyújtott szállással és gyakran étkezéssel kapcsolatos szolgáltatás, mely 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 ennek a szolgáltatói ágának a megélénküléséhez.⁹⁴

Intézményi szinten a falusi turizmus vendéglátói tömörülnek a legtöbb településen meglévő civil szervezetbe, melynek ernyőszervezete a Beregszász és Térsége Falusi Turizmusa Szövetségbe. Turizmusra specifikálódott szervezetként jött létre 9 évvel ezelőtt, 2014-ben a Kárpátaljai Magyar Turisztikai Tanács mely civil szervezetnek 7 fókuszban lévő területe van: fesztiválok, borturizmus, gasztronómia, épített öröksége, falusi turizmus, aktív turizmus, idegenvezetés.⁹⁵

Sass Enikő (2018) falusi turizmusra vonatkozó empirikus kutatásai alapján Kárpátalján a falusi turizmus legtöbb esetben a vendéglátó lakóházában, külön bejáratú szobákban valósul meg, kisebb arányban a lakóházhoz tartozó különbejáratú lakrészben. A szerző továbbá kiemeli kutatásában, hogy Kárpátalján ennek a szolgáltatói ágának a keretein belül átadódnak a helyi gasztronómia jellegzetességei.

1965-ben kezdték el építeni Ungváron a Kárpátaljai Megyei Szabadtéri Néprajzi Múzeumot. A skanzen egy szabadtéri múzeum, amely egy ősi kárpátaljai falu építészeti emlékeiből, valamint a népi iparművészet legrégebbi és legelterjedtebb fajtáiból áll. A skanzenben 7 udvarház, 6 lakóépület, templom, harangtorony, iskola, kovácműhely, malom, fogadó található. A múzeumban több mint 14 000 kiállítási tárgyát tárolnak. A néprajzi múzeum reprezentálja többek között a magyar, román, hucul, bojkó etnikumok egykori életvitelét is.⁹⁶

Alsóapsa településen, a técsői járásban Ion Botosh kárpátaljai román hozta létre a Kárpátaljai Románok Történeti és Néprajzi Múzeumot. A 200 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.⁹⁷

2.5. Kárpátaljai Márkacsalád, mint tömörítő „brand”

A Kárpátaljai Magyar Vállalkozók Szövetsége 2021-ben alapította meg a *megbízható, kárpátaljai helyi termék* márkacsaládot. A jogi védettséggel rendelkező „brand” szakmai kritérium alapján kapható meg. A 2616 tagot tömörítő civil szervezet védjegyként ítéli oda *Kárpátaljai* márkát, a kritériumoknak megfelelt vállalkozóknak.

Virág László, a Kárpátaljai Magyar Vállalkozók Szövetségének elnöke mélyinterjú formájában részletezte a kezdeményezést. Az interjú célját képezte, a tömörítő brand háttéréről, s szakmai elbírálásáról szóló információk feltárása. Majd, összehasonlítása, más régiókkal.

⁹⁴ SASS Enikő: *A felvidéki és kárpátaljai falusi turizmus összehasonlító jellemzése*. Metszetek, 7. évf., 1., Debrecen, 2018. 64-68.

⁹⁵ U.o. 70-73.

⁹⁶ БАЙРАК Я.М.- ФЕДАКА П.М. *Закарпатський музей народної архітектури і побуту*. Путівник, Ужгород, 1986.

⁹⁷ *Музей історії та етнографії румун Закарпаття, Нижня Апіа*. Доступ: <https://travels.in.ua/uk-UA/object/5129/muzey-istoriyi-ta-etnografiyi-rumun-zakarpattya> (2023. 04. 22.)

L.I.: *Mikor fogalmazódott meg a tömörítő brand gondolata?*

V.L.: *Már 2018-ban elindult az a folyamat, mely 2021-ben vált nyilvánossá, s ekkor kezdtük el kidolgozni egy kárpátaljai márkát, mely jelzi a helyi lakosoknak, ide érkezőknek, vagy ha külföldön kerül értékesítésre akkor földijeinknek, hogy ezek minőségi, kárpátaljai termelők saját készítésű, gyártású, előállítású termékei. A folyamat azért is volt időigényes, mert a márkacsaládot, a hozzá tartozó logóval együtt levédettük hivatalosan az ukrán jogszabályok szerint, ez a KMVSZ tulajdonát képezi.*

L.I.: *Miért látták fontosnak 5 évvel ezelőtt létrehozni egy ilyen márkát?*

V.L.: *egyrészt fontosnak tartottuk megkülönböztetni a vállalkozóink termékeit a jelenlegi túlkínálatban. Ez különösen fontos az ide érkezők miatt. Másrészt ezáltal egységessé tesszük a „saját” portékáinkat. Harmadrészt, lehetőséget szerettünk volna biztosítani termelőinknek, hogy a márkacsalád mögött lévő marketing csomagnak köszönhetően itt, helyben nagyobb népszerűsége tegyenek szert. A nyomtatott és online sajtóban, valamint a Pulzus rádióban biztosítottunk reklám lehetőséget a márkacsalád tagjainak. Mindez fontos, hogy a kárpátaljai lakosok közelebről megismerjék a termelők által kínált dolgokat, s arra hívjuk fel a figyelmet, hogy a hazait válasszák, ha van rá mód.*

L.I.: *Milyen termékeket láttak el a kárpátaljai, megbízható helyi termék védjeggyel?*

V.L.: *Számos ilyen termék van, a teljesség igénye nélkül például: benei Csillvár lekvár, beregújfalui batáta, péterfalvi faragvány. De van a márkacsaládban például olaj, bor, natúr gyümölcs- és zöldséglé, hímzések, méz, pálinka, szörp, sajt. De csak egy párat említettem a sok közül.*

L.I.: *Milyen népszerűségnek örvend a márka?*

V.L.: *Egyediségéből fakadóan a márkacsalád már a kezdetekben is nagy népszerűségnek örvendett. A 2021-es nagyszabású bemutatást követően indult útjára a termékek írott sajtóban és rádióban való reklámozása. Mindez figyelemfelkeltő volt a lakosság körében. Megélnékül az érdeklődés a márkacsalád termékei iránt. Ehhez járul még hozzá, hogy 2021 őszén az Országos Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Kiállítás és Vásáron is bemutattuk a márkát, s a márkacsalád termékeit is. Emiatt a magyarországi vérkeringésbe is kezdtünk a pandémia után újra megélnékülni. Sajnos a 2022-ben kitört orosz-ukrán háború nagyban rányomja bélyegét nemcsak a KMVSZ munkájára, de a márkacsalád tagjainak fennmaradására, s termékeik értékesítésére.*

A kárpátaljai etnokulturális jellemzők értékesítésének mai, XXI. századi színterei a fesztiválok, a gasztronómia, a tárgyi örökségek. Kutatómunkám során, több mint 30 különböző típusú fesztivált vizsgáltam meg. Láthatjuk, hogy vidékünkön jelentős számban a gasztronómiával kapcsolatos fesztiválokat szervezik meg. De az etnokulturális jellemzők érvényesülnek a művészeti- és egyéb tematikájú fesztiválokon is. Kárpátalja gasztronómiája egy külön szegmense az etnokulturális

jellemzők közvetítésének, hiszen nemcsak az ételek és italok reprezentálják a térséget, de az erre specializálódott helyek korhű környezet, autentikus kárpátaljai múltat sugároznak. Míg a gasztronómia közvetett formába adja át a helyi etnokulturalitást, addig az anyagi kultúra megnyilvánulásai közvetlenül adják ezt át a vidékre levetítve. Az anyagi kultúra, a tárgyi örökségek analizálásakor fontos elkülöníteni a helyi terméket, az etnokulturális jellemzőkkel felruházott termékektől. A Kárpátaljai Magyar Vállalkozók Szövetsége a *kárpátaljai* márkacsalád életre hívásával nemcsak egységesíti a termékeket, de kitörési pontot is biztosít ezáltal.

Összességében elmondhatjuk, hogy az etnokulturális jellemzők kárpátaljai értékesítésének több különböző változata van. Kutatómunkám harmadik fejezetében komparatív elemzés formájában vizsgálom a kárpátaljai etnokulturális jellemzők értékesítését, más európai térségekhez képest.

III. FEJEZET

KÁRPÁTALJA ETNOKULTURÁLIS JELLEMZŐI ÉRTÉKESÍTÉSEK ÖSSZEHASONLÍTÁSA MÁS EURÓPAI RÉGIÓKKAL

Diplomamunkám során eddig sikerült feltárnom a kárpátaljai etnokulturális jellemzőket, valamint azokat a színtereket, melyek lehetőségeket biztosítanak ezek értékesítésére. Munkám harmadik, s egyben utolsó fejezetében komparatív elemzés keretein belül vizsgálom azt, hogy Európa más régióiban hogyan tudják értékesíteni az adott térségre jellemző etnokulturális sajátosságokat.

Tóth – Batizán Emese Emőke meglátása szerint a kulturális örökség, az a mindenütt meglévő erőforrás, mely gazdasági, kulturális és politikai funkciót is betölt egyszerre. Ebből fakadóan az etnokulturális jellemzők régiókként eltérőek, s ezért is lehet építeni az értékesítésére, hiszen nem találkozni két etnokulturálisan azonos térséggel. Tóth-Batizán további értelmezése szerint a kulturális örökségek értékesítése a múlt egy szele, mely kiválasztásra kerül haszonszerzési céllal. S ez a jelenben változik, mert a kereslettől függően mindig más kerül fókuszba. Vélekedése szerint, amikor egy adott társadalom kulturális örökségét vesszük górcső alá, akkor kizárólag többes számban beszélhetünk ezekről az etnokulturális értékekről.⁹⁸

Annak ellenére, hogy az említett szociológus kitér arra, hogy minden régió etnokulturális jellemzői eltérőek, meglátásom szerint a Kárpát-medence az a földrajzi terület, melynek régiói hordoznak magukban egyszerre több hasonló és több eltérő elemet. Mindezt arra alapozom, hogy bár különböző országok képezik a régiót, történelmileg többszáz éven át egy állam kötelekét alkották. Emellett a Kárpát-medencében él közel 12 millió magyar. A külhoni területekben az is hasonló, hogy több különböző etnikum él egymás mellett évszázadok óta. A régiók multietnikumát mi sem tükrözi jobban, mint az hogy Romániában is élnek magyarok románok mellett, de Ukrajnában is egymás mellett élnek az ukránok, magyarok és románok, de Szlovákiában is szlovákok ukránokkal s magyarokkal találkozhatnak nagy számban. S mindez többszáz éves történelemre tekint vissza.

Ebből fakadóan szeretném vizsgálni, hogy Kárpátalja etnokulturális jellemzőinek értékesítése milyen azonos és eltérő elemek foglal magában, két összehasonlítható régióval. Első körben a Kárpát-medence egyik térségével, Székelyfölddel szeretnék párhuzamot vonni. Majd jelen fejezet második részében Dél-Tirol vidékét venném összehasonlításom alapjául.

3.1. Székelyföld jellemzése

A mai Románia területén lévő Kovászna, Hargita és Maros megye, valamint Bákó, Brassó és Neamt megyék egyes részei alkotják a több, mint 12 000 km² területtel rendelkező Székelyföldet. A

⁹⁸ TÓTH-BATIZÁN Emese Emőke: *A turisztikai piac szerkezete és etnikai turizmus Székelyföldön*. Budapest, 2020. 58-64.

külhoni területek közül ebben a régióban él a legtöbb magyar. A székelyek közigazgatási egysége 500 éven át, a *szék* kifejezés volt, amely egyenlő a mai értelemben vett *megye* kifejezéssel.⁹⁹

3.1.1. Székelyföld történelmi áttekintése

Székelyföld kelet-európai régió, mely a 11–16. században Magyarországhoz tartozott, autonóm fejedelemség volt az Oszmán Birodalomban (16–17. század), majd a 17. század végén ismét Magyarország része lett. A 20. század első felében beépítették Romániába. A 12. században írott okiratokban először elnevezett vidék északról és keletről a Kárpátok, délről az Erdélyi-Alpok, nyugatról a Bihar-hegység által határolt területre terjedt ki. A magyarok a 9. század végén hódították meg a területet, és 1003-ban megerősítették uralmukat a térség felett, amikor István király a legenda szerint legyőzte Gyula herceget. A letelepedett magyarság ösztönözte a térség politikai és gazdasági fejlődését. Az 1241-es mongol invázió okozta megszakítás ellenére Erdély (miközben a magyar királyság része maradt) a következő évszázadok során sajátos autonóm egységgé fejlődött, különleges vajdájával.¹⁰⁰

Amikor a törökök az 1526-os mohácsi csatában döntően legyőzték a magyarokat, Erdély gyakorlatilag függetlenné vált. Majd Magyarországot felosztották a Habsburgok és a törökök között, Erdélyt pedig autonóm fejedelemséggé alakították, amely török irányítása alá került 1566-ban. A következő évszázadban a Báthory-dinasztia majd, Bocskay István, később Bethlen Gábor és I. Rákóczi György vezette Erdélyt.

II. Rákóczi György uralkodása alatt a törökök Erdély növekvő erejét megfékezni igyekeztek, megfosztották létfontosságú nyugati területétől, és az engedelmes Apafi Mihályt tették meg fejedelemmé. Nem sokkal később a törökök vereséget szenvedtek, majd 1699-ben a törökök elismerték Erdély elvesztését. Ezt követően a római katolikus és a bürokratikus hatalom nyomása fokozatosan aláásta Erdély jellegzetességét. A székely nemesek hanyatló befolyását beárnyékoló erős magyar mozgalom sürgette a fejedelemség elkülönült közigazgatásának feladását és Magyarországgal való integrációját. Majd az 1848-as forradalom idején az erdélyi magyarság azonosult a felkelőkkel. Amikor a Habsburgok újra megerősítették uralmukat Magyarország felett, Erdélyt elválasztották Magyarországtól de 1867-ben újra visszacsatolták a régiót.¹⁰¹

Az első világháború után Erdély Románia részévé vált, majd a második bécsi döntés szerint visszakapta Magyarország a régiót. De az 1947-es párizsi békeszerződés értelmében Székelyföld és Észak-Erdély újra Romániához került.¹⁰²

3.1.2. Székelyföld etnokulturális jellemzése

⁹⁹ HORVÁTH Gyula: *Székelyföld*. Dialóg Campus Kiadó, Budapest-Pécs, 2003. 84.

¹⁰⁰ EGYED Ákos: *A székelyek rövid története a megtelepedéstől 1918-ig*. Pallas-Akadémia Kiadó, Csíkszereda, 2006. 288.

¹⁰¹ KÖPECZI Béla: *Erdély rövid története*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1993. 94.

¹⁰² U.o. 102.

Kós Károly meglátása szerint Erdély az a hely, ahol három nép és három kultúra találkozik és él szomszédságban, úgy hogy mindhárom megőrzi saját hagyományait, értékeit, de ezzel együtt elválik, megkülönbözteti saját magát az őket „*körülvevő idegen, mégis rokon népektől és kultúráktól*”. Jelen alfejezet sorai között nem tudom teljes egészében feltárni Székelyföld etnokulturális jellemzőit, de a teljesség igénye nélkül szeretném bemutatni a legkiemelkedőbb elemeket.

ÉPÍTETT ÖRÖKSÉG

Az UNESCO világörökség részét képezik Erdély erődtemplomos falvai. A világörökség 7 erdélyi falvat jegyez: Berethalom, Kelnek, Prázsmár, Székelyderzs, Fehéregyháza, Nagybaromlak, Szászkézd, melynek középkori templomai különleges építmények. Abból fakadóan váltak kiemelkedővé ezek a templomok, hogy egyik fő funkciójuk a lakosság védelmezése volt a törökökkel szemben.¹⁰³

Szintén a világörökség részét képezi Segesvár történelmi városa. A várból, több toronyból, s a térség egyik legkorábbi gótikus stílusban épült templomából áll Segesvár azon része, mely az UNESCO világörökség részét is képezi.¹⁰⁴

A marosvécsi Kemény-kastélyt a 18. században építette Kemény József, az itteni földbirtokos család egyik tagja. A kastély a barokk stílusjegyeit mutatja, és számos érdekes építészeti részlettel rendelkezik. Az épület homlokzata kiemelkedő részei között található a közepén elhelyezkedő díszes bejárati kapu, amelyet két oldalt kőszobrok díszítenek.¹⁰⁵

A 18. században épült a válaszúti Bánffy-kastély. A neoklasszicista stílusban épült kastélyt Bánffy György építette. Az épület számos funkciót betöltött 1960 óta, jelenleg kulturális intézményként funkcionál.¹⁰⁶

Az épített örökség vallási funkcióval rendelkező épületei közül számos szakirodalom kiemeli az ákosi református templomot, a székelyderzsi unitárius templomot és a Farkas utcai református templomot. Ez utóbbi Kolozsváron található. Mely Románia második legnagyobb városa, s számos épített örökség található itt. A város egyik legősibb épülete Mátyás király szülőháza. A gótikus stílusban épült emeletes házban született 1443-ban Hunyadi Mátyás. Az épületben napjainkban képzőművészeti felsőoktatási intézmény található.¹⁰⁷

Kolozsvár főterén található Székelyföld egyik jellegzetessége a Szent-Mihály templom. A középkori gótikus és barokk stílusú római katolikus templom a második legnagyobb templom az országban. Az épület belső részén számos értékes műalkotás, falfestmény és szobor látható, többek

¹⁰³ FÜZESINÉ SZÉLL Szilvia. *Világörökségek enciklopédiája*. Kossuth Kiadó, Budapest, 2011. 210.

¹⁰⁴ LŐRINCZ Anna: *Erdély legjei – Maros megye: Segesvár történelmi központja*. Maszol.ro. Elérhető: <https://maszol.ro/belfold/Erdely-legjei-Maros-megye-Segesvar-tortenelmi-kozpontja> (2023. 04. 23.)

¹⁰⁵ BIRÓ József: *Erdélyi kastélyok*. Új Idők Irodalmi Intézet, Budapest, 2002. 35.

¹⁰⁶ LŐRINCZ Márta: *A válaszúti kastély Bánffy Ádám munkásságának tükrében*. Kolozsvár, 2009. Elérhető: http://etdk.adatbank.transindex.ro/pdf/muvt_lorincz.pdf (2023. 04. 23.)

¹⁰⁷ SZÁDECZKY Lajos: *Mátyás király születési háza*. Erdélyi Múzeum.

között a barokk stílusú főoltár, amelynek központi eleme Szent Mihály arkangyal. A Szent Mihály-templom a kolozsvári vártemplommal és a Szent György-templommal együtt a város legrégebbi és legjelentősebb egyházi épületei közé tartozik.¹⁰⁸

GASZTRONÓMIA

Székelyföld gasztronómiája hasonlóan széleskörű, mint Kárpátalja esetében. Számos gyűjtemény, kalauz, szakácskönyv foglalja össze ezeket a recepteket. Az Erdélyi konyha – Kolozsvári szakácskönyv (2017) már előszavában kiemeli, hogy erdély híres az egyszerű, házias, de mégis különleges ízeiről. A szerzők kiemelik, hogy a térség gasztronómiájának alapkövei a székelykáposzta, a kolozsvári káposzta, az udvarhelyi és a székelykői sajt, az erdélyi édesmálé.¹⁰⁹

A székelyföldi gasztronómia kiemelkedő eleme a *parajdi só*. A 84 féle ásványianyag tartalommal rendelkező só a székelyföldi Parajdhoz közel, Európa legnagyobb sóbányájaként van számon tartva. Az ásványkincset már a római kor idején is bányászták, de a mai értelemben vett kitermelés a 18. században kezdődött. Később gyógyászati célra is alakítottak ki lehetőséget. Emellett olyan termékeket árusítanak melynek alapja a parajdi só. Ezek a termékek:

- parajdisó-tégla,
- parajdisó-lámpa,
- parajdisó-szappal,
- parajdisó-párna,
- parajdisó-mécses.

Emellett túrákat és túrlatokat is szerveznek a bányában, melynek nagy népszerűsége van. A térség természeti adottsága még a Só-szoros és a Só-szakadék. A sóbánya és térsége, valamint a sós gyógyfürdő a Sóvidék turisztikai vonzatának köszönhetően Parajd községnek, és a vidék falvainak lehetőséget adott a szálláshelyek, portékák értékesítésére.¹¹⁰

Szintén különlegessége a székelyföldi gasztronómiának a csíki sör. A helyi, hagyományos sörkészítés a 16. századtól jelen volt Csíksomlyó környékén. 10 évvel ezelőtt az egykori csíkszentsimoni manufaktúrában újraszerveződött a helyi sörgyártás, azzal a céllal, hogy az egykori hagyományos módszerrel készítik majd az italt. Majd hosszabb védjegy problémák után a csíki sör először az *Igazi Csíki Sör* nevet, majd végül a *Tiltott Csíki Sör* nevet kezdte el alkalmazni kézműves termékeire. Mára a termék nemcsak a helyi piacon van jelen, de Felvidéken, Magyarországon és Délvidéken is értékesítik termékeiket. A kézműves sörök értékesítésén túl, kihasználva a termék népszerűségét Székelyföld és Magyarország szerte *Tiltott Csíki Sörözöket* nyitottak.¹¹¹

¹⁰⁸ ASZTALOS Lajos: *Kolozsvár épített kincsei*. Stúdium, Kolozsvár, 2008. 11.

¹⁰⁹ SÁNDOR Barna: *Mi lesz veled székelyföldi gasztronómia*. Gasztronomia.ro. Elérhető: <https://gasztronomia.ro/mi-lesz-veled-szekelyfoldi-gasztronomia> (2023. 04. 24.)

¹¹⁰ JÓZSA András: *A Sóvidék és fürdői*. Firtos Művelődési Egylet, Korond, 2002. 73.

¹¹¹ *A székely pityóka*. Elérhető: <https://csikisor.hu/pages/a-szekely-pityoka> (2023. 04. 24.)

A gasztronómiai termékek közé tartoznak a szárított gyógynövények, teák, gyógyhatású likőrök és a *zakuszkák*, vagyis a kézműves krémek, melyet kenyérrre kell kenni. Ezutóbbi közül kiemelkedik népszerűségében a padlizsánkrém különböző elkészítési módokkal. Emellett említendő a házi kézműves lekvárok, valamint a házi készítésű csokoládék.¹¹²

FESZTIVÁLOK

Székelyföldön számos olyan fesztivált szerveznek, mely arra hivatott, hogy a közösségi esemény tematikájának megfelelően nagyobb tömegeket mozgasson meg. A 2023-as évben a következő fesztiválokat szervezik meg, amelyek a koronavírus-járvány előtt is megszervezésre kerültek.

Fesztivál stílusa	Megnevezés	Dátum	Helyszín
Ifjúsági	Cloud Youth Festival	május 5-7	CsíkSZereda
Gasztronómia	Tiltott fesztivál	május 13 – szeptember 23	CsíkSZentsimon
Gasztronómia	Tusnad Gastro Blues Fest #4	június 2-4	Tusnádfürdő
Ifjúsági	NyárON Szereda fesztivál	június 15-18	CsíkSZereda
Ifjúsági	Smart Fest	június 30 – július 2	Borszék
Ifjúsági	VIBE	július 6-9	Marosvásárhely
Zenei	CsíkSZeredai régizene fesztivál	július 8 -16	CsíkSZereda
Multietnikus művészeti és gasztronómia	Borszék Bogrács Fest	július 14-16	Borszék
Tematikus	Bálványosi Nyári Szabadegyetem és Diáktábor - Tusványos	július 18-23	Tusnádfürdő
Zenei	Voltaj	július 28-29	Székelykeresztúr
Összművészeti	Egyfesz	augusztus 3-6	GyergyóSZentmiklós
Gasztronómia	Parajdi Töltöttkáposzta Fesztivál	szeptember 15- 17	Parajd

4.sz.táblázat. Székelyföldi fesztiválok 2023-ban

Forrás: saját szerkesztés a visitharghita.com alapján¹¹³

¹¹² Erdélyi vásártér. Elérhető: <https://erdelyivasarter.ro/hu/page/142/rolunk6> (2023. 04. 25.)

¹¹³ visitharghita.com Elérhető: <https://visitharghita.com/hu/events> (2023. 04. 26.)

A 4.sz. táblázatban látható, hogy Székelyföldön májustól szeptemberig a nagyobb városokban, központi településeken nagyszabású fesztiválokat szerveznek különböző tematika szerint, például: ifjúsági-, gasztronómia-, összművészeti-, zenei fesztiválok.

TÁRGYI ÖRÖKSÉG

Székelyföld anyagi kultúrája, tárgyi örökségei – csakúgy mint Kárpátalja értékei – magukban hordoznak egy szeletet a régióról. Székelyföld kiterjedése miatt számos olyan szakirodalmi mű született mely örökségeit veszi számba (pl. Hunyad megyei értéktár). Emellett 2015-ben megalakult az Erdélyi Magyar Értéktár Bizottság, mely civil szervezeteket tömörítve, közösen ítéli oda az *Erdélyi Magyar Érték* nívót. A bizottság célja nemcsak a kiemelkedő értékek beazonosítása, de átörökítése is.¹¹⁴

A székelykaput másként Erdély örökségének is nevezik, s egyben a népművészet, valamint a hagyományos népi építészet ötvözete évszázadok óta. A tájegységként változó kapu több funkciót is betöltött: reprezentálta a gazda anyagi helyzetét, láthatóvá tette a tájegység motívumait, a galambducban a galambok fészkeltek. Szejkeföldön a híres néprajzkutató, Orbán Balázs sírjához 16 székelykapu vezet, mely közül a leghíresebb a kutató által állítatott székelykapu 1888-ból.¹¹⁵

A tárgyi örökség részét képezik még a kerámiák, melyek közül kiemelkedik a korondi kerámia. A fazekasságot már a középkor óta művelik a sóvidéki faluban, ahol nemcsak készítik de értékesítik is a különböző kerámiai termékeket.¹¹⁶

További székelyföldi tárgyi örökségek még a székely bicska, mely nagy népszerűségnek örvend. Emellett a kézimunkával készült hímzések és szőttesek. A hímzett viseleteken túl kiemelkednek még a népies öltözetek, bocskai ruhák és kalapok. Mindezeket nemcsak e térségben készítik el, de árusítják is.

3.2. Etnokulturális jellemzők értékesítése Székelyföldön

Horváth Alpár (2010) megfogalmazása szerint Székelyföld abból fakadóan, hogy ott élnek a legnagyobb számban külföldi magyarok, egy etnikai régió, mely magában hordozza a magyarság sajátos jegyeit. Emellett, turisztikai desztináció a magyarok számára, egyrészt a természeti környezet, a székely nemzeti értékek, s az élményhozadék miatt. A székelyföldi etnikai turizmus egy sajátos kisebbségi kultúrával rendelkező térség turizmusa.¹¹⁷

Mélyinterjú keretein belül megpróbáltam szélesebb körben rálátni a témára. Sorbán Boglárka sepsiszentgyörgyi, a Sapientia EMTE nemzetközi kapcsolatok szakos hallgatója. A megkérdezés

¹¹⁴ *Megalakult az Erdélyi Magyar Értéktár Bizottság*. Maszol.ro Elérhető: <https://maszol.ro/kultura/54179-megalakult-az-erdelyi-magyar-ertektar-bizottsag> (2023. 04. 27.)

¹¹⁵ BALASSA M. Iván: *A székelykapu*. Terc, Budapest, 2011. 9.

¹¹⁶ *A Korondi Kerámia*. Erdély online. Elérhető: <https://www.erdely-online.hu/kultura/a-korondi-keramia/> (2023. 04. 27.)

¹¹⁷ HORVÁTH Alpár: *A területi turizmusfejlesztés lehetőségei a Székelyföldön*. Pécs, 2010. 32-54.

főcélja egy Székelyföldön élő, s a témára rálátással rendelkező szemléletének feltárása, a romániai régió etnokulturális jellemzőinek értékesítése kapcsán.

L.I.: *Milyen fesztiválok vannak Székelyföldön?*

S.B.: *Nagyon színes a választék, minden jellegű fesztivál megtalálható is az év minden szakaszán. Falvakban, kisebb városokban majálisok, város- és falunapok vannak. A nagyobb városokban pedig tematikus fesztiválokat szerveznek.*

L.I.: *Melyek azok az ételek, amelyek egy székelyföldi étlapról nem hiányozhatnak?*

S.B.: *Erdélyi töltött káposzta, gulyás, tyúkhúsleves, erdélyi paraszt csorba, brassai aprópecsenye, pacal leves, turós puliszka, ragu.*

L.I.: *Az éttermek mire építenek leginkább? Inkább a régió reprezentálására, vagy a hagyományos székely ízek kínálására?*

S.B.: *Székelyföldön annyi látványosság van, akár természeti-, történelmi-, földrajzi-, kulturális látványosság, amely különböző területeken fellelhető, így azok vonzáskörzetében vannak az éttermek. S ezek a helyek a hagyományos, házias székely ízeket tükrözik vissza. Tehát egy ilyen étteremben magyar motívumokkal fog rendelkezni a hely, lehetséges hogy székelykapu lesz a bejárat, s nehéz lesz akár egy román ételt is találni az étlapon.*

L.I.: *Hogyan/hol/miként tudják értékesíteni az etnokulturális javakat?*

S.B.: *Nagyon sok termelői vásár vagy ahogy a helyiek mondják, bazár van Székelyföldön, ahol a kézműves termékeket árusítják. Ezenkívül több ilyen jellegű üzlet is található. Mint már említettem, számos népszerű Székelyföldi látványosság, érdekesség van, s ennek vonzáskörzetében a főutakon árusítják sokan portékáikat. Például, van aki erdélyi kürtöskalácsot árul, van aki népviseleti ruhát és bocskai ruhát, van aki szőttes és bőrből készült termékeket. Ez megyékként is eltérő tud lenni, például sóvidéken nagyon népszerű portéka a parajdisóból készült dolgok és a kerámiák, a mi vidékünkön vagy például Szentiványlaborfalván a háznál készült kürtöskalács a portéka. De nagyon sokféle online piactér van, ahol értékesítenek.*

L.I.: *Milyen tömörítő védjeggyel különböztetik meg a székelyföldi termékeket?*

S.B.: *A székely termék névvel vannak ellátva az itteni kézműves, hagyományos termékek.*

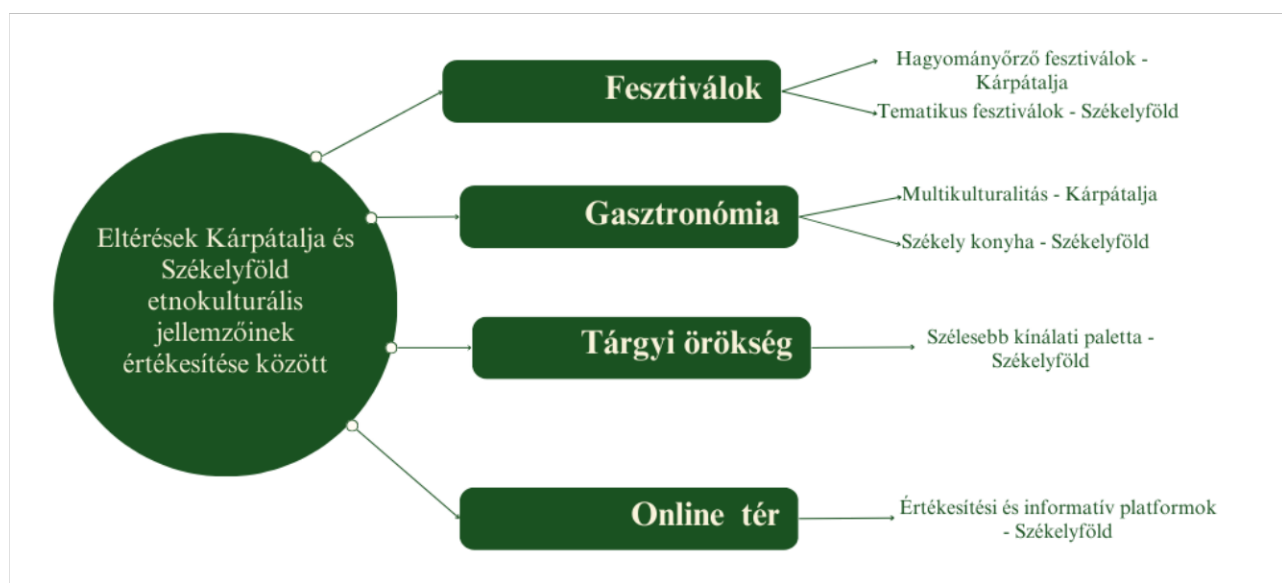
L.I.: *Van olyan múzeum, néprajzi helység, amely reprezentálja a székelyföldi kultúrákat?*

S.B.: *a Székely Nemzeti Múzeum mutatja be a székely nép történelmét, kultúráját hagyományait.*

3.3. Kárpátalja és Székelyföld etnokulturális jellemzőinek összehasonlítása az értékesítések tükrében

Diplomamunkám előző fejezetei rámutatnak arra, hogy mind Kárpátalja, mind Székelyföld sajátos etnokulturális jellemzőkkel bír. Számos olyan tulajdonság van, melyben hasonló a két régió,

több olyan pont is van, amiben eltérnek egymástól. Munkám jelen alfejezetében ezt szeretném górcső alá venni.



2.sz.ábra. Eltérések a kárpátaljai és székelyföldi etnokulturális jellemzők értékesítése között

Forrás: saját szerkesztés

Az **épített örökségek** összehasonlításakor kiemelendő, hogy mindkét régió rendelkezik UNESCO világörökséggel. Megjegyzendő emellett az is, hogy míg a kárpátaljai fatemplom, addig a székelyföldi erődtemplomok rendelkeznek ezzel a címmel.

A **fesztiválok** vizsgálatokor láthatjuk, hogy kiterjedéséből adódóan Székelyföldön több fesztivál megtalálható, mint Kárpátalján. De míg vidékünkön a fesztiválok célja a kisebb közösségek megszólítása, a helyi értékek, hagyományok őrzése, felelevenítése, addig Székelyföldön a fesztiválok más-más tematikával kapcsolatban kerülnek megrendezésre, s a cél, hogy minél nagyobb tömegeket mozgassanak meg a rendezvény által. Eltérő a két régióban az is, hogy míg Kárpátalján három fő csoportba lehet kategorizálni a fesztiválokat, addig ez a romániai régióban már nem lehetséges, hiszen sokkal szélesebb a kínálat ebből a szempontból. Ebből adódóan, az értékesítési lehetőségek eltérnek egymástól, hiszen míg egy kárpátaljai hagyomány-központú fesztiválon lehetőség van etnokulturális javak értékesítésére, addig egy nagyobb volumenű, tematikus székelyföldi fesztiválon ez nehezebb tud megvalósulni.

Gasztronómiai szempontból tekintve az összehasonlítást láthatjuk, hogy míg a kárpátaljai éttermi kínálat a térség multikulturális mivoltjára épít, addig a székelyföldi éttermi kínálat a hagyományos, székely ételekre fókuszál. Továbbá, láthatjuk, hogy a gasztronómiai késztermékek nagyobb számban vannak jelen más országok piacán (pl. csiki sör).

Az etnokulturális jellemzők vizsgálatakor a **tárgyi örökségek**, anyagi kultúra szemügyre vételezésével látható, hogy mindkét régió a rendelkezésére álló javakat értékesíti. Különbség az értékesítésben abból adódik, hogy Székelyföldön több olyan termék van, amely Kárpátalján nem fellelhető (pl. kerámiák, Bocskai ruhák). Ezutóbbi nem Kárpátalja hiányossága, hanem a székely nép etnokulturális sokszínűségének eredménye.

A helyi termékekre vonatkozó **egységesítő márka**, mindkét régióban megtalálható. Kárpátalján a *megbízható, kárpátaljai helyi termék* névvel van ellátva, addig Székelyföldön ez a *székely termék* nevet viseli. Mint védjegy, mindkettő ugyan azt a célt szolgálja saját régiójában.



3.sz. ábra. A megbízható, kárpátaljai, helyi termék védjegy és a székely termék védjegy

Az két régió etnokulturális jellemzőinek értékesítése hasonló színtereken játszódik le. Azonos mindkét helyen, hogy a forgalmas útszakaszok mentén árúsítanak. Emellett míg Kárpátalján a fesztiválok is biztosítanak erre lehetőséget, addig Székelyföldön termelői piacok, bazárok vannak erre a célra. A gasztronómiai vonatkozású etnokulturális jellemzők Székelyföldön vagy éttermekben, vagy az előállítási helyszínen valósul meg (pl.: parajdisó, csíki sör), addig Kárpátalján az éttermek mellett, tematikus útvonalak vannak kidolgozva (pl.: kárpátaljai bor útvonal). További hasonlóság, hogy mindkét régióban van a helyi értékekre specializálódott, értékesítési üzlet. Kárpátalján a beregszászi *Kárpátikum* üzlet, Székelyföldön régiós szinten több is fellelhető. Ami eltérő az értékesítési helyek között, hogy számos olyan internetes platform van, ahol a székely termékeket meg lehet vásárolni. Például:

- <http://www.szekelytermekek.hu/>
- <https://www.erdelyitermekek.hu/>
- <https://www.erdelyibazar.hu/>
- <https://erdelyikezmuves.hu/>
- <http://carpaticum.hu/>
- <https://napsugarshop.com>

A világhálón nemcsak értékesítési célú székelyföldi oldalak megtalálhatóak, hanem informatív céllal is régiók, különböző turisztikai egységek weboldalakat üzemeltetnek, az oda érkezők széleskörűbb tájékozódása érdekében. Ez Kárpátalján még nem annyira elterjedt.

További eltérés a két régió között, hogy tudatosan, szervezett szinten a székelyföldi vendéglátó egységek, szolgáltatók, egyéb helyszínek egymásra építenek, egymás szolgáltatásait, látványosságait népszerűsítik, annak érdekében, hogy az etnikai turizmus keretében érkezett látogatók minél tovább maradjanak a térségben, minél nagyobb rálátást kapjanak a régióról. Mely nagyobb hozamot is eredményez ezáltal.

Láthatjuk, hogy több azonosság és eltérés is van a két régió között. A hasonlóságok oka, hogy külföldön, magyarul a régiókról beszélünk. A különbségek mibenléte több szempontból is megközelíthető: elsőként nem mehetünk el amellett, hogy Románia Európai Unió ország, mely nemcsak emeli a régió infrastruktúrájának szintjét, de több lehetőséget biztosít az értékesítési szereplők fejlődésére különböző pályázatok és szervezetek által. Emellett, az uniós tagság megkönnyíti a határátlépést, mely egy nehézség Kárpátalja szempontjából. Másrészt a magyar nemzetben belül a székely nép egy külön entitás, mely etnokulturális jegyeivel még jobban elkülönül. Emellett, Székelyföld földrajzi kiterjedése, lélekszáma, természeti adottságai további okot adnak az etnikai turizmus fejlődésére. Székelyföldhöz hasonlóan Kárpátalja is rendelkezik számos kiemelkedő értékkel, viszont ennek nem akkora a mértéke, mint az erdélyi régióknak.

3.4. Dél-Tirol jellemzése

Adams és Goldbard (1995) megfogalmazása szerint dél-Tirol térségét tekintik a jelenlegi legjobb modellnek arra vonatkozóan, hogyan tudna kinézni a többnemzetiségű és transzkulturális „régiók Európája” a nagyobb európai egyesülési projekt szolgálatában, amely nemcsak a jószándékon, hanem a jogi igazságosságon és az egyenlőségen is alapul.¹¹⁸

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 retoroman (ladin) anyanyelvű kisebbségek 68 %-a a lakosságnak, illetve 4 %-a, valamint az olasz nemzetiségű lakosság 28 %.¹¹⁹

Az első világháború végén Tirol déli részét a lakosság akarata ellenére 1919-ben a St. Germain-i szerződéssel Olaszországhoz csatolták. 1922-ben Benito Mussolini és az olasz fasizmus került hatalomra, amely ellenséges volt minden kulturális sokszínűséggel. Mussolini a nemzeti „homogenizálásra” összpontosítva szisztematikus és szervezett erőszakkal kezdte olaszosítani az elcsatolt területet. 1943-ban a német csapatok megszállták Észak-Olaszországot, és Dél-Tirol az Alpok hadműveleti zónája, valamint a Nagy-Németországhoz csatolt Adria-tengermellék hadműveleti zóna része lett.

¹¹⁸ GYIMESI Balázs: *South Tyrol: a model for autonomous regions?* Nouvelle Europe, 2018. Elérhető: <http://www.nouvelle-europe.eu/en/south-tyrol-model-autonomous-regions> (2023. 04.28.)

¹¹⁹ Georg GROTE - Hannes OBERMAIR: *A Land on the Threshold. South Tyrolean Transformations, 1915–2015*. Peter Lang, Oxford, 2017. 10-27.

A második világháború után, 1945-ben megalapította a Dél-Tiroli Néppártot. Majd a szövetségesek úgy döntöttek, hogy a tartomány Olaszország része marad, Olaszország és Ausztria 1946-ban megállapodást kötött a német kisebbség jogainak elismeréséről. A németet és az olaszt is hivatalos nyelvvé tették, és engedélyezték a német nyelvű oktatást.¹²⁰

1969-ban írták alá a megállapodást, amely kikötötte, hogy a dél-tiroli vitákat a hágai Nemzetközi Bíróság elé terjesztik rendezésre, a tartomány nagyobb autonómiát kap Olaszországon belül, és Ausztria nem avatkozik bele Dél-Tirol belülegyeibe. Az 1972-től kapott új autonóm státusz jelentős szintű önkormányzatiságot eredményezett, a Bolzano tartomány nagy pénzügyi forrásai miatt. 1972-1992 között közös vitarendezési nyilatkozat született, melynek keretein belül sikerült deklarálni a kultúra és az iskoláztatás kérdését. A további vitás kérdések rendezését az Európai Unió tagság tovább segítette.

1996-ban megalakult a Tirol-Dél-Tirol-Trentino Eurorégió az osztrák Tirol állam és az olaszországi Dél-Tirol és Trentino tartományok között. Az egyesület határai a régi Tirol vármegyének felelnek meg. A cél a regionális béke, megértés és együttműködés előmozdítása számos területen. A régió közgyűlései több alkalommal is üléseznek, és Brüsszelben közös összekötő irodát hoztak létre az Európai Unióval.¹²¹

A 2011-es népszámlálás szerint a lakosság 62,3%-a használja a németet anyanyelveként, s 23,4%-a beszél olaszul, főként a két legnagyobb városban és környékén, valamint 4,1%-a beszéli a ladint, a rétoromán nyelvet. Emellett, főleg az áttelepült lakosság beszél valamilyen más nyelvet 10 %-ban.

Dél-Tirol, 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.¹²²

3.5. Etnokulturális jellemzők Dél-Tirolban

TERMÉSZETI ÉS ÉPÍTETT ÖRÖKSÉG

A mintegy 200 millió évvel ezelőtt keletkezett Dolomitokat, az UNESCO természeti világörökségnek nyilvánította a régióban. A világörökség részét képezi még 7 nemzeti és természeti park is, mely a természeti örökség további fontosságára hívja fel a figyelmet. A természeti parkok

¹²⁰ GULYÁS László: *A dél-tiroli kérdés rövid története*. Aracs, Szabadka, 2006. 84-89.

¹²¹ ROGERS Brubaker: *Nemzeti kisebbségek, nemzetesítő államok és anyaországok az új Európában*. Regio, 17. évf., 3., Budapest, 2006. 8-12.

¹²² Georg GROTE: *The South Tyrol Question 1866–2010*. Peter Lang, Oxford, 2012. 113-131.

mellett tavak és tórendszerek is színesítik a térség természeti örökségét. Szintén a természet adta lehetőségekből fakad a téli- és nyári aktív sportok lehetőségeink vonzereje is.¹²³

Az épített örökségek között 800 kastély és kúria található, melyek közül nagy népszerűségnek örvend a Roncolo Castel, mely a 13. században épült s reprezentálja a térség középkori művészetét és történelmét. A Tiroli Kastély mutatja be széleskörűen Dél-Tirol történelmét és kulturális értékeit. A Schloss Trauttmansdorff a régió növényeit mutatja be egy botanikus kertben elterülve. Az épített örökség mellett közel 90 múzeum található, különböző tematikákkal. Közülük kiemelendő a Dél-Tiroli népviseletek múzeuma, ahol a térség minden népviseletének kiállításra kerültek ruhadarabjai. Valamint, a Ladin Ciastel de Tor Múzeum közelebb hozza a látogatókat a Dolomitokban található Ladin-völgyek történelméhez, nyelvéhez, kultúrájához, régészetéhez, geológiájához, legendás világához, kézművességéhez és turisztikai fejlődéséhez. Voltaképp bemutatja a ladinok múltját és jelenét.¹²⁴

A vallási vonatkozású épületek között említendő, a templomok, székesegyházak, kolostorok. A tiroli térség egyik legrangosabb apátsága Novacellában található, Várna községben. Az apátságban található egy könyvtár, kéziratgyűjtemény és egy művészeti galéria gótikus stílusú festményekkel.¹²⁵

NÉPVISELET

Dél-Tirol területén szinte minden falunak, városnak megvan a maga népviselete. Ezeket a ruhadarabokat minden ünnepi alkalomkor viselik, például vallási ünnepeken vagy körmeneteken. A társadalom alacsonyabb rangú emberei nem viselhettek többet, mint egy Loden-kabátot. A gazdáknak olyan anyagból készült ruhát kellett viselniük, amelyet maguk is tudtak előállítani. Az olyan drága anyagokat, mint a selyem és a brokát a társadalom gazdagabb emberei számára tartották fenn. Csak Mária Terézia császárné hatalomra kerülésekor módosították ezt a törvényt, hogy a lakosság bármilyen stílusú népviseletet viselhessen. Ennek eredményeként számos hagyományos viselet született, amelyeket a mai napig használnak.

Férfi népviselet: A férfiak inget, kardigánt és kabátot viselnek nadrággal és kosztümös cipővel. Kalapjukat szegfű és néhány levél díszíti. A kardigán és a kabát felső gombja nyitva marad.

Női népviselet: A nők hosszú fekete szoknyát és fekete bársonyfűzőt viselnek. A felsőruházat telején ezüst vagy színes kendő található, hosszú rojtokkal. A kabáthoz kék kötényt, a kis köpenyhez pedig fekete, vízselyem kötényt kell viselniük. Ezenkívül szalagokat viselnek. A házas nők felhúzzák a hajukat, ezüst hajtűvel és egy stílusos fésűvel, ami segít csomóban tartani a haját. A hajadon nők copfot hordanak és ezt fekete bársony szalaggal látják el.¹²⁶

¹²³ FAJTH Tibor: *Itália*. Panoráma, Budapest, 1964. 148-150.

¹²⁴ *Dolomites.org*. Elérhető: <https://www.dolomites.org/> (2023.04.29.)

¹²⁵ *Churches & chapels in the Eggental valley*. Elérhető: <https://eggental.com/en/eggental/cultural-treasures/churches-and-chapels> (2023.04.29.)

¹²⁶ PALLAVER Günther: *Dél-Tirol multikulturális tartomány?* Educatio, 9.évf., 1-4., Budapest, 2000. 315-319.

NÉPI MESTERSÉGEK

A Dél-Tiroli hagyományok részét képezték a téli esték, melyek fonással, szövással, tollhímzéssel, varrással, fafaragással teltek. Így készültek a mindennapi használatra szánt cikkek, mint például a kosarak és a gyapjúharisnyák, valamint a művészi tárgyak, például a betlehemes figurák és a tipikus dél-tiroli ünnepi ruházat kiegészítői.

Az egyik évszázados mesterség Dél-Tirol területén a tollhímzés. A kézművesek legtöbbször pávatollal hímeznek nadrágszíjakat, csengőszíjakat, öveket, hagyományos cipőket és kiegészítőket, például pénztárcákat, kulcstartókat és egyebeket. A Dél-Tiroli faesztérgálás első említése a 13. századra tehető. Emellett a fafaragók kézzel formálják a fát, és betlehemes figurákat, valamint világi, vallási és modern műtárgyakat készítenek belőle. A hordókészítés a hagyományos mesterségek egyike. A hordókészítők hordókat, konténereket és edényeket gyártanak fából. A bolzanói üdülőrégióban és környékén a hordókészítők elsősorban boroshordókat, kádat és egyéb, a borászathoz szükséges eszközöket gyártottak.¹²⁷

Dél-Tirol mindig is gazdag vidéki kézműves múlttal rendelkezett. Itt a helyi művészek egyedi, különleges darabokat készítettek saját terveik alapján. Ilyenek voltak például az arany és ezüst ékszerek, faragott faszobrok vagy díszes bejárati kapuk. Később ott alakultak ki a kézműves- és művészközpontok, ahol a legnagyobb volt a kereslet, és néha az adott völgy gazdasági gerincévé váltak. A fafaragás a Val Gardena régióban, az ékszergyártás Meranóban vagy a csipkekészítés a Tauferer Ahrntal-völgyben vált közkedvelté.¹²⁸

HAGYOMÁNYOK

A „Klöckeln” név a „klopfen” vagy „kopogás” nyelvjárási szóból származik. A három „Klöckel éjszaka” a téli napforduló előtti három csütörtök este. Az álarcos fiatalok csoportosan mozognak házról házra, hangzavart keltenek és ajándékokat kérnek. Eközben két dalt énekelnek, a „Klöckel” dalt és a köszönődalt, mindkettőt hagyományos dallamokra.

Szent Miklós napján, december 6-án sok faluban körmenettel ünneplik az eseményt. A püspöki köntösbe öltözött Szent Miklós édességet oszt a gyerekeknek, fehérbe öltözött angyalok és krapuszok kíséretében. Ördögszerű, szarvas lények fából faragott álarcokkal, bőrökbe öltözve, zörgő láncokkal és tehénharangokkal nyírfával „tanítják móresre” a szemtelen gyerekeket.¹²⁹

Tömjént égetnek a dél-tiroli otthonokban karácsony estéjén, szilveszterkor és január 6-án este. Ezen a három füstölőéjszakán a családtagok parázssal teli serpenyőt - amelyre tömjént szórtak - körbehordoznak a házon vagy a tanyán, áldásért imádkozva. Az újév első napjaiban énekescsoportok

¹²⁷ Roland BENEDIKTER: *European Ethnic Pacification in a Nutshell: The South Tyrol Model*. Euregio Atelier, Bolzano-Bozen, 2018.30-35.

¹²⁸ *A song of devotion*. Sarntal.com Elérhető: <https://www.sarntal.com/en/sarntal-valley/culture/traditional-craftsmanship.html> (2023.04.30.)

¹²⁹ PALLAVER Günther: *Dél-Tirol multikulturális tartomány?* Educatio, 9.évf., 1-4., Budapest, 2000. 320-322.

házzól házra járnak. Három bölcsnek öltözött gyerekek vagy fiatalok, akik a karácsonyi történet szerint Keletről érkeztek, és ajándékot vittek a Krisztus-gyermeknek. Különleges dalokat énekelnek és adományokat gyűjtenek. Megszentelt krétával ráírják a ház ajtajára az évszámot és a C+M+B kezdőbetűket (Christus mansionem benedicat - Krisztus áldja ezt a házat).¹³⁰

Dél-Tirolban a húsvéti tojást hagyományosan nagycsütörtökön festik, néhol régi, természetes módszerekkel, hagymahéjjal. Húsvét vasárnapján a tojásokat sonkával és péksüteményekkel együtt kosárba teszik, és a templomban megszentelik. Utána a templom előtt összegyűlnek, hogy „Hecken”-t vagy „Guffen”-t játsszanak: két keménytojást vesznek el az „ellenfelek”, akik egymásnak ütik a végét. Az a játékos nyer, akinek a tojása nem repedt el, és a vesztes tojást trófeaként eszi meg.

A Szentivánéji és a nyári napforduló körüli tűzgyújtás szokása ősidőkre nyúlik vissza: A napfordulás máglyát, vagyis a Szent Ivánéji tüzeket már a 12. században említik először írásos dokumentumok. A 18. században azonban ezt a hagyományt újraértelmezték. 1796-ban a tiroli képviselők – tekintettel Napóleon inváziójának küszöbön álló fenyegetésére – elzálogosították a tőkét Jézus Szentséges Szívének, ha megmenekülnek. Miután a tiroli csapatok váratlan győzelmet arattak a francia erők felett, hatalmas tüzet gyújtottak a hegyeken, hogy hálát adjanak Istennek és tiszteljék a Szent Szívet. Andreas Hofer a franciák és bajorok elleni bergiseli csata előtt megújította a fogadalmat, hogy egyesítse a tiroli harcosokat. Ismét nyertek – és ez tette a Szent Szív vasárnapját jelentős ünneppé. Ma is minden évben a pünkösd utáni harmadik vasárnapon ünneplik.¹³¹

GASZTRONÓMIA

A Schüttelbrot egy hagyományos laposkenyér Dél-Tirol vidékéről. A Tiroler gröstl a legtöbb alpesi ételhez hasonlóan a gröstl is egyszerű, mégis gazdag, sült burgonyából, hagymából és szalonnából áll. Hagyományosan az ételt tükörtojással a tetejére tálalják. Santa Magdalena területén a dél-tiroli régió egyik legfontosabb helyi vörösborvidékeként tartják számon. A szőlőültetvények a Bolzano környéki lejtőkön helyezkednek el. A Speckknödelnekét úgy készítik, hogy az állott kenyeret tojással, pirított szalonnával és hagymával keverik össze. Forrásban lévő vízben főzik, és jellemzően bőséges pörkölttől vagy tiszta, forró leveshez tálalják, bár gyakran előételként is fogyasztják. A Südtiroler gerstensuppe egy hagyományos Dél-Tiroli olasz leves. A Speck egy füstölt sonkafajta, mely nemcsak élelmiszertermék, de többszáz éves hagyomány alapján készítik el.¹³²

3.6. Etnokulturális jellemzők értékesítése Dél-Tirol területén

FESZTIVÁLOK

¹³⁰ HÖRMANN Lajos: *A tiroli német nép élete*. Az Osztrák-Magyar Monarchia írásban és képben. X. kötet. Méry Ratio, Debrecen, 2014. 302-318.

¹³¹ U.o. 320.

¹³² *Typical food in South Tyrol: 10 things to eat in Bolzano*. Testaccina.com Elérhető: <https://www.testaccina.com/typical-food-in-south-tyrol-8-things-to-eat-in-bolzano/> (2023.05.01.)

Számos olyan fesztivált szerveznek meg Dél-Tirol területén, mely különböző tematika köré épül, s az adott etnokulturális jellemzőre hívják fel a figyelmet. A tinerarinelgusto.it alapján rendszereztem a legkedveltebb fesztiválokat.

Fesztivál stílusa	Megnevezés	Dátum	Helyszín
gasztronómiai	Málnafesztivál	június	Altavalle
gasztronómiai	Sardelada	július	Riva del Garda
hagyományőrző	Sagra dei Carmenit és a Festa del Carmenint	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 Speck Fesztivál	október	Bolzano
gasztronómiai	Burgonyafesztivál	október	Montagnine
gasztronómiai	Castione gesztenyefesztiválja	október	Castione
gasztronómiai	Szőlőfesztivál Meranóban	október	Merano
gasztronómiai	Tökfesztivál Pergine Valsuganában	október	Pergine Valsugana
hagyományőrző	Ciuiga fesztivál	október	San Lorenzo Dorsino
gasztronómiai	Agrifest - Avio	november	Avio

5.sz.táblázat. Dél-Tiroli fesztiválok

Forrás: saját szerkesztés az tinerarinelgusto.it alapján

TÖRTÉNELMI KÖRNYEZET

Dél-Tirol nagyobb városai egykor a bányászat és a kereskedelem gazdag központjai voltak, és legtöbbször 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 harangtornyok színesítik a történelmi városokat.

Mindehhez 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. Mely nemcsak vonzóerő a régióban, de értékesítési lehetőséget is biztosít.¹³³

¹³³ Costica DUMBRAVA: *Nationality, citizenship and ethno-cultural belonging*. Palgrave Macmillan, 2014. 69-89.

AZ ALPESI KONYHA

Dél-Tirol mezőgazdaságilag egy sűrűn művelt vidék (melyhez hozzájárul, hogy ennek fejlesztésére számos állami támogatás, fejlesztés irányul) s emellett gazdag mezőgazdasági hagyományokkal. 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 termelt „speck”. Emellett széleskörben készítenek különböző kenyereket, réteseket. Sok kis gazdaság árulja háziiparának termékeit parasztházi fogadóknál.¹³⁴

HELYI TERMELŐI PIACOK

A helyi termékeket termelői piacokon értékesítik Dél-Tirol szerte. A legnagyobb ilyen fórumok a nagyobb városokban találhatóak:

- Bozen,
- Meran,
- Brixen,
- Bruneck.

Vannak, amelyek mindennapi nyitva vannak, van amelyik csak szezonálisan, például március és október között hétvége.¹³⁵

TEMATIKUS ÚTVONALAK

Dél-Tirol területén a természeti örökségnek köszönhetően, az aktív pihenésre és időtöltésre különböző tematikus útvonalakat dolgoztak ki. Bortúrák, történelmi vonatkozású túrák, legenda ösvények, hegyi túrák, geológiai túrák – széles választék, mely során nemcsak egyszerre több ismert helyszínt, építményt tudnak megismerni, de lehetőséget biztosítanak az etnokulturális javak értékesítésére.¹³⁶

MINŐSÉG DÉL-TIROLBÓL – BRAND

A minőségellenőrzött, helyi termelőtől származó élelmiszertermékek védjegye a *Minőség Dél-Tirolból*. Csak olyan dél-tiroli mezőgazdasági és táplálkozási termékek viselhetik ezt a márkát, amelyek minősége egyértelműen meghaladja a törvényi előírásokat.

¹³⁴ PALLEVER Günther: *Dél-Tirol multikulturális tartomány?* Educatio, 9.évf., 1-4., Budapest, 2000. 318.

¹³⁵ *Farmers' markets in South Tyrol*. www.south-tirol.com Elérhető: <https://www.south-tirol.com/culture-holidays-south-tyrol/shopping/farmers-markets> (2023.05.02.)

¹³⁶ *Thematic trails in Südtirols Süden*. outdooractive.com Elérhető: <https://www.outdooractive.com/en/nature-trails/bolzano-and-environs/thematic-trails-in-suedtirols-sueden/16432883/> (2023.05.02.)



4.sz.ábra. A Minőség Dél-Tirolból márka logója

Forrás: <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 termékcsopontonként változnak, és a minőségi pecsét megfelelő hatósági dokumentumaiban vannak leírva.¹³⁷

3.7. Kárpátalja és Dél-Tirol etnokulturális jellemzőinek összehasonlítása az értékesítések tükrében

Kárpátalja lakossága több, mint duplája Dél-Tirol népességének. Vidékünk területe hasonlóan jelentősen nagyobb, mint az olaszországi régió. Dél-Tirol nemcsak az egyik leggazdagabb európai régió, de számos kontextusban követendő példaként említik. A gazdasági és kulturális jópéldákon túl, kiemelkedik azzal, hogy miként képes a 21. században több nemzetiség egy helyen együttélni, s ennek intézményi keretein belül, az autonómia által, hogyan tudják közigazgatásukat lefolytatni.

Első hasonlóságként említhetjük, hogy mindkét vidék periféria: mind Kárpátalja, mind Dél-Tirol jóval távol esik a fővárostól, s az ipari központoktól. Történelmileg is levonható az azonosság, hiszen mind a két vizsgált terület a Saint-germaini békeszerződés értelmében kerül új fennhatóság alá. Továbbá, mindkét vidék területén található UNESCO világörökség. 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, de az aktív téli sportok lehetőségének is biztosítanak színteret. A lakosság összetétele is hasonlóan alakult a két vidéken: a többségi nemzettel együtt területen élnek, a jelentős számú etnikai kisebbségek. Az egységesítő márka, szintén mindkét vidéken fellelhető.

Az első, és jelentős különbség a két régió között, hogy Dél-Tirol Olaszország, tehát az Európai Unió része. Ez a határátlépés szempontjából sokkal könnyebben megvalósítható az Unió Tagállamok

¹³⁷ *Guaranteed high quality and local production. The delicious taste of South Tyrol* Elérhető: <https://www.qualitaetsuedtirol.com/> (2023.05.02.)

állampolgárainak. Másrészt, az autonómia intézménye lehetővé teszi, hogy a költségvetési forrásokat helyben tartva, a térséget lokálisan tudják fejleszteni. Az etnokulturális jellemzők értékesítésének szempontjából látható „jógyakorlat” az online térben való széleskörű jelenlét, mely nemcsak a tájékoztatás szempontjából, de a további értékesítések szempontjából is bővíthető lenne Kárpátalján. Emellett a tematikus utak és útvonalak széleskörű elterjedése 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)¹³⁸, de látható az etnokulturális jellemzők értékesítésekor is. Hiszen Dél-Tirol nemcsak festői környezetéről vált híressé, hanem arról, hogyan képes egy félmillió közösség visszatükrözni 3 etnikumot. Előnyt kovácsolt a régió a kialakult közigazgatási helyzetből, mely napjainkra egyedivé teszi a térséget.

¹³⁸ METZ Rudolf: *A dél-tiroli autonómia, avagy egy példa a hidépítésre*. Kommentár, Budapest, 2011/3. 84-87.

ÖSSZEFOGLALÁS

Kárpátalja vidéke rendkívül sokszínű etnokulturális jellemzőket hordoz magában, mely arra vezethető vissza, hogy a térség multikulturális az itt élő különböző nemzetiségek miatt. Számos tanulmány foglalkozik részben, vagy egészben a térség egy-egy etnikumának jellemzőivel.

Diplomamunkám során Kárpátalja széleskörű vizsgálatán túl, két másik régió feltárásával és összehasonlításával foglalkoztam, 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 húzó ága. A Kárpátalján élő etnikumok sajátos etnikai jellemzőinek, hagyományainak és történelmi örökségeinek bemutatása felől indítottam elemzésemet. A hangsúly ezekben a fejezetekben elsősorban a térség három kisebbségének: magyar, román és ruszin bemutatásán van. A szakirodalmak szisztematikus feldolgozását követően a témában kvalitatív módszerrel végzett kutatás eredményeit közlöm. Az irányított beszélgetésekhez az adatközlőket hólabda módszerrel választottam ki, és sikerült több szakértőt illetve helyi termelőt megszólaltatnom. A vizsgálat legfontosabb célja az volt, hogy a helyi termékeket előállító termelőket szólaltassam meg. Az interjúkból kiderül, hogy az etnikai jellemzők alapján megálmodott és kivitelezett termékek értékelése mögött nagyon gyakran lokális és etnikai identitásból építkező elemek húzódnak meg.

Kutatásom eredményei között elsőként kell említenem, azokat a jógyakorlatokat, s már bevált dolgokat, melyek Székelyföldön és/vagy Dél-Tirol területén aktívan működnek. Például:

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

Székelyföld esetében az entitás a magyar nemzetben belül alakult ki, míg Dél-Tirol területén a helyi entitással azonosítják azt, hogy három különböző etnikum él egymás mellett, vagyis a hangsúly a lokalitáson és multietnikus területen van.

Továbbá ki kell emelnem, hogy azáltal, hogy górcső alá vettük minden kárpátaljai etnikum jellemzőit, láthatjuk, hogy ez Kárpátalja különlegessége. Olyan széleskörben fellelhetőek az etnokulturális jellemzők, s azok különböző megnyilvánulásai, hogy ez a multikulturalitás lehet Kárpátalja számára az értékesítés alapja. Mindehhez természeti környezet is társul, mely megfelelő infrastruktúra által további lehetőségeket képes biztosítani.

Mindezen túl, láthatjuk, hogy a történelem tudása, a folklórkincsek feltárása/felkutatása nélkül nem lehet majd megfelelően építeni erre a jövőben. Hiszen, amennyiben a nagytudású mesemondók,

hagyományörzők, kézművesek, népi mesterségek birtokosai nem adják át tudásukat a tárgyi örökség, a hagyományok, a gasztronómia terén, s nem jegyzik azt le szakértő történészek, abban az esetben az etnokulturális jellemzőkre sem a szolgáltatói szféra, sem a turizmus, sem a gazdaság nem tud majd építeni Kárpátalja vonatkozásában. Könnyen kirajzolódik tehát a tény, hogy nemcsak az európai jógyakorlatok felkutatására, bevezetésére, népszerűsítésére van szükség, hanem az alapra is, melyre mindez építhető.

A nemzetközi példák alapján is bizonyítottá vált, hogy fontos még feltárni, értelmezni, összegyűjteni az etnokulturális jellemzőket, s mindezeket közreadni további felhasználás céljával. Így jutunk el munkám hipotézisének alátámasztásához: *az etnokulturális jellemzők az identitásmegőrzés alapját képezik, mely az átörökítés során marad fenn a nemzedékek között.* Illetve, a számos értékesítési helyszín, a gasztronómia sokrétűsége, a fesztiválok, a helyi termékekre jellemző megkülönböztető márka, mind azt húzza alá, hogy ezek nemcsak gazdasági lehetőséget s előnyt biztosítanak a helyi lakosság számára, de a válságkezelésben is fontos szerepet játszanak. Ezáltal válik bizonyítottá kutatásom hipotézise, hiszen *az etnokulturális jellemzők széleskörű értéket foglalnak magukban.* Reprezentálja a közösség értékrendjét, hagyományait, valamint identitásmegőrző szereppel bír, s értékesítve nemcsak a távolról érkezett vásárló visz magával valamit a régióból, de az értékesítő ezáltal jövedelemre is szert tesz.

További konklúzióként vonható le a kutatás során a helyi termék és az etnokulturális jellemzővel ellátott termék determinálása. A helyi termék minden esetben az adott régiót reprezentálja valamilyen formában, de nem biztos, hogy hordoz magában etnokulturális jellemzőt. Az etnokulturális jellemzőt magában hordozó termék szintén helyi termék, de rendelkezik azzal a többlettel, hogy az adott közösség vagy térség sajátosságát, hagyományát, népviseletét adja vissza. Láthatjuk, hogy mindhárom vizsgált régióban az egységesítő brand-ek a helyi termékekre és a minőségi termékek előtérbe helyezésére fókuszálnak.

Kutatómunkám során igyekeztem a lehető legátfogóbb módon feltárni és elemezni az etnokulturális jellemzőket, s azok értékesítését. A munka során láthatóvá vált számomra, hogy a témát még számos szegmensből lehet (és kell is) vizsgálni. Emiatt úgy vélem, hogy az etnokulturális jellemzők értékesítésének vizsgálatával megkezdett munka további feltárásokat és értelmezéseket igényel majd, melynek köszönhetően teljeskörű kép, s egyben javaslat körvonalazódik majd Kárpátalja etnokulturális jellemzőinek értékesítésével kapcsolatban.

РЕЗЮМЕ

Закарпатський регіон має надзвичайно різноманітні етнокультурні характеристики, які можна простежити з того факту, що регіон є багатокультурним завдяки проживанню різних національностей. Багато досліджень частково або повністю розглядають особливості кожної етнічної групи в регіоні.

Під час моєї дипломної роботи, окрім широкого дослідження Закарпаття, я дослідила і порівняла ще два регіони, щоб не лише побачити культурні особливості етнічних груп нашого регіону, інтегровані в економічний сектор і туризм, але й побачити міжнародні приклади де комерціалізація етнокультурних особливостей на схожій етнічно неоднорідній території є важливою галуззю торгівлі. Свій аналіз я розпочала із представлення етнічних особливостей, традицій та історичної спадщини етнічних груп, що проживають на Закарпатті. Наголос у цих розділах зосереджений насамперед на представленні трьох меншин краю: угорської, румунської та русинської. Після систематичного опрацювання спеціальної літератури я наведу результати дослідження, проведеного з теми якісним методом. Я провела тематичні інтерв'ю та залучила до розмови кількох експертів та місцевих виробників. Найголовнішою метою розслідування було висловитися виробників, які виробляють місцеву продукцію. Інтерв'ю показує, що за оцінкою продуктів, задуманих і реалізованих на основі етнічних характеристик, дуже часто стоять елементи, засновані на місцевій та етнічній ідентичності.

Серед результатів мого дослідження я маю насамперед згадати ті хороші практики та вже перевірені речі, які активно діють у Székelyföld та/або Південному Тіролі. Наприклад:

- інформаційні та торгові майданчики,
- обширні тематичні маршрути,
- відповідна інфраструктура,
- спираючись один на одного,
- утворення особистість.

У випадку Székelyföld, було сформовано в межах угорської нації, тоді як у Південному Тіролі воно ототожнюється з місцевим утворенням, де три різні етнічні групи живуть пліч-о-пліч, тобто фокус зосереджений на місцевості та поліетнічному ареалі.

Крім того, мушу зазначити, що, досліджуючи характеристики всіх закарпатських етносів, ми можемо побачити, що це особливість Закарпаття. Етнокультурні характеристики та їх різноманітні прояви можна знайти настільки широко, що ця мультикультурність може стати основою продажів для Закарпаття. Все це супроводжується природним середовищем, яке може надати додаткові можливості через відповідну інфраструктуру.

Крім усього цього, ми бачимо, що без знання історії та розвідки/дослідження фольклорних скарбів неможливо буде належним чином побудувати це в майбутньому. Адже

якщо високообізнані оповідачі, традиціоналісти, ремісники, носії народних промислів не передають свої знання в галузі матеріальної спадщини, традицій, гастрономії, і якщо це не зафіксовано фахівцями-істориками, то в такому випадку ні ні сфери послуг, ні туризму, ні економіки на Закарпатті побудувати не вдасться. Тому легко помітити той факт, що необхідно не тільки шукати, запроваджувати та популяризувати європейські кращі практики, а й фундамент, на якому все це можна будувати.

Також на основі міжнародних прикладів, було доведено, що все ще важливо досліджувати, інтерпретувати та збирати етнокультурні характеристики, а також публікувати їх для подальшого використання. Таким чином ми підтверджуємо гіпотезу моєї роботи: *етнокультурні особливості складають основу збереження ідентичності, яка зберігається при передачі між поколіннями*. Крім того, численні торговельні точки, різноманітність гастрономії, фестивалі, відмінні бренди, характерні для місцевих продуктів, підкреслюють, що вони не лише створюють економічні можливості та переваги для місцевого населення, але й відіграють важливу роль у врегулюванні криз. Це підтверджує гіпотезу мого дослідження, *оскільки етнокультурні характеристики включають широкий діапазон значень*. Він представляє систему цінностей громади, традиції та відіграє роль збереження ідентичності, а коли продається, не тільки покупець, який приїхав здалеку, бере з собою щось із регіону, але й продавець отримує дохід.

Як додатковий висновок, під час дослідження можна зробити визначення місцевого продукту та продукту з етнокультурними ознаками. У всіх випадках місцевий продукт у тій чи іншій формі представляє даний регіон, але не є певним, що він несе етнокультурну характеристику. Продукт, що має етнокультурну характеристику, також є місцевим продуктом, але він має додаткову особливість відображення особливостей, традицій і народного костюма даної громади чи регіону. Ми бачимо, що в усіх трьох досліджуваних регіонах об'єднуючі бренди зосереджені на місцевих продуктах і на пріоритеті якісних продуктів.

У своїй дослідницькій роботі я намагалася якнайповніше вивчити й проаналізувати етнокультурні особливості та їх збут. Під час роботи мені стало видно, що тему можна (і потрібно) розглядати з багатьох інших сегментів. З цієї причини я вважаю, що робота, розпочата з розслідування продажу етнокультурних ознак, потребуватиме подальших розвідок та інтерпретацій, завдяки яким буде окреслена комплексна картина і водночас рекомендації щодо продажу етнокультурних ознак Закарпаття.

FELHASZNÁLT IRODALOM JEGYZÉKE

I. PUBLIKÁLATLAN FORRÁSOK

1. LŐRINC Ingrid: *Adalékok Gát néprajzához*. Beregszász, 2021.
2. LŐRINC Ingrid: *Népszokások Gáton*. Beregszász, 2020.

II. DOKTORI ÉRTEKEZÉSEK

3. HORVÁTH Alpár: *A területi turizmusfejlesztés lehetőségei a Székelyföldön*. Doktori (PhD) értekezés. Pécsi Tudományegyetem, Pécs, 2010.
4. KÉSZ Barnabás: *A paraszti életmód tükröződése az ugoicsai magyarság tárgyi kultúrájában*. Doktori (PhD) értekezés, Debreceni Egyetem, Debrecen, 2018.
5. TARPAI József: *A természeti és társadalmi erőforrások szerepe Kárpátalja turizmusfejlesztésében és hatása a területfejlesztésre*. Doktori (PhD) értekezés. Pécsi Tudományegyetem, Pécs, 2013.
6. TÓTH-BATIZÁN Emese Emőke: *A turisztikai piac szerkezete és etnikai turizmus Székelyföldön*. Doktori (PhD) értekezés. Budapesti Corvinus Egyetem, Budapest, 2020.

III. MONOGRÁFIÁK, SZAKKÖNYVEK

7. ASZTALOS Lajos: *Kolozsvár épített kincsei*. Stúdium, Kolozsvár, 2008.
8. BALASSA M. Iván: *A székelykapu*. Terc, Budapest, 2011.
9. BERGHAUER Sándor – KÓRÓDI Márta – NAGY Benedek –NAGYNÉ CSOBÁN Katalin – SZITÁS Péter: *Turisztikai erőforrások hasznosítása a Kárpát-medence egyes területein*. Debrecen, 2021.
10. Biró József: *Erdélyi kastélyok*. Új Idők Irodalmi Intézet, Budapest, 2002.
11. Buda Béla: *A közvetlen emberi kommunikáció szabályszerűségei*. Animula Kiadó, Budapest, 1986.
12. CSERNICKÓ István: *Államok, nyelvek, államnyelvek*. Gondolat Kiadó, Budapest, 2012.
13. CSERNYI Gabriella: *Multikulturalizmus? A kárpátaljai magyar kisebbség kulturális helyzete a multikulturalizmus tükrében*. Dél-alföldi HEUrégió Pont Egyesület, Szeged, 2010.
14. DEÁK I. –SÁNDOR F. 2016: *Transcarpathian wine. Tourist routes for the whole year*. Print PE Breza, Uzhgorod,
15. Earl BABBIE: *A társadalomtudományi kutatás gyakorlata*. Balassi Kiadó, Budapest, 1998.
16. Edward Burnett TYLOR: *Primitive culture*. London, 1903.
17. EGYED Ákos: *A székelyek rövid története a megtelepedéstől 1918-ig*. Pallas-Akadémia Kiadó, Csíkszereda, 2006.
18. FAJTH Tibor: *Itália*. Panoráma, Budapest, 1964.
19. FEDINEC Csilla – CSERNICKÓ István: *„Ruszin voltam, vagyok, leszek”*. Charta XXI Egyesület, Gondolat Kiadó, Budapest, 2019.

20. FEDINEC Csilla – SZAKÁL Imre – CSERNICKSKÓ István: *A magyarországi ruszinok és ukránok*. Magyar Nemzeti Levéltár, Budapest, 2020.
21. FEDINEC Csilla – SZAKÁL Imre – CSERNICKSKÓ István: *A magyarországi ruszinok és ukránok*. Magyar Nemzeti Levéltár, Budapest, 2020.
22. FERENC Viktória – KOVÁLY Katalin: *Kárpátalja mozgásban*. BGA Zrt., Budapest, 2020.
23. FÜZESINÉ SZÉLL Szilvia. *Világörökségek enciklopédiája*. Kossuth Kiadó, Budapest, 2011.
24. HORVÁTH Gyula: *Székelyszékelyföld*. Dialóg Campus Kiadó, Budapest-Pécs, 2003.
25. HORVÁTH Zoltán György – KOVÁCS Sándor: *Kárpátalja kincsei*. Romanika Kiadó, Budapest, 2008.
26. HÖRMANN Lajos: A tiroli német nép élete. *Az Osztrák-Magyar Monarchia írásban és képen*. X. kötet. Méry Ratio, Debrecen, 2014.
27. JÁSZBERÉNYI Melinda - ZÁTORI Anita - Ásványi Katalin: *Fesztiválturizmus*. Akadémia Kiadó, Budapest, 2016.
28. JÓZSA András: *A Sóvidék és fürdői*. Firtos Művelődési Egylet, Korond, 2002.
29. KÉSZ Barnabás: Északkelet-Magyarország középkora (a honfoglalástól 1526-ig). *Kárpátalja története*. II. RF KMF – „RIK-U” Kft., Beregszász-Ungvár, 2021.
30. KÉSZ Margit – KÉSZ Barnabás – GÁL Adél – MÓNUS Dóra – CSUMAN-PUSKÁS Anikó: *Adalékok a kárpátaljai magyar folklór tanulmányozásához*. Beregszász, 2021.
31. KÉSZ Margit: Hagyományos foglalkozások, nép mesterségek *Kárpátalja magyar szemmel*. Shark Kft . Beregszász – Ungvár, 2021.
32. KÉSZ Margit: Népszokások Kárpátalján. *Kárpátalja magyar szemmel*. Shark Kft . Beregszász – Ungvár, 2021.
33. KOVÁCS Sándor: *Bús düledékeiden. Kárpátalja vár- és kastélykalauza*. Romanika Kiadó, Budapest, 2008.
34. KÖPECZI Béla: *Erdély rövid története*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1993.
35. MOLNÁR József – MOLNÁR D. István: *Kárpátalja népessége és magyarsága a népszámlálási és népmozgalmi adatok tükrében*. II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola, 2005.
36. MOLNÁR László: Kárpátaljai rendezvények és fesztiválok. *Kárpátalja magyar szemmel*. Shark Kft . Beregszász – Ungvár, 2021.
37. MÓRICZ Kálmán: *Nagydobrony*. Mandátum Kiadó, Budapest, 1995.
38. NAGY Sándor: Kárpátalja épített öröksége. *Kárpátalja magyar szemmel*. Shark Kft . Beregszász – Ungvár, 2021.
39. ORTUTAY Gyula: *A nép művészete*. Gondolat Kiadó, Budapest, 1981.
40. ORTUTAY Gyula: *Magyar Néprajzi Lexikon*. Első kötet. Akadémia Kiadó, Budapest, 1977.

41. ORTUTAY Gyula: *Magyar Néprajzi Lexikon*. Harmadik kötet. Akadémia Kiadó, Budapest, 1980.
42. PÁKOZDI Judit: *Kárpátalja gasztro kalauz*. Magyar Konyha Magazin Kiadó, Budapest, 2018.
43. RÁCZ Béla: A mai Kárpátalja területének őstörténete. *Kárpátalja története*. II. RF KMF – „RIK-U” Kft., Beregszász-Ungvár, 2021. 65-101.
44. SZABÓ József János: *Az Árpád-vonal*. Timp Kiadó, Budapest, 2002.
45. TÓTFALUSI István: *Idegenszó-tár*. Tinta Könyvkiadó, Budapest, 2008.
46. TÓTH Ágnes – VÉKÁS János: Az identitás természete. *Önazonosság és tagoltság*, Argumentum Kiadó, Budapest, 2013.
47. РЕНДИЮК Т. Г. *Українці в Румунії та румуни в Україні: проблеми минулого та сучасне становище*. Оріон-прінт, 2011.

IV. TUDOMÁNYOS TANULMÁNYOK ÉS SZAKCIKKEK

48. BAKK Miklós: *Román és magyar „határontúliség”: állam- vagy nemzetépítés?* Korunk, 3. évf., 12., Budapest, 2014.
49. BARNA Gábor: *Népi kultúra – nemzeti kultúra – nemzeti identitás. A népi kultúra szerepe a nemzeti kultúra és a magyar identitás megszerkesztésében*. Kultúra és identitás, 2011.
50. Costica DUMBRAVA: *Nationality, citizenship and ethno-cultural belonging*. Palgrave Macmillan, 2014.
51. *Egán Ede terv. A kárpátaljai magyarság gazdaságfejlesztési stratégiai terve*. Elérhető: <https://eganede.com/egan-edo-terv.pdf> (2023. 04. 01.)
52. Geert HOFSTEDE: *The Interaction between National and Organizational Value Systems*. Journal of Management Studies, 1985. 350.
53. Georg GROTE - Hannes Obermair: *A Land on the Threshold. South Tyrolean Transformations, 1915–2015*. Peter Lang, Oxford, 2017. 10-27
54. Georg GROTE: *The South Tyrol Question 1866–2010*. Peter Lang, Oxford, 2012. 113-131.
55. GULYÁS László: *A dél-tiroli kérdés rövid története*. Aracs, Szabadka, 2006. 84-89.
56. GYIMESI Balázs: *South Tyrol: a model for autonomous regions?* In: Nouvelle Europe, 2018. Elérhető: <http://www.nouvelle-europe.eu/en/south-tyrol-model-autonomous-regions> (2023. 04.28.)
57. LŐRINCZ Anna: *Erdély legjei – Maros megye: Segesvár történelmi központja*. Maszol.ro. Elérhető: <https://maszol.ro/belfold/Erdely-legjei-Maros-megye-Segesvar-tortenelmi-kozpontja> (2023. 04. 23.)
58. Lőrincz Márta: *A választói kastély Bánffy Ádám munkásságának tükrében*. Kolozsvár, 2009. Elérhető: http://etdk.adatbank.transindex.ro/pdf/muvt_lorincz.pdf (2023. 04. 23.)

59. METZ Rudolf: *A dél-tiroli autonómia, avagy egy példa a hídépítésre*. Kommentár, Budapest, 2011/3.
60. NIEDERMÜLLER Péter: *Néprajz, kulturális antropológia, kultúrakutatás*. Replika 15-16, 1988.
61. PALÁDI KOVÁCS Attila: *A nemzeti kulturális örökség fogalma, tárgya*. Elérhető: http://real.mtak.hu/21208/1/A_nemzeti_kulturalis_orokseg_fogalma1_u_113028.756736.pdf (2023. 04.20.)
62. Pallaver GÜNTHER: *Dél-Tirol multikulturális tartomány?* Educatio, 9.évf., 1-4., Budapest, 2000.
63. Rogers BRUBAKER: *Nemzeti kisebbségek, nemzetesítő államok és anyaországok az új Európában*. Regio, 17. évf., 3., Budapest, 2006.
64. Roland BENEDIKTER: *European Ethnic Pacification in a Nutshell: The South Tyrol Model*. Euregio Atelier, Bolzano-Bozen, 2018.
65. SASS Enikő – BÁRTFAI Endre György: *Bortermelés Kárpátalján és az ezzel összefüggő turisztikai lehetőségek*. II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola, Beregszász, 2016.
66. SASS Enikő: *A felvidéki és kárpátaljai falusi turizmus összehasonlító jellemzése*. Metszetek, 7. évf., 1., Debrecen, 2018.
67. SZÁDECZKY Lajos: *Mátyás király születési háza*. Erdélyi Múzeum.
68. TÁTRAI Patrik – MOLNÁR József – KOVÁLY Katalin – ERŐSS Ágnes: *A kárpátaljai magyarok lélekszáma és a népesedésüket befolyásoló tényezők a SUMM A 2017 felmérés alapján*. Kisebbségi Szemle, 3. évf., 3., 2018.
69. TORGYIK Judit: *Multikulturális társadalom, multikulturális nevelés*. Új Pedagógiai Szemle, 54. évf. 4-5., 2004 április-május, 2004.
70. TÖZSÉR Anett: *A Kárpát-medencei magyar lakosság identitásának jellemzői*. Polgári Szemle, 16.évf. 4-6., 2020.
71. БАЙРАК Я.М.- ФЕДАКА П.М. *Закарпатський музей народної архітектури і побуту*. Путівник, Ужгород, 1986.
72. СЕРГІЄНКО Т. С. *Румунська національна меншіна Закарпаття в контексті розвитку українсько-румунських взаємин*. Історія, Ужгород, 2013.
- V. DIGITÁLIS ADATBÁZISOKBÓL ÉS A VILÁGHÁLÓRÓL FELHASZNÁLT ANYAGOK**
73. „Гамора–2011” збере ковалів та викує борону родючості та любові. Дostęp: <https://zakarpattya.net.ua/News/84370-Намора%E2%80%932011-zbere-kovaliv-ta-vykuie-boronu-rodichosti-ta-liubovi-FOTO> (2023. 04.18.)
74. «Берлибаушкый банош» состоится при любой погоде. Дostęp: <http://uzhgorod.in/ru/berlybashskij-banosh-sostoitsya-pry-lyuboj-pogode/> (2023.04.11.)
75. *A Korondi Kerámia*. Erdély online. Elérhető: <https://www.erdely-online.hu/kultura/a-korondi-keramia/> (2023. 04. 27.)

76. *A song of devotion.* Sarntal.com Elérhető: <https://www.sarntal.com/en/sarntal-valley/culture/traditional-craftsmanship.html> (2023.04.30.)
77. *A székely pityóka.* Elérhető: <https://csikisor.hu/pages/a-szekely-pityoka> (2023. 04. 24.)
78. *Ásványvízfesztivál Kárpátalján.* Elérhető: <https://karpataljalap.net/2007/07/13/asvanyvizfesztival-karpataljan> (2023.04.11.)
79. *Beharangozó: XIV. Mezőgecsei Nemzetközi Böllerverseny.* Elérhető: <https://kmksz.com.ua/2020/01/19/beharangozo-xiv-mezogecsei-nemzetkozi-bollerverseny/> (2023.04.10.)
80. *Beregi keresztszemes hímzés.* Elérhető: https://www.sumidamagazin.com/2019/11/27/rest_insert-22/ (2023. 04.20.)
81. *Borfesztivál Beregszászban.* Elérhető: <https://karpataljalap.net/2020/03/09/borfesztival-beregszaszban> (2023.04.10.)
82. BURSZA Krisztina: *Csipkebogyó- és beregiszöttes-fesztivált tartottak Nagyberegen.* Elérhető: <https://karpatalja.ma/kultura/kulturalis-hirek/csipkebogyo-es-beregiszottes-fesztivalt-tartottak-nagyberegen-2/> (2023.04.16.)
83. *Churches & chapels in the Eggental valley.* Elérhető: <https://eggental.com/en/eggental/cultural-treasures/churches-and-chapels> (2023.04.29.)
84. *Cseresznye- és Eperfesztivál Aklihegyen.* Elérhető: <https://kmksz.com.ua/2019/06/05/cseresznye-es-eperfesztival-aklihegyen/> (2023.04.11.)
85. *Dobronyi Paprikafesztivál.* Elérhető: <https://karpataljalap.net/2018/09/21/dobronyi-paprikafesztival> (2023. 04. 14.)
86. DOKTOR Benjamin: *XIV. „Ugocsai Szőlővessző” borfesztivál Nagyszőlősen.* Elérhető: <https://karpatalja.ma/karpatalja/szines/xiv-ugocsai-szolovesszo-borfesztival-nagyszoloson/> (2023. 04.10.)
87. *Dolomites.org.* Elérhető: <https://www.dolomites.org/> (2023.04.29.)
88. *Először rendeztek gasztro- és borfesztivált Nagymuzsalyban.* Elérhető: <https://life.karpat.in.ua/?p=73408&lang=hu> (2023.04.16.)
89. *Elstartolt a III. hUNGary Fest.* Elérhető: <https://kiszoz.net/2019/09/07/elstartolt-a-iii-hungary-fest/> (2023. 04.20.)
90. *Erdélyi vásártér.* Elérhető: <https://erdelyivasarter.ro/hu/page/142/rolunk6> (2023. 04. 25.)
91. *Farmers' markets in South Tyrol.* www.south-tirol.com Elérhető: <https://www.south-tirol.com/culture-holidays-south-tyrol/shopping/farmers-markets> (2023.05.02.)
92. *Guaranteed high quality and local production. The delicious taste of South Tyrol* Elérhető: <https://www.qualitaetsuedtirol.com/> (2023.05.02.)

93. *Jön a XXX. Kárpátaljai Magyar Folklórfesztivál.* Elérhető: <https://kmmi.org.ua/cikkek/hirek/jon-a-xxx-karpataljai-magyar-folklorfesztival> (2023. 04.18.)
94. *Két fesztivált is rendeznek a Beregszászi kistérségben.* Elérhető: <https://life.karpat.in.ua/?p=72008&lang=hu> (2023. 04. 14.)
95. KOVÁCS Elemér: *Közös kincsünk a beregi szőttes.* Kárpátifo, 2022. Elérhető: <https://kmmi.org.ua/cikkek/hirek/kozos-kincsunk-a-beregi-szottes-kiallitas-a-beregszaszi-keresztény-ertelmisegek-szovetsege-szervezeseben> (2023. 03. 11.)
96. *Középkori fesztiválra hívogat Beregszentmiklós.* Elérhető: <https://karpataljalap.net/2019/04/30/kozepkori-fesztivalra-hivogat-beregszentmiklos> (2023. 04.18.)
97. *KurucFeszt nyolcadszor.* Elérhető: <https://kmksz.com.ua/2019/07/17/kurucfeszt-nyolcadszor/> (2023. 04.20.)
98. Lori KLICHERMANN: *What Is an Art Festival?* WiseTour. Elérhető: <https://www.wisetour.com/what-is-an-art-festival.htm>
99. MAYER Éva: *Ruszinok ma Magyarországon.* Barátság, 2013.
100. *Megalakult az Erdélyi Magyar Értéktár Bizottság.* Maszol.ro Elérhető: <https://maszol.ro/kultura/54179-megalakult-az-erdelyi-magyar-ertektar-bizottsag> (2023. 04. 27.)
101. MONDIK Márta. *IV. BercsényiFeszt és Honeybeast-koncert Ungváron.* Elérhető: <https://karpatalja.ma/kultura/kulturalis-hirek/iv-bercsenyifeszt-es-honeybeast-koncert-ungvaron/> (2023. 04.20.)
102. SÁNDOR Barna: *Mi lesz veled székelyföldi gasztronómia.* Gasztronomia.ro. Elérhető: <https://gasztronomia.ro/mi-lesz-veled-szekelyfoldi-gasztronomia> (2023. 04. 24.)
103. *Thematic trails in Südtirols Süden.* outdooractive.com Elérhető: <https://www.outdooractive.com/en/nature-trails/bolzano-and-environs/thematic-trails-in-suedtirols-sueden/16432883/> (2023.05.02.)
104. TÓTH Tünde: *Kárpátalja ma: minden, ami sör – sörfesztivál Munkácson.* Elérhető: <https://karpatalja.ma/sorozatok/karpatalja-ma/karpatalja-ma-minden-ami-sor-sorfesztival-munkacson/> (2023. 04. 14.)
105. *Typical food in South Tyrol: 10 things to eat in Bolzano.* Testaccina.com Elérhető: <https://www.testaccina.com/typical-food-in-south-tyrol-8-things-to-eat-in-bolzano/> (2023.05.01.)
106. *visitharghita.com* Elérhető: <https://visitharghita.com/hu/events> (2023. 04. 26.)
107. *X. Kárpátaljai vőfélytalálkozó.* Elérhető: <https://www.civilek.hu/hirek-osszes/x-karpataljai-vofelytalalkozo-2/> (2023. 04.18.)

108. ZSOLDI Tímea. *Harmadik alkalommal szerveztek barackfesztivált Benében*. Elérhető: <https://karpatalja.ma/kultura/kulturalis-hirek/harmadik-alkalommal-szerveztek-barackfesztivalt-beneben/> (2023. 04. 14.)
109. В Ужгороді відбудеться кінофестиваль «Кіно сусідів». Доступ: <https://www.ukrinform.ua/rubric-culture/3555451-v-uzgorodi-vidbudetsa-kino-festival-kino-susidiv.html> (2023. 04.18.)
110. *Варишська палачінта 2019 - свято млинців в Мукачеві*. Доступ: <http://www.eks.in.ua/viewfest.php?id=83> (2023.04.11.)
111. ВІКТОР Шатров. *Етнографічна характеристика населення Закарпаття*. GotoRest, 2020. Доступ: <https://go-to.rest/blog/ethnographic-characteristics-transcarpathia/> (2023. 03. 29.)
112. ВІКТОР Шатров. *Закарпатські румуни*. GotoRest, 2020. Доступ: <https://go-to.rest/blog/transcarpathian-romanians/> (2023. 03. 19.)
113. *Волонтерський Сакура Фест відбудеться в Ужгороді*. Доступ: <https://zakarpattia.net.ua/News/227164-Volonterskyi-Sakura-Fest-vidbudetsia-v-Uzhhorodi> (2023. 04.18.)
114. *Музей історії та етнографії румун Закарпаття, Нижня Апиша*. Доступ: <https://travels.in.ua/uk-UA/object/5129/muzej-istoriyi-ta-etnografii-rumun-zakarpattia> (2023. 04. 22.)
115. *Мукачево запрошує на всеукраїнський музичний фестиваль «Твоя країна FEST»*. Доступ: <http://life.ko.net.ua/?p=85719> (2023. 04.18.)
116. *На Закарпатті відкрілт пам'ятник чорниці*. Доступ: <http://igormelika.com.ua/moi-karpati/zhittya-buttya/na-zakarpatti-vidkrili-pamyatnik-chornici> (2023. 04. 14.)
117. ОЛЬГА Ліцкевич. *Історія румунів Ботош на Суспільному: традиції століть, поєднані з сучасним колоритом Закарпаття*. Суспільне культура, 2021. Доступ: <https://suspilne.media/142405-istoria-rumuniv-botos-na-suspilnomu-tradicii-stolit-poednani-z-sucasnim-koloritom-zakarpatta/> (2023. 03. 19.)
118. *Фестиваль Червене вино*. Доступ: <https://zruchno.travel/ObjectEntity/Event?lang=ua&idCrm=8ec72550-c946-377c-0525-59f618ce70de> (2023. 04. 07.)
119. *Шуніт-2021: На відомий фестиваль неформалів зібралось сотні людей*. Доступ: <http://www.mukachevo.net/ua/news/view/2714495> (2023. 04.20.)

VI. ORAL HISTORY MÓDSZERÉVEL GYŰJTÖTT ANYAGOK

120. Csontos Jolán Margit (1938-), egykori gáti szövfő, nyugdíjas

121. Mihajlov Viktor (1983-) a Porjadnij Gazda és az Amur étterem, a Chizay kishegy éttermek tulajdonosa és üzletvezetője
122. N.Z. péterfalvi asztalos, fafaragó, vállalkozó.
123. Sorbán Boglárka (2001-) a Sapientia EMTE nemzetközi kapcsolatok szakos hallgatója
124. Virág László (1953-), a Kárpátaljai Magyar Vállalkozók Szövetségének elnöke