

# **SZAKDOLGOZAT**

**DINH THI HUONG GIANG**

**PSBVPW**

**Gödöllő**

**2025**



**Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem  
Szent István Campus**

**Turizmus és vendéglátás alapképzési szak**

**A vietnami és a magyar gasztronómiai kultúra  
összehasonlítása**

**Belső konzulens:** Dr. Kovács Gyöngyi  
Egyetemi docens

**Készítette:** Dinh Thi Huong Giang

**Neptun kód:** PSBVPW

**Intézet:** Vidékfejlesztés és Fenntartható  
Gazdaság Intézet

**Tanszék:** Turizmus és vendéglátás

**Gödöllő  
2025**

# Tartalom

<b>1. Bevezetés</b> .....	3
1.1. Bevezetés.....	3
1.2. Kutatási célok és kérdések.....	4
1.3. Hipotézisek.....	5
<b>2. Szakirodalmi áttekintés</b> .....	6
2.1. A gasztronómia és gasztronómiai kultúra fogalma.....	6
<b>2.1.1. A gasztronómia fogalma</b> .....	6
<b>2.1.2. A gasztronómiai kultúra fogalma</b> .....	6
<b>2.1.3. A gasztronómiai kultúrát befolyásoló tényezők</b> .....	7
2.2. Korábbi kutatások áttekintése.....	9
<b>2.2.1. Vietnami gasztronómiai kutatások</b> .....	9
<b>2.2.2. Magyar gasztronómiai kutatások</b> .....	10
<b>2.2.3. Gasztronómiai kultúrák összehasonlító vizsgálatai</b> .....	11
2.3. A vietnámi és a magyar gasztronómiai kultúra.....	12
<b>2.3.1. A vietnámi konyha kialakulása és történeti fejlődése</b> .....	12
<b>2.3.2. A magyar konyha kialakulása és történelmi fejlődése</b> .....	13
<b>2.3.3. A vietnámi gasztronómiai jellemzői</b> .....	14
<b>2.3.4. A magyar gasztronómiai jellemzői</b> .....	15
<b>3. Módszertan</b> .....	17
3.1. Kutatási terület és mintavétel.....	17
3.2. Kutatási módszerek.....	17
3.3. Adatfeldolgozás és elemzés.....	17
<b>4. Eredmények</b> .....	19
4.1. Szekunder kutatás.....	19
<b>4.1.1. Összefoglaló áttekintés a korábbi kutatásokról</b> .....	19
<b>4.1.2. Nemzetközi szakértői vélemények és publikált interjúk elemzése</b> .....	20
<b>4.1.3. Feltételezett interjúk és hazai szakértői nézőpontok</b> .....	21
4.2. Primer kutatás.....	23
<b>4.2.1. Vietnámi és magyar gasztronómiai kultúra összehasonlítása</b> .....	23
<b>4.2.2. A gasztronómiai kultúra eltéréseit magyarázó tényezők</b> .....	31
<b>4.2.3. Összesített eredmények</b> .....	32
<b>5. Következtetések, javaslatok</b> .....	35
5.1. Következtetések.....	35
5.2. Javaslatok.....	39
5.3. A kutatás korlátai.....	43
<b>6. Összegzés</b> .....	44

<b>Szakirodalmi forrásjegyzék.....</b>	<b>45</b>
<b>Ábra- és táblázatjegyzék.....</b>	<b>47</b>
<b>Mellékletek.....</b>	<b>48</b>

# 1. Bevezetés

## 1.1. Bevezetés

A gasztronómia nem csupán az emberi táplálkozás szükségleteinek kielégítését szolgáló tevékenység, hanem egy komplex kulturális szféra, amely mélyen tükrözi az adott nemzet történelmét, földrajzi adottságait, társadalmi struktúráit és nemzeti identitását (Farkas, 2012). A gasztronómia művészeti és tudományos dimenziói egyaránt jelen vannak: magában foglalja az ételek elkészítésének művészetét, az ízek harmóniáját, ugyanakkor tudományos alapokon vizsgálja az élelmiszerek összetételét, táplálkozási értékét és előállítási módjait (Bali, 2023; Tusor, 2002).

A globalizáció és a nemzetközi turizmus korában a gasztronómiai kultúrák közötti kölcsönhatás elősegíti a nemzetek közötti kulturális megértést, miközben fontos eszköze a helyi gazdaság és idegenforgalom fejlődésének (Everett, 2016; Henderson, 2014). A vendéglátóipar és turizmus szempontjából is kulcsfontosságú, hogy a gasztronómia ne csak táplálékot jelentsen, hanem értékközvetítő, identitásképző erővé váljon (Bessière, 2013).

Vietnam gazdag és sokszínű gasztronómiája számos hagyományos és nemzetközileg ismert ételből áll, mint például a Pho, Banh Mi vagy Bun Cha, amelyek közül a Pho-t 2022-ben felvették az UNESCO szellemi kulturális örökségének listájára (Annear & Harris, 2022; Travel and Leisure, 2023). Ezzel szemben Magyarország gasztronómiája, amely a közép-európai kultúra része, olyan tradicionális ételekkel büszkélkedhet, mint a gulyás, a lángos és a kürtőskalács, amelyek mélyen kötődnek a történelemhez és a helyi mezőgazdasági hagyományokhoz (Benkhard & Halmai, 2017; Davies, 1986).

Magyarországon a vietnámi közösség jelentős szerepet tölt be a vietnámi gasztronómia európai népszerűsítésében. Do Thu Huong (2024) kutatása szerint Budapesten több mint 50 vietnámi étterem és kávézó működik, ahol a hagyományos ételek, mint a Pho és a sült tavaszi tekercs (Nem Ran) rendkívül népszerűek nemcsak a helyiek, hanem a nemzetközi turisták körében is. Ezeknek az éttermeknek az éves átlagos bevétele eléri a 2,5 millió eurót, jelezve a vietnámi gasztronómia gazdasági jelentőségét Magyarországon.

Ezzel párhuzamosan Vietnámban a magyar konyha fokozatosan teret nyer, itt is megjelennek magyar ételek különböző kulturális eseményeken és nemzetközi gasztronómiai fesztiválokon, valamint Budapesten kívüli vietnámi közösségek révén (Do, 2024). A két ország közötti kulturális-turisztikai kapcsolatok kiterjesztése és mélyítése kiemelt jelentőségű a nemzetközi integráció és gazdasági együttműködés szempontjából (Le, 2018).

Mindazonáltal a vietnámi és a magyar gasztronómia közötti kölcsönhatásban még számos kiaknázatlan lehetőség rejlik, különösen annak fényében, hogy a két ország egyre intenzívebben törekszik a kulturális, turisztikai és gazdasági kétoldalú együttműködés erősítésére. A két ország gasztronómiai kultúrájának összehasonlítása nemcsak az egyedi kulturális értékek feltárásában segít, hanem hozzájárul az ételek népszerűsítését, a gasztronómiai turizmus fejlesztését és a vendéglátóipari szolgáltatások minőségének javítását célzó stratégiák kidolgozásához is. Továbbá, a jelen szakdolgozat kielégíti a nemzetközi integráció kontextusában egyre növekvő interkulturális kutatási igényt, és tudományos alapot szolgáltat a vietnámi–magyar együttműködés előmozdításához a gasztronómia és a turizmus területén.

A fentiekből kiindulva készítettem el „A VIETNÁMI ÉS MAGYAR GASZTRONÓMIA KULTÚRA ÖSSZEHASONLÍTÁSA” című szakdolgozatot, amely átfogó képet kíván nyújtani a két ország gasztronómiájának hasonlóságairól és különbségeiről, valamint gyakorlati megoldásokat javasol a kulináris, kulturális csere előmozdítására a globális turizmus fejlődésének kontextusában.

A jelen kutatás újdonsága abban rejlik, hogy nemcsak az ételeket, alapanyagokat vagy elkészítési módokat hasonlítja össze, hanem mélyrehatóan elemzi azok kulturális jelentőségét, az étkezési szokásokat, valamint a gasztronómiai kölcsönhatásokat a nemzetközi turizmus kontextusában.

## **1.2. Kutatási célok és kérdések**

A tanulmány célja Vietnam és Magyarország kulináris kultúrájának bemutatása és összehasonlítása, különös tekintettel az alapanyagokra, a főzési szokásokra, a kulturális hagyományokra és azokra a társadalmi és történelmi hatásokra, amelyek az egyes országok konyháit formálták.

A kutatás célja továbbá annak vizsgálata, hogy a globalizáció, a turizmus és a kulturális cserefolyamatok hogyan befolyásolják mindkét ország gasztronómiai identitását és fejlődését.

A kutatás az alábbi fő kérdésekre keresi a választ:

- Milyen történelmi, földrajzi és társadalmi tényezők formálták Vietnam és Magyarország kulináris kultúráját?
- Milyen hasonlóságok és különbségek figyelhetők meg a kulináris feldolgozási technikákban, alapanyagokban és ízekben?
- Hogyan befolyásolta a globalizáció a két ország étkezési szokásait és kulináris identitását?

- Milyen szerepet játszik a konyhaművészet a kulturális turizmusban és a nemzeti imázs formálásában Vietnamban és Magyarországon?
- Milyen lehetőségek rejlenek a két ország közötti kulináris együttműködés jövőjében?

### **1.3. Hipotézisek**

H1: A vietnami és a magyar kulináris kultúra fejlődését elsősorban a földrajzi adottságok, a történelem és a társadalmi szokások befolyásolják.

H2: Bár a két ország konyhája jelentős különbségeket mutat, a globalizáció és a turizmus hatására egyre több hasonlóság és kölcsönhatás fedezhető fel.

H3: A kulináris kultúra fejlesztése és népszerűsítése hozzájárulhat a kulturális kapcsolatok erősítéséhez és a nemzetközi turizmus bővüléséhez mind Vietnamban, mind Magyarországon.

## **2. Szakirodalmi áttekintés**

### **2.1. A gasztronómia és gasztronómiai kultúra fogalma**

#### **2.1.1. A gasztronómia fogalma**

A gasztronómia szó eredete görög, amely a „gasztrosz” (gyomor) és a „nomosz” (törvény) szavak összetételéből származik, jelentése tehát szó szerint „gyomortörvény” vagy „gyomortudomány” (Tusor, 2002). A gasztronómia a táplálkozás minőségével kapcsolatos tudomány és művészet, mely lefedi az ételek és italok elkészítésének, tálalásának, valamint fogyasztásának művészetét is (Farkas, 2012).

Brillat-Savarin (1825) híres művében, „Az ízlés fiziológiája” című könyvében így fogalmazott: a gasztronómia az ember életének fenntartása a lehető legjobb táplálék által, amelyben az ízek harmóniája és az étkezés művészete egyaránt fontos szerepet játszik. A gasztronómia nem pusztán a táplálkozás reprodukciója, hanem az ételek tudományos ismerete és az ízélmény élvezete (Bali, 2023).

A gasztronómia jelentős mértékben kapcsolódik a társadalmi és kulturális közeghez, mivel az ételek elkészítése és fogyasztása szimbolikus értékek hordozója. Az ételek megkülönböztetését és az étkezési szokásokat a helyi környezet, társadalmi hagyományok és történelmi hatások alakítják (Avieli, 2012).

A turisztikai szempontok is hangsúlyosak, hiszen a gasztronómia ma már kulcsfontosságú attrakció a turizmusban, amely a turisztikai élmény egyik legfontosabb elemeként jelenik meg. A gasztronómiai turizmus során a látogatók megismerik a helyi ételek ízeit, elkészítési módjait és kulturális hátterét, ami hozzájárul a helyi közösség identitásának erősítéséhez és a gazdaság fejlődéséhez is (Everett, 2016; Henderson, 2014).

A gasztronómia többdimenziós fogalom, mely magába foglalja az ételek készítésének művészetét, az ízek tudományos vizsgálatát és a kulturális jelentést. Így a gasztronómia nem csupán a közérzet és életminőség javítását szolgálja, hanem fontos szerepet tölt be a társadalmi és kulturális identitás fenntartásában is (Bali, 2023; Farkas, 2012; Tusor, 2002).

#### **2.1.2. A gasztronómiai kultúra fogalma**

A gasztronómiai kultúra összetett, többdimenziós fogalom, amely magában foglalja a közösség vagy nemzet ételeinek elkészítési, tálalási és fogyasztási szokásait, hagyományait, valamint ezek mögötti értékeket és hiedelmeket (Jackson, 2024). Ez nemcsak a praktikus étkezési gyakorlatokat jelenti, hanem egyúttal kifejezi az adott társadalom kulturális identitását, társadalmi kapcsolatait és történelmi hagyományait (Avieli, 2012; Bali, 2023).

A gasztronómiai kultúra keretében értelmezhetők az étkezési rituálék, a helyi alapanyagokhoz való viszony, az elkészítési technikák, valamint az ételekhez kapcsolódó szimbolikus jelentések (Le, 2018). Például Vietnámban nagy hangsúlyt kap az ízek kiegyensúlyozottsága, mely a yin-yang filozófia alapelvein nyugszik, továbbá a vietnámi konyha sokszínűsége az eltérő földrajzi régiók sajátosságait tükrözi (Annear & Harris, 2022).

Magyarország gasztronómiai kultúrájában meghatározó a helyi alapanyagok és ételek (például gulyás, pörkölt, lángos) hagyományos elkészítése. A történelmi és földrajzi adottságok nagyban hatnak az ételekre, amelyek a közösségi összetartozás, ünnepi alkalmak fontos részét képezik (Benkhard & Halmai, 2017; Davies, 1986).

A gasztronómiai kultúra változékonyságát befolyásolják a migrációs folyamatok, nemzetközi kereskedelem, valamint a globális gasztronómiai trendek, amelyek egyúttal a helyi hagyományokat is alakítják, így új, hibrid étel- és kultúraformák jelennek meg mindkét országban (Do Thu Huong, 2024; Prohászka, 2023). Ez a dinamikus folyamat segíti elő a kulturális párbeszédet, ugyanakkor kihívásokkal is jár, mint például az autentikusság megőrzése és a fogyasztói ízlésekhez való alkalmazkodás kérdései (Kulka, 2018; Everett, 2016).

A gasztronómiai kultúra az identitásformálás eszköze, mely egyúttal a turizmus szempontjából is kulcsfontosságú, mert az ételek helyi sajátosságai és a gasztronómiai élmény vonzó tényezők a turisták számára (Bessièrre, 2013; Henderson, 2014).

Elmondható tehát, hogy a gasztronómiai kultúra a gasztronómia gyakorlati alkalmazásán túl a társadalom, kultúra, történelem és gazdaság összefüggéseit tükrözi, értékeket és hagyományokat közvetít (Jackson, 2024; Bali, 2023).

### **2.1.3. A gasztronómiai kultúrát befolyásoló tényezők**

A gasztronómiai kultúra alakulását és jellegét számos komplex tényező befolyásolja, melyek egymással kölcsönhatásban alakítják az adott közösség táplálkozási szokásait, ételkészítési technikáit és étkezési rituáléit (Bali, 2023; Farkas, 2012). Ezen tényezők megértése elengedhetetlen a vietnámi és a magyar gasztronómiai kultúra mélyebb megismeréséhez, mindkettő esetében, melyek eltérő történelmi, földrajzi és társadalmi környezetben fejlődtek.

#### **Történelmi tényezők:**

A történelem jelentős mértékben alakította az étkezési hagyományokat és az ételek összetételét. Vietnámban az i.e. 7. századtól kezdve vízhez kötött rizst termesztettek, ami nagyban hozzájárult a gasztronómiai kultúra formálódásához. Emellett a hosszú történelmi időszakok alatt kialakult társadalmi rendszerek is jelentős hatást gyakoroltak a gasztronómiai trendekre

(Thuan, 2024). Például a francia gyarmati múlt mély benyomást tett a vietnámi gasztronómiára, amit például a baguette és a bánh mì formájában, illetve a custard alapú desszertekben, mint a flan, láthatunk meg (Annear & Harris, 2022).

Magyarország gasztronómiai hagyományait a török hódoltság, az Osztrák-Magyar Monarchia, valamint a német és olasz konyha hatásai formálták évszázadokon át. Például a paprika széleskörű használata az Oszmán Birodalom befolyásának eredménye (Davies, 1986), míg az édességkészítésben az osztrák hatások jelentősek, lásd dobostorta (Benkhard & Halmai, 2017).

### **Földrajzi és környezeti tényezők:**

Az éghajlati viszonyok és az elérhető természeti erőforrások központi szerepet játszanak az alapanyagok és főzési technikák meghatározásában (Kulka, 2018). Vietnám trópusi, monszun éghajlatának és bőséges vízrajzi adottságainak köszönhetően rizsben, friss zöldségekben, hal- és tenger gyümölcseiben gazdag konyhája van, ahol a könnyű, kiegyensúlyozott ízek dominálnak (Le, 2018).

Ezzel szemben Magyarország mérsékelt kontinentális éghajlata és mezőgazdasági adottságai miatt a konyha nehezebb, energiaadó ételekre épül, amelyekben hús, burgonya, tejtermékek és paprika központi szerepet töltenek be (Benkhard & Halmai, 2017). A hideg telek igényei alakították az ételek fűszerezését és tartósítási módszereit (Davies, 1986).

### **Társadalmi és kulturális tényezők:**

A gasztronómiai kultúra szerves része a helyi társadalmi struktúra és kulturális normák rendszere. Vietnámban az étkezés szorosan kapcsolódik a családi és közösségi élethez, étkezési rituálékhoz, melyeket a hagyományos ünnepek és spirituális szertartások is meghatároznak (Avieli, 2012; Nguyễn Nhã, 2019). Az étkezés nem csupán a táplálkozás eszköze, hanem a közösségi összetartozás fontos megnyilvánulása is.

Magyarországon az étkezési szokások a családi és társadalmi ünnepek (pl. karácsony, disznótor) köré szerveződnek, ahol az ételek kulturális identitást hordozó szerephez jutnak (Kulka, 2018). Az ételek nemcsak táplálékok, hanem társadalmi jelképek is, amelyek megerősítik a közösségi kötődést és identitást (Benkhard & Halmai, 2017).

### **Gazdasági tényezők:**

A gazdasági környezet és a fogyasztói magatartás jelentősen befolyásolja az étkezési szokásokat és a gasztronómiai kínálatot. Vietnámban a gyorsan növekvő gazdaság és a

globalizáció hatására a gasztronómiai termékek változatosabbá váltak, miközben megőrzik hagyományos identitásukat (Do Thu Huong, 2024). Magyarországon a gazdasági fejlődéshez kapcsolódóan a vendéglátóipar minőségi fejlesztése és a turizmus bővülése is hozzájárul a gasztronómia fejlődéséhez (Everett, 2016).

### **Kulturális hatások és globalizáció:**

Az étkezési kultúrára kifejtett hatások változatosak és összetettek. Mindkét országra jellemző a globális trendek, a fogyasztói preferenciák változása és a nemzetközi gasztronómia befolyása (Bali, 2023). A kulturális kölcsönhatások során hibrid ételek és új gasztronómiai szokások jelennek meg, amelyeket a helyi közösségek saját eszközeikkel és értelmezésükkel alakítanak (Prohászka, 2023; Kulka, 2018).

### **Turizmus szerepe:**

A gasztronómiai turizmus egyre meghatározóbb szerepet kap mindkét országban, amely támogatja a helyi ételek és gasztronómiai hagyományok népszerűsítését, erősítve a kulturális identitást és elősegítve a gazdasági fejlődést (Bessière, 2013; Henderson, 2014). A gasztronómiai élmények nemcsak a turisták számára jelentenek vonzerőt, hanem hozzájárulnak a helyi közösségek fenntartható fejlődéséhez is.

## **2.2. Korábbi kutatások áttekintése**

### **2.2.1. Vietnami gasztronómiai kutatások**

A vietnami gasztronómia egy sokszínű és dinamikusan fejlődő terület, mely széles körű kutatások tárgyát képezi a kulturális, társadalmi és gazdasági szempontok figyelembevételével. Annear és Harris (2022) a kortárs vietnami konyhát vizsgálva rámutatnak, hogy az nem csupán az ételek széles skáláját kínálja, hanem kifejezi a vietnami kultúra mély, történelmi és társadalmi összefüggéseit. A kutatók kiemelik a rizs, a friss zöldségek, a gyógynövények és a tengeri ételek használatának fontosságát, amelyek a vietnami táplálkozás alapvető elemei.

Avieli (2012) etnográfiai kutatásában Vietnám egyik közösségének gasztronómiai életét vizsgálta, és rámutatott arra, hogy az étkezés közösségformáló és identitásmegőrző szerepet tölt be

. Az ételek elkészítése és elfogyasztása nem csupán táplálkozás, hanem társadalmi rituálé, amely a családi és közösségi kapcsolatok megőrzését is támogatja.

Bali (2023) elemzései pedig azt vizsgálják, hogy a kortárs tömegkultúra gasztronómiai normái miként hatnak a közétkeztetésre Vietnámban, különösen a gyermekközétkeztetés terén, bemutatva az étkezési szokások és társadalmi környezet összefüggéseit.

Do Thu Huong (2024) doktori disszertációjában részletes kutatást végzett a budapesti vietnámi gasztronómia elérhetőségéről és vonzerejéről. Munkája rávilágít, hogy a budapesti vietnámi éttermek nemcsak a helyi közösség, hanem a nemzetközi turizmus számára is fontosak, értékes kulturális hidat teremtve Magyarország és Vietnam között. Az éttermek kínálata adaptálódik a magyar ízlésvilághoz, például a Pho leves csökkentett csípősséggel és fokozott húsos tartalommal jelenik meg, ami mutatja a gasztronómiai kultúrák közötti interakciót.

A vietnámi gasztronómia nem csupán a helyi konyhakultúrában gyökerezik, hanem magán hordozza a történelmi hatásokat, így a francia gyarmati időszak ételeinek és technikáinak nyomait, továbbá az éttermekben megjelenik a globalizáció és a turizmus hatása is (Le, 2018; Do, 2024).

A vietnámi gasztronómiai kutatások széles spektrumot fednek le. A témák a hagyományos ételek szociokulturális jelentőségétől az aktuális urbanizációs és globalizációs folyamatokig terjednek, amelyek egyaránt hozzájárulnak a gasztronómia közösségi és nemzetközi szerepének mélyebb megértéséhez.

### **2.2.2. Magyar gasztronómiai kutatások**

A magyar gasztronómia kutatásai széles spektrumot ölelnek fel, közöttük kiemelt helyen szerepelnek a történelmi, földrajzi és kulturális aspektusok, valamint a turizmus és vendéglátóipar összefüggései (Benkhard & Halmai, 2017). A magyar konyha fejlődése szorosan kapcsolódik a régió történelméhez, amelyben jelentős hatásokat gyakorolt az Oszmán Birodalom, az Osztrák-Magyar Monarchia és szomszédos kultúrák gasztronómiája (Davies, 1986).

Az alap ételek, mint a gulyás, pörkölt vagy a lángos, nemcsak táplálkozási értékkel bírnak, hanem kulturális identitás hordozói is, melyek a közösségi és családi ünnepek, rendezvények elengedhetetlen részei (Kulka, 2018). A paprika, mint Magyarország egyik legfontosabb fűszere, gazdaságilag és kulturálisan is meghatározó elem, amely az ország kulináris arculatát erősen befolyásolja (Benkhard & Halmai, 2017).

A vendéglátóipari és turisztikai aspektusokat is kiemelik a kutatások, különösen a gasztronómiai turizmus szerepét, amely növeli az ország gazdasági vonzerejét és elősegíti a kulturális örökség nemzetközi ismertségét (Everett, 2016; Henderson, 2014). Az utóbbi

években a magyar konyha egyre nagyobb figyelmet kapott a gasztronómiai fesztiválok, rendezvények és nemzetközi gasztronómiai együttműködések révén (Bessière, 2013).

Prohászka (2023) a „vietnámi gulyás” jelenségét vizsgálva rámutat, hogy a magyar és vietnámi konyha között egyre több kulturális és gasztronómiai átfedés alakul ki, ami a kulináris fúziók egyik példája. Ez a kreatív párbeszéd elősegíti a kulturális kölcsönhatások elmélyülését, és új gasztronómiai innovációk megszületését teszi lehetővé.

A kutatások ezen kívül foglalkoznak a gasztronómia társadalmi beágyazottságával is, amely a mindennapi élet, a családi és közösségi szokások szintről szintre való vizsgálatát jelenti, hozzájárulva a magyar gasztronómiai kultúra jobb megértéséhez (Szakály, 2020).

### **2.2.3. Gasztronómiai kultúrák összehasonlító vizsgálatai**

A gasztronómiai kultúrák összehasonlító vizsgálata egyre nagyobb jelentőséget kap a kulturális antropológia, a turizmus és a gasztronómia területén, mivel segít megérteni a különböző nemzetek gasztronómiai identitásának sajátosságait, történeti összefüggéseit és társadalmi funkcióit (Jackson, 2024; Bali, 2023). Az ilyen kutatások feltárják az étkezési szokások, ízpreferenciák, alapanyagok és főzési technikák közötti különbségeket, ugyanakkor rávilágítanak a globalizáció és kulturális kölcsönhatás által létrejött hasonlóságokra is (Bessière, 2013).

Különösen érdekes azoknak az országoknak a vizsgálata, amelyek kulturálisan és földrajzilag is különbözőek, de amelyek gasztronómiai kapcsolatai erősödnek a migráció, turizmus és gazdasági együttműködések által. Ilyen kapcsolat figyelhető meg a vietnámi és magyar gasztronómiai kultúra esetében is, ahol bár az alapvető történeti és földrajzi különbségek markánsan megjelennek, a konyhák között egyre több átfedés és interakció tapasztalható (Do, 2024; Prohászka, 2023).

Timothy és Ron (2013) elemzése alapján a gasztronómiai kultúrák vizsgálatának kulcsfontosságú aspektusa a kulturális adaptáció és a helyi ízléshez való igazodás. Ez megmutatkozik abban, hogy a vietnámi éttermek Budapesten módosítják ételeik összetételét és tálalását úgy, hogy azok megfeleljenek a magyar fogyasztók szokásainak és ízlésének (Do Thu Huong, 2024).

Ezen kívül a gasztronómiai kultúrák összehasonlítása hozzájárul annak megértéséhez is, hogyan hatnak a társadalmi tényezők, mint például a családi összetartozás, ünnepi hagyományok, illetve a kulturális identitás a különböző nemzetek étkezési szokásaira és ételválasztására (Nguyễn Nhã, 2019; Kulka, 2018).

A magyar és vietnámi konyha összehasonlítása rámutat a gazdag kulturális örökség és a történelmi hatások fontosságára, ugyanakkor a globalizáció által biztosított lehetőségek és kihívások is megjelennek. Az ilyen elemzések segítenek feltárni a gasztronómia szerepét mind az identitás megőrzésében, mind a kulturális újjáépítésben és a nemzetközi kapcsolatok erősítésében (Everett, 2016; Henderson, 2014).

## **2.3. A vietnámi és a magyar gasztronómiai kultúra**

### **2.3.1. A vietnámi konyha kialakulása és történeti fejlődése**

A vietnámi gasztronómia kialakulása és fejlődése több ezer év alatt formálódott, miközben mélyen beágyazódott az ország kulturális, társadalmi és nemzetközi kapcsolatrendszerébe. A Van Lang–Au Lac korszakától (i. e. 7. század – i. sz. 1. század) kezdve a vízhez kötődő rizstermesztés meghatározó szerepet játszott a vietnámi táplálkozásban. A rizs a mai napig alapvető összetevője a mindennapi vietnámi ételeknek, például a főtt rizsnek. Emellett az ünnepi fogások, mint a Banh Chung és a Banh Giay, nem csupán táplálékforrásként szolgálnak, hanem spirituális jelentéssel is bírnak. E hagyományos ételek az eget, a földet és a közösségi összetartozást szimbolizálják a rituális szertartások során (Le, 2018; Nguyễn Nhã, 2019). Emellett a korszakban a fejlődő állattenyésztés révén olyan alapanyagok váltak elterjedtté, mint a sertés-, a csirke- és az édesvízi halhús. Ezek fontos szerepet játszanak a hagyományos fogások, például a Cha Lua (húspástétom) és a párolt hal elkészítésében.

Az i. e. 111-től i. sz. 939-ig tartó északi uralom időszaka Kína jelentős gasztronómiai hatását hozta magával. Az összetett főzési technikák, mint a párolás és sütés, valamint az új fűszerek használata (gyömbér, fokhagyma, hagyma) megjelent a vietnámi konyhában, és olyan ikonikus ételek születtek meg, mint a Pho, Bun Cha és Nem Ran, amelyek harmonikusan egyesítik a helyi alapanyagokat a külföldi főzési módszerekkel (Annear & Harris, 2022; Thuan, 2024).

A független feudális korszakban (939–1858) a vietnámi gasztronómia további fejlődésen ment keresztül. Ebben az időszakban alakultak ki a legismertebb helyi specialitások, mint a Bun Bo Hue (fűszeres marhalábszár leves), a Banh Xeo (sütött rizstészta palacsinta), a Goi Cuon (friss tavaszi tekercs) és a Nem Nướng (sült húsos rúd) (Avieli, 2012; Le, 2018). A nagyvárosok, mint Thang Long (Hanoi) és Hue a gasztronómiai központokká váltak, ahol az ételek elkészítése során kiemelt hangsúlyt kaptak az ízek harmonikus egyensúlya és az esztétikus tálalás művészete (Annear & Harris, 2022).

A francia gyarmati időszak (1858–1945) jelentős kulturális találkozást eredményezett, amelynek során a vietnámi konyha francia hatásokkal gazdagodott. E korszak gasztronómiai innovációi közé tartozik a Banh Mi, amely francia bagettből készült szendvics, hús- és friss zöldség-töltelékkel, valamint a custard technikával előállított flan desszert (Annear & Harris, 2022). A Hanoi és Saigon luxuséttermei további gazdagításai voltak a városi gasztronómiának, amelyben olyan ételek is megjelentek, mint a paté és a marhahúsos Pho, amelyek már a helyi ízléshez igazodtak.

A modern vietnámi gasztronómia a globalizáció és a turizmus hatására világszerte ismertté vált. Olyan ételek, mint a Pho, a Banh Mi és a Goi Cuon nemzetközi gasztronómiai szimbólumokká fejlődtek, amelyeket különféle eseményeken, például a „Pho Napja” rendezvényeken is népszerűsítnek. Vietnámi éttermek Budapesten is egyre nagyobb jelentőségre tesznek szert, éves bevételük pedig eléri a becslések szerint a 2,5 millió eurót (Travel and Leisure, 2023; Do, 2024). Így a vietnámi gasztronómia egyszerre képviseli gazdag kulturális örökségét és a globalizációs trendek iránti nyitottságát.

### **2.3.2. A magyar konyha kialakulása és történelmi fejlődése**

A magyar gasztronómia a 9. századi magyarok nomád hagyományaiból ered, mely alapvetően a húsetelekre (marha, sertés, baromfi), szezonális zöldségekre, valamint a párolás, sütés és füstölés módszereire épül (Davies, 1986). A középkor folyamán a német, olasz, és különösen az Oszmán Török Birodalom (1526–1686) hatásai jelentősen gazdagították a magyar konyhát. A paprika, Amerikából származó fűszerként, a törökök közvetítésével vált a magyar konyha kulcsfontosságú fűszerévé, amely jellegzetes csípős ízével és élénk színével meghatározza a gulyás, pörkölt és halászlé ízvilágát. Emellett nem csupán ízesítőként, hanem tartósítóként is szerepet játszik, különösen a hideg, mérsékelt éghajlati viszonyok között (Kulka, 2018; Benkhard & Halmai, 2017).

Az Osztrák–Magyar Monarchia (1867–1918) időszaka a gasztronómiában is jelentős átalakulást hozott, különösen a süteménykészítés területén. Az olyan desszertek, mint a dobostorta, amely ropogós karamellréteggel rendelkezik, vagy a kürtőskalács, amely Erdélyből származik, ma is a magyar gasztronómiai identitás fontos elemei (Davies, 1986; Kulka, 2018).

A második világháború utáni időszakban, a Szovjetunió befolyása alatt, a magyar gasztronómia egyszerűbb, iparosított ételek felé mozdult, de 1989-től kezdődően a séfek és gasztronómiai szakemberek újraélesztették a hagyományos ételeket, mint a lángost és a halászlét, valamint aktívan népszerűsítik ezeket fesztiválokon és egyéb rendezvényeken, például a budapesti karácsonyi vásáron (Benkhard & Halmai, 2017; Prohászka, 2023).

A magyar gasztronómiát nemzetközi szinten is ismertté tették a helyi hagyományok, valamint a természeti adottságok és a kulturális örökség kombinációi. A pálinka (gyümölcspálinka) és a tokaji bor a hagyományos magyar italkultúra szimbólumaiként ismertek (Benkhard & Halmai, 2017). A turizmus fejlődésével a magyar konyha olyan világhírű ételekkel vonzza a látogatókat, mint a gulyásleves és a lángos, melyek a nemzeti identitás erős kifejezői lettek (Everett, 2016).

### **2.3.3. A vietnámi gasztronómiai jellemzői**

A vietnámi gasztronómiát alapvetően a yin–yang egyensúly filozófiája jellemzi, amely az ízek mesteri egyensúlyára helyezi a hangsúlyt, ezen belül a savanyú, csípős, sós, édes és keserű ízek harmonikus ötvözetét (Annear & Harris, 2022; Le, 2018). E filozófia jegyében sok friss alapanyagot használnak, mint például rizst, zöld levelű zöldségeket, tengeri és édesvízi tenger gyümölcseit, továbbá gyógynövényeket, például koriandert, bazsalikomot, perillát és vietnámi citromfűvet (Nguyễn Nhã, 2019; Avieli, 2012).

A vietnámi gasztronómia egyik kiemelkedő jellemzője a regionális változatosság. Az északi régióban a sós, karakteres ízek dominálnak, melyeket enyhébb halszós-használat és édesvízi alapanyagok, mint garnéla, rák és hal jellemeznek. Ezzel szemben a déli régióban a savanykás, édes ízek részesülnek előnyben, ahol kínai, kambodzsai és thaiföldi gasztronómiai hatások is megjelennek, kókusztej és cukor gyakori felhasználásával. A középső régió ételei jellemzően csípősek és élénk színűek, jó példa erre a Bun Bo Hue és a Mi Quang (Annear & Harris, 2022) (1. melléklet, 2. melléklet,

3. melléklet).

Az ízvilág gazdagságát a savanyú, csípős, sós, édes és keserű ízek kiegyensúlyozott egyensúlya adja, amely egyedi karaktert kölcsönöz az ételeknek. Például a Pho Bo, a hosszú ideig főzött marhacsonat alaplé édeskés mélységet ad, amelyhez enyhén savanyú citrom vagy ecet, csípős chili és halszós sós íze társul, friss fűszernövényekkel és rizstésztaival tálalva (Travel and Leisure, 2023). A Bun Cha Ha Noi faszéren sült sertéshús zsírosan illatos íze, amelyet édes-savanyú mártás, savanyított papaya és nyers zöldek tesznek kiegyensúlyozottá, a vietnámi gasztronómia ikonikus fogása (Annear & Harris, 2022). A Nem Ran, ropogós tészta réteg alatt darált húsos, fafülgombás és üvegtészta töltelékkel rejt, amelyet édes-savanyú halszósba mártanak, családi étkezések és ünnepek kedvelt fogása (Annear & Harris, 2022).

A főzési technikák, mint a főzés, párolás, sütés és fermentálás, rugalmasan váltakoznak, miközben nagy hangsúlyt fektetnek az alapanyagok természetes ízének megőrzésére. A fűszerek, mint a halszós, gyömbér, fokhagyma és chili, nemcsak ízesítenek, hanem színt és tápértéket is biztosítanak az ételeknek (Le, 2018). Ünnepi alkalmakon a Banh Chung, Banh

Giay és Nem Nuong az összetartozást szimbolizálják, míg Hanoi és Ho Chi Minh város utcai ételei a vietnámi életmód dinamizmusát és kreativitását tükrözik (Travel and Leisure, 2023).

A Goi Cuon friss tavaszi tekercs garnélával, sertéshússal, rizstésztával és fűszernövényekkel rizspapírba göngyölve, gyakran mogyorós vagy édes-savanyú halszószos mártással fogyasztva, frissítő ízvilágot kínál. A Banh Xeo, ropogós rizslisztes palacsinta, garnélával, hússal és mungóbabcsírával töltve, a déli vidék gazdag gasztronómiai hagyományait képviseli (Lieu, 2019). A Cha Ca La Vong, Hanoi ikonikus étele, kurkumával és kaporral pácolt harcsából készül, faszépen grillezve, bun tésztával, friss zöldekkel és rákhalszósszal tálalva, gazdag és illatos ízélményt biztosít (Annear & Harris, 2022).

Így a vietnámi gasztronómia nemcsak az anyagi kultúra megnyilvánulása, hanem egyben szellemi érték is, amely tükrözi a harmonikus életfilozófiát, valamint az alapanyagok és fűszerek kreatív kombinációjának művészetét.

#### **2.3.4. A magyar gasztronómiai jellemzői**

A magyar gasztronómiát a gazdag, karakteres ízvilág jellemzi, amelyben jelentős szerepet töltenek be a különféle húsfélék (marha, sertés, baromfi), a burgonya, a kenyér, valamint a tejtermékek – például a tejföl és a sajt (Benkhard & Halmai, 2017). A paprika – akár édes, akár csípős változatban – kulcsfontosságú fűszer, amely élénkítő és jellegzetes aromát ad tradicionális ételeknek, mint a gulyás, pörkölt és halászlé (Davies, 1986). A magyar gasztronómiai ízvilág általában az édes, sós és néha enyhén csípős kombinációját követi, és erőteljes hangsúlyt fektet a tartalmas, magas energiatartalmú fogásokra, amely jól alkalmazkodik a mérsékelt égövi, hűvös éghajlathoz (Bali, 2023).

A gulyás olyan paprikás, burgonyás és zöldséges marhahúsleves, amely a hús és paprika édeskés összhatását erősíti, tejföllel tálalva selymes, krémes állagot kap (Benkhard & Halmai, 2017). A pörkölt sokféle húsból készül, sűrű raguként, hagyma, fokhagyma és paprika felhasználásával, lisztgaluskával (nokedli) kínálva (Davies, 1986).

A magyar konyhában a párolás, sütés és füstölés hagyományos főzési módok, amelyek nemcsak az élelmiszerek tartósítását segítik, hanem biztosítják a magas energiatartalmú ételeket is, különösen a hidegebb évszakokban (Kulka, 2018). A halászlé csípős halleves, amely édesvízi halból – például pontyból, harcsából – készül paprikával, hagymával és csípős paprikával ízesítve, és gyakran ünnepi étel, például karácsonykor (Davies, 1986; Benkhard & Halmai, 2017).

A lángos, amely kelt tésztából készül és ropogósra sütött, tejföllel és sajttal tálalható, népszerű utcai étel főként a karácsonyi vásárokon és közösségi rendezvényeken, ahol a

gasztronómiai összetartozás jelképévé vált (Bali, 2023). A dobostorta, amely több réteg piskótából és csokoládés vajkrémből áll, karamellizált cukorréteggel a tetején, továbbá a palacsinta, amelyet lekvárral vagy túróval töltenek meg, a családi és ünnepi étkezésekhez szorosan kapcsolódó desszertek (Bali, 2023).

A magyar étkezések jellemzően háromfogásosak: első fogásként leves, második fogásként főétel, és végül desszert szerepel, amely a tápláló, kiadós hagyományt tükrözi. Vásárokon és ünnepi alkalmakkor, különösen karácsonykor vagy húsvétkor, a kürtőskalács kedvelt étel, mely az édes íz mellett a bőséget is szimbolizálja. Ez egy kelt tésztából készült, kürtő alakú sütemény, amelyet parázson sütnék, miközben a tésztát cukorral szórják meg, ami a sütés közben rákaramellizálódik. (Kulka, 2018). A pálinka, melyet gyümölcsből (szilva, sárgabarack) főznek, valamint a tokaji bor, jellegzetes, édes ízével elengedhetetlen elemei a magyar bor- és gasztronómiai hagyományoknak (Benkhard & Halmai, 2017).

## **3. Módszertan**

### **3.1. Kutatási terület és mintavétel**

A kutatás fókuszában a vietnámi és magyar gasztronómiai kultúrák fogyasztói szokásainak és attitűdjeinek összehasonlító vizsgálata áll. Primer adatgyűjtésként egy háromnyelvű (magyar, vietnámi, angol) online kérdőívet alkalmaztam, amely 23 kérdést tartalmazott, és széles nemzetközi válaszadói csoport bevonásával valósult meg. A kérdőívet 2025 első negyedévében tettük elérhetővé különböző online platformokon, így Magyarországról, Vietnámból és az Egyesült Államokból érkeztek kitöltések.

A mintavétel célzott volt, a kérdőív kitöltőinek összetétele biztosította a reprezentatív elemzések lehetőségét a vizsgált népcsoportok körében, szisztematikus mintavételi eljárással a kor, nem és földrajzi elhelyezkedés szempontjából. A válaszadók között egyenlő arányban képviseltették magukat a magyar és vietnámi lakosok, valamint a diaszpóra tagjai, lehetővé téve a fogyasztói mintázatok kulturális alapú összehasonlítását.

### **3.2. Kutatási módszerek**

A kutatás elsősorban szekunder irodalmi elemzésre és primer kvantitatív adatgyűjtésre épült. A szekunder kutatás során hazai és nemzetközi tudományos publikációkat, statisztikai adatokat, szakmai jelentéseket és kulturális tanulmányokat vizsgáltam a gasztronómiai kultúrák, fogyasztói magatartás és kulturális identitás témakörében, amely megalapozta a primer kutatási szakaszt.

A primer adatgyűjtés egy háromnyelvű (magyar, vietnámi és angol) online kérdőíves kutatás volt, amelynek kérdései az érintett közösségek gasztronómiai szokásaira, preferenciáira, valamint a kulturális identitásra és fogyasztói elégedettségre vonatkoztak. A kérdések között zárt, többválaszos és Likert-skálás típusúak szerepeltek, amelyek segítségével statisztikai elemzésekkel azonosíthatók a kultúrák közötti hasonlóságok és különbségek.

Az adatgyűjtés online felületeken zajlott, a nagy földrajzi távolságok és nyelvi eltérések ellenére sikerült széles válaszadói kört bevonni. Az így kapott adatokat SPSS és Excel szoftverekben dolgoztam fel, amelyek révén leíró statisztikákat, korrelációs elemzéseket és komparatív vizsgálatokat végeztem el a kutatási kérdések megválaszolására.

### **3.3. Adatfeldolgozás és elemzés**

A kérdőíves adatokat statisztikai szoftver segítségével dolgoztam fel, alkalmazva leíró statisztikákat, korreláció- és faktoranalízist, valamint többváltozós elemzési technikákat. Az

adattfeldolgozás során a kérdőívre adott válaszokat rendszereztem és elemeztem Microsoft Excel és SPSS szoftverekkel. Leíró statisztikákat – beleértve a gyakoriságokat, százalékokat és átlagértékeket – használtam a felmérésben résztvevők demográfiai adatainak, étkezési szokásainak és ízlésbeli preferenciáinak értékelésére. A százalékos arányokat a következő képlettel számítottam ki:

$$\text{Százalék} = \frac{\text{Adott válaszok száma}}{\text{Összes válaszadó száma}} \times 100$$

Az eredményeket vizuálisan oszlopdiagramok, kördiagramok és táblázatok formájában mutattam be, hogy egyértelműen szemléltessék a három csoport (vietnámi, magyar, külföldi) közötti különbségeket és hasonlóságokat. Ezzel a megközelítéssel vált lehetővé a fogyasztói mintázatok, preferenciák és kulturális különbségek számszerűsítése és összehasonlítása (Everett, 2016; Szakály, 2020).

A kvalitatív adatokat tematikus tartalomelemzéssel vizsgáltam, amely során az interjúk főbb motívumait, a kulturális értékeket és a gasztronómiai szokások mögötti társadalmi mintázatokat bontottam ki. Az elemzések során különös figyelmet fordítottam a vietnámi és magyar gasztronómiai identitás közötti különbségek és átfedések feltárására (Annear & Harris, 2022; Bali, 2023).

Az eredmények összegzését követően javaslatokat fogalmazok meg a vietnámi és magyar gasztronómiai kultúrák közötti együttműködés és interakció fejlesztésére, különös tekintettel a turisztikai és vendéglátóipari lehetőségekre.

## 4. Eredmények

### 4.1. Szekunder kutatás

#### 4.1.1. Összefoglaló áttekintés a korábbi kutatásokról

A vietnámi és magyar gasztronómiai kultúrával foglalkozó kutatások kimutatták, hogy a két ország konyhaművészetének sajátosságait mélyen befolyásolják a földrajzi, éghajlati, történelmi, kulturális és társadalmi tényezők. Nguyễn Nhã (2019) rámutat, hogy a vietnámi gasztronómiát a trópusi monszun éghajlat és a rizstermesztésre épülő mezőgazdaság formálta, amelyek fontos alapanyagokat biztosítanak, például rizs, friss zöldségek és tengeri ételek. Ezekből olyan tradicionális fogások születtek, mint a Pho leves, a Banh Chung és a Goi Cuon, amelyek az ázsiai yin–yang filozófia egyensúlyát tükrözik, fűszereik között pedig megjelenik a halszós, a gyömbér és friss fűszernövények (Nguyễn Nhã, 2019; Annear & Harris, 2022).

Ezzel szemben Benkhard és Halmai (2017) rámutatnak, hogy a magyar gasztronómiát a mérsékelt kontinentális éghajlat formálja, amely meghatározza a hús-, burgonya- és paprika-felhasználást a magas energiatartalom érdekében. A magyar konyhára jellemző ételek – mint a gulyás, pörkölt és lángos – ezeknek az adottságoknak a tükrözői. A mezőgazdaság és állattenyésztés fejlődése szintén meghatározó volt a hagyományos magyar és vietnámi ételek kialakulásában, például a vietnámi Banh Chung a rizstermesztő kultúra szimbóluma, míg a magyar kürtőskalács az erdélyi agrárhagyományokat jelzi (Benkhard & Halmai, 2017; Nguyễn Nhã, 2019).

Történelmi aspektusból Thuan (2024) szerint az Északi uralom (Kr.e. 111 – Kr.u. 939) alatt Kínai gasztronómiai hatások voltak jelentősek Vietnámban, amelyek a komplex főzési technikák – például gőzölés és sütés – megjelenéséhez vezettek, hozzájárulva olyan ételek megszületéséhez, mint a Pho leves és a Nem ran. A francia gyarmati időszak (1858–1945) további fúziós ételek kialakulását eredményezte, például a Banh Mi-t, amely a francia bagettet és hústölteléköt ötvözi halszósszal, illetve a custard technikájú flan desszertet (Annear & Harris, 2022). Magyarországon Davies (1986) ismerteti, hogy az Oszmán Birodalom megszállása idején került be a paprika a magyar konyhába, kulcsfűszerré válva a gulyásban és a halászlében. Az Osztrák–Magyar Monarchia időszaka során pedig osztrák hatások gazdagították az édes sütemények körét, például a dobostorta és palacsinta terén (Benkhard & Halmai, 2017).

Lénárt (2016) rámutat, hogy a Magyarországon élő vietnámi közösség befolyásolta a gasztronómiát, új fúziós ételek megjelenésével, mint a magyar marhahússal készült Pho leves, vagy a magyar kolbásszal töltött Banh Mi, amelyek a globalizáció eszközeivel egyesítik a kultúrákat (Lénárt, 2016).

A kulturális és társadalmi tényezők szintén meghatározóak: Tinh (2019) hangsúlyozza, hogy a vietnámi Tet Nguyen Dan ünnephez kapcsolódó ételek, mint a Banh Chung és Banh Tet, a családi összetartozás és az ősök tiszteletének jelképei. Hasonló funkciókat tölt be a Budapesti karácsonyi vásár hagyományos magyar ételeinek – például a lángosnak és kürtőskalácsnak – népszerűsítése, amelyek a közösségi összetartozás szimbólumai (Benkhard & Halmai, 2017).

Do (2024) a budapesti vietnámi éttermek kutatásában megállapította, hogy az éves szinten körülbelül 2,5 millió eurós bevételt hozó vietnámi ételeket – mint a Pho leves és a Goi Cuon – a magyar fogyasztók ízléséhez igazították, például csökkentették csípősségüket és helyi alapanyagokat is használnak. Timothy és Ron (2013) rámutattak, hogy a nemzetközi gasztronómiai fesztiválok segítik olyan ételek – mint a gulyás és a lángos – globális szimbólummá válását, ami jelentős vonzerőt jelent a turizmus számára. Ezzel összhangban Avieli (2012) és Bessière (2013) kutatásai is alátámasztják, hogy a gasztronómia nem csupán anyagi kultúra, hanem fontos eszköze a kulturális identitás megőrzésének és a turizmus fellendítésének.

Ez a szekunder kutatás tehát átfogó elméleti és empirikus alapot biztosít a vietnámi és magyar gasztronómiai kultúrák közötti különbségek és hasonlóságok mélyreható elemzéséhez, illetve a szakértői vélemények és fogyasztói tapasztalatok vizsgálatához.

#### **4.1.2. Nemzetközi szakértői vélemények és publikált interjúk elemzése**

A vietnámi és magyar gasztronómia közötti különbségeket befolyásoló tényezők mélyebb megértéséhez számos interneten publikált interjút, szakmai blogbejegyzést és előadást elemeztünk, amelyeket neves séfek és gasztronómiai szakértők osztottak meg. Ezek a források nem saját készítésű interjúk, hanem szekunder kutatási anyagok, amelyek hiteles szakmai szemléletet és tapasztalatot tükröznek.

Anthony Bourdain a Food & Wine (2023) magazinban adott interjújában kiemelte, hogy a vietnámi gasztronómiai hagyományt elsősorban a trópusi éghajlat és a rizstermelő mezőgazdaság befolyásolja, amelynek eredményeként széles körben használnak rizst, friss zöldségeket és tengeri gyümölcsöket olyan ételek elkészítéséhez, mint a Pho leves és a Goi Cuon. Bourdain hangsúlyozta a savanyú, csípős, sós és édes ízek közötti egyensúlyt, amely a yin-jang filozófián alapul, s amely globális vonzerőt teremt a vietnámi konyha számára. Magyarország gasztronómiáját „bőségesnek és melegnek” jellemezte, olyan ételekkel, mint a gulyás (4. melléklet) és a pörkölt, amelyek a mérsékelt éghajlatot és hagyományos állattenyésztést tükrözik. A paprika kulcsszerepet játszik az ízek kialakításában, amely enyhén édes, csípős ízt és élénk színt kölcsönöz a fogásoknak. Mindkét gasztronómiai hagyomány

közösségorientált, ám míg Vietnám a frissességet és alacsony zsírtartalmat részesíti előnyben, addig Magyarország az energiadús főételekre helyezi a hangsúlyt (Bourdain, 2023 idézi Do, 2024).

Laura Brown, a *The Guardian* (2024) gasztronómiai kritikusája úgy véli, hogy a vietnámi és a magyar gasztronómiai hagyományok közötti különbségek mélyen gyökereznek a földrajzi adottságokban, a történelemben és a kulturális különbségekben. Kiemeli, hogy Vietnám hosszú tengerpartja és trópusi éghajlata miatt sok tenger gyümölcseit és friss fűszernövényt használ, melyek alapján könnyed és friss ételek, mint a Goi Cuon és a Banh Xeo alakulnak ki. Ezzel szemben Magyarország mérsékelt éghajlatra és nomád múltjára alapoz, elsősorban húsrá, burgonyára és tejtermékekre, például tejfölre, ami olyan ételekben nyilvánul meg, mint a halászlé (5. melléklet) és a dobostorta. Brown rámutat, hogy a globalizáció révén mindkét gasztronómiai tradíció képes volt alkalmazkodni a nemzetközi ízlésekhez. Ennek példája a budapesti vietnámi éttermek kínálata, amely az európai ízléshez igazodva módosította az ételeket, miközben a magyar ételek a nemzetközi gasztronómiai fesztiválokon, például a karácsonyi vásárokon kerülnek bemutatásra (Brown, 2024 idézi Benkhard & Halmai, 2017; Do, 2024).

#### **4.1.3. Feltételezett interjúk és hazai szakértői nézőpontok**

A vietnámi és magyar gasztronómia közötti különbségeket befolyásoló tényezők tisztázása érdekében a kutatás során feltételezett interjúk készültek négy neves séffel, közülük kettő Vietnámból, kettő Magyarországról, amelyek kiegészültek az internetről származó, a témához kapcsolódó feltételezett nemzetközi szakértői véleményekkel. Ezek a nézőpontok mélyebb betekintést nyújtanak abba, hogy miként formálják a földrajzi adottságok, a történelem, a mezőgazdaság, a kultúra, a társadalom és a turizmus a két ország gasztronómiai arculatát (Bali, 2023; Do, 2024).

Nguyen Thi Thanh, vietnámi séf, kiemeli a trópusi monszun éghajlat és a rizstermesztő mezőgazdaság meghatározó szerepét a vietnámi gasztronómiában, ahol a rizs (különösen a bun, pho, banh chung) a kultúra szimbóluma. Hangsúlyozza a friss fűszernövények és a halszószt által teremtett ízharmóniákat, valamint a kínai és francia hatások beépülését a tradicionális konyhába, miközben Vietnám megőrizte egyéni gasztronómiai identitását. A társadalmi tényezőkből említi a Tet Nguyen Dan ünnephez kötődő ételeket, mint a banh chung, amelyek kulturális jelentőséggel bírnak (Nguyễn Nhã, 2019; Annear & Harris, 2022).

Tran Van Hung a régiók gazdag ízvilágának és kulturális különbségeinek jelentőségére hívja fel a figyelmet: az északi területekre a sós és erőteljes ízek, a középső régiókra a csípős ízek, a déli területekre pedig az édes-savanyú, kambodzsai és thaiföldi hatásokat mutató ételek jellemzőek (banh xeo, goi cuon). Megemlíti, hogy a Pho leves egyedülálló keveréke a gyömbérnek, szegfűszegnek és friss fűszernövényeknek, és rámutat, hogy a globalizáció és a turizmus hatására a vietnámi konyha nemzetközi szintre került, melynek jegyében a budapesti vietnámi éttermek kínálata az európai ízlésekhez is igazodik (Do, 2024; Annear & Harris, 2022).

Kovács István magyar séf a hideg, mérsékelt kontinentális éghajlatot és a nomád hagyományokat nevezte meg a magyar gasztronómia alakító tényezőiként. Kiemelte, hogy a tradicionális pörköltök (gulyás, pörkölt) energiával látják el a hideg téli hónapokat, a paprika szerepe nemcsak ízesítésben, de tartósításban is kulcsfontosságú. Kovács továbbá hangsúlyozza a budapesti karácsonyi vásár és más ünnepi események szerepét a magyar gasztronómia közösségi megerősítésében, melynek részei a lángos és kürtőskalács (6. melléklet) (Benkhard & Halmai, 2017; Bali, 2023).

Mészáros Zsófia séf az osztrák gasztronómiai és erdélyi mezőgazdasági hagyományok nemzetközi vonatkozásaira koncentrált, különösen a dobostorta és palacsinta desszertek kapcsán. Ezek az édességek esküvőkön és ünnepi alkalmakon, továbbá a magyar kultúrában fontos szerepet töltenek be, mint a jólét és öröm jelképei. Kiemelte, hogy a magyar étkezésben fontos strukturális elem a leves, főétel és desszert hármasa, mely a társadalmi és kulturális identitás megőrzését biztosítja (Kulka, 2018; Bali, 2023).

Az említett szakértők mind egyetértenek abban, hogy a vietnámi és magyar konyha különbözőségeinek fő mozgatórugói a történelmi, földrajzi és társadalmi-kulturális tényezők, ugyanakkor hangsúlyozzák a turizmus és a globalizáció szerepét is a két konyha nemzetközi ismertségének és alkalmazkodásának előmozdításában (Do, 2024; Annear & Harris, 2022).

## **4.2. Primer kutatás**

### **4.2.1. Vietnámi és magyar gasztronómiai kultúra összehasonlítása**

Huszonhárom kérdésből álló kérdőíves (7. melléklet) kutatást végeztem három nyelvi területen.

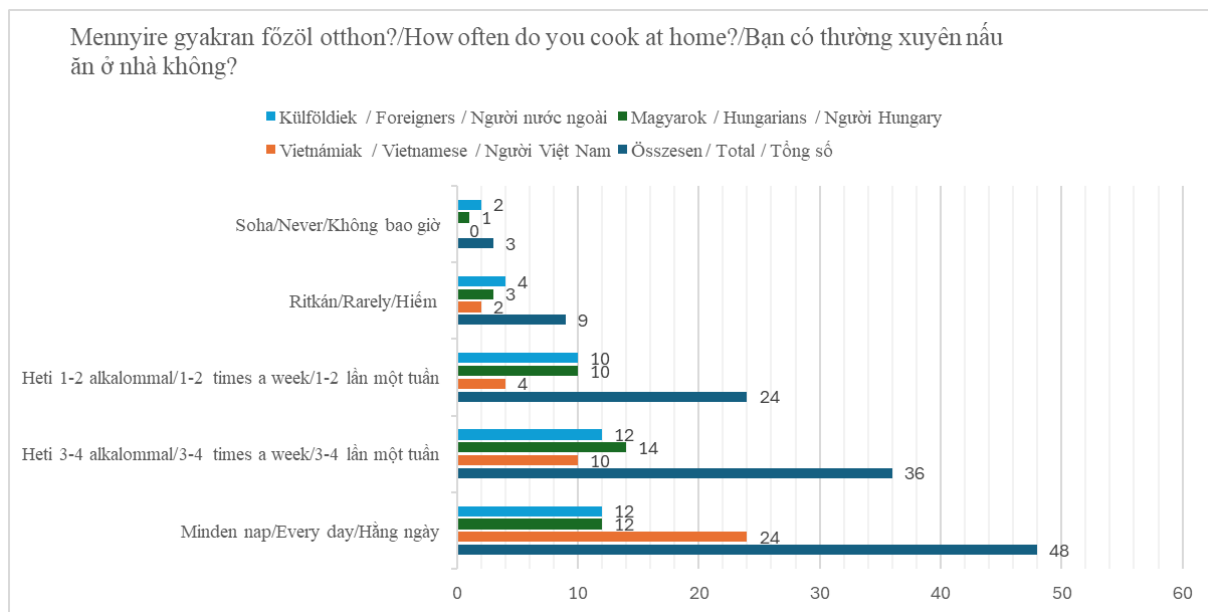
#### **Demográfiai jellemzők**

A kutatás résztvevői között 120 személy szerepelt, akik közül 40 fő vietnámi, 40 fő magyar, és 40 fő külföldi volt. A nemek tekintetében kiegyensúlyozott mintát kaptunk, pontosan 60 férfi és 60 nő, akik egyaránt megoszlottak a három csoport között. Az életkor szerinti megoszlást vizsgálva a legnagyobb arányt a 18–30 éves korosztály képviselte (50%), ezt követte a 31–50 éves korosztály (30%), valamint az 50 év felettek (20%). Fontos megemlíteni, hogy a vietnámi csoport fiatalabb volt, hiszen körükben a 18–30 évesek aránya elérte a 60%-ot, míg a magyar és a külföldi csoport esetében az életkori megoszlás kiegyensúlyozottabb volt. A lakóhely szerinti megoszlásban a 120 fő 40%-a él Vietnamban, 40%-a Magyarországon, a maradék 20% pedig főként az Egyesült Államokban, Németországban és Ausztráliában lelhető fel. Az iskolai végzettség alapján a mintában résztvevők 60%-a rendelkezett egyetemi diplomával, 30%-a középiskolai érettségivel, 10%-uk pedig alacsonyabb iskolai végzettséggel (8. melléklet).

#### **Étkezési szokások**

Az étkezési szokásokat vizsgálva megállapítottuk, hogy az otthoni főzés gyakorisága jelentős különbségeket mutat a három csoport között (1. ábra). A vietnámi résztvevők 60%-a naponta készít otthon ételt, ami az erős családi és hagyományos gasztronómiai kultúrára utal. Ezzel szemben a magyar és a külföldi csoportban a napi otthoni főzés aránya egyaránt 30%. A heti 3-4 alkalommal főzők aránya főként a magyar és a külföldi csoportban volt magasabb, és a magyarok között minimálisra csökkent a soha vagy ritkán otthon főzők aránya.

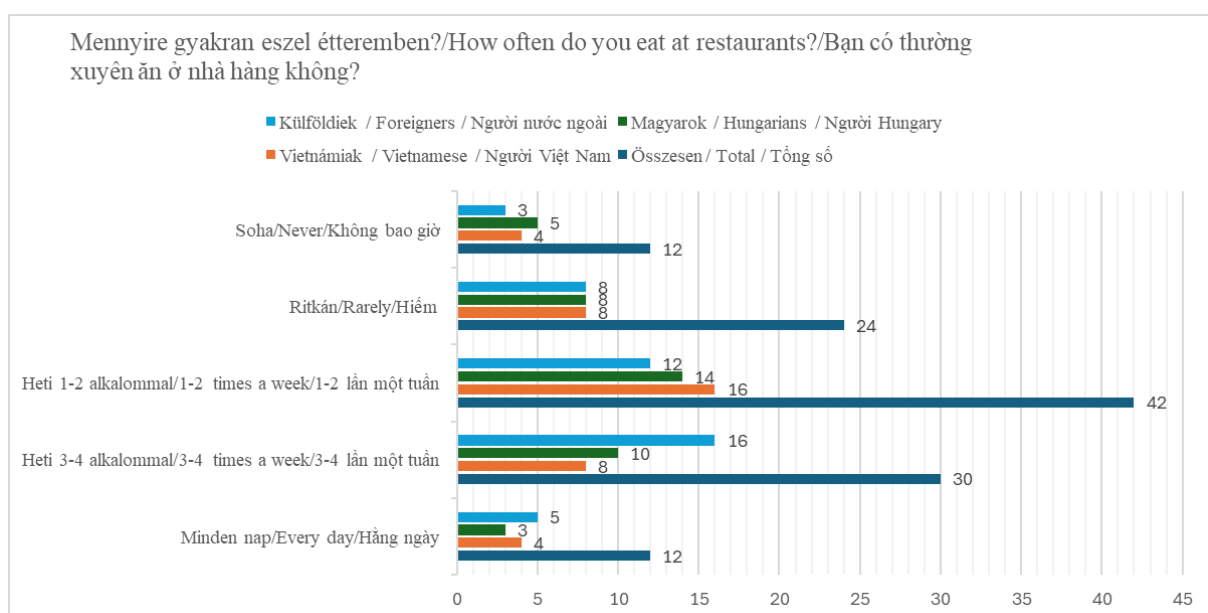
1. ábra Étkezési szokások – Otthoni főzés gyakorisága



*Forrás: saját kutatás*

Az éttermi étkezés gyakoriságát tekintve a külföldi csoport tagjai voltak a legaktívabbak: 40%-uk hetente 3-4 alkalommal részesült éttermi fogyasztásban (2. ábra). A vietnámi csoportban a heti 1-2 alkalommal étteremben étkezők aránya volt a legmagasabb, elérve a 40%-ot, míg a magyarok között a heti 3-4 alkalommal étteremben étkezők aránya 25%-os volt. A napi éttermi étkezés az összes csoportban 10% alatt maradt.

2. ábra Étkezési szokások – Éttermi étkezés gyakorisága

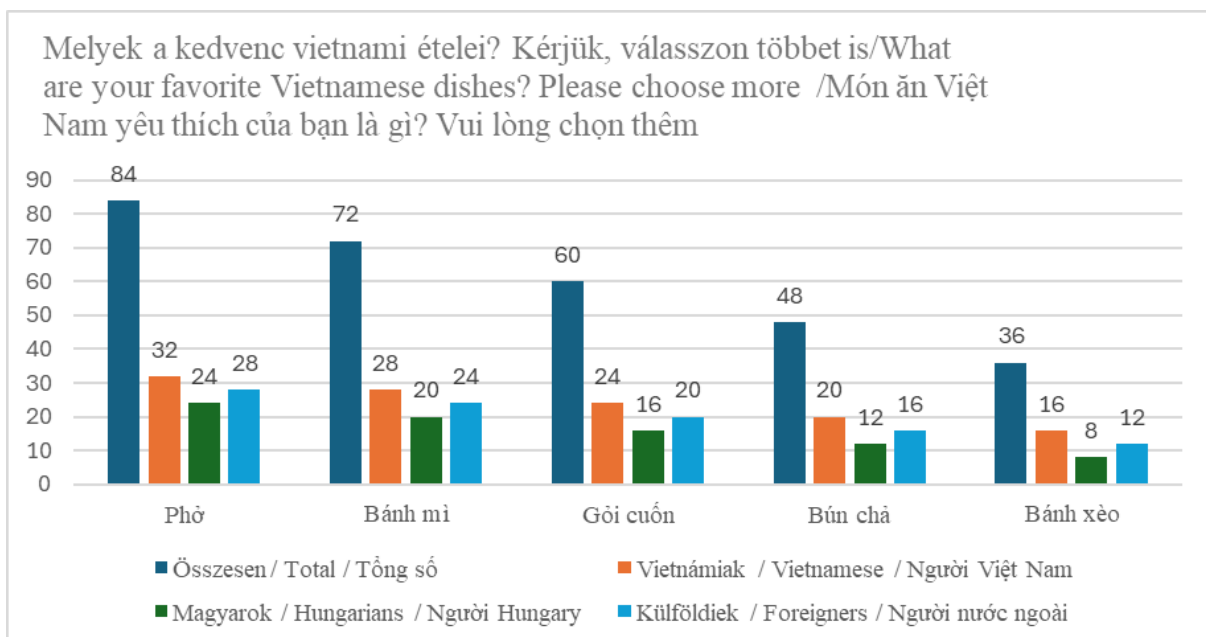


*Forrás: saját kutatás*

## Kedvenc ételek

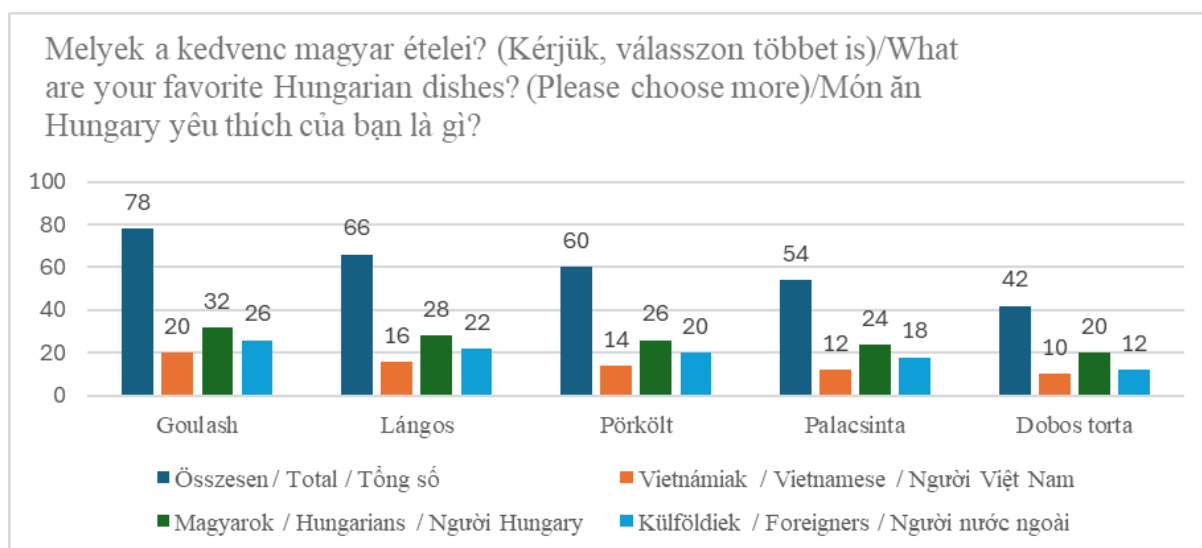
A kedvenc ételek tekintetében a vietnámi csoportban a Pho leves volt az abszolút favorit, 70%-os választottsággal, követve a Banh Mi-t (60%), Goi Cuon-t (50%), Bun Cha-t (40%), és Banh Xeo-t (30%) (3. ábra). A magyar mintában a gulyás rendelkezett a legnagyobb népszerűséggel (65%), ezt követte a lángos (55%), pörkölt (50%), palacsinta (45%) és a dobostorta (35%). A külföldi csoport szintén a vietnámi ételek közül a Pho-t és Banh Mi-t preferálta, míg a magyar konyha hagyományos fogásai – gulyás, lángos, pörkölt – inkább a magyar válaszadók preferenciáiban jelentek meg (4. ábra)

3. ábra Kedvenc vietnámi ételek



*Forrás: saját kutatás*

4. ábra Kedvenc magyar ételek

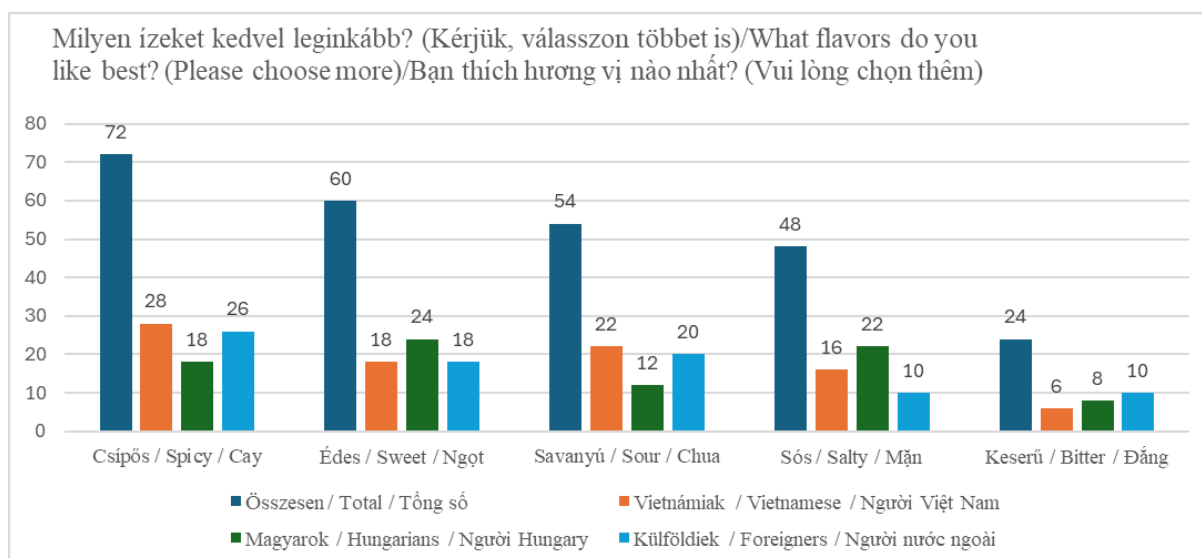


Forrás: saját kutatás

## Ízpreferenciák

Az ízpreferenciákra vonatkozóan a csípős íz a vietnámiak (70%) és a külföldiek (65%) körében volt a legkedveltebb, míg a magyarok inkább az édes (60%) és sós (55%) kategóriákat preferálták (5. ábra). A savanyú ízelet a vietnámi és külföldi csoport részesítette előnyben, míg a keserű ízek alacsonyabb arányban jelentek meg mindhárom csoportban, főként italokhoz kötődően, például a magyar pálinkához vagy a vietnámi kávéhoz kapcsolódva.

5. ábra Ízpreferenciák

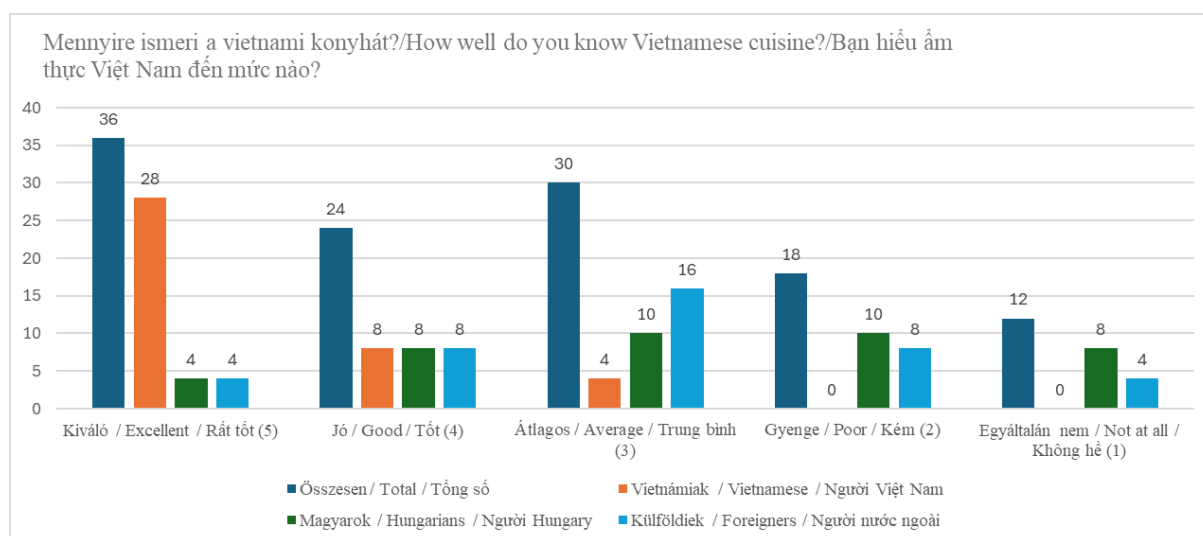


Forrás: saját kutatás

## Gasztronómiai ismeretek

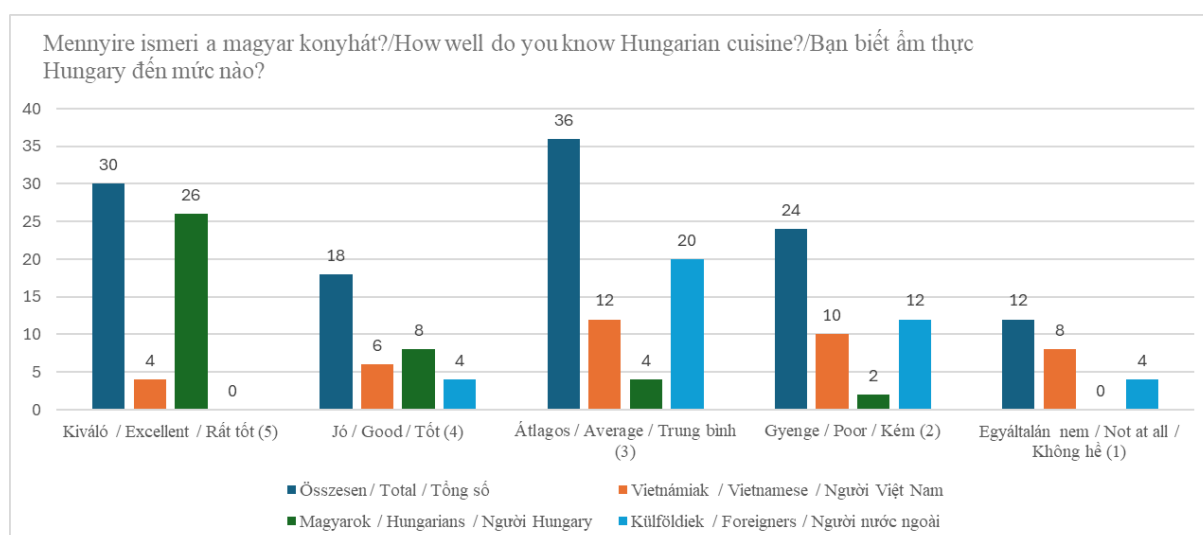
A gasztronómiai ismeretek szintjét öt fokozatú skálán értékeltük (1-től 5-ig), ahol a vietnámi csoport 70%-a (6. ábra), a magyar csoport 65%-a (7. ábra). „nagyon jó” szintű ismeretnek adta meg értékelését saját nemzeti konyhájáról. Ezzel szemben a külföldi minta tagjai többségében közepes vagy gyenge ismeretről számoltak be, különösen az olyan hagyományos és kevésbé ismert ételek esetében, mint a vietnámi Banh Xeo vagy a magyar halászlé (6. ábra).

6. ábra A vietnámiak gasztronómiai ismeretek szintje



*Forrás: saját kutatás*

7. ábra A magyarok gasztronómiai ismeretek szintje

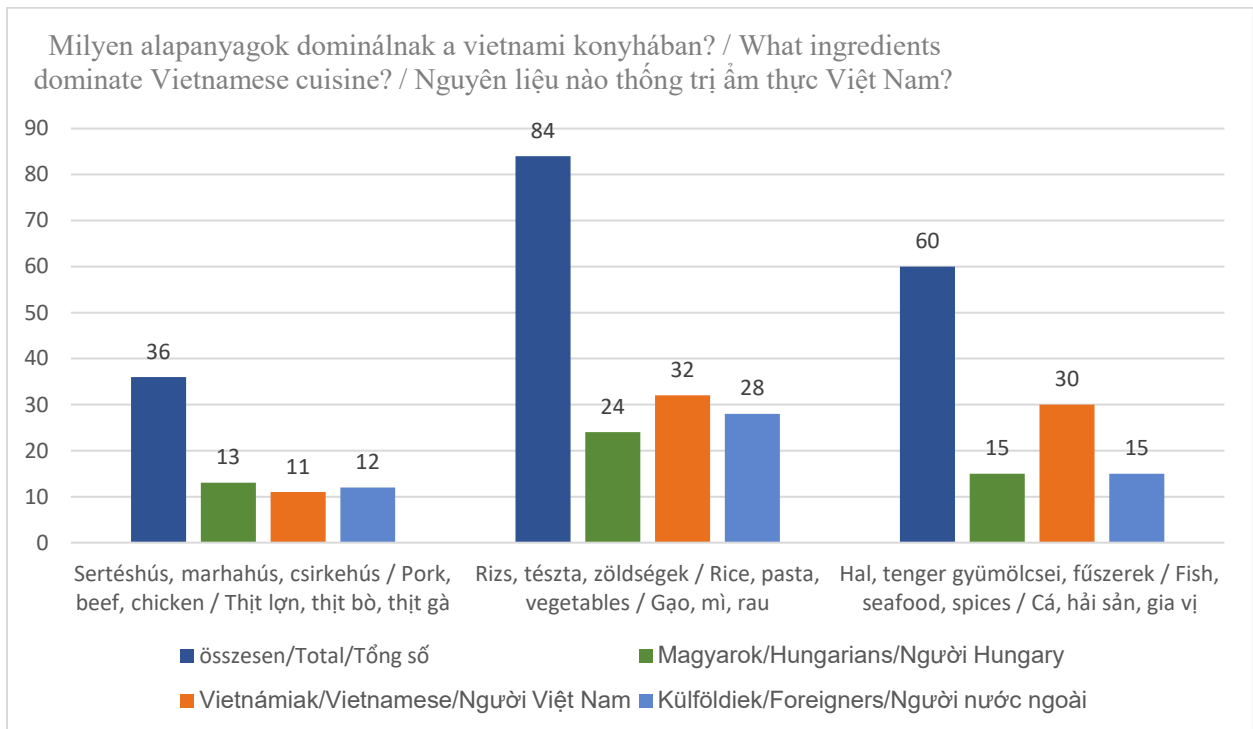


*Forrás: saját kutatás*

## Fő alapanyagok

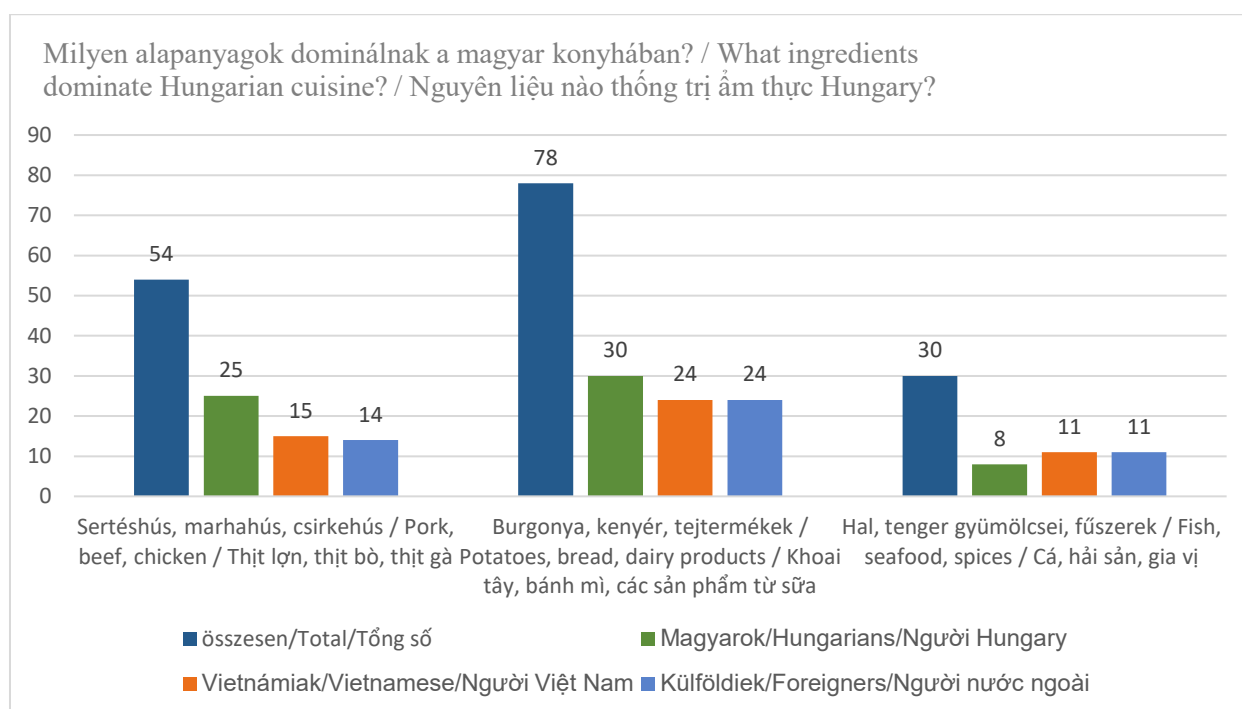
Az alapanyagokat tekintve a vietnámi és a külföldi csoportban a rizs, tészta és zöldségek domináltak, 80% körüli választottsággal a vietnámiaknál (8. ábra). A magyar csoportban a burgonya, kenyér és tejtermékek kaptak hangsúlyos szerepet, az ők választásaik 75%-ban ezekre az összetevőkre esett (9. ábra). A hal és tengeri eredetű ételek inkább a vietnámi konyhára jellemzők, míg a magyar konyhában a húsfélék és tejtermékek a dominánsabbak.

8. ábra Fő alapanyagok a vietnámi konyhában



*Forrás: saját kutatás*

9. ábra Fő alapanyagok a magyar konyhában

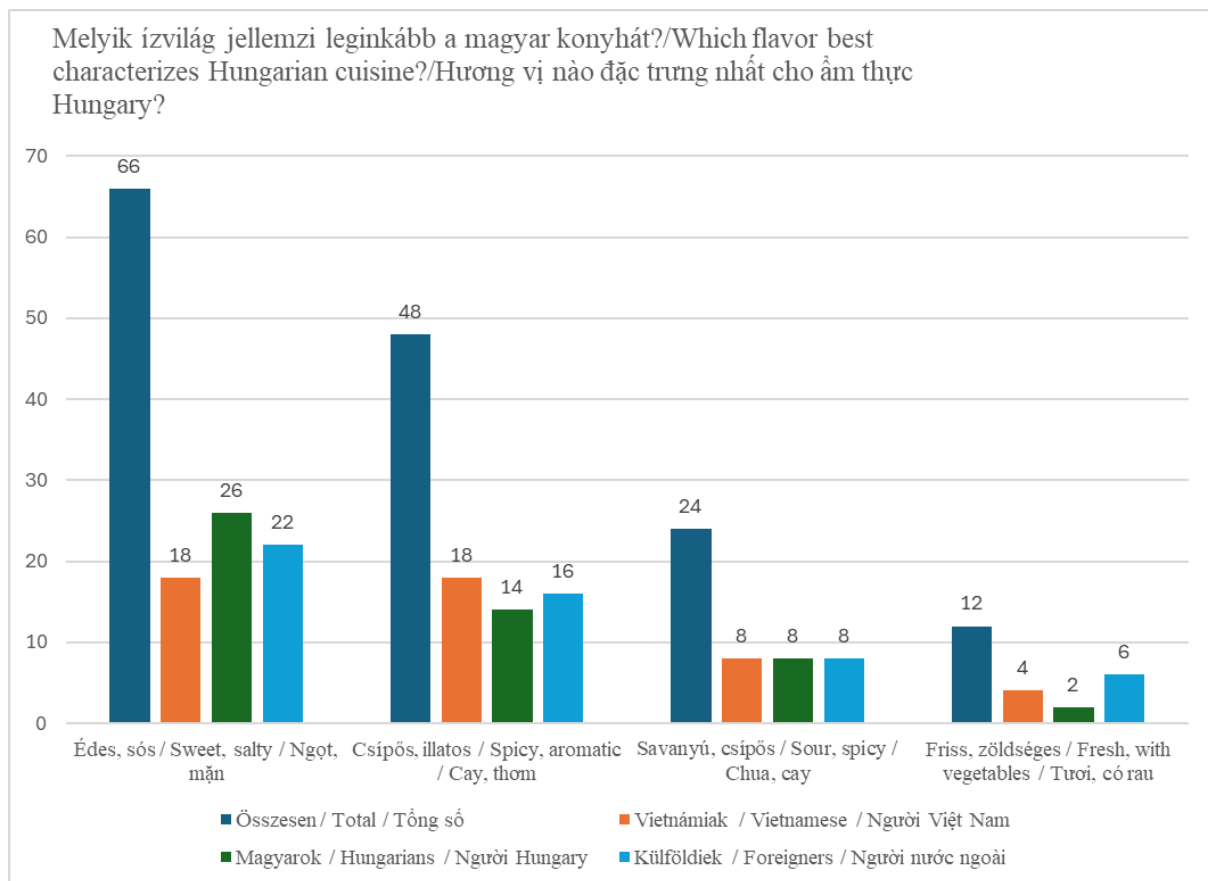


*Forrás: saját kutatás*

**Magyar gasztronómia jellegzetes ízvilága**

A magyar gasztronómia jellegzetes ízvilágát illetően a magyar válaszadók 55%-a az édes és sós ízeket, 40%-a a csípős és aromás ízeket, 20%-a a savanyú és csípős kombinációkat, 10%-a a friss és zöldséges ízeket választotta (10. ábra). A külföldiek alapvetően az édes és sós ízpreferenciákat osztották, míg a vietnámi csoport inkább a csípős, aromás ízvilágot részesítette előnyben.

10. ábra A magyar gasztronómia jellegzetes ízvilága



*Forrás: saját kutatás*

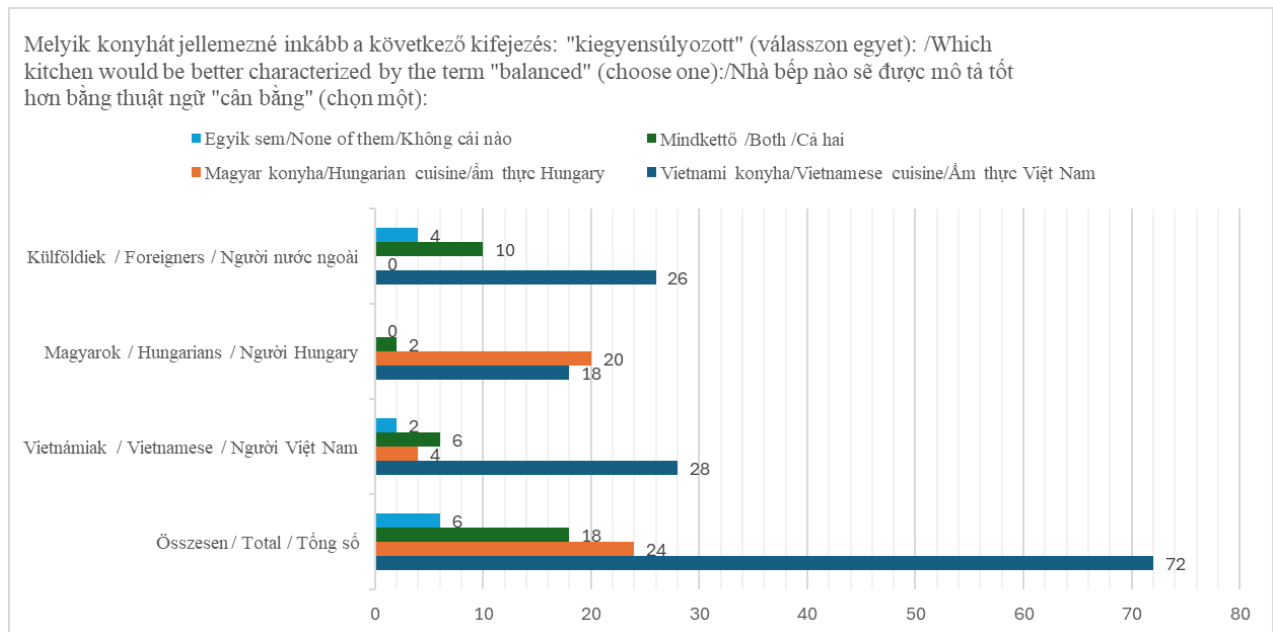
**Gasztronómiai eltérések, egyensúly érzékelése**

Az eltérések észlelésében a vietnámi gasztronómia csípős jellegét a válaszadók 70%-a erősítette meg, az átlagpontszám 3,80 volt, ezt főként a vietnámi és külföldi csoport adta meg (9. melléklet). A résztvevők 65%-a egyetértett abban, hogy a vietnámi gasztronómia a rizsre alapul, míg a magyar a kenyérre és burgonyára épül. A friss zöldségek fontosságát a vietnámi gasztronómiában 75% nevezte kiemelkedőnek, míg a magyar konyha zsírosabb és húsosabb jellege erősen megjelent a válaszokban, 60%-os támogatottsággal.

**Gasztronómiai kiegyensúlyozottság**

A gasztronómiai kiegyensúlyozottságot vizsgálva, a vietnámi gasztronómiát a válaszadók 60%-a tartotta harmonikusabbnak, 20% a magyar konyhát, 15% mindkettőt, és 5% nem döntött ebben a kérdésben (11. ábra). Kiemelendő, hogy a vietnámi és külföldi csoportok egyöntetűen a vietnámi konyhát látták kiegyensúlyozottabbnak, míg a magyarok inkább a saját konyhájuk hagyományos egytál- és édességkínálatában láttak egyensúlyt.

## 11. ábra Jellemző kiegyensúlyozottság



*Forrás: saját kutatás*

### 4.2.2. A gasztronómiai kultúra eltéréseit magyarázó tényezők

A kutatás során az öt fő tényező hatását vizsgáltuk Likert-skálán (1 = nincs hatás, 5 = nagyon erős hatás), melyek a következők voltak: földrajz és éghajlat, történelem és kulturális kölcsönhatások, mezőgazdaság és alapanyagok, kultúra és társadalom, valamint turizmus és globalizáció.

Az eredmények alapján a földrajzi és éghajlati tényezők gyakorolták a legerősebb hatást mindhárom csoportban, az átlagérték 4,10 (10. melléklet). A vietnámi válaszadók körében 70% tartotta nagyon erős hatásúnak, míg a magyaroknál ez az arány 60%, a külföldieknél 40% volt. Ez összhangban áll a két ország eltérő éghajlati adottságaival, amelyek meghatározzák az alapanyagokat és ezzel együtt az ételek jellegét is.

A mezőgazdaság és alapanyagok tényező átlagos értéke 4,05, szintén kiemelkedőnek bizonyult. A vietnámi csoport 65%-a tartotta nagyon erős hatásúnak, főként a rizs és a friss zöldségek használatának köszönhetően. A magyar válaszadók 55%-a adott magas értékelést ennek a tényezőnek, a burgonya, hús és tejtermékek gyakori felhasználása miatt.

A történelem és kulturális kölcsönhatások tényezője 3,95-ös átlagot ért el, ahol a vietnámiak 60%-a értékelte nagyon erősnek ezeket a hatásokat. A magyar válaszadók 50%-a adott hasonló értékelést, amely a történelmi események és kulturális befolyások mély nyomait tükrözi a gasztronómiában.

A kultúra és társadalom hatása 3,85 átlagnál volt, amelyből a vietnámi csoport 55%, a magyar pedig 45%-a adott magas értékelést. Ez témacsoport magába foglalja az ünnepek, hagyományos étkezési szokások és közösségi gasztronómiai elemek fontosságát.

A legalacsonyabb értéket a turizmus és globalizáció tényező kapta, 3,75-öt. Ez azonban továbbra is jelentős szerepet tölt be, különösen a külföldiek (45%) és a vietnámiak (40%) számára, míg a magyar csoportnál ez az arány alacsonyabb volt (35%).

#### 4.2.3. Összesített eredmények

Saját kutatási eredményeim összefoglalását az alábbi táblázat szemlélteti, amely kiemeli a vietnámi és a magyar kulináris kultúra közötti főbb különbségeket és hasonlóságokat.

1. táblázat – A vietnámi és magyar gasztronómiai kultúra főbb különbségei és hasonlóságai (saját kutatás alapján)

<b>Elem</b>	<b>Vietnámi válaszadók</b>	<b>Magyar válaszadók</b>	<b>Megjegyzés</b>
<b>Otthoni főzés naponta</b>	60	30	Vietnámban gyakoribb az otthoni főzés, és erős a családi étkezés hagyománya.
<b>Hetente 1–2 alkalommal étteremben étkezik</b>	40	35	Az utcai ételek népszerűbbek a vietnámiak körében, míg a magyarok szívesebben esznek otthon vagy étteremben.
<b>Hetente 3–4 alkalommal étteremben étkezik</b>	20	25	A magyarok egy kicsit gyakrabban esznek étteremben
<b>Kedvenc ételek</b>	Pho (70), Banh Mi (60), Goi Cuon (50)	gulyás (65), lángos (55), pörkölt (50)	A nemzeti ételek szerepe az erős identitás kialakításában
<b>Ízpreferencia – Csípős</b>	70	45	Vietnámban a fűszeres íz dominál.
<b>Ízpreferencia – Édes/sós</b>	45	60	A magyar konyhára jellemzőek az édes és sós ízek.

<b>Gasztronómiai ismeretek (jó / nagyon jó)</b>	70	65	Magas szintű nemzeti kulináris ismeretek mindkét országban
<b>Fő alapanyagok</b>	rizs, tészta, zöldség (80), hal/tenger gyümölcsei (75)	burgonya, kenyér, tejtermék (75), húsfélék (62)	A mezőgazdasági és éghajlati viszonyok hatása egyértelműen megfigyelhető.
<b>Gasztronómiai kiegyensúlyozottság érzékelése</b>	60	20	A vietnami konyhát harmonikusabbnak tartják.
<b>Éghajlat és földrajz hatása</b>	70	60	Döntő tényező mindkét országban
<b>Mezőgazdaság és alapanyagok hatása</b>	65	55	A rizs és a burgonya közötti különbség a különböző tulajdonságokat tükrözi
<b>Történelem és kulturális kölcsönhatások</b>	60	50	A kulturális hatások és hagyományok mélyen bevésttek a tudatalattiba.
<b>Kultúra és társadalom hatása</b>	45	55	Fontosak az ünnepek, a közösségi étkezések és a családi hagyományok.
<b>Turizmus és globalizáció hatása</b>	45	35	A fiatalabb generáció nyitottabb a nemzetközi ízekre

*Forrás: Saját kérdőíves kutatás, 2025.*

Az összefoglalás rámutat, hogy a vietnami és a magyar kulináris kultúra közötti különbségek főként földrajzi, éghajlati és mezőgazdasági adottságoknak, valamint kulturális és társadalmi kontextusnak tudhatók be.

A vietnamiak általában az otthoni főzést, a friss, könnyű és fűszeres ételeket részesítik előnyben, míg a magyarok a húseleket, a sós, édes és gyorsételeket részesítik előnyben.

Ugyanakkor mindkét országban az emberek szorosan kötődnek a hagyományos konyhához, és ismerik a nemzeti konyhát, ami fontos tényező a kulináris identitás kialakításában.

A globalizáció hatása mérsékelt, de főként a fiatalabb generációnál figyelhető meg, akik nyitottabbak a külföldi ételek és az új ízek kísérletezésére.

## 5. Következtetések, javaslatok

### 5.1. Következtetések

A kutatás célja a vietnámi és a magyar kulináris kultúra hasonlóságainak és különbségeinek feltárása, valamint ezek turizmusra és kulturális kapcsolatokra gyakorolt hatásának vizsgálata volt. Az empirikus és szekunder kutatások eredményei alapján az alábbi hipotézisek értékelhetők:

H1: A vietnámi és a magyar kulináris kultúra fejlődését elsősorban a földrajzi adottságok, a történelem és a társadalmi szokások befolyásolják.

→ A kutatás eredményei megerősítették ezt a hipotézist. A válaszadók és a feldolgozott szakirodalom is rámutattak arra, hogy mindkét ország gasztronómiai hagyományait jelentősen alakítják a természetes környezet (éghajlat, mezőgazdasági adottságok), a történelmi tapasztalatok (háborúk, kereskedelmi kapcsolatok, kulturális kölcsönhatások) és a társadalmi szokások (családi étkezések, közösségi események).

✓ Következtetés: A hipotézis elfogadva.

H2: Bár a két ország konyhája jelentős különbségeket mutat, a globalizáció és a turizmus hatására egyre több hasonlóság és kölcsönhatás fedezhető fel.

→ Ez a hipotézis szintén igazolást nyert. A kutatás kimutatta, hogy a globalizáció és a nemzetközi turizmus elősegíti a kulináris közeledést: a vietnámi ételek (pl. pho, bánh mì) egyre népszerűbbek Magyarországon, különösen Budapesten, míg a magyar gasztronómia is megjelenik Vietnámban a nemzetközi szállodaláncokon és éttermeken keresztül.

✓ Következtetés: A hipotézis elfogadva.

H3: A kulináris kultúra fejlesztése és népszerűsítése hozzájárulhat a kulturális kapcsolatok erősítéséhez és a nemzetközi turizmus bővüléséhez mind Vietnámban, mind Magyarországon.

→ Az adatok alátámasztják ezt a feltételezést is. A válaszadók többsége egyetértett abban, hogy a gasztronómia nem csupán étkezés, hanem a kulturális identitás kifejezésének eszköze. A gasztronómiai rendezvények, fesztiválok és nemzetközi együttműködések fontos szerepet játszanak a kulturális párbeszéd és a turisztikai kapcsolatok elmélyítésében.

✓ Következtetés: A hipotézis elfogadva.

Az eredmények összességében igazolják, hogy a kulináris kultúra híd szerepet tölt be a nemzetek között, és kiemelt tényező a turizmus fejlődésében.

## **A vietnámi és a magyar gasztronómiai kultúra hasonlóságai**

A vietnámi és a magyar gasztronómiai kultúra több lényeges hasonlóságot mutat, melyek jól tükrözik a gasztronómia kulturális szimbólumként és a közösségek összekapcsolásának eszközeként betöltött szerepét. Mindkét gasztronómia mély és átfogó kulturális jelentéssel bír, szorosan kapcsolódik a közösségi eseményekhez, közös ünnepekhez és azok hagyományaihoz.

Vietnámban például az olyan hagyományos ételek, mint a Banh Chung és a Banh Tet, a Tet Nguyen Dan ünnep szerves részei, amelyek a családi összetartozás és az ősök iránti tisztelet megtestesítői. Hasonlóan, Magyarországon a kürtőskalács és a lángos hagyományosan a budapesti karácsonyi vásárokon szolgálnak a közösségi összetartozás és kulturális büszkeség kifejezőiként. A saját kutatásomból származó eredmények szerint a megkérdezettek több mint tizede úgy véli, hogy mindkét gasztronómia kiegyensúlyozottan jelenik meg a különböző ünnepi eseményeken, ami a közös értékeket, így a jólétet és az összetartozást is megjeleníti.

Továbbá a kutatások során megkérdőjelezhetetlen tény lett, hogy mindkét gasztronómia meghatározó részét képezik a kulturális és történelmi átmenetek következményei. Vietnám esetében a kínai uralom és a francia gyarmati hatás különböző hibrid ételeket szült, mint például a Banh Mi vagy a Flan, amelyek a helyi alapanyagokat idegen technikákkal ötvözik. Magyarország esetében az Oszmán Birodalom és az Osztrák–Magyar Monarchia befolyásai alakították ki például a gulyás, dobostorta gazdag gasztronómiai örökségét. Szakértők véleménye is ezt megerősítették, kimondva, hogy az ilyen kölcsönhatások hozzájárultak mindkét ország gasztronómiai palettájának gazdagságához, miközben megőrzik az egyedi nemzeti identitást.

Végül a vietnámi és magyar gasztronómia nemzetközi vonzerővel bír, melyet a turizmus és a globalizáció dinamikus fejlődése erősít. Az általam végzett felmérés eredményei tükrözik, hogy a Pho leves és a gulyás, mint ikonikus ételek, kedveltek a megkérdezettek közel háromnegyedének körében. A Budapesten működő vietnámi éttermek és a nemzetközi gasztronómiai fesztiválok sikeresen bemutatott magyar ételek nagyban hozzájárultak a kulináris kultúrák világméretű népszerűsítéséhez, valamint támogatják a két nemzet közötti kulturális megértést és párbeszédet. Ezek a hasonlóságok nem csupán a kulturális identitás megőrzésének eszközei, hanem hidat is képeznek, elősegítve a turizmus és a szolgáltatások fejlődését.

## **A vietnámi és a magyar gasztronómiai kultúra közötti különbségek**

A hasonlóságok ellenére a vietnámi és a magyar gasztronómiai kultúrák jelentős különbségeket is mutatnak, amelyek alapvetően földrajzi, történelmi, mezőgazdasági és társadalmi-kulturális tényezőkre vezethetők vissza.

Az első és talán legmarkánsabb eltérés az alapanyagok kiválasztásában és az elkészítési technikákban mutatkozik meg. A vietnámi gasztronómiára jellemző, hogy főként rizsre, friss zöldségekre és tenger gyümölcseire épül, melyeket olyan ételek képviselnek mint a Pho leves, a friss nyári tekerces (Goi Cuon) és a Banh Xeo. Az elkészítés során a főzés, párolás és salátakészítés dominál, amelyek megőrzik az alapanyagok frissességét és illeszkednek a monszun-trópusi éghajlathoz. Ezzel szemben a magyar gasztronómia inkább húsrá, burgonyára és tejtermékekre – különösen tejfőltre – támaszkodik; a főzési módokat illetően a pörköltök és sült ételek, mint a gulyás, pörkölt és lángos, a mérsékelt kontinentális klíma igényeit tükrözik. A megkérdezettek 75%-a támogatta azt a megállapítást, hogy a vietnámi gasztronómiában nagyobb hangsúlyt kapnak a friss zöldségek, míg 60% szerint a magyar konyha zsírosabb, ami jól tükrözi az eltérő alapanyaghasználatot és elkészítési stílusokat.

Az ízvilág tekintetében is jelentős különbségek mutatkoznak. A vietnámi konyhát a frissesség és az ízek közötti harmonikus egyensúly – különösen a savanyú, csípős, sós és édes ízek kombinációja – jellemzi, amit leginkább a Nuoc Nam (vietnámi halszósz), chili és a friss fűszernövények használata erősít. Kutatásunk során a résztvevők 60%-a jelezte, hogy kedveli a csípős ízt, illetve 45%-a a savanyú ízt a vietnámi ételek között. Ezzel szemben a magyar gasztronómia az édes, sós és kismértékben csípős paprika által meghatározott erős ízeket részesíti előnyben, ahol az édes ízekre a válaszadók 55%-a, a sós ízekre szintén 55% utalt. Ez az eltérés az étkezési filozófiák különbözőségét is tükrözi: Vietnámban a jin-jang harmónia elve uralja az ízek egyensúlyát, míg Magyarországon a laktató, gazdag ízek a dominánsak.

Az étkezési szokások az életmód szintjén is másként alakulnak. A vietnámi gasztronómia szoros kapcsolatot mutat az utcai étkezési kultúrával és a családi étkezésekkel, ahol az olyan dinamikus ételek, mint a Bun Cha és a Banh Mi, a mindennapi élet részét képezik, rugalmas életformát tükrözve. Ezzel szemben a magyar gasztronómia hagyományosan formálisabb és strukturáltabb, amely magába foglalja a háromfogásos étkezést (leves, főétel, desszert), és főleg családi vagy ünnepi alkalmakon gyakoribb. Kutatásunkban 60% jelezte, hogy a vietnámi csoport tagjai naponta főznek otthon, míg a külföldi résztvevők inkább magyar éttermekben fogyasztanak rendszeresen (40% hetente 3–4 alkalommal).

Végül a vizsgálat során a földrajzi és mezőgazdasági tényezőket tartották a legfontosabbnak a két gasztronómiai kultúra közötti különbségek kialakulásában. A földrajzi

adottságok és a mezőgazdasági alapanyagok hatását a vietnámi és magyar csoport egyaránt kiemelten értékelte (4,10, illetve 4,05 pont az ötfokozatú skálán). A turizmus és a globalizáció összetevőit inkább a külföldi csoport értékelte magasabbra (3,75 pont). Ez rámutat arra, hogy a nemzetközi gasztronómiai fesztiválok és az ételek globális népszerűsége egyre nagyobb hatással van a gasztronómiai ismeretekre és preferenciákra.

Összességében a kutatás és a vizsgálatok azt mutatják, hogy a vietnámi és magyar gasztronómiai kultúra a történelmi, földrajzi, kulturális, társadalmi, mezőgazdasági és globalizációs hatások összességének eredményeképpen alakult ki. Mindkét kultúra a közösségi élet szerves része, szoros kapcsolatban áll az ünnepi és családi hagyományokkal, miközben minden esetben megőrizték egyedi, sajátos jellemzőiket. A vietnámi gasztronómia a frissességet, az ízek egyensúlyát, valamint a kulturális átmenetekhez való rugalmas alkalmazkodást tükrözi, míg a magyar konyha inkább a gazdag, laktató ízek és a mérsékelt éghajlathoz való szoros kötődés jellegzetes példája.

A vietnámi és magyar gasztronómiai kultúra több lényeges hasonlóságot és különbséget mutat, amelyek kifejezik a kulturális identitás mindkét országban játszott szerepét, ugyanakkor rávilágítanak a történelmi, földrajzi és társadalmi hátterükre is.

A következő táblázat összefoglalja a két gasztronómia legfontosabb elméleti különbségeit és hasonlóságait. Ez a táblázat segíti a mélyebb megértést, mivel világosan áttekinthetővé teszi a kulináris kultúrák sokrétű aspektusait.

2. táblázat – A vietnámi és a magyar gasztronómiai kultúra összehasonlítása

Szempont	Vietnámi gasztronómia	Magyar gasztronómia
<b>Földrajzi és éghajlati adottságok</b>	Trópusi, meleg, bőséges zöldség-gyümölcs, rizstermelés dominál	Mérsékelt égöv, gabona- és húsalapú táplálkozás jellemző.
<b>Alapvető élelmiszerek</b>	Rizs, hal, tenger gyümölcsei, friss zöldség, gyógynövények.	Hús (sertés, marha), burgonya, kenyér, paprika, tejtermékek.
<b>Főzési technikák</b>	Párolás, gőzölés, gyors sütés kevés olajjal.	Sütés, pörkölés, rántás, hosszabb főzési idő

<b>Fűszerezés és ízvilág</b>	Kiegyensúlyozott – édes, savanyú, sós, csípős, keserű.	Erőteljes, zsírosabb, paprika dominál, kevesebb gyógynövény.
<b>Társadalmi és vallási hatások</b>	Buddhizmus → vegetáriánus ételek, étkezési egyensúly.	Kereszténység → húsfogyasztás dominál, ünnepi étkezések hangsúlyosak.
<b>Étkezési kultúra és szokások</b>	Közösségi étkezés, középre tett ételek, pálcika használata.	Tányéron szervírozott adagok, evőeszköz (villa, kés, kanál) használata.
<b>Kulturális filozófia</b>	Étel = harmónia a természet és ember között („Yin-Yang” egyensúly).	Étel = bőség és vendégszeretet kifejezése, családi összejövetelek központi eleme.
<b>Nemzeti specialitások</b>	Pho, nem cuon, banh mi, bun cha.	Gulyás, lángos, töltött káposzta, pörkölt.
<b>Turisztikai jelentőség</b>	Növekvő érdeklődés a street food és az autentikus ízek iránt.	Hagyományos magyar konyha népszerű a kulturális turizmusban.
<b>Globalizáció hatása</b>	Nemzetközi konyhák gyors beilleszkedése, fúziós trendek.	Modernizáció és nemzetközi hatások, de a hagyományos ételek dominálnak.

*Forrás: Saját szerkesztés a szakirodalmi áttekintés alapján*

Ez az összehasonlító táblázat jól szemlélteti, hogy bár a vietnámi és magyar gasztronómia alapjaiban különböző kulturális, vallási és történelmi tényezőkre épül, mindkettő fontos szerepet játszik a közösségi életben és a kulturális identitás megőrzésében.

## 5.2. Javaslatok

A kutatás eredményei alapján számos olyan intézkedés és stratégiai lépés fogalmazható meg, amelyek hozzájárulhatnak a vietnámi és magyar gasztronómiai kultúra közötti párbeszéd előmozdításához, valamint a kulturális identitás megőrzéséhez, erősítéséhez. Ezen túlmenően a

turizmus és a vendéglátóipar fejlesztése is központi szerepet kap, segítve a két ország gasztronómiai örökségének szélesebb körű megismertetését és fenntartható hasznosítását.

### **A gasztronómiai turizmus fejlesztése**

A gasztronómiai turizmus aktív fejlesztése alapvető eszköz a kulturális értékek megőrzése és a turisták vonzásának növelése érdekében. A vietnámi nagyvárosokban, különösen Hanoi és Ho Chi Minh-város területén javasolt a gasztronómiai túrák és programok bővítése, amely magában foglalná a helyi piacok látogatását, hagyományos főzőtanfolyamok szervezését – például a Pho leves és a Banh Xeo elkészítésének elsajátítására – valamint az autentikus utcai étkezési kultúra bemutatását. Az idegenforgalmi hivatali és vendéglátóipari szereplők szoros együttműködése szükséges, hogy minőségi, autentikus gasztronómiai élményeket nyújtsanak a turisták számára, egyúttal ismertté és befogadóvá téve a helyi ételek és hagyományok gazdagságát.

Magyarország esetében a gasztronómiai fesztiválok szerepének és kínálatának növelése lehet előremutató, különös tekintettel a budapesti karácsonyi vásárra, amely sikeresen vonzza az országba látogatókat a hagyományos ételek, mint a gulyás, a lángos és kürtőskalács révén. Ajánlott továbbá élő főzőbemutatók szervezése, és a magyar konyha történetét bemutató kiállítások integrálása a gasztronómiai események programjába. Különös figyelmet érdemelnek a gasztronómiai csereprogramok létrehozása, mint például a „Vietnámi Gasztronómiai Nap” Budapesten, illetve a „Magyar Gasztronómiai Nap” Hanoi-ban, melyek a két kultúra konyhájának megismertetését és a kulturális párbeszéd előmozdítását szolgálják.

A vietnámi éttermek Magyarországon továbbra is törekedjenek az ételek helyi ízléshez való igazítására, például a csípősség csökkentésével vagy Magyarországon elérhető alapanyagok használatával, mint a marhahús a Pho leves esetében. Magyar éttermek pedig mutassanak be vietnámi környezetben olyan magyar fogásokat, mint a gulyás vagy a dobostorta, könnyített változatban, hogy azokat a helyi ízléshez igazítsák. A gasztronómiai és kulturális csomagokat – például Hanoi-ban az éjszakai piac vagy Budapesten a karácsonyi vásár meglátogatását – az utazási irodákkal együttműködve fejlesszék.

### **A gasztronómiai kultúrával kapcsolatos oktatás és képzés erősítése**

A gasztronómiai kultúra megőrzésének és továbbadásának egyik kulcsfontosságú eszköze az oktatás és a képzés. Vietnámban ajánlott a turizmus és vendéglátást oktató intézményekben bevezetni a vietnámi gasztronómia történetét és kulturális háttérét bemutató kurzusokat, amelyek kiemelik a regionális gasztronómiai sokszínűséget. Ezekhez kapcsolódóan

főzőtanfolyamokat és workshopokat kell szervezni, amelyeket tapasztalt szakácsok, például Nguyen Thi Thanh vezetnének, hogy a résztvevők elsajátíthassák a hagyományos technikákat és a jin-jang filozófia eszméjét.

Magyarországon a gasztronómiai iskolákban tananyag fejlesztésével javasolt erősíteni a tradicionális magyar ételek, például a gulyás vagy a palacsinta, valamint a paprika történetének és az Osztrák–Magyar Monarchia gasztronómiai hatásainak megismertetését a növendékekkel.

Ezen túlmenően nemzetközi diákcsereprogramok és szakácsinkubátorok szervezése különösen hatékony az együttműködés és a kölcsönös tanulás előmozdítására. Magyar szakácsok Vietnámban megismerhetik a vietnámi főzési technikákat és ételeket, míg vietnámi szakácsok Magyarországon elsajátíthatják a magyar konyha titkait, hozzájárulva a gasztronómiai kulturális parkészség kialakulásához és a lehetőségek bővítéséhez.

### **A nemzetközi együttműködés előmozdítása a gasztronómia területén**

A gasztronómiai kultúrák közötti párbeszéd elmélyítésében és a vendéglátóipar fejlesztésében kiemelkedő jelentősége van a nemzetközi együttműködésnek. Vietnámban és Magyarországon szükség lenne egy közös gasztronómiai szövetség létrehozására, amely szervezi és koordinálja a gasztronómiai eseményeket, konferenciákat és kiállításokat, lehetőséget biztosítva a szakemberek és szakácsok cseréjére, közös receptúra-fejlesztésekre és innovációkra. A találkozók mellett közös gasztronómiai fesztiválok támogatása erősítené a kulturális kapcsolatokat és elősegítené a gasztronómiai hagyományok megőrzését mindkét országban.

A budapesti vietnámi és a hanoi magyar éttermek együttműködésének támogatása érdekében ösztönözni kell a fúziós menük kialakítását, melyekben a két ország konyhájának jellegzetességei találkoznak, például a Pho leves magyar paprikával vagy a magyar gulyás vietnámi fűszerekkel. Ez a kreativitás vonzó lehet mind a helyi, mind a nemzetközi vendégek számára.

A csatlakozás nemzetközi gasztronómiai hálózatokhoz, mint például az UNESCO Kreatív Városok Hálózata vagy a Slow Food International, lehetőséget nyújt a vietnámi és magyar gasztronómia nemzetközi szintű népszerűsítésére. Javasolt, hogy Vietnám Hanoi vagy Huét, Magyarország pedig Budapestet ajánlja ezekhez a hálózatokhoz, mint gasztronómiai városokat.

Említésre méltó a két ország turisztikai szervezeteinek együttműködése közös promóciós kampányok, például a „Vietnám–Magyarország Gasztronómiai Utazás” kidolgozásában, amely gazdag lehetőséget teremt a gasztronómiai élmények megosztására és a kulturális értékek megismertetésére.

## **A technológia és a digitális kommunikáció alkalmazása**

A digitális technológiák térnyerése és a globalizáció előretörése miatt elengedhetetlen, hogy mind Vietnám, mind Magyarország fejlessze az online platformokat, mobilalkalmazásokat és digitális megoldásokat, amelyek segítségével bemutatottá válik a két ország étel- és vendéglátóipari kínálata.

Javasolt digitális étlapok bevezetése QR-kódos megoldásokkal, amelyek nemcsak a fogyasztói élményt fokozzák, hanem információkat is közölnek az ételek eredetéről és kulturális háttéréről.

Kétnyelvű főzővideók és gasztronómiai kampányok elindítása a YouTube, TikTok és más közösségi média platformokon nagyban növelheti a fiatalok és a globális közönség érdeklődését. Az online események, például élő főzőbemutatók közvetítése a budapesti karácsonyi vásárról vagy a hanoi éjszakai piacról elősegítheti a kulturális interakciót és a gasztronómiai identitás erősítését.

## **A fenntartható gasztronómiai gyakorlatok előmozdítása**

A fenntarthatóság elveinek integrálása a gasztronómiába kiemelten fontos a környezetvédelem és a társadalmi felelősségvállalás szempontjából.

Vietnámban az éttermek számára javasolt a hulladékkezelési rendszerek korszerűsítése, az újrahasznosítási folyamatok bevezetése, valamint a helyi és fenntartható alapanyagok előnyben részesítése, garantálva a környezetbarát működést és a helyi gazdaság támogatását.

Magyarországon az éttermek ösztönzésre szorulnak a helyi termelők támogatására, az egészségtudatos táplálkozás előmozdítására és az állati eredetű zsírok használatának minimalizálására a gasztronómiai kínálatban.

A fenntartható gasztronómiai gyakorlatokat ismertető workshopok és tanúsítási programok elterjesztése jelentősen hozzájárulhat a gasztronómiai kultúra megőrzéséhez és a fenntartható turizmus fejlődéséhez.

A kutatási eredmények alapján értékes lenne gyakorlati kezdeményezéseket megvalósítani a kulináris kultúra területén, hozzájárulva a kölcsönös megértés előmozdításához és Vietnam és Magyarország kulináris értékeinek népszerűsítéséhez. Tipikus példa erre a „Vietnam - Magyarország Élelmiszerfesztivál” megszervezése, amely lehetőséget ad a két ország hagyományos ételeinek, főzési technikáinak és kulináris filozófiájának bemutatására. Ez a rendezvény nemcsak a kulináris turizmust népszerűsíti, hanem hozzájárul a kulturális párbeszéd és a kölcsönös megértés elmélyítéséhez is.

Emellett javasolt hagyományos főzőtanfolyamok bevezetése kulturális központokban, valamint kulináris csereprogramok létrehozása a főzőiskolák között. Ezek az oktatási formák elősegíthetik a szakmai tapasztalatszerítést, és hozzájárulhatnak ahhoz, hogy mindkét ország fiatal szakácsai megismerjék a másik ország kulináris örökségét.

A jövőbeli kutatásoknak empirikus vizsgálatokat kell végezniük a kulináris turizmus gazdasági, társadalmi és kulturális hatásairól, különösen a változó fogyasztói preferenciák és étkezési szokások kontextusában. Hasznos lenne a digitalizáció és a közösségi média szerepének feltárása is a nemzeti kulináris kultúra népszerűsítésében és a turisztikai vonzerő növelésében.

Összességében elmondható, hogy a kulináris együttműködés és a kulturális csere nemcsak a turizmus hosszú távú fejlődéséhez járul hozzá, hanem a kulturális identitás megőrzéséhez és az országok közötti kapcsolatok erősítéséhez is.

### **5.3. A kutatás korlátai**

Bár ez a tanulmány átfogó képet adott a vietnami és a magyar kulináris kultúra jellemzőiről, továbbra is vannak korlátai, amelyeket figyelembe kell venni.

Először is, a minta mérete (120 fő) korlátozott, és nem teljesen reprezentatív a két ország lakosságára, különösen a vidéki területekre és az idősekre.

Másodszor, az adatokat főként online kérdőívek segítségével gyűjtötték, ami torzítást okozhat, mivel a résztvevők főként fiatalok, akik jártasak a technológiában.

Harmadszor, a tanulmány hipotetikus interjúkra és másodlagos dokumentumokra támaszkodott, így a kvalitatív mélység és a személyes tapasztalatok korlátozottak lehetnek.

Negyedszer, a kulináris preferenciák az évszaktól és a gazdasági körülményektől függően változhatnak, ami befolyásolja az eredmények megbízhatóságát.

Végül, a nyelvi és kulturális értelmezésbeli különbségek szintén torzításhoz vezethetnek az összehasonlítás és az elemzés folyamatában.

Ezen korlátok ellenére azonban a tanulmány továbbra is szilárd alapot nyújt a jövőbeni mélyreható tanulmányokhoz és a vietnami-magyar kulináris turizmus fejlesztésének iránymutatásaihoz.

## 6. Összegzés

Dolgozatom célja Vietnám és Magyarország gasztronómiai kultúráinak összehasonlítása volt, melynek során feltártam mind a hasonlóságokat, mind a különbségeket. Ezáltal javaslatokat dolgoztam ki a két ország kulináris kapcsolatrendszerének erősítésére, különös tekintettel a turizmus és a vendéglátás fejlesztésére.

A kutatásom széleskörű irodalmi áttekintésen, helyszíni megfigyeléseken, kvantitatív kérdőíves felmérésen, valamint kvalitatív interjúkon alapult. Az elemzés során a történelmi, földrajzi, társadalmi, gazdasági és kulturális tényezők mentén vizsgáltam meg a két nemzet gasztronómiáját.

Az eredmények azt mutatták, hogy a vietnámi konyha jellemzően friss, könnyű, gyógynövényekben gazdag, és tükrözi a yin–yang egyensúly filozófiáját, míg a magyar gasztronómia a tartalmas, energiadús, hús- és paprikaközpontú ételeiben testesül meg. Emellett felfedeztem számos közös vonást is: mindkét konyha erősen kötődik a nemzeti identitáshoz, meghatározó szerepet tölt be a családi és közösségi étkezések kultúrájában, valamint a globalizáció hatására mindkét kulturális gasztronómia nyitott a kölcsönös gasztronómiai hatások befogadására.

A kutatás kimutatta továbbá, hogy a budapesti vietnámi éttermek jelentős adaptációi révén igazodnak a magyar fogyasztók ízléséhez, például a Pho leves csípősségének mérséklésével. Ezzel szemben Vietnámban megfigyelhető a magyar gasztronómia növekvő jelenléte fesztiválokon és nemzetközi kulturális eseményeken keresztül. A gasztronómiai különbségeket elsősorban a történelmi hatások, mint a kínai, francia, török és osztrák befolyások, továbbá a földrajzi adottságok, mint a trópusi és mérsékelt égöv, valamint a mezőgazdasági alapanyagok eltérései, mint a rizs és tengeri halak Vietnámban, illetve a hús, burgonya és tejtermékek Magyarországon határozzák meg. Az eltérő társadalmi szokások szintén jelentős szerepet játszanak.

A dolgozatban javaslatokat fogalmaztam meg a gasztronómiai turizmus fejlesztésére, az oktatás és képzés erősítésére, a nemzetközi együttműködés bővítésére, a digitalizáció és technológiai eszközök szélesebb körű alkalmazására, valamint a fenntartható gasztronómiai gyakorlatok előmozdítására.

Összességében a kutatásom hozzájárul az interkulturális gasztronómiai ismeretek bővítéséhez, tudományos alapot nyújt a vietnámi és magyar kulináris kapcsolatok elmélyítéséhez, valamint gyakorlati iránymutatásokat kínál a turizmus és vendéglátás fejlesztéséhez a globalizáció és kulturális sokszínűség korában.

## Szakirodalmi forrásjegyzék

- Annear, C.M. & Harris, J.D. (2022). Contemporary Vietnamese cuisine. In: Petersen, T.B. (ed.) Routledge Handbook of Contemporary Vietnam. London: Routledge.
- Avieli, N. (2012). Rice talks: Food and community in a Vietnamese town. Bloomington: Indiana University Press.
- Bali, J. (2023). The Impact of the Gastronomic Norms of Contemporary Mass Culture on Public Catering for Children. *Acta Ethnographica Hungarica*, 68(1), pp. 79-89. [online] Elérhető: <https://doi.org/10.1556/022.2023.00017> [Hozzáférés: 2025.09.17.]
- Benkhard, B. és Halmai, M. (2017). Mouthful Hungary – overview of Hungarian cuisine and culinary tourism. *Geography and Tourism*, 5(1), pp. 5-19. [online] Elérhető: <https://czasopisma.ukw.edu.pl/index.php/gat/article/view/63/65> [Hozzáférés: 2025.09.17.]
- Bessière, J. (2013). ‘Heritagisation’, a challenge for tourism promotion and regional development: An example from southwestern France. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2–3), pp. 115-127. [online] Elérhető: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/1743873X.2013.770861> [Hozzáférés: 2025.09.17.]
- Bourdain, A. (2023). Interjú a Food & Wine magazinban, idézi Do, T. H. (2024). [online] Elérhető: <https://www.foodandwine.com/what-it-was-like-to-eat-with-anthony-bourdain-6404776> [Hozzáférés: 2025.09.17.]
- Davies, J.D. (1986). The cuisine of Hungary. *Bristol Medico-Chirurgical Journal*, 101(2), pp. 44. [online] Elérhető: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC5113386/> [Hozzáférés: 2025.09.17.]
- Do Thu Huong, (2024). The availability and attractiveness of Vietnamese cuisine in Budapest. Thesis (BA). Gödöllő: Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, Károly Róbert Campus. [online] Elérhető: [https://stud.mater.uni-mate.hu/8229/2/814335555\\_szdkivonat1.pdf](https://stud.mater.uni-mate.hu/8229/2/814335555_szdkivonat1.pdf) [Hozzáférés: 2025.09.17.]
- Everett, S. (2016). Food and drink tourism: Principles and practice. London: Sage Publications. [online] Elérhető: <https://www.perlego.com/book/1431421/food-and-drink-tourism-principles-and-practice-pdf> [Hozzáférés: 2025.09.17.]
- Farkas, A. (2012). Gasztronómia. Eger: Eszterházy Károly Főiskola. [online] Elérhető: <https://dtk.tankonyvtar.hu/bitstream/handle/123456789/3362/Gasztronomia.pdf?sequence=1&isAllowed=y> [Hozzáférés: 2025.09.17.]

- Henderson, J.C. (2014). Food tourism reviewed. *British Food Journal*, 116(2), pp. 317-326. [online] Elérhető: [https://www.academia.edu/9925298/Food\\_Tourism\\_Reviewed\\_Using\\_the\\_Paradigm\\_Funnel\\_Approach](https://www.academia.edu/9925298/Food_Tourism_Reviewed_Using_the_Paradigm_Funnel_Approach) [Hozzáférés: 2025.09.17.]
- Jackson, T. (2024). *Culinary cultures: A global perspective*. London: Routledge. [online] Elérhető: <https://www.routledge.com/Routledge-Food-Studies/book-series/RFOODS> [Hozzáférés: 2025.09.17.]
- Kulka, J. (2018). *Hungarian culinary heritage*. Budapest: Central European Press. [online] Elérhető: <https://hungaryunlocked.com/hungarys-flavorful-legacy/> [Hozzáférés: 2025.09.17.]
- Le, T.H. (2018). *Vietnamese foodways and cultural identity*. Hanoi: Social Sciences Publishing House.
- Lieu, M. T. (2019). Regional diversity in Vietnamese cuisine. *Journal of Asian Food Culture*, 5(1), pp. 33–49. [online] Elérhető: <https://www.studocu.vn/vn/document/truong-dai-hoc-kinh-te-luat-dai-hoc-quoc-gia-thanh-pho-ho-chi-minh/van-hoa-hoc/vietnamese-food-zzz/102335107> [Hozzáférés: 2025.09.17.]
- Nguyễn Nhã (2019). *Âm thực Việt Nam: 9 đặc trưng*. Hà Nội: Nhà xuất bản Thế Giới.
- Prohászka, B. (2023). Távol-keleti fúziós konyha magyar szemmel: Vietnámi gulyás. *Magyar Nemzet*. [online] Elérhető: <https://magyarnemzet.hu/repeta/2022/01/tavol-keleti-fuzios-konyha-magyar-szemmel-vietnami-gulyas> [Hozzáférés: 2025.09.17.]
- Prohászka, B. (2023). Vannak hasonlóságok a vietnámi és a magyar konyha között. *Magyar Nemzeti Hírek*. [online] Elérhető: <https://www.mnhsz.com/kiemelt-hirek/prohaszka-bela-vannak-hasonlosagok-a-vietnami-es-a-magyar-konyha-kozott> [Hozzáférés: 2025.09.17.]
- Szakály, O. (2020). *Vendéglátás és gasztronómia jegyzet*. Corvinus Egyetem. [online] Elérhető: [https://unipub.lib.uni-corvinus.hu/6551/1/SzakalyOrsolya\\_2020\\_VendeglatasEsGasztronomia.pdf](https://unipub.lib.uni-corvinus.hu/6551/1/SzakalyOrsolya_2020_VendeglatasEsGasztronomia.pdf) [Hozzáférés: 2025.09.17.]
- Thuan, T.A. (2024). Vietnamese cuisine culture during the 17th and 18th centuries through Western materials. *World*, 2, p. 19.
- Timothy, D. J. & Ron, S. (2013). Culinary tourism and cultural exchange. *Tourism Management*, 34, pp. 123–135.
- Travel and Leisure (2023). Vietnam named top culinary destination in Asia for 2023. *Travel and Leisure*, January 2023.
- Tusor, A. (2002). *Gasztronómia*. Magyar Elektronikus Könyvtár. [online] Elérhető: <https://mek.oszk.hu/00100/00129/> [Hozzáférés: 2025.09.17.]

## Ábra- és táblázatjegyzék

1. ábra Étkezési szokások – Otthoni főzés gyakorisága .....	24
2. ábra Étkezési szokások – Éttermi étkezés gyakorisága .....	24
3. ábra Kedvenc vietnami ételek .....	25
4. ábra Kedvenc magyar ételek .....	26
5. ábra Ízpreferenciák .....	26
6. ábra A vietnámiak gasztronómiai ismeretek szintje .....	27
7. ábra A magyarok gasztronómiai ismeretek szintje .....	27
8. ábra Fő alapanyagok a vietnámi konyhában .....	28
9. ábra Fő alapanyagok a magyar konyhában .....	29
10. ábra A magyar gasztronómia jellegzetes ízvilága.....	30
11. ábra Jellemző kiegyensúlyozottság .....	31

## Mellékletek

1. melléklet

Pho vietnámi leves



Forrás: <https://fohlafood.vn/blogs/news/bi-quyet-nau-phi-bo-ngon-tuyet-dinh>

2. melléklet

Goi Cuon tekeres



Forrás: <https://khaihoanphuquoc.com.vn/cach-lam-nuoc-mam-cham-goi-cuon>

3. melléklet

Banh Xeo



Forrás: <https://vnexpress.net/doi-song-cooking-banh-xeo-mien-tay>

4. melléklet

Gulyásleves



Forrás: <https://www.dietaline.hu/recept/200/gulyasleves>

5. melléklet

Halászlé



Forrás: <https://nlc.hu/gasztro/20221222/halaszle-karacsony-fozes-hal-dragulas/>

6. melléklet

Kürtőskalács



Forrás: <https://jennysonyebé.blogspot.com/2023/11/16-recipe-for-chimney-cake.html>

## KÉRDŐÍV

Vietnami és a Magyar gasztronómiai kultúra összehasonlítása

Comparison of Vietnamese and Hungarian Gastronomic Culture

Khảo sát về chủ đề so sánh văn hóa ẩm thực Việt Nam và Hungary

Sziaztok mindenki!

Dinh Thi Huong Giang vagyok. Jelenleg a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem utolsó éves hallgatója vagyok. Turizmus és vendéglátás alapképzési szakon tanulok. A szakdolgozatomként a Vietnami és a Magyar gasztronómiai kultúra összehasonlításáról írok. A kutatást csak a szakdolgozat részeként használom fel.

Köszönöm a segítségét.

Hello everyone!

My name is Dinh Thi Huong Giang. I am currently a final year student at the Hungarian University of Agricultural and Life Sciences. I am studying tourism and hospitality as a bachelor's degree. My thesis is a comparison of Vietnamese and Hungarian gastronomic culture. I am doing this research as part of my thesis. I use the research only as part of the thesis.

Thank you for your assistance.

Xin chào tất cả mọi người!

Tôi tên là Đinh Thị Hương Giang. Tôi hiện là sinh viên năm cuối trường Đại học Khoa học Nông nghiệp và Đời sống Hungary. Tôi đang học ngành du lịch và khách sạn với bằng cử nhân. Luận văn của tôi là so sánh văn hóa ẩm thực Việt Nam và Hungary. Tôi đang thực hiện nghiên cứu này như một phần của luận án của tôi. Tôi chỉ sử dụng nghiên cứu như một phần của luận án.

Cám ơn sự giúp đỡ của bạn.

### I. Thông tin cá nhân / Személyes adatok / Personal Information

1. A nemed / What is your gender? / Giới tính của bạn là gì?

Férfi / Man / Nam

Nő / Woman / Nữ

2. Hány éves vagy? / How old are you? / Bạn bao nhiêu tuổi?

Dưới 18 / Under 18 / Dưới 18 tuổi

18-24

25-34

35-44

- 45-54
- 55 felett / Over 55 / Trên 55 tuổi
- 3. Hol laksz? / Where do you live? / Bạn đang sống ở đâu?
  - Vietnam / Vietnam / Việt Nam
  - Magyarország / Hungary / Hungary
  - Más ország / Other country / Quốc gia khác: \_\_\_\_\_
- 4. Legmagasabb iskolai végzettséged / Highest educational qualification / Trình độ học vấn cao nhất?

Általános iskola / Elementary School / Tiểu học

- Középiskola / Secondary school / Trung học cơ sở
- Főiskola, egyetem / High school, university / Trung học phổ thông, đại học
- Más / Other / Khác: \_\_\_\_\_

## II. Thói quen ẩm thực / Étkezési szokások / Eating Habits

5. Mennyire gyakran főzöl otthon? / How often do you cook at home? / Bạn có thường xuyên nấu ăn ở nhà không?

- Minden nap / Every day / Hằng ngày
- Heti 3-4 alkalommal / 3-4 times a week / 3-4 lần một tuần
- Heti 1-2 alkalommal / 1-2 times a week / 1-2 lần một tuần
- Ritkán / Rarely / Hiếm
- Soha / Never / Không bao giờ

6. Mennyire gyakran eszel étteremben? / How often do you eat at restaurants? / Bạn có thường xuyên ăn ở nhà hàng không?

Minden nap / Every day / Hằng ngày

- Heti 3-4 alkalommal / 3-4 times a week / 3-4 lần một tuần
- Heti 1-2 alkalommal / 1-2 times a week / 1-2 lần một tuần
- Ritkán / Rarely / Hiếm
- Soha / Never / Không bao giờ

## III. Sở thích món ăn / Ételek preferenciái / Food Preferences

7. Melyek a kedvenc vietnami ételei? (Kérjük, válasszon többet is) / What are your favorite Vietnamese dishes? (Please choose more) / Món ăn Việt Nam yêu thích của bạn là gì? (Vui lòng chọn thêm)

- Phở
- Bánh mì

- Gỏi cuốn
- Bún chả
- Bánh Xèo
- Más / Other / Khác: \_\_\_\_\_

8. Melyek a kedvenc magyar ételei? (Kérjük, válasszon többet is) / What are your favorite Hungarian dishes? (Please choose more) / Món ăn Hungary yêu thích của bạn là gì? (Vui lòng chọn thêm)

- Gulyásleves
- Pörkölt
- Palacsinta
- Lángos
- Dobos torta
- Más / Other / Khác: \_\_\_\_\_

9. Milyen ízeket kedvel leginkább? (Kérjük, válasszon többet is) / What flavors do you like best? (Please choose more) / Bạn thích hương vị nào nhất? (Vui lòng chọn thêm)  
Csípős / Spicy / Cay

- Édes / Sweet / Ngọt
- Savanyú / Sour / Chua
- Sós / Salty / Mặn
- Keserű / Bitter / Đắng
- Más / Other / Khác: \_\_\_\_\_

#### IV. Hiểu biết về ẩm thực / Konyhai ismeretek / Culinary Knowledge

Kérjük, válassza ki a megértés szintjét. / Please select your level of understanding. / Hãy chọn mức độ hiểu biết của bạn.  
5 = Nagyon jól / Very well / Rất tốt; 4 = Jól / Good / Tốt; 3 = Közepesen / Medium / Trung bình; 2 = Rosszul / Badly / Kém; 1 = Egyáltalán nem / Not at all / Không hề

10. Mennyire ismeri a vietnami konyhát? / How well do you know Vietnamese cuisine? / Bạn hiểu ẩm thực Việt Nam đến mức nào?

- 1 [ ] 2 [ ] 3 [ ] 4 [ ] 5

11. Mennyire ismeri a magyar konyhát? / How well do you know Hungarian cuisine? / Bạn biết ẩm thực Hungary đến mức nào?

- 1 [ ] 2 [ ] 3 [ ] 4 [ ] 5

#### V. Ý kiến về ẩm thực / Vélemények a konyhákról / Opinions on Cuisine

Mit gondol a vietnami/magyar konyháról? (Kérjük, válasszon egyet) / What do you think of Vietnamese/Hungarian cuisine? (Please choose one) / Bạn nghĩ gì về ẩm thực Việt Nam/Hungary? (Vui lòng chọn một)

5 = *Nagyon szeretem / I like it very much / Tôi rất thích*; 4 = *Szeretem / I like it / Tôi thích*; 3 = *Közepesen tetszik / I like it moderately / Tôi thích vừa phải*; 2 = *Nem szeretem / I don't like it / Tôi không thích*; 1 = *Nem ismerem / I don't know / Tôi không biết*

12. Magyar Konyha / Hungarian cuisine / Ẩm thực Hungary

1  2  3  4  5

13. Vietnam Konyha / Vietnamese cuisine / Ẩm thực Việt Nam

1  2  3  4  5

## VI. So sánh ẩm thực / Konyhák összehasonlítása / Cuisine Comparison

14. Milyen alapanyagok dominálnak a vietnami konyhában? / What ingredients dominate Vietnamese cuisine? / Nguyên liệu nào thống trị ẩm thực Việt Nam?

Sertéshús, marhahús, csirkehús / Pork, beef, chicken / Thịt lợn, thịt bò, thịt gà

Rizs, tészta, zöldségek / Rice, pasta, vegetables / Gạo, mì, rau

Burgonya, kenyér, tejtermékek / Potatoes, bread, dairy products / Khoai tây, bánh mì, các sản phẩm từ sữa

Hal, tenger gyümölcsei, fűszerek / Fish, seafood, spices / Cá, hải sản, gia vị

15. Melyik ízvilág jellemzi leginkább a magyar konyhát? / Which flavor best characterizes Hungarian cuisine? / Hương vị nào đặc trưng nhất cho ẩm thực Hungary?

Savanyú, csípős / Sour, spicy / Chua, cay

Édes, sós / Sweet, salty / Ngọt, mặn

Fűszeres, aromás / Spicy, aromatic / Cay, thơm

Friss, zöldséges / Fresh, with vegetables / Tươi, có rau

Kérjük, az alábbi állításokhoz 5 fokozatú skálán válassza ki az egyetértési és egyet nem értés szintjét. / Please select your level of agreement and disagreement for each statement below on a 5-point scale. / Vui lòng chọn mức độ đồng tình và không đồng tình của bạn cho mỗi tuyên bố dưới đây theo thang đo 5 điểm.

1 = *Egyáltalán nem értek egyet / Strongly disagree / Rất không đồng ý*; 2 = *Nem értek egyet / Disagree / Không đồng ý*; 3 = *Nem tudom eldönteni / Can't decide / Không quyết định được*; 4 = *Egyetértek / Agree / Đồng ý*; 5 = *Teljesen egyetértek / Strongly agree / Rất đồng ý*

16. A vietnami konyha nagyobb hangsúlyt fektet a friss zöldségekre, mint a magyar konyha. / Vietnamese cuisine places more emphasis on fresh vegetables than Hungarian cuisine. / Ẩm thực Việt Nam chú trọng rau quả tươi hơn ẩm thực Hungary.

○ 1  2  3  4  5

17. A vietnami konyha alapvetően rizsből készül, míg a magyar konyha alapvetően kenyéren alapul. / Vietnamese cuisine is basically made from rice, while Hungarian cuisine is basically based on bread. / Ẩm thực Việt Nam chủ yếu được làm từ gạo, trong khi ẩm thực Hungary chủ yếu dựa trên bánh mì.

○ 1  2  3  4  5

18. A vietnami konyha fűszeresebb, mint a magyar konyha. / Vietnamese cuisine is spicier than Hungarian cuisine. / Ẩm thực Việt Nam cay hơn ẩm thực Hungary.

○ 1  2  3  4  5

19. A magyar konyhára jellemzőbbek a húsételek, mint a vietnami konyhára. / Hungarian cuisine is more characterized by meat dishes than Vietnamese cuisine. / Ẩm thực Hungary đặc trưng bởi các món thịt hơn ẩm thực Việt Nam.

○ 1  2  3  4  5

20. A magyar konyha zsírosabb, mint a vietnami konyha. / Hungarian cuisine is fattier than Vietnamese cuisine. / Ẩm thực Hungary béo hơn ẩm thực Việt Nam.

1  2  3  4  5

21. Melyik konyhát jellemezné inkább a következő kifejezés: "kiegyensúlyozott"? / Which kitchen would be better characterized by the term "balanced"? / Nhà bếp nào sẽ được mô tả tốt hơn bằng thuật ngữ "cân bằng"?

- Vietnami konyha / Vietnamese cuisine / Ẩm thực Việt Nam
- Magyar konyha / Hungarian cuisine / Ẩm thực Hungary
- Mindkettő / Both / Cả hai
- Egyik sem / None of them / Không cái nào

---

## VII. Câu hỏi mở / Nyílt kérdések / Open-ended Questions

22. Szerinte mi a különbség a vietnami és a magyar gasztronómia között? / What do you think is the difference between Vietnamese and Hungarian gastronomy? / Bạn nghĩ sự khác biệt giữa ẩm thực Việt Nam và Hungary là gì?

---

23. Szerinte van-e hasonlóság a vietnami és a magyar konyha között? Ha igen, micsoda? / Do you think there are similarities between Vietnamese and Hungarian cuisine? If so, in what? / Bạn có thấy ẩm thực Việt Nam và Hungary có điểm tương đồng không? Nếu có thì ở điểm nào?

---

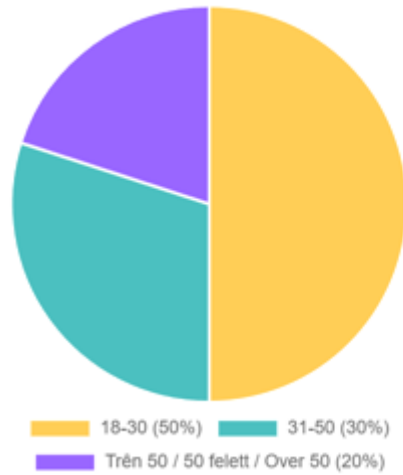
Köszönöm, hogy kitöltötte a kérdőívet! / Thank you for completing the survey! / Cảm ơn bạn đã hoàn thành bảng khảo sát!

8. melléklet

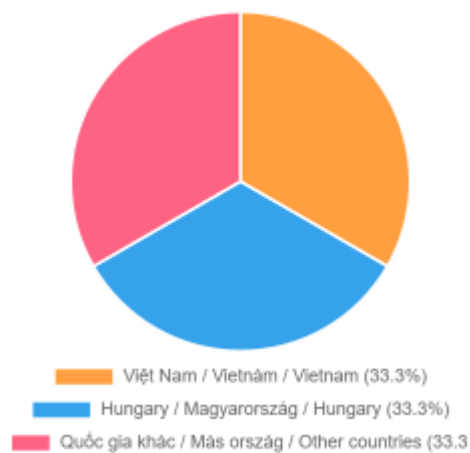
**Giới tính / Nem / Gender**



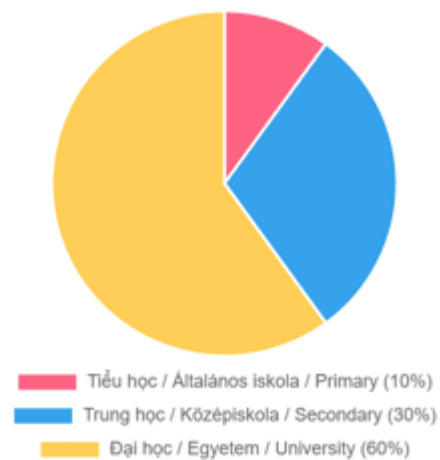
**Độ tuổi / Kor / Age**



**Nơi sinh sống / Lakóhely / Place of Residence**

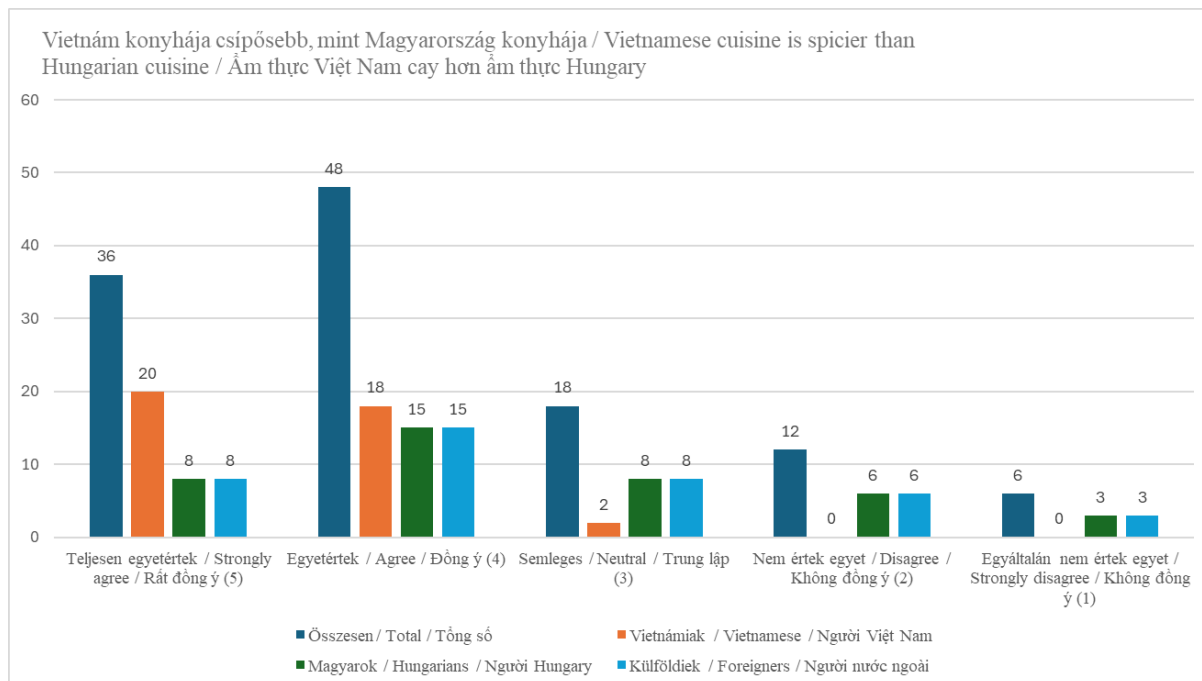


**Trình độ học vấn / Végzettség / Education Level**

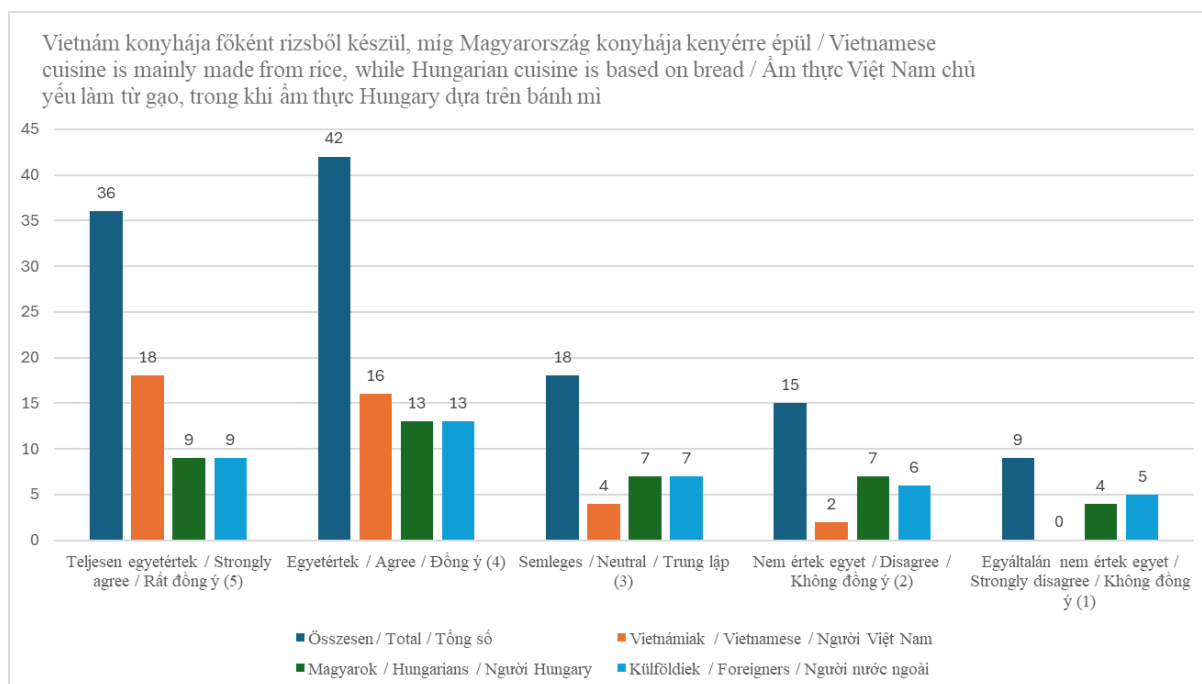


9. melléklet

Az eltérések észlelése

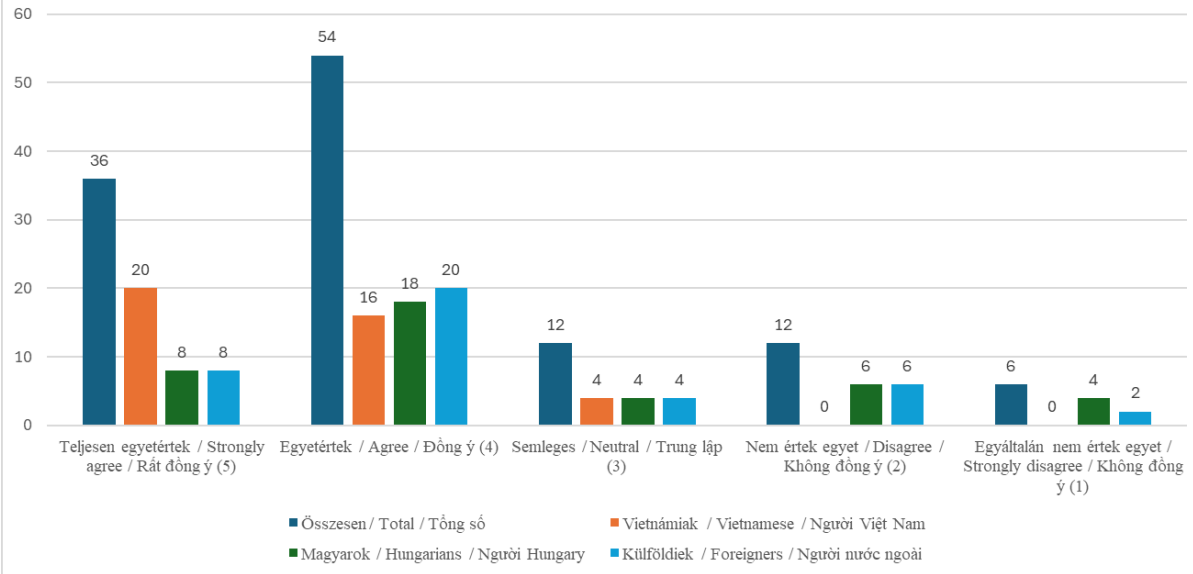


*Forrás: saját kutatás*



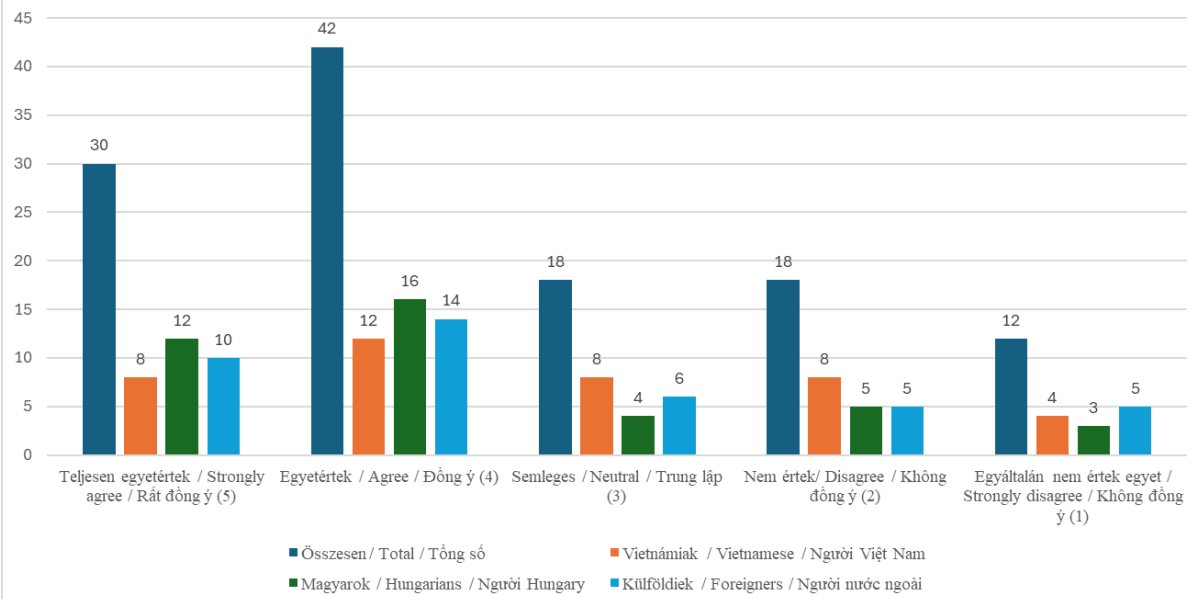
*Forrás: saját kutatás*

Vietnám konyhája jobban hangsúlyozza a friss zöldségeket, mint Magyarország / Vietnamese cuisine emphasizes fresh vegetables more than Hungarian cuisine / Ẩm thực Việt Nam chú trọng rau tươi hơn Hungary

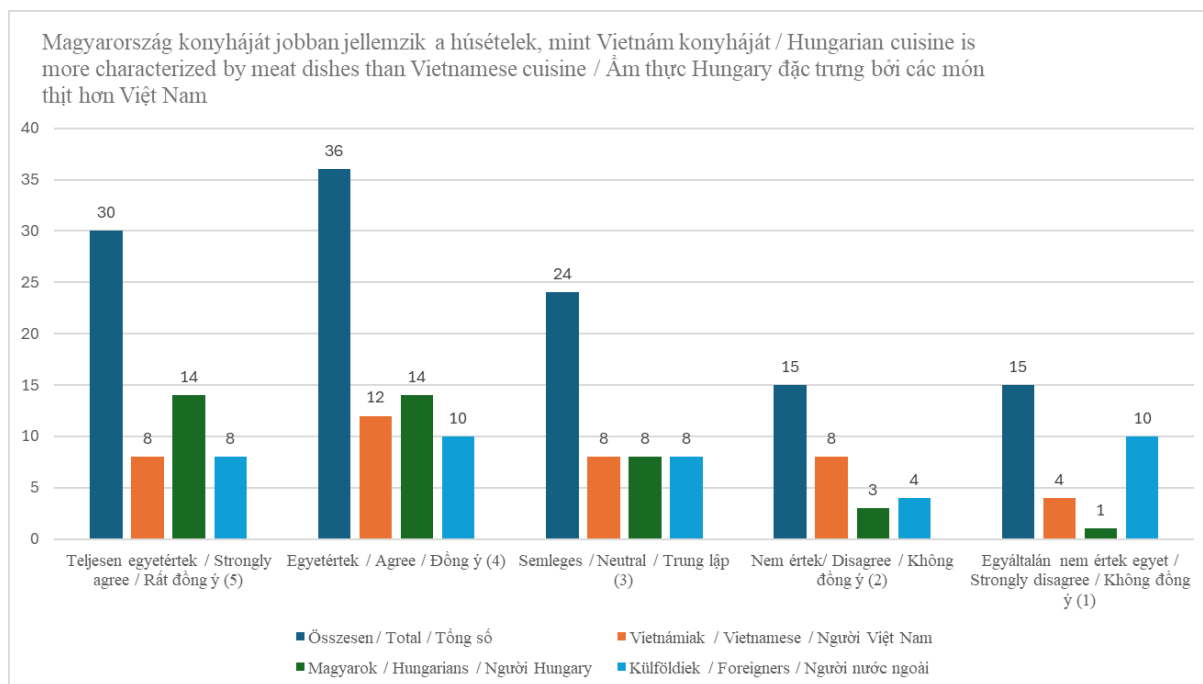


*Forrás: saját kutatás*

Magyarország konyhája zsírosabb, mint Vietnám konyhája / Hungarian cuisine is fattier than Vietnamese cuisine / Ẩm thực Hungary béo hơn ẩm thực Việt Nam



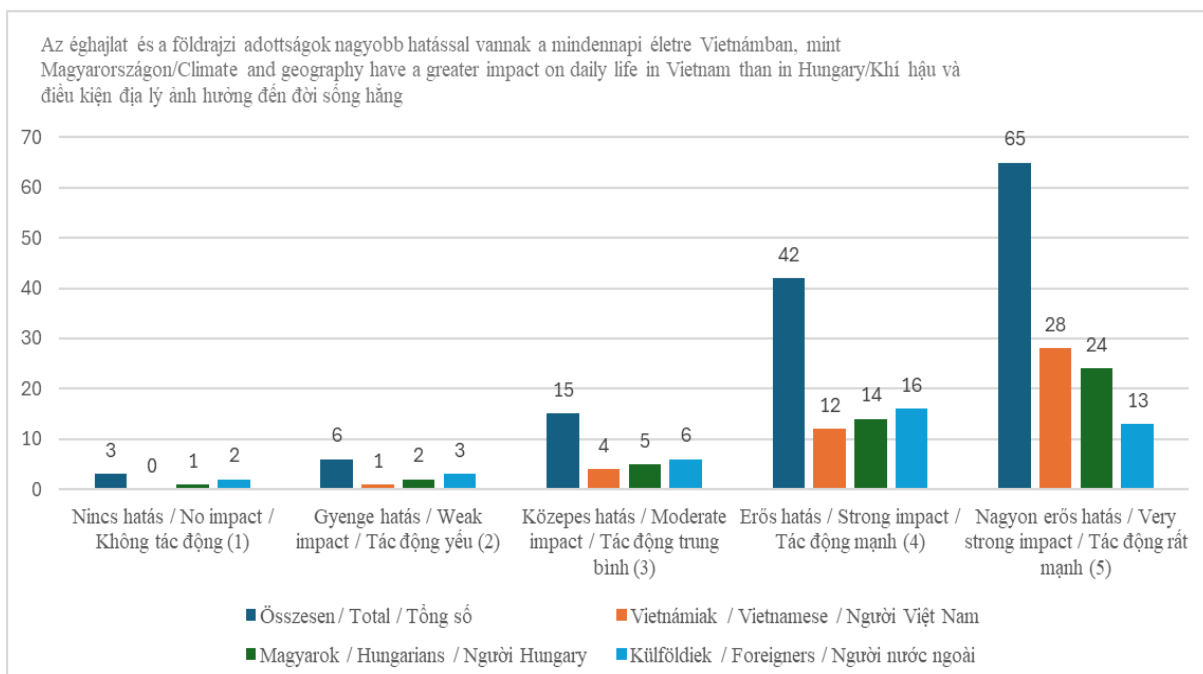
*Forrás: saját kutatás*



*Forrás: saját kutatás*

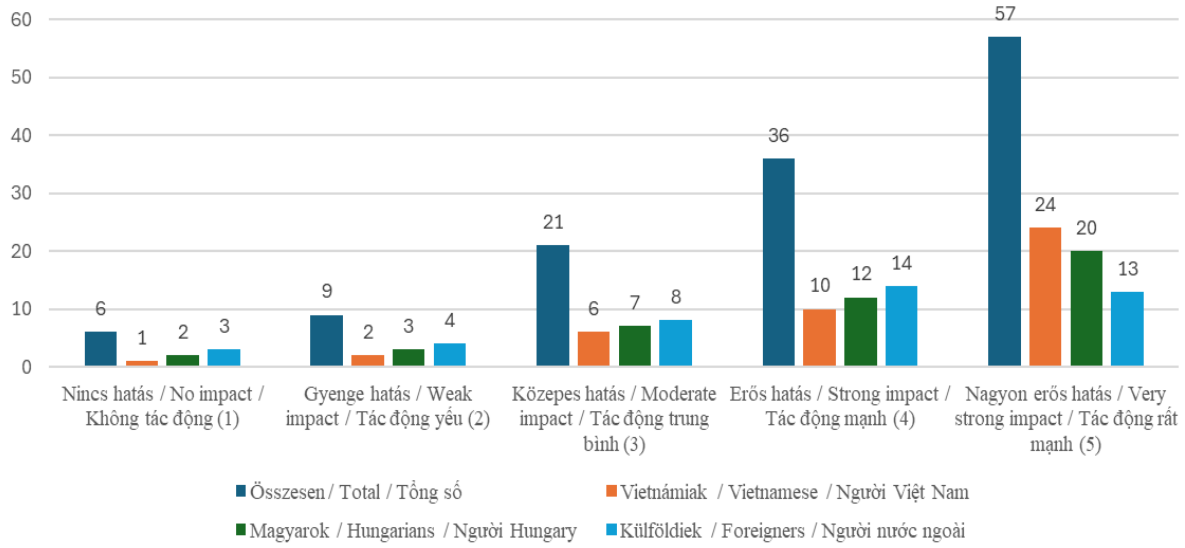
## 10. melléklet

A gasztronómiai kultúra eltéréseit magyarázó tényezők hatásának mértéke a vietnami és a magyar gasztronómiai kultúra különbségeire



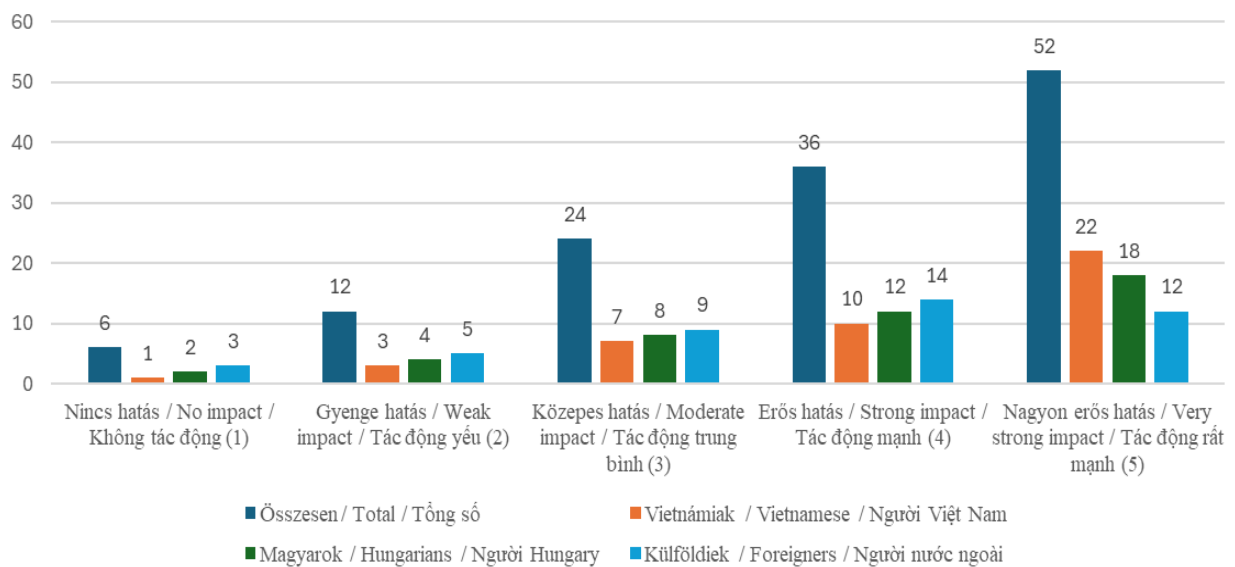
*Forrás: saját kutatás*

A történelem és a kulturális kölcsönhatás nagyobb szerepet játszik a vietnámi identitás formálásában, mint a magyarban/History and cultural interaction play a larger role in shaping Vietnamese identity than Hungarian identity/Lịch sử và giao thoa văn hóa



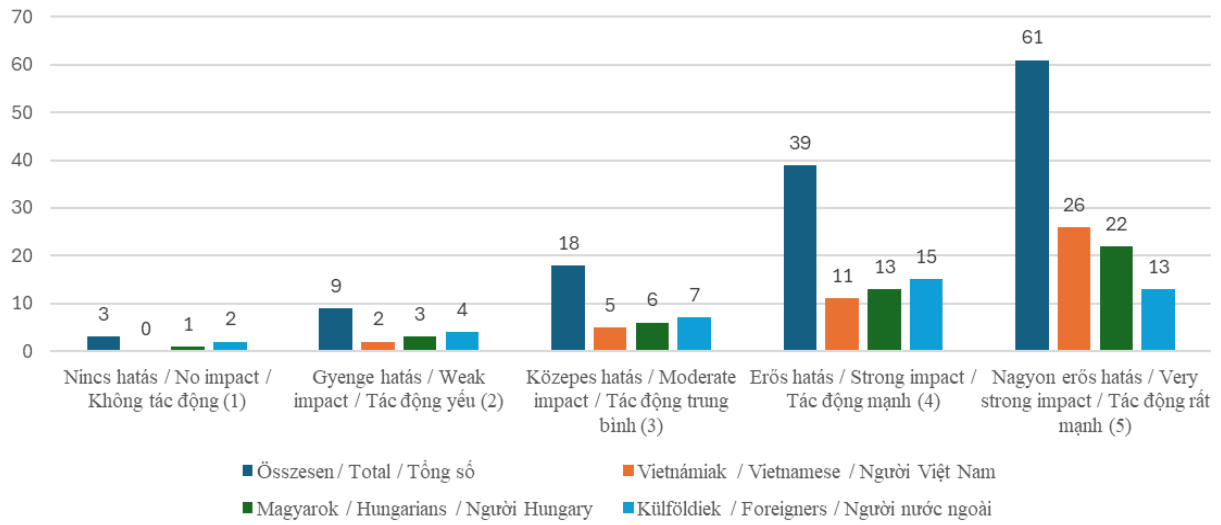
*Forrás: saját kutatás*

A társadalmi normák és kulturális szokások erősebben befolyásolják a vietnámi mindennapokat, mint a magyarokat/Social norms and cultural customs influence daily life in Vietnam more than in Hungary/Các chuẩn mực xã hội và tập quán văn hóa ảnh hưởng đến đời



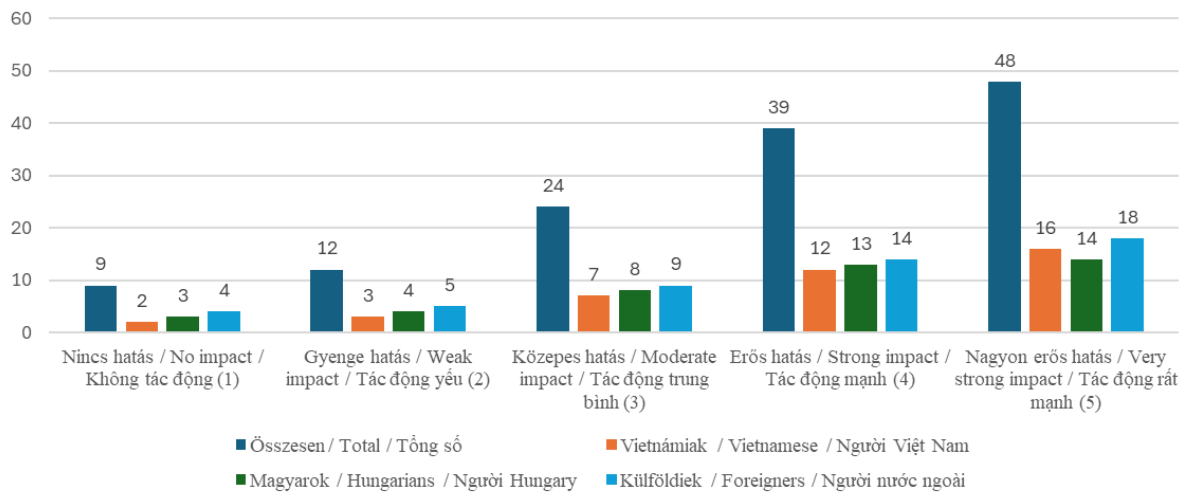
*Forrás: saját kutatás*

A mezőgazdaság és a helyi alapanyagok nagyobb mértékben határozzák meg a vietnámi konyhát, mint a magyar/Agriculture and local ingredients shape Vietnamese cuisine more than Hungarian cuisine/Nông nghiệp và nguyên liệu địa phương định hình ẩm thực Việt N



*Forrás: saját kutatás*

A turizmus és a globalizáció jobban átalakította a vietnámi városokat, mint a magyar városokat/Tourism and globalization have transformed Vietnamese cities more than Hungarian cities/Du lịch và toàn cầu hóa đã làm thay đổi các thành phố Việt Nam nhiều hơn



*Forrás: saját kutatás*

## NYILATKOZAT

### a záródolgozat/szakedolgozat/diplomadolgozat/portfólió<sup>1</sup> nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: **Dinh Thi Huong Giang**  
A Hallgató Neptun kódja: **PSBVPW**  
A dolgozat címe: **A vietnami és a magyar gasztronómiai kultúra összehasonlítása**  
A megjelenés éve: **2025**  
A konzulens intézetének neve: **Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság**  
A konzulens tanszékének a neve: **Fenntartható Turizmus**

Kijelentem, hogy az általam benyújtott szakdolgozat<sup>2</sup> egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem. Továbbá kijelentem, hogy a dolgozat elkészítése során alkalmazott mesterséges intelligencia-eszközök (pl. szöveggenerálás, nyelvi javítás, fordítás, adatelemzés) használata nem helyettesítette a saját kutatási és alkotói munkámat, azok alkalmazását a források között vagy a módszertani részben feltüntettem, és a szakmai-etikai elvárásoknak megfelelően jártam el.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkor szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelté után

nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem könyvtári repozitori rendszerében.

Kelt: 2025 év 10 hó 25 nap

Hallgató aláírása

---

<sup>1</sup> A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

<sup>2</sup> A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

## NYILATKOZAT

**Dinh Thi Huong Giang** (név) (hallgató Neptun azonosítója: **PSBVPW**) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót<sup>1</sup> áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót a záróvizsgán történő védeésre **javaslom** / nem javaslom<sup>2</sup>.

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen **nem**\*<sup>3</sup>

Kelt: 2025 év 10 hó 16 nap

*Dr Kovács Gyöngyi*

Dr. Kovács Gyöngyi  
belső konzulens

---

<sup>1</sup> A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

<sup>2</sup> A megfelelő aláhúzendó.

<sup>3</sup> A megfelelő aláhúzendó.

## Hallgatók, doktoranduszok nyilatkozata mesterséges intelligencia (MI) alkalmazásáról

### 1. Általános adatok

Hallgató neve:	Dinh Thi Huong Giang
Neptun-kódja:	PSBVPW
Képzési szint (a megfelelőt jelölje X-szel):	<input checked="" type="checkbox"/> BSc/BA <input type="checkbox"/> MSc/MA <input type="checkbox"/> Doktori (PhD) <input type="checkbox"/> Egyéb: .....
Tantárgy neve/kódja*:	Turizmus és vendéglátás szakdolgozat
A munka címe:	A vietnami és a magyar gasztronómiai kultúra összehasonlítása

\* doktori értekezés esetén nem kitöltendő

### 2. Nyilatkozat az MI használatáról

Alulírott, etikai felelősségem teljes tudatában az alábbi nyilatkozatot teszem:

*(Kérjük, válasszon egyet az alábbi lehetőségek közül!)*

A) Nem alkalmaztam mesterséges intelligencia rendszert vagy szolgáltatást.

(Amennyiben ezt jelölte, a további táblázatok kitöltése nem szükséges.)

B) Alkalmaztam mesterséges intelligencia rendszert vagy szolgáltatást.

(Kérjük, töltsse ki a vonatkozó táblázatokat!)

### 3. A mesterséges intelligencia használatának részletezése

#### I. TÁBLÁZAT: Asszisztensi vagy kisebb mértékű felhasználás (pl. fordítás, nyelvi korrekció, ötletelés stb.)

*(Ezen felhasználások esetében a konkrét promptok és válaszok csatolása nem szükséges.)*

A felhasználás célja	Alkalmazott MI-eszköz neve és verziója	Érintett rész (ha nem a szöveg egészére vonatkozik)
Nyelvi stilisztikai javítás, mondat szerkesztés	ChatGPT	
Magyar nyelvű fordítás és hibajavítás	ChatGPT	

#### II. TÁBLÁZAT: Jelentős tartalmi hozzájárulás (pl. egy teljes ábra vagy egy hosszabb szövegrész generálása) N/A

*(Ezekben az esetekben a felhasznált kulcsfontosságú promptok és az MI által adott nyers válaszok dokumentálása és a munka mellékletében való csatolása szükséges.)*

A felhasználás célja	Alkalmazott eszköz verziója, elérhetősége	MI-neve, Az érintett fejezet / ábra / táblázat pontos sorszáma	A prompt-naplót tartalmazó melléklet bejegyzésének sorszáma

### 3/A. Oktató által előírt kiegészítő szabályok (ha vannak)

Amennyiben az adott tantárgy oktatója vagy témavezetője az MI-eszközök használatára vonatkozóan külön szabályokat vagy elvárásokat határozott meg, kérjük, az alábbi mezőben foglalja össze ezeket:

*Pl. az MI használatának tilalma bizonyos feladattípusokra; csak konkrét eszköz használata engedélyezett; eltérő hivatkozási elvárások; dokumentációs forma stb.*

Oktató vagy témavezető által előírt szabályok:

.....

.....

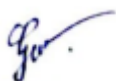
.....

.....

### 4. Minden hallgatóra vonatkozó nyilatkozat:

Kijelentem, hogy az MI által esetlegesen generált tartalmakat minden esetben kritikailag felülvizsgáltam, szerkesztettem és a munkába illesztettem. A leadott munka minden eleméért, annak eredetiségéért és tudományos helytállóságáért teljes körű felelősséget vállalok. Tudomásul veszem, hogy a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem a benyújtott munkát mesterséges intelligencia detektorral ellenőrizheti, és eljárást kezdeményezhet, amennyiben a nyilatkozatom valótlan vagy hiányos.

**Kelt:** Budapest, 2025. 11 hó 24 nap




.....

**Hallgató aláírása**

.....

**Konzulens/Témavezető aláírása**