

## **Dolgozat címe: A vietnámi és a magyar gasztronómiai kultúra összehasonlítása**

**A dolgozatot készítő hallgató neve: Dinh Thi Huong Giang**

Szak, képzési szint és munkarend megnevezése: Turizmus és vendéglátás alapképzési szak, nappali tagozat

Intézet/tanszék: Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet – Turizmus és vendéglátás Tanszék

Belső témavezető: Dr. Kovács Gyöngyi, egyetemi docens, Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

### **TARTALMI KIVONAT**

A szakdolgozat célja a vietnámi és a magyar gasztronómiai kultúra összehasonlító vizsgálata, valamint annak feltárása, hogy a történelmi, földrajzi, társadalmi és kulturális tényezők miként formálták a két ország kulináris identitását. A kutatás középpontjában a gasztronómia kulturális szerepe, a globalizáció és a turizmus hatása, valamint a nemzetközi kapcsolatok erősödésével együtt járó gasztronómiai kölcsönhatások állnak.

A dolgozat elméleti része a gasztronómia és gasztronómiai kultúra fogalmi kereteit, valamint a korábbi hazai és nemzetközi kutatásokat mutatja be. Ezt követően részletesen elemzi a vietnámi és magyar konyha történelmi fejlődését, jellemzőit és azokat a tényezőket, amelyek meghatározzák az ízek, az alapanyagok és az étkezési szokások különbségeit és hasonlóságait.

A kutatás módszertanilag szekunder irodalmi feldolgozásra és primer kérdőíves vizsgálatra épült. A primer kutatás célja a két ország fogyasztói szokásainak és gasztronómiai attitűdjeinek összehasonlítása volt, amely az online kérdőív segítségével gyűjtött adatok alapján történt. Az adatelemzés során a válaszadók kulturális háttere, étkezési preferenciái és gasztronómiai attitűdjei kerültek összevetésre.

Az eredmények azt mutatják, hogy a vietnámi és a magyar gasztronómiai kultúra közötti eltéréseket elsősorban a földrajzi adottságok és a történelmi hatások magyarázzák, ugyanakkor a globalizáció és a turizmus következtében mindkét konyha nyitottabbá vált az új ízek és technikák befogadására. A gasztronómia mindkét országban fontos szerepet játszik a nemzeti identitás megőrzésében, a kulturális turizmus fejlődésében és a nemzetközi kapcsolatok erősítésében.

A szakdolgozat végére azt látom, hogy a vietnámi és a magyar konyha nem csak külön utakon jár – bőven van bennük kapcsolódás és találkozási pont. Az együttműködés, például gasztronómiai fesztiválokon, közös főzéseken vagy kulturális rendezvényeken, mindkét ország

számára sokat adhat: új ízeket hoz, barátságokat szülhet, sőt, akár gazdasági lehetőségeket is teremthet.

A kérdőívekben sokan mesélték, mennyire szeretnek új ételeket kipróbálni, vagy épp mennyire fontos egy családi recept – ezek a történetek is azt mutatják, hogy az étel sokkal több, mint mindennapi szükséglet: emlékek, élmények, közösségek épülnek rá. Ha a vietnámi és magyar gasztronómia továbbra is nyitott marad a találkozásokra, a két nemzet kulturális és gazdasági kapcsolatai is egyre színesebbek, gazdagabbak lehetnek.