

GASZTROTURIZMUS HELYZETÉNEK VIZSGÁLATA NÓGRÁD MEGYÉBEN

LENKOVICS BEATRIX¹ – KALMÁRNÉ RIMÓCZI CSILLA² –
MAGYARNÉ HORVÁTH KINGA³ – FEKETE-FROJIMOVICS ZSÓFIA⁴

Összefoglalás

A gasztroturizmus egy rendkívül holisztikus szakterület, amely sokféle szférát áthat. Mivel magát a gasztroturizmust is nehéz tisztán leválasztani más turisztikai típusoktól (pl. kulturális, rurális turizmus), és mivel kölcsönhatásban van más turisztikai ágakkal, ezért a hatása is szerteágazó és a jelentősége is egyre növekszik. A gasztroturizmus komplexen hathat egy elmaradott térségre és jótékony hatással lehet annak fejlődésére, vállalati szinten új munkahelyeket teremthet, jó reklámot nyújthat a helyi termékeknek, amely ezáltal a helyi élelmiszerrendszer felfutását is jótékonyan befolyásolhatja, hatva ezzel a mezőgazdaságra és minden olyan ágra, amely kiszolgálja a helyi élelmiszer rendszereket. Napjainkban a gasztroturizmus meghonosításának egyik legnépszerűbb formája az étel-, italfesztiválok szervezése, amelyek megfelelő marketingstratégiával és sikeres desztináció brandinggel elősegíthetik a jótékony szinergiák érvényesülését a desztinációkban.

Kulcsszavak

falusi turizmus, fejlesztés, gasztroturizmus, gasztronómiai hagyományok, Nógrád megye

Summary

Reviewing the gastronomic events by micro-regions, it can be concluded that there are settlements in all the micro-regions of the county where some kind of traditional gastronomic events were organized in the last three years. Their common feature is that a gastronomic program is the centrepiece of the happening and all the other events, however high quality they are, can only be accompanying programs. The gastronomic feature of the event is unmistakably indicated in almost all cases by the title of the event, which clearly refers to gastronomy. Another important characteristic of these events is that they are organised by the local government, non-profit organisation or both of them cyclically, in the same period of the year. The higher is the number of repetition of the gastronomic event, the greater is the chance that it becomes the brand of the settlement; in other words the title of the event will be tied to the name of the settlement even for outsiders. It does not mean that the event should be built up according to the same pattern year by year. The accompanying programs can be made various and attractive to more age groups (e.g. there must be some programs for children even at a gastronomic festival), but the essence of the central, traditional gastronomic element should be stable. It means that the participants know in advance what gastronomic happenings or programs provide the framework for the whole event.

Keywords

development, gastro-tourism, gastronomic traditions, Nógrád County, rural tourism

¹ adjunktus, Budapesti Gazdasági Egyetem Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar
Email: lenkovics.beatrix@uni-bge.hu

² tanársegéd Neumann János Egyetem Gazdálkodási Kar Turizmus Vendéglátás Tanszék
Email: kalmarne.szolf.hu

³ adjunktus, Budapesti Gazdasági Egyetem Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar
Email: MagyarneHorvath.Kinga@uni-bge.hu

⁴ adjunktus Budapesti Gazdasági Egyetem Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar
Email: Fekete-Frojimovics.Zsolia@uni-bge.hu

Bevezetés

A turizmus világviszonylatban az egyik legnagyobb és leggyorsabban növekvő ágazat, a 21. század egyik legmeghatározóbb világjelensége. Jelentőségét – és egyben sajátosságát – az adja, hogy alkalmas a gazdasági növekedés élénkítésére és a gazdasági egyensúly javítására, valamint devizateremtő tevékenység.

Magyarország turisztikai versenyképessége függ mind a belső, mind pedig a külső környezetétől. Egyértelművé vált, hogy fejleszteni kell hazánk turizmusát a megváltozott keresleti és kínálati viszonyok miatt. Olyan turisztikai termékeket kellett létrehozni, illetve fejleszteni, amelyek egyediek.

A helyi látványosságok, attrakciók és az innovatív szolgáltatások adják egy adott helyszín jellegzetességét. Azonban egyben a termék-innovációs lehetőségeket is korlátozzák, mivel az újításoknak a helyi jellemzőkre kell épülniük. A turisták azt a helyszínt választják, amely szerintük a legtöbb élményt nyújtja és azokat a termékeket, amelyekért hajlandók fizetni. Fizetési hajlandóságuk annál nagyobb, minél inkább egyedi az adott hely. Mindezek a megállapítások igazak a magyarországi turisztikai kínálatra is, melyek az ország tájegységeihez kötődve eltérő termékekkel tudnak kilépni az idegenforgalmi piacra. Az egyik legszembetűnőbb változás a turizmus ágazatot érte, hiszen az idegenforgalmi szolgáltató egységek kapacitás- a kihasználtsága jelentősen csökkent, amely következtében alkalmazkodniuk kellett az újszerű piaci helyzethez.

Magyarországon a turizmus megítélése és az ágazat helyzete több perióduson ment át. A vidéki turisztikai termékek összetevői igen sokrétűek és színesek. Elsődleges célja az utazó egyén igényeinek megfelelő élménynyújtás. A turizmus trendjeinek megfelelően egyre specializáltabb, konkrétabb kínálatot, terméket kell létrehozni a vidéki turizmusban.

Három fő elemet különítünk el: a közös javak (jó levegő, természeti értékek), a helyi közösségek értékei (szabadidős létesítmények, programok), az egyéni értékek (szállás, étkezés). A kínálat jellemzője, hogy helyi hagyományokon alapul, a helyi családokhoz kapcsolódik, a helyi méretekhez igazodik, a hagyományos gyakorlatot folytatja a lakosság. A turisztikai termék eredeti kínálati elemekből és a származtatott kínálat elemeiből áll. Eredeti kínálat mindazon tényező, amely közvetlenül nem a turizmus érdekében merül fel, de vonzereje hat rá. A gasztronómia a mindennapokhoz hasonlóan a turizmusban is mindig jelen van. A turistákat a természetes kíváncsiság is hajtja, hogy megkóstoljon nem, vagy csak hírből ismert ételeket a meglátogatott országban, még akkor is, ha nem kifejezetten ínycsok. A gasztroturizmus célcsoportja korosztálytól is független, szegmentumait adják a városokban élők, esetükben a vidéki környezet iránti igény szerves része a motivációnak. Ezen túlmenően a vidéki környezetben élők, mint a hagyományok őrzői is kíváncsiak a vidéki gasztr attrakciókra, hiszen sokan még gyermekkorukból visszaemlékeznek az otthon sült kenyer és ételek illatára, ízére, de megkóstolni nincs módjuk (Cohen–Avieli 2004).

A természet közelsége, a vidéki lét tárgyi és kulturális hagyományai kiegészülve a családi hangulattal és a különböző aktivitási lehetőségekkel adja a turisztikai termék lényegét. Rendelkezésre áll egy hatalmas szabad kapacitás, a vidék, a falu teljes működő rendszerével, elérhető lehetőségeivel. A nemzeti gasztronómia piacképességének növelését célzó eszközei közé tartoznak a gasztronómiai rendezvények, mint a legjellemzőbb turisztikai termékek. A gasztronómiai termékelemek a folklórral és a vidékiséggel sokszínűségevel összekapcsolva egyedi termékeké válhatnak. A diverzifikáció a terméken belül valósul meg, a turizmusfajta kereteit átlépve.

Régióként azonos és eltérő hagyományok adják a gasztroturisztikai kínálat sokszínűségét. A gasztroturizmus az a turizmusfajta, amelyben legközelebb kerülnek a vendégek és a lakosok egymáshoz. A gasztroturisztikai választék a gasztronómiai rendezvényekre, a gasztronómiai múzeumok és a tematikus utak (Tormaút, Szilvaút stb.) látványokra csoportosítható.

A gasztroturisztikai rendezvények csoportosítása a diverzifikációt jól mutatja (Fehér 2006):

- magyaros ételekhez kapcsolódó rendezvények
- egy étel több változatban elkészítését célozva
- egy alapanyagon alapulva, több technológiával
- egy technológiát több alapanyagon alkalmazva

Ilyen típusú rendezvényeken legjellemzőbbek a bográcsételek, a disznóvágás rendezvényei, a gabonák és tészták, a tejtermékek, a zöldségek és gyümölcsök fesztiváljai.

Egy másik csoportosítás szerint az alábbi gasztronómiai rendezvénytípusokról beszélhetünk (Fehér 2008):

- jeles napokhoz kapcsolódó rendezvények (aratóünnep, Márton-napi vigasságok)
- a népi, tájjellegű gasztronómia rendezvényei (Palóc Napok)
- a magyarság múltjához kapcsolódó rendezvények (Reneszánsz Vigasságok)
- szakmai jellegű rendezvények („Ízek csodája” Gasztronómiai Verseny és Fesztivál)
- magyaros ételekhez kapcsolódó rendezvények (Bográcsételek fesztiválja, Csirkepaprikás-főző fesztivál)

Külföldön már felismerték, hogy a vidéki területeken való időzés nagyban hozzájárul az egészség megőrzéséhez (Andersson 2009), és elhatárolódtak attól a nézettől is, hogy a falusi területek az idősebb korosztály által megcélzott üdülési régiók. Emellett az autentikusság egyediségét és a népi kultúrához való visszatérés fontosságát hangsúlyozzák.

A modernizáció következtében a hagyományos ízek sokszor nincsenek jelen a városi konyhákban, ez igaz az ételekre és az italokra, – főként a borokra – egyaránt (Mak et al. 2011). Kutatások megállapították, hogy minél magasabb a háztartás átlagos nettó havi jövedelme, annál magasabb arányban fordul elő, hogy olyan úti célt választanak, ahol az utazás alatt fesztivált tartanak. (Sulyok 2010)

A fesztiválok számos jellemző alapján csoportosíthatóak. Az időtartam alapján egy- és többnapos, egyhetes, vagy akár több hónapos fesztiválokról beszélhetünk. A fesztivál vonzáskörzete szerint megkülönböztethetők helyi, regionális, nemzeti vagy nemzetközi hatókörű fesztiválok. A megrendezés gyakorisága szerint lehetnek: egyszeri és periodikusan visszatérő rendezvények. Utóbbiak jelentősége abban áll, hogy a visszatérő rendezvények komoly márkaépítő hatásúak lehetnek, és akár egy egyszeri apropó is tudatosan felépíthető úgy, hogy az fémjelző eseményként későbbi, azonos tematikájú rendezvénysorozatnak legyen a kezdete (Sulyok 2010).

A fesztiválokat műfaji szempontból a Magyar Fesztivál Szövetség az alábbiak szerint csoportosítja (Smidt 2009):

- Művészeti fesztiválok (zenei, színház, tánc, irodalom, képző- és iparművészet, film, videó, fotó, multimédia, népművészet/folklór, cirkusz, egyéb művészeti), tisztán amatőr művészeti és „felmenő versenyek” (szavaló, kórus, színjátzó, tűzoltó és egyéb zenekar stb.),
- gasztronómiai fesztiválok (étel, ital, termény, gasztronómiai hagyományokat ápoló, kulináris stb.),
- egyéb, nem művészeti fesztiválok (tájhoz, természeti értékhez kötődő, hagyományörző, illetve történelmi helyszínhez kötődő rendezvények, várjátékok, ünnepekhez, népszokáshoz kötődő (egyházi, világi) falunap, búcsú, vigalom, karnevál, sokadalom, fieszta, sport, természet, környezetvédelem, promóciós, márkához kötődő).

A tematikus csoportosítás során a nemzetközi szakirodalom gyűjtőfogalomként kezeli a fesztiválokat és a fesztivállal kiegészített nagyrendezvényeket. Ez utóbbi a következő kategóriákat tartalmazza: karneválok, művészeti fesztiválok (például tánc, színház), zenei fesztiválok, gasztronómiai és borfesztiválok, vallási fesztiválok, sportrendezvények, megarendezvények (olimpiai játékok, kulturális olimpiák és kapcsolódó fesztiválok), kulturális nagyrendezvények (Sulyok 2009).

A fesztiválok gyakran a helyi kultúra és szokások megerősítését szolgálják, és lehetőséget adnak a közösségeknek saját kulturális identitásuk kihangsúlyozására, mindemellett segítenek a helyi művészek támogatásában és előremozdításában, továbbá lehetőséget teremtenek egy rövid ideig tartó, magas színvonalú művészeti alkotómunka számára. Elsősorban a folklórra építő, és gasztronómiai fesztiválok a jellemzőek a kisebb városokban, falvakban.

Amíg a zenei fesztiválok gyakran „globalizáltak” (például nagy részben nemzetközileg is elismert előadók meghívásával), a gasztronómiai fesztiválok segíthetnek abban, hogy a látogatók számára helyi termékeket mutassanak be és értékesítsenek.

Szociokulturális hatásukat tekintve a fesztiválok fontos szerepet játszhatnak a helyi közösség kialakításában, mivel a kultúra más formáihoz képest általában társadalmilag befogadóbbak. Továbbá, a szervezők és a lakosság gyakran egyaránt úgy tekintenek a fesztiválokra, mint a kulturális diverzitás és identitás kifejezőeszközére. A fesztiválok pozitív hatásait a megújulás szempontjából is érdemes megemlíteni, ide tartozhat a kultúra demokratizálása, a különbségek ünneplése, a közösségek élénkítése és megerősítése, valamint az életminőség javítása is.

Nógrád is fesztiválok sokaságát tudhatja magáénak, melyek elsősorban a gasztronómiához kötődnek, de legalább is kapcsolatba hozhatóak a hagyományos ételek, italok megjelenésével.

A gasztroturizmus önmagában (rendezvényei révén sem) nem alkalmas arra, hogy többnapos tartózkodást generáljon a turisták körében. Gyakran maga a gasztroturizmus is egyéb program (pl. szakmai út, konferencia) kísérő rendezvénye. Kapcsolhatóak azonban hozzá más turisztikai termékek is, pl. természetjáró turizmus, ökoturizmus, kulturális, vagy aktív turizmus. E négy turisztikai termékhez Nógrád megye rengeteg természeti és ember alkotta értéket kínál a felfedező kedvű turistáknak.

Nógrád megye településhálózatában az aprófalvas jelleg a meghatározó (Szalainé 2009). A Cserhát és a Karancs-Medves erősen tagolt hegyvidékein a keskeny völgyekben zömében 500-1000 lakosú aprófalvak és – főleg a Cserhát nyugati részén – 500 lakosnál nem népesebb törpefalvak helyezkednek el. Nagyobb települések a dombvidék alacsonyabban fekvő területein, a Nógrádi-medencében, az Ipoly mentén és a Zagyva völgyében alakultak ki. A településsűrűség – a geomorfológiai adottságoknak megfelelően – változatos képet mutat. A településsűrűséget a 100 km²-re jutó települések számával mérve Nógrád megye 5,1-es mutatójával hazai viszonylatban sűrű elrendeződésű térségnek tekinthető.

Kistérségenként vizsgálódva kiszámítható, hogy az 500-1000 lakos közötti népességnagyság a Pásztói kistérség kivételével mindenütt a legmagasabb nagyságarányt képviseli a megyében (Balassagyarmati: 50%, Rétsági: 41,7%, Bátorterenyei: 38,5%, Salgótarjáni: 34,8%, Szécsényi holtversenyben egy másik nagyságcsoporthal: 33,3%). 20% fölött (23,1-23,1%) van a Bátorterenyei kistérségben a 200-499 ill. az 1500-1599 számú lakossal rendelkező falvak száma. A Pásztói kistérségben a 199 fő alatti ill. 200-499 fő közötti nagyságkategória van ugyanebben a helyzetben 24-24%-nyi községszámmal.

Ezzel kijelenthető, hogy ez a kistérség a leginkább aprófalvas szerkezetű a megyén belül. A Salgótarjáni kistérségben lévő falvak 26,1%-a rendelkezik 1000-1499 fő közötti lakossal. Illetve 33,3%-ot ért el (holtversenyben a „legnépszerűbb” 500-999 fő közötti népességnagyságcsoporthal) az 1500-1599 lakót magába foglaló népességnagysággal rendelkező községek aránya a Szécsényi kistérségben.

A falvak magas aránya (92,8%) a megyén belül előre vetíti az arra alkalmas adottságú községek esetében a falusi turizmus fejlesztésének lehetőségét.

Kistérségenként számbavéve a gasztrorendezvényeket, elmondható, hogy a megye összes kistérségben vannak olyan települések, ahol az utóbbi három évben rendeztek valamilyen tradicionális gasztronómiai rendezvényt. Ezekre a rendezvényekre jellemző, hogy a gasztronómiai esemény áll a történések központjában, minden más, bármilyen színvonalas rendezvény, kísérő program csupán. A rendezvény gasztronómiai jellegét leginkább az teszi

egyértelművé, hogy szinte minden esetben szerepel valamilyen gasztronómiára utaló megnevezés a rendezvény nevében. Fontos sajátosságuk e rendezvényeknek az, hogy ciklikusan, az év ugyanazon időszakában rendezik meg őket a települési önkormányzat, a civil szervezet, esetleg a kettő együtt. Minél magasabb számban ismétlődik meg a gasztronómiai rendezvény, annál nagyobb eséllyel válik a település márkájává, azaz a rendezvény neve összeforr a település nevével. Ez nem jelenti azt, hogy a rendezvény évről-évre sablonosan ugyanazon séma szerint épül fel. A kísérő programokat lehet változtatossá tenni, hogy minél több korosztály számára vonzóbb legyen (pl. egy gasztronómiai rendezvényen is kell legyen gyerekprogram), de a középpontban álló tradicionális gasztronómiai elem lényege stabil. Ez azt jelenti, hogy a résztvevők már előre tudják, hogy milyen gasztronómiai esemény, események, mint váz köré épül a rendezvény. Nógrád megye kistérségeiben megrendezett tradicionális gasztronómiai rendezvények, melyek legalább hároméves múlttal rendelkeznek az alábbiak:

Rétsági kistérség: három tradicionális gasztronómiai rendezvény (Kétdobonyi Szilvaszombat, kiscseti Pampuskafesztivál, nógrádi Civil Szervezetek Napja-Vándor Fakanál Főzőverseny) rendelkezik legalább hároméves múlttal.

Pásztói kistérség: A Pásztói kistérség 7 olyan tradicionális gasztronómiai rendezvénnyel is büszkélkedhet (erdőkürti Palóc Ízek Fesztiválja, Garábi Szilvaérés Ünnepe, kozárdi Magyar Ízek-Magyar Színek Gasztronómiai és Gyümölcsfesztivál, Kozárdi Gazdaünnep és Almavirág Fesztivál, Hasznosi Rétesfesztivál, Püspöki Libafesztivál és Vanyarci Haluskafesztivál), melyek több, mint 3 éves hagyománnyal bírnak.

Balassagyarmati kistérség: 4 tradicionális gasztronómiai rendezvény (érsekvadkerti Nagygönc Fesztivál, ilinyi Derelyefesztivál, nógrádkövesdi Palócfasírt Fesztivál, szécsénkei Lecsőfesztivál) sorolható fel, melyeket (immár többedjére) is megrendeztek.

Salgótarjáni kistérség: 9 (Kazári Laskafesztivál és Tócsniparti, kishartyáni Ménes-patak főzőverseny, Szelei Szilvanap, szilaspogonyi Kőleves Fesztivál, illetve csupán Salgótarjából öt rendezvény: Tarjáni Tavaszi Borfesztivál, Mézeskalácsház készítő verseny, Gorkij-telepi főzőverseny, Rónafalusi Vendégség, Tarjáni Borszalon)

Bátonyterenyi kistérség: három viszonylag érettnak és jól bejáratottnak mondható tradicionális gasztronómiai rendezvénnyel (mátranováki Vargánya Fesztivál, mátraterenyi Palacsinta Fesztivál, nemti Nyúl Ételek Főzőversenye) bír.

Szécsényi kistérség: négy olyan rendezvény (Hollókői Bornapok, Hollókői GasztroVár, Falusi disznótor Benczúrfalván, Varsányi Lepényfesztivál) is akadt a kutatások során, melyet már legalább több, mint háromszor rendeztek meg.

A lehetőségek adottak, a továbbiakban érdemes lenne a falusi turizmus ezen ágazatára fektetni a hangsúlyt, és a gasztronómiai körutak, múzeumok, bemutatók szervezését előtérbe helyezni. Az utóbbi években a nemzetközi piacon exponenciálisan nőtt azoknak a fesztiváloknak a száma, amelyeket elsődlegesen turisták számára hoztak létre. (GSZT 2010).

Összegezés, javaslatok

A felmérés eredményeképpen, képet kapunk Nógrád megye gasztronómiai rendezvényeiről, annak betöltött szerepéről. A gasztroturizmus önmagában (rendezvényei révén sem) nem alkalmas arra, hogy többnapos tartózkodást generáljon a turisták körében. Gyakran maga a gasztroturizmus is egyéb program (pl. szakmai út, konferencia) kísérő rendezvénye. Kapcsolhatók azonban hozzá más turisztikai termékek is, pl. természetjáró turizmus,

ökoturizmus, kulturális, vagy aktív turizmus. E négy turisztikai termékhez Nógrád megye rengeteg természeti és ember alkotta értéket kínál a felfedező kedvű turistáknak.

A megye falusias jellege, természeti kerete és gazdag gasztronómiai kínálata kitörési lehetőséget kínál a vidéki és falusi turizmus fejlesztése révén a hátrányos helyzetű megye gazdálkodásának diverzifikálása szempontjából. Ebbe az irányba tett lépés lehet pl. a falusi desztinációk kisebb létszámú konferencia-helyszíneknek, vagy csapatépítő tréningeknek való felhasználása. Minimális befektetéssel teljesen új vendégkör célozható meg, ami pl. a közigazgatásban, vagy az oktatásban dolgozók számára is megfelelő alternatíva lehet. Változatossága és újdonsága révén biztos piacot jelentene az üzleti szféra, amellel jó reklám is az alkalmazottak, tulajdonosok későbbi turisztikai célválasztása, illetve a jó hír, az információk terjesztésének szempontjából.

Irodalom

- ANDDERSSON D. T., GETZ D. (2009): Tourism as a Mixed Industry: Differences Between Private, Public and Not-for-profit Festivals. *Tourism Management*, 30 847-856. p.
- COHEN E., AVIELI N. (2004): Food in Tourism – Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31 (4) 755-778. p.
- FEHÉR I., KÓRÓDI M. (2006): A vidéki turizmus diverzifikációs hatásai. *Falu*. 21(4) 49-59. p.
- FEHÉR I., KÓRÓDI M. (2008): A vidéki turizmus. 27-32. p. In: FEHÉR I., KÓRÓDI M. (Szerk.): *A vidéki turizmus fejlesztése*. Budapest: Szaktudás Kiadó Ház.
- FESZTIVÁLOK ÉS TURIZMUS (2010): GSZT Szakfolyóirat <http://www.gsztujsag.com/index.php/turisztika/29-fesztivalok-es-turizmus>. (Google)
- MAK N. H. A., LUMBERS M., EVES A. (2011): Globalisation and Food Consumption in Tourism. *Annals of Tourism Research*, doi:10.1016/j.annals.2011.05.010.
- SMIDT M. (2009): Fesztiválok és turizmus: lehetőségek és konfliktusok. *Turizmus Bulletin*. 13(3) 23-27. p.
- SULYOK J. (2010): A magyar lakosság fesztivállátogatási szokásai. *Turizmus Bulletin*. 14(3) 2-11.p.
- SULYOK J., SZIVA I. (2009): A fesztiválturizmus nemzetközi és hazai tendenciái. *Turizmus Bulletin*. 13(3) 3-13. p.
- SZALAINÉ H. A. (2009): Nógrád megye az ezredfordulón túl. Salgótarján: A Központi Statisztikai Hivatal Borsod-Abaúj-Zemplén és Nógrád megyei igazgatósága. 3-15 p.