

**Javaslat a
„Hízott víziszárnyas-termékek”
Magyar Értéktárba történő felvételéhez**

Készítette:
Dr. Csorbai Attila igazgató, Baromfi Termék Tanács

.....
Budapest, 2013. május 24.
(P. H.)

I. A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1. A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:

Baromfi Termék Tanács

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Dr. Csorbai Attila, igazgató

Cím: 1094 Budapest, Páva u. 8.

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése

Hízott víziszárnyas-termékek

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> agrár- és élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki megoldások | <input type="checkbox"/> kulturális örökség | <input type="checkbox"/> sport |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet | <input type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás | |

3. A nemzeti értéket tartalmazó értéktár megnevezése

–

4. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A termék és az előállítási folyamat rövid bemutatása

Hazánkban a hízott víziszárnyas-termékek előállítása több évszázados múltra tekint vissza. A magyar víziszárnyas-ágazat tradicionális értékein túlmenően nemzetgazdasági szempontból is fontos területnek minősül. A bontott egészben kisserelt, illetve a darabolt testrészenként csomagolt és értékesített hízott liba- és kacska, továbbá a hízott máj nem csak hazánkban, hanem a nyugat-európai piacon, de a távolkeleten (pl.: Japán) is sok évtizede keresett termékek.

A hízlalás fő terméke természetesen a máj, de a hasznos melléktermékeként keletkező hús és zsír is olyan elismert élelmiszernek minősülnek, amelyek önállóan is kimagasló gasztronómiai értéket képviselnek.

A hízott víziszárnyas húsának előnyös tulajdonságai között ki kell emelni a vadas jellegű, sötét színt, és a töméses hízlalásnak köszönhető különleges állományt, amely a testben jelentős sejten belüli és sejten kívüli zsírbeépülés eredményeképpen jön létre. A sejten belüli zsírmennyiség a megfelelő sütéssel nem távozik el a testből, így a hízott víziszárnyasból készült sültök finoman porhanyósak, ízletesek maradnak, s emiatt gasztronómiai különlegességnek számítanak. Fontos szempont az is, hogy e húsfélések minimális fűszerezéssel is rendkívül finoman elkészíthetők, hiszen a fűszerekben található aromák a zsírban kitűnően oldódnak.

Fontos szempont, hogy a hízlalással előállított vízibaromfi nem igényel a sütéséhez hozzáadott zsiradékmennyiséget, hiszen tartalmazza azt, sőt a többlet zsír kisütésével jelentős többlet érték teremthető: a kisült kacsá vagy libazsír fűszerezve önmagában, kenyérrre kenve is nagyszerű csemege, de emellett sok más, kiemelkedő gasztronómiai aspektussal rendelkezik (pl. hájas tészták). Megemlíthető, hogy a zsír a korabeli szépségápolásban is szerephez jutott: egyes aromaanyagok kioldásához, tartósításához használták a különféle olajok mellett. Igazán felbecsülhetetlen szerepet azonban természetesen az élelmezésben és a húskok tartósításában játszott. A zsír jobb eltarthatósága mellett magasabb energiatartalma miatt is kiemelkedő értéket képviselt, emellett a húsrészek tartósítására egészen a háztartási hűtőgépek megjelenéséig kiterjedten alkalmazták. Ma a zsírban tartósított máj és húskok elsősorban gasztronómiai különlegességnek számítanak.

A szakirodalom a kacsákat illetve a ludakat összefoglaló nevükön víziszárnyasoknak nevezi. A gyűjtőelnevezés alatt értendő a (házi) lúd, bütykös lúd, (házi) kacsá, pézsmakacsá valamint a mulardkacsá is (Kozák, 2007). Napjainkban három víziszárnyas genotípussal állítanak elő hízott árut: ludakkal (mindkét ivarral), pézsmakacsá gácsérokka és mulardkacsá gácsérokka.

A víziszárnyasok töméses hízlalásának elsődleges célja a kiváló minőségű máj előállítása, ugyanakkor a speciális tartástechnológiának köszönhetően más testrészek is magas élvezeti értékkel bírnak (Bogenfürst 1999; Locsmándi 2007). A Baromfi Termék Tanács 2011-ben megjelent *Víziszárnyas- termékek előállításának kódexe* (Csorbai et al. 2011) c. kiadványában

olyan szabályrendszert fogalmaz meg a hizottmáj-előállításához kapcsolódóan, amely a technológiai lépéseken túlmenően kiemelt figyelmet szentel az állatjóléti szempontoknak is. A töméses hizlalás biológiai alapja a vándormadaraknál általános jelenségnek számító, költözés előtti természetes májelzsírosodás folyamata (*Hermier 1997*). A zsírraktározás célja az energiakészletek növelése, melynek a során a zsírkészlet a bőr alatti szövetekben halmozódik fel, egy része pedig a májban jelenik meg. Ez a természetes élettani folyamat képezi a hizott víziszárnyas-termékek előállításának alapját. A tradicionális termékek előállításával kapcsolatos tudományos ismereteink a számos hazai és nemzetközi kutatás eredményeképpen jelentősen bővültek az elmúlt 25-30 évben (*Bogenfürst, 1992*), de az alapok mit sem változtak. A víziszárnyasok előnevelése szabad tartásban történik. Az ezt követő töméses hizlalás során a szárnyasokat szénhidrátban gazdag takarmánnyal – Magyarországon hagyományosan kukoricával – táplálják. A cél az, hogy minél rövidebb idő alatt minél több energiát raktározzon el az állatok szervezete. Így a májban előállított zsírok nem a szervezet egyéb zsírraktárai helyett a máj sejszerkezetébe épülnek be. Az állatok tömését naponta többször, a libáknál 2-6 alkalommal, a kacsánál legfeljebb 2 alkalommal lehet elvégezni. A tömés történhet kézi töméssel, tömőtölcsérrel illetve gépi töméssel. Meg kell említeni azonban, hogy ez az eljárás még a gépi tömés esetében is jelentős élőkommunka-ráfordítást, szakértelmet és tapasztalatot követel meg. A tömés időtartama kézi tömés esetén 29-32 nap, tömőtölcsérrel 21-24 nap, gépi töméssel 18-21 nap. A tömési időszak alatt 18-22 kg kukoricát kell a szárnyassal etetni (*Szabó 2002*). Ma már számos tudományos vizsgálat igazolja, hogy sem a szakértelemmel elvégzett takarmányozás, sem pedig a megnövekedett máj nem okoz szenvedést az állatoknak (*Sótonyi 2008*). Sok esetben kifejezetten megfigyelhető, hogy a jószágok állatok „libasorban” sorakoznak fel a tömést végző személy előtt. A töméshez Magyarországon kizárólag lágy, rugalmas gumiból készült tömöcsövet használnak. A víziszárnyasoknál természetes életmódjukból következően hiányzik az a garatot záró reflexszerű mechanizmus, amely megakadályozná a takarmány bejutását és kellemetlen érzést okozna az állatoknak. Ha esetleg túl sok takarmány jutna a nyelőcsőbe, a liba egyszerűen fejrázással kiszórja a garatüregből a felesleget.

Történeti áttekintés

A hízott libamáj előállítására több ezer éves múltra tekint vissza. Írásos emlékek bizonyítják, hogy már az ókori Egyiptomban is foglalkoztak libatartással, töméses hizlalással, hízott máj előállításával. A libatartás technológiája Egyiptomból terjedt tovább később a mediterrán országokba. A görög és a római étkezési kultúrának szintén fontos részét képezte a libamáj, de emellett előszeretettel fogyasztották a liba húsrészeit is. A Római Birodalomban egyedi, töméshez használt takarmányt – tejbe áztatott fűgét vagy tejes-mézes búzadarát – alkalmaztak a máj nagybodásának elősegítése érdekében, a római történetírók – Cato, Varro, Columella – leírásai szerint. (*Guy és Guémené, 2004*). Nagy Károly frank császár idejéből származnak az európai lúdtartás szabályozásával kapcsolatos első írásos emlékek (742-814). Intézkedései során rendeletbe foglalta – más baromfiak mellett – a lúdtenyésztéssel kapcsolatos elvárásokat is. A XI. századi Magyarországon szintén rendeletben tették kötelezővé a ludak után egyházi tized befizetését. Hazánkban erre az időszakra tehető a libatartás, illetve libafogyasztás meghonosodása. Amerika felfedezését követően egyre inkább előtérbe került a kukorica takarmányként való alkalmazása. Később, a XIX. század közepétől – a kukoricatermesztés fellendülésével – Magyarországon új lendületet kapott a libatenyésztés is.

A lúdtenyésztéssel szemben a lúdhizlalás hazai gyakorlatáról kevés írásos dokumentummal rendelkezünk, mégis következtethetünk rá, hogy már a kukorica elterjedése előtt is hizlaltak víziszárnyasokat árpadarával, galuskával. *B. Nagy Margit* kutatásaiból kiderül, hogy 1636-ban Siménfalván – mai elnevezése szerint Udvarhelyen – a majorsági építmények között fellelhető egy úgynevezett „lúdhizlaló ólacska” is, amelyet szalmás fedéllel és kis ajtóval láttak el (*Nagy B., 1973*). A libatömési szokások tájegységeként eltérést mutattak a néprajzi kutatások szerint (*Bálint 1976, Kocsis és Nagy Varga 1977*). Az export célú libahizlalás elsősorban az Alföld középső és déli részein honosodott meg. Az északi tájegységeken ez nem volt jellemző, s bár elszórtan Dunántúl és Erdély területén is foglalkoztak ilyen jellegű tevékenységgel, ezek jellemzően a helyi igényeket elégítették csak ki (*Fél 1941*). Tömeges libahizlalás az olyan nagyobb mezővárosainkra volt jellemző, mint például Hódmezővásárhely, Orosháza, Makó, Kiskunfélegyháza, s csak a 19. század végén kezdték meg a kisebb alföldi települések (például a csongrád megyei Tápé) is a tevékenység gyakorlását (*Andrásfalvy 1971*). A parasztoktól kedvező áron vásárolták fel a húskereskedők a hízott libát és máját, s nagy haszonnal tudták értékesíteni a nyugat-európai piacokon. Mindemellett a háziasszonyok – a termék kedveltségét felismerve – a hízott libát, illetve máját a piacokon készre sütve árulták,

sőt az igénynek megfelelően akár házhoz is szállították egyes városokban. Erről ad tanúbizonyságot *Szinnyei József (1948)* Komáromi Lapokban írt feljegyzése is: „Híresek voltak a komáromi lúdölő asszonyok is, akik nagy májra tömték vagy hizlalták a ludakat, aztán kis teknőben hozták a májat házhoz; egy ilyen lúdmáj megsütve, ropogós hájjal egész tállal volt, és pecsenye gyanánt szolgált...”

Az 1900-as évekig a kézi tömés volt jellemző a libák hizlalására. Ez a folyamat megkívánta a tapasztalatot, a sok türelmet és a kézügyességet, hiszen létfontosságú volt, hogy a kukoricaszemek ne kerüljenek az állat légcsővébe. Néprajzi kutatások szerint az asszonyok úgy próbálták hatékonyabbá tenni a tömést, hogy egyidejűleg két állaton végezték a műveletet ülő helyzetben. Amíg az egyik jószág lenyelte a kukoricát, addig másik liba csőrét szétfeszítve engedte be az áztatott szemeket. Az eleséget hüvelykujjuk által jutatták le a lúd begyébe, s közben a liba nyakát ujjaiuk közé fogva segítették a szemek lejutását.



1. ábra. Libatömő asszony, Bogács (Borsod vm.) – Gönyey [Ébner] Sándor felv. 1929. Néprajzi Múzeum

Hazánkban 1910-ben kezdték meg a tömőtölcsérek, illetve a libatömést megkönnyítő egyéb szerkezetek használatát. Ezzel jelentősen javítani tudták a munka hatékonyságát.



2. ábra. Libatömést segítő szerkezet (krmarnya), Pilisszántó (Pest-Pilis-Solt-Kiskun vm.) – Gajzágó Jolán felv. a szentendrei Ferenczy Múzeum 58.26.1. ltsz-ú gyűjteménytárgyáról

A töméses hizlalást a 20. század második felétől egyre inkább dugattyús tömőgépek segítségével hajtották végre (*Kiss 1958*). Az újszerű gyakorlatnak köszönhetően lerövidült a tömésre fordított idő, illetve jelentős mértékben lecsökkent a ludak nyelőcsősérülésének lehetősége is. A fejlődésnek köszönhetően egyes dél-alföldi települések parasztságának elsődleges kereseti forrásává vált libatömés (*Nagy 1968*). Az 1950-es években azonban a korábban létrejött termelői érdekvédelmi egyesületek megszűntek, a magáncégek államosítás alá kerültek. Az országban mindössze néhány termelőszövetkezet foglalkozott hizott áru előállításával. A fejlődés ennek megfelelően ebben az időszakban alábbhagyott, jelentős visszaesés mutatkozott a víziszárnyas máj előállításban egészen az 1970-es évekig. Ezt követően ismét fejlődésnek indult az ágazat, majd az 1980-as évekre hazánk a világ legnagyobb libamáj-termelő országává lépett elő.

A kacsatenyésztés – hasonlóan libatenyésztéshez – már az ókori kultúrák írásos emlékeiben is megjelenik. Az Ázsiában fennmaradt kacsabrázolások alapján feltételezhető, hogy az első házasítások a vadkacsa megszelídítésével már időszámításunk előtti első évezredben megtörténtek Kínában. A Római Birodalomban szintén jellemző tevékenység volt a

kacsatenyésztés, ugyanakkor a háziasított fajták tartása még gyerekcipőben járt, s a germán törzseknél is csak még később jelent meg. A kacsza a középkorban elvesztette az étkezésben betöltött szerepét, leginkább díszes külleme miatt tartották. Európában a különböző kacsafajták haszonállatként való intenzív tenyésztése csak a 20. században kezdődött el, amelynek alapját főleg ázsiai import kacsák képezték. Kezdetekben a tojásuk miatt tartották őket, s csak később kerültek előtérbe a nagyobb testsúlyú, húshasznú fajták.

Hazánkban a kacsatartás a lúdtartással együtt jelent meg a honfoglalást követő századokban, s már az intenzív fajták megjelenése előtt is igen elterjedt háziállatnak számított. Feltételezhető, hogy kezdetben együtt nevelték a háziasított fajtákat a vadkacsákkal, majd a későbbiekben a genetikai alap török, valamint francia kacsákkal bővült. A XIX. században már komoly hagyományai voltak a hízott kacsza előállításának és kereskedelmének (bontva húsrészenként, vagy egészben kisütve, illetve a kacsaszírt, tőpörtyűt és májat külön-külön is áruba bocsátották). A XIX. század végére Szeged Rókus nevű városrészében úgynevezett „kacsavágó ipar” teljesedett ki, amelyhez kapcsolódóan az erre szakosodott kofaasszonyok a szegedi piacokon árusították a megtisztított húsrészeket illetve a kacsamájat is (*Katona 1971; Petercsák 1976; Bálint 1976*). A nemesítési folyamatban átütő sikert jelentettek a 20. század közepén behozott pekingi kacsák. Ez a lépés járult végül hozzá, hogy Magyarországon is intenzív mértékben fejlődött a kacsanevelés. Jelenleg is ennek a fajtának illetve fajtahibridjeinek van a legnagyobb jelentősége.

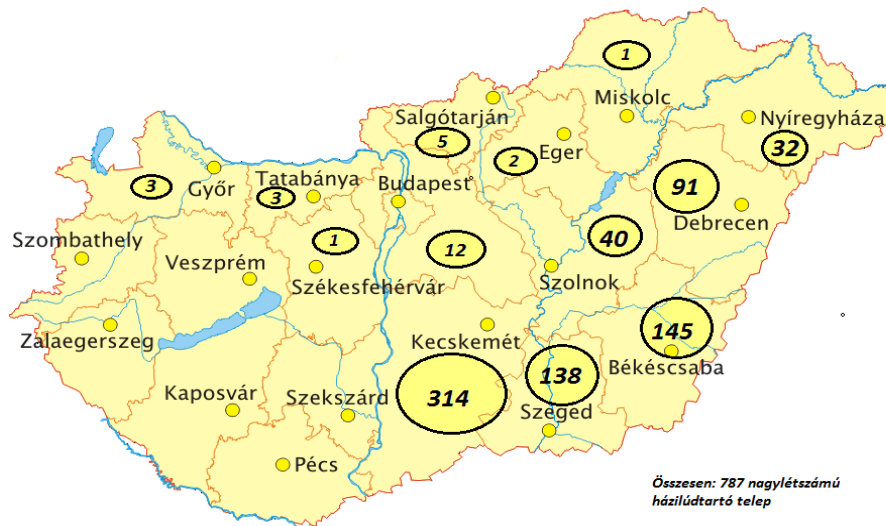
A korabeli feljegyzések (*Elek 1836*) és a néprajzi kutatások (*Mártha 1968*) szerint a hazai víziszárnyas termelés elterjedése éppen azért az Alföld területén volt megfigyelhető, mert a folyószabályozások előtti időszakban e területeket gyakran borította víz. Az árterek a legtöbb állat tartására nem alkalmasak, de a víziszárnyasok számára mindez ideális körülményeket teremtett.

Az ágazat jelenlegi teljesítményét jól reprezentálják a Baromfi Termék Tanács adatai (1. táblázat). Megjegyzendő azonban, hogy a 2009-es évtől a statisztikákból hiányzik mintegy évi 7-900 tonna a hízottmáj-termelés, illetve az export oszlopból az egyik meghatározó méretű vállalat kiválásának köszönhetően.

év	Felvásárlás				Termelés		Export	
	hízott liba		hízott kacsá		tonna		tonna	
	ezer db	(élő) tonna	ezer db	(élő) tonna	h. libamáj	h. kacsamáj	h. libamáj	h. kacsamáj
1994.	4 201	30 550	1 803	8 994	2 115,7	517,6	1 714,2	430,4
1995.	3 473	26 019	2 003	10 024	1 848,5	557,2	1 320,4	439,7
1996.	3 156	22 733	1 443	7 676	1 563,5	417,8	1 257,2	361,2
1997.	3 367	24 557	2 421	12 768	1 655,3	743,5	1 236,4	644,8
1998.	3 664	26 950	2 820	13 813	1 890,5	738,4	1 286,4	589,6
1999.	3 662	27 021	1 925	10 225	1 832,4	575,6	1 371,9	432,4
2000.	3 834	28 059	2 121	11 195	1 807,3	655,6	1 362,3	500,9
2001.	3 655	26 267	2 997	16 979	1 783,8	1 061,2	1 491,6	705,3
2002.	3 785	27 078	2 418	13 697	1 934,5	870,2	1 526,5	830,3
2003.	3 658	25 787	1 823	10 366	1 880,3	708,1	1 483,2	632,2
2004.	3 175	22 998	2 084	11 843	1 779,9	789,5	1 406,3	725,4
2005.	3 298	23 778	2 531	14 882	1 874,9	1 028,3	1 358,9	798,9
2006.	2 942	21 235	2 217	13 030	1 731,9	734,7	1 243,9	744,6
2007.	3 306	23 389	2 406	13 824	1 947,3	999,4	1 318,5	459,2
2008.	2 889	20 441	1 157	6 746	2 006,4	590,5	1 457,6	483,8
2009.	2 545	18 127	1 083	6 036	1 556,7	472,4	1 173,6	349,0
2010.	2 162	15 216	1 111	6 552	1 331,9	519,7	1 242,4	421,9
2011.	2 009	14 276	1 177	7 018	1 190,6	586,4	1 205,5	372,4
2012.	2 276	15 899	1 280	7 615	1 353,5	620,0	1 126,3	487,7

1. táblázat. Hízott libára és hízott kacsára vonatkozó értékesítési adatok (Baromfi Termék Tanács, 2013)

Bár a víziszárnyas-tartás továbbra is az Alföld déli és középső részén a legjelentősebb, elmondható, hogy az ország megyéinek mintegy 3/4-ében található nagyobb méretű állattartó telepek.



3. ábra. Nagy létszámú háziúdtartó telepek a Baromfi Termék Tanács adatai alapján (2007-es adatok)

5. Indoklás a Magyar Értéktárba történő felvétel mellett, kitérve a nemzeti érték országos jelentőségének bemutatására

Magyarország a hizott víziszárnyas termelés tekintetében a világ legmeghatározóbb országai közé tartozik. Kiemelendő, hogy a hizott liba előállításban hazánk tartósan az első, hizott kacsá előállításban pedig a 3. legnagyobb világpiaci szereplőnek számít (*Arroyo et al. 2012, Eurofoiegras 2012*). A világ éves hizott liba termelésének körülbelül 60%-át Magyarország szolgáltatja, s hizott kacsá tekintetében is jelentős mennyiséget tudunk értékesíteni külpiacainkon. A hazánkban megtermelt hizott máj mintegy 80-90%-a, a hizott víziszárnyas húsrészeknek pedig a többsége exportra kerül, amely hozzájárul nemzetgazdaságunk külkereskedelmi mérlegének javításához.

A víziszárnyas ágazat mintegy 5000 embernek ad munkát Magyarországon. Az ország megyéinek 3/4-ében található jelentősebb méretű liba- és kacsatelepek. Fontos kiemelni, hogy ezek sok esetben hazánk legelmaradottabb vidékein biztosítanak munkát az ott élőknek.

E termékkör előállításában több évszázadra visszanyúló tradíciókkal rendelkezünk, amelyeket történelmi emlékeink és néprajzi kutatások sora támaszt alá. A hagyományos szabad tartásos módon előnevelt, és kukorica alapú takarmányon utónevelt víziszárnyasból készült termékek

(hízott liba- és kacsamáj és egyéb húsfélések) előállítását hazánk mezőgazdasági termelési kultúrájának egyik legfontosabb szimbólumaként tartjuk számon. Olyan élelmiszerkincsek ezek, amelyeket csak magas élőkommunka-ráfordítással, odafigyeléssel, szakértelemmel és állatszeretettel lehet előállítani. E termékeket egyaránt megbecsülik a hazai és külföldi fogyasztók: a világon mindenhol gasztronómiai különlegességnek számítanak a hízott májból, illetve a hízott víziszárnyas-húsból készült ételek. E fogások rendszerint ünnepi alkalmakkor, nevezetes eseményekkor kerülnek az asztalra. Mindez méltóvá teszi e termékeket arra, hogy hazánk jó hírét vigyék a világban, s hozzájáruljanak a magyar élelmiszer- és ételkultúra hagyományainak ápolásához, amely kétségkívül egyúttal nemzeti kultúránk ápolását is elősegíti.

Mindezt így gondolja Magyarország lakossága is. A Budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Karának kutatói 2008-ban 928 fővel készítették személyes interjút, amely eredményeképpen megállapítható volt, hogy a magyar lakosság 85%-a határozottan a magyar tradíciók részének tekinti a hízott máj előállítását (Kasza et al. 2011).

A Magyar Értéktárba való felvétellel kapcsolatos igényt alátámasztja az is, hogy az Országgyűlés már 2008-ban – az országgyűlési képviselők több mint 99%-a által megszavazott – határozatban (122/2008. (XI. 28.) OGY határozat a hízott kacsából és libából előállított termékek védelméről) rögzítette, hogy a hízott kacsából és libából előállított termékek hungarikumnak minősülnek, és védelmüket törvényi erővel kell biztosítani.

6. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

1. Andrásfalvy B. (1971): Állattartás. In: Juhász A. (szerk.): Tápé története és néprajza. Magyar Néprajz nyolc kötetben 327–360. old.
2. Arroyo J., Fortun-Lamothe L., Dubois J.-P., Lavigne F., Auvergne A. (2012): Conduite et gestion des transitions alimentaires chez les oies destinées à la production de foie gras. INRA Prod. Anim., 25, 5, 419-430. old.
3. Bálint S. (1976): A szegedi nemzet. A szegedi nagytáj népelete. I. rész. MFMÉ 1974–75/2. Szeged, Magyar Néprajz nyolc kötetben
4. Birkás E. (2003): Magyarország piacvezető-pozíciója megőrzésének lehetőségei és feltételei a világ libamáj piacán. Doktori (PhD.) értekezés. Nyugat-Magyarországi Egyetem, Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi kar, Agrárgazdaságtani és marketing Tanszék, Mosonmagyaróvár

5. Bogenfürst F. (1992): Lúdtenyésztők kézikönyve, Új Nap Lap és Könyvkiadó. Budapest. 267 old.
6. Bogenfürst F. (1999): Kacsák, Gazda Kiadó
7. Eurofoiegras (2012): Marché international du foie gras. Bruxelles
8. Fél E. (1941): Kocs 1936-ban. Budapest
9. Fényes E. (1836): Magyarország s a hozzákapcsolt tartományoknak mostani állapota statisztikai és geographiai tekintetben. I–VI. Pest
10. Guy, G., Guémené, D. (2004): The past, present and future of force-feeding and foie gras production; VII. Nemzetközi Baromfitenyésztési Szimpózium Proceedings; 3-16. old.
11. Hermier, D. (1997): Lipoprotein metabolism and fattening in poultry. J. Nutr. 127. (5Suppl): 805-808. old.
12. Kasza Gy. - Géher D. - Ózsvári L. - Süth M. - Lakner Z. (2011): A libatömés és társadalmi megítélése. Magyar állatorvosok lapja, 2011. (133. évf.) 1. sz. 38-47. old
13. Katona I. (1971): Baromfitartás Tiszaigaron. In: Emlékkönyv a Túrkevei Múzeum fennállásának 20. évfordulójára. 43–57. old. Túrkeve Magyar Néprajz nyolc kötetben
14. Kiss L. (1958): Vásárhelyi hétköznapiak. Budapest Magyar Néprajz nyolc kötetben
15. Kocsis Gy–Nagy Varga V (1977): Peröcsény és Vámosmikola állattartása. In: IKVAI Nándor (szerk.): Börzsöny néprajza. Stud. Com. 5. 93–127. Szentendre, Magyar Néprajz nyolc kötetben
16. Kozák J. (1998): A víziszárnyas szektor szerepe Magyarországon, p. 221-238. Gödöllői Agrártudományi Egyetem, Állattenyésztési Intézet, VISION-2000, a Melon program keretében szervezett szimpózium kiadványa 221-242. old.
17. Kozák J. (2007): Állattenyésztés, p. 117-153. Debreceni Egyetem Agrár- és Műszaki Tudományok Centruma Agrárgazdasági és Vidékfejlesztési Kar
18. Kozák J. (2009): A hizott máj termelése és piaci kihívásai. Animal welfare, etológia és tartástechnológia. Vol. 5 Issue 4. 532-546 old.
19. Locsmándi L. (2007): Doktori értekezés: A libamáj komplex vizsgálata, Kaposvári Egyetem, Állattudományi Kar, Sertés és Kisállattenyésztési Tanszék, Állattermék-minősítő Laboratórium
20. Mártha Zs. (1968): A baromfitoll a magyar gazdasági életben századunk elejéig. MMgMK 1968. 243–264. old.
21. Nagy Gy. (1968): Paraszti állattartás a Vásárhelyi-pusztán. Népr. K. XIII. 1–2. sz. Budapest Magyar Néprajz nyolc kötetben
22. Nagy M. B. (1973): Várak, kastélyok, udvarházak, ahogy a régiek látták. XVII–XVIII. századi erdélyi összeírások és leltárak. Bukarest, Magyar Néprajz nyolc kötetben
23. Petercsák T. (1976): Baromfitartás Filkeházán. HOMÉ XV. 231–247. Miskolc Magyar Néprajz nyolc kötetben

24. Sótonyi P., Lorászkó G., (2008): A libatömés általánosságban nem állatkínzás; Magyar mezőgazdaság, 63 (42) 22-32. old.
25. Szinnyi József (1848): Szinnyi József naplója 1835–1848. Kny. Komáromi Lapokból, Magyar Néprajz nyolc kötetben

7. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

<http://www.jomagyarbaromfi.hu/>