

OTDK-DOLGOZAT

**A 19. századi cukrászat szaknyelve Kugler
Géza: „A legújabb és legteljesebb nagy házi
cukrászat” című műve alapján**

„Cukrász” jelige

Tartalomjegyzék

TARTALOMJEGYZÉK.....	3
1. BEVEZETÉS.....	4
1.1. A TÉMAVÁLASZTÁS INDOKLÁSA.....	4
1.2. ELŐZMÉNYEK.....	4
1.3. A DOLGOZAT FELÉPÍTÉSE, FŐ CÉLJA.....	5
2. A CUKRÁSZAT SZAKNYELVE.....	5
2.1. A SZAKNYELV FOGALOM MEGHATÁROZÁSA.....	5
2.2. A CUKRÁSZ SZAKNYELV HELYE A SZAKNYELVEK KÖZÖTT.....	6
2.3. A CUKRÁSZ SZAKNYELV ABSZTRAKCIÓS SZINTJEI.....	7
2.4. A CUKRÁSZATI SZAKSZÓKINCSRŐL ÁLTALÁBAN.....	8
2.5. SZINTAKTIKUS SZABÁLYOK ÉS A RETORIKA FELÉPÜLÉSE A CUKRÁSZAT SZAKNYELVÉBEN.....	10
2.6. A CUKRÁSZAT SZAKNYELVÉNEK SPECIFIKUSSÁGA.....	10
3. A CUKRÁSZ IPARÁG TÖRTÉNETE, ÉS SZAKNYELVÉNEK MEGJELENÉSEI KÜLÖNBÖZŐ FORRÁSOKBAN.....	11
3.1. A CUKRÁSZ IPARÁG TÖRTÉNETE.....	11
3.2. A KUGLER CSALÁD.....	12
3.3. A CUKRÁSZAT, CUKRÁSZDA, CUKRÁSZ SZÓ ELSŐ MEGJELENÉSEI.....	12
3.4. NÉHÁNY SÜTEMÉNYFÉLE KORAI MEGJELENÉSE MAGYAR NYELVŰ FORRÁSOKBAN.....	13
4. NYELVI ELEMZÉSEK KUGLER GÉZA „LEGUJABB ÉS LEGTELJESEBB NAGY HÁZI CUKRÁSZATA” CÍMŰ MŰ ALAPJÁN.....	16
4.1. EREDET SZERINTI CSOPORTOSÍTÁS.....	16
4.2. JELENTÉS SZERINTI CSOPORTOSÍTÁS.....	18
4.3. SZÓFAJTANI CSOPORTOSÍTÁS.....	19
4.4. ALAKTAN.....	19
5. KUGLER TORTANEVEINEK ELEMZÉSE HOFFMANN NÉVTANI RENDSZERE ALAPJÁN.....	20
5.1. FUNKCIONÁLIS-SZEMANTIKAI ELEMZÉS.....	20
5.2. LEXIKÁLIS-MORFOLÓGIAI ELEMZÉS.....	26
5.3. SZINTAGMATIKUS ELEMZÉS.....	32
5.3.1. AZ ALÁRENDELŐ SZINTAGMÁK FAJTÁI A TORTANEVEKBEN.....	32
6. ÖSSZEGZÉS.....	34
7. FELHASZNÁLT SZAKIRODALOM.....	36
8. MELLÉKLETEK.....	39
8.1. TORTANEVEK JEGYZÉKE.....	39
8.2. SZÓTÁR.....	42

1. Bevezetés

1.1. A témaválasztás indoklása

Ez a témakör TDK-dolgozatom előtt sem volt ismeretlen számomra, mert elsőéves hallgatóként volt szerencsém *Szaknyelvek, speciális nyelvek* kurzusra járni, ahol közelebbről is megismerkedhettem a szaknyelvekkel, e mellett a kurzus egyik követelménye volt, hogy írjunk szemináriumi dolgozatot egy általunk választott szaknyelvről. Ekkor jutott eszembe, hogy a dédnagyszüleim és üknagyszüleim cukrászok voltak – szintén Kuglerék – és én semmit nem tudok még erről a különleges szakmáról. Ismeretszerzés céljából felkerestem a dédnagymamám, aki nagyon érdekes történeteket mesélt a régi cukrászdájukról. Végül úgy döntöttem, hogy ebből a témából szeretném majd írni a referátumot. A dédnagymamámtól kaptam meg aztán a kiselőadáshoz szükséges forrást, – mely egyben dolgozataim címadó kötete is lett – a Kugler Géza-féle cukrászkönyvet. Ezek után elkészültem a referátummal, s rádöbrentem: rabja lettem ennek a „mézes-mázás” nyelvezetnek, így végül szakdolgozatom is ebből a témából született meg. A további munkám során motivált, hogy ebben a témakörben még nem igazán születtek nyelvészeti témájú tanulmányok, s úgy éreztem, hogy ezzel egy új ösvényre léphetek a szaknyelvek területén. Fontos kiemelni, hogy TDK-dolgozatom leginkább a 19. századi cukrász nyelvezetet tükrözi, mivel a fő forrás is ebből a századból származik. Azért választottam ezt a korszakot, mert azt az időszakot szerettem volna jobban megismerni, amelyben a dédnagyszüleim is aktív munkások voltak.

1.2. Előzmények

Tudomásom szerint jelenleg nem folynak kutatások a cukrász szaknyelvre vonatkozóan, ezáltal szakirodalom is nagyon kevés mennyiségben állt rendelkezésemre.

A szaknyelvet illetően a leghasznosabb szakirodalmat számomra KURTÁN ZSUZSA „Szakmai nyelvhasználat” és LOTHAR HOFFMANN „Kommunikationsmittel Fachsprache” című könyve jelentette. Forrásként KUGLER GÉZA „A Legújabb és legteljesebb nagy házi cukrárszat” című kötetét használtam, ez adta a nyelvi korpuszt, amelyet feldolgoztam.

Emellett sok hasznos anyagot tartalmazott NAGY KRISZTINA korábbi TDK-s dolgozata: „A XX. századi cukrászati szaknyelv elemzése a Legújabb és legteljesebb nagy házi cukrárszat” (témavezető: dr. Révay Valéria). Nagy Krisztina dolgozatában a következő három cukrászkönyvet hasonlította össze: Kugler Géza: „A Legújabb és legteljesebb nagy házi cukrárszat”, Czifray-féle recepteskönyv, illetve Landerer Mihály: „Uj szakáts-könyv”. Majd ezek szókincse alapján elemzi ezt a szaknyelvet.

Ezekon kívül fontos megjegyezni még három kiemelkedő tanulmányt a magyar nyelvű cukrászszaknyelv-kutatás történetéből: BOGÁR EDITTől a „Metternich-pecsenye vagy dobostorta – Személynevet tartalmazó ételneveink I.” (2005) és a „Mandulás őzfilé Szent Hubertusz kedve szerint - Ételneveink II.” (2005) című, továbbá SLÍZ MARIANNtól az „Apácasóhaj, hangyaboly és egyéb süteménynevek” (2005) című tanulmányokat. Ez utóbbi tanulmány másféle rendszerezést használt, mint én, mert ezt a lexémacsoportot köznévként kezeli, míg én tulajdonnévként tekintettem rájuk.

Az elemzés során módszertani előzményként HOFFMANN ISTVÁNTól a „Helynevek nyelvi elemzése” (1993, 2007), valamint BAGLADI ORSOLYA „Magyar gombanevek nyelvészeti elemzése” (2011), illetve HÁRI GYULA „Név és környezet viszonya a létesítménynevekben” (2010) című művére támaszkodtam.

1.3. A dolgozat felépítése, fő célja

TDK-dolgozatomban az általánostól haladok a konkrétig: először a szaknyelvről beszélek általánosságokban, majd a cukrász regisztert jellemzem közelebbről. Ezek után bemutatom a cukrász iparág történeti fejlődését, majd a cukrász szakkifejezések megjelenéséről beszélek az egyes forrásokban. Ezt követően a Kugler Géza-féle könyvről adok átfogó nyelvi elemzést – etimológiai, jelentéstani, szófajtani, illetve alaktani szempontból. Végül az általam kiválasztott tortanevek elemzését mutatom be. Az elemzést Hoffmann névtani-rendszere alapján végeztem el, s arra voltam leginkább kíváncsi, vajon a tortanevek mögött milyen névadási motiváció áll, miről vagy kiről kapták nevüket ezek az édesipari termékek.

2. A cukrászat szaknyelve

2.1. A szaknyelv fogalom meghatározása

A szaknyelv egy szakmának vagy tudománynak a jellegzetes nyelvváltozata. A szaknyelv általában csak szókészletében különbözik az irodalmi nyelvtől, a köznyelvtől, vagy akár a nyelvjárásoktól, nyelvtana és hangtana megegyezik azokéval. A szaknyelv megkülönböztetője elsősorban a terminológiája, a szakszavak készlete.

A szaknyelvet mint fogalmat, valójában nehéz definiálni, mert interdiszciplináris megközelítést igényel. Mind a szaktudományok, mind a nyelvészet és társtudományai gyors fejlődésével, bővülésével a szaknyelv fogalma is újabb és újabb szemszögből került megvilágításba. A rendszerszemléletű, strukturalista, kognitív, funkcionális, stilisztikai, szociolingvisztikai vagy pragmatikai és egyéb értelmezések függvényében sokféle

meghatározás született. Ezeknek a definícióknak a nagy része azonban csak egyoldalú vagy általánosító kijelentéseket fogalmaz meg. Jellemző, hogy a szaknyelvet azzal definiálják, hogy a nyelv eszközeit korlátozott módon alkalmazza, illetve azt fejt ki, mi nem tekinthető szaknyelvnek (KURTÁN 2003: 37).

A szaknyelv különbözik a köznyelvtől a szóállományában, a szerkesztésmódjában és stílusában is. A szaknyelv definiálására irányuló kísérletek általában igyekeznek elkülöníteni azt a köznyelvtől. Azonban megállapítható az is, hogy minden szaknyelv átfedésben van az általános köznyelvvvel. A szaknyelv használata szakmai képzettséget feltételez, és ugyanazon vagy hasonló területen működő szakemberek kommunikációjára korlátozódik (SAGER 1980: 68). A szaknyelv kutatás egyik kiemelkedő alakja, LOTHAR HOFFMANN három csoportot különböztet meg: a köznyelvet, az alnyelvet és a szaknyelvet. A köznyelv tartalmazza a nyelv azon szabályait, amelyek egy beszédközösség bármely tagja számára rendelkezésre állnak a kommunikáció során, amelyekből kiválaszthatja a megfelelő beszédaktusok szerinti, mindenfajta szöveg megszerkesztéséhez szükséges eszközt. Az alnyelvek olyan alrendszerek, amelyek a kommunikáció speciális területein megvalósítandó célok szerint választják ki a nyelvi eszközöket. A legtöbb alnyelv szaknyelvnek tekinthető. HOFFMANN meghatározása szerint a szaknyelv korlátozott kommunikációs szférában és témával kapcsolatos kognitív műveletek elvégzése, valamint az információcsere érdekében felhasznált nyelvi eszközök teljessége (1987: 298). Az is megállapítható, hogy a szaknyelvek jellegzetességei elsősorban lexikai síkon, valamint grammatikai szerkezetekben és szövegszerkesztésben fedezhetők fel (KURTÁN 2003: 39).

A szaknyelveket többféle szempontból is lehet osztályozni, így csoportnyelvként, alnyelvként, funkcionális stílusként, nyelvváltozatként, regiszterként vagy korlátozott nyelvként. Így például Harris (1968) nevéhez fűződik, miszerint a szaknyelv alnyelvként értelmezhető. Ez a felfogás abból indul ki, hogy a szaknyelv nyelvi eszközök összessége, amelyet egy szakmailag körülhatárolható kommunikációs területen használnak a szakterületen tevékenykedők kölcsönös megértése érdekében. Míg azt a nézetet, amelyben a szaknyelvet nyelvváltozatként kell kezelni például Quirk (1985), illetve Kiss (1985) osztják. Regiszterként kezeli a szaknyelvet Firth (1957) (a fenti kutatókat hivatkozva: KURTÁN 2003: 39–44), valamint WARDAUGH (1995: 48–49).

2.2. A cukrász szaknyelv helye a szaknyelvek között

Mivel az emberi tevékenységek egyre nagyobb mértékben specializálódtak, ezért szükség volt arra, hogy a szaknyelveket csoportosítsák. Jelentősen befolyásolta a tipizálási

folyamatot LOTHAR HOFFMANN. Felfogása szerint a szaknyelvek száma végtelen, hiszen a tudomány és technika fejlődésével mindig újabb és újabb szakmai tevékenységek jelennek meg, amelyekhez nyelvhasználati rendszerek is kötődnek. Ezek alapján számos horizontális kategória különíthető el, így a filozófia és lélektan, a társadalomtudományok, a természettudományok, illetve az alkalmazott tudományok. Ezt a fajta tudományfelosztást ETO-nak, azaz Egyetemes Tizedes Osztályozásnak nevezzük (HOFFMANN 1984: 58–62; KURTÁN 2003: 44–45).

A cukrászati szaknyelv az alkalmazott tudományok közé sorolható, ezen belül is a főzéstudomány, a konyha, vagyis a gasztronómia területén helyezhető el.

A cukrászati szaknyelv átfedésbe kerülhet egyéb alkalmazott tudományokkal is, ezek közül is leginkább az élelmiszer-és édesiparral, de kapcsolatban állhat még a vendéglátóiparral is.

2.3. A cukrász szaknyelv absztrakciós szintjei

A szaknyelvek nem csak horizontálisan tagolódhatnak, hanem vertikális alapon is. HOFFMANN (1984: 65) modelljében a szintek meghatározásának különböző kritériumai lehetnek:

- ❖ az absztrakciós szint,
- ❖ a megnyilvánuló nyelvi forma,
- ❖ a nyelvhasználat környezete, vagyis az alkalmazás szférája,
- ❖ a kommunikációban részt vevők.

Először csak a nyelvi kommunikáció környezetét vizsgálta meg, amely alapján öt fő réteget különböztetett meg:

- A) az elméleti alaptudományok elve
- B) a kísérleti tudományok elve
- C) az alkalmazott tudományok és a technika nyelve
- D) az anyagi termelés nyelve,
- E) a fogyasztás nyelve.

Az 1. táblázatban a cukrászati szaknyelv vertikális felosztásának kritériumait mutatom be. A táblázatot HOFFMANN (1984), illetve KURTÁN (2003: 46) alapján állítottam össze, amelynek lényege, hogy a fő rétegekhez rendeljük a másik három kritérium – az absztrakciós szint, a megnyilvánuló nyelvi forma, és a kommunikációban részt vevők – változóit.

A cukrász szaknyelvvel akár a hétköznapiakban is találkozhatunk, hisz a táplálkozás az egyik legalapvetőbb emberi szükséglet. Így a háztartásokban élők, a kereskedelemben

dolgozók, a diákok és oktatóik, a cukrász üzemek, cukrászdák, éttermek alkalmazottjai, a cukrászok, szakácsok és még a gyógyszerész szakemberek is találkozhatnak vele.

A regisztert leginkább a cukrászok és a szakácsok, esetleg pékek alkalmazzák egymás között a cukrászati termékek előállítása során. Ezen kívül a cukrász-szakképzés során találkozik még vele a diák, illetve természetesen annak oktatója is. Az üzemek, éttermek, cukrászdák dolgozói szintén alkalmazzák munkájuk során.

A szaknyelvet nem beszélők leginkább a cukrász- és szakácskönyvekben találkozhatnak ezzel a szaknyelvvel a mindennapi sütés-főzés során.

1. táblázat
A cukrászati szaknyelv absztrakciós szintjei

	Az absztrakció foka	Nyelvi forma	Nyelvhasználati környezet	A kommunikáció résztvevői
A	Legmagasabb	Mesterséges nyelvi formák, szigorúan kötött mondszerkesztés	Elméleti alaptudományok	Élelmiszermérnök + Gyógyszerész
B	Nagyon magas	Mesterséges nyelvi formák a köznyelvvél való kapcsolatok kifejezésére	Alkalmazott tudomány	Élelmiszermérnök + Gyógyszerész
C	Magas	Erősen terminologizált köznyelv, kötött nyelvi formákkal	Szakképzés, alkalmazott technika	Mestercukrász + Cukrászüzem- műszakvezető + üzemi dolgozók + Tanár (cukrász) + Diák (kukta) + Cukrász + Szakács
D	Alacsony	Terminologizált köznyelv, viszonylag szabad mondszerkesztéssel	Anyagi termelés	Cukrászati üzemek dolgozói + szakmunkás diákok + háztartásbeliek
E	Nagyon alacsony	Köznyelv, kötetlen nyelvi formákkal, néhány szakszóval	Fogyasztás	A „termelés” képviselői + a kereskedelem képviselői (eladók) + fogyasztók + háztartásbeliek (háziasszonyok)

2.4. A cukrászati szakszókincsről általában

A szakszavak csoportosítására és a köznyelvtől való megkülönböztetésére már számos kísérlet irányult (DESCAMPS–PHAL 1968, STREVEVS 1973, BAKER 1988), azonban ezek az osztályozások az elkülönítés főbb vonalaiban megegyeznek egymással. A szakszavak az alábbi 3 csoportra oszthatók:

- 1) általános köznyelvi szókincs;
- 2) közös szakszókincs;
- 3) specifikus szakszókincs. (KURTÁN 2003: 155)

A cukrászati szakszókincs általában mindenki számára érthető, hiszen ez is a köznyelvből táplálkozik. Azonban akadnak olyan szakirodalmak (pl. szakácskönyvek,

recepteskönyvek, receptek), amelyekben találkozhatunk számunkra idegen szakszavakkal is, de ez a jelenség sokszor csak a szöveg archaikus szóhasználata miatt fordul elő.

A következőekben néhány ismeretlen szakszót szeretnék bemutatni KUGLER GÉZA könyve, a „Legujabb és legteljesebb nagy házi cukrászat” (1891) alapján. E könyvnek a végén található is egy fejezet, amely a cukrászatban gyakran előforduló idegen szavak és műkifejezések névsorát tartalmazza.

Ezek közül ismertetnék párat:

- ❖ *Balomba*: 'tejszínhab vaníliával'.
- ❖ *Bitta*: 'török rúd alakú tészta. Vagy pite, lepény-féle tészta'.
- ❖ *Cedrat*: zöld citromhéja cukorral candirozva (bevonva).
- ❖ *Dekokt*: növénykivonat (kiforralni).
- ❖ *Fleckerl*: kocka (főtt) tészta.
- ❖ *Gin*: erős fenyőpálinka; angol.
- ❖ *Hippen*: ostya.
- ❖ *Klarifirozni*: zavaros lét megtisztítani, hogy szép fényt kapjon és átlátszó legyen.
- ❖ *Macerálni*: valamely szilárd anyagot föloldani, fölolvasztani.
- ❖ *Nudel*: csík.
- ❖ *Omlette*: tojáslepény.
- ❖ *Passirozni*: szitán áttörni.
- ❖ *Strudel*: rétes.
- ❖ *Wuchtel*: bukta; élesztős tészta.

A fenti példák azt is jól mutatják, hogy a 19. században léteztek szakszavak, amelyek mára kikoptak (pl. *cedrat*) a nyelvből, esetleg valamilyen minőségükben átalakultak (pl. helyesírási szempontból a *passirozni*-passzírozni lett), esetleg más jelentésben használjuk őket (pl. *macerálni*), de az is kiderült, hogy sok az idegen nyelvekből (leginkább a németből és a franciából) átvett kifejezés (pl. angolból a *gin*, vagy a németből a *strudel*).

A könyvben rengeteg ma használatos szót is megtalálhatunk, úgy, mint *tészta*, *vaj*, *csokoládé*, *cukor*, *tej*, *kikenés*, *sütés*, *tűz*, *tojás*, *pite*, *gyúródeszka*, *méz* stb.

Összességében a cukrászati szaknyelvről és szókincsről elmondható, hogy folyamatosan változik: fokozatosan tűnnek el és jelennek meg benne kifejezések, vagy épp vándorolnak egyik nyelvből a másikba, azonban a legmaradandóbbnak a régi elemek tűnnek benne (például: *ázik*, *csipet*, *sül*).

2.5. Szintaktikus szabályok és a retorika felépülése a cukrászat szaknyelvében

A nyelvi jelek grammatikai összefűzésével valósul meg a szövegben a konnexitás. A nyelvtani kapcsoltságot szintaktikai szinten vizsgálhatjuk, ilyenkor sorba vesszük a grammatikai kapcsolódásokat, amelyek megteremtik a kohéziót a szövegben.

A kohézió megteremtésének lexikai eszköze mellett Halliday és Hasan 1976-ban a kohézióteremtés eszközeit is meghatározta, ide tartozik például az utalás, a behelyettesítés, vagy a különféle összekötő kapcsolatok (KURTÁN 2003: 114).

A retorika szintén fontos a szakszövegekben. A retorikai funkcióknál beszélhetünk leíró-elbeszélő és magyarázó-érvelő típusú szövegekről (KURTÁN 2003: 133). A cukrászati szaknyelv inkább az első kategóriába sorolható, ezt például egy süteményrecept leírása bizonyíthatja. Ezeknek a felépítése általában a következő:

1. Hozzávalók felsorolása (külön a tésztához és a krémhez is)
2. Az előkészítés
3. Az elkészítés módja

2.6. A cukrászat szaknyelvének specifikussága

A cukrászati szakszövegre jellemző, hogy egy-egy receptet meghatározott számú főre készítenek el, aminek következtében megjelennek a sajátos mértékegység jelölések is a szokásosak (dkg, liter) mellett. (Ezek a mértékegységek leginkább a konyhai eszközök méretére korlátozódnak.) Úgy, mint:

- ❖ 1 ek.= 1 evőkanál
- ❖ 1 tk.= 1 teáskanál
- ❖ 1 bögre (tej)
- ❖ 1 csapott evőkanál= a kanál mélységének megfelelően lesimított hozzávaló
- ❖ 1 púpozott evőkanál= az előző ellentéte; vagyis a kanál szélénél magasabbra emelkedő hozzávaló adag
- ❖ 1 csipet

3. A cukrász iparág története, és szaknyelvének megjelenései különböző forrásokban

3.1. A cukrász iparág története

A következőkben a cukrászat rövid történetét ismertetem. Már az őseink is kedvelték az édes ízeket: a növények gyökereit, az édes bogyókat rágcsálták, illetve a vadon termő gyümölcsöket, és a vadméhek fák üregeibe gyűjtött mézét is előszeretettel fogyasztották. A régi krónikák szerint az ókori kultúrákban már rendszeresen felhasználták a mézet az ételek édesítésére. Vannak emléktöredékek arról, hogy az ókorban mézből keménycukorkát is készítettek, és azt is feljegyezték, hogy már a görög kultúrában nagy divatja volt a mézből készített bonbonoknak, mézes süteményeknek. A Biblia szintén utal az édes ízek jelenlétére: „Tejjel-mézzel folyó Kánaán”-ról tesznek benne említést (BORSODY 1995: 7). A magyar nyelvtörténetben is találkozhatunk szaknyelvi elemmel, amely a mézzel is összefüggésben van: a Tihanyi Apátság Alapítólevelében megtalálható a *fidemsi* kifejezés, mely alapnyelvi eredetű, s jelentése ’méhkas, kaptár’.

Az ókorban már cukornádtermesztéssel is foglalkoztak, de a cukrász- és pékszakma csak az árutermelés és árucseré fellendülése által alakult ki. Az első hivatásos édességkészítők a Római Birodalomban jelentek meg, Európában pedig csak a XVIII. században vált önálló szakmává (<http://www.pistisuti.eoldal.hu/cikkek/tortenet.html>).

Hazánkban 1419-től kezdték el használni a nádcukrot, de ekkor maga a mesterség még nem volt jelen. Magyarországon a cukrászipar és a sütőcukrászat a XIX. században kezdett el kibontakozni. Ekkor jelent meg a kekszgyártás is, az első nagyüzem a Koestlin cég győri telepe volt. Múlt század második felében a hazai cukrászipar jelentős mértékben fejlődött. 1827-ben Müller Antal a budai várban nyitott cukrászdát, mely később, mint Ruszwurm Vilmos cukrászdája vált közismertté. 1854-re már tizenkét cukrászda működött a fővárosban. A mézeskalácsot nagyüzemben először a Beliczai cég gyártotta, de jelentős hírnévre tett szert jó minőségű készítményeivel a Benedek cég is, és a debreceni mézeskalácsosok. A cukrásziparnak az I. világháború előtt számos neves képviselője akadt, ezek között Kugler Henrik utóda, a Gerbeaud cég világhírű lett. Míg a tartós sütemények készítésének gépesítése a XIX. század második felében óriási lépésekkel haladt előre, addig a cukrászsütemények készítése még ma is nagymértékben kézimunkát igényel. Az iparnak ebben az ágában már évtizedek óta kísérletek folynak a munkatermelékenység fokozására gépesítés útján (KEMÉNYFFI-TÓTH 1958: II. fejezet).

3.2. A Kugler család

TDK-dolgozatom egyik fontos forrása KUGLER GÉZA „A legujabb és legteljesebb nagy házi cukrászat” című műve. Ezért fontosnak tartottam, hogy ismertessem röviden a család történetét.

A szerzőről nem sikerült életrajzi adatokat találni, de a Kugler család nagyon neves a cukrászszakmában. A familia első üzletét Kugler Jakab nyitotta meg 1788-ban, Sopronban. Fia, Kugler Antal 1847-ben Pestre, a József nádor térre helyezte át az üzletet. Kugler Antal fia, Kugler Henrik aztán 1870-ben átvette az apjától az üzlet vezetését, és átköltöztette azt a Vörösmarty térre, ahol azóta Gerbeaud cukrászda néven működik. Émil Gerbeaud 1844-től volt társtulajdonosa a cukrászdanak, majd végleg át is vette azt a Kuglerektől (BORSODY 1995: 69–70).

3.3. A *cukrászat*, *cukrászda*, *cukrász* szó első megjelenései

A *cukrászat* ’süteményeket, édességeket készítő kisüzem’, a *cukrászda* pedig – amely a nyelvújítás időszakában keletkezett, a szó végének meglevevénítésével, vagyis a *-da* képző hozzájárulásával – ’cukrászsüteményeket, édességeket árusító (és készítő) üzlet’ (ÉKsz.²). Maga a *cukrász* szó már 1830-ban szerepelt a „Magyar nyelvújítási szótár”-ban. A szó német eredetű és etimológiai szempontból azonos a *szaharin* szóval, amely óind eredetű (EtSz.). A kifejezés HELMECZY MIHÁLY által vált közhasználatúvá, ugyanis használta a „Társalkodó tudományos, művészeti ‘s mesterségi tekintetben” című lapjában 1833-ban, amelynek ő volt a szerkesztője.

A *cukrász* mint szó és szakma első papírra vetésével Széchenyi István gróf „Hitel” című munkájában találkozunk (<http://ujmagyarevezred.nl/ume-464.html>). A XVII. században az édesség készítőket *tsemege-tsinálóknak* vagy *cukor műveseknek* hívták. Az 1820-ban megjelent „Hasznos mulattságok” folyóirat lapjain olvasható: „A tsemegék kétfélék: folyók vagy kemények”. S itt már fölbukkant egy-két utalás a bonbonra is. Íme, a nyelvújító buzgalom korai magyarítása: National Bonbons-Nemzeti Édecs (http://www.hejszakacsok.hu/?action=members_login).

3.4. Néhány süteményféle korai megjelenése magyar nyelvű forrásokban

Sütemények

Magyarországon a 14–16. században már megjelentek egyes süteményfélék, így például az oklevelekben, urbáriumokban szereplő *kalács* is, amely a kenyérnél finomabb kivitelű és/vagy különlegesen megformált kelt tészta. Készítése a kenyérsütés nyomában járt, amelyet a parasztok közvetlenül előtte vezettek be. A kalács beszolgáltatása nagy ünnepre a 15. században már igen elterjedt volt, a 16. századtól országszerte ismertté vált. A 16. században bukkant fel az országban a *rétes* (1549), az elkülönült *forgácsfánk* (*csöröge* 1565), és 1600 körül szakácskönyvben a maihoz hasonló *palacsinta*, ekkor még töltelék nélkül.

A *béles* a 17–19. századi szakácskönyvekben olyan sütemény, amelynek alsó és borító felső tésztája közé töltelék kerül. A beborítás kialakítható hajtogatással vagy lehet külön tésztalap, a töltelék lehet réteges is. A tészta többnyire gyúrt tészta, de már a *Tótfalusi-szakácskönyv* (1695) szerint készülhet élesztővel is.

A bélest a régi úri konyhán sütötték kemence fenekén, nyílt tűzhelyen edényben forró levegőben (*pinnata* nevű edény, amelyet parázsra állítottak, és fedelére is parázs került), egyes apró bélesféléket pedig vajban úszva is készítettek. *Kemencében sült menyegzős béles*ről még „Czifray szakácskönyve” (1840) is szól.

A *fánk* zsiradékban sült tészta. Elnevezése, mind a korábbi átvétel *pánkó* (1522), mind a *fánk* (1500) alakban az erdélyi szászról (‘zsiradékon sült’) származik. A 17. századi szakácskönyvekben a kelt, magas kerek fánk („*körtvély-fánk*”) és a tojásos tésztából borral gyúrt, vékonyra kisodort és elvagdalt *forgácsfánk* egyaránt a fánk nevet viseli. Az utóbbinak *csöröge* (1565) elnevezése a zsiradékban kisütött száraz tésztadarabok zörgő hangját utánozó szó, török származtatása téves. Ugyanennek későbbi *herőce* (1781) elnevezése alföldi és palóc tájszó. A 19. század elején szakácskönyvek a kelt fánkot *farsangi fánk*nak, a gyúrtat *forgácsfánk*nak nevezik. Parasztlakomához rendelve mindkét fánkfélét 1793-ban Gvadányi József említi, Rontó Pál keresztelőjén. Az Ipoly menti palócok 1857-ben az ünnepi herőcét cukrozva ették (REGULY 1975:112). 1868-ban Hódmezővásárhelyen a téli névnapi sütemények közt mind kelt fánk, mind forgácsfánk (*csöröge*) szerepelt (TÖRÖK 1868: 19).

A *palacsinta* szó a Kolozsvári Glosszában fordul elő először 1577-ben. Olasz származtatását a nyelvtudomány elvetette. Román eredetű jövevényszóként a vlach terminológiából származtatják. Eredetileg ‘vastag lepényt’ jelentett. Az újkori magyar közkultúrában használatos ‘vékony palacsinta’ jelentése jelentésselkülönüléssel jött létre. Ezt a tésztát románul másként nevezik (TESz II.: 67–68).

Az öntött tészta ételek előfordulnak a kora újkori szakácskönyvekben is. Gyúrt, vékonyra kisodort levélben megsütött *laska* nevű tésztát eltördelve, megöntve az erdélyi kéziratos fejedelmi szakácskönyv 1600 körül böjtnapra kétféleképpen is javasolt. Hagymás-olajos vagy pedig diós vízzel öntve (*laska olajos lével, diós laska büjtre*). „A Tótfalusi-szakácskönyv” 1695-ben három öntött ételt ismertet kelt tésztából. A *domika* egyik fajtáját kenyérből vagy kalácsból lehet csinálni, azokat apró darabokra szelve. A tésztát tálba kell tenni, boros-mézes-olajos meleg vízzel megönteni, másik tállal betakarni, míg megpuhul. Pirított vöröshagymával a tetején tálalni (*olajos domika*). A másikinál a tésztát túróval rétegesen rakták a tálba, ugyanúgy megöntötték sós forró vízzel és tálalták (*domika*). A vlach pásztortermínológiából származó *domika* román jövevényszó (1585) nem a tésztával, hanem a túróval kapcsolatos. Tejterméktől is absztinens napokra illett a *lőnye*. Ezt perecből vagy külön hozzá készült tésztából („csinálj golyóbisokat kenyérnek való tésztából és a kemencében megsütvén...” *Tótfalusi-szakácskönyv* 1981: 384) öntötték mézes vízzel, közé és rá mákot tettek. Karácsonyi *mákos lőnye* a Székelyföldön máig előfordul (<http://mek.niif.hu/02100/02152/html/04/247.html>).

Torták

Ebben a fejezetben a torták kialakulásának történetéről lesz szó, hiszen TDK-dolgozatomban legfőbb elemzési tárgyát a tortanevek képzik. A paraszti polgárosulás kibontakozásával az 1880-as évektől kezdve több hullámban kezdtek új városi süteményekkel kísérletezni vidéken. Közülük több tartósan beépült a parasztkonyhára is. Sorukban leglátványosabb a *lakodalmi torta*. A hazai szakácsművészetben a *torta* a 19. század elején már nem rétes, de még nem is a későbbi vajkrémmel töltött sütemény. Ilyen a „Czifray-szakácskönyv” csaknem harminc tortája közt egy sincsen (1840). Ha volt a tortának egyáltalán tölteléke, az gyümölcs, befőtt vagy lekvár. A vajkrémes sütemény- és tortatölteléket a 19. század derekán vezette be Magyarországon Kugler Henrik pesti cukrász (GUNDEL–HARMATH 1979: 15). A század végén a polgári szakácskönyvekben már ilyen tortákkal találkozunk. Így már nem meglepő az az 1900 körül palóc lakodalomban előfordult torta, amely kalácstésztából sült, szilvalekvárral töltött, almával díszített sütemény volt (MORVAY 1962: 41).

A cukros sütemények a legújabb fajta sütemények közé sorolhatók. Az 1920-as évekre datálható a cukros sütemények terjedésének első széles körű hulláma. Szalalkális tészták, piskóták, linzerek az elsők, amelyek tartósan a sütemények közé kerültek. Ám más, kiterjedt vidékeken jelentkezett kísérletek (kelt tésztából *kútbakelt/vizen-kullogó*; külön eszközben

forgácsfánk tésztából zsírba merítve sült *labdafánk*) nem voltak hosszú életűek. Az aprósütemények a torta kiemelt szerepét nem közelítették meg, noha ezek is ünnepi alkalmakon szerepeltek. Kezdetben lakodalomra, keresztelőre sütötték otthon vagy vitték a vendégek (MORVAY 1950; PALÁDI–KOVÁCS 1988–2002: IV. kötet).

4. Nyelvi elemzések KUGLER GÉZA: „A legujabb és legteljesebb nagy házi cukrászat” című mű alapján

TDK-dolgozatom e fejezetében többféle szempontból elemzem a 19. századi cukrász szaknyelvet KUGLER GÉZA: „A legujabb és legteljesebb nagy házi cukrászat” című könyve alapján. Először általános vizsgálatot végeztem, amelyben fontosabb kifejezéseket választottam ki a könyvből, és megvizsgáltam e szavak etimológiáját, szófaját, illetve csoportosítottam őket jelentésük szerint, majd röviden az alaktani sajátosságaikra is kitértem. Ezeket az elemzéseket azért végeztem el, mert kíváncsi voltam arra, milyen eredetű és tulajdonságú szavakat használ ez a szaknyelv. A szavakból végül szótárat is készítettem.

A kiválasztott és elemzett szavak, melyek bekerültek ebbe az elemzésbe, a következők voltak: *áfonya, alap, ananász, befőtt, bisquit, bonbon, cake, cifráz, citrom, csemege, datolya, deciliter, derelye, fagylalt, fahéj, flambíroz, forma, habar, hint, gramm, gríz, író, kamilla, karamell, kefir, keksz, kompót, lepény, likőr, maláta, máz, mixel, nápolyi, ostya, paníroz, pasztilla, perec, pisztácia, porció, pörkölt, puding, puncs, püré, puszedli, rum, sült, tölt, torta, vanília, zamat.*

A továbbiakban a fent felsorolt szavakat fogom elemezni eredetük és jelentésük szerint, illetve alaktani és szófajtani szempontból.

4.1. Eredet szerinti csoportosítás

A magyar szókészlet eredet szerint három (esetleg négy vagy öt) csoportra osztható:

a) **Alapnyelvi szavak:** ide azok a szavak tartoznak, melyek az uráli, finnugor, és ugor kori együttélés korából öröklődtek. Ilyen a *sült* ige, mely ugor kori.

b) **Idegen nyelvi eredetű szóelemek**

Ide sorolhatók a következők:

angol: *cake*

angol-francia: *rum*

francia: *püré*

latin: *citrom, deciliter, forma, lepény, ostya, pasztilla, perec, porció*

latin-francia: *bisquit*

olasz: *datolya, nápolyi, puncs, puding, torta*

német: *flambíroz, gramm, gríz, kamilla, keksz, paníroz, puszedli*

török: *író, kefir*

román: *áfonya*

spanyol: *karamell, vanília*

szláv: *máz*

Nemzetközi műveltségszavak: ezek a szavak számos más nyelvben elterjedtek, hasonló hangalakban, s a fentiek közül is több szó nemzetközi műveltségszóvá emelkedett. A következő szavak tartoznak ide: *ananász, bonbon, bisquit, kompót, likőr, nápolyi, puding, torta*.

- c) Belső szókészlet: a magyar nyelv önálló életében keletkeztek, és nem idegen eredetűek, a nép saját kultúrájának részei.

Szóteremtéssel keletkezett szavak: *pörkölt*.

Szóalkotással keletkezett szavak: *zamat*

Szóképzéssel: *alap, mixel*

Jelentéstapadással: *befőtt*

Jelentésváltozással: *cifráz*

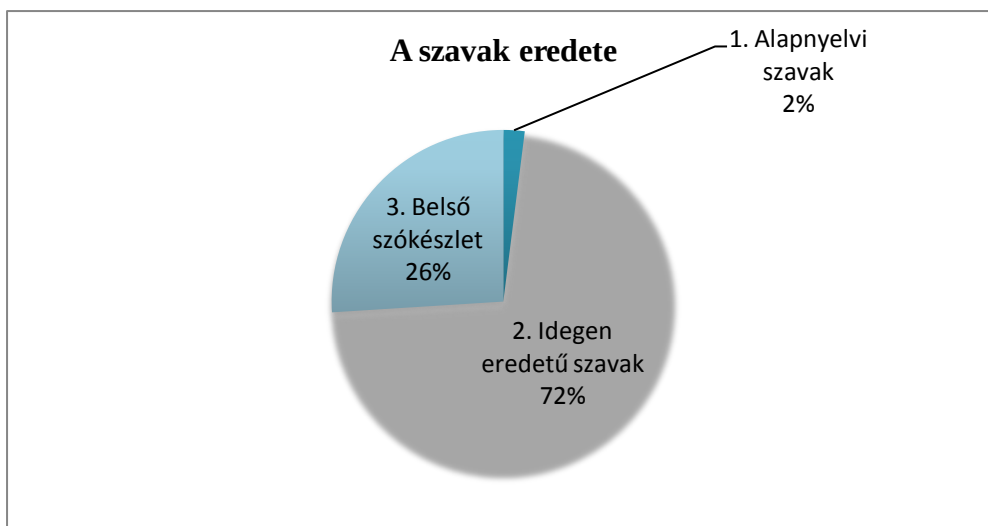
Szófajváltással: *csemege, fagylalt*

Szóösszetétel: *fahéj*

Származékszavak: *habar, hint, tölt*

- d) Ismeretlen eredetű szavak: nem tudjuk őket pontosan besorolni az előző kategóriák egyikébe sem. Ilyen szavak: *derelye, maláta, pisztácia*.

1.ábra
A szavak eredete



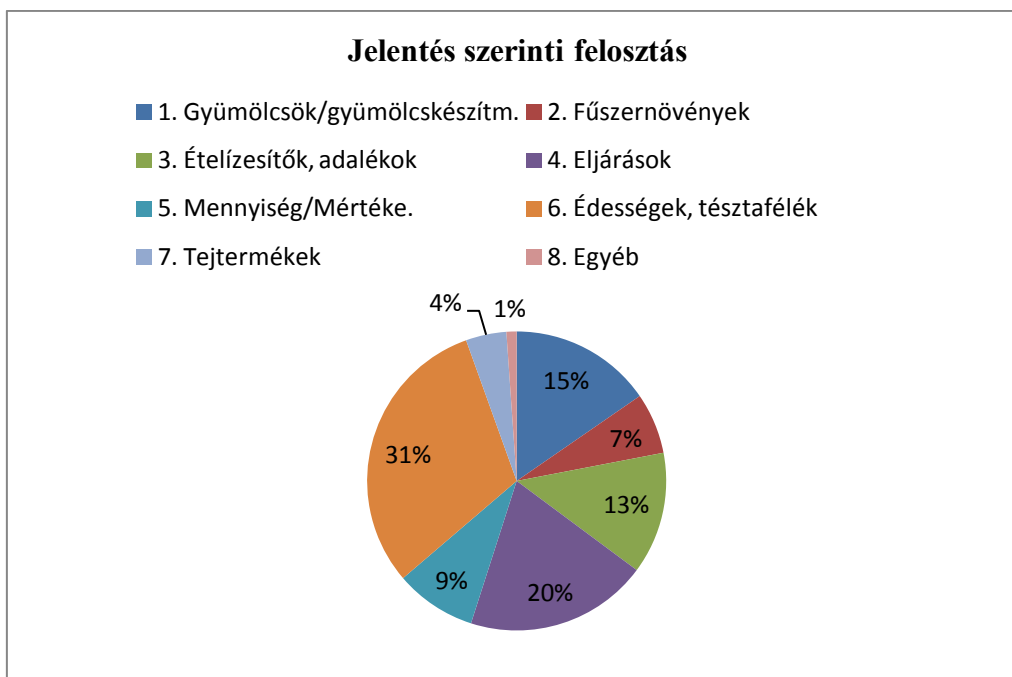
Ezekből az adatokból az a következtetés vonható le, hogy a 19. századi cukrász szaknyelvet leginkább jövevényszavak alkotják. Továbbá az is látszik, hogy az újabb szakmák közé tartozik, ezért alapnyelvi szó csak egyetlenegy fordult elő. Szintén nagyobb számban vannak jelen a belső keletkezésű szavak is, melyek leginkább szóalkotással keletkeztek.

4.2. Jelentés szerinti csoportosítás

A következőkben jelentés szempontjából kategóriákba sorolom az ötven szót:

1. Gyümölcsök/ gyümölcskészítmények: *áfonya, ananász, befőtt, citrom, datolya, kompót, pisztácia*
2. Fűszernövények: *fahéj, kamilla, vanília*
3. Étélízesítők, adalékok: *likőr, karamell, gríz, maláta, puncs, rum*
4. Eljárások: *cifráz, flambíroz, habar, hint, mixel, tölt, paníroz, pörkölt, süt*
5. Mennyiségre utaló szavak, mértékegységek: *deciliter, gramm, pasztilla, porció*
6. Édességek, tésztafélék: *bonbon, bisquit, cake, derelye, fagylalt, keksz, lepény, nápolyi, ostya, perec, puding, puszedli, torta*
7. Tejtermékek: *író, kefir*
8. Egyéb: *alap, csemege, forma, máz, püré, zamat*

2. ábra
Jelentés szerinti felosztás



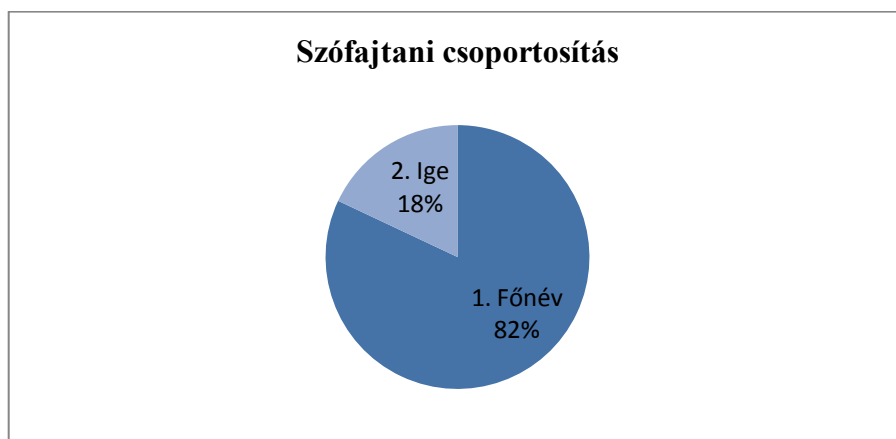
A fentiekből kivehető, hogy a legtöbb szó az eljárások, illetve az édességek csoportjába tartozik. Ez természetes, hiszen a cukrász szaknyelv szavai a cukrászat folyamatát tükrözik: vagyis az elkészítést, és a kész végterméket. Ez a két dolog a leghangsúlyosabb ebben a szakmában.

4.3. Szófajteni csoportosítás

Főnevek: *áfonya, alap, ananász, befőtt, bisquit, bonbon, cake, citrom, csemege, datolya, deciliter, derelye, fagylalt, fahéj, forma, gramm, gríz, író, kamilla, karamell, kefir, keksz, kompót, lepény, likőr, maláta, máz, nápolyi, ostya, pasztilla, perec, pisztácia, porció, puding, puncs, püré, puszedli, rum, torta, vanília, zamat*

Igék: *cifráz, flambíroz, habar, hint, mixel, tölt, paníroz, pörköl, süt*

3. ábra
Szófajteni csoportosítás



A szófaji csoportosításból jól kimutatható, hogy a legtöbb szó főnév. Ezt azzal lehet magyarázni, hogy ebben a könyvben leginkább receptleírások vannak, melyekben nagyobb hangsúlyt kapnak a hozzávalók, illetve a receptnevek, mint az elkészítés módja.

4.4. Alaktan

Az ebben a szótárban található szavak valamilyen szóalkotás, szóképzés során nyerték el végső alakjukat, mivel a legtöbb szó idegen eredetű, vagy belső szóalkotással keletkezett.

5. Kugler tortaneveinek elemzése HOFFMANN névtani rendszere alapján

Az előző részben a Kugler-féle könyv egészét vizsgáltam, ebben a fejezetben azonban csak az általam kiválasztott 164 darab tortanevet elemeztem HOFFMANN névtani-rendszere alapján.

5.1. Funkcionális-szemantikai elemzés

HOFFMANN ISTVÁN a magyar helységneveket kutatja, s csoportosításukhoz kialakított egy rendszert, amely alapján elemezhetők (1993; 2007). Ebbe a rendszerbe helyeztem bele a tortaneveket. A tortanevek szerkezeti vizsgálatakor beszélhetünk a funkcionális-szemantikai, a lexikális-morfológiai, illetve a szintagmatikus elemzésről.

A funkcionális-szemantikai elemzés során abból kell kiindulni, hogy „minden névadási aktus szemantikailag tudatos, vagyis nem létezik motiválatlan névadás” – mondja HOFFMANN (2007: 54). Az elemzés fontos alapegysége a névrész, ebben az esetben a tortanév hangsorának minden olyan egysége, amely a névkeletkezés szituációjában a megjelölt denotátummal kapcsolatos bármiféle szemantikai jegyet kifejez.

Ezek alapján a tortanevek névrészeinek funkcionális-szemantikai csoportosítása a következő:

A névrész¹

I. r á m u t a t a tortára (cseresznye/ *torta*, morzsa/ *torta*, zöld mandola/-*torta*)

II. kifejezi a torta valamely s a j á t o s s á g á t

A torta t u l a j d o n s á g a a(z)

a) m é r e t e (*apró/ torta*)

b) a l a k j a (*bomba/ torta*, *csillag/ torta*, *harang/ torta*, *őz címer/ torta*)

c) a l a p a n y a g a

1. h o z z á v a l ó (*áfonya/ torta*, *lekváros/ torta*, *zöld mandola/-torta*)

2. t o r t a l a p (*piskóta/ torta*, *laska/ torta*)

d) s z í n e (*fehér hölgy/ torta*, *felemás/ torta*, *homok/ torta*, *püspök/ torta*, *vadász/ torta*, *zöld/ torta*)

e) m i n t á z a t a (*márvány/ torta*, *márványozott/ torta*, *tábornok/ torta*, *villám/ torta*, *vasút/ torta*, *zsiráf/ torta*)

III. a torta v i s z o n y a valamely külső d o l o g h o z , k ö r ü l m é n y h e z

a) k é s z í t é s , t a l á l á s m ó d j a (*éggő/ torta*, *főtt/ torta*, *jég/ torta*, *öntött/ torta*)

¹ Az adott névrészt dőlt betűvel kiemelem.

b) megalkotója (*Dobos/ torta, Sacher/ torta*)

c) adott nemzethez, helynévhez hagyományosan kötött, ott hagyományosan készített (*angol/ torta, bécsi/ torta, Orleans/ torta, spanyol/ csiga-torta*)

d) adott eseményhez, ünnepekhez kötött (*frigy/ torta, menyasszony/ torta*)

e) hasonló más süteményhez (*indián/torta*)

IV. a funkció nem áll kapcsolatban a denotátummal (*Eliz/ torta, parlament/ torta, tábornagy/ torta*)

V. többféleképpen elemezhető névrészek (*genuai/lepény, német császár/ torta*)

A következőkben a fenti csoportok bővebb elemzésére kerül a sor.

I. A névrész rámutat a tortára

Valamennyi elnevezés a *-torta* utótagra végződik, amely rámutató jellegű.

II. A névrész kifejezi a torta valamely sajátosságát

Ezen belül a torta tulajdonságára utalhat leginkább az elnevezés. A torta tulajdonságát ötféle csoportra bonthatjuk.

a) A torta mérete

A vizsgált tortanevek közül a méretre vonatkozóan csak egy adat sorolható ide, ez pedig az *apró torta*.

b) A torta alakja

Ide tartozik például az *őz címer torta*, amely elnevezés arra utal, hogy a süteményt egy őzcomb alakú edényben kell megsütni. Ezen kívül ide sorolható még a *bomba torta krémmel*, a *kigyó torta*, a *koszorús torta*, és a *piramis torta*.

c) A torta alapanyaga

1. Nagyon gyakori, hogy a torták nevét az alapanyaguk határozza meg. Ide sorolhatók a fentebb már említett gyümölcs- és zöldségnevekről elnevezett édességek: *áfonya torta, alma torta, ananász torta, barack torta, birsalma torta, burgonya torta, citrom torta, cseresznye torta, csipkebogyó torta, datolya torta, dinnye torta, dió torta, gesztenye torta, gyümölcs torta, kókuszdió torta, mák torta, málna torta, mandola torta, mirabella torta, meggy torta, mogyoró torta, narancs torta, őszi barack torta, piszke torta, pisztácia torta, rabarbara torta,*

ribizli torta, ringlot torta, savanyúkáposzta torta, szágó torta, számóca torta, szilvás torta, szőlő torta, torta barackkal, zöld mandola-torta. Ezek a gyümölcsök és zöldségek, melyek a nevekben szerepelnek, mind a torták legfontosabb alapanyagai közé tartoznak. Érdekesség, hogy a *mirabella tortát* is ide kell besorolni, mert a *mirabella* szilvafajtára utal.

Valamint a késztermékekről és egyéb alapanyagokról elnevezett torták is ide tartoznak: *cukor torta, dara torta, fűszeres torta, csokoládé torta, Graham kenyér torta, kávé torta, kenyér torta, kétszersült torta, kompót torta, krém torta, hab torta, korpa torta, lekváros torta, marcipán torta, mokka torta, puncs torta, rizs torta, sajt torta, szirup torta, tejeskenyér torta, tejfölös torta, tejszínhab torta csokoládéval, tejszín torta, tojásos torta, túrós torta, vajjas torta, vaniliás krém-torta, vanília torta.* Érdekesség, hogy a *felemás torta* is ebben a kategóriában helyezkedik el, mivel elnevezése abból ered, hogy más-más ízű lekvárral kell megkenni a tortalapokat. A *bibornok torta* szintén itt kapott helyet, mert az egyházi miséken jellemző, hogy Jézus „testét” adják a hívőknek ostya formájában, és ez a torta is ostyából készül. Különleges példa az *erő torta*, amely arra utal, hogy a tortába nagyon sokféle fűszert kell tenni, ezért erőteljesebb ízű lesz.

2. Léteznek olyan torta elnevezések, amelyekben a torta alapanyaga megnevezi azt, milyen típusú tésztából készül maga az alap. Ezek közé tartozik a *fánk torta*, a *genuai lepény*, az *irós vajjas torta lepényekben*, a *laska torta*, a *lepény torta*, a *leveles torta*, illetve a *metélt torta*. Ezek az elnevezések kivétel nélkül arra utalnak, milyen fajta tésztából készül az adott torta.

d) A torta színe

Az is előfordulhat, hogy a tortát a színe alapján nevezik el. Ebbe a kategóriába sorolható a *fehér hölgy torta*, amely alapanyagainak köszönhetően fehér színt vesz fel; a *homok torta*, a *püspök torta*, amely a püspöki ruha színére utal, vagyis a pirosra. Ezt a színt a puncsmáz, illetve a ribizli lekvár kölcsönzi a tortának. Szintén piros mázzal bevont külseje miatt kapta nevét a *forradalmi torta* is. A *vadász torta* is különleges: zöld színű mázzal díszítik fel. Végül a színe alapján ide tartozik még a *zöld torta* is, amelynek a spenótlevél adja ezt az árnyalatot.

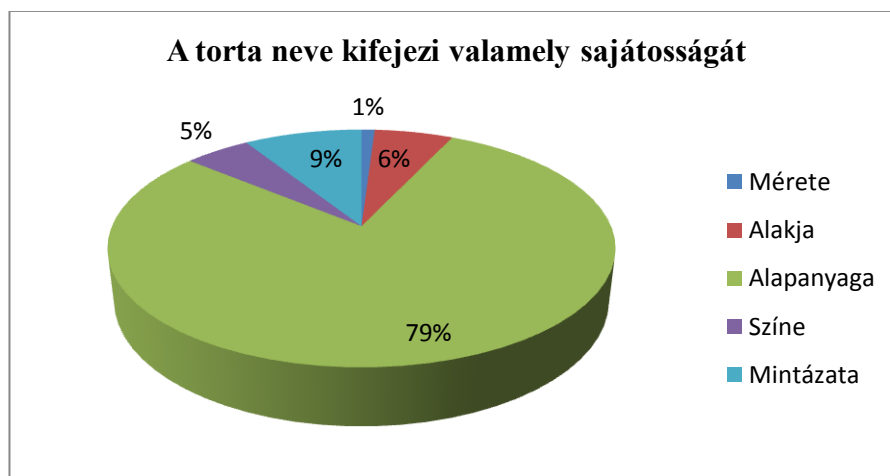
e) A torta mintázata

Az utolsó alkategóriát, amelyet meg kell említeni, a mintázat után kapott tortanevek alkotják. Ide sorolható a *kocsonyázott*, a *márvány* és a *márványozott torta*, a *rácsos torta*, a *zsiráf torta*, amelyet színes foltok borítanak, emiatt leginkább a zsiráf képét idézi meg az emberben, illetve a *villám torta*, amely pedig cikkcakkos formájával emlékeztethet minket

erre a természeti jelenségre. Ezen kívül ilyen még a *vasút torta*, melynek külső oldalát a vasúti sínekhez hasonló téasztaszalagokkal kell beborítani. Ami a pedig a *tábornok tortát* illeti, elsőre talán talányos lehet, miért ebbe a kategóriába került, de a válasz egyszerű, azért mert szögecskékhez hasonló pirított manduladarabokkal díszítik.

4. ábra

A torta neve kifejezi valamely sajátosságát



A fenti diagramból látható, hogy ha a tortát valamely sajátosságáról nevezik el, akkor az nagy valószínűséggel az alapanyagára fog utalni, míg a többi szempont csak elenyésző névadáskor.

IV. A torta viszonya valamely külső dologhoz, körülményhez

A névrész sajátosságát valamely külső dologhoz, körülményhez kötött viszony is kifejezheti. Ezen belül is elkülöníthetünk alkategóriákat.

a) A készítés, tálalás módja

Az esetek néhány százalékában előfordul, hogy a tortát az elkészítés, vagy a tálalás módjáról kapja elnevezését. Ilyen például az *égő torta*, amelyet Vesuvként is emleget a cukrászkönyv. Ez arra utal, hogy a torta vulkán alakú, és tálaláskor a közepébe öntött szeszes italt meg kell gyújtani. Itt kell még megemlíteni a *főtt*, a *jég*, az *öntött*, illetve a *pirított tejszínhabos* torta. Ezek közül érdekes, hogy *jég tortát* először le kell fagyasztani, tálaláskor pedig fagyaltot kell a lapok közé tenni.

b) A torta megalkotója

A következő alkategóriát azok a tortanevek alkotják, melyek készítőjükről, legelső megalkotójükról kapták nevüket. Ilyen például a *Dobos torta*, amelyet Dobos C. József

cukrászmester alkotott meg 1884-ben (<http://www.mfa.gov.hu/NR/rdonlyres/5252000A-5D67-4A0C-A872-184B4645F49B/0/Hungaricum.pdf>).

A *Pischinger torta* szintén megalkotójáról, Oscar Pischingerről kapta nevét. A bácsi származású Pischinger 1840-ben készítette el ezt a népszerű tortát, valószínűleg a Manner-féle nápolyik adták az ötletet, s ezeket használta fel tortaalapanyagként (<http://www.mindmegette.hu/napolyi-a-nem-napolyi-edesseg-47945>). Ebben a felsorolásban az utolsó, amit meg kell említeni, a *Sacher torta*. A tortát Franz Sacher bécsi cukrász alkotta meg Metternich herceg számára 1832-ben. Ez a torta azóta is rendkívül népszerű csemegének számít Bécsben (<http://hu.wikipedia.org/wiki/Sacher-torta>).

c) A torta neve adott nemzethez kötődik, vagy adott helyen hagyományosan készítik

Viszonylag nagy számban léteznek olyan torta elnevezések, amelyek adott nemzethez, helynévhez köthetők. Ilyenek az: *angol torta*, *bécsi torta*, *berlini torta*, *chinai torta*, *drezdai torta*, *francia torta*, *genfi torta*, *genuai torta*, *indián torta*, *katalani torta*, *linci torta*, *lipcsei torta*, *magyar torta*, *milánói torta*, *Orleans torta*, *orosz torta*, *romániai torta*, *spanyol csiga-torta*, *svájci torta*, *Szebasztopol torta*, *szász torta*, *thüringiai torta*, *tirolai torta*, *ulmi torta*, és végül a *weinsbergi torta*.

d) Adott eseményhez, ünnephez kötött tortanevek

Az utolsó előtti alcsoportban azok a tortanevek kaptak helyet, amelyeket adott eseményhez fűződően neveztek el. Ez az esemény pedig az esküvői szertartásra utal, még pedig *friggy torta*, illetve *menyasszony torta* elnevezésben. Mindkettő édességet fehér színű máz borít, utalva a szertartáshoz kötődő színre is.

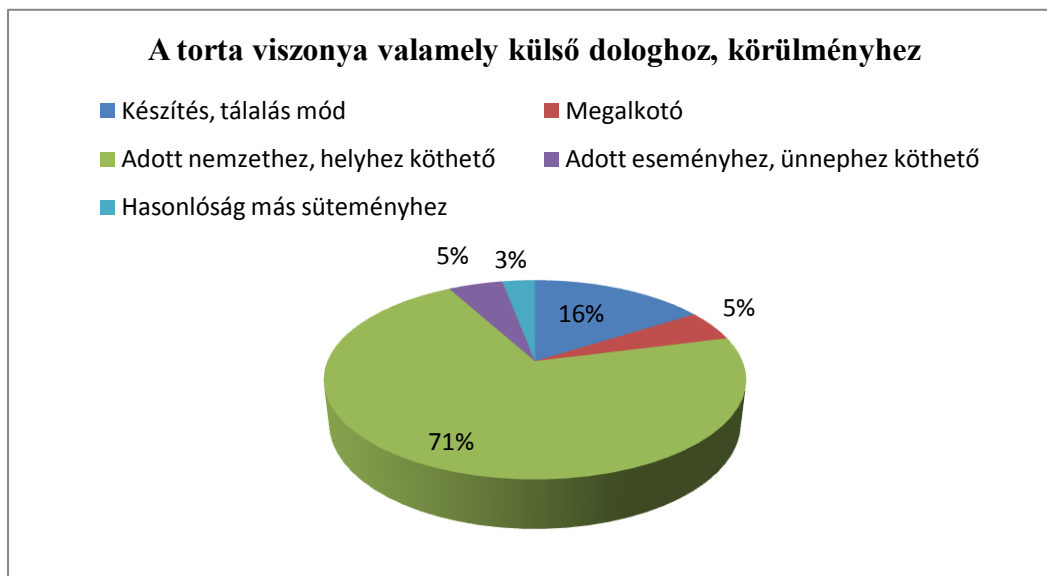
e) A torta hasonlósága más süteményhez

Az utolsó kategóriába mindössze egy tortanév került, még pedig az *indián torta*. Ez a torta valószínűleg azért kapta ezt a nevet, mert elkészítési módja és külseje egyaránt az indián süteményhez hasonlít. Az *indián* névnek elnevezése érdekes történet. Még a 19. században történt, hogy a bécsi Theater an der Wien színház intendánsa gróf Pálffy Ferdinánd volt. A gróf figyelemmel kísérte a környező országok színházi életét is, s hallott egy indián artistáról, aki mutatványaival meghódította a közönséget. Pálffy Ferdinánd ezért meghívta a bécsi színházba, s megkérte szakácsát, hogy a művész üdvözlésére készítsen egy olyan süteményt, ami illik az indián arcszínéhez. A szakács el is készítette az édességet, amely

olyan jól sikerült, hogy másnap el is kezdődött a tömeggyártása (http://hvg.hu/gasztronomia/20110905_sutemenyek_hungarikumok).

5. ábra

A torta viszonya valamely külső dologhoz, körülményhez



Az fenti ábra megmutatja, hogy ezek közül az alkategóriák közül az adott nemzethez, vagy helyhez hagyományosan köthető névadás a legnépszerűbb, míg a más süteményhez való hasonlóság alapja ritkán fordul csak elő.

V. A funkció nem áll kapcsolatban a denotátummal

Ez a jelenség leggyakrabban személynévi névrészes tortanevek esetében fordul elő, mert általában ilyenkor nem áll a funkció kapcsolatban a denotátummal, mindössze emlékeztető, illetve konvencionális funkciójuk van. Az ilyen tortanevek a következők: *Alliance torta*, *Bismarck torta*, *Erzsébet torta*, *Eliz torta*, *Frangepán torta*, *Gizella torta*, *Kolombus torta*, *Kossuth torta*, *Magdolna torta*, *Mária torta*, *Moltke torta*, *Nelson torta*, *Roland torta*, és végül a *Stefánia torta*.

Ezekon kívül ide tartoznak még: *császár torta*, *grófi torta*, *hercegi torta*, *karmelita torta*, *német császár torta*, *parlament torta*, *pép torta*, *regens és a szalag*. Továbbá ide sorolható még a *Deák torta* is, amely Deák Ferenc tiszteletére készült, mivel nagyon szerette az édességeket (<http://metropol.hu/mellekletek/konyha/cikk/232875>). BOGÁR EDIT (2005) tanulmányában arról ír, hogy ebben az esetben nem tudni, biztosan köze van-e Deák Ferencnek ehhez a tortához, vagy a csak a *diák* szó nyelvjárási változatát tartalmazza ez a tortanév. A fenti cikkből egyértelműen kiderül, hogy ez a torta Deák Ferenc miatt kapta nevét.

A *Napoleon torta*t szintén ebbe a kategóriába kell besorolni, mert az oroszok nevezték el a francia császárról (http://hvg.hu/gasztronomia/20121204_100_eves_a_Napoleon_torta___eredeti_recept).

VI. Többféleképpen elemezhető nevek

Egyetlen tortanév volt csupán, amely több helyre is beilleszthető, az utolsó nagy kategóriába ez a név tartozik. A *genuai lepény* helyet kaphat abban a kategóriában, amelyben a névrész megnevezi a tortát, és abban is, ahol valamely sajátosságát, ezen belül is az adott helyet jelzi, ahol hagyományosan elsőként elkészítették.

5.2. Lexikális-morfológiai elemzés

A lexikális-morfológiai során „a felhasznált nyelvi kifejezőeszközök szempontjából vizsgáljuk a nevet, illetőleg a névrészt” – mondja HOFFMANN (2007: 42). Ennek vizsgálatakor megtudhatjuk, hogy a tortanevek a funkcionális-szemantikai osztályok alapján milyen lexikális, morfológiai, grammatikai eszközök által jelennek meg. Fontos kiemelni, hogy a lexikális-morfológiai, illetve a funkcionális-szemantikai modellek a nyelv más-más síkján jelennek meg, tehát nem állnak alá-főlé rendeltségi viszonyban (HOFFMANN 2007: 42).

A tortanevek névrészeit Hoffmann, illetve BAGLADI ORSOLYA (2011: 87–93) disszertációja alapján az alábbiak szerint osztottam fel lexikális-morfológiai szempontból:

I. főnév

A. konkrét főnév

1. köznév

1.1. egyedi név

- a) ember korát, nemét, személyiségét jelölő (*fehér hölgy/ torta*)
- b) társadalmi helyzetet, foglalkozást jelölő (*bibornok/ torta, császár/ torta, vadász/ torta*)
- c) állatfajokat, egyéb állattaxonokat jelölő
 - egyszerű (*zsiráf/ torta, kigyó/ torta*)
 - összetett (*őz címer/ torta*)
- d) növényfajokat, egyéb növénytaxonokat jelölő
 - egyszerű
 - gyümölcs, termés (*alma/ torta, meggy/ torta, szőlő/ torta*)
 - fűszernövények (*vanília/ torta*)
 - zöldség (*burgonya/ torta*)
 - összetett

- gyümölcs (*birsalma/ torta, csipkebogyó/ torta*)
- zöldség (*savanyúkáposzta/ torta*)

e) élelmiszert, italt jelölő

- egyszerű (*csokoládé/ torta, kenyér/ torta, kompót/ torta, puncs/ torta*)
- összetett (*Graham-kenyér/ torta, kétszersült/ torta, tejeskenyér/ torta*)

f) természeti jelenséget jelölő (*jég/ torta, villám/ torta*)

g) égitestet jelölő (*csillag/ torta*)

h) használati eszközt, tárgyat jelölő (*bomba/ torta, font/ torta, harang/ torta szalag/ torta*)

i) létesítményt jelölő (*parlament/ torta, piramis/ torta, vasút/ torta*)

1.2. anyagnév

- egyszerű (*cukor/ torta, hab/ torta, rizs/ torta*)
- összetett (*tejszínhab/ torta csokoládéval*)

2. tulajdonnév

2.1. személynév

- a) családnév (*Alliance/ torta, Dobos/ torta, Pischinger/ torta*)
- b) keresztnév (*Erzsébet/ torta, Gizella/ torta, Stefánia/ torta*)

2.2. helységnév (*Orleans/ torta, Szebasztopol/ torta*)

B. elvont főnév

- a) tulajdonságot jelölő (*erő/ torta*)
- b) eseményt jelölő (*frigy/ torta*)

II. melléknév

A. minősítő melléknév

- egyszerű (*apró/ torta*)

B. viszonyító melléknév

- egyszerű (*forradalmi/ torta, lekváros/ torta, tojásos/ torta, Provencal/ torta*)
- összetett (*felemás/ torta, irós vajás/ torta, tejfölös/ torta*)

III. igenév

- befejezett melléknévi igenév (*főtt/ torta, kocsonyázott/ torta, öntött/ torta*)

A következőkben ezeknek a kategóriáknak a részletesebb áttekintése következik.

I. Főnév

A főneveken belül megkülönböztethetünk konkrét, és elvont főneveket. A konkrét főneveken belül pedig beszélhetünk köznevekről és tulajdonnevekről. A köznév ugyanakkor

lehet egyedi név is, amely hasonló egyedek közös neve, s egyes számban egy dolgot jelöl (MGr. 2000: 128). Az egyedi nevek többféle jelentéstípusba tartoznak.

E jelentéstípusok közül először az élővilággal kapcsolatos egyedi neveket vizsgálom meg.

a) Ember korát, nemét, személyiségét jelölő

Ide mindössze a *fehér hölgy torta* tartozik.

b) Társadalmi helyzetet, foglalkozást jelölő

Ilyenek a *bibornok torta*, *császár torta*, *német császár torta*, *püspök torta*, *regens torta*, *tábornagy torta*, *tábornok torta*, és a *vadász torta*.

c) Állatfajokat, egyéb állattaxonokat jelölő

Az egyszerűek közé sorolható a *zsiráf torta* és a *kigyó torta*, míg az *őz címer torta* összetett.

d) Növényfajokat, egyéb növénytaxonokat jelölő

Az gyümölcsök és termések közé tartoznak a következők: *áfonya torta*, *alma torta*, *ananász torta*, *barack torta*, *citrom torta*, *cseresznye torta*, *datolya torta*, *dinnye torta*, *dió torta*, *gesztenye torta*, *kávé torta*, *mák torta*, *málna torta*, *mandola torta*, *meggy torta*, *mogyoró torta*, *narancs torta*, *piszke torta*, *pisztácia torta*, *rabarbara torta*, *ribizli torta*, *ringlot torta*, *szágó torta*, *szamóca torta*, *szőlő torta*.

Ugyanakkor léteznek összetett tortanevek is: *birsalma torta*, *csipkebogyó torta*, *kókuszdió torta*, *őszibarack torta*, *zöld mandola torta*.

A fűszernövényről elnevezett torta csak egy van: *vanília torta*.

Zöldségnévből pedig egyszerűre és összetettre is csak egy-egy példa van, úgy, mint *burgonya torta* és *savanyúkáposzta torta*.

Az egyedi nevek jelölhetnek élettelen dolgokat is, ahova az alábbi alcsoportok tartoznak:

e) Élelmiszert, italt jelölő

Italt jelölő tortanév csupán egyet lehetett találni, ez pedig a *puncs torta* volt.

Élelmiszerből viszont akadt néhány, ezek közül egyszerű: *csokoládé torta*, *fánk torta*, *kenyér torta*, *kompót torta*, *laska torta*, *mokka torta*, *rizs torta*, és a *sajt torta*. Míg összetett: *Graham-kenyér torta*, *kétszersült torta*, *tejeskenyér torta* illetve a *tejszínhab torta csokoládéval*.

f) Természeti jelenséget jelölő

Ilyenek a *jég torta* és a *villám torta*.

g) Égitestet jelölő

Szintén nagyon ritka, hogy a tortanevet égitestről nevezzék el, a könyvben erre egy példa volt: a *csillag torta*.

h) Használati eszközt, tárgyat jelölő

Ide sorolható az angol *pound* tükörfordítással létrejött magyar megfelelője: a *font torta*, amely a fizetőeszközre utal, illetve ilyen még a *szalag torta*. Tárgyat jelölő tortanévből is csupán két példa akad: a *harang* és a *bomba torta*.

i) Létesítménynevet jelölő

Ezt a kategóriát HÁRI GYULA könyve alapján hoztam létre, aki művében létesítményneveket megjelölő névrészeket csoportosít funkcionális-szemantikai megközelítéssel, s részletesen megadja a létesítménynevek típusait is (HÁRI 2010: 11–19.). Ezek alapján ide sorolható a *piramis torta*, illetve a szolgáltató létesítményt jelölő *parlament torta*, valamint a közlekedési létesítményt jelölő névrészü *vasút torta*.

A közneveken belül egy újabb nagy kategóriát képeznek az *anya* *gye* *ne* *k*:

Ide a következő tortaneveket lehet besorolni: *cukor torta*, *dara torta*, *hab torta*, *homok torta*, *korpa torta*, *krém torta*, *marcipán torta*, *morzsa torta*, és *szirup torta*.

A konkrét főnevek másik típusai a *tulajdonnevek*, itt két alkategóriát lehet megemlíteni, melyek a következők:

2.1. Személynevek

a) családnév: *Alliance torta*, *Bismarck torta*, *Deák torta*, *Dobos torta*, *Frangepán torta*, *Kolombus torta*, *Kossuth torta*, *Moltke torta*, *Nelson torta*, *Pischinger torta*, *Sacher torta*.

b) keresztnév: *Erzsébet torta*, *Eliz torta*, *Gizella torta*, *Magdolna torta*, *Mária torta*, *Napoleon torta*, *Roland torta*, *Stefánia torta*.

2.2. Helységnevek

Ebből az elnevezésből is csak példa akad: *Orleans torta*, *Szebasztopol-torta*.

Nem csak konkrét, de elvont főnevekkel is találkozhatunk, ebből szintén két alkategóriát lehet elkülöníteni, amelyeken belül csak egy-egy példával találkoztam az elemzés során:

a) Tulajdonságot jelölő: *erő torta*

b) Eseményt jelölő: *friggy torta*

II. Melléknév

A II. nagy kategóriába a melléknevek kerültek. A mellékneveken belül megkülönböztethetünk minősítő, viszonyító, illetve mennyiséget jelölő mellékneveket. Ez utóbbiból az általam vizsgált nyelvi korpuszban nem volt példa.

A. Minősítő melléknév

A minősítő melléknevek fizikai, lelki vagy elvont tulajdonságokat, állapotokat fejeznek ki, illetve jellemző rájuk, hogy mivel relatív tulajdonságokat fejeznek ki, fokozhatók. A tortanevek közül csak egy ilyen példát találtam, ez pedig az *apró torta* volt (MGr. 2000: 142).

B. Viszonyító melléknév

Ezek a melléknevek személyek, dolgok, fogalmak konkrét, tényszerű tulajdonságait, hovatartozását, más dolgokhoz való viszonyát fejezik ki, és a viszonyító melléknevekkel ellentétben nem fokozhatók. Jellemző még rájuk, hogy gyakran *-i*, *-s*, *-ú/-ű* képző található rajtuk (MGr. 2000: 142).

Itt elkülöníthetünk egyszerű, illetve összetett viszonyító melléknévvel ellátott tortaneveket, egyszerűek az alábbiak:

forradalmi torta, grófi torta, hercegi torta, lekváros torta, leveles torta, koszorús torta, rácsos torta, szilvás torta, tojásos torta, túrós torta, vajjas torta, és ezeken kívül az összes *-i* képzővel ellátott helységnévvel rendelkező tortanév: *bécsi torta, berlini torta, drezdai torta, genfi torta, genuai torta, linci torta, lipcsei torta, milánói torta, romániai torta, svájci torta, thüringiai torta, tirolai torta, ulmi torta, weinsbergi torta*. Valamint az összes nemzetréshöz kötődő tortanév is: *angol torta, chinai torta, francia torta, indián torta, katalani torta, magyar torta, orosz torta, szász torta*.

Az összetett viszonyító melléknévvel ellátott tortanevek pedig a következők: *fahéjas torta, felemás torta, fűszeres torta, irós vajjas torta, tejjölös torta, vaniliás krém-torta*.

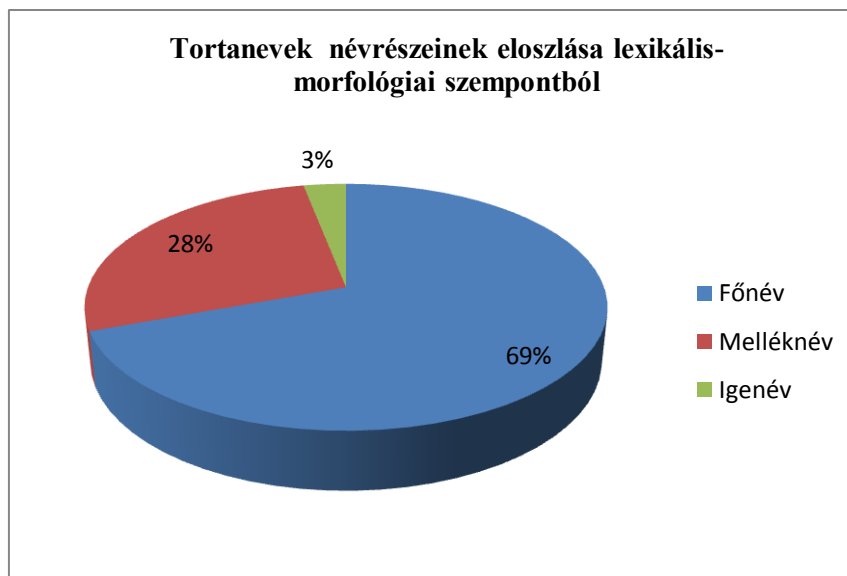
III. Igenév

Az utolsó nagy kategóriát az igenevek alkotják, ezen belül is a befejezett melléknévi igenevekre találhattam csak példát a korpuszban:

főtt torta, kocsonyázott torta, márványozott torta, metélt torta, öntött torta.

6. ábra

Tortanevek névrészeinek eloszlása lexikális-morfológiai szempontból



A fenti diagram alapján elmondható, hogy a tortanevek jelentős része, 69%-a főnévi névrésszel ellátott, míg jóval kisebb százalékban található bennük melléknév, és csupán 3%-ban képviseltetik magukat az igenevek.

5.3. Szintagmatikus elemzés

HOFFMANN szerint „a kétrészes nevek alap- és bővítményrészének nyelvtani viszonyát a szintagmatikus elemzéssel mutathatjuk be”. A két névrész közötti viszonyt a szerkesztésben felhasznált szintaktikai szerkezet típusok szerint lehet jellemezni. A közszoói összetételeket funkcionális és alaki jellegzetességeik alapján mellé- és alárendelő (alanyi, tárgyas, határozós, és jelzős) szerkezetekként szokás bemutatni (2007: 72).

A jelző tipikusan a főnévi alaptag bővítménye, s megjelölheti az alaptagban, a jelzett szóban a kifejezett fogalomnak valamilyen tulajdonságát, birtokosát (MGr. 2000: 444). A jelzők funkcióinak megfelelően, illetve alaki és szintaktikai szempontokat is figyelembe véve a következők szerint oszthatjuk fel őket: 1. minősítő jelzők, 2. mutató névmási kijelölő jelzők, illetve 3. birtokos jelző. A második típusra a tortanevekben nem találhatunk példát.

A tortanevek esetében azt is kijelenthetjük, hogy mellérendelő szerkezetet nem akadt, mivel a *-torta* szó mindig főtagként viselkedik a szerkezeten belül. Alárendelő szerkezeten belül pedig alanyi, tárgyas, határozós és jelzős viszonyt egyaránt találhatunk.

5.3.1. Az alárendelő szintagmák fajtái a tortanevekben

5.3. Szintagmatikus elemzés

HOFFMANN szerint „a kétrészes nevek alap- és bővítményrészének nyelvtani viszonyát a szintagmatikus elemzéssel mutathatjuk be”. A két névrész közötti viszonyt a szerkesztésben felhasznált szintaktikai szerkezet típusok szerint lehet jellemezni. A közszoói összetételeket funkcionális és alaki jellegzetességeik alapján mellé- és alárendelő (alanyi, tárgyas, határozós, és jelzős) szerkezetekként szokás bemutatni (HOFFMANN 2007: 72).

A jelző tipikusan a főnévi alaptag bővítménye, s megjelölheti az alaptagban, a jelzett szóban a kifejezett fogalomnak valamilyen tulajdonságát, birtokosát (MGr. 2000: 444). A jelzők funkcióinak megfelelően, illetve alaki és szintaktikai szempontokat is figyelembe véve a következők szerint oszthatjuk fel őket: 1. minősítő jelzők, 2. mutató névmási kijelölő jelzők, illetve 3. birtokos jelző. A második típusra a tortanevekben nem találhatunk példát.

A tortanevek esetében azt is kijelenthetjük, hogy mellérendelő szerkezetet nem akadt, mivel a *-torta* szó mindig főtagként viselkedik a szerkezeten belül. Alárendelő szerkezeten belül pedig alanyi, tárgyas, határozós és jelzős viszonyt egyaránt találhatunk.

5.3.1. Az alárendelő szintagmák fajtái a tortanevekben

Az alárendelő szintagmában két tag viszonyát jelöljük. A viszonyt az alaptag létesíti. Annak jelentése, szerkezete határozza meg, milyen szintaktikai viszony kialakítása lehetséges (MGr. 2000: 354). Az alábbiakban a Grammatikai gyakorlókönyv (2006: 76–79.) felosztását követtem.

a) Raggal nem jelölhető szóviszonyok

A legtöbb tortanév minősítő jelzős, ezért ezt a csoportot bővebben tárgyalom.

A minősítő jelző a jelzett szó minőségi, mennyiségi tulajdonságát jelöli (MGr. 2000: 445). Ezek alapján elmondható, hogy a tortanevek esetében mennyiség jelzős összetétellel nem találkozhatunk, vagyis a tortanevek legnagyobb százaléka minőség jelzős szerkezet. A minőség jelzős szerkezetnek nincsen ragja, a viszonyítást a szórend jelöli. A tortanevek alaptagja mindig a *-torta* lesz, ezt előzi meg egy jelző.

A minősítő jelzők szófaja elsősorban melléknév vagy főnév, vagy főnév értékű szó. Ezzel magyarázható, hogy a tortanevek legtöbbje ebbe a kategóriába kerül, hiszen a lexikális-morfológiai elemzés is kimutatta, hogy az elemzett tortanévreszek 69%-a főnév, míg 28%-a melléknév.

A főnévi előtagú torták esetében többféle kategóriát állapíthatunk meg, melyek hasonlóak a lexikális-morfológiai elemzés kategóriáihoz, ezért csak néhányat emelek ki közülük:

- Gyümölcs- és zöltségnevet tartalmazó például: *áfonya torta*, *ananász torta*, *barack torta*, *gyümölcs torta*, *kókuszdió torta*, *narancs torta*, *savanyúkáposzta torta*, *szőlő torta*.
- Állatnevet tartalmazó például: *kígyó torta*, *zsiráf torta*.
- Élelmiszert tartalmazó például: *kenyér torta*, *tejszín torta*, *puncs torta*.
- Anyagnevet tartalmazó például: *homok torta*, *hab torta*.

Melléknévi előtagú torták közül is csak párat említek meg az egyezés miatt:

- Gyümölcs- és zöltségnevet tartalmazó: *szilvás torta*.
- Helységnevet tartalmazó: *Lipcsei torta*, *Ulmi torta*, *Romániai torta*.

A kijelölő jelzős tortanevek közé tartozik például a *Gizella torta*, *Mária torta*, *Stefánia torta*. Ezeket azért nem a birtokos jelzős szerkezetekhez sorolom, mert nem állapítható meg az, hogy kapcsolatban álltak-e a torta névadásával közvetlenül.

A hátravetett jelzős típusú szerkezetre is akad néhány példa: *tejszínhab torta csokoládéval, irós vajás torta lepényekben*.

b) Raggal jelölhető szóviszonyok

Birtokos jelzős: *Dobos torta, Sacher torta*. Ezeknél a példákknál bár a rag nem jelenik meg, de mivel a névadást az motiválta, hogy ők a torták készítői, ezért a birtokos személyrag beilleszthető: *Dobosnak a tortája, illetve Sachernek a tortája*.

Ezek alapján tehát leszögezhetjük, hogy az általam elemzett tortanevek szinte kizárólag minősítő jelzős, vagy birtokos jelzős szerkezetben állnak.

6. Összegzés

Már a bevezetésben is említettem, hogy az általam vizsgált időszak a 19. századi cukrász szaknyelvet tükrözi leginkább. Véleményem szerint azonban azóta sem állhatott be nagy változás ebben a regiszterben, hiszen az akkori sütemények közül nagyon sok még ma is létezik, és hiába jelennek meg újabb és újabb fajta édes készítmények, ha az alapanyagok, illetve a sütemények elkészítési módja ugyanaz maradt. Ez azt eredményezi, hogy jelentős változás valószínűleg nem történhetett azóta ebben a szaknyelvben, esetleg néhány új technológiai eljárás neve kerülhetett be. Valamint ami még biztosan frissült a 19. század óta, az a helyesírás.

A helyesírás változására magam is számtalan példát találtam, így például a tulajdonnévvel ellátott tortanevek esetében a kötőjel használata tisztázatlan volt: *Dobos torta, Sacher torta, Orleans torta, de Provencal-torta* stb. Szintén jellemző, hogy a ma már összetételnek tartott tortaneveket két külön szóban írták. Akadtak olyan szavak is, amiket akkor még rövid magánhangzóval írtak, mi pedig már hosszúval írunk például: *vanília, kígyó, irós*, ez lehet nyelvjárási jelenség is. Szintén nyelvjárási szóhasználatra példa a *mandola*. Ezekből a példákból jól látható, hogy a helyesírás valóban változott azóta, s ebben a témában még nagyon sokat lehetne kutatni, azonban a dolgozat terjedelme nem engedte meg, hogy ezzel bővebben is foglalkozhassak, de a továbbiakban érdemes lenne feltérképezni ezeket a változásokat is.

Dolgozatom fő célja az volt, hogy kiderítsem, miről vagy kiről neveztek el egy-egy tortát, milyen szokások uralkodtak ekkor a tortanévadásban.

A Hoffmann-féle rendszer segítségével ezek jól kimutathatók voltak. Így például megtudhattam, hogy nagyon gyakori, hogy az alapanyagról nevezik el a tortát, ugyanakkor, – számomra meglepő volt – hogy a megalkotójáról viszont annál kevesebbszer. Ezen kívül számos megtévesztő névvel is találkozhattam, ilyen volt például a *tábornok torta*, amelyről nem hittem volna, hogy a miatt kapta ezt a nevet, mert szögecskékhez hasonló pirított manduladarabok borítják. De a *bibornok tortáról* sem gondoltam volna, hogy az ostyatartalma miatt nevezték el így.

A lexikális-morfológiai elemzés is tanulságos volt: megtudhattam belőle, hogy a legtöbb tortanév főnévi előtagú, s azon belül is nagyon változó, hogy a főnéven belül melyik kategóriából kerül ki a névrész.

A szintagmatikus elemzésből pedig egyértelműen kimutatható volt, hogy a legtöbb tortanév minőségjelzős szerkezet.

Összegzésként elmondható, hogy a tortanevek elemzése nagyon sok érdekes dolgot tartogatott számomra, s ahogy már említettem, még számtalan kutatási célt lehet kitűzni ebben a témában, így például össze lehetne vetni a 19. századi és a mai cukrászkönyveket morfológiai, lexikális és szintaktikai szempontból is, de a már említett helyesírás is érdekes téma lehetne.

Legvégül meg kell említeni, hogy a cukrász szaknyelvvvel azért is megéri foglalkozni, mert manapság az édesipari termékek óriási térhódításba kezdtek, ráadásul a kutatás során összeköthetjük a kellemest a hasznossal: nem csak testünket, de szellemünket is táplálhatjuk ezekkel a finomságokkal.

7. Felhasznált szakirodalom

- BAGLADI ORSOLYA 2011. Magyar gombanevek nyelvészeti elemzése. Doktori (PhD) értekezés. Pannon Egyetem, Veszprém. Kézirat. [Elektronikus elérhetőség: http://konyvtar.uni-pannon.hu/doktori/2011/Bagladi_Orsolya_dissertation.pdf]
- BAKER, MONA 1988. Sub-technical vocabulary and the ESP teacher: an analysis of some rhetorical items in medical journal articles. *Reading in a Foreign Language*, 4. 91–105.
- BORSODY MIHÁLY 1995. Az édességkészítés története. Magyar Élelmészeti Tudományos Egyesület, Budapest.
- CZIFRAY ISTVÁN 2009³. Magyar Nemzeti Szakácskönyv. Alinea Kiadó, Pest.
- DESCAMPS, JEAN LOUIS – PHAL, ANDRÉ 1968. La recherche linguistique au service de l'enseignement des langues de spécialité. *Le Français dans le Monde*, December.
- FIRTH, JOHN RUPERT 1957. A synopsis of linguistic theory 1930–1955. *Studies in Linguistic Analysis*. Philological Society, Oxford, 1–32.
- GUNDEL IMRE–HARMATH JUDIT 1979. A vendéglátás emlékei. Közgazdasági és Jogi Kiadó, Budapest.
- HÁRI GYULA 2010. Név és környezet viszonya a létesítménynevekben. A névrészek funkcionális-szemantikai jegyeinek tanulságai Mór környéki helynevek alapján. Universitas Pannonica 3., Gondolat Kiadó, Budapest.
- HALLIDAY, MICHAEL ALEXANDER KIRKWOOD – HASAN, RUQAIYA 1976. *Cohesion in English*. Longman, London.
- HARRIS, ZELLIG 1968. *Mathematical Structures of Language*. John Wiley and Sons, New York.
- HOFFMANN ISTVÁN 2007². Helynevek nyelvi elemzése. Tinta Könyvkiadó, Budapest.
- HOFFMANN, LOTHAR 1984¹. *Kommunikationsmittel Fachsprache*. Akademie-Verlag, Berlin.
- HOFFMANN, LOTHAR 1987². *Kommunikationsmittel Fachsprache*. Akademie-Verlag, Berlin.
- JUHÁSZ JÓZSEF – SZŐKE ISTVÁN – O. NAGY GÁBOR – KOVALOVSKY MIKLÓS 1972. Magyar értelmező kéziszótár. Akadémiai Könyvkiadó, Budapest.
- KEMÉNYFFI GÁBOR –TÓTH ILLÉS 1958. Cukrázskönyv. [Elektronikus elérhetőség: <http://mek.niif.hu/04400/04414/html/#3>]
- KISS JENŐ 1995. Társadalmi nyelvhasználat. Nemzeti Tankönyvkiadó, Budapest.
- KUGLER GÉZA 1891⁶. A legújabb és legteljesebb nagy házi cukrászat. Grafo Könyvkiadó és Terjesztő Kft, Budapest.
- J. SOLTÉSZ KATALIN 1979. A tulajdonnév funkciója és jelentése. Akadémiai Kiadó, Budapest.

- KURTÁN ZSUZSA 2003. Szakmai nyelvhasználat. Nemzeti Tankönyvkiadó, Budapest.
- MORVAY JUDIT 1950. Az ünnepi táplálkozás a Boldva völgyében. Ethn. LXI. 148–171.
- MORVAY JUDIT 1962. Népi táplálkozás. Útmutató füzetek a néprajzi adatgyűjtéshez 6. Budapest.
- NAGY KRISZTINA 2007. A XX. századi cukrászati szaknyelv elemzése a Legújabb és legteljesebb nagy házi cukrászat alapján. TDK; Veszprém.
- PALÁDI-KOVÁCS ATTILA főszerk. 1988–2002. Magyar néprajz IV. Akadémiai kiadó, Budapest. [Elektronikus elérhetőség: <http://mek.niif.hu/02100/02152/html/08/>].
- P. LAKATOS ILONA szerk. 2006. Grammatikai gyakorlókönyv. Bölcsész Konzorcium HEFOP Iroda, Budapest. [Elektronikus elérhetőség: <http://mek.niif.hu/04800/04891/04891.pdf>]
- QUIRK, RANDOLPH – GREENBAUM, SIDNEY – LEECH, GEOFFREY – SVARTVIK, JAN 1985. A Comprehensive Grammar of the English Language. Longman, London.
- REGULY ANTAL 1975². Reguly Antal palóc jegyzetei 1857. Szerk.: Selmeczi Kovács Attila. Magánkiadás, Eger.
- SAGER, JUAN – DUNGWORTH, DAVID – McDONALD, PETER 1980. English Special Languages Principles and practice in science and technology. Oscar Brandstetter Verlag, Wiesbaden.
- SLÍZ MARIANN 2005. Apácasóhaj, hangyaboly és egyéb süteménynevek. Névtani Értesítő 27./5. szám
- STREVENS, PETER 1973. Technical, Technological and Scientific English. English Language Teaching, 3.
- SZILY KÁLMÁN 1999. A magyar nyelvújítás szótára. Nap Kiadó, Budapest.
- TÓTFALUSI KIS MIKLÓS 1695. Tótfalusi-szakácskönyv. Szakats mesterségnek könyvetskéje. Magánkiadás, Kolozsvár.
- TÖRÖK KÁROLY 1868. A magyar alföldi népeletből. Szerk. Nagy Miklós. Magyarország képekben. II: 19–23; 33–38. Pest.
- WARDAUGH, RONALD 2005. Szociolingvisztika. Osiris Kiadó, Budapest.

Rövidítéssel hivatkozott források:

- ÉKsz.² = Magyar értelmező kéziszótár. Főszerk. Pusztai Ferenc, 2. átdolgozott kiadás. Akadémiai Kiadó, Budapest, 2003.
- ESz. = Etimológiai szótár. Főszerk. ZAICZ GÁBOR. Tinta Könyvkiadó, Budapest, 2006.
- EtSz. = Magyar etimológiai szótár 1–17. füzet. Gombocz Zoltán – Melich János. MTA, Budapest, 1914–1944.

ISzSz. = Idegen szavak szótára. Főszerk. TOLCSVAI NAGY GÁBOR. Osiris Kiadó, Budapest, 2006.

MGr. = Magyar Grammatika. Szerk. KESZLER BORBÁLA. Nemzeti Tankönyvkiadó, Budapest, 2000.

TESz. = A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára I–IV. Főszerk. BENKŐ LORÁND. Akadémiai Kiadó, Budapest 1967–1984.

Internetes hivatkozások:

AlkNyelvPort. <http://alknyelvport.nytud.hu/kutatas/szaknyelvek> (Letöltés ideje: 2012. október 5.)

G. BOGÁR EDIT Metternich-pecsenye vagy dobostorta – Személynevet tartalmazó ételneveink I. <http://www.papiruszportal.hu/site/?lang=1&f=&p=27&n=207> (Letöltés ideje: 2013. október 18.)

G. BOGÁR EDIT Mandulás őzfilé Szent Hubertusz kedve szerint - Ételneveink II. <http://www.papiruszportal.hu/site/?lang=1&f=&p=27&n=204> (Letöltés ideje: 2013. október 22.)

MARTON LEVENTE Bölcsek kedvence: a Deák-torta. <http://metropol.hu/mellekletek/konyha/cikk/232875> (Letöltés ideje: 2013. április 21.)

MÉSZÁR ISTVÁN A cukrászat rövid története. <http://www.pistisuti.eoldal.hu/cikkek/tortenet.html> (Letöltés ideje: 2011. április 25.)

SZÁNTÓ ANDRÁS Sütemények, amelyekről rosszul tudjuk, hogy hungarikumok. http://hvg.hu/gasztronomia/20110905_sutemenyek_hungarikumok (Letöltés ideje: 2013. április 21.)

TÓTH SÁNDOR 100 éves a Napóleon torta – eredeti recepttel http://hvg.hu/gasztronomia/20121204_100_eves_a_Napoleon_torta__eredeti_recept (Letöltés ideje: 2013. április 22.)

Új Magyar Évezred XIII. évfolyam, 2. szám <http://ujmagyarevezred.nl/ume-464.html> (Letöltés ideje: 2011. április 25.)

„Sacher-torta” <http://hu.wikipedia.org/wiki/Sacher-torta> (Letöltés ideje: 2013. április 13.)

„Nápolyi, a nem nápolyi édesség” <http://www.mindmegette.hu/napolyi-a-nem-napolyi-edesseg-47945> (Letöltés ideje: 2013. április 14.)

„Hungaricum: különleges, egyedi, jellegzetes és magyar” <http://www.mfa.gov.hu/NR/rdonlyres/5252000A-5D67-4A0C-A872-184B4645F49B/0/Hungaricum.pdf> (Letöltés ideje: 2013. április 15.)

„Cukrásztörténelem” http://www.hejszakacsok.hu/?action=members_login (Letöltés ideje: 2011. április 20.)

8. Mellékletek

8.1. Tortanevek jegyzéke

Az alábbi tortanevek Kugler Géza könyvében találhatók meg, a 13. oldaltól a 99. oldalig.

- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1. Áfonya torta | 37. Fehér hölgy torta |
| 2. Alliance torta | 38. Felemás torta |
| 3. Alma torta | 39. Fehérkenyér torta |
| 4. Ananász torta | 40. Font torta |
| 5. Angol torta | 41. Forradalmi torta |
| 6. Apró torta | 42. Főtt torta |
| 7. Barack torta | 43. Frangepán torta |
| 8. Bécsi torta | 44. Francia torta |
| 9. Berlini torta | 45. Frigy torta |
| 10. Bibornok torta | 46. Fűszeres torta |
| 11. Birsalma torta | 47. Genfi torta |
| 12. Bismarck torta | 48. Genuai torta |
| 13. Bomba torta | 49. Genuai lepény |
| 14. Burgonya torta | 50. Gesztenye torta |
| 15. Chinai torta | 51. Gizella torta |
| 16. Citrom torta | 52. Graham-kenyér torta |
| 17. Császár torta | 53. Grófi torta |
| 18. Cseh torta | 54. Gyümölcs torta |
| 19. Cseresznye torta | 55. Hab torta |
| 20. Csillag torta | 56. Harang torta |
| 21. Csipkebogyó torta | 57. Hercegi torta |
| 22. Csokoládé torta | 58. Homoktorta |
| 23. Cukor torta | 59. Indián torta |
| 24. Dara torta | 60. Irós vajas torta lepényekben |
| 25. Datolya torta | 61. Jég torta |
| 26. Deák torta | 62. Karmelita torta |
| 27. Dinnye torta | 63. Katalani torta |
| 28. Dió torta | 64. Kávétorta |
| 29. Dobos torta | 65. Kenyér torta |
| 30. Drezdai torta | 66. Kétszersült torta |
| 31. Erő torta | 67. Kigyó torta |
| 32. Erzsébet torta | 68. Kocsonyázott torta |
| 33. Égő torta (Vesuv) | 69. Kókuszdió torta |
| 34. Eliz torta | 70. Kolombus torta |
| 35. Fahéjas torta | 71. Kompót torta |
| 36. Fánk torta | 72. Korpa torta |

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 73. Kossuth torta | 117. Plum-Cake |
| 74. Koszorús torta | 118. Provencal-torta |
| 75. Krém torta | 119. Puncs torta |
| 76. Laska torta | 120. Püspök torta |
| 77. Lekváros torta | 121. Rabarbara torta |
| 78. Lepény torta | 122. Rácsos torta |
| 79. Leveles torta | 123. Regens torta |
| 80. Linci torta | 124. Ribizli torta |
| 81. Lipcsei torta | 125. Ringlot torta |
| 82. Magdolna torta | 126. Rizs torta |
| 83. Magyar torta | 127. Roland torta |
| 84. Mák torta | 128. Romániai torta |
| 85. Málna torta | 129. Sacher torta |
| 86. Mandola torta | 130. Sajt torta |
| 87. Marcipán torta | 131. Szágó torta |
| 88. Mária torta | 132. Savanyúkáposzta torta |
| 89. Márvány torta | 133. Spanyol csiga-torta |
| 90. Márványozott torta | 134. Stefánia torta |
| 91. Meggy torta | 135. Svájci torta |
| 92. Menyasszony torta | 136. Szalag torta |
| 93. Metélt torta | 137. Szamóca torta |
| 94. Milánói torta | 138. Szász torta |
| 95. Mirabella torta | 139. Szebasztopol torta |
| 96. Mogyoró torta | 140. Szilvás torta |
| 97. Mokka torta | 141. Szirup torta |
| 98. Moltke torta | 142. Szőlő torta |
| 99. Morzsa torta | 143. Tábornagy torta |
| 100. Napoleon torta | 144. Tábornok torta |
| 101. Narancs torta | 145. Tejeskenyér torta (szász) |
| 102. Nelson torta | 146. Tejfölös torta |
| 103. Német császár torta | 147. Tejszínhab torta |
| 104. Orleans torta | csokoládéval |
| 105. Orosz torta | 148. Tejszín torta |
| 106. Öntött torta | 149. Thüringiai torta |
| 107. Őszi barack torta | 150. Tiroli torta |
| 108. Őz címer torta | 151. Tojásos torta |
| 109. Parlament torta | 152. Túrós torta |
| 110. Pép torta | 153. Torta barackkal |
| 111. Piramis torta | 154. Ulmi torta |
| 112. Pirított torta tejszínhabbal | 155. Vadász torta |
| 113. Pischinger torta | 156. Vajas torta |
| 114. Piskóta torta | 157. Vaniliás krém-torta |
| 115. Piszke torta | 158. Vanilia torta |
| 116. Pisztácia torta | 159. Vasút torta |

160. Villám torta
161. Weinsbergi torta
162. Zöld torta
163. Zöld mandola-torta

(Pisztácia)
164. Zsiráf torta

8.2. Kugler Géza könyve alapján készült szótár

Ezt a szótárat az általam kiválasztott ötven szóból alkottam meg, különböző szótárak segítségével, úgymint: ZAICZ GÁBOR: „Etimológiai szótár”, TOLCSVAI NAGY GÁBOR: „Idegen szavak szótára”, BENKŐ LORÁND: „A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára I–IV”.

Egy szócikk struktúrája a következő: elsőként a címszó szófaját, majd első megjelenésének idejét adom meg, ezt követi a szó jelentése, és eredete, a szócikket pedig egy példamondat zárja le.

A

Áfonya: (főnév) [1708] 'gyümölcs'
Román jövevényszó: *áfină, afină*
'áfonya(bogyó)', a román szó ismeretlen eredetű. A magyar köznyelvi használatba az erdélyi nyelvjárásokból került. „*Két áfonyabokor áll a ház előtt.*” || ESz.: 7, TESz.: 99

Alap: (főnév) [1774] Nyelvújítási származékszó: az *al* szóból alkottál *-p* képzővel. E képzőt valószínűleg a régen 'fundamentum'-ot is jelentő *talp* szóból vonták el. A szó kialakulására az *Alap* helynév is hathatott. Számos származéka él a köznyelvben: *alapos* [1787], *alapít* [1792], *alapzat* [1832]. Az *alapján* [1912] megszilárdult ragos alakulat. Legtöbb származékával együtt nyelvújítás kori szó. „Az alap fontos része a háznak.” || ESz.: 16, TESz.: 126

Ananász: (főnév) 'gyümölcs' [1757]
Nemzetközi szó, a szó forrása a guaranai indiánok *naná* 'ugyanaz' szava. A

következő szavak forrása szintén a *naná*: német *Ananas*, angol *ananas*, latin *ananas*. A magyar nyelvbe főleg a németen keresztül került. „*Az ananász finom gyümölcs.*” || ESz.: 27, TESz.: 151

B

Befőtt: (főnév) [1835] Jelentéstapadással, a *befőtt gyümölcs* jelzős szerkezet [1816] jelzőjének önállósulásával keletkezett. A *befőtt* befejezett melléknévi igenév, mely összetétel is egybe: előtagja a *be* igekötő, utótagja a *főtt*. Egyéb elnevezései: *befőzött gyümölcs* [1604], *befőzött* [1834]. „*A befőtt elkészült.*” || ESz. 62, TESz.: 267

Bisquit: magyarba *biszkvitként* átvett, (főnév) latin-francia eredetű, jelentései: 1. 'kétszersült', 2. 'száraz v. piskótaszerű aprósütemény'. „*A biszkvitet lekvárral kenik meg.*” || ISzSz.: 135

Bonbon: (főnév) [1845] Nemzetközi szó. A szó a franciában keletkezett, a *bon* 'jó'

melléknév kétszer ejtésével. Nyelvünkbe főleg a német, közelebbről bajor-osztrák, valamint a francia közvetítette. „*Bonbont vittem ajándékba a barátnőmnek.*” || ESz.: 78

C

Cake: (főnév) [kékj; angol] 1. 'apró teasütemény' vagy 'torta' 2. 'keksz'. „*Megettem a caket.*” || ISzSz.: 156

Cifráz: (ige) [1552] 'köröcskéekkel díszít' a *cifra* szóból keletkezett jelentésváltozással. Az igét később nem csak a cukrászmesterségben, hanem a képzőművészetben és a zenében is alkalmazták. A *cifra* a matematikai szaknyelv közvetítésével került nyelvünkbe. „*Szépen cifrázd a tortát!*” || ESz.: 101

Citrom: (főnév) [1538] Latin jövevényszó a latin *citrus* 'citromfa' szóval függhet össze, ami valószínűleg a lat. *cedrus* 'cédrus, cédrusolaj' változata. „*A citrom nagyon savanyú.*” || ESz.:106

Cs

Csemege: (főnév) [1211, 1395k.] Szófajváltással keletkezett egy önállóan nem adatható ige folyamatos melléknévi igenevéből. Az abszolút tő hangutánzó-hangfestő eredetű, a *csámcsog* ige *csemcseg* magas hangrendű változatának

tövével azonos. A feltehető **csemege* ige -g gyakorító képzővel jött létre, az -e igenévképzős alak főnevesülésére. Igaz származéka a *csemegez*ik [1701]. „*A mandula finom csemege.*” || ESz.: 115

D

Datolya: (főnév) [1823] olasz, közelebbről észak-olasz jövevényszó, mely horvát-szerb közvetítéssel is nyelvünkbe kerülhetett. Az olaszba a latinból került. (Középkori latin *datulus*, *datilis* 'ugyanaz', végső forrása a görög *daktülosz* 'ugyanaz'.) A szó belseji ly kialakulására a *nadragulya*, *naspolya* szavaink hatottak. „*Datolyát hozott a boltból.*” || ESz.: 136

Deciliter: (főnév) latin, a *liter* tizedrésze (röv. dl). „*A tejből két dl kell.*” || ISzISz.: 208

Derelye: (főnév) [1736] 'egyfajta főtt tészta'. Ismeretlen eredetű. A *dereglye* főnévből való származtatása valószínűtlen. „*Két derelyét szeretnék kérni!*” || ESz.: 141

F

Fagylalt: (főnév) [1788] Szófajváltással keletkezett egy származékszó alapján. A *fagy* ige -*lal* műveltetőképző származékának -*t* befejezett melléknévi igenév képzős főnevesült alakulata. Származékai: *fagylaltos* [1815], valamint a *fagylaltozik* [1844]. A cukrászmesterség

műszavaként jött létre. „*Két gombóc fagyaltot kérek!*” || ESz.: 195

Fahéj: (főnév) [1395 k.] Összetett szó, előtagja a *-fa* utótagja *-héj* főnév. Az előtag jelentése ebben és a *falevél* [1533] összetételben: 'a fa része, a fához tartozó'. Az eredetileg 'fakérget' jelentő *fahéj* mint fűszernév sok más nyelvben is megtalálható. „*Tegyé! fahéjat a tejberizsbe.*” || ESz.: 195

Flambíroz: (ige) 'kész v. félkész ételt felszolgáláskor szesszel, szeszes itallal leönt, és az ételre öntött szeszt meggyújtja'. A franciából került a németbe, onnan pedig a magyarba. „*Flambírozott ételek is szerepelnek az étlapon.*” || ISzSz: 354

Forma: (főnév) [1519] 'alak' Latin jövevényszó, a latin 'forma, alak; modell, kép; kifejezési mód', hazai latin 'ugyanaz; öntőminta; mód, előírás', a latin szó tisztázatlan eredetű. Származékai: *formál* [1562], *formátlan* [1583], *formás* [1586], *formáz* [1766]. „*Szép a formája.*” || ESz.:225

H

Habar: (ige) [1550 e.] Származékszó, melynek töve egy ősi igenévszó 'tajtékzik, habzik' jelentésű igei tagja lehetett, végződése gyakorító igeképző. Az igenévszó névszói tagja a *hab*. Nyelv- és

kézmozgást kifejező jelentései párhuzamosan fejlődhettek. Származékai: *habarcs* [1636], *habarodik* 'veszekedi, vitatkozik' [1716], 'beleszeret valakibe' [1885]. „*Habard be a levest!*” || ESz.: 274

Hint: (ige) [1372 u.] Származékszó, melynek töve önállóan nem adatolható. A töv ismeretlen eredetű, azonos a *himlő* abszolút tövével, és esetleg összefügg a *hintá*, *hintó* tövével. Végződése a *-t* műveltető igeképző. A szó belseji mássalhangzó eredetileg *m* lehetett. „*Hintsd meg a süteményt porcukorral.*” || ESz.: 304

G

Gramm: (főnév) [1865] Nemzetközi szó, alapja a latin *gramma* 'írásjel, betű, kicsi súly', mely egy azonos hangalakú görög szóra vezethető vissza. A francia terjesztette el, a magyarba a német és a francia közvetítette. „*Hány gramm kell bele?*” || ESz.: 261

Gríz: (főnév) [1765] Német jövevényszó, német, ausztriai német *Grieß* 'szerencsés massa; daraliszt'. A német szó germán eredetű. A magyarban a szó végi mássalhangzó zöngésült. „*Gríz is kell?*” || ESz.: 260

I

Író: (főnév) [1395 k.] 'a vaj köpülésekor keletkező savanykás folyadék'

Valószínűleg jövevényszó egy csuvasos típusú török nyelvből a honfoglalás előtti időből. „*Adj hozzá egy kis író is!*” || ESz.: 342

K

Kamilla: (főnév) [1813] Német jövevényszó, német *Kamille* 'kamilla'. A német szó a középkori latin *camomilla* 'kamilla' főnévre vezethető vissza. A magyar szóvégi a hangzócserével került a német *e* helyére. „*A kamilla kellemes illatú.*” || ESz.:371

Karamell: (főnév) 'cukor hevítésével keletkező sötétbarna anyag, élelmiszerek színezésére és ízesítésére használják' Spanyol eredetű jövevényszó. „*A karamell a gyerekek egyik kedvenc édessége.*” || ISzSz.: 525

Kefir: (főnév) 'tejből erjesztéssel készített aludttejféle' Török jövevényszó. „*Adjon hozzá 2 dl kefirt is!*” //ISzSz.: 536//

Keksz: (főnév) 'lapos, száraz, édes vagy sós, egyszerű teasütemény' Angolból került át a németbe, majd a magyarba. „*Az Albert keksz a legfinomabb.*” || ISzSz.: 536

Kompót: (főnév) [1845] 'cukros lében főtt, gyümölcsből készült étel' Nemzetközi szó. A franciából terjedt el, ott a népi latin **composita* 'különböző összetevőkből

összeállított étel' folytatása, ami végső soron a latin *componere* 'összerak, elkészít' igére vezethető vissza. A magyarba a német és a francia közvetítette. „*Főzők almát, hogy aztán kompótot készíthessünk belőle.*” || ESz.: 425

L

Lepény: (főnév) [1395 k.] Ismeretlen eredetű szó. Régi nyelvi 'méhlepény' jelentése a latin *placenta* 'lepény; méhlepény' mintájára keletkezett. A horvát-szerb *lepinja* 'lepény' és több más nyelv hasonló szava magyar jövevényszó lehet. „*Holnap süssünk lepényt!*” || ESz.:485

Likőr: (főnév) [1790] 'édes pálinkaféle' Nemzetközi szó. A francia terjesztette el, ebben a latin *liquor* 'folyadék' átvétele, mely pedig a latin *liquere* 'folyik' igére megy vissza. Nyelvünkbe elsősorban a német közvetítette. „*Milyen likőrt szeretnél inni?*” || ESz.: 489

M

Maláta: (főnév) 1. 'mesterségesen csíráztatott gabona, főképp árpa, a gabonamagban lévő keményítő cukorra alakul, amelyből alkoholos italt erjesztenek' 2. 'malátacukor' „*Manapság sok ételbe kerül maláta.*” || ISzSz.: 647

Máz: (főnév) [1490] 'zománcszerű bevonat; kenőcs, máz <ételeké>' Szláv jövevényszó. A *máz* 'bőr' jelentése [1961] a lement a *máz az orráról* tréfás kifejezésben ma is előfordul. Legrégbbi származéka a *mázos~mázás* 'zománcos' [melléknév] -s melléknévképzővel alakult. „*A tortát mázzal is be kell vonni.*” || ESz.: 522

Mixel: (ige) angol, 1. 'italt kever, koktélt készít', 2. 'kever, különböző alkotórészekből összeállít'. „*Mixeld össze a hozzávalókat!*” || ISzSz.:686

N

Nápolyi: (főnév) 'Csokoládéval vagy más ízesítővel töltött réteges ostyaszelet' Francia szó, Nápoly (olasz város) nevéből származik. „*A győri kekszgyár finom nápolyit gyárt.*” || ISzSz.:710

O

Ostya: (főnév) [1416 u.] Latin jövevényszó, latin *hostia* 'áldozat', egyházi latin (*sacra, consecrata*) *hostia* '(szent) áldozat, (szent)ostya'. A latin szavak ismeretlen eredetűek. A szó elején a *h* kiesett. A szó belseji *s* ejtése a hazai latin ejtésmintrét követi, mint például a *sekrestye* is. „*A katolikus vallásban az ostya Jézus testének jelképe.*” || ESz.: 594

P

Paníroz: (ige) 'bebundáz; lisztben, tojásban és zsemlemorzsában megforgat sütés előtt' A franciából először a németbe, majd a magyarba került át. „*Panírozd be a húst is!*” || ISzSz.:769

Pasztilla: (főnév) 'apró, lapos, kerek fomájú emberi fogyasztásra szánt anyag' (például orvosság, csokoládé) Latin jövevényszó. „*Csináltass pasztillát a cukrásszal!*” || ISzSz.: 782

Perec: (főnév) [1395 k.] Német jövevényszó, az irodalmi német *Brezel* 'perec alakú fonadék'-ból származik. A szó végső soron a latin *brachium* 'kar' főnévből származó középkori latin *bracellus* 'összefont karokhoz hasonló sütemény' német nyelvi folytatása, de a közvetlen átadó nyelv ismeretlen. A magyar *perec* hangalak a szó eleji mássalhangzó-torlódás feloldásával jött létre. „*Gyerekek, gyerekek, szeretik a perecet...*” || ESz.: 633

Pisztácia: (főnév) 1. 'a szömörcefélék családjába tartozó, mediterrán vidéken honos örökzöld cserje' 2. 'a pisztácia(1) zöld termése' 3. 'a pisztácia terméséből készített sós rágsálnivaló' „*A pisztácia finom.*” //ISzSz.: 806//

Porció: (főnév) [1564] Latin jövevényszó, latin *portio* 'kimért (osztály)rész', hazai

latin *portio* contributionalis
'közadórészlet'. Ezek a latin *pars* 'rész'
származékai. A porció a népnyelvben
'adag' jelentésben,
történelemtudományban pedig 'egy fajta
adó' jelentésben él [1716]. „*Ez a porció
nekem túl sok lesz.*” || ESz.:655

Pörkölt: (ige) [1551] Hangutánzó eredetű.
A szótó hangalakja eredetileg a *sülés, égés*,
illetve a *sütés, égetés* közben keletkező
sercegés, ropogás hangjait jelenítette meg;
összefügg a *perzsel*, és a *pirít, pironk*
töveivel. A *pörkölt* hangalakja már az
ennek révén bekövetkező pirosasra,
barnásra színeződésre utalt. A szóvégi -l
gyakorító igeképző. Származéka a
megpörkölődik [1590]. „*A recept szerint
szükség van pörkölt mandulára is.*” || ESz.:
660

Puding: (főnév) 1. 'vízben főzött,
formában készített tésztaféle' 2.
'kocsonyás állagú, édes, tejes, hideg krém'
Angol jövevényszó. „*Pudingot készítünk
este.*” || ISziSz.:856

Puncs: (főnév) 'tea v. vörösbor, szeszes
ital, víz, cukor, citrom, fűszerek
hozzáadásával készített forró ital' Angol
jövevényszó. „*Igyunk egy kevés puncsot!*” ||
ISzSz.: 858

Püré: (főnév) 'pép, áttört étel' Francia
eredetű szó. „*A babák leginkább pürét
esznek.*” || ISzSz.:859

Puszedli: (főnév) 'habcsók' Német
jövevényszó. „*Karácsonykor mézes
puszedlit eszünk.*” || ISzSz.: 859

R

Rum: 'nádcukormelaszból erjesztéssel
készített tömény szeszes ital' Francia-
angol jövevényszó.

S

Süt: (ige) [1343, 1416 u.] Ősi, ugor kori
szó. A szónak nyelvünkben számos igei és
névszói származéka él: *sütés* [1529e.],
sütkérezik [1771], *sütemény* [1771], *sütöde*
[1841]. A *süti* [1972] a *sütemény*
rövidítésével keletkezett, az -i szóvég
kicsinyítő képző. „*A mama finom torát tud
sütni.*” || ESz.: 760

T

Tölt: (ige) [1358–1359 tn., 1372 u.]
Származékszó, melynek alapszava a *tel(ik)*
igével azonos, végződése pedig műveltető
igeképző. A magánhangzó labializálódott.
Névszói származékai a *töltés* [1405k.],
töltelék [1574], továbbá a nyelvújítás
idején alkotott *töltet* [1835] és *töltény*
[1843]. „*A tortába lekvár kerül
töltelékkén.*” || ESz.: 859

Torta: (főnév) Olasz jövevényszó, olasz *torta* 'kerek, töltött vagy gyümölcsös sütemény'. Ez a latin *torta* 'fonott kalács, torta' főnévre megy vissza. „Születésnapodra Dobos-torta lesz.” || ESz.:855

V

Vanília: (főnév) 1. 'forró égővi kúszónövény, a kosborfélék egyik faja' 2. 'növény, gasztrónómiában a vanília fűszerként használatos éretlen toktermése' 3. 'illatos kék virágú kerti dísznövény' 4. 'vaníliával készített étel, például fagylalt'

Spanyol jövevényszó. „A süteménybe vanília is kell.” || ISzSz: 1067

Z

Zamat: (főnév) [1796] Valószínűleg belső fejlemény tudatos szóalkotással keletkezhetett. Feltehetőleg a *szimatol* ige *szamatol* alakváltozatából hozták létre elvonással. A *zamat* a *szimatol* 'valaminek a szagát érzi' jelentéséhez kapcsolódik, a szaglás és ízérzékelés összefüggésére. „Nagyon jó zamata van ennek az ételnek.” || ESz.:927

Dolgozat lezárásának ideje: 2013.november 13.