

Magyar reália típusú étel- és italnevek
finn fordításai

JELIGE: KONTRASZT

Tartalomjegyzék

1. Bevezetés.....	3
2. Munkám során megvizsgált művek.....	3
3. A reália meghatározása	4
4. A reáliák fordítása és fordíthatósága	6
5. Az ekvivalencia kérdése.....	7
6. Az alkalmazott fordítási műveletek.....	8
6.1. Betoldás	8
6.2. Explicitáció	8
6.3. Generalizáció	9
6.4. Adaptáció.....	9
6.5. Tükörfordítás	9
6.6. Transzliteráció	10
6.7. Részleges kihagyás	10
7. Fordítási javaslatok	11
7.1. Átemelt fordítások	11
7.2. Saját fordítási javaslatok.....	13
8. Összegzés	19
Források.....	20
Irodalom	20
Mellékletek.....	23
Magyar-finn étel- és italnév adatbázis.....	23
Javítások	44

1. Bevezetés

Dolgozatom elsődleges célja a magyar–finn szótárakban szereplő reália típusú étel- és italnevek (pl.: *máglyarakás, bejgli, bikavér*, stb.) fordítása során alkalmazott átváltási műveletek (expilitáció, tükörfordítás, transliteráció, stb.) vizsgálata volt. Két kérdésre kerestem a választ: mely műveleteket használják leginkább a különböző szerzők, és hogy az eltérő módszerekkel kapott fordítások mennyire helyesek. Vizsgálatom eredményei alapján úgy találtam, hogy számos hibás vagy pontatlan fordítás szerepel a szótárakban, így dolgozatomban az elméleti keretek bemutatása után ezen fordítások korrekciójára is teszek javaslatokat. Távlati célom gasztronómiai adatbázis kialakítása és megjelentetése, például a Grimm Könyvkiadó gasztronómiai szótárai (angol–magyar, magyar–angol, francia–magyar, magyar–francia, stb.) mintájára.

2. Munkám során megvizsgált művek

A reáliák szótári fordításainak vizsgálata esetén, kézen fekvő módon egy kulturális szótár tudná a legtöbb segítséget nyújtani. Azonban mivel finn nyelven ez idáig még nem jelent meg ilyen mű, mely összefoglalná a magyar kultúra, illetve gasztronómia jellegzetes elemeit, így csak általános szótárakra hagyatkozhattam.

Magyar–finn viszonylatban az alábbi szótárak állnak rendelkezésünkre:

Weöres Gyula: *Unkarilais-suomalainen taskusanakirja. Magyar–finn zsebszótár*. Otava, Helsinki, 1934;

Nyirkos István: *Unkarilais-suomalainen sanakirja*. Helsingin Liikekirjapaino Oy, Helsinki, 1969;

Nyirkos István: *Suomi–unkari–suomi taskusanakirja*. Werner–Söderström Oy, Helsinki, 1976, 1995; *Uusi suomi–unkari–suomi taskusanakirja*. WS Bookwell Oy, Helsinki, 1996, 2000, 2004, 2006, 2009;

Papp István–Jakab László: *Magyar–finn szótár*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1985, 1993;

Szabó T. Ádám: *Kis magyar–finn szótár*. Unkarilaisen kirjallisuuden keskus – Magyar Irodalmi Központ, Pori, 1986;

Jakab László: *Magyar–finn diákszótár*. Akadémia Kiadó, Budapest, 2003

Weöres Gyula szótára 80 éves, ebből adódóan mára elavult, illetve csupán 9000 címszót tartalmaz, így nem került bele a vizsgálatomba. Nyirkos (1969) szótárát szintén a kora miatt nem dolgoztam fel. Ennek a szótárnak a bővített változata azonban bekerült Nyirkos 1979-ben megjelent szótárába, mely számos kiadást megért és „a finnországi magyarbarátok, a turisták

és a nyelvtanulók fontos segédeszközzé vált” (Maticsák – Laihonen 2014: 204). Ráadásul szerepel benne egy tematikus étel- és italnév-lista is, mely nagymértékben megkönnyítette a reáliák kigyűjtését, így ez adta az adatbázisom alapját. Ezen étel- és italneveket Nyirkos többnyire „nem próbálja meg lefordítani (vagy valamely finn ételhez hasonlítani), hanem megmagyarázza őket. A magyar gasztronómiában járatlan turista így legalább valamiféle képet kap arról, hogy mi is a *körömpörkölt* (Nyirkos finn definíciója magyarul: állatok körme körüli húsból készült pörköltfajta), a *fatányéros* (sült húsok és szalonna sült krumplival és rizzsel körítve egy nagy fatányéron felszolgálva, általában két személynek) vagy a *lecsó* (zöldpaprikából, paradicsomból és hagymából készült meleg étel), stb.” (uo. 207–208).

Vizsgálatomban szereplő másik szótár a Papp István–Jakab László 1993-ban megjelent „naprakész, modern” (uo. 209) magyar–finn szótára. „A szótár szókészletének csak igen-igen kis része tekinthető elavultnak, vö. pl. *anzágot*, *bacchánsnő*, *cvikli*, *csobolygó*, *faköpönyeg*, *föcstej*, *ickázik*, *kékkő*, *lajbi*, *marhasó*, *mosóasszony*, *mosóbőr*” (uo. 210). „A tipikusan magyar ételek közül sok szerepel a szótárban”, a Maticsák–Laihonen szerzőpáros azonban fordításukat nem mindig találja megfelelőnek: „a *gulyásleves* ’(kb.) lihakeitto’ [= húsleves] és a *pörkölt* ’palapihvi, (kb.) lihamuhennos/-höystö’ fordítása oly messze van a valóságtól, mint e finom ételek finn változatai a magyartól...” (uo. 211).

Szabó T. Ádám (1985) 3500 címszavas kisszótárát – „amit inkább szójegyzéknek lehetne nevezni” (uo. 213) – a terjedelme, szűk szóanyaga miatt nem vettem figyelembe.

Végezetül Jakab László 2013-ban megjelent igen friss szótárából gyűjtöttem ki a reália típusú étel- és italneveket. A szótár modern szókészlete ellenére, ebben találtam a három szótár közül a legkevesebb releváns adatot.

A szótárakon kívül referenciaként két szakácskönyv – Eszter Vuojala (2003) és Kaarina Kaurinkoski (2003) – étel- és italneveit is hozzáadtam az adatbázisomhoz, így egy 263 szavas listával dolgoztam.

A szótárak és szakácskönyvek jelölése a továbbiakban: Nyirkos István szótára = NyI, Jakab László szótára = JL, Papp István–Jakab László szótára = PJ, Eszter Vuojala szakácskönyve = VE, Kaarina Kaurinkoski szakácskönyve = KK.

3. A reália meghatározása

A reáliák kapcsán egységes fogalommeghatározásról nem beszélhetünk, illetve magának a reáliafogalomnak az elnevezésében is eltérő a fordításkutatók véleménye. Mujzer-Varga (2007) tanulmányában rendet igyekszik tenni az elmúlt ötven év alatt felhalmozódott

különböző elnevezések és fogalommeghatározások között. 32 szerző, ill. szerzőpáros „reália” elnevezését veti egybe. Mivel tanulmányomnak nem célja ezen elnevezések elemzése, így csak néhány példát emelek ki az eltérések szemléltetésére.

Német nyelvterületen használatos a *Nul-Äquivalenz* ’ekvivalens nélküli kifejezés’, a *lexikalische Lücke* ’lexikai hiány’ (Kade 1968), a *realien* ’reália’ (Lossau 1993) és a *Kulturspezifika* ’kultúraspecifikumok’ (Helbig et al. 2001) fogalom.

Az angol elnevezések külön hangsúlyt fektetnek a kulturális jellegre: *culturally untranslatable items* ’kulturálisan fordíthatatlan elemek’ (Catford 1965), *cultural words* ’kulturális szavak’ (Newmark 1988), *culture-bound term* ’kulturálisan kötött kifejezés’ (Chesterman 1997).

A magyar fordítástudományban szintén számos elnevezést találhatunk: *megfelelő ekvivalencia nélküli lexika* (Heltai 1990), *(kulturális) reália* (Valló 2002), *kultúraspecifikus kifejezés* (Vermees 2004). Bár további szinonimákat is sorol fel Lendvai (2005: 65), de mivel a *reália* terminus a legelterjedtebb, ezért én is ezt használom a tanulmányomban.

A reália fogalmának meghatározásában először azt a kérdést kell eldönteni, hogy magát a jeltárgyat és/vagy a nyelvi jelet is reáliának tekintjük-e. A témával foglalkozó szerzők többsége nyelvi jelként értelmezi, egyesek mindkettőt értik alatta (pl. Klaudy, Newmark, Markstein), Nord az egyedüli, aki csupán jeltárgyként határozza meg. Abban a tekintetben is eltérnek a vélemények, hogy milyen szempont alapján sorolható egy nyelvi jel a reáliák közé, a kifejezés speciális konnotációja miatt, amely csak adott kultúra sajátja, vagy azért, hogy lexikai hiányt jelent egy másik nyelvközösség számára, vagy pedig hiponimaként kezelik a reáliákat (Mujzer-Varga 2007: 58–62).

Több szűkebb és tágabb értelmezés létezik arról, hogy mi sorolható a reáliák közé. A szűk felfogás szerint csak az olyan tárgyak, viseletek, eszközök, ételek, italok stb. elnevezései tartoznak ide, melyek egy-egy kultúrára, nyelvközösségre jellemzőek és egy másik kultúra számára ismeretlenek (Klaudy 1997). Tágabb értelemben viszont ide sorolandók a történelemmel (pl. titulusok), földrajzzal (pl. tájegységek), vallással (pl. ünnepek), politikával (pl. hatalmi szervek), szokásokkal (pl. táncok) kapcsolatos kifejezések is (Vlahov – Florin 1980, in: Simigné 2006: 105).

Valló (2000) és Forgács (2004) a konnotáció szerepét hangsúlyozzák, szerintük reáliának tekintendő minden olyan nyelvi megnyilvánulás, melyben az adott nyelvközösség saját élmény- és ismeretanyaga kerül kifejezésre, és amelyek speciális jelentéssel rendelkeznek az adott kulturális kontextusban. Úgy vélem, tanulmányom szempontjából elegendő a szűkebb

meghatározás is, hiszen étel- és italnevekkel foglalkozom, de ettől még szükségesnek látom a fogalom tágabb kiterjesztését.

4. A reáliák fordítása és fordíthatósága

A reáliák fordításának nehézségét jól illusztrálja, hogy gyakran nevezik őket *lefordíthatatlan* szavaknak (Papp 2004: 81). Ez a nehézség a reáliák természetéből fakad, hiszen kultúraspecifikus szavak, kifejezések, így a célkultúrában nem ismert az adott jeltárgy és/vagy a hozzá tartozó nyelvi jel. Viszont mégsem beszélhetünk valódi fordíthatatlanságról, hiszen a fordítók munkájuk során nap mint nap találkoznak a reáliákkal, és megoldások is születnek a fordításukra.

A kérdés inkább az, milyen módszerrel dolgoznak a fordítók. Hiszen a reáliák, más néven *lakúnák* (Vinay – Darbelnet 1958), olyan lexikai hiányt jelentenek a célnyelvben, melynek kitöltése az adott kommunikációs célhoz leginkább illeszkedő elemmel a fordító kulturális ismeretein, más kifejezéssel kulturális kompetenciáján (Tellingner 2003, 2007), kreativitásán és szubjektív döntésén alapul, így mondhatni annyi fordítás létezik, ahány fordító van (Papp 2004: 82).

A reáliafordításokkal foglalkozó kutatók eltérő megnevezéseket használnak a fordítási/átváltási műveletekre, illetve eltérő számú módját látják a reáliák lefordításának (vö. Klaudy 1997: 121–122; Katan 1999: 80–83; Smith 1995: 188–189; Tellingner 2003: 58–60; Heltai 2001: 30).

A következőkben röviden áttekintem a gyakrabban használt műveleteket. Az **explicitáció** fogalma először Vinay és Darbelnet művében (1958) jelenik meg (Veresné Valentinyi 2008: 7). Az explicitáció során a reáliában implicit módon kódolt információkat, melyeket a forrásnyelvi beszélő jól ismer, a fordító explicitté teszi a célnyelvi befogadó számára, aki nem rendelkezik az implicit információk értelmezéséhez szükséges háttérismeretekkel. Ha egy kifejezés részletesebb magyarázatra szorul, akkor a láb- vagy végjegyzetben van erre lehetőség. A **betoldás** – az explicitáció egyik alkategóriája (Klaudy 1999) – során a reáliát meghagyva magyarázza annak jelentését a fordító (témánk esetében megnevezve például az étel típusát, azaz hogy egy levesről vagy egy desszetről, sós vagy édes ételről van-e szó).

Ha a fordító úgy ítéli meg, hogy a reáliának adott helyen nincs különösebb jelentősége, két művelet közül választhat, ez a kihagyás és a generalizáció. A **kihagyás** műveletének is vannak fokozatai, így teljes és részleges kihagyásokról beszélhetünk. A teljes kihagyás esetében eltűnik a kultúraspecifikus jelleg, és így azért, hogy a szöveg egészének

jelentésértéke ne sérüljön, a kihagyás mellett párhuzamosan kell **kompenzációt** is alkalmaznia a fordítónak, vagyis ha egy helyen kihagyott egy reáliát, akkor máshol be kell toldania a forrásnyelvi kultúrára jellemző elemet. A kihagyás és kompenzáció együttesére tipikus példa a nyelvi játékok, viccek fordítása. **Részleges kihagyás** gyakori a reália típusú tulajdonnevek elhagyásakor is (ld. az 6.7. pont). A **generalizáció** is részben kihagyás, mert a reália neve eltűnik, de helyette a fordító megadja a reália általános leírását.

A következő művelet a **teljes átalakítás**, ebben az esetben látszólag semmilyen logikai kapcsolat nincs a két nyelvi megfelelő között, ennek oka az eltérő szokásokban és háttérismeretekben rejlik (Klaudy 1997). Erre leginkább a frazémáknál, szólások, mondások kapcsán van szükség.

A fordítók ezenfelül alkalmazzák még az adaptáció, a tükörfordítás és a transliteráció műveletét is. Az **adaptáció** során a fordító a forrásnyelvi és célnyelvi kultúra jeltárgyainak összetételi, alaki vagy funkcionális hasonlósága alapján próbálja megfeleltetni az adott forrásnyelvi kifejezést egy célnyelvivel. A **tükörfordítás** az összetett, ritkábban a képzett szavak, valamint a többszavas kifejezések esetében szokott előfordulni, de óvatosan kell alkalmazni, mivel a különböző kultúrák eltérő módon tagolják a valóságot, így egy szóösszetétel vagy szószerkezet pontosan leírhatja a forrásnyelvi kultúrában az adott jeltárgyat, jelenséget, viszont a célnyelvi kultúrában nem mond semmit, vagy kifejezetten nevetségesen is hathat. S végül a **transzliteráció** művelete, amikor a reáliát nem fordítja le a fordító, csak a célnyelvi helyesírási szabályok szerint módosít rajta.

A reáliák fordítására használatos eljárások közül a szótárkészítés során formai és kontextuális okokból nem alkalmazható a teljes kihagyás, a kompenzáció és a teljes átalakítás művelete.

5. Az ekvivalencia kérdése

Ezen a ponton szót kell ejteni a *szótári ekvivalencia* fogalmáról, illetve annak három alkategóriája közül a reáliákra vonatkozó típusáról, az *ekvivalenspótlókról*. Uzonyi (2006:117) a következő módon határozza meg a szótári ekvivalenciát: „a kétnyelvű szótár címszavaihoz rendelt célnyelvi szavakat jelöli, illetőleg ekvivalensek állnak a forrásnyelvi szintagmákkal (példákkal, kollokációkkal, frazeologizmusokkal) szemben is”. A reáliák non-ekvivalens lexika voltukból fakadóan nem rendelkeznek egyszavas ekvivalenssel, ezért csak ekvivalenspótló használatával adható meg a szótári ekvivalensük. Az ekvivalenspótló azonban nem fordítási ekvivalens, vagyis egy fordításba nem emelhető át módosítás nélkül,

viszont segít a szótár használójának, hogy megértse mit is jelent az adott reália, és ha fordítania kell, akkor kontextustól függően adaptálhassa a reália információtartalmát (Uzonyi 2006: 120).

6. Az alkalmazott fordítási műveletek

A következőkben az adatbázisom étel- és italneveivel illusztrálva mutatom be a fordítási műveleteket sajátosságait, használati lehetőségeit.

6.1. Betoldás

A betoldás ugyan a lehetséges megoldások közé tartozik, mégis csak kevés példát találtam rá, most kettőt szemléltetek. A *tokaji* ~ *Tokajin viini* 'tokaji bor' (JL) esetében a szerző egyszerűen betoldja a magyar forrásnyelvi beszélő által ismert implicit információt, hogy egy borfajtról van szó. Bár hozzá kell lenni, hogy a *tokaji bor* Finnországban is ismert, így ebben az esetben a szótár nem feltétlenül új információt közöl a finn célnyelvi beszélő számára, csupán verbalizálja azt. A második példában viszont a nyelvtani szerkezetek eltérését oldja fel egy betoldással: *paprikás csirke* ~ *paprikalla maustettu kananpoika* 'paprikával ízesített csirke' (NyI), egy jelző helyett, jelzős szerkezetet használ és a *paprika* eszközhatározóként jelenik meg.

6.2. Explicitáció

Az explicitáció általánosan igen gyakran használt megoldás, abból a nyilvánvaló okból, hogy ennek révén a szótárhasználó részletes információkat kap az adott étel vagy ital jellegéről, kinézetéről és alkotóelemeiről. Ráadásul emellett tájékozódhat az egészségügyi szempontból releváns allergénanyagokról (például diófélék) vagy egyéb, pl. vallási okból tiltott alapanyagokról is. Azonban szem előtt kell tartani, hogy az explicitáció során a reália ekvivalenspótlóját adjuk meg a szótárban és ne egy enciklopédikus definícióját. Nehéz feladat azonban a két megoldás közötti határ meghúzása.

lecsó ~ *vihreästä paprikasta, tomaatista ja sipulista tehty lämmin ruoka* 'zöldpaprikából, paradicsomból, hagymából készült meleg étel' (NyI)

aranygaluska ~ *lämpiminä tarjottuja saksanpähkinällä maustettuja pallomaisia leivospaloja vaniljakastikkeen kera* 'melegen felszolgált, dióval ízesített tésztagombócok vaníliaöntetettel' (PJ)

6.3. Generalizáció

A generalizáció alkalmazására számos sikeres példát találtam korpuszomban: *szaloncukor* ~ *joulukaramelli* 'karácsonyi apró édesség/cukorka' (JL), *szürkebarát* ~ *valkoviinilaji* 'fehérbor fajta' (PJ). Más esetekben viszont az explicitáció célravezetőbb lett volna, hiszen a magyar gasztronómia kiemelt fontosságú ételeiről van szó, így mindenképp indokolt a részletesebb leírás: pl. *halászlé* ~ *kalakeitto* 'halleves' (NyI, JL), *kalakeitto/-soppa* 'halleves' (PJ); *gulyásleves* ~ *lihakeitto* 'húsleves' (JL, PI); *húsleves/erőleves* ~ *(kirkas) lihaliemi* '(fényes) húsleves' (NyI) *lihaliemi/-keitto* 'húsleves' (JL) – így a gulyásleves és a húsleves fordítása egybeesik, holott két nagyon is különböző ételről van szó. Ez utóbbiak módosítási javaslatait lásd a 7.2. alpontban.

6.4. Adaptáció

Adaptáció során nem a forrásnyelvi étel- vagy italnevet fordítja le a célnyelvre a fordító, hanem a forrásnyelvi kultúrához tartozó ételt vagy italt próbálja megfeleltetni egy a célnyelvi gasztronómiában létező étellel vagy itallal, és annak a nevét helyettesíti be fordításként. A helyes adaptációhoz a fordítónak ismernie kell a forrásnyelvi és a célnyelvi kultúra gasztronómiáját is.

A *csalamádé* finn fordításaként a *pikkelssi* 'savanyúság, ecetben eltett zöldségfélék' (JL) jó választás, hiszen mindkettő aprított zöldségekből készített savanyúság, még ha nem is pontosan ugyanaz az összetételük. A *képviselőfánk* esetében a szó szerinti fordítás („edustajamunkki”) nem szolgált volna releváns információval a célnyelvi beszélő számára az adott étel mibenlétéről, azonban *tuulihattu* 'szélkalap' (JL, PI) kiváló ekvivalenspótlója, hiszen a két desszert alapja egy üreges tésztagömb, melyet vaníliáskrémrel töltenek meg.

6.5. Tükörfordítás

Mivel a reáliák esetében kétséges a tükörfordítás használatának sikeressége, így a szótárszerkesztők egyéni döntésétől függ, hogy milyen gyakorisággal alkalmazzák. Két típus figyelhető meg a tükörfordítások között, az első esetben az étel- vagy italnevet szó szerint kell értelmezni, így a tükörfordítás semmilyen gondot nem jelent: *cseresznyepálinka* ~ *kirsikkaviina* (NyI, PI), *almás rétes* ~ *omenastruudeli* (JL), *májás hurka* ~ *maksamakkara* (NyI, JL, PI). A második esetben azonban a szó szerinti értelmezés félrevezető és nem szolgál kellő információval a szótárhasználó számára: *madártej* ~ *linnunmaito* (JL), *császárhús* ~ *keisarinliha* (NyI), *aranygaluska* ~ *kultakokkare* (NyI). Ezek a fordítások önmagukban nem

használhatók, viszont mindegyik mellett található explicitáló fordítás is a szótárakban, így pedig a tükörfordítás már csak mint érdekesség szerepel, nem ez jelenti az értelmezés alapját.

Fontos még megemlíteni, hogy vannak olyan tükörfordítások, melyek már polgárjogot nyertek a célnyelvben az adott étel vagy ital (jelen esetben italok) általános ismertségének köszönhetően: *szürkebarát* ~ *harmaamunkki* (JL), *(egri) bikavér* ~ *Egerin häränveri* (PJ).

6.6. Transzliteráció

Transzliteráció során a forrásnyelvi alak, illetve annak célnyelvi helyesírás szerint módosított formája akkor használható, ha feltételezzük, hogy az adott étel vagy ital forrásnyelvi kultúraspecifikussága ellenére a célnyelvi kultúrában is ismert, nem szorul magyarázatra, pl. *pálinka* ~ *paalinka* (JL, PI), *gulyás* ~ *gulassi* (JL). A *gulyás* esetében annyi pontosítás szükséges, hogy valóban ismert maga az ételnév a finnek körében is, azonban az étel leves mivolta torzul, inkább húsos raguként vagy tokányként azonosítják.

6.7. Részleges kihagyás

A részleges kihagyás természetesen nem egy önálló fordítási művelet, valamilyen más művelettel kombinálódva adják meg az adott reália ekvivalenspótlóját. A tulajdonneveket (személy- és földrajzi nevek¹) vagy tulajdonnévből származtatott elemeket tartalmazó étel- és italnevek fordításakor jellegzetesen visszatérő technika, hogy ezeket az elemeket – szubjektív döntés alapján – kihagyja a fordító, míg az étel vagy ital fordítását explicitációval vagy generalizációval adja meg. Explicitáció például: *Tokaji aszúbor* ~ *kuivuneista viinirypäleistä valmistettu makea viini* 'töppedt szőlőből készített édes bor' (PJ), *kolozsvári káposzta* ~ *kaalilaatikko lihamakkaran kanssa* 'rakott káposzta kolbásszal' (NyI); a *kaalilaatikko* szó szerint káposztaládikót vagy -tepsit jelent; a *laatikko* bevett fordítása a rakott ételeknek. Generalizáció például: *Gundel palacsinta* ~ *suklaaohukaiset* 'csokoládés palacsinták' (NyI), *lacipecsenye* ~ *grillipihvi* 'grillezett hússzelet' (JL).

¹ Személyneveket tartalmazó ételnevekkel igen kevés szerző foglalkozott (G. Bogár 2004; Hajdú 2003: 80), holott a köznevesült személynevek nyelvünk igen érdekes szegmensét alkotják, fordításuk pedig szintén sok problémával jár.

7. Fordítási javaslatok

Vizsgált korpuszomban, a 263 vizsgált reália között 38 olyat találtam, mely valamilyen szempontból javításra szorul. Ezek javítása részben megoldható másik vizsgált szótárból való átemeléssel, másik részüknek viszont (23 esetben) magam alakítottam ki az általam leginkább megfelelőnek gondolt fordítását.

7.1. Átemelt fordítások

Ebben a fejezetben azon reáliák fordítását tárgyalom, melyek esetében a hibás alakot elég lenne felcserélni a korpuszomban szereplő, más szerzők által megadott fordítással.

almás rétes – Az *omenapiirakka* (NyI, PJ) és az *omenapiiras* (PJ) alakokat úgy vélem, célszerű lenne felcserélni az *omenastruudeli* (JL, VE) kifejezésre, ugyanis míg a *piirakka* tésztája egyáltalán nem hasonlít a rétestésztára, a *struudeli* leves szerkezetű.

barátfüle / derelye – Nyirkos ekvivalenspótló helyett már egy komplett definíciót ad meg ehhez az ételhez: (*ohuista, neliömäisistä, keitetyistä*) *taikinapaloista tehty leivos, joka on täytetty hillolla ja maustettu sokeroidulla korppujauheella* '(vékony, négyszögletes, főtt) tésztából készített sütemény, ami lekvárral van töltve és cukros zsemlemorzsával van ízesítve'. Ehelyett inkább Papp–Jakab megoldását támogatnám: *vedessä keitetty rahka- t. hillopiirakka* 'vízben főtt túrós vagy lekváros pirog'. Ha pedig tükörfordítással szeretnénk meg adni, akkor a *ystävän korva* (NyI) fordítás szintén nem helyes, hisz itt a *barát* 'szerzetes' értelemben szerepel az étel nevében, így a helyes szó szerinti fordítás *munkinkorva* (VE) lenne.

beigli – Ennek az ételnevek a legpontosabb leírását Kaurinkoski szakácskönyvében találtam: *unikonsiemenillä tai pähkinällä täytetty, hiivalla nostatettu leivonnaanainen on unkarilaisten jouluajälkiruoka* 'mákkal vagy dióval töltött, élesztővel kelesztett tésztafeléség, a magyarok karácsonyi desszertje'. Ez viszont már túl részletes leírás ahhoz, hogy a *beigli* szótári ekvivalenspótlója legyen, a transliteráció (*beigli*) (KK), pedig épp az ellenkező okból, az információhiány miatt nem elégséges. Papp–Jakab szótárának fordításából a *beigli*-t meghatározó töltelék hiányzik: *rullalle kierretty (joulu) pulla* 'feltekert (karácsonyi) kalács'. Véleményem szerint a legjobb megoldást Nyirkos fordítása adná: *saksanpähkinöillä t. unikonsiemenillä täytetty piirakka* 'dióval vagy mákkal töltött pirog', azzal a módosítással, hogy a Vuojala által használt *joulurulla* 'karácsonyi tekercs' kerülne a *piirakka* megnevezés helyére.

diós metélt – Lévén, hogy Finnországban az ilyen típusú tésztaételek ismeretlenek, így indokoltnak tartom a Nyirkos által meg adott igen részletes ekvivalenspótlót:

taikinasuikaleista valmistettu, keitetty ruoka, joka on maustettu sokeroidulla saksanpähkinällä 'tésztacsíkokból készített, főtt étel, amit cukorral és dióval ízesítenek'. Ellenben a Jakab és a Papp–Jakab szótárakban egyaránt 'dióval ízesített tészta desszertként' – *pähkinällä maustettu pastajälkiruoka* (JL), *pähkinällä maustettu makaronijälkiruoka* (PJ) – van fordítva, mely nem helytálló, hiszen nem desszetről van szó. A *pähkinäpasta* 'diós tészta' (VE) fordítás szótárban, a hozzávalók leírása nélkül azért nem alkalmazható, mert a finnek ez alapján inkább egy sós ételre gondolnának.

dobostorta – A Papp–Jakab szótárnak explicitációs fordításának és Kaurinkoski szakácskönyvének tükörfordításának kombinációja adná a szerintem legmegfelelőbb szótári ekvivalenciapótlót: *Dobosin kakku* 'dobostorta'(KK) és *(poltetulla sokerilla kuorrutettu) suklaakakku* '(égetett cukorral bevont) csokoládétorta' (PJ).

Gundel palacsinta – Az alábbi fordítások *suklaaohukaiset* 'csokoládés palacsinta' (NyI) és *ohukaiset gundelin tapaan* 'palacsinták Gundel módra' (VE) azért pontatlanok, mert valójában egy dióval töltött és csokoládéöntettel tálalt édességről van szó. (Fontos szempont az is, hogy a dió ráadásul allergén anyag, így egészségügyi okokból is szükséges lenne, hogy belekerüljön a fordításba.) Emiatt G. Bogár Edit (2011: 40) fordítását javaslom: *pannukakku Gundelin tapaan (saksanpähkinällä täytettynä, suklaakastikkeessa)* 'palacsinta Gundel módra (dióval töltve, csokoládé-öntettel)'.

káposztás rétes – Ez az étel ugyan csak egyedül Papp–Jakab szótárában szerepel, mint *kaalipiirakka*, így közvetlenül nem emelhető át egy másik forrásból a helyes alak, azonban a különféle rétesek fordításának javítása alapján, itt is a *struudeli* alak használata lenne a legmegfelelőbb.

körözött – Szótári adatot ugyan nem találtam a körözött fordítására, viszont a szakácskönyvek szolgáltak megoldási variációkkal. Voujala *rahkalevite* 'túró nyújtás' ekvivalenspótlót alkalmazza, mely nyelviileg értelmezhetetlen. Ellenben Kaurinkoski *paprika-rahkatahnaa* 'paprikás túrókrém' fordítása szótárban is alkalmazható lenne.

madártej – Jakab tükörfordítás és explicitációs kettős megoldását tartanám célszerűnek az összes szótárban: *"linnunmaito"; vaniljakastike ja keitetty valkuaisvaahto* 'madártej; vaníliaöntet és főtt tojásfehérjehab'.

mákos rétes – Erre az ételre is csak egy adatot találtam: *unikonsiemenillä täytetty piirakka* 'mákkal töltött pirog' (NyI). Javítása a *káposztás rétes*hez hasonlóan itt is *struudeli* lenne.

meggyes rétes – Az analógia alapján, a rétes *piirakkaként* megfeleltetése helyett *hapankirsikkapiirakka* (NyI), a *hapankirsikkastruudeli* (VE) pontosabb fordítás.

pogácsa – Tekintettel arra, hogy a finn gasztronómiában nem tudjuk mivel párhuzamba állítani a pogácsát, Nyirkos explicitációs fordítása tűnik a leginkább jónak: (*rasvaisesta taikinasta valmisteettu, pyöreä*) *suolainen leivos* '(olajos tésztából készített kerek) sós sütemény'. A többi fordítás túl általános: *suolainen napostelunappi* 'sós nassolnivaló' (JL); (*rasvataikina*) *kakkara* '(hájastészta) aprósütemény' (PJ) és *olutluistin* 'sörkorcsolya' (VE).

rakott burgonya – Még ha a rakott ételek *laatikko*-ként való fordítása már bevett gyakorlat, itt mégsem elég a *perunalaatikko* 'rakott burgonya' (VE) fordítás. Jelen esetben ez nem tükörfordításnak minősülne, hanem adaptációnak, hiszen a finn gasztronómiában létező ételről van szó, *perunalaatikko*-ban azonban csak burgonya van és besamel nélkül készül, míg a magyar receptben szerepel tojás, kolbász és tejföl. Ezekből következik, hogy Nyirkos fordítását kellene használni: *perunalaatikko (munan ja lihamakkaran kanssa)* 'rakott burgonya (tojással és kolbásszal)'.

rétes – Mivel a szótárakban (NyI, PI) a *rétes* és különböző ízesített típusok külön szócikkben szerepelnek, én is külön kezelem őket, még ha ugyanazt a hibát tartalmazzák is, vagyis *piirakkáról* beszélnek – (*hillo-, hedelmä*)*piirakka* (NyI); (*voitaikina*) *piirakka* (PJ) – *struudeli* helyett, ahogy azt az újabb kiadású szakácskönyvek (VE, KK) is teszik.

túrós rétes – *Rahkapiirakka* (JL) helyett helyesebb lenne a *rahkastruudeli* (VE) kifejezés.

7.2. Saját fordítási javaslatok

Ebbe a kategóriába azok az alakok kerültek, melyekre egyik forrásban sem találtam megfelelő fordítást, így saját fordítási javaslatokat ajánlok.

csöröge(fánk) / forgácsfánk² – Ezeket a fordításokat azonban nem tartom kellőképpen informatívnak: *pikkumunkki* 'kis fánk' (NyI), *pitkulainen munkki* 'hosszúkás fánk' (JL), *lastumainen pikkumunkki* 'chipsszerű kis fánk' (PJ). Explicitációs fordítást javasolnék: *neljäkäs-muotoinen, ohut karnevaali munkki* 'rombusz alakú, vékony farsangi fánk'.

darázsészek – A fordítás során a fordító szubjektív döntésétől függ, hogy milyen átváltási műveletet alkalmaz, Papp–Jakab például generalizációt használt: *pähkinäleivonnainen* 'diós süteményféle'. Általános értelemben visszaadja, milyen ételről van szó, így nem is feltétlenül szükséges a fordítás bármiféle korrekció. A szubjektivitás elve alapján azonban hiányolom a sütemény alapjának meghatározását, vagyis a *pähkinällä maustettu*

² Nyirkos szótárában szerepel a *forgácsfánk* elnevezés is, mely visszaatal a *csörögé*-re.

taikinakääröistä valmistettu leivos 'dióval ízesített tésztatekercsekből készített sütemény' fordítást javaslok.

farsangi fáánk – Nyirkos párhuzamot igyekszik vonni a húshagyó keddi hagyományos finn desszerttel, a *laskiaispullával*, így a *(laskiais) munkki* '(húshagyó keddi) fáánk' kifejezést adja meg a *farsangi fáánk* fordításaként. Azonban ez helytelen adaptáció, ugyanis a *laskiaispulla* kelt tésztájú gömb alakú sütemény, amit kettévágnak és tejszínhabbal és mandulakrémmel vagy lekvárral töltenek meg. A javaslatom: *(hillolla täytetty) donitsi* '(lekvárral töltött) fáánk'. Azért az angol *doughnut* 'fánk' elfinnesült alakját, a *donitsit* választottam a *munkki* 'fánk' helyett, mert a *munkki* bármilyen alakú fáánk lehet, ellenben a *donitsi* viszonylag nagy, kerek fáánk, így alakja szempontjából is közelebb áll a magyar *farsangi fáánkhoz*.

gulyás és gulyásleves – A Jakab és a Papp–Jakab szótár külön szócikken foglalkozik a *gulyás*-sal és a *gulyásleves*-sel, és más technikával fordítja, holott egy azon ételről van szó. A *gulyás* esetében transliterációs megoldásokat találtam: *gulassi* (JL) *gulašši* (PJ), mely valószínűleg a *gulyás* nemzetközileg is ismert volta motivált, így ez nem igényel javítást. Ellenben a *gulyásleves* esetében, már explicitációs és generalizáló fordításokat találunk a szótárakban: *lihakeitto, jossa on (keitettyä) nypittyjä taikinakokkareita* 'húsleves, amiben (főtt) csepegtetett téstagombócok vannak'(NyI); illetve: *lihakeitto* 'húsleves' (JL, PJ). A generalizáló fordítás azonban azért nem helyes, mert *húsleves* egy a *gulyásleves*-től különböző étel megnevezése. (A *húslevesre* adott fordítási javaslatokat lásd lentebb.) A szakácskönyvekben pedig transliterációs és tükörfordítás kombinációja szerepel: *gulassikeitto* (VE), *gulassi-keitto* (KK). Egyetértek az explicitációs fordítás használatával, azonban jellegzetes, magyaros, paprikás fűszerezésre mindenképp ki kellene térni, ezért a javaslatom: *lihasta ja vihanneksista valmistettu, paprikalla maustettu keitto taikinakokkareiden kanssa* 'húsból és zöldségekből készített, paprikával ízesített leves galuskával'.

hájas tészta – Papp–Jakab helytelen adaptációt alkalmaz, hiszen a *(joulu) torttu* '(karácsonyi) tortácska' egy olyan karácsonyi sütemény, mely vajastésztából készül, hagyományosan csillag alakú és szilvalekvárral töltik meg. A *hájas tészta* viszont egy tésztafajta, ami bármilyen alakú, sós vagy édes töltelékű is lehet. Így ekvivalenspótlóként az *ihra lehtitaikina* 'hájas leveles tészta' kifejezést javasolnám. Azért választottam a *lehtitaikina* 'leveles tészta' konkrétabb megoldást a tükörfordítással megadható *taikina* 'tészta' helyett, mivel Finnországban a *hájas tészta* nem ismert tészta típus.

halászlé – A szótárakban talált ekvivalenspótlók mind generalizáló fordítások: *kalakeitto* 'halleves' (NyI, JL), *kalakeitto/ -soppa* 'halleves' (PJ), melyek véleményem szerint nem kellően informatív, hiszen az egyik legjellegzetesebb magyar levesfajtáról van szó, így szükség lenne a részletesebb leírásra. Azt is figyelembe kell venni, hogy célnyelvi kultúra jelen esetben finn, amelynek gasztronómiájából adóan szerteágazóbb asszociációkat jelent egy halleves, de elsősorban tejes vagy tejszínes hallevesre fognak gondolni, semmint paprikásra. Ezen okokból explicitációs fordítást javasolnék: *paprikalla ja sipulilla maustettu, etenkin karpista tai monnista valmistettu kalakeitto* 'paprikával és vöröshagymával ízesített, főként pontyból vagy harcsából készült halleves'.

Vuojala szakácskönyvében *unkarilainen kalakeitto* 'magyar halleves' szerepel, mely a hozzávalók listájával, a recepttel és képpel együtt minden információt megad az ételről, így nem szükséges magát az elnevezést ezekkel terhelni. Szótárban azonban ezt a megoldást nem lehet alkalmazni.

húsleves / erőleves – Akárcsak előbb a *halászlé* esetében, tradicionális jellegéből adódóan a *húsleves* is részletesebb bemutatást érdemelne. A szótárakban tükörfordítást alkalmaztak a szerzők: *lihaliemi/-keitto* 'húslé/-leves' (JL), illetve Nyirkos még a betoldás műveletét is: *(kirkas) lihaliemi* '(fényes) húsleves' (NyI), Javaslatom: *lihasta ja vihanneksista valmistettu keitto keittotaikinaiden kanssa* 'húsból, zöldségekből készített leves levestésztával'.

A szakácskönyvek megoldásai ismét csak elfogadhatóak az adott műfajban, viszont szótárba nem emelhetők át: *unkarilainen lihakeitto* 'magyar húsleves' (VE), *lihaliemi* 'húsleves' (KK).

lángos – A *lángos* egyike azoknak a hungarikum ételeknek, melyeket különösen nehéz lefordítani, hiszen még csak hasonló sincs a célkultúrában. A szótárak fánkhoz hasonlítják: *suolamunkki; litteä munkki* 'sós fánk; lapos fánk' (JL), *suola / litteä munkki (leivonnainen)* 'sós/ lapos fánk (péksütemény)' (PJ); Vuojala szakácskönyvében pedig érdekes szóalkotást találunk: *liekkileipänen* 'lángkenyérféleség'. A célnyelvi beszélő ezek alapján azonban nem kerül közelebb a *lángos* értelmezéséhez. Ezért a következő megoldást tanácsolom: *öljyssä uppopaistettu hiivataikinalettu, jonka päälle laitetaan esim. juustoa, valkosipulia* 'olajban sültött keltészta-lepény, amire pl. sajtot, fokhagymát tesznek'.

máglyarakás – Nyirkos igen részletes leírását adja ennek a desszertnek: *maidossa liotetuista sämpylöistä valmistettu, uunissa paistettu hilloleivos* 'tejben áztatott zsemléből készített, sütőben sültött lekváros sütemény'. Azonban az egyik lényeges alkotóelem, az *alma*, mégis

kimaradt, így ennek betoldását javaslom: *maidossa liotetuista sämpylöistä ja omenoista valmistettu, uunissa paistettu hilloleivos* 'tejben áztatott zsemléből és almából készített, sütőben sült lekváros sütemény'.

mákos tészta – A mák finn fordítása *unikko*, mely egyben pipacsot is jelent. A fordítás során viszont még két kulturális jellegzetességet figyelembe kell venni. Egyrészt, hogy Finnországban szinte egyáltalán nem fogyasztanak mákot, vagy csak mint dekoráció használják a péksütemények tetején. Másrészt pedig, nincs olyan finn háztartás, ahol ne találkozhatnánk a finn designermárkának, a Marimekko-nak, a jellegzetes *unikko* 'pipacs' mintás szöveteivel vagy tárgyaival. Így pedig, ha a mákot egyszerűen *unikko*-ként fordítjuk, a finn szótárhasználó inkább pipacsra, mint sem mákra fog asszociálni. Ezért se támogatom Vuojala *unikkopasta* 'mák/pipacstészta' fordítását. Egy minimális betoldással viszont elejét vehetjük a félreértésnek: *unikonsiemenienpasta* 'mákszemes tészta'. Szótári szócikkbe viszont *diós metélt* fordításának analógiája alapján a *taikinasuikaleista valmistettu, keitetty ruoka, joka on maustettu sokeroitulla unikonsiemenillä* 'tésztacsikokból készített, főtt étel, amit cukorral és mákkal ízesítenek' megoldást javasolnám.

marhahús vadasan – Nyirkos generalizáló fordítást ad meg: *marinoitu naudanliha* 'pácolt marhahús', mely túl általános eredményt ad. Mivel Nyirkos szótárában szerepel a *vadas mártás* címszó, ahol igen részletes explicitáló ekvivalenspótlóját találjuk ennek a mártásnak³, így úgy vélem, elegendő, viszont szükséges lenne erre a címszóra visszautalni (→ *vadas mártás*), hiszen a *marinoitu* 'pácolt' jelző tág asszociációs lehetőségeket ad.

paprikás krumpli – Nyirkos fordítása: *paprikalla maustettu perunakeitto* 'paprikával ízesített krumplileves' helyes, hiszen nem levesről van szó. Bár a finnek leves-felfogása eltér a magyar leves-felfogástól (a finn levesekben ugyanis az alkotóelemek aránya sokkal nagyobb, mint a léé, lényegesen sűrűbbek tehát), de még így sem fordítható a *paprikás krumpli* levesként.

Kaurinkosi *peruna-makkarapata* 'krumpli-kolbász egytálétel' fordítása megtévesztően azt sugallja, hogy ugyanolyan arányban van ebben az ételben krumpli és kolbász, ráadásul a paprikára nem is tesz utalást. Így szakácskönyvbe inkább Papp–Jakab tükörfordítással

³ *Vadas mártás* ~ *vihanneksista ja sipulista valmistettu, vahvasti (etikalla, sinapilla, mustapippurilla, suolalla ja meiramilla) maustettu kastike* 'zöldségekből, hagymából készült, (ecettel, mustárral, borssal, sóval, majoránnával) erősen ízesített mártás' (NyI)

megadott *paprika-peruna* megoldását javasolnám, míg szótárba egy újabb explicitációt: *paprikalla maustettu perunapata makkaran kera* 'paprikás krumplis egytálétel kolbásszal'.

somló galuska – Az explicitációs fordítást nem lehet megkerülni ennél a desszertnél sem.

Nyirkos megoldása azonban mégsem kellően körültekintő: *suklaa- ja vaahtokermalla maustettu, paistetut nelikulmaiset leivonnaiset* 'csokoládékrémmel és tejszínhabbal ízesített, sült négyszögletes sütemény', hiszen kihagy jellemző hozzávalókat, viszont az egyáltalán nem meghatározó négyszögletes alakot beleteszi. Javaslatom: *sokerikakusta, rusinoista, saksanpäkinästä valmisettu jälkiruoka suklaa- ja vaniljakastikkeen kera* 'piskótából, mazsolából, dióból, csokoládé- és vaníliakrémből összeállított desszert'.

A transliterációs megoldás – *somlon galuskat* (VE) – véleményem szerint csak szakácskönyvben fogadható el.

szaloncukor – A szótárakban generalizáló fordítások találhatók: *joulukaramelli* 'karácsonyi édesség / cukorka' (JL), *karamelli* 'édesség / cukorka' (PJ). Jakab helyesen toldotta be a karácsonyi jelzőt, hiszen a célkultúra számára ismeretlen ezen édesség ünnepi jellege. A csokoládébevonat betoldásával tenném konkrétabbá a fordítást: *suklaalla päällystetty joulukaramelli*.

szarvashús vadasan – Ugyan csak generalizáló fordítás: *marinoitu hirvenliha* (NyI), a *marhahús vadasan* kifejezés fordításához fűzött megjegyzéseim ebben az esetben is érvényesek.

pörkölt – Egy szótárban nemcsak az fontos, hogy egy szócikk helyes célnyelvi megfelelőjét adja meg az adott kifejezésnek, hanem a szócikkek közötti következetesség is szükséges. Nyirkos szótárában ez egyértelműen hiányzik a *pörkölt*, illetve a különböző változatainak fordításainál.

A Nyirkos-féle szótárban szereplő szócikkek

pörkölt ~ muhennos; (*läh*) *lihahöystö* 'raguféleség, (kb) húragu'

birkapörkölt ~ lammasmuhennos 'birkaraguféleség'

borjúpörkölt ~ *paprikalla maustettu vasikanmuhennos* 'paprikával ízesített borjúraguféleség'

csülökpörkölt ~ *paprikalla maustettu siansorkkamuhennos* 'paprikával ízesített sertéslábraguféleség'

körömpörkölt ~ *sian sorkkien ympärillä olevasta lihasta valmistettu muhennos* 'a sertés körme körüli húsból készített raguféleség'

marhapörkölt ~ *vatkuli* 'kb. marharagu'

pacalpörkölt ~ *pötsistä valmistettu ruokalaji* 'pacalból készített fogás'

sertéspörkölt ~ (*läh*) *sianlihahöystö*; *sianlihamuhennos* '(kb) sertéshúragu; sertéshúraguféleség'

A másik két szótár már igen következetes, csak éppen következetesen rossz ekvivalenspótlót alkalmaznak.

A Jakab-szótár szócikkei

pörkölt ~ *palapaisti jossa on paprikaa* 'hússzelet, amiben paprika van'

borjúpörkölt ~ *vasikanpalapaisti* 'borjúhússzelet'

marhapörkölt ~ *palapihvi* 'hússzelet'

sertéspörkölt ~ *porsaan palapaisti* 'sertéshússzelet'

A Papp–Jakab szótár szócikkei

pörkölt ~ *palapihvi*; *lihamuhennos*/ *-höystö* 'hússzelet; raguféleség, húragu'

borjúpörkölt ~ (*paprikalla maustettu*) *vasikanpalapihvi* '(paprikával ízesített) borjúhússzelet'

marhapörkölt ~ *palapihvi* 'hússzelet'

sertéspörkölt ~ *sianlihagulašši* 'sertéshúsgulyás'

Szakácskönyvek (referenciaként)

Kaurinkoski generalizációt alkalmaz – *pörkölt* ~ *lihapata*, *hirvipata* –, míg Vuojala transliterációt – *pörkölt* – és részleges kihagyást – *vaddisznópörkölt vörösborral* ~ *villisikaa punaviinissä* 'vaddisznó vörösborban'. A műfaji kereteknek köszönhetően mindegyik megengedhető.

Véleményem szerint a *pörkölt* címszó alatt szerepelnie kellene egy explicitációs fordításnak, pl. *paprikalla maustettu lihamuhennos* 'paprikával ízesített raguféleség', a különböző típusoknál elegendő a generalizáló fordítás (pl.: *birkapörkölt* ~ *lammasmuhennos*), azonban vissza kellene utalni a *pörkölt* címszóra (→*pörkölt*). Egyedül a *körömpörkölt* esetében indokolt az explicitáció, hiszen félreértéshez vezetne a *sorkkamuhennos* tükörfordítás.

Végül annyit mindenképpen meg kell jegyezni, hogy a *pörkölt gulašši*-ként való fordítása kifejezetten kerülendő, hiszen igaz ugyan, hogy a nemzetközi köztudatban a *pörkölt* és a *gulyás* elnevezések gyakran egy ételt takarnak, viszont a szótárnak épp az lenne a feladata, hogy az effajta keveredéseket tisztázza.

8. Összegzés

Mint láthattuk, a fordítók / szótárkészítők többféle fordítási műveletet (betoldás, explicitáció, generalizáció, adaptáció, tükörfordítás és transliteráció) alkalmaznak a reália típusú étel- és italnevek átültetése során, változó sikerrel. Szótárakról függően is eltérő tendenciák mutatkoznak a preferált műveletek között. Nyirkos István szótárában nagy arányban találunk explicitációs fordításokat, míg Jakab László inkább tükörfordításokat használ, a Papp–Jakab szótárban pedig az egyes típusok vegyesen szerepelnek, nincs igazán kiugró művelet.

Természetesen nem beszélhetünk abszolút megoldásokról, egy adott étel- vagy italneveket különböző műveletekkel is le lehet „helyesen” fordítani a fordítás felhasználásától és célközönségétől függően. Az elemzett példákban azonban, úgy vélem, kitűnik, hogy szótárak készítése során az explicitációs fordítások a legeredményesebbek – még ha számos helyen kiegészítésre is szorulnának –, hiszen ezek adják a legtöbb információt a célnyelvi személy számára. Mérlegelni kell azonban, hogy egy általános szótár keretein belül mennyire lehet részletes meghatározást megadni, a pontosságot szem előtt tartva, azonban nem átlépve a lexikon vagy a szakácskönyv műfajába.

Épp ezen okból tűztem ki tanulmányom végcéljaként egy tematikus adatbázis és / vagy szótár összeállítását, mely részletesebb fordításoknak, sőt akár fordításvariációknak adna teret. Segítségére lehetne mind a nyelvtanulóknak, mind a Magyarországra érkező cserediákoknak, mind pedig a turistáknak, hogy könnyebben tájékozódhassanak a magyar gasztronómiában, a hétköznapi élet különböző helyzeteiben (bevásárlás, éttermi ebéd/vacsora, vendégség, menza stb.), és szövegek, filmek értelmezésében egyaránt.

Angol, francia, német, olasz nyelvekről magyarra, illetve magyarról ezen nyelvekre már léteznek gasztronómiai szótárak a Grimm Könyvkiadó gondozásában a Szakmai szókinsz szótársorozat részeként, finn–magyar és magyar–finn viszonylatban viszont nincs ilyen, így a maga nemében hiánypótló művet szeretnék létrehozni.

Munkám következő lépése során az eddig összegyűjtött és korrekciós javaslatokkal ellátott szóanyagomat további szótárak, szakácskönyvek, étlapok és online források elemzésével kívánom összevetni és bővíteni a minél teljesebb és pontosabb lista összeállításának érdekében.

Források

Szótárak

NyI = Nyirkos István 2009: Uusi suomi–unkari–suomi taskusanakirja. 5., javított kiadás.

Werner Söderstöm Osakeyhtiö, Helsinki.

JL = Jakab László 2013: Magyar–finn diákszótár. Akadémia Kiadó, Budapest.

PI = Papp István – Jakab László 1993: Magyar–finn szótár. Második kiadás. Akadémiai Kiadó, Budapest.

Szakácskönyvek

KK = Kaurinkoski, Kaarina 2003: Unkarilainen keittokirja. Rakennusalan kustantajat RAK, Helsinki.

VE = Vuojala, Eszter 2003: Unkarilaisten vieraana: unkarilainen keittokirja ja viiniopas / [ruokatekstit:] Eszter Vuojala; [viinitekstit:] Tuomo Molander; [runojen suomennos:] Kari Sallamaa, Taifuuni, Helsinki.

Irodalom

G. Bogár Edit 2004: Személynevet tartalmazó ételneveinkről. In: Ladányi Mária – Dér Csilla – Hattyár Helga (szerk.), „...még onnét is eljutni túlra...”. Nyelvészeti és irodalmi tanulmányok Horváth Katalin tiszteletére. Tinta Könyvkiadó, Budapest. 194–201.

G. Bogár Edit 2011: Magyar–finn gasztrotranszláció. In: Folia Uralica Debreceniensia 18: 35–42.

Catford, John Cunnison 1965: A Linguistic Theory of Translation. Oxford University Press, London.

Chesterman, Andrew 1997: Memes of Translation. The spread of ideas in translation theory. Benjamins, Amsterdam.

Forgács Erzsébet 2004: Reáliák és fordításuk Garaczi László műveiben. Fordítástudomány 6/2: 38–57.

Hajdú Mihály 2003: Általános és magyar névtan. Osiris Kiadó, Budapest.

Helbig, Gerhard et al. 2001: Deutsch als Fremdsprache. De Gruyter, Berlin – New York.

Heltai Pál 1990/2001: Fordítás az angol nyelvvizsgán. Elektro-Coop Kiadóiroda, Budapest.

Honti Enikő 2011: A reáliák fordítása. In: Horváthné Molnár Katalin – Sciacovelli, Antonio Donato (szerk.), 2011. Az alkalmazott nyelvészet regionális és globális szerepe. A XXI.

- Magyar Alkalmazott Nyelvészeti Kongresszus előadásai. Vol. 8. MANyE – NyME, Budapest – Szombathely – Sopron. 293–298.
- Kade, Otto 1968: Zufall und Gesetzmäßigkeit in der Übersetzung. In: Neubert, Albrecht (szerk.), Beihefte zur Zeitschrift Fremdsprachen I. Verl. Enzyklopädie, Leipzig.
- Katan, David 1999: Translating Cultures. An Introduction for Translators, Interpreters and Mediators. St. Jerome Publishing, Manchester.
- Klaudy Kinga 1997: A fordítás elmélete és gyakorlata. Scholastica Kiadó, Budapest.
- Klaudy Kinga 1999: Bevezetés a fordítás elméletébe. Scholastica Kiadó, Budapest.
- Lendvai Endre 2005: Reáliafelfogások napjaink magyar fordításelméletében, In: Dobos Csilla – Kis Ádám – Lengyel Zsolt – Székely Gábor – Tóth Szergej (szerk.), „Mindent fordítunk, és mindenki fordít.” Értékek teremtése és közvetítése a nyelvészetben, SZAK Kiadó, Bicske. 67–71.
- Lossau, Norbert 1993: Die deutschen Petőfi-Übersetzungen. Ungarische Realienbezeichnungen im sprachlich-kulturellen Vergleich. Peter Lang Verlag, Frankfurt.
- Maticsák Sándor – Laihonen, Petteri 2011: Milestones in the History of Hungarian/Finnish Bilingual Lexicography. In: Fábián Zsuzsanna (szerk.), Hungarian Lexicography 1. Bilingual Dictionaries. Lexikográfiai Füzetek 5. Akadémiai Kiadó, Budapest. 199–226.
- Maticsák Sándor – Laihonen, Petteri 2014: Fejezetek a finn–magyar lexikográfia történetéből. In: Maticsák Sándor – Tóth Anikó Nikolett – Petteri Laihonen, Rokon nyelveink szótárai. Tinta Könyvkiadó, Budapest. 193–234.
- Mujzer-Varga Krisztina 2007: A reáliafogalom változásai és változatai. Fordítástudomány 9/2: 55–84.
- Newmark, Peter 1988: A Textbook of Translation. Prentice Hall International, New York.
- Papp Nándor 2004: Terminológia és reáliák (különös tekintettel nemzetközi szervezetek, rövidítések angol–magyar fordítási kérdéseire) In: Dróth Júlia (szerk.), Szaknyelv és szakfordítás. Szent István Egyetem Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar, Gödöllő. 79–91.
- Simigné Fenyő Sarolta 2006: A fordítás mint közvetítés. Stúdium Rendezvények és Nyelvtanfolyamok, Miskolc.
- Takács Boróka 2014: A lefordíthatatlan fordítása – Magyar étel- és italnevek finn és észt fordításai. In: Maticsák Sándor (szerk.) Folia Uralica Debreceniensia 21. Debreceni Egyetem Finnugor Nyelvtudományi Tanszék. Debrecen. 141–156.
- Tellinger, Dusan 2003: A reáliák fordítása a fordító kompetenciája szemszögéből. Fordítástudomány 5/2: 58–70.

- Telling, Dusan 2007: A kultúra szerepe a fordításban (a fordító kulturális kompetenciája szemszögéből). In: Horváth Zita (szerk.), Publicationes Universitatis Miskolcensis, Sectio Philosophica, XII/1. Miskolc. 15–22.
- Tommola, Hannu 1992: 'Banja' and 'bejsbol' in Finnish context: making a dictionary of realia. In: Tommola et al. (szerk.) Studia translologica. Ser. A. Vol. 2. Tampere University Press. Tampere. 549–560.
- Uzonyi Pál 2006: A forrásnyelvi és célnyelvi adatok ekvivalenciájának nehézségeiről. In: Magay Tamás (szerk.), Szótárak és használóik. Lexikográfiai füzetek 2. Akadémia Kiadó, Budapest. 117–129.
- Valló Zsuzsanna 2000: A fordítás pragmatikai dimenziói és a kulturális reáliák. Fordítástudomány 2/1: 34–49.
- Valló Zsuzsanna 2002: „Honosított” angol drámák a színpadon. Pressió Kft., Budapest.
- Veresné Valentinyi Klára 2008: Explicitáció vizsgálata blattolt szövegeknél. Dróth Júlia (szerk.), Szaknyelv és szakfordítás. Szent István Egyetem Gazdaság- és Társadalomtudományi Kar, Gödöllő. 7–13.
- Vermes Albert 2004: A relevancia-elmélet alkalmazása a kultúra-specifikus kifejezések fordításának vizsgálatában. Fordítástudomány VI/2: 5–17.
- Vinay, Jean-Paul – Darbelnet, Jean 1958: Stylistique comparée du français et de l'anglais. Méthode de traduction. Didier, London – Toronto – Paris.

Mellékletek

Magyar-finn étel- és italnév adatbázis

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
1.	(Tokaji) aszú(bor)	(kuivuneista, rypistyneistä viinirypäleistä valmistettu) (Tokajin) makea viini	jalohomeinen makea vanha Tokajin viini	makea vanha Tokajin viini kuivuneista viinirypäleistä valmistettu makea viini vanha valioviini	Tokaji Aszu - jälkiruokaviini	
2.	almás béles			omenapiiras/ torttu		
3.	almás rétes	omenapiirakka	omenastruudeli	omenapiiras omenapiirakka	omenastruudeli	
4.	angolna fehér borban				ankerias valkoviinissä	
5.	aranygaluska	lämpiminä tarjotut, saksanpähkinällä maustetut pallomaiset leivospalat vanilja- t. viinikastikkeen kanssa; ”kultakokkare”		(lämpiminä tarjottuja saksanpähkinällä maustettuja pallomaisia leivospaloja vaniljakastikkeen kera) ”kultakokkare”		
6.	babgulyás	papukeitto naudan t. sianlihan kanssa	papugulassi	papukeitto lihan kera	papu-gulassi	
7.	bakonyi sertésszelet	Bakonyin sianpaisti paprikalla ja smetanalla maustetun sienikastikkeen kanssa			siankyljys Bakonyin tapaan	

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
8.	barackos gombóc				aprikkosipallerot	
9.	barackos lepény				aprikoosipiirakka	
10.	barackpálinka	aprikoosiviina		aprikoosiviina		
11.	barátfüle/derelye	(ohuista, neliömäisistä, keitetyistä) taikinapaloista tehty leivos, joka on täytetty hillolla ja maustettu sokeroidulla korppujauheella; ystävän korva		vedessä keitetty rahka- t. hillopiirakka	munkinkorvat	
12.	bécsi szelet	wieninleike	wieninleike	wieninleike		
13.	becsinált leves	vihanneskeitto vasikan- t. kananpojan lihan kanssa				
14.	beigli	saksanpähkinöillä t. unikonsiemenillä täytetty piirakka		täytetty rullalle kierretty (joulu) pulla	joulurulla	beigli unikonsiemenillä tai pähkinällä täytetty, hiivalla nostatettu leivonnainen on unkarilaisten joulujälkiruoka
15.	béles			(umpikuorinen) piiras		
16.	betyár gulyás				rosvogulassi	
17.	bicskanyitogató (bor)			hyvin hapan viini		

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
18.	bikavér (egri)			Egerin häränveri, egeriläinen punaviini		
				häränveri (väkevä punaviini)		
19.	birkagulyás			lammasgulašši		
20.	birkapörkölt	lammasmuhennos				
21.	birsalmasajt			kvittenimarmelaati		
22.	bográcsgulyás	kattilasta tarjottu paprikalla maustettu lihakeitto	avotuella padassa valmistettu gulassi	avotulella padassa valmistettu gulašši		
				paprikalla runsaasti maustettu lihakeitto		
23.	borjúpörkölt	paprikalla maustettu vasikanmuhennos	vasikanpalapaisti	(paprikalla maustettu) vasikanpalapihvi		
24.	brassói aprópecsenye				sianliha brasson tapaan	
25.	bukta		täytetty pulla			
26.	bundapálinka			sikuna pontikka		
27.	bundásalma					omena turkissa
28.	burgonyametélt			(keitetystä perunoista ja vehnäjauhoista valmistetut) lankamakaronit		
29.	cérnametélt			lankamainen makaroni	nauhamakaroni	
30.	cigánypecsenye			(rasvainen, ruskeaksi paistettu) sianpaisti		

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
31.	csalamádé		pikkelssi	sekavihannessalaatti, pikkelsi (vihantarehuna käytetty) maissi		vihannespikkelsi
32.	császárhús/szalonna	lihasuikaleita sisältävä paksu savutettu pekoni keisarinliha	pekoni	savustettu silava		
33.	császármorzsa			ohukaistaikinasta / annasuurimoista tehty ruokalaji		
34.	császárszemle			sämpylä(laji)		
35.	cseresznyepálinka	kirsikkaviina		kirsikkaviina		
36.	csigatészta		kierrepasta (keittoon)	kierukkamaiset taikinatangot (liemen)		
37.	csikóstokány				"hevospaimenen tokány"	
38.	csipetke	(vatkatusta taikinasta tehty, keitetty, nypitty) taikinakokkare	pieniä jauhoista ja munasta valmistettuja nuudeleita		revitty	
39.	csirkepaprikás	paprikalla maustettu kananpoika		paprikakananpoika		
40.	csöröge / forgácsfánk	pikkumunkki	pitkulainen munkki	lastumainen pikkumunkki		
41.	csuka tejfeles tormával				hauki kermaviili- piparjuurikastikkeessa	

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
42.	csülökpörkölt	paprikalla maustettu siansorkkamuhennos				
43.	darázfészek			pähkinäleivonnainen		
44.	debreceni (páros kolbász)			debreceniläinen kaksoismakkara		
45.	diópálinka			pähkinäviina		
46.	diós bejgli					saksanpähkinäbejgli
47.	diós metélt	taikinasuikaleista valmistettu, keitetty ruoka, joka on maustettu sokeroidulla saksanpähkinällä	pähkinällä maustettu pastajälkiruoka	pähkinällä maustettu makaronijälkiruoka	pähkinäpasta	
48.	disznósajt	siansyltty	siansyltty	siansyltty		
49.	dobostorta			(poltetulla sokerilla kuorrutettu) suklaakakku		Dobosin kakku
50.	Dorozsmai molnár ponty				myllärin karppi Dorozsmasta	
51.	dödölle				perunapallerot	
52.	Édes Anna				mieto paprikasose	
53.	eperlevél				silkkiäispuun lehti	
54.	erdélyi marhatokány				naudanlihaa transilvanialaiseen tapaan	
55.	erdélyi rakott káposzta	transilvanialainen hapankaalilaatikko				
56.	Erős Pista				väkevä paprikasose	

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
57.	Eszterházy rostélyos				pihvi Eszterházyn tapaan	
58.	fácánleves				fasaanikeitto	
59.	farsangi fánk	(laskiais) munkki				
60.	fatányéros	paistetusta lihoista, pekonista ranskalaisten perunoiden ja riisin kanssa isolla puulautasella tarjottu ruoka (tavallisesti kahdelle henkilölle)		puulautaselta tarjottavat eri tavoin valmistetut sianlihaleikeet riisin, perunan ja salaatin kera		
61.	fenyőpálinka			gini		
				kataja(nmarja)viina		
62.	finomfőzelék	porkkanasta ja sokeriherneistä laitettu muhennos				
63.	finommetélt	lihaliemeen keitetyt, ohuiksi viipaleiksi leikatut taikinasuikaleet				
64.	flekken			grillipihvi		
				pariloitu sialihapihvi		
65.	fogas balatoni módra				paistettu kuha balatonin tapaan	
66.	fogoly szőlőlevélben				pyy viininlehdessä	
67.	főzelék				kasvismuhennos	

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
68.	fröccs	viinistä ja soodavedestä sekoitettu juoma	soodavedellä sekoitettu viini	soodavedellä sekoitettu viini		
69.	fűszerpaprika				paprikajauhe	
70.	gabona pálinka			(jyvä)viina		
71.	galuska	(keitetty) taikinakokkare	kokkare myky		mykyt	klimpit
72.	gesztenyepüré	keitetystä kastanjasta kermavaahdon kanssa tarjottu muhennos	kastanjapyree	kastanjajäkiruoka		kastanjapuree
73.	gombafejek rántva				paneroidut sienet	
74.	gombapörkölt			sienimuhennos		
75.	gomolya		lampaanjuusto	lampaanjuusto		
76.	gránátos kocka / grenadinmars	paistetuilla perunoilla maustetut keitetyt taikinakuutiot			perunaneliöt	
77.	grízgaluska			mannaryynimöykryt (liemessä)		
78.	gulyás		gulassi	gulašši		
79.	gulyásleves	lihakeitto, jossa on (keitettyä) nypittyjä taikinakokkareita	lihakeitto (kb)	lihakeitto	gulassikeitto	gulassi-keitto
80.	Gundel palacsinta	suklaaohukaiset			ohukaiset gundelin tapaan	ohukaiset à la Gundel
81.	gyomorkeserű			katkero (alkoholijuoma)		
82.	gyöngytyúk vargányával				helmikanaa punaviinissä tattien kera	

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
83.	gyulai kolbász	(Gyulan) paprikalla maustettu lihamakkara		Gyulan makkara		
84.	gyümölcspalinka		hedelmäviina			
85.	habcsók			marenki (pikkuleipä)		
86.	hagymás főtt burgonya				sipuliperunat	
87.	hájas tészta			(joulu) torttu		
88.	halászlé	kalakeitto	kalakeitto	kalakeitto/ -soppa	unkarilainen kalakeitto	
89.	halpaprikás			paprikakala		
90.	házi kenyér				kotileipä	
91.	hideg meggyleves				kylmä hapankirsikkakeitto	
92.	Hortobágyi palacsinta				Hortobágyin ohukaiset	paprikakanalla täytettyjä ohukaisia ohukaisia kuten Hortobágyssa
93.	hortobágyi rostélyos				naudaliha hortobágyin tapaan	
94.	Hubertus				likööri	
95.	hurka	(ryyni- t. veri) makkara	makkara	makkara		
96.	húsleves / erőleves	(kirkas) lihaliemi	lihaliemi/-keitto		unkarilainen lihakeitto	lihaliemi
97.	indiáner	kermavaahdolla täytetty suklaakuorrutteen pyöreä leivos				
98.	Jókai bableves				papukeitto Jókain tapaan	papukeitto perinteiseen tapaan

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
99.	juhgomolya			lampaanjuusto		
100.	kalocsai halászlé					kalakeitto Kalocsasta
101.	káposztás csirke					kana-kaalipata
102.	káposztás kocka, metélt	kaalilla maustetut keityt pasteijat			kaalineliot	
103.	káposztás rétes			kaalipiirakka		
104.	káposztasaláta				kaalisalaatti	kaalisalaatti
105.	kaszinótojás	kylmä, täytetty muna majoneesin kanssa	täytetty kananmuna			casino-munat
106.	kelben sült nyúl				jänis savojinkaalissa	
107.	kelkáposztafőzelék				savojinkaalimuhennos	
108.	kenőmajas		maksamakkara	maksamakkara		
109.	képviselőfánk	vaniljakastikkeella täytetty munkki	tuulihattu	tuulihattu (leivonnainen)		
110.	kevert	rommista ja likööristä sekoitettu juoma				
111.	kis fröccs			(yksi desilitra viiniä ja yksi desilitra soodavettä) viini soodaveden kera		
112.	kiskocka				pikkukuutio	
113.	kisüsti pálinka			pontikka kotikeittoinen viina		
114.	kolbászós rántotta					munakas kolbász-makkara kera
115.	kolbásszal töltött karaj				makkaralla täytetyt kyljykset	

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
116.	Kolozsvári káposzta	kaalilaatikko lihamakkaran kanssa				
117.	kolozsvári rakottkáposzta				kolozsvarin kaalilaatikko	
118.	korhelyleves	hapankaalikeitto lihamakkaran kanssa		hapankaalikeitto	hapankaalikeitto	perinteinen uudenvuodenyön juhlijoiden keitto
119.	kovászos uborka	(hiivaleivällä hapatettu kurkku)			hapatetun kurkku, hapankurkku	
120.	köménymagles	kuminalla maustettu (kirkas) liemi t. keitto				
121.	köménypálinka			kuminaviina		
122.	körömpörkölt	sian sorkkien ympärillä olevasta lihasta valmistettu muhennos				
123.	körözött				rahkalevite	paprika-rahkatahnaa
124.	krinolin saláta					makkarasalaattia
125.	krumplilángos			perunarieska		
126.	lacipecsenye		grillipihvi			
127.	lángos		suolamunkki	suola/ litteä munkki (leivonnainen)	liekkileipänen	
			litteä munkki			
128.	lapcsánka			perunaohukainen		
129.	lebbencsleves	keitetyistä taikinalevyistä ja perunoista tehty, paprikalla ja sipulilla maustettu keitto				

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
130.	lencseleves					linssikeitto
131.	lecsó	vihreästä paprikasta, tomaatista ja sipulista tehty lämmin ruoka	tomaati-paprika-sipulimuhennos	tomaatti-paprika-sipulimuhennos	paprikamuhennos	lecsó
132.	lecsós sertésszelet	vihreäpaprikalla, tomaatilla ja sipulilla maustettuja sianlihaviipaleita				
133.	lencsefőzelék				linssimuhennos	
134.	levestészta		lihaliemessä keitettävä pikkumakaroni		keittomakaroni	
135.	liba / kacsapecsenye				paistettu hanhi/ankaa	
136.	libamáj hagyományosan				hahnenmaksa perinteiseen tapaan	
137.	libamáj tokaji borzselével					Hanhenmaksaa Tokaji-hyytelön kera
138.	libamáj tokaji mártással				hahnenmaksaa tokajin kastikeessa	
139.	libamájkonzerv				hanhenmaksasäilyke	
140.	linzer szelet	rasvainen, murea leivos				
141.	lucskos káposzta			kaalimuhennos lihan ja smetana kera		
142.	madártej	munakastike t. – vanukas	vaniljakastike ja keitetty valkuaisvahto	vaniljakastike		linnunmaitoa
			”linnunmaito”	samettivelli		

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
143.	máglyarakás	maidossa liotetuista sämpylöistä valmistettu, uunissa paistettu hilloleivos				
144.	magyar krumplisaláta					unkarilainen perunasalatti
145.	magyaróvári csirkemell				kananrinta magyaróvárin tapaan	
146.	májas hurka	maksamakkara	maksamakkara	maksamakkara		
147.	májgaluska	maksasta, sämpylästä, munasta valmistetut taikinakokkareet				
148.	májgombóclevés	lihakeitto, jossa on maksasta, sämpylästä ja munasta valmistettuja taikinakokkareita				
149.	mákos bejgli					unikonsiemenbejgli
150.	mákos rétes	unikonsiemenillä täytetty piirakka				
151.	mákos tészta				unikkopasta	
152.	marhafelsál vörösborban				naudanlihaa punaviinissä	
153.	marhahús vadasan	marinoitu naudanliha				
154.	marhapörkölt	vatkuli	palapihvi	palapihvi		
155.	mazsolás csirke Debrecenből					kana rusinaiden kera Debrecenistä

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
156.	meggyes pite				kirsikkapiirakka	
157.	meggyes rétes	hapankirsikkapiirakka			hapankirsikkastruudeli	
158.	metélt	keitettyjä taikinasuikaleita				
159.	mignon	makealla kastikkeella kuorrutettu pieni leivos				
160.	muskotály			muskatti muskatelli		
161.	nokedli	keitetty taikinakokkare	keitetty tarinanokare	keitetty taikinanokare	mykyt	
162.	nudli / burgonyasodralék	sokeroiduilla korppujauhoilla t. unikonsiemenillä maustetut, keitetyt taikinakokkareet	perunataikinasta keitetty makaroonimainen ruoka	perunataikinasta keitetty makaroonimainen ruoka		
163.	nyírségi gombóclevés	Nyírségin lihakeitto taikinakokkareiden kanssa				
164.	nyúl paprikás	jäniksenlihapaloista valmistettu, paprikalla, sipulilla ja smetanalla maustettu muhennos				
165.	óvári sajt				óvári-juusto	
166.	ököruszály-leves				häränhántäkeitto	
167.	pacal			pötsistä tehty ruokalaji		

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
168.	pacalpörkölt	pötsistä valmistettu ruokalaji				
169.	padlizsán saláta				munakoisosalaatti	
170.	padlizsánkrém					munakoisotahnalla täytetyt tomaatit
171.	pálinka	viina	viina paalinka	(palo)viina paalinka	hedelmäviina	
172.	paprikás	paprikalla maustettu paprikalla, sipulilla ja smetanalla maustettu liharuoka	paprikassa ja sipulissa keitetyt perunat (ja makkaraa)	paprikaliharuoka paprikalla maustettu liharuoka		
173.	paprikás csirke	paprikalla maustettu kananpoika	paprikakana hapankermassa	paprikabroileri paprikakananpoika, paprikalla maustettu kananpoika	paprikakananpoika	paprikakanaa
174.	paprikás krumppli	paprikalla maustettu perunakeitto		paprikaperuna		peruna-makkarapata
175.	paprikasaláta				paprikasalaatti	
176.	paradicsomleves				tomaattikeitto	
177.	paradicsomos hal				tomaatikala	
178.	paradicsomos káposzta					tomaatti-kaalia
179.	paradicsomsaláta				tomaattisalaatti	tomaattisalaatti
180.	parizer			teemakkara		
181.	párizsi szelet	ohukaistaikinaan upotettu, (nopeasti paistettu) sian t. vasikanliha				

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
182.	párolt lilakáposzta					punakaalimuhennos
183.	párolt rizs petrezselyemmel				persiljariisi	
184.	petrezselymes főtt burgonya				persiljaperunat	
185.	pirított szűzermék magyarosan	pyöreistä (sian)lihapaloista pariloimalla valmistettu ruoka (unkarilaiseen tapaan)				
186.	Piros Arany				paprikatahna	
187.	pogácsa	(rasvaisesta taikinasta valmistettu, pyöreä) suolainen leivos	suolainen napostelunappi	(rasvataikina) kakkara	olutluistin	
188.	ponty halászlé	kalakeitto (karpista)				
189.	pörkölt	muhennos	palapaisti jossa on paprikaa	palapihvi	pörkölt	lihapata,
		(läh) liha-höystö		lihamuhennos/ -höystö		hirvipata
190.	puliszka				maissijauhoista, kananmunasta ja kermaviilistä tehty, vedessä keitetty taikina.	
191.	püspökfalat		ruoaksi valmistettu linnun selän takaosa	ruoaksi valmistetun linnun selän takaosa		
192.	püspökkenyér		hedelmäsokerikakku	hedelmäsokerikakku		

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
193.	rabló / zsiványpecsenye/hús	liha- ja silavaviipaleista vartaassa paistettu ruoka	rosvopaisti	rosvon- /ryöväripäisti (vartaassa kypsytetyt sianlihapalaset)		
				šašlikki		
				rosvonvarras		
194.	rácpony	silavalla, smetanalla ja paprikalla maustettu, perunan päällä uunissa paistettu karppi			karppi serbialaiseen tapaan	
195.	raguleves	hienoksi hakatuista lihapaloista ja vihanneksista valmistettu keitto				
196.	Rákóczi túrós lepény				Rákóczin rahkapiirakka	
197.	rakott burgonya	perunalaatikko (munan ja lihamakkaran kanssa)			perunalaatikko	
198.	rakott palacsinta				lättykakku	
199.	rétes	(hillo-, hedelmä)piirakka		(voitaikina) piirakka	struudelit	strudeli, omena, kirsikka
200.	réteslap				struudelin valmis taikina	
201.	rizibizi	(haudutettua) riisiä ja sokeriherneitä		keitettyä riisiä ja vihreitä herneitä	herneriisi	
202.	rósejbni		ranskalaiset perunat	ranskalaiset perunat	kuoritut perunat leikataan ohuiksi siivuksi	

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
203.	rostélyos			paahtopaisti		
204.	seprőpálinka			viinin pohjasakasta valmistettu viina		
205.	serpenyős burgonya	paprikalla maustettu, keitetty peruna				
206.	sertéspörkölt	(läh) sianlihahöystö sianlihamuhennos	porsaan palapaisti	sianlihagulašši		
207.	sólet	uunissa paistettu papumuhennos				
208.	somlói galuska	suklaa- ja vaahtokermalla maustetut, paistetut nelikulmaiset leivonnaiset			somlon galuskat	
209.	stíriai metélt	keitetyt, rahkapiimän kanssa kaulitut, makeat suikaleleivonnaiset				
210.	sült libamell					paistettua hanhenrintaa
211.	sült süllő					paistettua kuha
212.	sütőben sült nyúl					uunissa paistettu jänis
213.	szafaládé			lauantaimakkara		
214.	szalámi				salamimakkara	
215.	szalmaburgonya				perunat leikataan ohuiksi nauhoiksi	
216.	szaloncukor		joulukaramelli	karamelli		

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
217.	szalontüdő	(hiukan) happamassa liemessä valmistettu sian- t. vasikankeuhko		keuhkomuhennos		
218.	szárított fehérrépa				kuivatut persiljanjuuret	
219.	szarvashús vadasan	marinoitu hirvenliha				
220.	szegedi gulyás				szegediläinen gulassi	
221.	szegedi halászlé					Szegedin kalakeitto
222.	székelygulyás	hapankaalista ja muhennetusta sianlihasta valmistettu, smetanalla maustettu ruoka		hapankaalista ja sianlihasta valmistettu smetanalla maustettu ruoka		
223.	szilvapálinka	luumuviina	luumuviina slivovits	luumuviina		
224.	szilvás gombóc	luumulla täytetyt leivonnaiset			luumupallerot	
225.	szürkebarát		(bor) harmaamunkki (valkoviinilaji)	valkoviinilaji		
226.	tarhonya	kuiva taikinamuru		kuiva taikinamuru	kuivatut taikinaryynit	
227.	tatárbifsztek				tataaripihvit	
228.	tejfel	smetana vuolukerma	hapankerma	smetana vuolu- /hapankerma		
229.	tepertő	paistettuja silavapaloja		paistetut silavakuutiot		

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
230.	tepertős pogácsa	ruskistetuilla silavakuutioilla maustettu kakkara		ruskistetuilla silavakuutioilla maustettu kakkara		
231.	tojáslikőr	”munalikööri” (munakeltuaista käyttäen valmistettu likööri)				
232.	tojásos galuska	munalla maustettuja taikinasuikaleita				
233.	tokaji		Tokajin viini			
234.	tokány	hakatuista lihaviipaleista valmistettu, sipulilla ja mustapippurilla maustettu liharuoka kastikkeessa				
235.	tormakrém				piparjuuritahna	
236.	tormával töltött sonkatekercs					piparjuurella täytetyt kinkkurullat
237.	toros káposzta			sianliha-hapankaalipaitos		
238.	tökfőzelék				kurpitsamuhennos	
239.	töltött káposzta				kaalikääryleet	kaalikääryleet
240.	töltött paprika				täytetyt paprikat	täytettyjä vihreitä paprikoita tomaattikastikkeessa
241.	tönkölypálinka			(puristetuista viinirypäleistä tehty) viina		

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
242.	Törley pezsgő				Törleyn kuohuviini	
243.	Túró Rudi (Pöttyös)				suklaalla pääkkystetty rahkapatukka	
244.	túrós béles	rahkapiirakka	wieneri			
245.	túrós csusza	rahkapiimällä, smetanalla ja paistetuilla silavakuutioilla maustettu, keitetty taikina			rahkapasta	
246.	túrós gombóc	rahkapiimästä ja jauhoista vatattu, sokeroiduilla korppujauhoilla maustettu, keitetty ruoka			rahkapallerot	
247.	túrós rétes		rahkapiirakka		rahkastrrudeli	
248.	túrópalacsinta					rahkaohukaiset
249.	túró torta					rahkakakku
250.	tűzdelt bélszín	silavoitu munuaispaisti (kuorrutettuna)				
251.	uborkasaláta				kurkkusalaatti	kurkkusalaatti
252.	újburgonya sütve				paistetut uudet perunat	
253.	Újházy tyúkleves				kanakeitto Újházyn tapaan	kanakeitto Újházyn tapaan
254.	Unicum				yrttilikööri	
255.	vadas marhaszelet	marinoitu naudanliha				

		Nyirkos	Jakab	Papp	Vuojala	Kaurinkoski
256.	vadas mártás	vihanneksista ja sipulista valmistettu, vahvasti (etikalla, sinapilla, mustapippurilla, suolalla ja meiramilla) maustettu kastike				
257.	vaddisznópörkölt vörösborral				villisikaa punaviinissä	
258.	vegeta				yrttimauste	
259.	véres hurka	verimakkara	verimakkara	verimakkara		
260.	zellerkrémleves				sellerikeitto	
261.	zöldbableves					keitto vihreistä pavusta
262.	zöldborsóleves				hernekeitto	
263.	zsemlegombóc	sämpylöistä ja jauhoista pyöritetyt kokkareet	sämpylöistä tai jauhoista pyöritetyt pallukat	sämpylöistä tai jauhoista pyöritetyt kokkareet		

Javítások

Átemelt fordítások (zárójelben az eredeti forrás szerepel)

almás rétes – omenastruudeli (JL, VE)

barátfüle/derelye – vedessä keitetty rahka- t. hillopiirakka 'vízben főtt túrós vagy lekváros pirog' (PJ); munkinkorva (VE)

beigli – saksanpähkinöillä t. unikonsiemenillä täytetty piirakka 'dióval vagy mákkal töltött pirog' (NyI) + joulurulla 'karácsonyi tekercs' (VE) = saksanpähkinöillä t. unikonsiemenillä täytetty joulurulla

diós metélt – taikinasuikaleista valmistettu, keitetty ruoka, joka on maustettu sokeroidulla saksanpähkinällä 'tésztacsíkokból készített, főtt étel, amit cukorral és dióval ízesítenek' (NyI)

dobostorta – Dobosin kakku 'dobostorta' (KK) + (poltetulla sokerilla kuorrutettu) suklaakakku 'égetett cukorral bevont) csokoládétorta' (PJ)

Gundel palacsinta – pannukakku Gundelin tapaan (saksanpähkinällä täytettynä, suklaakastikkeessa) 'palacsinta Gundel módra (dióval töltve, csokoládé-öntettel)' (G. Bogár Edit 2011: 40)

káposztás rétes – kaalistruudeli (analógia alapján)

körözött – paprika-rahkatahnaa 'paprikás túrókrém' (KK)

madártej – "linnunmaito"; vaniljakastike ja keitetty valkuaisvaahto 'madártej; vaníliaöntet és főtt tojásfehérjehab' (JL)

mákos rétes – unikonsiemenillä täytetty struudeli 'mákkal töltött rétes' (analógia alapján)

meggyes rétes – hapankirsikkastruudeli (VE)

pogácsa – (rasvaisesta taikinasta valmistettu, pyöreä) suolainen leivos 'olajos tésztából készített kerek) sós sütemény' (NyI)

rakott burgonya – perunalaatikko (munan ja lihamakkaran kanssa) 'rakott burgonya (tojással és kolbásszal)' (NyI)

rétes – struudeli (VE, KK)

túrós rétes – rahkastruudeli (VE)

Saját fordítási javaslatok

csöröge / forgácsfánk – *neljäkäs-muotoinen, ohut karnevaali munkki* ’rombusz alakú, vékony farsangi fánk’

darázsészek – *pähkinällä maustettu taikinakääröistä valmistettu leivos* ’dióval ízesített tésztekereszekből készített sütemény’

farsangi fánk – (*hillolla täytetty*) *donitsi* ’(lekvárral töltött) fánk’

gulyás és gulyásleves – *lihasta ja vihanneksista valmistettu, paprikalla maustettu keitto taikinakokkareiden kanssa* ’húsból és zöldségekből készített, paprikával ízesített leves galuskával’

hájás tészta – *ihra lehtitaikina* ’hájas leveles tészta’

halászlé – *paprikalla ja sipulilla maustettu, etenkin karpista tai monnista valmistettu kalakeitto* ’paprikával és vöröshagymával ízesített, főként pontyból vagy harcsából készült halleves’

húsleves / erőleves – *lihasta ja vihanneksista valmistettu keitto keittotaikinoiden kanssa* ’húsból, zöldségekből készített leves levestésztával’

lángos – *öljyssä uppopaistettu hiivataikinalettu, jonka päälle laitetaan esim. juustoa, valkosipulia* ’olajban süttött keltészta-lepény, amire pl. sajtot, fokhagymát tesznek’

máglyarakás – *maidossa liotetuista sämpylöistä ja omenoista valmistettu, uunissa paistettu hilloleivos* ’tejben áztatott zsemlekből és almából készített, sütőben süttött lekváros sütemény’

mákos tészta – *szakácskönyvbe: unikonsiemenienpasta; szótárba: taikinasuikaleista valmistettu, keitetty ruoka, joka on maustettu sokeroidulla unikonsiemenillä* ’tésztacsikokból készített, főtt étel, amit cukorral és mákkal ízesítenek’

marhahús vadasan – *marinoitu naudanliha* ’pácolt marhahús’ (NyI) + (→ *vadas mártás*)

paprikás krumpli – *szakácskönyvbe: paprikaperuna (PJ), szótárba: paprikalla maustettu perunapata makkaran kera* ’paprikás krumplis egytáléltel kolbásszal’

somló galuska – *sokerikakusta, rusinoista, saksanpähkinästä valmisettu jälkiruoka suklaa- ja vaniljakastikkeen kera* ’piskótából, mazsolából, dióból, csokoládé- és vaníliakrémből összeállított desszert’

szaloncukor – *suklaalla päällystetty joulukaramelli* ’csokoládéval bevont ’karácsonyi édesség / cukorka’

szavashús vadasan – *marinoitu hirvenliha* ’pácolt szarvashús’ (NyI) + (→ *vadas mártás*)

pörkölt ~ paprikalla maustettu unkarilainen lihamuhennos 'paprikával ízesített magyar raguféleség'

birkapörkölt ~ lammasmuhennos 'birkaraguféleség' + ($\rightarrow$ pörkölt)

borjúpörkölt ~ vasikanmuhenno 'borjúraguféleség' + ($\rightarrow$ pörkölt)

csülökpörkölt ~ siansorkkamuhennos 'sertéslábraguféleség' + ($\rightarrow$ pörkölt)

körömpörkölt ~ sian sorkkien ympärillä olevasta lihasta valmistettu muhenno 'a sertés körme körüli húsból készített raguféleség'

marhapörkölt ~ nautamuhennos 'marharaguféleség' + ($\rightarrow$ pörkölt)

pacalpörkölt ~ pötsimuhennosi 'pacalraguféleség' + ($\rightarrow$ pörkölt)

sertéspörkölt ~ sianlihamuhennos 'sertéshúsraguféleség' + ($\rightarrow$ pörkölt)