

GASZTRONÓMIAI SZÓKÉSZLETÜNK GLOBALIZÁCIÓJA

1. Bevezetés

A magyar gasztronómia szókészletének bővüléséről, ezen belül az idegen nyelvekből átvett legújabb kifejezésekről beható lexikológiai elemzés az utóbbi évtizedben nem készült. Mivel gyorsan változó területről van szó, érdemes folyamatosan figyelemmel kísérni, adatolni az új elemeket, ennek révén ugyanis tanulságos etimológiai, alaktani, jelentéstani, helyesírási – és esetenként az ejtészváltozatokkal kapcsolatos – megállapításokat, következtetéseket tehetünk. Gasztronómiai szókészletünk globalizációja összefügg hazai étkezési kultúránk változatosabbá, színesebbé válásával, nemzetköziesedésével, és ezt – pusztá benyomásainkon túl – a jelen íráshoz felhasznált forrásanyag példagazdagsága is bizonyítja. Elsősorban arra keresem a választ, hogy milyen nyelvekből származnak az újonnan átvett szókészleti elemek, s mindebből milyen következtetéseket vonhatunk le. Ehhez megvizsgálom 1990 utáni szótárirodalmunk idevágó köteteinek (az idegen szavak szótárainak, az akadémiai helyesírási szabályzatnak és a kézisótárnak, valamint az új szavak szótárainak) gasztronómiai szókészletét, kutatva annak folyamatos bővülését, majd 2019-es, 2020-as források feldolgozásával számba veszem a téma néhány szűkebb területének (pizza, szusi, újhullámos kávézás) legújabb idegen nyelvi átvételeit.

Mindenekelőtt érdemes részletesebben kitérni a címben is szereplő témajelölő szavunk rendkívül elevenné vált előtagjára. A görög eredetű *gasztro-* Bakos Ferenc (1994) szerint „a gyomorral v. a hassal való kapcsolatot jelöli; gyomor-, hasi, has-”, majd a szótár kilenc vele alkotott összetételt közöl – öt orvosi szaknyelvi, négy pedig a konyhaművészettel kapcsolatos: *gasztrológia* (‘ínyesmesterség’), *gasztrológus* (‘ínyesmester; kiváló szakács, konyhaművész’), *gasztronóm(us)* (‘ínyenc; ínyesmester’), *gasztronómia* (‘ínyencség, az ételek–italok kifinomult élvezése, az étkezés művészete; szakácsművészet, ínyesmesterség’). Tolcsvai Nagy Gábor későbbi szótára (2007) kisebb pontosításokkal, stilizálásokkal ugyanezt tartalmazza. Azóta viszont számos újabb összetétel keletkezett, magyar és idegen utótagokkal egyaránt: *gasztroblog*, *gasztrobrand*, *gasztromagazin*, *gasztrofesztivál*, *gasztroguru* (korábbi szóhasználat: *sztárszakács*), *gasztrotrend*, *gasztroturista*, *gasztroturizmus*, illetve *gasztroforradalom*, *gasztroműsor*. Tulajdonnevet is alkothat: *Gasztroangyal* (MTVA Duna Televízió, műsorcím) *Gasztrohegy* (badacsonyi rendezvény „beszélő” neve), *GasztroPolice étterem* (Eger), *Gasztro Pub* (Eger), *Gastropolis főzőiskola*, (Budapest), *Gasztrofeszt Egyesület*. Az előtag önállósulására

(*gasztró*, vö. *paleó*, *infó* stb.) is már számos példát találhatunk az internetes forrásokban: elsősorban online lapok, blogok stb. rovatjelölő címe.

2. Szakirodalmi előzmények

Rácz Jánosnak a növényneveket feldolgozó etimológiai sorozata témánkkal csak kis mértékben érintkezik, tudományos értéke miatt azonban feltétlenül meg kell említeni, így az egzotikus növényekről szóló közleményét: pl. *avokádófa* (*avokádó*: spanyol), *tunakaktusz* (*tuna*: indián–spanyol) (Rácz 2016a); illetőleg a Citrus nemzetségről szóló tanulmányát: *tangerin*, *klementin*, *mandarin* (angol), *szatszuna* (japán) (Rácz 2016b).

Címét tekintve közelebb áll tárgykörünkhöz *Az étkezés jelei* elnevezésű 2012-es szemiotikai konferencia, amelyen többek között a gasztroszókincs és az ételnevek is szerepeltek – de az előbbi az ételreklámok szóhasználatára, az utóbbi pedig a fordításokra szűkítette vizsgálatát; maga az etimológia nem került elő (Balázs et al. 2012).

Az étel- és italkultúra kifejezéseinek szempontjából tanulságos áttekintenünk az Idegen szavak és kifejezések kéziszótára (Bakos 1994) és az Idegen szavak szótára (Tolcsvai 2007) anyagát. Már az 1994-es kötet is tartalmazta a következőket: *blansírozás* (francia–német), *cooler* (angol), *Cordonbleu* (francia), *csili* (indián–angol), *éclair* (francia), *flambíroz* (francia–német), *fritőz* (francia), *fizz* (angol), *frutti di mare/delmare* (olasz), *gofri* (francia), *gorgonzola* (olasz), *marinád*, *mariníroz* (francia–német), *mirabella* (olasz), *paella* (spanyol), *pírog* (orosz), *szaké* (japán).

A *Magyar nyelv kézikönyvtára* sorozatában megjelent kötet (Tolcsvai 2007) sokkal bővebb a Bakos-féle szótárnál, jelentős mértékben kibővült az újabb átvételekkel, és kiemelt figyelmet szentel a határon túli magyar nyelvváltozatokban használt, az adott államnyelvből kölcsönzött idegen szavaknak. Például: *friteza* (Muravidék), *fritéza* (Horvátország), *gogosár* (Erdély), *nanuk* (Felvidék), *szukk* (Erdély), *szók* (Horvátország, Szlovénia), *szokk* (Vajdaság), *szladoléd* (Vajdaság), *szaldoléd* (Szlovénia), *zsendice* (Erdély), *zsincsica* (Felvidék), *zsuvacska* (Felvidék), *zsuvácska* (Kárpátalja) stb. Egyéb idegen szavak: *bardolino* (olasz), *boef*, *bouillon*, *bouchée*, *boulangerie*, *braise*, *brie*, *brisolette* (francia), *bückling* (német), *cachasa* (portugál), *fancydrink* (angol), *fingerfood* (angol), *minestra*, *minestrone* (olasz), *paddy* (maláj–angol), *oreganó* (spanyol), *pita* (görög), *salsa* (mexikói spanyol), *szalep* (arab–francia), *tabasco* (mexikói spanyol), *tequila* (indián–spanyol).

Minya Károly az 1990-es évek neologizmusait vizsgálva, külön-külön tárgyalja a kereskedelem, a politika, az üzleti élet, az informatika, majd egy fogalmilag vegyes csoport idegen szavait, kifejezéseit. Ebben az utóbbi – „Technika, kultúra, sport egészség, étkezés, szórakozás, egyéb” alcímű – vegyes csoportban szerepelnek az étkezéssel kapcsolatos szavak:

chips, fondü, gyros, hamburger, hot dog, kapucsínó, müzli, neszskáv, pizza, tonik (Minya 2003: 46–53). A háromezres korpuszhoz képest ez a tíz adat meglehetősen kis arányt képvisel, ráadásul jó néhány közülük nem is az 1990-es években, hanem jóval korábban érkezett nyelvünkbe (*hamburger, hot dog, neszskáv, pizza, tonik*). Az *Új szavak II.* 800 lexikai egységet feldolgozó kötetében (Minya 2014) mindössze három (*barista, makaron, muffin*), az *Új szavak III.*-ban (Minya 2020) pedig tíz idevágó adatot találunk (*csatni, cséving, fingerfood, frapucsínó, konfitál, krofánk, multicooker, panettone, taco, stollen*).

Iránymutató helyesírási kézikönyveink is tükrözik a gasztronómiai szókészlet újdonságait. Az AkH.¹² idegen írásmóddal tartalmazza a következő szavakat: *barbecue, cabernet, croissant, curry, lime, mousse, muffin, shake*. Új vonása a 12. kiadásnak, hogy néhány esetben megengedi az alakváltozatokat: *chili* l. *csili*, *chips* l. *csipsz*, *gyros* l. *gírosz*; *steak* v. *szték*. Bővült a már csak fonetikusán írható szavak listája, pl. *dzadziki, pomelő, rukkola, szuflé, szusi, sztracsatella, tiramisu*.

A magyar nyelv legújabb idegen szavainak eredetét (az átadó nyelvet) és tematikai megoszlását vizsgálva utalhatunk Hoffmann Zsuzsa (2008) e résztémát is érintő – egyéb tekintetben sokkal átfogóbb – értekezésére. Egyik fejezetében két lexikológiai munka (Kiss–Pusztai 1999; Minya 2007) felhasználásával a bennük közölt 364 új idegen szó megoszlását vizsgálta többek között eredetük és fogalmi tartalmuk szerint. Megállapítása szerint e szűk korpusz 89%-a angol eredetű, a maradék 11% pedig a következőképpen oszlik meg:

- francia: 2,7%,
- német, japán: 1,6–1,6%,
- olasz: 1,4%,
- arab, orosz, spanyol, görög: 0,5–0,5%;
- portugál, svéd, héber: 0,3–0,3%

Fogalmi tartalmuk szerint közel 30%-uk a számítástechnikával kapcsolatos (107 db), ezt követi a sport (34 db), a kereskedelem (29 db), majd kevesebb mint 5%-kal az étkezés szókészlete (17 db). A feldolgozott anyag tanúsága szerint a gasztronómia szókészlete divatos, újszerű idegen szavakkal még nem bővült számottevő mértékben, illetőleg az új kölcsönszók elsöprő többsége angol eredetű, a többi nyelvből származó átvétel elhanyagolható arányú és mértékű (a fenti adatsorban 1% = 3,6 lexikológiai egység).

A szótárirodalom után következzen a praxis, a nyelvhasználati oldal. A *Magyar Konyha* című gasztronómiai magazin (l. Források) négy évtizedének néhány számát áttekintve jól érzékelhető étel- és italkultúránk kínálatának és – ezzel párhuzamosan – szókészletének bővülése más népek, konyhák termékeivel, készítményeivel. Az idegen, illetőleg idegen eredetű gasztronómiai szavakat kigyűjtve azt láthatjuk, hogy az 1980-as évek idevágó példáinak jó része nyelvünkben már nagyobb múlttal rendelkező kölcsönszó vagy nemzetközi szó, az ezredfordulót követően viszont egyre több friss átvétellel, szűkebb értelemben vett

idegen szóval találkozunk. Az alábbi példasorban a felhasznált kiadvány helyesírását követjük. 1984/4.: *brokkoli, curry, fondue, grape-fruit, krokett, omlett, ragu, rizottó, rolád, puding, szardínia*. 1988/2.: *brokkoli, calderata, curry, gambriol, grill, omlett, parfé, rolád, szuflé, turmix*. 2006/4.: *bulgur, chili, cuvée, feta, fitneszcereália, kapribogyó, kurkuma, kuskusz, mascarpone, olíva, pannacotta, papaya, piláf, pisztácia, posíroz, profiterole, sabayon, sopszka, snidling, tagine, wok*. 2009/9.: *chips, ciabatta, cukkini, curry, csili, feta, flapjacks, koriander, lime, minestrone, mozzarella, oregánó, pesztó, polenta, radicchio, rukkola, tacó, tortilla*.

Kitekintésként egy szakirodalmi példa az angol lexikológiából. Az új angol nyelvi jelenségeket, ezen belül a legújabb szavakat bemutató 2005-ös kötet hat új ételnevet említ, amelyek szintén a gasztronómia globalizálódását bizonyítják: *limoncello* (olasz, 'citromlikőr'), *maltagliati* (olasz, 'szabálytalanra vágott térszta'), *sofrito* (Puerto Rico-i spanyol, 'gyengén sült'), *gandules* (karibi, 'galambborsó'), *crema* (olasz, 'kemény hab a presszókávé'), *digestvo* (olasz, 'aperitif', tkp. 'étvágygerjesztő') (Dent 2005: 37–38). Megjegyzés: az olasz *limoncello* és a *crema* azóta a magyarországi italkultúrában is megjelent.

3. Részterületi vizsgálatok

Pizzériák. A hazai pizzériák sajátos szókészlettel, általában nemzetközileg is egységes fantázianevekkel élnek, ahogy alábbi példáink mutatják (W1). Az egyes készítmények megnevezése döntően olasz (*Al Capone, Amigo, Aqua, Bianco, Caldo, Calzone, Capri, Carnosa, Dolce vita, Finezza, Fumicato, Funghisogno, Margherita, Molto, Quattroformaggi, Udinese*). Kisebbség, mégis számottevő arányt képviselnek az angol elnevezések (*Best, BBQ, Cheddar, Dragon, Fitness, Ginger, Hawaii, Sunny*), de előfordulnak egyéb eredetű terméknevek is (*Akropolisz, Aphrodité, Kamikaze*).

A japán konyha – a szusi szókészlete. A *szusi* először az AkH.¹² szójegyzékébe került be a *szusirizs* és a *szusitekercs* összetételekkel együtt. Hazai éttermeink legtöbbször angolos – az ún. Hepburn-átírás szerinti – formában használják (*sushi*). Maga a szó főtt, ecetes rizst jelent, amelyet haldarabka vagy valamilyen zöldfésleség fog körül. Az utóbbi lehet préselt algalap, japánul *nori*, vagy vízitorma, azaz *vaszabi*.

Alakja szerint is megkülönböztethető: a *nigiri* kézzel formált, gombóc alakú készítmény, a *maki* pedig a tekercset jelenti. A *szurimi* pépesített hal és rák, az *ebi* viszont csak rákot tartalmaz. Omlettel készül a *tamagó*, lazacikrával a *maszagó*. Érthető módon a tengeri népek nyelve – így a japán is – a magyarnál sokkal árnyaltabb a tenger gyümölcseinek megnevezésében: az egyes halfajok ikráját más-más szóval jelöli, a *maszagó* csak a kapelán lazacra vonatkozik. Az internetes vagy nyomtatott étlapokat tanulmányozva e kifejezések bonyolultabb változataival is találkozunk: *tamagó maki, avokádós nigiri* (W2).

A szilánkos zsemlemorzsa, a *pankó* is a japán konyha sajátja: *pankós ebi roll vaszabival*. Ezek a szavak egyelőre szűkebb csoportnyelvi vagy inkább rétegnyelvi elemek. Maga a jelenség azonban figyelemre méltó, hiszen a gasztronómia és a szókészlet globalizációjáról tanúskodik.

A thai konyha. A távol-keleti konyha is egyre közelebb kerül a magyarokhoz, bár ennek a szókészlete nem épült bele a magyar nyelvbe. Budapesten több tucat thai étterem található, és a nagyobb vidéki városokban is egyre több nyílik. Az étlapokon körülírással (és az összetevők felsorolásával) teszik érthetővé az egyes készítményeket. Például: *Kaeng Phet Pet* ('vörös curry kókusztejjel'), *Lab* ('hússláta'), *Pad Thai* ('fűszeres tészta'), *Phad Phak Nam Man Hoy* ('sült zöldségek osztzigaszósszal'), *Ohed Phak* ('kacsa bambusszal'), *Tom Khaa* ('kékmoszat leves'), *Tom Yum* ('rákleves') (W3). Elsősorban a thai konyhának – de néhány más konyhának is – jellegzetes aromás leveles zöldsége a *kaffir lime* (*kaffir*: bizonytalan eredetű, esetleg arab; *lime*: angol).

Kávézási kultúra. Amerikai és nyugat-európai hatásra a kávézási kultúra magyarországi szókészlete az utóbbi időben számos angol kifejezéssel – vagy azok tükörfordításával – bővült. A pörkölési és kávéfőzési technológia megújításával az 1990-es évek végétől az amerikai angoltól származó *new wave*, *third wave* alapján a kávék *harmadik generációjáról*, *újgenerációs kávékról* vagy *újhullámos kávékról*, illetve kávézókról beszélnek. Használatos a *specialty kávé*, *specialty kávézó* megnevezés is (a 'különleges' jelentésű angol szóból; e szókapcsolat első előfordulása az angolban: 1974). Két változata él: *speciality* – *specialty*, az angol nyelvterületen az utóbbi gyakoribb.

A kávé minőségét alapvetően meghatározza a termőterület, ezért a borkészítéshez hasonlóan az újhullámos kávék esetében is megjelent a francia *terroir* fogalma: tájjellegű, úgynevezett területszelektált kávéalapanyagokkal dolgoznak. Különös figyelmet szentelnek a pörkölésnek, majd a különböző kávéfajták keverésének (a nyelvészeti szakirodalomból is ismerős angol szóval *blendnek*). A kávé elkészítője a nemzetközi szóként használt olasz eredetű *barista* (olaszos kiejtése: [barisza]; a magyarban ingadozik, [barista] is). Ez a közismert fogalom képzett változata: *bar* + *-ista*. Általánosságban a bárban dolgozó személyt jelölte, újabb jelentésszűküléssel pedig a kávé készítő szakembert. Nyelvtörténeti szótárunk szerint a *bár* az 1800-as évek első harmadában került nyelvünkbe. Az angolban eredetileg 'korlát; ivópult; kocsmá' jelentésben élt, és az ófrancia *barre* 'gerenda, korlát' szóra vezethető vissza. A *barista* állandó feladatai közé tartozik a „csészeminőség” megőrzése, amelyet a folyamatos kóstolás, a *cupping* révén teljesít: angol *cup* 'csésze', *cupping* 'kóstolás', *cuppers*: 'kóstolók'; ill. hivatásos minősítők (pl. versenyen). A kóstolás másik szava a *coffeeing* (alapjelentése: 'kávézás', jelentésváltozással 'kóstolás'; ill. ilyen célú rendezvény, azaz kávéminősítés, pl. *Professional Cup Tasters Challenge*).

Új fejlesztés a *kapucsínó* (HKsz. 1988 óta fonetikusán; olasz *cappuccino*) és a tejes kávé közötti *flatwhite* (angol szókapcsolat; 'lapos fehér'; az ausztrál angoltól). Szintén új termék a *cold drip* (angol szókapcsolat; 'hideg csepp'), amelynek készítésekor lassan hideg vizet

csöpögtetnek az őrölt kávéra. A minőségi presszókávén nem hab képződik, hanem *crema* (olasz 'krém'). Az ital készítését megkönnyíti a *kapszula* (latin; de ebben a jelentésben angol átvétel), a kapszulás kávé és újabban a *pod* (angol 'párna, kávépárna') (W4).

A zsidó vagy a kóser konyha. A zsidó vagy a kóser konyha héber vagy jiddis eredetű szavai közül néhány a nem zsidó vallású közösségekben is ismert. A következő szavak többsége nagy múltra tekint vissza, mégis érdemes róluk beszélni, mivel az utóbbi évtizedekben Budapesten számos új kóser étterem nyílt, ezért e szóképzleti elemek továbbra is – feltételezhetően az eddigieknél nagyobb mértékben – részei lesznek a közmagyarnak. Példák: *barches* ('fonott kalács ünnepnapokon és sábbátkor'), *fárvli* ('tarhonya'), *flódni* ('mákkal és dióval rétegesen töltött sütemény'), *kindli* ('a flódnéhoz hasonló sütemény'), *macesz* ('kovásztalan kenyér pészahkor'), *pászka* ('kovásztalan kenyér húsvétkor'), *sólet* ('füstölt hússal készült babétel') (W5).

4. Szómagyarázatok

Konyhatechnológiai eljárások, eszközök

chafing – *cséving* (edény), a magyarban eufemisztikus ejtés- és írásmód; angol forrásnyelvi *chafing* (dish) mai jelentése: 'fémedény meleg étel büféasztalon való tálalásához'; korábbi szótárakban magyar megfelelője: 'fémüst, főzőedény, gyorsforraló'

flip-over technológia (angol 'átfordít'), multifunkcionális konyhai sütőgép működési elve, egyszerre süt alulról és felülről

sous vide francia kifejezés, [szú víd]; 'vákuum alatt, vákuummal, vákuumos eljárással'. A belőle képzett magyar ige változatai: *szuvidol*, *szuvidál*. A megszokott főzési módtól eltérően ez a folyamat jóval alacsonyabb hőfokon, viszont sokkal hosszabb ideig zajlik, légmentes, vákuumos csomagolásban. Ennek köszönhetően az ételek jobban megőrzik aroma- és tápanyagtartalmukat. A magyar és az angol nyelvben a különírt és a kötőjeles formája ingadozik, a francia viszont különírja.

tagine, *tajine* (marokkói arab) [tazsin; tadzsín]; kúpos fedelű cserépedény, illetőleg metonimikus jelentésváltozással a benne készült húsételek; az ógörög *tagane* 'edény' szóból

wok (kínai, kantoni nyelvjárás; 'serpenyő'), magyar szövegkörnyezetben is az angolos írásmódja használatos. Tulajdonnév részeként: *Wok 'n' Go* étterem, Eger.

Angol eredetű szavak

cupcake, magyarul *csészetorta*, *tortácska* is, 'a muffinhoz és mignonhoz hasonló édesség'; cukrászdanevekben: *Cupcake Tortaműhely* (Budapest), *Kicsi cake cukrászda* (Budapest), *Sweet Cupcakes* (Kassa)

Cobb saláta, 'sok összetevőből álló, főfogásnak is beillő saláta'; amerikai készítőjének családnevéből

dip 'mártogat', az angol *dipping sauce* ('mártogatós szósz') kifejezésből; *fingerfood* (vö. alább) jellegű étel; jelentésselkülönülés: *dip* (mártogató) – szósz (körítéshez)

fine dining (étterem), értékorientációs jelző, 'kiváló minőségű ételek; minőségi konyha'; értelmezését, szókészletét l.: (W6)

fingerfood, 'ujjétek, falatka, vendégváró', kézzel könnyen fogyasztható ételtípus, különösen állófogadásokra

food-stylist, rövid magyar megfelelője nincs, körülírása: fotózásra, videózásra készített étel esztétikus megjelenését berendező személy, sokszor maga a gasztrofotós

streetfood, 'utcai fogyasztásra alkalmas termékek'; fajtáit bővebben l.: (W7)

Olasz eredetű szavak

ciabatta [csabatta], olasz 'papucs', alaki hasonlóság alapján; a bagetthez (*baguette*; francia; a latin *baculum* 'botocska' szóból) hasonló kenyérféle

gnocchi, olasz tésztaféleség, ejtésváltozatai: [nyokki] (olasz), [gnoccsi] (magyaros), etimológiailag azonos a bajor-osztrák *Nockerl* (magyar *nokedli*) főnévvel

minestrone, sokféle zöldségből készített leves; az olasz *minestra* 'leves' szóból

pesztó, az olasz *pesto* 'összezúz, összetör' igéből; többféle zöldségből készített szósz, az igei alapjelentés a készítés módjára utal

bigne [binnye], 'kis fánk', a profiterol alapja

panettone, 'milánói karácsonyi kalács, kuglóf'; alaktanilag: *pane* ('kenyér') → *panetto* ('kis kenyér') → *panettone* ('nagy kenyér', jelentésváltozással: 'kuglóf')

panini, az olasz *pane* 'kenyér' kicsinyítő képzős, többes számú alakja, zsemleféleség szendvicshöz

penne, az olasz főnév a latin *penna* '(madár)toll' szóból; tészta megnevezése alaki hasonlóság alapján

Francia eredetű szavak

galette [galett], 'lepény, francia pite'; a francia *galet* 'kavics' szóból

macaron – *makaron* (francia), *maccarone* – *maccherone* (olasz), általában mandulalisztet is tartalmazó, kerek, színes, töltött (tea)sütemény; az olasz 'összetör, darál' jelentésű szóból, amely a mandula darálására utal

profiterole francia, *profiterol* olasz (magyar) írásmód; a képviselőfánk tésztájához hasonló édességalap, ún. „égetett” tészta, forrázott tészta

quiche [kis], francia lepény, pite (édes és sós tésztaalap)

sabayon, olasz eredetű krémes desszert nemzetközi megnevezése; olaszul *zabaglione*

salotta, a francia *échalote* magyaros változata; 'mogyoróhagyma'
vinaiquettes (saláta), ecetet és/vagy bort tartalmazó salátaöntet; *vinegret* írásmóddal is

Arab eredetű szavak

falafel, 'csicseriborsóból készült golyó v. fasírt', pl. *falafeles pita*
halva, 'édes', tájanként eltérő összetevőkből készített édesség (India, Közép-Ázsia, Törökország területén)
hummus – *hummusz*, 'csicseriborsó tahinivel'; arab és török étel
kebab (arab–török) kockára vágott vagy nyársra tűzött húsetel; gyakran szó szerkezetben: *dönerkebab* – *döner* (török) 'forgat, forgó, nyársra tűzött'; vö. ugyanilyen jelentésű görög *gyros* – *gírosz*
kuszkusz (berber–arab) 'dara', tésztaféleség
muszaka, *musaka*, az arab *musaqqa* 'hűtött' szóból; az újjörög és a török nyelvben is: 'rakott padlizsán'
pita (arab, újjörög, török), vándorszó; 'lepény, kenyér'; etimológiai rokona a magyar *píte* és az olasz *pizza*
tahina (arab) – *tahini* (angol), Európában inkább az utóbbi; 'szezámpasztá; őrölt szezámmagból készült massa'

Spanyol eredetű szavak

burrito, mexikói étel, 'kisszamár'; alaki hasonlóság alapján: a tortillát úgy göngyölik össze, ahogy a terhet kötik a számarra
nacho [nácsó], mexikói étel kukoricatortillából; első készítőjének *Ignacio* nevéből (1943)
paella [paella], katalán 'serpenyő'; metonimikus jelentésváltozással: hallal készült rizsetel
salsa, 'szósz'; egyfajta spanyol fűszeres szósz; a latinra visszavezethető szó alapjelentése 'sós', jelentésváltozással itt: 'tüzes'; az AkH.¹² szójegyzéke és a MHSz.²⁰¹⁵ *salsa* és *szalsza* írásmóddal is közli, ugyanakkor nem utal arra, hogy a tánc, vagy az étel, vagy mindkettő; a jelentésváltozás iránya a spanyolban: tüzes szósz → tüzes tánc
taco (mexikói spanyol) [táko], 'félbehajtott tortillába töltött hús'

Egyéb nyelvekből átvett szavak

chutney (hindi > angol), magyarosan *csatni*, indiai eredetű, édes-savanyú, gyümölcsös, zöldséges mártás; magyarországi „kézműves” változatai is vannak (pl. *meggycsatni*)
sopszka saláta (bolgár), a *Sopluk* (bolgár, macedón, szerb) tájnévből
tikka masala, 'fűszeres szósszal készült (indiai) húsetel'; *tikka*: az urdu–hindi nyelvekből, nemzetközi szó; 'sült' (hús); *masala*: a bengáli nyelvből; alapjelentése 'fűszer', általában: 'fűszeres indiai szósz'

5. Összegzés

Az idegen nyelvekből átvett új lexikai egységek tematikai megoszlása:

- új technológiai műveletek, eljárások, eszközök (*chafing, sous vide, szuvidál*);
- a hazai gasztronómiában új alapanyagok, növények, gyümölcsök, magvak stb. (*licsi, paddy, mirabella, tahini*);
- a hazai gasztronómiában új ételek vagy egyéb készítmények elnevezése (*falafel, musaka, paella*);
- az italfogyasztás és -kultúra új elemei, különös tekintettel a kávézási és a szeszital-kultúrára (*barista, flatwhite, grappa*);
- a nemzetközi gasztronómia új általános kifejezései (*fingerfood, foodstylist, paleó, streetfood, degusztációs menü*), tulajdonnevei (*Bocuse d’Or, Michelin-csillag*).

A gasztronómiai szókészlet bővülése idegen szavakkal egyfelől törvényszerű, mivel az étkezési divatirányzatok az arab, kínai, japán, thai stb. – magyar szemmel tehát az egzotikus – konyhát követik, illetve képezik le. A szókészlet bővülése másfelől viszont esetleges annyiban, hogy nemcsak a globális divatirányzatok, hanem egyes séfek, éttermek, szakácsok egyéni ízlése, újításai, érdeklődési köre is befolyásolja, így bármilyen ételkülönlegességet átvehet a világ bármely pontjáról, annak forrásnyelvi megnevezésével együtt. Az utóbbi két évtized példái arról tanúskodnak, hogy gasztronómiai szókészletünk eredetét tekintve meglehetősen színes, és nem szűkül az angol nyelvre.

Irodalom

- AkH.¹¹ = *A magyar helyesírás szabályai*. 11. kiadás. Magyar Tudományos Akadémia. Budapest. 1984.
- AkH.¹² = *A magyar helyesírás szabályai*. 12. kiadás. Magyar Tudományos Akadémia. Budapest. 2015.
- Bakos Ferenc 1994. *Idegen szavak és kifejezések kéziszótára*. Akadémiai Kiadó, Budapest.
- Balázs Géza – Balázs László – Veszelszki Ágnes (szerk.) 2012. *Az étkezés jelei. Szemiotikai Tanulmányok 27*. Magyar Szemiotikai Társaság – Eötvös Kiadó, Budapest.
- Dent, Susie 2005. *Fanboys and Overdogs. The Language report*. Oxford University Press. Oxford – New York.
- HKSz.¹⁹⁸⁸ = *Helyesírási kéziszótár*. Deme László – Fábián Pál (szerk.) Akadémiai Kiadó. Budapest.
- Hoffmann Zsuzsa 2008. *Nyelvi kapcsolatok a globális kommunikáció korában: az angol és a nemzetközi szókészlet*. Kézirat. Debreceni Egyetem Nyelvtudományi Doktori

- Program. <https://dea.lib.unideb.hu/dea/bitstream/handle/2437/78252/disszertacio.pdf?sequence=6&isAllowed=y>
- Kiss Gábor – Pusztai Ferenc 1999. *Új szavak, új jelentések 1997-ből*. Tinta Könyvkiadó, Budapest.
- Minya Károly 2003. *Mai magyar nyelvújítás. Szókészletünk módosulása a neologizmusok tükrében a rendszerváltozástól az ezredfordulóig*. Tinta Könyvkiadó, Budapest.
- Minya Károly 2007. *Új szavak I.* Tinta Könyvkiadó, Budapest.
- Minya Károly 2014. *Új szavak II.* Tinta Könyvkiadó, Budapest.
- Minya Károly 2020. *Új szavak III.* Kézirat.
- MHSz.¹⁹⁹⁹ = *Magyar helyesírási szótár*. Deme László – Fábián Pál – Tóth Etelka (szerk.). Akadémiai Kiadó, Budapest.
- MHSz.²⁰¹⁵ = *Magyar helyesírási szótár*. Tóth Etelka (szerk.) Akadémiai Kiadó, Budapest.
- Rácz János 2016a. Gyümölcsstermő egzotikus növények nevei. *Magyar Nyelvőr* 140: 96–105; 347–356.
- Rácz János 2016b. Kedvelt fajták nevei a Citrus nemzetségben. *Magyar Nyelvőr* 140: 498–500.
- Tolcsvai Nagy Gábor 2007. *Idegen szavak szótára*. Osiris Kiadó, Budapest.

Források

Magyar Konyha. Gasztronómiai magazin. 1984. 4. sz.; 1988. 2. sz.; 2006. 4. sz.

Internetes források

W1 = www.bestpizza.hu

W2 = www.mistersushi.hu/sushi-es-sashimi; www.hanami-sushi.hu

W3 = www.sawasdeebudapest.com

W4 = Thurston, Robert 2017. *Kávé*. Alexandra Kiadó, Budapest. <https://alexandrakiado.hu/content/2019/6/Product/760596.pdf>

W5 = www.zsido.hu/konyha

W6 = www.diningguide.hu/finedining

W7 = www.streetkitchen.hu; www.netpincer.hu/streetfood

Megjelent: *Gasztronómiai szókészletünk globalizációja*. In: Lőrincz Gábor – Domonkosi Ágnes (szerk.): *Stílus – variativitás – műfordítás: Köszöntő kötet Lőrincz Julianna 70. születésnapjára*. Komárno, Szlovákia: Selye János Egyetem Tanárképző Kar. 2020. 323–335. https://pf.uj.sk/documents/books/02_2020_Lorincz_G_Domonkosi_A_Stilus.pdf