

Takács Boróka¹

A LEFORDÍTHATATLAN FORDÍTÁSA: MAGYAR ÉTEL- ÉS ITALNEVEK FINN ÉS ÉSZT FORDÍTÁSAI²

Abstract

The primary aim of this paper is to examine different transfer operations (explicitation loan translation, transliteration, etc.) used during the translation of realia type food and drink names (ex: máglyarakás, bejgli, bikavér, etc.) in Hungarian–Finnish and Hungarian–Estonian general dictionaries. This study seeks to answer two questions: which transfer operations do different authors prefer and could the solution of these different operations be considered correct? My results show that many defective or incorrect translations are in the dictionaries, thus after the presentation of the theoretical frames, this paper offers corrections for these translations. My long-term plan is creating a gastronomical database and publishing it as a gastronomical dictionary.

Keywords: *realia, translation, transfer operations, dictionary equivalence, Finnish, Estonian, Hungarian, foods, drinks*

Kulcsszavak: *reália, fordítás, átváltási műveletek, szótári ekvivalencia, finn, magyar, észt, ételek, italok*

1. Bevezetés

Általános tapasztalat, ha az ember egy olyan országban jár, amelynek a nyelvét nem vagy alig beszéli, illetve – és ami jelen esetben még fontosabb – nem rendelkezik alapos jártassággal az adott kultúra gasztronómiájában, akkor a helyi specialitások között nem fog tudni eligazodni. Nem nyelvpárspecifikus problémáról van szó, hanem kultúraspecifikusságról, ahol a kultúrák közti távolság kiemelten fontos. Hiszen két szomszédos ország gasztronómiája között több hasonlóságot találunk, mint például a kontinens két végében fekvő országében. Épp ezért a magyar gasztronómia igen távol esik a finn és észt gasztronómiától. Ráadásul Magyarországon nincs különösebb gaz-

¹ Takács Boróka PhD-hallgató, Debreceni Tudományegyetem, Nyelvtudományi Doktori Iskola; takacs.boroka@gmail.com

² A cikk másodközlés. Először 2014-ben, a Folia Uralica Debreceniensia 21. számában jelent meg (141-153.)

dasági vagy turisztikai indok, amely miatt elvárható lenne, hogy ezeken a nyelveken (is) feltüntessék az étel- és italneveket az étlapokon, menzán, termékcímkéken, cukrászdában stb., így a magyar specialitások értelmezéséhez mindenképp nagy segítséget jelent nyelvrokonainak egy megfelelő (alkalmi) tolmács (pincér, bolti eladó stb.) vagy akár csak egy precíz (kulturális) szótár.

Azonban Magyarországon finnül vagy észtül beszélő pincért kisebb csoda találni, így marad a szótár, mint segítség. (Jelen esetben tekintsünk el attól a bevett gyakorlattól, hogy valamilyen közvetítő nyelv (angol, német) révén jut információkhoz a finn turista a magyar pincértől.) Viszont, mivel jelenleg még nem létezik olyan magyar–finn vagy magyar–észt kulturális szótár, mely összefoglalná a magyar kultúra jellegzetes elemeit – és így az ételeket és italokat is –, ezért csak az általános szótárakra támaszkodhatnak a Magyarországra látogató finnek és észtiek. Ebből kiindulva tanulmányomnak kettős célja van, egyrészt megvizsgálni, hogy az általános szótárakban szerepelnek-e a jellegzetesen magyar, vagyis a *reália típusú* ételek és italok (*máglyarakás, bejgli, bikavér* stb.), másrészt pedig mennyire helyes és használható fordítást adnak meg hozzájuk. A másik célom – jóval hosszabb távú – ugyanis egy reália típusú étel- és italneveket tartalmazó háromnyelvű (magyar–finn–észt) adatbázis és/vagy zsebszótár összeállítása, mely 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.

1.1. Források

Tanulmányomban a reália típusú magyar étel- és italnevek finn és észt fordításait vizsgálom különböző szótárakban. Az elemzett szólista alapjául a Nyirkos István által készített *Finn–magyar–finn zsebszótár* szolgált, melyben szerepel egy tematikus étel- és italnévlista is. Az itt talált kifejezések sorát a Jakab László nemrégiben megjelent *Magyar–finn diákszótárában* szereplő étel- és italnevekkel bővítettem, illetve vettem egybe. Az így kapott 120 szavas lista szavainak észt megfelelőit a Tõnu Seilenthal és Anu Nurk által szerkesztett *Magyar–észt szótárból* gyűjtöttem ki – amennyiben szerepeltek benne. E szótár alapján újabb kifejezésekkel egészítettem ki az adatbázist, olyan szavakkal, amelyek a finn szótárakban nem szerepeltek, de reália típusú étel- vagy italnevek, és érdemes lenne a finn szótárakba is felvenni őket.³

1.2. Módszer

Az említett szótárakból összeállítottam a vizsgálatom szóanyagát, majd az étel- és italneveket csoportosítottam és elemeztem az elvégzett fordítási műveletek alapján. Egy speciális csoportot is alkottam a tulajdonneveket vagy tulajdonnévből képzett eleme-

³ A szótárak jelölése a továbbiakban: Nyirkos István = Nyl, Jakab László = JL, Magyar–észt szótár = MÉ.

ket tartalmazó étel- és italnevek vizsgálatára. Az indokoltnak ítélt helyeken javítási javaslatokat fogalmaztam meg.

2. A reália meghatározása

Mindenekelőtt meg kell jegyezni, hogy nem beszélhetünk egységes fogalom meghatározásról a reáliák kapcsán, illetve magában a reáliafogalom elnevezésében is eltér a fordításkutatók véleménye. Mujzer–Varga (2007) tanulmányában rendet igyekeznek tenni az elmúlt ötven év alatt felhalmozódott különböző elnevezések és fogalom meghatározások között. 32 szerző, ill. szerzőpáros reália-elnevezését veti egybe. Mivel tanulmányomnak nem célja ezen elnevezések elemzése, így csak pár példát emelek ki az eltérések szemléltetésére. Német nyelvterületen használatos a *Nul-Äquivalenz* 'ekvivalens nélküli kifejezés', *lexikalische Lücke* 'lexikai hiány' (Kade 1968), *realien* 'reália' (Lossau 1993), *Kulturspezifika* 'kultúraspecifikumok' (Helbig et al. 2001). 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 (Vermes 2004), további szinonimákat sorol fel Lendvai (2005: 65), de a *reália*-terminus a legelterjedtebb, ezért én is ezt használom a tanulmányomban.

A reália fogalmának meghatározásában először is 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, páran 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. Kifejezés speciális konnotációja miatt, ami 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 (titulusok), földrajzzal (tájegységek), vallással (ünnepek), politikával (hatalmi szervek), szokásokkal (táncok) kapcsolatos kifejezések is (Vloho-Florin 1980 in Simigné 2006: 105). Valló (2000) és Forgács (2004) a konnotáció szerepét hangsúlyozzák, 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.

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

3. A reáliák fordítása – 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 (vö. Horváth 2004 érvelése), 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 lakúnak (Vinay–Darbelnet 1958) olyan lexikai hiányt jelentek a célnyelvben, melynek kitöltése az adott kommunikációs célhoz leginkább illeszkedő elemmel a fordító kulturális ismeretein (kulturális kompetencia – 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 a gyakrabban használt műveleteket ismertetem röviden.

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 bővebb magyarázatra szorul, akkor a lábjegyzetben van erre lehetőség. A **betoldás** – az explicitáció egyik alkategóriája (Klaudy 1999) – során a reáliát meghagyva magyarázza annak jelentését a fordító (megnevezve például az étel típusát, hogy egy levesről vagy egy desszerttől, 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 **kompensációt** is alkalmaznia a fordítónak, vagyis ha egy helyen kihagyott egy reáliát, akkor máshol be kell toldania 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 5. 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 célnyelvvel. A **tükörfordítás** az összetett szavak esetében szokott előfordulni, de óvatosan kell alkalmazni, mivel a különböző kultúrák eltérő módon tagolják a valóságot, így egy szóösszetétel pontosan leírhatja a forrásnyelvi kultúrában az adott jeltárgyat, jelenséget, viszont a célnyelvi kultúrában nem mond semmit, vagy kifejezetten nevetségesen is hathat. Végül a **transzliteráció** művelete, amikor a reáliát egy az egyben átemeli a fordító, s csak a célnyelvi helyesírási szabályok szerint írja át.

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

Ezen a ponton még szót kell ejteni a *szótári ekvivalencia* fogalmáról, illetve annak három kategóriája 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 voltakból 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 egy az egyben, 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). "Azonban ügyelni kell a szótár és az enciklopédikus lexikon illetékességének elkülönítésére is." (u.o.)

4. Fordítási műveletek alkalmazása szótári példákon keresztül

A kigyűjtött szóanyagot a végrehajtott fordítási műveletek (illetve azok kombinációja) alapján osztályoztam, majd megvizsgáltam, mennyire sikeresek, pontosak a fordítások mind gasztronómiai, mind nyelvi szempontból.

4.1. *Betoldás*

A betoldás ugyan a lehetséges megoldások közé tartozik, mégis csak kevés példát találtam rá:

tokaji ~ *Tokaj vein* 'tokaji bor' (MÉ), *Tokajin viini* 'tokaji bor' (JL),

Jókai bableves ~ *oasupp Jókai moodi* 'bableves Jókai módra' (MÉ).

4.2. Explicitáció

Az explicitáció 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. Így már könnyűszerrel dönthet a „szeretem, nem szeretem” kérdésben, de tájékozódhat az egészségügyi szempontból releváns allergén-anyagokról (például diófélék) vagy egyéb, pl. vallási okból tiltott alapanyagokról is.

Ide sorolandók az alábbi reáliafordítások:

diós metélt ~ *taikinasuikaleista valmistettu, keitetty ruoka, joka on maustettu sokeroi-dulla saksanpähkinällä* 'tésztacsíkokból készített, főtt étel, amit cukrozott dióval ízesítenek' (Nyl)

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

kürtőskalács ~ *<lahtisel tulel rulli peal küpsetatud spiraalne sai>* 'nyílt tűz felett forgatva sütött spirál alakú tészta' (MÉ)

körözött ~ *<paprika ja küüslauguga maitsestatud kohupiimavoie>* 'paprikával és fokhagymával ízesített túrókrém' (MÉ)

nudli ~ *perunataikinasta keitetty makaronimainen ruoka* 'burgonyás tésztából készített tésztaétel' (JL) stb.

4.3. Generalizáció

A generalizáció alkalmazására találtam sikeres példákat [*szaloncukor* ~ *joulukaramelli* 'karácsonyi apró édesség/cukorka' (JL), *gomolya* ~ *lambajuust* 'juhsajt' (MÉ)], de olyan eseteket is, ahol az explicitáció célravezetőbb lett volna, hiszen a magyar gasztronómia kiemelt fontosságú ételeiről van szó, így mindenképp indokolt a részletesebb leírás:

halászlé ~ *kalakeitto* 'halleves' (Nyl, JL)

gulyásleves ~ *lihakeitto* 'húsleves' (JL)

máglyarakás ~ *saiavorm* 'süteményforma' (MÉ).

Ez utóbbiak javítási javaslatait ld. az összefoglaló táblázatban.

4.4. 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.

Egy-egy példát emeltem ki mind a három vizsgált szótárból. A **csalamádé** fordításaként a *pikkelssi* 'savanyúság, ecetben eltett zöldségfélék' (JL) jó választás, hiszen mindkettő aprított zöldségekből készített savanyúság, még ha nem is pontosan ugyanaz az összetételük. Az **indiáner moorapea**-ként (MÉ) való megfeleltetése is jó,

az *indiáner*-ben ugyan a krém dominál, kétszer-háromszor is vastagabb, mint a tészta, de mégiscsak két, krémmel összeragasztott, csokoládémázzal bevont tésztakorongról van szó mind a két édesség esetében. A **gyümölcskrém** *kiisseli*-ként (Nyl) való adaptálása azért nem fogadható el, mert a *kiisseli* egy olyan bogyfélékből (eper, áfonya, málna stb.) készült félig folyékony, félig zselé állagú, gyakran tejjel vagy folyékony tejszínnel fogyasztott édesség, mely teljesen ismeretlen a magyar gasztronómiában. A *gyümölcskrém* a magyar konyhában mint torták (egyáltalán nem folyékony) tölteléke vagy mint pohárban, kehelyben tálalt, tejszínhabból és gyümölcsökből készített réteges édesség szerepel.

4.5. Tükörfordítás

Mivel a reáliák esetében kétséges a tükörfordítás használatának sikeressége, így a szó-társzerkesztők egyéni döntéstől függ, hogy milyen gyakorisággal alkalmazzák. A finn szótárakban (Nyl, JL) több példát találtam rájuk: **madártej** ~ *linnunmaito* (JL), **császárhús** ~ *keisarinliha* (Nyl), **aranygaluska** ~ *kultakokkare* (Nyl), **barátfüle** ~ *ystävän korva* (Nyl). Ezek a fordítások önmagukban nem használhatók, nem mondanak semmit a szó-tárhasználatnak, viszont szerencsére mindegyik mellett található explicitáló fordítás is.

Fontos megemlíteni, hogy vannak olyan tükörfordítások, melyek már polgárjogot kaptak a célnyelven az adott étel vagy ital (jelen esetben italok) általános ismertségének köszönhetően: **szürkebarát** ~ *harmaamunkki* (JL), **bikavér (egri)** ~ *Egeri härjaveri* (MÉ).

4.6. Transzliteráció

Transzliterációra főként Seilenthal–Nurk szótárában (MÉ) találtam példákat. Ez azzal magyarázható, hogy – mint már említettem – a reáliák fordításában nagymértékben közrejátszanak a szubjektív döntések is. 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. Példák: **lecsó** ~ *letšo* (MÉ), **lángos** ~ *langoš* (MÉ), **gulyás** ~ *gul(j)ašš* (MÉ), *gulassi* (JL).

A transzliterációs fordítások másik kategóriája az, amikor nemcsak áttemeli a forrásnyelvi nevet, hanem meg is adja mellé az értelmező leírást. Példák:

tokaji aszú ~ *tokaji aszú*, <*ülüküsete viinamarjade lisamisega valmistatud vein*> 'túl-érett szőlő felhasználásával készített bor' (MÉ)

bográcsgulyás ~ *katlaguljašš* (*lahtisel tulel keedetud paprikane lihasupp*) 'nyílt tűzön főzött paprikás húsleves' (MÉ)

kis fröccs ~ *väike frötš* (*1 dl veini ja 1 dl soodavett*) '1 dl bor és 1 dl szóдавиз' (MÉ)

furmint ~ *furmint* (*hele viinamarjasort; sellest valmistatud vein*) 'könnyű szőlőfajta, az ebből készített bor' (MÉ).

5. Tulajdonneveket és tulajdonnevekből származtatott elemeket tartalmazó étel- és italnevek

A következőkben tárgyalt ételneveket azért különítettem el, mert olyan elemet (tulajdonnevet vagy származékát) tartalmaznak, mely fordítási szempontból speciális, hiszen nincs szó szerinti jelentésük (*Gundel*), vagy ha igen, akkor sem abban az értelemben használjuk őket (*Fekete-erdő* ≠ 'egy erdő, ami fekete'). Ezért a fordító szubjektív döntésétől függ, hogy a fordítás során mit kezd ezekkel az elemekkel.

Az ide tartozó étel- és italneveket két csoportra lehet osztani, a személyneveket tartalmazókra és a földrajzi névből származtatottakra.

5.1. Személyneveket tartalmazó ételnevek

Személyneveket tartalmazó ételnevekkel igen kevés szerző foglalkozott (G. Bogár 2004, Hajdú 2003: 80), holott a köznevesült személynevek a nyelv egy igen érdekes szegmensét alkotják. Fordításuk pedig, mint már említettem, szintén kérdésektől terhes.

A személyneveket tartalmazó ételnevek csoportjában olyanokat lehet találni, mint pl. **Dobostorta** ~ *Dobosi tort (karamellglasuuriga kihiline biskviittort)* 'réteges piskótatorta karamellmázzal' (MÉ), **Jókai bableves** ~ *oasupp Jókai moodi* (MÉ). Mint látjuk, itt a fordító megtartotta a személyneveket. Az első esetben fűzött hozzá magyarázatot, ám bár nem jelöli, hogy ez a desszert jellegzetesen csokoládés töltelékkel készül. A második esetben viszont szó szerint lefordítja a *moodi* 'mód(ra)' betoldásával.

A következő példákban a személynév már nem jelenik meg a fordításban. A fordító a részleges kihagyás műveletét alkalmazza, hiszen maga a reália mint elem nem tűnik el, csak a személynév; a fordítás megadásához pedig változatos műveleteket használ. A finn szótárakban elsősorban generalizációt: **Gundel palacsinta** ~ *suklaaohukaiset* 'csokoládés palacsinták' (Nyl), **lacipecsenye** ~ *grillipihvi* 'grillezett hússzelet' (JL). Az észti szótárban ez utóbbi ételnévnél fordítási műveletek többszörös kombinációját láthatjuk: **lacipecsenye** ~ *mustlaspraad (rasvas praetud küüslaugune sealiha); <laadal müüdav praetud lihatoit>* 'cigánypecsenye (zsírban süttött fokhagymás sertéshús); <vásárban árult sült húsetel>' (MÉ). A *mustlaspraad* egy tükörfordítás adaptációja, majd két explicitáció következik.

A **pálpusztai** ~ *<teatud tugevalõhnaline juustusort Ungaris>* 'egy adott erős szagú sajt fajta Magyarországon' (MÉ) meghatározása annyiban különbözik a többitől, hogy ugyan nem tartja meg a személynevet – a *pál* előtag a sajt megalkotójának, Heller Pálnak a nevét őrzi –, viszont kiemeli a sajt speciálisan magyar jellegét.

A *Gundel palacsinta* finn fordítása (*suklaaohukaiset*) kapcsán kritikaként fogalmazható meg, hogy nem csokoládés palacsintáról van szó, hanem dióval töltött és csokoládéöntettel tálalt édességről. A dió ráadásul allergén anyag, így egészségügyi okokból is szükséges lenne, hogy belekerüljön a fordításba.

5.2. Földrajzi neveket tartalmazó étel- és italnevek

A másik csoportba a földrajzi nevek és azok *i-* képzős alapjait tartalmazó étel- és italnevek kerültek. Itt is vegyesen marad meg vagy tűnik el a földrajzi névre való utalás. A földrajzi név meghagyása mellett minden esetben explicitációs, értelmező fordításokat olvashatunk, az észti szótárban még tükörfordítást is. Példák:

bakonyi sertésszelet ~ *Bakonyin sianpaisti paprikalla ja smetanalla maustetun sienikastikkeen kanssa* 'bakonyi sertésszelet paprikával és tejföllel ízesített gombásszósszal' (Nyl)

bikavér (egri) ~ *Egeri härjaveri (Egeri piirkonna punane vein)* 'egri bikavér (Eger vidéki vörösbor)' (MÉ)

nyírségi gombóclevés ~ *Nyírségín lihakeitto taikinakokkareiden kanssa* 'Nyírségi húsleves tésztagombócokkal' (Nyl) stb.

Az esetek nagyobb részében pedig eltűnik a földrajzi név:

Fekete erdő torta ~ *kihiline šokolaaditort* 'réteges csokoládétorta' (MÉ)

Kolozsvári káposzta ~ *kaalilaatikko lihamakkaran kanssa* 'rakott káposzta kolbással'⁴ (Nyl)

somlói galuska ~ *biskviidist, rosinatest, pähklitest, kakao- ja vaniljekreemist koosnev magustoit* 'kekszből, mazsolából, dióból, kakaó- és vaníliakrémből összeállított deszszert' (MÉ), *suklaa- ja vaahtokermalla maustetut, paistetut nelikulmaiset leivonnaiset* 'csokoládékrémmel és tejszínhabbal ízesített, négyszögletes sült sütemény' (Nyl) stb.

Az értelmező fordítások részletessége igen változó, a *somlói galuska* esetében igen kimerítő, az észti fordítás felsorolja a hozzávalókat, a finn azonban sok mindent kihagy és inkább az alakra koncentrálnak, ami nem is olyan jellemző. A *Fekete erdő torta* fordításában ennek az édességnek az egyik fontos alkotóeleme, a meggy elsikkadt.

Egy példát találtam arra, amikor az étel magyarosságát hangsúlyozzák, nem pedig a földrajzi megjelölést: **debreceni** ~ *vürtsine ungari (grill) vorst* 'fűszeres magyar (grill) kolbász' (MÉ).

⁴ A *kaalilaatikko* szó szerint káposztaládikót jelent, azonban a *laatikko* bevett fordítása a rakott ételeknek.

6. Javítási kísérletek (néhány példa)

Étel/ital-név	Eredeti fordítás	Forrás	Fordítási javaslat	Jelentés
barátfüle / derelye	lehttaignatasku (moosi või kohupiimaga)	MÉ	nelinurkne, keedetud, moosiga täidetud küpsised, suhkrune riivsaiga maitsestama	négyzet alakú, főtt, lekvárral töltött sütemény cukros zsemlemorzszával ízesítve
Dobostorta	Dobosi tort (karamellglasuuriga kihiline biskviit-tort)	MÉ	Dobosi tort (karamellglasuuriga kihiline biskviit-tort, šokoladikreemiga)	Dobostorta (réteges piskótatorta csokoládékrémmel és karamellbevonattal)
gulyásleves	lihakeitto	JL	lihasta, perunasta, porkkanasta, sipulista, tehty keitto paprikalla maustettuna, taikina-kokkaren kanssa	húsból, krumpliból, répából, hagymából készített leves, paprikával ízesítve, galuskával
Gundel palacsinta	suklaaohukaiset	Nyl	pannukakku Gundelin tapan, saksanpähkinällä täytettynä, suklaakastikkeessa ¹	palacsinta Gundel módra dióval töltve, csokoládéöntettel
halászlé	kalakeitto	Nyl, JL	paprikalla ja sipulilla maustettu, karpista tehty kalakeitto	paprikával és vöröshagymával ízesített pontyból készült halleves
máglyarakás	saiavorm	MÉ	suhkrune piimas leotatud sarvesaiast või saiast, õunast, kreeka pähklitest, moosist valmistatud kook munavaht peal	cukros tejbe áztatott kifliből vagy kalácsból, almából, dióból, lekvárból készített sütemény, tojáshabbal a tetején
zserbó	šokolaadiga kaetud kihiline kook	MÉ	kreeka pähkli ja moosiga täidetud, šokoladiga kaetud kihiline kook	dióval és lekvárral töltött, csokoládéval bevont, réteges sütemény

7. Kiegészítési javaslatok

A következő táblázat néhány példát sorakoztat fel azon reália típusú étel- és italnevekből, amelyek szerepelnek az észti szótárban (MÉ), a finn szótárakban (Nyl, JL) viszont nem. Kiegészítési javaslatként lefordítottam ezeket az étel- és italneveket finnre.

Magyar	Észt	Finn	Jelentés
bikavér (egri)	Egeri härjaveri (Egeri piirkonna punane vein)	Egerin häränveri (Egerin alueen punaviini)	Egri bikavér (Eger vidéki vörösbor)
borkorcsolya	suupiste veini juurde	välipala viinin rinnalle	rágcsálnivaló bor mellé
bundáskenyér	(muna sisse kastetult) praetud leib	köyhät ritarit; leipävanukas 2	(tojásba mártott) sült kenyér; bundáskenyér
Dobostorta	Dobosi tort (karamellglasuuriga kihiline biskviittort, šokolaadikreemiga)3	Dobosin kakku (suklatäytteinen kerrossokerikakku, karamellikuorruksen kanssa)	Dobostorta (réteges piskótatorta csokoládékrémmel és karamellbevonattal)
kontyalávaló	<naistele maitsev magus liköör>	makea likööri josta naiset pitävät	édes likőr, amit a nők kedvelnek
körözött	<paprika ja küüslauguga maitsestatud kohupimavõie>	paprikalla ja valkosipulilla maustettu raejuusto	paprikával és fokhagymával ízesített túrókrém
zserbó	kreeka pähkli ja moosiga täidetud, šokolaadiga kaetud kihiline kook4	saksanpähkinällä ja hillolla täytetty, suklaalla kuorutettu kerroskakku	dióval és lekvárral töltött, csokoládéval bevont, réteges sütemény

8. Összegzés

Mint láthattuk, a fordítók számos fordítási műveletet alkalmaznak a reália típusú étel- és italnevek átültetése során, változó sikerrel. Az elemzett példákból kitűnik, hogy az explicitációs fordítások a legeredményesebbek, hiszen ezek adják a legtöbb információt a célnyelvi személy számára. Azonban még ezek is sok helyen javításra, kiegészítésre szorulnak. Természetesen egy általános szótárban a részletes magyarázatokra nem igazán van hely, ezért is tűztem ki tanulmányom végcéljaként egy tematikus adatbázis/ vagy szótár összeállítását.

Az eddig összegyűjtött és korrekciós javaslatokkal ellátott szóanyagot további szótárak és szakácskönyvek elemzésével kívánom összevetni és bővíteni, a minél teljesebb és pontosabb lista összeállításának érdekében.

Források

- Nyl = Nyirkos I. 2009. *Uusi suomi–unkari–suomi taskusanakirja*. 5., javított kiadás. Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö.
- JL = Jakab L. 2013. *Magyar–finn diákszótár*. Akadémia Kiadó, Budapest.
- MÉ = Seilenthal, T. (főszerk.) – Nurk, A. (főszerk.) – Ausmees, K. – Kippasto, A. 2010. *Ungari–eesti sõnaraamat. Magyar–észt szótár*. Bibliotheca Studiorum Hungaricorum in Estonia 6. Eesti Keele Sihtasutus, Tartu.

Irodalom

- Catford, J. C. 1965. *A Linguistic Theory of Translation*. Oxford University Press, London.
- Chesterman, A. 1997. *Memes of Translation. The spread of ideas in translation theory*. Benjamins, Amsterdam.
- Forgács E. 2004. Reáliák és fordításuk Garaczi László műveiben In: *Fordítástudomány*. VI. évf. 2: 38–57.
- G. Bogár E. 2004. Személynevet tartalmazó ételneveinkről. In: Ladányi M. – Dér Cs. – Hattyár H. (szerk.): „... még onnét is eljutni túlra...”. Nyelvészeti és irodalmi tanulmányok Horváth Katalin tiszteletére. Tinta Könyvkiadó, Budapest, 194–201.
- G. Bogár E. 2011. Magyar–finn gasztrotranszláció. In: *Folia Uralica Debreceniensia* 18: 35–42.
- Hajdú M. 2003. *Általános és magyar névtan*. Osiris Kiadó, Budapest.
- Helbig, G. et al. 2001. *Deutsch als Fremdsprache*. de Gruyter, Berlin–New York.
- Heltai P. 1990/2001. *Fordítás az angol nyelvvizsgán*. Elektro-Coop Kiadóiroda, Budapest.
- Honti E. 2011. A reáliák fordítása. Horváthné Molnár K., Sciacovelli, A. D. (szerk.) XVIII. Magyar Alkalmazott Nyelvészeti Kongresszus. Szombathely. 293–298.
- Horváth, P.I. 2004. Közigazgatási reáliák a hiteles fordításban. In: *Fordítástudomány* VI. évf. 2: 31–37.
- Kade, O. 1968. Zufall und Gesetzmäßigkeit in der Übersetzung. In: *Beihefte zur Zeitschrift Fremdsprachen I*. Leipzig.
- Katan, D. 1999. *Translating Cultures. An Introduction for Translators, Interpreters and Mediators*. St. Jerome Publishing, Manchester.
- Klaudy K. 1997. *A fordítás elmélete és gyakorlata*. Scholastica Kiadó, Budapest.
- Klaudy K. 1999. *Bevezetés a fordítás elméletébe*. Scholastica Kiadó, Budapest.
- Lendvai E. 2005. Reáliafelfogások napjaink magyar fordításelméletében. In: Dobos Cs. – Kis Á. – Lengyel Zs. – Székely G. – Tóth Sz. (szerk.): *„Mindent fordítunk, és mindenki fordít” Értékek teremtése és közvetítése a nyelvészetben*, SZAK, Veszprém, 67-71.
- Lossau, N. 1993. *Die deutschen Petőfi-Übersetzungen. Ungarische Realienbezeichnungen im sprachlich-kulturellen Vergleich*. Peter Lang Verlag, Frankfurt.
- Newmark, P. 1988. *A Textbook of Translation*. Prentice Hall International, New York.

- Papp N. 2004. Terminológia és reáliák (Különös tekintettel nemzetközi szervezetek, rövidítések angol–magyar fordítási kérdéseire) In: Dróth Júlia (szerk.): *Szaknyelv és szakfordítás*, Szent István Egyetem Gazdasági- és Társadalomtudományi Kar. 79–91., Gödöllő.
- Simigné Fenyő S. 2006. *A fordítás mint közvetítés*. Stúdium Rendezvények és Nyelvtanfolyamok, Miskolc.
- Tellingner, D. 2003. A reáliák fordítása a fordító kompetenciája szemszögéből. In: *Fordítástudomány* V. évf. 2: 58–70.
- Tellingner, D. 2007. A kultúra szerepe a fordításban (A fordító kulturális kompetenciája szemszögéből) *Publicationes Universitatis Miskolcensis, Sectio Philosophica* XII./1: 15–22.
- Uzonyi P. 2006. A forrásnyelvi és célnyelvi adatok ekvivalenciájának nehézségeiről. In: Magay, T. (szerk.): *Szótárak es használóik*. (Lexikográfiai füzetek 2.), Akadémia kiadó. 117–129.
- Valló Zs. 2000. A fordítás pragmatikai dimenziói és a kulturális reáliák. In: *Fordítástudomány* II. évf. 1: 34–49.
- Valló Zs. 2002. *„Honosított” angol drámák a színpadon*. Pressió Kft., Budapest.
- Veresné Valentinyi K. 2008. Explicitáció vizsgálata blattolt szövegeknél In: Dróth J. (szerk.): *Szaknyelv és szakfordítás*, Szent István Egyetem Gazdasági- és Társadalomtudományi Kar. 7–13., Gödöllő.
- Vermes A. 2004. A relevancia-elmélet alkalmazása a kultúra-specifikus kifejezések fordításának vizsgálatában. In: *Fordítástudomány* VI. évf, 2: 5–17.
- Vinay, J. P., Darbelnet, J. 1958. *Stylistique comparée du français et de l’anglais. Méthode de traduction*. Didier, London–Toronto–Paris.