

KULTURÁLIS REÁLIÁK FORDÍTÁSA AZ OLASZ GASZTRONÓMIAI SZAKNYELVBEN

TRANSLATION OF CULTURAL REALIA IN ITALIAN GASTRONOMIC LANGUAGE

SZLADEK EMESE¹

A „hagyományos különleges termék” az EU termékminőségre vonatkozó címkézési rendszerének egyik kategóriája. Az Unió irányelvei közül kiemelendő a kulturális sokszínűség fenntartása és az egységesítés, normalizálás, standardizálás is. Ennek jegyében fogadtak el két határozatot 1992-ben, amelyek megteremtették a mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek eredetvédelmének jogi alapját. 2015 januárjában összesen 38 termék tartozott a *Hagyományos különleges termék* kategóriájába, köztük kettő Olaszországból: a mozzarella sajt és a *Pizza Napoletana*. Ezek a termékek abban egyediek, hogy meghatározott összetételük vagy előállítási módjuk van, a földrajzi területtel nincsenek elválaszthatatlan kapcsolatban, a megkülönböztetettséget egy különleges tulajdonság biztosítja. A termékek bárhol előállíthatóak, ha a bejegyzés szerinti elkészítési módot követik, minden lépést betartanak.

Az eur.lex honlap segítségével összegyűjtöttem azokat az információkat, amelyek szükségesek a kérelem benyújtásához az EU-szabványnak megfelelő nápolyi pizza készítéséhez, forgalmazásához, a *Pizza Napoletana* logó használatához.

A *Pizza Napoletana* bejegyzését tartalmazó rendelet hosszasan részletezi az alapanyagok minőségére vonatkozó előírásokat, az elkészítés lépéseit, a kelesztés két fázisát, annak meghatározott idejét és hőmérsékletét, egészen a sütőlapát anyagáig. A rendeletben a termék különleges tulajdonságainak felsorolásakor olvasható a fatüzelésű pizasütő-kemence részletes leírása, amelyben a magyar fordításkor idézőjelben jelölve meghagytak egy eredeti olasz szót. Ezt az eljárást igyekeznek elkerülni a hivatalos fordításokban, csak akkor alkalmazzák, ha ez az egyértelműség miatt feltétlenül szükséges. Az eur-lex.europa.eu honlap többnyelvű keresési lehetőségének segítségével további nyelveken is megkerestem ezt a részt. A spanyol, a francia, a portugál és a német fordításban nem szükséges a *suolo* szó külön magyarázata, mivel az adott nyelvekben ez egyértelmű jelentésű.

A tanulmány második részében a helyesírási problémák közül kiemeltem azokat az eseteket, amikor a pizzanevek kulturális reáliaként jelennek meg.

Kulcsszavak: kulturális sokszínűség, gasztronómiai szaknyelv, fordítás, reália, helyesírás

'Traditional specialty guaranteed' is one of the categories of the EU labeling system indicating product quality. Among the directives of the EU, those referring to the preservation of cultural diversity, unification, normalization and standardization are to be underlined here. In the spirit of these, two decisions were passed in 1992 that created the legal base for the origin protection of agri-food industry products.

In January, 2015, 38 products were listed in the 'traditional specialty guaranteed category', two of which were from Italy: mozzarella cheese and *Pizza Napoletana*. These products are unique because

¹ SZLADEK Emese
egyetemi adjunktus
Pannon Egyetem
Germanisztikai és Fordítástudományi Intézet
8200 Veszprém, Füredi u. 2.

of their fixed composition or production, they are not linked to any geographical areas, and their distinctive character is provided by a special characteristic feature. These products can be produced anywhere if every step of the method of preparation is observed.

With the help of the *eur.lex* webpage, I collected the information necessary to submit an application to produce and distribute this special pizza and use the *Pizza Napoletana* logo of Neapolitan pizzas complying with EU standards.

The regulation including the *Pizza Napoletana* registration sets forth the detailed provisions concerning the quality of the ingredients, the steps of preparation, the two stages of the dough rising process with their specific time and temperature and even the material of the peel. Together with the list of the special characteristics of the product, the regulation gives the detailed description of the wood-fired pizza oven, which, in the Hungarian translation contains an original Italian word between quotation marks. This solution is avoided in official translations, it is only used if it is absolutely necessary to avoid ambiguity. I have looked up this part on the webpage *eur-lex.europa.eu* with the help of the multilingual search possibility. There is no need to explain this word in the Spanish, French, Portuguese and German translations as it is unambiguous in these languages.

In the second part of the paper, I focus on cases involving spelling problems where the names of pizzas appear as cultural realia.

Keywords: cultural diversity, language of gastronomy, translation, realia, spelling

BEVEZETÉS

Egy korábbi elemzésben (2014. december 2-án, a Pannon Egyetem Germanisztikai és Fordítástudományi Intézete, és a VEAB Alkalmazott Nyelvészeti Munkabizottsága által szervezett *A fordítói munka különös kihívásai* című szakmai napján elhangzott előadásban) három olasz és négy veszprémi pizzéria étlapjáról jegyeztem fel az ott kapható pizzákat: az egyes olasz éttermekben 52, 38 és 37 féle pizza kapható, a veszprémiekben 23, 43, 48 és 64 féle. Az elemzésben nem a pizzatészta összetevőivel, hanem a fogyasztók számára egyértelműbben azonosítható feltételekkel foglalkoztam.

Az elemzés célja a véletlenszerűen kiválasztott pizzériákban kapható pizzák összetevőinek feltérképezése, összehasonlítása a (valamilyen szinten) eredeti recept szerint készülő, illetve a hagyományt viszonylag követő (szintén véletlenszerűen kiválasztott) olaszországi pizzériák kínálatával.

Az *eur.lex* honlap segítségével összegyűjtöttem azokat az információkat, amelyek szükségesek lehetnek egy magyar pizzéria számára, amennyiben kérelmet kíván benyújtani EU-szabványnak megfelelő nápolyi pizza készítéséhez, forgalmazásához, a *Pizza Napoletana* logó használatához.

A pizzaétlapok elemzéséből kiderül, hogy a veszprémi pizzériákban a legkisebb jele sem látható sem az egységes „magyar pizzéria” arculat kialakítására való törekvésnek, sem az „eredeti olasz pizza” szlogen iránti érdeklődésnek.

A magyar realitásokat és az esetleges fogyasztói igényeket tekintetbe véve, valamint a rendeletben részletezett szigorú követelményeket elolvasva kevés az esélye annak, hogy a közeljövőben bármely magyar pizzéria EU-szabványnak megfelelő nápolyi pizzát szeretne készíteni, forgalmazni. Mégis a szükséges dokumentumok beszerzéséhez, és a helyi dokumentáció elkészítéséhez egy fordítónak a gasztronómia területén hatályos rendelkezéseket is ismernie kell.

Az elemzés folytatásaként jelen tanulmányban a rendelet szövegének fordításából emeltem ki egy részt, és az étlapok néhány helyesírási jellemzőjét mutatom be.

1. A GASZTRONÓMIAI SZAKNYELV

A gasztronómia szó etimológiája szerint a gyomorral kapcsolatos tudás és törvények összessége. Egy másik kultúra megismerésekor az elméleti országismeret gyakran emlegetett témája, illetve egy külföldi utazás alkalmával egy idegen kultúra megismerésének saját bőrünkön megtapasztalt aspektusa. A nyelvtanításban tehát mindenképpen kiemeltként kezelendő terület, így a fordítóképzésben is fontos szaknyelvként kerül elő. A mindennapi életben, fordítóként is gyakran találkozhatunk gasztronómiai témájú szövegekkel, étlapfordítással, illetve különböző mezőgazdasági vagy élelmiszeripari gépek leírásában, technológiai folyamatot bemutató dokumentációban, de akár élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos jogi szövegekben is szerepet játszik.

2. HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉKEK NYILVÁNTARTÁSA AZ EU-BAN

A „hagyományos különleges termék” az EU termékminőségre vonatkozó címkézési rendszerének egyik kategóriája (az „Oltalom alatt álló eredetmegjelölés” és az „Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” mellett).

Az Unió irányelvei közül kiemelendő a kulturális sokszínűség fenntartására való törekvés. A gasztronómia területén is megfigyelhető az az igény, hogy az egy-egy országra, kultúrkörre jellemző egyedi sajátosságokat megtartsák. Ugyanakkor nagy hangsúlyt kap az egységesítés, normalizálás, standardizálás is, ennek keretében számos rendelkezés születik folyamatosan. Ez a két szempont egyszerre jelenik meg az egyes nemzetekre jellemző ételek, elkészítési módok európai szintű egységesítésében.

Ennek jegyében fogadtak el két olyan határozatot 1992-ben, amelyek megteremtették a mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek eredetvédelmének jogi alapját (2081/92/EGK rendelet).

2.1. *Pizza Napoletana: egy „hagyományos különleges termék”*

Az új minőségbiztosítási szabályozás (Az Európai Parlament és a Tanács 1151/2012/EU Rendelete [2012. november 21.] a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségszabványairól²) 2013. január 3-án lépett hatályba.³

A rendelet (18) cikke szerint „Az eredetmegjelölések és földrajzi jelzések oltalmának kifejezett célja, hogy a mezőgazdasági termelők és az élelmiszer-előállítók egy adott termék minőségéért és jellemzőiért, illetve előállítási módjáért cserébe tisztességes jövedelemhez jussanak, továbbá hogy a fogyasztók egyértelmű információkat kaphassanak a földrajzi származással összefüggő sajátos jellemzőkkel bíró termékekről, és ezek alapján vásárláskor a megfelelő ismeretek birtokában tudjanak dönteni”.⁴

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek földrajzi árujelzőinek oltalmát a 2081/92/EGK rendeletet felváltó 510/2006/EK tanácsi rendelet, valamint az annak végre-

² <http://eur-lex.europa.eu/legalcontent/HU/TXT/?uri=CELEX:02012R1151-20130103>
http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/d/8c/50000/1151_2012_EU_rendelet.pdf

³ http://ec.europa.eu/agriculture/quality/policy/quality-package-2010/index_fr.htm

⁴ Az Európai Parlament és a Tanács 1151/2012/EU Rendelete (2012. november 21.) a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségszabványairól
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=CELEX:02012R1151-20130103>

hajtására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló 1898/2006/EK bizottsági rendelet⁵ alapján lehet biztosítani az Európai Unió valamennyi tagállamában.⁶

A mezőgazdasági termékek és élelmiszerek értékeinek megőrzésére létrehozott, 1992 óta működő elismerési rendszer célja:

- hogy a mezőgazdasági termelők és az élelmiszer-előállítók egy adott termék minőségéért és jellemzőiért, illetve előállítási módjáért cserébe tisztességes jövedelemhez jussanak,
- hogy a fogyasztók egyértelmű információkat kaphassanak a földrajzi származással összefüggő sajátos jellemzőkkel bíró termékekről,
- és vásárláskor a megfelelő ismeretek birtokában tudjanak dönteni,
- a mezőgazdasági termelés változatosabbá tételének, az elismert termékek támogatásának ösztönzése,
- az azonosítható földrajzi eredetű termékek védelme az esetleges visszaélésektől, biztosítva a termékek állandó minőségét.

A 2012. 08. 14. állapot szerint az oltalom alatt álló összesen 1071 termékből 245-öt Olaszországban, 12-t Magyarországon jegyeztek be.⁷ A termékminőségre vonatkozó címkézési rendszernek három kategóriája van:

- Oltalom alatt álló eredetmegjelölés,
- Oltalom alatt álló földrajzi jelzés,
- Hagyományos különleges termék.

A három kategória valamelyikébe sorolt termékek bizalmat is ébresztenek a vásárlóban a megszokott minőséget illetően.⁸

Az Élelmiszerlánc-felügyeletért felelős Államtitkárság honlapjáról letölthető dokumentum szerint⁹ 2015 januárjában összesen 38 termék tartozott a *Hagyományos különleges termék* kategóriájába,¹⁰ köztük kettő Olaszországból: a mozzarella sajt (időben a második, 1998 óta; a mozzarella sajt egyik fajtája, a mozzarella di buffala campana, Oltalom alatt álló eredetmegjelölésű is) és a *Pizza Napoletana* (2010 óta). Magyar termék nem szerepel a listán.

A *Hagyományos különleges termék* kategóriáját meghatározó rendelet (5) pontjában részletesen indokolják a kategória megnevezését: „Az egyértelműség kedvéért célszerű a jövőben a »különleges tulajdonságok tanúsítványa« (olaszul: attestazione di specificità)

⁵ <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2006R1898:20060331:HU:PDF>

⁶ Élelmiszer-minőségi rendszerekben elismert magyar termékek az Európai Unióban http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/1/28/40000/0%201_%C3%A9lelm_min%20rsz_elsi_m_magyar_term_2012_3.doc
A Tanács 510/2006/EK Rendelete (2006. március 20.) a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0012:0025:HU:PDF>

⁷ http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/b/3e/40000/OEM_OFJ_lista_2012_08_EU.pdf

⁸ http://ec.europa.eu/news/agriculture/110215_hu.htm

⁹ <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/hagyomanyos-kulonleges-termekek-elismerese>

¹⁰ REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:IT:PDF>
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R0509&from=EN>

helyett a könnyebben érthető »hagyományos különleges termék« (specialità tradizionale garantita) kifejezést használni, valamint annak érdekében, hogy e rendelet célja mind a termelők, mind a fogyasztók számára világosabb legyen, célszerű pontosítani a »különleges tulajdonság« (specificità) meghatározását, és bevezetni a »hagyományos« (tradizionale) kifejezés meghatározását.¹¹

Ezek a termékek abban egyediek, hogy meghatározott összetételük vagy előállítási módjuk van, a földrajzi területtel nincsenek elválaszthatatlan kapcsolatban, a megkülönböztetettséget egy különleges tulajdonság biztosítja. A termékek bárhol előállíthatóak, ha a bejegyzés szerinti elkészítési módot követik, minden lépést betartanak.¹²

Az eredeti nápolyi pizzát 2010. február 4-étől jegyezték be a *hagyományos különleges termékek* nyilvántartásába.¹³

A rendeletben hosszasan részletezik az alapanyagok minőségére vonatkozó előírásokat, az elkészítés lépéseit, a kelesztés két fázisát, annak meghatározott idejét és hőmérsékletét, egészen a sütőlapát anyagáig. A rendelet háromféle lehetséges feltétsorrendet ír le: az első (paradicsom, oregánó, fokhagyma, olívaolaj) a *Marinara* pizzának, a második és a harmadik (paradicsom, mozzarella, bazsalikom, olívaolaj) a *Margherita* pizzának felel meg (a két lista a mozzarella fajtájában tér el: Mozzarella di Bufala Campana OEM¹⁴ vagy Mozzarella HKT¹⁵).

A mozzarella sajt neve az olasz *mozzare* – azaz levág – igéből származik, a sajt készítésének jellegzetes mozzanatára utalva, ahogy a sajt készítő az ujjával lecsippenti a sajtot. Olaszországban a köznyelv mozzarella néven a bivalytejből készült mozzarellát érti. A tehéntejből készült mozzarella jelzője: *fior di latte*. Olaszországon kívül ezek az elnevezések a kereslet elvárásai és a kínálat szerint lazulhatnak.

A *Mozzarella di Bufala Campana DOP* (magyarul OEM) 1996 óta eredetvédett (DOP: denominazione di origine protette, a 2081/92. EGK tanácsi rendelet szabályozása alapján), vagyis az előállítása (a termelés és a feldolgozást is beleértve) csak az adott földrajzi területen történhet (2081/92 EGK tanácsi rendelet értelmében). 2011 márciusáig összesen 960

¹¹ REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:093:0001:0011:IT:PDF>

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R0509&from=EN>

¹² TÖRÖK Áron: Az EU eredetvédelmi szabályozásában rejlő lehetőségek a hungarikum típusú termékek számára; http://kurtos.eu/dl/torok_phdcikk.pdf

¹³ REGOLAMENTO (UE) N. 97/2010 DELLA COMMISSIONE del 4 febbraio 2010 recante registrazione di una denominazione nel registro delle specialità tradizionali garantite [Pizza Napoletana (STG)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:034:0007:0016:IT:PDF>

magyar nyelven: A Bizottság 97/2010 EU Rendelete (2010. február 4.) egy elnevezésnek a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába történő bejegyzéséről [Pizza Napoletana (HKT)]

<http://old.eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:034:0007:0016:HU:PDF>

<http://www.prodottiregionali.net/2012/pizza-napoletana-stg.html>

<http://www.irpinianews.it/AltreNews/news/?news=63670>

¹⁴ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés, a mozzarella esetében 1992 óta (2081/92 EGK tanácsi rendelet szabályozása alapján)

¹⁵ A mozzarella 1998 óta „hagyományos különleges termék”, Olaszországban csak két ilyen termék van, a másik 2010 óta a Pizza Napoletana.

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/hagyomanyos-kulonleges-termekek-elismerese>

eredetvédett terméket jegyezték be az Unióban, melyek közül az olasz termékek képviselik magukat a legnagyobb arányban (22,7%).

A jelző nélküli, sima mozzarella egy kevésbé szigorú kategóriába tartozik: hagyományos különleges termék, vagyis meghatározott összetétele vagy előállítási módja a földrajzi területtel nincs elválaszthatatlan kapcsolatban, a megkülönböztethetőséget egy különleges tulajdonság biztosítja. Ezek a termékek bárhol előállíthatóak, ha a bejegyzés szerinti elkészítési módot követik, minden lépést betartanak (vö. TÖRÖK).

3. EGY KULTURÁLIS REÁLIA FORDÍTÁSA

Valló Zsuzsa megfogalmazásában kulturális reáliának nevezünk „minden olyan nyelvi megnyilvánulást, amelyben kifejeződik egy adott kultúrközösség sajátos élmény- és ismeretanyaga, tárgyai, fogalmai, mentális, emotív sémái, amelyek az adott kulturális kontextusban speciális jelentéssel bírnak” (VALLÓ 2000: 45).

A rendeletben a termék különleges tulajdonságainak felsorolásakor (a 3.7. pontban) olvasható a fatüzelésű pizzasütő-kemence részletes leírása, amelyben a magyar fordításkor idézőjelben jelölve meghagytak egy eredeti olasz szót. Ezt az eljárást igyekeznek elkerülni a hivatalos fordításokban, csak akkor alkalmazzák, ha ez az egyértelműség miatt feltétlenül szükséges. „A fordítók által alkalmazott stratégiák a kulturálisan kötött kifejezések fordításakor arra irányulnak, hogy azok a célnyelvi szövegben minél érthetőbbek legyenek az ún. átlagolvasónak, mivel nem mindenki számára érthetőek el a különböző lexikonok, szótárak, amelyekben utána lehetne nézni, milyen értelmi, és esetleg érzelmi (konnotációs/asszociációs) jelentés kapcsolódik hozzájuk.” (TELLINGER 2013: 23) A leírás szerint a kemence fontos része „egy tufatégla alap, amely felett egy kör alakú lap – az úgynevezett *suolo* (talaj) – található, amely fölé „kupolát” építenek. (...) A kemence típusai a „*suolo*” mérete alapján különböztethetők meg, amelyet négy kör alakú, tűzálló rész alkot, és ezekből áll össze a „*suolo*”.”¹⁶

Az olasz eredetiben a „kör alakú lap – az úgynevezett *suolo* (talaj)” kifejezés a következő formában olvasható: „un piano circolare sovrastante detto *suolo* o *platea*”. (A *platea* szó jelentése: földszint.) Érdekes megjegyezni, hogy a magyar fordításban az első említéskor nem, csak a következő mondatban szereplő mindkét előfordulásakor van idézőjelben a *suolo* szó.

Az eur-lex.europa.eu honlap többnyelvű keresési lehetőségének segítségével további nyelveken is megkerestem ezt a részt, a *suolo* szó fordítását dőlttel emeltem ki az idézetekben.

A rendelet kérdéses részének angol fordításában¹⁷ a második mondatban nem szerepel a *suolo* szó fordításakor az angol *sole*, csak a *cooking floor* kifejezés, de az is csak egyszer. A

¹⁶ A Bizottság 97/2010 EU Rendelete (2010. február 4.) egy elnevezésnek a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába történő bejegyzéséről (Pizza Napoletana [HKT])
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32010R0097&from=IT>
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32010R0097&from=EN>

¹⁷ “The ‘Pizza Napoletana’ oven consists of a base of tuff bricks surmounted by a circular surface known as a ‘*sole*’ (cooking floor), on top of which is built a dome. (...) The particular characteristic of this oven is the size of the *cooking floor*, which is made up of four refractory circular areas.”

mondat spanyol fordításában¹⁸ a szó szerinti változat, a 'talaj' jelentésű *suelo* szó található mindkét mondatban. Hasonlóan az angol fordításhoz, a *suelo* szó a második mondatban itt is csak egyszer szerepel. Franciául¹⁹ is a szó szerinti változat, a 'talaj' jelentésű *sole* szó található mindkét esetben, a második mondatban meg is ismételve. A táblázatos összefoglalásban további nyelveket is feltüntettem.

1. táblázat

A „suolo” szó fordítása a rendeletben

Nyelv	Első előfordulás	Második előfordulás	Harmadik előfordulás
olasz	suolo	Suolo	suolo
magyar	suolo (talaj)	„suolo”	„suolo”
angol	‘sole’ (cooking floor)	cooking floor	–
spanyol	suelo	Suelo	–
francia	sole	Sole	sole
portugál	soleira	soleira	–
holland	„vloer”	vloer	–
német	Ofensohle	Ofensohle	–

Összegezve tehát a spanyol, a francia, a portugál²⁰ és a német²¹ fordításban nem szükséges a *suolo* szó külön magyarázata, mivel az adott nyelvekben ez egyértelmű jelentésű.

A holland szövegben²² a *suolonak* megfelelő szó az első említéskor idézőjelben szerepel, de nem követi magyarázat.

4. MAGYAR ÉS OLASZ PIZZAÉTLAPOK HELYESÍRÁSA

A korábbi elemzés tanulságai alapján a helyesírási problémák közül kiemelném azokat az eseteket, amikor a pizzanevek kulturális reáliaként jelennek meg:

Az olasz pizzaneveket megpróbálják lefordítani, magyaros helyesírással írni, vagy eredeti alakban megtartják. Például: *Margherita* (három helyen olaszosan írva, a negyedik

¹⁸ “El horno napolitano para pizza está formado por una base de ladrillo de toba y, sobre ella, un plano circular, llamado *suelo*, en el que, a su vez, descansa una cúpula. [...] Lo característico del horno es la amplitud del *suelo*, formado por cuatro zonas circulares refractarias.”

¹⁹ « Le four napolitain à pizza est constitué d’une base de briques en tuf, surmonté d’un plan circulaire appelé *sole*, au-dessus duquel est construite un coupole. [...] La référence au type de four est constituée par l’ampleur de la *sole*, formée de quatre secteurs circulaires réfractaires qui formeront la *sole*. »

²⁰ „O forno napolitano para piza é formado por uma base de tijolos de tufo, sobre a qual assenta um plano circular ou *soleira* sobre o qual é construída, por sua vez, uma cúpula. [...] A particularidade deste forno reside na dimensão da *soleira*, formada por quatro zonas circulares refractárias.”

²¹ „Der neapolitanische Pizzaofen besteht aus einer gemauerten Basis aus Tuffsteinen, darüber eine runde Ebene, die *Ofensohle*, über die dann wiederum eine kuppelförmige Backkammer gebaut wird. [...] Der Ofentyp hängt von der Größe der *Ofensohle* ab, der aus vier feuerfesten Kreis-sektoren besteht.“

²² “De Napolitaanse pizzaoven bestaat uit een basis van tufsteen, met daarop een rond vlak — de ‘*vloer*’ — en daarboven een koepel. [...] De pizzaoven dankt zijn naam aan de omvang van zijn *vloer* die bestaat uit vier hittebestendige ronde bakzones.”

étlapon *Margaréta*) és *Bolognese* (három helyen olaszosan, csak egy helyen *Bolognai*-nak írva).

A hagyományosnak tekinthető, közismertebb pizzák esetében külön összegyűjtöttem a feltétek és a pizzanevek közti összefüggéseket.

4.1. *Quattro stagioni*

Ezen a pizzán a hagyomány szerint eredetileg a Capricciosa pizza feltétei találhatóak (gomba, articsóka, sonka, olívbogyó), négy negyedbe rendezve, esetenként vékony tésztacsikkal elválasztva. Ilyen nevű pizza az elemzett étlapok alapján csak három helyen kapható:

- egyik helyen helyes olasz helyesírással *quattro stagioni*,
- máshol *négy évszak*,
- a harmadikban hibásan *quattro stagione* elnevezéssel.

Az eredeti feltéteken kívül kettőn még kukorica, kettőn szalámi is van, továbbá tükörtojás vagy borsó.

4.2. *Quattro formaggi*

Mind a négy helyen kapható, három pizzériában olasz névvel (az egyikben hibás helyesírással „quatro”-nak írva), különbözőféle sajtokkal (márványsajt, eidami sajt, füstölt sajt, trappista, parmezán), csak a mozzarella közös valamennyiben. A negyedik helyen csak ennyi információ van: „4 féle sajt”.

Ennek a pizzának az összetevői az olasz pizzériák közül két helyen vannak részletezve (a harmadik étlapon csak *formaggi misti* szerepel), a sajtok között csak a mozzarella közös.

4.3. *Tenger gyümölcse*

A *tenger gyümölcsei* összetevő a négy étlapon négyféle módon szerepel:

- *a tenger gyümölcseivel*,
- *tenger gyümölcse*,
- *tengergyümölcsei*,
- és *kagyló, rák, tintahal*.

Az olasz pizzériák közül kettőben nincs részletezve, csak *frutti di mare*, a harmadikban 5-féle felsorolva: polip, törpeszépia (polipfajta), kékkagyló, szívkagyló és rák.

4.4. *Mexikói*

A négy étlapon három különböző helyesírással szerepel:

- Mexikói (kétszer),
- Mexicói,
- és Mexicana.

Különböző feltétekkel készül (3-4-5 féle ezek közül: sonka, kukorica, bab, chili, bacon, hagyma, tarja, sonka, mexikói keverék), csak a paradicsomszós közös mind a négyben (a sajt helyett egyszer mozzarella szerepel). A 3 olasz pizzéria közül csak az egyikben kapható: paradicsomszós, mozzarella, szalonna, bab, hagyma van rajta. Mindezek alapján tehát ez nem tekinthető tipikus olasz pizzának.

4.5. Magyaros pizzák

Elnevezésük, összetevőik alapján összesen épp egy tucatnyit találtam: *Bakonyi, Magyaros, Ungaréze, Parasztos, Hentes, Rustica, Campagna* néven (néhányat több pizzériában is).

Hasonló kategóriában az olasz pizzériákban három pizza kapható: *Rustica, Contadino* és *Campagnola* néven.

4.6. Titokzatos vagy tréfás nevű pizzák

Ebbe a kategóriába 7 pizza sorolható:

- *Bolognai funghi*: félig lefordítva, félig olaszul,
- *Picco bello*: jelentése *(hegy)csúcs*,
- *Tomba*: jelentése *sírhely*,

Tutti: jelentése *minden* (tejföl, sajt, szalonna, gomba; másik helyen ugyanilyen nevű pizzán paradicsom, bolognai ragu, bab, paprika, hagyma, kukorica, chilipaprika és mozzarella van rajta), *Maistro, Son-go-ku, Rulez* (ez utóbbin camembert is van, talán franciás hangzást akar idézni a neve).

4.7. Olaszos pizzák

Olasz városnevet vagy olaszországi földrajzi nevet (például: Vesuvio, Sardinia és Szicíliai, itt is vegyes képet mutató helyesírással) viselő pizzák névadásánál valószínűleg az volt a szempont, hogy minél inkább eredetinek tűnjön, olasz hangulatot idézzon az elnevezés. A városnevek közül a következők szerepelnek pizzanévként: Modena, Monza, Jesolo, Nizza, Pisa, Romana, Ravenna, San Remo, San Marino, Torino, Salerno és Venezia.

A személynevet viselő pizzák esetében (például Don Carlo, Emanuel, Franco, Franca, Giorgio, Piedone és Pulcinella) semmi utalás nincs az elnevezés és a feltétek közötti összefüggésre (kivételem a Piedone pizza, amelyen az egyik összetevő a bab mint az ismert színész egyik kedvenc étele a filmben).

Ezekhez a városnevekhez, földrajzi nevekhez vagy személynevekhez kapcsolható pizzát vagy a receptjét keresve csak pizzériák honlapjait találtam, amelyek ezt a nevet viselik szerte a világban.

ÖSSZEGZÉS

A terminológia pontos ismerete a fordítói munka minden szintjén nélkülözhetetlen. Az *eur-lex.eu* honlap rendszeres felkeresése, a honlap szerkezetének és a keresési lehetőségeknek ismerete nagy szerepet kap a fordítás tanításának minden szakaszában, a rész-készségek fejlesztésében, mivel ez a honlap mind tartalmi, mind terminológiai szempontból megbízható forrásként szolgál.

A fordítás során az ekvivalencia szempontjából az eredeti források felkutatása, a szabályos hivatkozások pontos megfigyelése, hiteles fordításokból vett példák elemzése különösen fontos a kulturális reáliák fordításakor.

IRODALOM

TELLINGER Dusan 2013. A nyelvi közvetítés kulturális aspektusai a mai multikulturális világban. In: *Alkalmazott nyelvészeti közlemények, Interdiszciplináris tanulmányok*, A Miskolci Egyetem Közleményei, VIII. évf. 1. szám, Miskolci Egyetemi Kiadó, 21–26.

TÖRÖK Áron (év nélkül). *Az EU eredetvédelmi szabályozásában rejlő lehetőségek a hungarikum típusú termékek számára*. http://kurtos.eu/dl/torok_phdcikk.pdf

VALLÓ Zsuzsa 2000. A fordítás pragmatikai dimenziói és a kulturális reáliák. *Fordítástudomány*, 2. évf. 1. szám, 34–49.