

**NYELVÉSZETI MEGFIGYELÉSEK LIECHTENSTEIN
GASZTRONÓMIAI SZÓKINCSENEK TERÜLETÉN
DIALEKTOLÓGIAI, SZAKNYELVI ÉS
LEXIKOGRÁFIAI VONATKOZÁSBAN**

**LINGUISTIC OBSERVATIONS ON THE VOCABULARY
OF GASTRONOMY IN LIECHTENSTEIN FROM DIALECTOLOGICAL,
TERMINOLOGICAL, AND LEXICOGRAPHIC APPROACH**

NAGY ILLÉS¹

Absztrakt: A gasztronómia és nyelvészet kombinálása egy meglehetősen sokszínű, érdekes, nyelvészeti szempontból interdiszciplináris kutatási terület létrejöttét eredményezi. A gasztronómia szaknyelve, szakszókincse nyelvészeti szempontból feltárható, többek között lexicológiai, szaknyelvészeti, dialektológiai megközelítés alkalmazásával, csak hogy néhány – a jelen tanulmány szempontjából is – kézenfekvő példa kerüljön említésre. Kutatásomban leginkább dialektológiai, szaknyelvészeti, valamint lexikográfiai szempontok érvényesülnek, melyek által egy eddig ily módon még nem tárgyalt terület, Liechtenstein gasztronómiájának nyelvészeti vizsgálata valósul meg.

Kulcsszavak: *nyelvészet, gasztronómia, dialektológia, szaknyelv, lexikográfia*

Abstract: The combination of gastronomy and linguistics leads to a colourful and interesting interdisciplinary research topic from a linguistic point of view. The special language, the terminology of gastronomy can be explored from a linguistic perspective, incorporating approaches such as lexicology, terminology, dialectology, just to mention some examples relevant for the present study. Relying on the perspectives of dialectology, terminology, and lexicography, this research explores a so far undiscovered field, the linguistic landscape of Liechtenstein's gastronomy.

Keywords: *linguistics, gastronomy, dialectology, terminology, lexicography*

1. Bevezetés

Jelen publikáció címét tekintve megállapítható, hogy a kutatási terület meghatározása méltán kelthet meglepődést. Felmerülhet ugyanis a kérdés, hogy mégis miként

¹ NAGY ILLÉS
doktorandusz
Nyelvtudományi Doktori Iskola, Germanisztikai Intézet
Eötvös Loránd Tudományegyetem
óraadó oktató
Modern Filológiai Intézet
Miskolci Egyetem
nagy.illes55@gmail.com

lehetőséges a két terület, azaz a gasztronómia és a nyelvészet együtt történő említése. Ha azonban kissé közelebbről szemügyre vesszük a két területet, megállapítható, hogy ezek kombinálása egy meglehetősen sokszínű, érdekes, nyelvészeti szempontból interdiszciplináris kutatási terület létrejöttét eredményezi.

Jelen kutatás a gasztronómiai szaknyelv német nyelvi vonatkozásának tárgyalását tűzi ki céljául, melyen belül egyfajta dialektológiai szemléletet helyez középpontba a pluricentrikus, azaz többközpontú nyelvi felfogás jegyében.

Maga a kutatási terület nem teljesen új, Heinz Dieter Pohl (2007) ugyanis mélyreható vizsgálatokat folytatott a téma vonatkozásában, melynek során leginkább Ausztria gasztronómiájának nyelvészeti összegzése által járult hozzá a kulináris szókincs kutatásához. Az osztrák nyelvvaltozat konyhai szókincse Pohl tevékenységének köszönhetően – illetve a munkásságán kívüli kutatásokkal együtt tekintve is – egy meglehetősen népszerű területnek mondható, méltán, hiszen Ausztria gazdag gasztrokultúrája nyelvészeti szempontból is bőséges kutatási területet kínál. Jelen kutatás épp ezért egy másik, eddig – a szakirodalmat tekintve – ily módon még nem tárgyalt területre kíván fényt deríteni, amely terület Liechtenstein gasztronómiai szókincse.

Megfigyeléseim során célom az, hogy Liechtenstein dialektusföldrajzi helyzetét felvázolva vessek pillantást annak gasztronómiai szókincsére. A dialektológiai perspektíva mellett a szaknyelvi és lexikográfiai szemlélet is kutatásom tárgyát képezi, melyekkel együtt szándékom az, hogy kiemeljem a Liechtensteini Hercegség sokszínű, említésre méltó nyelvi vonatkozásait, mindezt egy jellegzetes terület, a gasztronómia nézőpontjából megtéve.

2. Liechtenstein pluricentrikus dialektusföldrajzi helyzete

A német nyelv pluricentrikus, azaz többközpontú nyelv, ami azt jelenti, hogy több központban hivatalos nyelvként működik (Ammon–Bickel–Lenz 2016). A központok között megkülönböztethetőek különféle kategóriák, egész pontosan a *Vollzentrum* (teljes értékű központ – Németország, Ausztria, Svájc), *Halbzentrum* (félközpont), illetve *Viertelzentrum* (azaz negyedközpont, mint például Románia, ahol is a német nyelv kisebbségi nyelvként funkcionál), mely kategóriák közül a Liechtensteini Hercegség (a továbbiakban: Hercegség, Fejedelemség) a *Halbzentrum* csoportba tartozik, mivel (a *Vollzentrum* kategória három képviselőjével ellentétben, melyek minden nyelvi szinten standardnyelvi különlegességeket mutatnak fel, ezzel együtt rendelkeznek saját standardvariánsuk kodifikációjával) csupán szókincs tekintetében mutat különlegességeket, valamint nem rendelkezik saját szótárral (Ammon 2018).

A német nyelv szemlélése lehetséges úgynevezett dialektusrégiók mentén is, melynek során egyfajta térbeli látásmód nyer szerepet a nyelvészeti, dialektológiai megfigyelések keretében (Schallert 2010: 50). Ha a dialektusrégiók mentén történő besorolás tekintetében tárgyaljuk Liechtensteint, megállapítható, hogy a Fejedelemség az alemann (Alemannisch) nyelvjárás hatáskörébe tartozik (Ammon–Bickel–Lenz 2016). Az alemann nyelvjárás gyakorlatilag bizonyos dialektusok egyfajta átfogó kötelékeként értelmezhető, mely különféle területeket ölel fel (Schallert 2010). Ezen halmazon belül öt alapvető dialektus határozható meg, amelyeket különféle

kategóriákra bontva összesen 17 alemann nyelvjárás különböztethető meg egymástól (Baechler 2017). Liechtenstein mindezek vonatkozásában egyfajta átmeneti területnek mondható, területén ugyanis különböző alemann dialektusok találkoznak, mintegy átmeneti zónát képezve Svájc keleti részének, illetve a Boden-tó térségének dialektusai között (Schallert 2010). Itt említhető meg a dialektuskontinuum fogalma, mely lényegében különféle egymással összefolyó, átmeneteket képező nyelvjárások átfogó csoportjára utal (W1). Kiváló példa erre a Liechtensteini Hercegség, mely sajátos dialektológiai helyzetét tekintve nem csupán a német nyelv többközpontúságát, de dialektusföldrajzi sokszínűségét is jól illusztrálja.

3. Liechtenstein gasztronómiája nyelvészeti megközelítésben

Liechtenstein nyelvészeti besorolását követően a kutatás fő témája, az ország gasztronómiájának nyelvészeti vonatkozása kerül részletesebb – mégis jelen publikáció terjedelmi kereteibe illesztett – kifejtésre.

A *tourismus.li* nevet viselő hivatalos turisztikai oldalon olvasható az a megállapítás, mely szerint Liechtenstein gasztronómiájában Ausztria és Svájc hatása érvényesül, mivel maga a Hercegség ezen két ország között helyezkedik el (W2). A kutatás feltételezése az, hogy ezen tény a német nyelvű ország adottságaihoz mérten nyelvi szinten is érvényesül, hiszen földrajzi helyzetét tekintve Liechtenstein a szomszédos területek nyelvi befolyása alatt áll, így a fentiekben említett, átfogó, valamint átmeneteket képező dialektuskontinuum fogalma igazolhatja az adott nyelvi variánsok jelenlétét területén.

A cikk fő részének elején szükséges megemlíteni két forrást, mely kiemelkedő szakirodalmi segítségként és ihletként szolgált kutatásom megvalósítása során. Ezen források egyike Heinz Dieter Pohl (2007) *Die österreichische Küchensprache: Ein Lexikon der typisch österreichischen kulinarischen Besonderheiten (mit sprachwissenschaftlichen Erläuterungen)* című műve, mely a gasztronómiai szaknyelv vizsgálása során alkalmazható lehetséges módszerek szempontjából biztosított szakirodalmi ihletet. Emellett szintén elsődleges forrásként játszott szerepet az Ulrich Ammon és szerzőtársai (2016) által összeállított *Variantenwörterbuch des Deutschen: Die Standardsprache in Österreich, der Schweiz, Deutschland, Liechtenstein, Luxemburg, Ostbelgien und Südtirol sowie Rumänien, Namibia und Mennonitensiedlungen* címet viselő, a német nyelv variánsait, dialektusbeli specifikumait területi vonatkozásban elhelyező, jelen kutatásban többek között az adott variánsok beazonosításához jelentős segítséget nyújtó szótár.

3.1. Liechtenstein konyhai szókincse dialektológiai megközelítésben

A cikkem fő tárgyát taglaló fejezetben belül elsőként Liechtenstein konyhai világának dialektusföldrajzi szempontjaira kívánok kitérni.

Kutatásom egyik fő célja egy olyan szójegyzék összeállítása, mely átfogó módon képes szemléltetni a liechtensteini gasztronómia (jelen kutatásban leginkább ételneveket érintő) szókincsét. A gyűjtemény összeállításához olyan forrásokból merítettem, mint a Liechtenstein Marketing cég által üzemeltetett *tourismus.li* turisztikai

weboldal (W2), az utóbbi cég által kiadott *Liechtensteinische Kochrezepte* című 106 oldalas, liechtensteini jellegzetességeket magában foglaló receptgyűjtemény (W3), vagy a Liechtenstein egészségügyi hivatala által üzemeltetett *alleswurscht.li* nevű honlap (W4). Kutatásom – ezzel együtt az összeállított szógyűjtemény – transzparenciáját tehát azon tény biztosítja, hogy az előbb említett források hivatalos, elismert, adott esetben állami fennhatósághoz köthető, nyilvánosan hozzáférhető információszerzési lehetőségek.

Az általam – szakirodalmi mintára – összeállított, 140 címszót magában foglaló gyűjtemény mind ételneveket, mind igei formában közölt instrukciókat, valamint néhány konyhai eszközt is tartalmaz. Az alábbiakban a nagyobb gyűjteményből néhány elem kerül – szemléltetésképpen – bemutatásra, melyeken látható, miként épül fel a szójegyzék.

absieben ~ durchsieben

Älplermagronen (Pl.) ~ Gericht aus röhrenförmigen Teigwaren, Kartoffeln, Käse und Zwiebeln

Amaretto ~ ein italienisches Mandelgebäck

andämpfen ~ mit wenig Fett kurz erhitzen

Apfelkrapfen ~ eine Art Apfelteiggebäck

Apfelstrudel ~ mit Apfelfüllung eingerolltes Gebäck aus Nudelteig

Aubergine ~ Eierfrucht

ausbeinen ~ entbeinen (Fleisch ablösen)

ausrollen ~ Teig mit Rolle auswalzen /

A Pohl (2007) módszeréhez hasonlóan létrehozott, saját szerkesztésű szójegyzék minden egyes eleméhez német nyelvű megfelelő, szükség esetén német nyelvű körülírás társul, melynek során maga a címszó dőlt betűvel kerül feltüntetésre, illetve hullámos vonallal kerül elválasztásra a standard német megfelelőtől, illetve körülírástól, a szógyűjtemény így létrejött egységei pedig perjellel kerülnek elválasztásra egymástól. Fontos megemlíteni, hogy az Ammon és szerkesztőtársai (2016) által létrehozott, német vonatkozásban kiadott variánsszótár területi beazonosításainak segítségével rögzített címszavak mellett olyan elemeket is tartalmaz a lista, melyek szóföldrajzi értelemben nem tekintendők nyelvi variánsoknak, azonban Liechtenstein konyhaművészetének jellegzetes részét képezik, melynek köszönhetően méltán válhatnak a szógyűjtemény részévé.

A saját szerkesztésű szójegyzék – átfogó, összegző jellege mellett – a kutatás több részén is fontos funkcióval rendelkezik, hiszen ezen lexémák kerülnek felhasználásra több szempont vonatkozásában, így a későbbiekben megemlítésre kerülő szaknyelvi megközelítés esetében is. Jelen ponton az összeállítás egy halmaza a dialektusföldrajzi tárgykör szemléltetése során kap kiemelkedő szerepet. Céлом ugyanis az volt, hogy Pohl (2007) szemléltetési módszeréhez hasonlóan táblázat formájában ábrázoljam bizonyos lexémák területi eloszlását, illetve az adott szavak esetén megfigyelhető területi átfedéseket Liechtenstein konyhai szókincsén belül. Az adott szavak területi besorolásához, illetve a területmeghatározások rövidítése esetén a már

említett, Ammon és társai által összeállított variációs tájszótár (Ammon–Bickel–Lenz 2016) töltött be kiemelkedő szerepet.

A jelen részben kifejtett és szemléltetett tevékenység személyes megfogalmazásom szerint a „gasztrrodialektológia” („Gastrodialektologie”) kifejezéssel nevezhető meg.

A kutatás során létrehozott, dialektusföldrajzi szemléletet magában foglaló táblázat (a korábban említett 140 címszavas, saját szerkesztésű gyűjteményből) összesen 89 variáns területi megjelenését reprezentálja, amely táblázatból az alábbiakban csupán egy rövid, tömörített kivágás kerül feltüntetésre. (A táblázat felső sorában olvasható meghatározások magyar nyelvű megfelelői a következők: Mundartwort – tájszó; CH – Svájc; D-südwest – Délnyugat-Németország; D – Németország; D-süd – Dél-Németország; Délkelet-Németország; Vbg. – Vorarlberg; A-west – Nyugat-Ausztria; A – Ausztria; STIR – Dél-Tirol.)

1. táblázat

Liechtenstein gasztronómiai szókincsének területi eloszlása

Mundartwort	CH	D-süd-west	D	D-süd	D-süd-ost	Vbg.	A-west	A	STIR
absieben	+	–	+	–	–	–	–	–	–
andämpfen	+	+	–	–	–	–	–	–	–
ausbeinen	+	–	–	+	–	–	–	–	–
ausrollen	–	–	+	–	–	–	–	+	–
Backrohr	–	–	–	–	+	–	–	+	–
Brühe	–	–	+	–	–	–	–	+	–
Butterschmalz	–	–	+	–	–	–	–	+	–
Glühmost	–	–	–	–	–	–	–	+	–
Kartoffelpuffer	–	–	+	–	–	–	–	+	–
Käsknöpfle	–	–	–	–	–	+	+	–	–
Kastenform	–	–	+	–	–	–	–	+	–
Kernhaus	+	–	+	–	–	–	–	–	+
Knödel	–	–	–	+	–	–	–	+	–
Maroni	–	–	–	+	–	–	–	+	–
Mürbteig	–	–	–	–	–	–	–	+	–
Nudelholz	–	–	+	–	–	–	–	+	–
Peperoni	+	–	–	–	–	–	–	–	+
rasten (lassen)	–	–	–	–	–	–	–	+	–
rezent	+	+	–	–	–	–	–	–	–
Rotkohl	+	–	+	–	–	–	–	–	–
Schneebesen	–	–	+	–	–	–	–	+	–
Spritzsack	+	–	–	–	–	–	–	+	–
Staubzucker	–	–	+	–	–	–	–	+	–
stupfen	+	–	–	+	–	–	–	+	–
Topfenknödel	–	–	–	–	+	–	–	+	–
unterheben	–	–	+	–	–	–	–	+	–
Vorteig	+	–	+	–	–	–	–	–	–
Wirsing	+	–	+	–	–	–	–	–	+
Zuckerschote	–	–	+	–	–	–	–	+	–

A táblázat kiválóan alkalmas a vizsgálatok kiindulópontjaként szolgáló elképzelés szemléltetésére, mely szerint Liechtenstein nagymértékű nyelvi hasonlóságot mutat Svájc és Ausztria bizonyos nyelvi elemeivel. A nagyobb kiterjedésű táblázat fentiekben feltüntetett részletének több pontján is látható ugyanis, hogy egy adott, a vizsgált korpuszból nyert lexéma a tájszótár besorolása alapján használatos svájci (CH) és/vagy osztrák (A) területen. Erre alkalmas példaként szolgálhatnak többek között az *absieben*, *Knödel*, *Spritzsack*, *stupfen* szavak. A dialektuskontinuumra jellemző területi átfedésre is remek példa adódik egyéb címszavak mellett az *andämpfen* szó esetében, mely mind svájci (CH), mind délnyugat-német (D-südwest) területen előfordul.

A táblázat – valamint annak fentiekben látható részletének – pontos értelmezése végett továbbá fontos megemlíteni, hogy a „D”, azaz „Németország” jelölés a szótárszerkesztők álláspontja szerint nem egyenlő az úgyszólván „köznémet”, azaz általuk „gemeindeutsch” kategória alatt jegyzett területi besorolással: a szótárszerkesztők ugyanis szándékosan tettek különbséget a két meghatározás („D” és „gemeindeut.”) között, ellensúlyozva ezáltal a német nyelv nagy szótáraiban fellelhető hiányosságokat, melyek a Németországra jellemző variánsokat a német nyelvterület mindegyikén érvényes, köznémet elemekként fogják fel. Ez azonban nem felel meg a valóságnak, így hát számos egyéb tényező mellett ezen szempont is a – jelen cikkben kifejtett kutatás egyik elsődleges forrását képező – variánsszótár (Ammon–Bickel–Lenz 2016) szerkesztőinek alapos, rendszerezett, gondos fogalmi keretekben megvalósult munkáját igazolja.

A szemléltetésképpen létrehozott táblázat, illetve annak fentiekben látható részlete tehát oly tekintetben bizonyul relevánsnak, hogy alátámasztja Liechtenstein egyedi dialektusföldrajzi helyzetét, melynek vonatkozásában a Hercegség gasztronómiai szókészlete számos hasonlóságot és átfedést mutat más területek, ezen belül is jelentős mértékben Svájc és Ausztria kulináris szókincsével.

3.2. A liechtensteini gasztronómia szaknyelvi megközelítésben

Az előbbieken a vizsgált terület dialektológiai, ill. dialektusföldrajzi szempontból került bemutatásra a kutatás során létrehozott egynyelvű szójegyzék elemeinek, illetve az adott szavak területi megjelenését illusztráló táblázatnak a segítségével. A következőkben a téma szaknyelvi vonatkozása kap kiemelkedő szerepet, melynek során a Hercegség konyhaművészetének lehetséges szaknyelvészeti megközelítésére történik kísérlet. A téma kifejtésének szempontjából érdemes megemlíteni, hogy a publikáció több pontján is olvasható „szaknyelvészet” kifejezés jelen kutatás esetében – a megfigyelések tárgyának szaknyelvként történő szemlélése mellett – terminológiai, kategorizáló szemléletre utal.

E fejezet alapvető kiindulópontjaként megállapíthatjuk, hogy a gasztronómia nyelvvezete szaknyelvnek tekintendő. A szaknyelvek ugyanis egy természetes nyelv olyan alnyelveiként értelmezendők, melyek az egy adott területen folyó kommunikációt pontos kifejezésekkel és megnevezésekkel ruházzák fel, mindezen folyamatoknak köszönhetően pedig szakszókinccsek keletkezhetnek (Turska 2009). Fontos ugyanakkor megemlíteni, hogy a szaknyelv és köznyelv között húzódó határ adott esetben

meglehetősen rugalmasnak bizonyulhat, hiszen a szaknyelvek – specifikus rendszerük ellenére – visszahathatnak a köznyelvre, a közös jelbéli eszköztár miatt pedig bizonyos esetekben alig lehetséges meghúzni a köznyelv és a – jelen esetben kulináris – szaknyelv, illetve más szaknyelvek között húzódó pontos határt (Turska 2009).

Ezzel együtt a gasztronómia esetében semmiképp sem érdemes figyelmen kívül hagyni a szaknyelvi megközelítést, hiszen egy adott nyelv vagy nyelvváltozat kulináris szakszókincse figyelemre méltó, érdekes szempontokat magába foglaló kategóriaként szemlélhető. A szaknyelv fogalma ezen – gasztronómiai – vonatkozásban a szakirodalomban is felmerül, például Fata Ildikó (2010) tanulmányában, melyben a szerző lexikográfiai szempontból közelíti meg a témát (Fata 2010).

Mindezek tekintetében jelen kutatás a gasztronómia nyelvét szaknyelvként határozza meg, melynek megfelelően a következőkben Liechtenstein konyhaművészete szaknyelvészeti megközelítésben, ill. terminológiával kerül bemutatásra.

A kutatás szaknyelvi vonatkozásában legfőbb célkitűzésként egy kategorizáló szemlélet megvalósítása nyer jelentős szerepet. Ezen kérdéskörben kettő szaknyelvi terminust szükséges mindenképpen megemlíteni, melyek (a német nyelvű szakirodalomból merítve) a **tipológia** és a **klasszifikáció** (Roelcke 2005). Bár a két fogalom meglehetősen hasonlóan tűnhet, a kifejezések egy jelentős szempontból mindenképpen különböznek egymástól. A tipológia esetében ugyanis különféle előre megadott kritériumokhoz és szempontokhoz rendelhetőek hozzá az adott tárgykör relevánsnak mondható elemei, míg a klasszifikáció esetében maga a vizsgálati terület tekintendő kiindulópontnak, melynek során (jelen kutatás módszerére vetítve) a vizsgált elemek saját jellemző jegyeik alapján kerülnek besorolásra (Roelcke 2005).

E területen folytatott megfigyeléseim egyik célja, hogy a fentiekben említett szaknyelvészeti terminológia felhasználásával egyfajta klasszifikációt, avagy osztályozást végezzek Liechtenstein gasztronómiai szókincsén belül. Az alábbiakban ennek megfelelően ételnevek ismertetőjegyek mentén történő kategóriába rendezése következik. Ezen megközelítés, illetve módszer kapcsán szükséges ismét megemlíteni Pohl (2007) munkáját, melyben az osztrák konyhaművészet egyes ételnevei kerülnek csoportosításra. Bár Pohl nem kifejezetten a fentiekben felvázolt szaknyelvi terminológiával dolgozik, illetve szempontjai nem állnak minden esetben átfedésben jelen kutatás szempontrendszerével, az osztrák nyelvváltozat kulináris vonatkozásában létrehozott kategorizáló, példákkal ellátott szempontsora jelentős szakirodalmi inspirációt nyújtott megfigyeléseim ezen fázisában (Pohl 2007). A szóban forgó terület kapcsán szintén megemlítendő Joanna Szczęk (2009) publikációja, melyben a szerző – az általa vizsgált kérdéskör mentén megállapított szempontrendszerében – a „familiäre Bezeichnungen”, azaz mondhatni „családi jelölések” megnevezést alkalmazza (esetében a *Großmutterkuchen* szót hozva példaként) (Szczęk 2009: 154), amely meghatározás a kutatásomban említett kategorizáló szempontok egyikét képezi. Az alábbiakban tehát az általam összeállított klasszifikációs lista kerül bemutatásra. Bár nem szerepel itt minden általam besorolt elem, minden megadott példához magyar fordítást társítottam, ezzel együtt a meghatározott kategóriák mindegyike megtekinthető, utóbbiak rögtön magyar nyelvre fordítva.

- **Forma:** *Zimstern* (egy csillag alakú karácsonyi fahéjas sütemény); *Teeringli* (gyűrű formájú teasütemény).
- **Íz:** *süsse Zwetschgenknödel* (édes szilvás gombóc).
- **Személy:** *Carpaccio* (olasz festő – l. W5).
- **Összetevők:** *Mandelkrömle* (mandulás aprósütemény); *Maronicremesüppchen* (gesztenyekrémleves); *Zwetschgenküchlein* (szilvás sütemény).
- **Állat/állati testrész:** *Hirsch-Entrecote* (szarvasbordaszelet).
- **Ünnepek, hagyományok:** *Weihnachtskrömle* (karácsonyi aprósütemény); *Dreikönigskuchen* (a háromkirályokhoz kapcsolódó sütemény január hatodikára).
- **Elkészítési folyamat:** *Geschnetzeltes* (vagdalt); *Dörrfrucht* (aszalt gyümölcs).
- **Főzőedény:** *Rosenkohl-Pfanne* (serpenyőben készítendő kelbimbós étel).
- **Helynév** (pl. ország vagy város): *Gorgonzola* (egy olasz sajtféle az azonos nevű településből – l. W6).
- **Évszak:** *Herbstquiche* (*Herbst* = ős).
- **Családi jelölés:** *Nana's Spargelrisotto* (Nagyi spárgás rizottója); *Nana's Griessschnitten* (Nagyi grízes szeletei).

3.3. Liechtenstein gasztronómiai szaknyelvének lexikográfiai vonatkozása

A tanulmány eddigi részeiben a Hercegség kulináris nyelvezetének dialektusföldrajzi, valamint szaknyelvi megfigyelése részesült kiemelkedő szerepben. A következőkben – az inkább elméleti megközelítéseket követően, illetve ezeket kiegészítve – egyfajta gyakorlati szemlélet kerül előtérbe a lexikográfia perspektíváján keresztül. A terület dialektológiai és szaknyelvi megközelítése mellett ugyanis azt a kérdést is felveti a kutatás, hogy miként volna lehetséges ábrázolni a tanulmány tárgyát képező szaknyelv egyes elemeit egy lehetséges szótárban. Ehhez kíván a jelen alfejezet néhány lehetőséget feltüntetni, ezzel együtt – lexikográfiai szempontból – néhány esetleges szótárcikk, avagy saját szerkesztésű próbaszócikk mintáján szemléltetni.

A lexikográfiai tevékenység esetében a mikrostruktúra szempontjából kiindulópont gyanánt az ekvivalenciaviszonyok kérdése említhető meg a legfontosabb szempontok egyikeként. A lexikográfiai tevékenység egyik központi eleme ugyanis az, hogy miként kerül megadásra egy adott címszó jelentése (jelen állítást természetesen leginkább egy szemasziológiai kontextusban tartva szem előtt).

A kutatás lexikográfiai vonatkozásának tekintetében Kriston Renáta (2020) az osztrák nyelvváltozat kontextusára vonatkozó tanulmánya biztosít vezérfonalat, leginkább az ekvivalenciaviszonyok, valamint a szótárban történő képi szemléltetés szempontjait illetően (Kriston 2020).

Az alábbiakban néhány általam szerkesztett próbaszócikk kerül bemutatásra három ekvivalenciaviszony mentén. Bár kutatásom során ezen kérdéskört egynyelvű viszonylatban vizsgáltam, az alábbiakban kétnyelvű, „német–magyar” megközelítésben kerülnek feltüntetésre próbaszócikkeim.

Az első – mondhatni legegyszerűbb, legegértelműbb – esetben lényegében a teljes ekvivalencia helyzete áll fenn. Az adott, Liechtenstein gasztronómiai szaknyelvéből származó, címszó jelentése ez esetben visszaadható egy konkrét jelentéssel, mindenféle megértési nehézség nélkül. Ezt kívánja szemléltetni az alábbi néhány szócikk.

Dörrfrucht die (meist Pl. Dörrfrüchte) <fn> <ált tbsz> aszalt gyümölcs

rezent <mn> (étel íze) erőteljes; pikáns

stupfen A h <ige> (például téstát villával) megszúr

Voressen das, -s, - <fn> (húsból készült) ragu

Következő kategóriaként olyan címszavak említhetők meg, melyeknek megértését célszerű körülírással lehetővé tenni, ill. megkönnyíteni. Kiváló példa erre a *Teeringli* nevet viselő (többes számban használatos) étel, mely esetében a szó szerinti „teagyűrűk” jelentés helyett célszerűbb a körülírás módszerét alkalmazni annak érdekében, hogy a szótárhasználóban kellő mértékben tudatosuljon a szóban forgó elem jelentése. Az alábbiakban a körülírást illusztrálja két szócikkmodell, valamint a *Teeringli* szó esetében szöveggörnyezetből vett példa is beépítésre került a szócikkbe.

Teeringli die <fn> <tbsz> gyűrűformájú, karácsony idején készített teasütemény: „Die backfertigen Teeringli nochmals mindestens 10 Minuten kühlstellen. [...] die kühlen Ringli während 10 – 12 Minuten ganz hellgelb backen.” (tourismus.li)

Walnuss-Wolken die <fn> <tbsz> diós keverékből és tojásfehérjéből készült keksz-szerű aprósütemény

Harmadik kategóriaként a képi szemléltetés említhető meg. A képek használatával ugyanis lehetségessé válik az adott címszó vizuális megjelenítése, ezáltal pedig egyfajta képszerű jelleget ölthet az adott szócikk (a képi szemléltetés módszeréhez vö. Kriston 2020: 301). Az alábbiakban három példa kerül feltüntetésre a képi szemléltetés vonatkozásában. (Zárójelben érdemes megjegyezni, hogy bár a második és harmadik ételt egy svájci, valamint egy osztrák portálon fellelt kép mutatja be, maguk a sütemények – a már említett területi átfedések mellett is – liechtensteini forrásból, ill. receptgyűjteményből származnak, vö. W2 és W3, előbbi a tipikus liechtensteini ételek alatt taglalja a szóban forgó aprósütemény elkészítését.)

Dreikönigskuchen der, -s, - <fn> január 6-a (azaz egyes helyeken a háromkirályok ünnepe) alkalmából készített hagyományos sütemény



(1. kép forrása: W7)

Mailänderli das, -, - <fn> liszttel, vajjal, cukorral készült, tojással megkent, világossárgára sütött karácsonyi aprósütemény



(2. kép forrása: W8)

Nana's Griessschnitten <fn> <tbsz> („Nagy grízes szeletei”) aransárgára sütött, fahéjas cukorral meghintett grízes szeletsütemény



(3. kép forrása: W9)

A fentiekben kifejtett és szemléltetett lexikográfiai megfigyelések természetesen még bőven folytathatóak, így a következő fejezetben e vizsgálati terület kihívásait és további perspektíváit tárgyalom.

4. Kihívások és kitekintés

Megfigyeléseim keretében a gasztronómiai nyelvészet más kutatásban alkalmazott módszereit használtam fel egy új terület feltérképezésének céljából. Kutatásom felvázolása során igyekeztem a vizsgált terület sokszínűségét kiemelni, demonstrálva a Liechtensteini Hercegség kulináris nyelvezetének tanulmányozása folyamán elért eredményeimet, még ha ez a terjedelmi keretek miatt csupán egy tömörített formában volt is lehetséges. Az összefoglalás előtt szeretnék kitérni néhány kihívásként említhető szempontra, illetve a kutatás tekintetében megfogalmazható további lehetőségekre.

Érdemes talán először a kihívásokat megemlíteni, melyek alkalmasak lehetnek a kutatási keretek finomítására. Ez esetben gyakorlatilag a fogalmi keretek kérdéséről lehet többek között szó. Felmerülhet ugyanis a kérdés, hogy mit értünk pontosan dialektus, avagy tájnyelv alatt, mi minősül standardnak és mi tájszónak, illetve milyen keretek között kerülnek ezen fogalmak demonstrálásra. Bár utóbbi kérdések túlzott elmélyítése (jelen tanulmány esetében) nem feltétlenül szükséges a kutatási terület átfogó jellegű szemléltetéséhez, előnyösnek bizonyulhatna az említett fogalmak akár külön alfejezetben történő áttekintése, elméleti kifejtése.

Ha Jakob Ebner meghatározását vesszük figyelembe, a nyelvnek egy olyan megjelenési formája értendő dialektus alatt, mely nyelvtörténetileg eredeti vonásokat mutat, kis területet fed le, leginkább a mindennapi élet témáit öleli fel, valamint saját nyelvtani rendszerrel rendelkezik (Ebner 2008). Ez a Liechtenstein területét lefedő alemann dialektusra, illetve annak kisebb kategóriáira jelentős mértékben igaznak mondható. Fontos azonban – a dialektus terminussal együtt – megemlíteni a **standard** fogalmát is. A standard meghatározás nem csupán a német irodalmi nyelv mint átfogó irodalmi standard vonatkozásában fordul elő, a német nyelvű területek vonatkozásában is beszélhetünk ugyanis különféle standardokról. Megemlíthetjük például Svájc, vagy éppen Liechtenstein „standard németét” (Ammon–Bickel–Lenz 2016). Ilyen értelemben az adott területen használatos standard egyedi vonásokat mutathat fel. Kiváló példa erre Svájc, melynek standard nyelvét két jelentős tényező, a tájszólások és a szomszédos újlatin (olasz és francia) nyelvek befolyásolják, melyek hatást gyakorolnak a Svájcban használatos standard nyelv lexikai készletére (Schippan 1992, 2002). A Liechtenstein területén használatos standard német leginkább Svájc standardja és – történelmi, valamint földrajzi okoknak köszönhetően – Ausztria befolyása alatt áll. Bár a Hercegség területén érvényesülő standard rendelkezik szókinccsében bizonyos különleges vonásokkal, Liechtenstein kis mérete, valamint egy saját úgynevezett *Volluniversität* (azaz egy átfogó, számos területre kiterjedő tudományág-választékot kínáló egyetem) hiánya miatt nehezebben alakulnak ki a liechtensteini standardnyelvi különlegességek (Ammon–Bickel–Lenz 2016). Mégis, nem mondható az, hogy Liechtenstein területe, illetve – jelen kutatás szempontjából – annak konyhai szókinccse nem mutat fel – még ha szomszédos területekkel átfedéseket képviselve is – nyelvi karakterisztikumokat, hiszen a hivatalos receptek is tartalmaznak beazonosítható lexémavariánsokat, ezért a szóban forgó területek kapcsán fellépő nyelvi átfedések kerülhetnek előtérbe.

Egy másik jelentős kérdésfelvetés lehet a – nyelvi szempontból releváns – területi határok megfigyelése, mely kifejezetten aktuálisnak bizonyulhat például az adott szavak területi eloszlásának egy lehetséges lexikográfiai mű mikrostruktúrájában történő jelölése esetén. Szóföldrajzi szempontból felmerülhet ugyanis a kérdés, hogy pontosan hol lehetséges, hol szükséges meghúzni egy adott szó kiterjedési határát. Jelen tanulmány mindenestre szándékosan helyezte középpontba Liechtensteinnek az alemann nyelvjárás dialektuskontinuumában képviselt pozícióját, a területi hasonlóságok és átfedések kérdésére koncentrálna. Elsődleges lexikográfiai forrásként Ammon és társai variánsszótára (Ammon–Bickel–Lenz 2016) került felhasználásra,

melynek területi besorolásai döntő mértékben segítettek átfogó képet nyújtani az adott lexémák beazonosítása és szóföldrajzi elhelyezése szempontjából.

Mindezekkel együtt lexikográfiai szempontból az adott szótár mikro- és makrostruktúrájának kidolgozása említendő meg további feladatként, melynek során (az adott célcsoportot is figyelembe véve) egy felhasználóbarát struktúra, valamint egy a szótárban alkalmazandó szócikkek közötti hivatkozási rendszer kialakítása, továbbá a szótárban feltüntetendő információk szelektálása jelentkezhethet szerkesztői kérdéskörként. A tanulmány során kifejtett és szemléltetett lexikográfiai megfigyelések így természetesen még bőven folytathatóak: érdekes vizsgálódási irány lehetne például az adott variánsok területi megjelenéseinek és átfedéseinek jelölése, vagy éppen egy lehetséges célcsoport meghatározása. A jelen cikkben tárgyalt terület további kutatásának szempontjából a felhasznált korpusz bővítése, kiszélesítése, majd további – még inkább mélyreható – tanulmányozása említendő meg. Mindemellett a tervek között szerepel a gyűjtött címszavak adatbankká alakítása.

5. Összegzés

Összegzésképpen elmondható, hogy a gasztronómia nyelvészeti vizsgálatának tekintetében egy igencsak sokszínű terület áll rendelkezésre, melynek során különféle nyelvészeti lehetőségek szolgálhatnak az adott szempontok megfigyelésének alapjául. Tanulmányomban Liechtenstein gasztronómiai szókincsének vizsgálatával kapcsolatban folytatott kutatásomról kívántam beszámolni, melynek során a Hercegség kulináris szókincsét vizsgáltam dialektológiai, valamint szaknyelvi szempontból, kitérve ezzel együtt a terület lehetséges lexikográfiai vonatkozására, szótárban történő rögzítésének lehetséges módjaira.

Összességében, jelenlegi kutatásom célja az volt, hogy átfogó jellegű megfigyelést végezzen egy eddig ily módon még nem tárgyalt területen. Mindezekkel együtt fel kívántam hívni a figyelmet Liechtenstein sokszínű nyelvi vonatkozásaira, bepillantást nyújtva a Hercegség sokoldalú kulináris kultúrájának nyelvészeti jellemzőibe.

Irodalom

- Ammon, Ulrich – Bickel, Hans – Lenz, Alexandra 2016. *Variantenwörterbuch des Deutschen. Die Standardsprache in Österreich, der Schweiz, Deutschland, Liechtenstein, Luxemburg, Ostbelgien und Südtirol sowie Rumänien, Namibia und Mennonitensiedlungen*. Berlin–Boston: Walter de Gruyter.
- Ammon, Ulrich 2018. Deutsch als plurizentrische Sprache und der Intertourismus zwischen den Zentren. *Sociolinguistica* 32/1, 69–78.
https://duepublico2.uni-due.de/servlets/MCRFileNodeServlet/duepublico_derivate_00071239/Sociolinguistica_32_2018_69ff.pdf (letöltve: 2021. 11. 08.).
- Baechler, Raffaella 2017. *Absolute Komplexität in der Nominalflexion: Althochdeutsch, Mittelhochdeutsch, Alemannisch und deutsche Standardsprache*. Berlin: Language Science Press.

- Ebner, Jakob 2008. *Österreichisches Deutsch: eine Einführung*. Mannheim: Duden-verlag. http://www.duden.at/media/downloads/oesterreichisches_deutsch.pdf (letöltve: 2020. 10. 22.).
- Fata, Ildikó 2010. Zum Konzept eines zweisprachigen Lernerwörterbuches der Gastronomie. *Publicationes Universitatis Miskolcensis. Sectio Philosophica* 15/3, 233–244. https://epa.oszk.hu/02100/02137/00021/pdf/EPA02137_ISSN_1219-543X_tomus_15_fas_3_2010_ger_233-244.pdf (letöltve: 2021. 11. 19.).
- Kriston Renáta 2020. Az osztrák nyelvváltozat lexikográfiai vonatkozásai egy osztrák–angol, angol–osztrák, valamint egy készülő osztrák–magyar kéziszótár példáján keresztül. *Publicationes Universitatis Miskolcensis. Sectio Philosophica. T. 24, fasc. 1. Ünnepi tanulmányok Illésné Kovács Mária 60. születésnapja alkalmából* 294–308. https://epa.oszk.hu/02100/02137/00036/pdf/EPA02137_publicationes_2020_294-308.pdf (letöltve: 2021. 11. 27.).
- Pohl, Heinz Dieter 2007. *Die österreichische Küchensprache: Ein Lexikon der typisch österreichischen kulinarischen Besonderheiten (mit sprachwissenschaftlichen Erläuterungen)*. Wien: Praesens-Verlag.
- Roelcke, Thorsten 2005. *Fachsprachen*. Berlin: Erich Schmidt.
- Schallert, Oliver 2010. Syntax des Vorarlberger Alemannischen: Ergebnisse eines Forschungsprojekts. *Vierteljahresschrift für Geschichte und Gegenwart Vorarlbergs* 62/1, 35–67. http://schallert.userweb.mwn.de/resources/schallert2010b_montfort.pdf (letöltve: 2021. 10. 09.).
- Schippa, Thea 1992/2002. *Lexikologie der deutschen Gegenwartssprache*. Tübingen: Niemeyer.
- Szczek, Joanna 2009. Zu (Un)Übersetzbarkeit im Bereich des Kulinarischen (An Beispielen aus dem Deutschen). *Publicationes Universitatis Miskolcensis. Sectio Philosophica* 14/3, 151–160. https://www.uni-miskolc.hu/~philos/2009_tom_XIV_3/151.pdf (letöltve: 2021. 10. 05.).
- Turska, Marta 2009. *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünfsprachigen Vergleich*. Frankfurt am Main: Peter Lang.
- W1. <https://www.wortbedeutung.info/Dialektkontinuum/> (letöltve: 2021. 10. 09.).
- W2. <https://tourismus.li/> (letöltve: 2021. 10. 10.).
- W3. https://tourismus.li/fileadmin/Dokumente/Liechtensteiner_Rezepte.pdf (letöltve: 2021. 10. 05.).
- W4. <https://www.alleswurscht.li/> (letöltve: 2021. 10. 11.).
- W5. „Carpaccio” *duden.de*. <https://www.duden.de/rechtschreibung/Carpaccio> (letöltve: 2021. 11. 28.).

-
- W6. „Gorgonzola” *duden.de*. <https://www.duden.de/rechtschreibung/Gorgonzola> (letöltve: 2021. 11. 28.).
- W7. https://www.vaterland.li/storage/image/3/7/9/3/123973_artdetailbig_1Amvau_dD9rAi.jpg (letöltve: 2021. 11. 28.).
- W8. <https://www.gutekueche.ch/mailaenderli-rezept-5096> (letöltve: 2021. 11. 28.).
- W9. https://www.gutekueche.at/storage/media/recipe/20395/resp/griess-schnitten____webp_620_413.webp (letöltve: 2021. 11. 28.).