

# GASZTROHELYESÍRÁS: A KULINÁRIS DISKURZUSTÓL AZ ÉTEL- ÉS ITALNEVEK ÍRÁSMÓDJÁIG

VESZELSZKI ÁGNES

tanszékvezető egyetemi docens, Budapesti Corvinus Egyetem

**Abstract:** The present paper examines the relationship between gastronomy and orthography, from the spelling of gastronomic fashions, through places and occasions of dining, Hungarian and international food and wine names, to the linguistic characteristics of online gastronomic texts. We can state that it is a rapidly changing and evolving vocabulary layer which follows gastronomic trends, and which, however, is currently characterized by the lack of regulation as well as inconsistencies in practice. It will definitely be worthwhile to compile a collection of gastronomic words that also takes into account the latest developments and spelling principles.

**Keywords:** orthography, gastronomy, culinary discourse, spelling, food names

## 1. A gasztrókultúra és a kulináris diskurzus

Az utóbbi néhány évtizedben a test- és egészségkultusz erősödése mellett az étkezés, a gasztronómia fontosságának növekedését is megfigyelhetjük (Leone 2016). Ennek jeleként érzékelhető a gasztronómiai intézmények és események (mint a gasztrobárok, street food-helyek, bisztrókultúra; borkóstolók, kulináris utazások) elterjedése, a fenntartható étkezést népszerűsítő társadalmi mozgalmak megjelenése (például a gyorsétkezéssel szembeszegülő Slow Food vagy a regionális ételeket népszerűsítő Zero Kilometer és locavore; W1). A gasztronómia mint társasági beszédtema, illetve az együttfőzés mint közösségi program mellett az étel státusz-növekedésének jelei a médiában is tettenérhetők (vö. Kapitány & Kapitány 2013: 126–132). A főzőcsatornák, főzős műsorok (pl. Paprika TV, Vacsoracsata, A konyhafőnök) hatására a korábbi receptillusztrációkból a celebek valóságshow-ja vált. Az eredetileg praktikus műfajnak számító étteremkritika esztétikai kategóriává emelte a gasztronómiát, erre utal többek között a *gasztroesztéta* foglalkozásnév is. A hagyományos szakácskönyvek mellett internetes fórumok, csoportok, videócsatornák foglalkoznak az ételkészítés és -fogyasztás témakörével, ami során vagy ismert, más szakmában dolgozó szakemberek mutatkoznak be szakácsként, vagy éppen válnak gasztrobloggerek, gasztroszemélyiségek valódi sztárokká (pl. Nigella, Jamie Oliver, Gordon Ramsay; Gianni Annoni, Fördös Zé, Rácz Jenő séf). A folyamat a tradicionális foglalkozások átértékelődésével jár (a *szakácsból séf, konyhafőnök, sous-chef* vált; új foglalkozásként megjelent az *étterem- és ételkritikus, a gasztroblogger, a gasztro- vagy ételfotós, a food stylist, az ételkommunikátor* és a már említett *gasztroesztéta*). A gasztromédia a részletes ételkészítési instrukciók megmutatásával és a normatív kulináris ideálok felállításával a hétköznapi szakácsok életére is hatással van (Abbots 2015). A gasztronómia társalgási téma, a társas összejövetelek egyik fő programja a közös főzés, ami akár társkeresőknek ismerkedési terepet is nyújt; továbbá a közösségi médiában (különösen az Instagramon) az ételfotók népszerű digitális tartalomként is megjelennek.

A gasztronómiai divat okai a különböző magyarázatok szerint a következők (Kapitány&Kapitány 2013: 126–132). Elsősorban a fogyasztói társadalom térhódítását (amelyben a hétfégi bevásárlás családi programnak számít) szokás megnevezni, és ennek továbbviteleként a domináns kultúra dekadenciáját (a Kapitány szerzőpáros a mai euro-amerikai kultúrát a késő rómaihoz hasonlítja, amelyben az élet értelmét az élet élvezete jelenti, az „az vagy, amit megesszel” jelszó alapján). Más magyarázatok szerint a társadalmi status quo megőrzéséhez járul hozzá az, ha az egyén figyelme a privát életre, a test karbantartására és élvezeteire irányul. Ennek ellentmond az a vélemény, miszerint a gasztronómia éppenhogy a társadalmi különbségek jelzésére szolgál, hiszen a luxusételek, a csúcsgasztronómia fogyasztása egyfajta elitizmust hordoz magában. Leone (2016) az érzelmei ilyenét hangsúlyos előtérbe kerülését anti-intellektuális fejleményként értékeli. Az individualizáció és hálózatépítés tengelyén mozognak azok az okkereső vélemények, amelyek szerint az étkezés networképítő alkalom, ám a főzés az önkifejezés lehetőségeként, mesterség helyett művészetként értelmeződik. Ez utóbbi folyamat elemének tekinthető a korábbi identitásteremtő mozzanatokhoz való

Preprint. Megjelent:

Veszelszki Ágnes 2021: Gasztróhelyesírás: a kulináris diskurzustól az étel- és italnevek írásmódjáiig.

In: Nagy Sándor István (szerk.): *A nyelvtudomány aktuális kérdései. Tanulmányok Nyomárkay István emlékére*. Budapest: MTA Modern Filológiai Társaság. 453–464.

visszatalálás (vö. konyhai tradíciók, lokális identitás, urbanizáció vs. reruralizáció, multikulturalizmus ellenében a saját kultúra felerősödése; Kapitány&Kapitány 2013: 131–132).

Azt, hogy napjainkban jelentős társadalmi jelenségről van szó a gasztronómia esetében, nem kell bővebben alátámasztani. De miként kapcsolódik mindez a témaként választott helyesíráshoz? A széles körben elterjedt gasztrokultúra jelentős számú új vagy más nyelvekből kölcsönzött lexikai elemet hoz magával, amelyek helyesírása – legalábbis – bizonytalan. Ezért a következőkben a kulináris diskurzus erősödésének hatására megjelent helyesírási kérdéseket vizsgálom, esettanulmányszerűen, különböző fogásokként tálalva.

## 2. A gasztrokultúra hatása a helyesírásra

### 2.1. Ízelítő: *Divatszavak*

A hétköznapi nyelvben divatszavaknak nevezett új lexikai elemek nyelvészeti értelemben neologizmusok, vagyis „új szavak, kifejezések, jelentésárnyalatok, nyelvtani formák, amelyekkel a nyelv, a társadalmi viszonyok és a gondolkodás fejlődésével párhuzamosan, állandóan gazdagodik” (Szathmári 2004: 154–155). A neologizmus „újonnan bevezetett vagy újszerűen használt nyelvi kifejezés. Az alkalmi, ún. ad-hoc kifejezésekhez képest a neologizmusok bizonyos mértékig már lexikalizálódtak, de a beszélők még újnak érzik őket, ezáltal e kifejezések stilisztikailag még jelöltnek számítanak. A neologizmusok rendszerint új tárgyak vagy eszmék megnevezésére szolgálnak [...], de expresszív [kifejező] és meggyőzőési szándékkal is keletkeznek” (Bußmann 2002: 463, ford.: szerző). A neologizmusok pragmatikai értéke nem mindig abban áll csupán, hogy egy új, nyelven kívüli jelenséget megneveznek – e funkción kívül a neologizmusok gyakran valamiféle szociális csoporthoz tartozást is kifejeznek, vagy éppen újdonságot jeleznek, vagy egészen egyszerűen figyelemfelkeltésre szolgálnak (Fábián 2009; Veszelszki 2011: 158).

A gasztrokultúra elterjedése a neologizmusok nagyarányú megjelenését hozta magával. Ezek lehetnek az eredeti helyesírás szerint írt átvételek, például: *amuse bouche* [amúz-buss] 'ízeltő falat', *mousse* [mussz] 'könnyed, légies textúrájú hab', *julienne* [zsülien] 'szélesebb gyufaméret, 2-3 milliméteres vágási méret', *baton* '5 milliméteresre vágott étel vágási mérete'; magyar utótaggal: *gourmet(-)vacsora* (az írásgyakorlat még nem egységes abban, hogy ez kötőjellel írt összetétel-e vagy pedig különírandó főnévi jelzős kapcsolat). Sajátos, ha a kiinduló nyelvből egy közvetítőnyelven és annak helyesírásával érkezik meg egy szó a magyar nyelvbe, amint ez történt a *wagyu* [vagyü] 'japán marha' szó esetén: a japán szó közvetítője az angol volt. A másik lehetőség, hogy a kölcsönzött szavakat fonetikus írásmóddal használjuk, illetve magyar toldalékokkal látjuk el: *séf* 'konyhafőnök' (< fr. chef); *szuvidál* 'az ételt légmentesen lezárt tasakokban vízfürdőbe helyezve, állandó hőmérsékleten tartva készíti el' (< fr. *sous-vide* 'vákuum alatt'); *blansíroz* 'az ételt egy-két percig forrásban lévő vízbe, majd azonnal hideg vízbe dobja' (< ném. *blanchieren* < fr. *blanchir* 'fehérít, mos').

Az elkészítési eljárások mellett az étkezési kategóriák elnevezése is angol nyelvből átvett neologizmusokkal történik: a legigénytelenebbnek jelenleg az ún. *junk food* (szó szerint: 'szeméttétel', ~ „gyorskaja”) tartják. Ehhez képest egy fokkal igényesebb az utcán, menet közben is elfogyasztható *street food*. A *comfort food* 'kényelmi étel' magyarítása *komfortétel*ként jelent meg: ez könnyen, egyszerűen elkészíthető fogást jelöl, amely azonban tartalmaz és általában egészséges is. A legmagasabb szintű kulináris élvezetet a *fine dining* jelenti: ebben az esetben nem csupán az étel minősége, hanem az elkészítés és tálalás módja is különleges, és a gasztronómiai mellett esztétikai élményt is nyújt.

Mindezek mellett pedig külön iparágat – és egyúttal nyelvi kérdéseket is jelent a különféle allergiákra, ételérzékenységekre reagáló mentességek megnevezése (pl. *glutén-* és *laktózmentes*, a logikai szempontból megkérdőjelezhető *mindenmentes* megnevezés is ebbe a sorba illeszkedik).

### 2.2. Előétel: *Gasztrohelyek és -alkalmak*

Nem csak az elfogyasztott ételek-italok és azok sajátos elkészítési módjai a meghatározóak a gasztrókultúrában, ezáltal a gasztróhelyesírásban, hanem az étkezés helyei is.<sup>1</sup> Ady Mária (2016) nagyon plasztikusan bemutatja az otthoni étkezés 20. századi változási folyamatait: a nagy családi konyhától, a szűkös, szinte csak ételmelegítés céljára szolgáló *panelkonyhán*<sup>2</sup> keresztül a nappalival egybeolvasztott, közösségi térré változó *amerikai konyháig* (vö. még N. Kovács 2008). A családi és a nyilvános étkezés közötti átmenetet a *lakásétterem* teremtették meg (vö. Kapitány&Kapitány 2013: 128). A gasztrókultusz magával hozta az étteremkultusz megjelenését is (Kapitány&Kapitány 2013: 129): a csúcsgasztrónómia sajátos hierarchiát teremtett az étteremek között (ennek egyik jele, hogy a nemzetközi bírák által egy-egy étteremnek odaítélt Michelin-csillagot országosikerként is elkönyvelik).

Helyesírási szempontból a gasztróturizmus fő helyszínei, a gasztrófesztiválok elnevezései is kihívást jelenthetnek (tulajdonnév-e a *csabai kolbász-, tiszai hal-, budafoki pezsgő-, makói hagyma-, dunaegyházi csipetkafesztivál; balatonfüredi borhetek, paloznaki mandulaünnep, velemi gesztenyenapok?*). Amint Kapitány Ágnes és Kapitány Gábor (2013: 129) megállapítja, a települések vagy valamely, hagyományosan hozzájuk kötődő étel-italt választanak az ételünnepük nevéként, vagy a rendezvény által igyekeznek egy új epitheton ornanst társítani a helységhez.

### 2.3. Főételek: Magyar és nemzetközi ételnevek

Annak illusztrálására, hogy mennyi nehézséget jelenthet a nemzetközi ételnevek írásmódja (és kiejtése), a magyar ételspecialitásokon kívül három népszerű külföldi konyha (az olasz, az orosz és az ázsiai-koreai) ételneveit választottam ki. Szisztematikus áttekintésre itt nincsen mód, sokkal inkább kérdés- és problémafelvetés a cél. Összefoglaló, helyesírási szempontból is alapos gasztrónómiai szöveget nem találtam; kisebb, némely esetben pontosítandó gyűjtemények elérhetők online formában is (pl. W5).

Az olasz ételek és italok neve eredetileg is latin betűs, az esetükben az írásmód és a kiejtés eltérése okozhat nehézséget. Sokan ejtik az olasz betűkombinációk nem ismerete miatt a *pizza* szót [pizza]-ként, a *bruschettát* [brusetta]-ként vagy a *ciabattát* [ciabatta]-ként. Az 1. táblázat eligazít az ismertebb olasz eredetű gasztrónómiai fogások írás- és kiejtémódjával kapcsolatban. Kiemelhető példa a sorból a *kapucsinó* szó, amelyet a latin betűs nyelvből átvett, közkeletűvé vált köznyelvi idegen szavakhoz hasonlóan ma már magyarosan, a kiejtés szerint írunk (az eredeti *cappuccino* helyett; AkH. 203.).

Kiejtés és írásmód kapcsolata	Példák
kiejtés és írás hasonlít	<i>grappa, mortadella, panettone, profiterol</i>
kisebb eltérések	<i>pasta, risotto, mascarpone, ricotta, cappuccino, Limoncello, prosecco; asi-ago [ásziágó], tiramisù [tiramisú], amaretto [ámárétto]</i>
nagyobb eltérések	
c	<i>pizza</i> [piccá], <i>mozzarella</i> [moccárellá], <i>gorgonzola</i> [gorgoncolá], <i>scamorza</i> [szkámorcá]
ny	<i>lasagne</i> [lázánye], <i>gnocchi</i> [nyokki], <i>bigne</i> [binyé]
cs	<i>carpaccio</i> [kárpáccsó], <i>stracciatella</i> [sztrácsátéllá], <i>ciabatta</i> [csábáttá], <i>focaccia</i> [fokáccsá]
j	<i>tagliatelle</i> [táljátelle]
k	<i>bruschetta</i> [bruszkettá], <i>chianina</i> [kiániná], <i>latte macchiato</i> [látte mákkji-átó]

<sup>1</sup> A 2019 decemberében kezdődött, Magyarországra 2020 márciusában begyűrűzött koronavírus-járvány együtt járt a vendéglátóhelyek részleges, majd teljes bezárásával. Ez a hónapokig tartó bezártság jelentősen átalakítja az éttermi kultúrát: a házhozszállítás, az elviteles ételkészítés, illetve egyéb, kreatív megoldások révén igyekeznek az étteremek fennmaradni, még 2021 tavaszán is. A jelen vizsgálat az általános helyzetre koncentrál. Vö. a karanténkonyhával kapcsolatban: Veszelszki 2020.

<sup>2</sup> A szocialista államberendezkedés az üzemi konyhán történő étkezést preferálta az otthoni, gyülekezésre lehetőséget teremtő közösségi étkezések helyett. Ennek szemmel látható megnyilvánulási módja a panelházak minimálisra szabott konyhája volt (Ady 2016).

s	<i>prosciutto</i> [prosutó]
dzs	<i>Parmigiano Reggiano</i> [pármidzsánó redzsánó]

1. táblázat

Olasz ételnevek olaszos írásmódja és kiejtése (példák forrása: W2)

Az orosz ételnevek (W3) a cirill betűs eredetiből történő átírás miatt jelenthetnek problémát. A cirill betűs szláv nyelvekből történő átírás szabályaival kapcsolatban az Osiris-féle *Helyesírás* című kézikönyv igazít el (OH 2005: 252–257). A 2. táblázat jellemző orosz ételnévpéldákat mutat be, magyar átírással együtt.

Magyaros írásmód	Eredeti orosz írásmód	Jelentés
<i>borscs</i>	борщ	céklaleves
<i>szoljanka</i>	солянка	leves
<i>blini</i> (magyaros: <i>blini</i> , szlavisztikai: <i>bliny</i> , könyvtári: <i>bliny</i> ; vö. OH 2005: 256)	блины	[kelt tésztás] palacsinta
<i>pirog</i> (ritkábban: <i>pirozsok</i> )	пирог/пирожок	kelt tészta, édes/sós töltelékkel, sütve; vö. lengyel <i>pierogi</i>
<i>pelmenyi</i>	пельмени	húsos/töltött derelye, „az orosz ravioli”

2. táblázat

Példák orosz ételnevekre (forrás: saját gyűjtemény)

A koreai ételnevek (W4) pedig az eltérő írásrendszer, az angol és a magyar átírási rendszer eltérései, illetve a magyartól nagyon különböző kiejtés miatt jelenthetnek nehézséget (ugyanígy a japán, kínai stb. ázsiai ételnevek esetén is). A koreai *bibimbap* szó szerint 'kevert rizs'-t jelent: olyan étel, amely a rizs mellett zöldségeket (*namul*) és húst is tartalmaz. Ha forró kőedényben készül, akkor *tolszot* vagy *dolsot-bibimbap*-nak nevezik. Bemutatásaiban „egyszerű és egészséges *komfortétel*”-ként emlegetik (itt is egy gasztroneologizmus kerül elő, mégpedig az angol *comfort food*-ból féltükörfordítással átvett *komfortétel*). Az angolosan *gochujangnak*, a magyarosan *kocshudzsangnak* írt koreai fermentált csilipaszta a koreai konyha fontos összetevője, és írásváltozataival rámutat az átírási rendszerek különbözőségeire.

A magyar ételnevek kapcsán a magyar helyesírási szabályzatot vizsgáltam meg abból a szempontból, mennyire egyértelmű és következetes a magyar gasztrotémájú elnevezések írásmódja és annak szabályozása. A szabályzat 12. kiadása szótárrészének áttanulmányozása alapján a 3. táblázatban szereplő kategóriákba oszthatók az ott szereplő étel- és italnevek. Egyes, a szótárban szereplő elnevezések nem jelentenek különösebb helyesírási problémát (pl. *csipetke*, *debreceni*), vagy rendszerszerűségük (pl. *búzacsíraolaj*, *padlizsánkrém*), vagy szabályozottságuk okán (pl. a jelentésváltozás miatt egybeírandó *aprósütemény*, *barátfüle*). Vannak olyan kifejezések, amelyek esetén a szótári kodifikáció segítséget jelent: vagy az idegen írásmód (pl. *camembert*, *croissant*), vagy a magyaros átírás módja (pl. *dzsem*, *dresszing*) miatt. Találtam viszont szép számmal olyan elnevezéseket, amelyeknek az írásmódja nem logikus, illetve nem felel meg a hasonló esetekre alkalmazott szabályoknak (pl. a *bundás kenyér* vagy a *kakaós csiga* a jelentésváltozás ellenére is különírandó). Csak szűrőpróbaszerűen kerestem olyan kifejezéseket, amelyek a mai étlapokon gyakran – és nagyon sokféle írásmóddal – szerepelnek: elég sok hiányzott ezek közül a szótárból (pl. *barna cukor*, *cézársaláta*, *kapribogyó*).

nem problémás	<i>bableves, aszpick, banánturmix, barackpálinka, őszibarackbefőtt, birkapörkölt, bodzaszörp, bográcsgulyás, bonbonmeggy, burgonyaleves, citromfagylalt, csipetke, csirkecomb, cukkinisaláta, disznósajt, paradicsomleves, debreceni</i>
logikus, rendszerszerű	<i>aprósütemény, barátfüle, brassói aprópecsenye, búzacsíraolaj, cigánypecsenye, császárhús, pirított burgonya, darált hús, darázfészek, csipkebogyótea, édesköménysaláta, padlizsánkrém</i>
szükséges segítség	<i>bacon, barbecue, barbecue-szósz, camembert, cappuccino ~ kapucsínó, champagne, bagett, croissant, Coca-Cola, dresszing, őszibarackdzsem</i>
problémás	<i>bundás kenyér, paprikás csirke, paprikás krumpli, lekváros derelye, buggyantott tojás, paradicsomos káposzta, kakaós csiga; fehér csokoládé, mogyorós csokoládé, étcsokoládé</i>
hiányzik	<i>aranygaluska, besamel, cézársaláta, capribogyó ~ kapribogyó...</i>

### 3. táblázat

Magyar ételnevek (és -összetevők) írásmódja

(forrás: saját gyűjtemény a helyesírási szabályzat [AKH.<sup>12</sup>] szótárrésze alapján)

A receptblogokban (lásd később), illetve az étlapokon megfigyelhető írásgyakorlat visszatükrözi a szabályozás következetlenségét.

#### 2.4. Italkínálat: Szőlő- és bornevek

Az ételek mellett az italfajták elnevezésére is érdemes kitérni. A *Borkommunikáció* kötet (Veszelszki ed. 2018) cikkeinek szerkesztése során állandó visszatérő, kínzó kérdést jelentett a bor- és szőlőfajták helyes írásmódja. A vonatkozó szakirodalomban ezzel kapcsolatban nincsen egységes álláspont. Az akadémiai helyesírási szabályzat 2015-ben elkészült, új, 12. kiadásából eltűnt az erre vonatkozó példa (egyébként korábban a kisbetűs írásmódnál szerepelt). Balázs Géza 2016-ban írt véleménye szerint: „A szőlőfajták, s nyomukban a bornevek helyesírását többen igyekeztek a nagy kezdőbetűs írásmód felé terelni. Átmeneti jelenségről van szó. Alapesetben, köznévi használatban a növénynevek, köztük a szőlőnevek, valamint a borfajták nevei kis kezdőbetűsek: pl. *kékfrankos, soproni kékfrankos* [...]. A szőlészek-borászok a szőlőfajták nevét tulajdonnévnek tekintik, és ezért gyakran nagy kezdőbetűkkel írják. A nagy kezdőbetűs bormegnevezés akkor elfogadható, ha márkanévről van szó” (Balázs 2016).

Kiss Jenő egy 1980-as cikkében a nagy kezdőbetűs írásmódot részesíti előnyben a filoxéra utáni, nemesített szőlőfajták esetében (*Fehér sasza, Kéknyelű, Tramini, Korai ropogós muskotály*; de a korai, „informatív” szőlőnevek között a kisbetűs *sárfehéret, gyöngyfejért, fehérholtost* említi). Ugyanitt a különírt *Zala gyöngye*, de az egybeírt *Csabagyöngye* is szerepel (Kiss 1980). A szőlő- és bornevekkel foglalkozó Rácz János (2003) a tulajdonnévi eredetű szőlőnevek (mint az *Irsai Olivér, Kocsis Irma, Hegedűs Sándor emléke, Mathiász Jánosné muskotály*) kivételével a kisbetűs írásmódot javasolja (*ezerjő, kéknyelű, furmint, leányka*).

Grétsy László (2002) egy ez iránt érdeklődő olvasói levélre 2002-ben a következőképpen válaszolt: „ha a származási helyet is pontosan megjelölve neveznek meg valamely kitenyészített szőlőfajtát a borszakemberek, akkor szerintem ezek már nem egyszerűen fajtanevek, hanem márkanévnek számító elnevezések”, tehát ezeket már célszerű nagy kezdőbetűvel írni: *Tokaji szamorodni, Egri bikavér, Dörgicsei rizling, Soproni kékfrankos, Móri ezerjő* stb. A borfajta neve azonban kis kezdőbetűs marad. Rácz János (2003) is felveti azonban a kérdést, hogy mi a helyzet, ha a szőlőfajta mellett a bor származási helyét is megnevezik. Például: *Csopaki cserszegi fűszeres*, esetleg *Badacsonyi mátrai muskotály* – itt aztán már teljes a kis- és nagybetűk zűrzavara.

A helyesírási szabályzat sem fogalmaz egyértelműen. Éppen ezért döntöttem a szerkesztés során amellet, hogy az említett kötetben a köznévi szőlő- és borfajták neveit következetesen – némely, jelzett és indokolt kivételtől eltekintve – kis, a márkanévként szereplő (bor)neveket pedig nagy kezdőbetűvel írtuk.

A kis és nagy kezdőbetűn kívül gyakori helyesírási nehézséget jelent az írásgyakorlat megfigyelése alapján az idegen eredetű szőlő- és bornevek írásmódja, esetenként kiejtése (4. táblázat). A *cuvée* [küvé], vagyis a házasított borfajta, illetve a *rosé/rozé* bor többféle írásmódjával is lehet találkozni.

Írásmód	Kiejtés
<i>cabernet franc</i>	[kaberné fran]
<i>cabernet sauvignon</i>	[kaberné szovinyon]
<i>chardonnay</i>	[sardoné]
<i>chianti</i>	[kianti]
<i>franciacorta</i>	[fráncsákortá]
<i>merlot</i>	[merlól]
<i>pinot noir</i>	[pino noár]
<i>sauvignon blanc</i>	[szóvinyon blan]
<i>shiraz</i>	[siraz]
<i>syrah</i>	[szira]
<i>viognier</i>	[vionyié]
<i>zinfandel</i>	[cinfandel]

4. táblázat

Ismertebb idegen eredetű szőlő- és bornevek írásmódja és kiejtése (forrás: saját összeállítás)

## 2.5. Desszert: Ételek online

Az internetes szövegműfajok sajátos típusa a blog formájában közzétett szakácskönyv, vagyis a gasztronómiai témájú webnapló. Gasztronómia témakörben kétféle blogtípust különítem el egymástól: a gasztroblogot és a receptblogot (Veszelszki 2012). *Gasztroblog*nak neveztem azokat az interneten publikált gasztronómiai témájú írásokat, amelyek rendszerint egy altéma (pl. kakaós csiga, tea, külföldi utazások gasztróélményei) köré rendeződnek. A gasztroblog általában – de nem minden esetben – recepteket is közöl, meghatározóak azonban benne a személyes élmények, a szubjektív kommentárok. A gasztroblog illusztrációi (rendszerint) igényesebb, megkomponált fényképek (vö. *flatlay*). Ezzel szemben a *receptblog* fő szövegtípusát a receptek alkotják. Rendezési szempontjuk legfőképpen az ételek menübeli helye (pl. leves, hideg-meleg előétel, vegetáriánus főétel, húsétel, halétel, desszert). A receptblogon nem a szubjektív megjegyzések uralkodnak, bár előfordulnak, ám csupán kiegészítésként. A receptblog fotói praktikus, inkább szemléltető, mint díszítő, általában egyszerűbb kivitelezésű fényképek.

A receptek nyelvi megformálását meghatározza az, hogy a recept instrukciós szövegtípus (cselekvésre szólít fel), befogadása procedurális megértést igényel (vö. Tátrai 2005; Kuna 2008). Az utasításhoz tartozó nyelvi megformálás (direktség, modalitás alapján) háromféle lehet: T/1. kijelentő mód (pl. *A tojásokat kettéválasztjuk, a fehérjéket 4 evőkanál hideg vízzel kemény habbá verjük.*); E/1. kijelentő mód (pl. *A levesnek való húst apró darabokra vágom, jól megmosom. Odateszem hideg vízben főni.*); T/1. felszólító mód, de nem felkiáltójellel (pl. *Puoljuk meg a zöldségeket. A gyökeres zöldségek felét vágjuk fel darabokra.*). Az általam korábban elemzett receptekben (Veszelszki 2012) az egyes számú alany (*én*) helyett a többes számú (*mi*) dominált, illetve a felszólító mód helyett inkább a kijelentő mód volt a jellemző e szövegekre.

Helyesírási szempontból is tanulságos megvizsgálni a receptekhez fűzött kommenteket. A feltételezhető szerzői intenciójuk szerint csoportosítva mutatok ezekből példákat (5. táblázat).

Intenció	Példa
dicséret, meglepetés	<i>hűha, ez aztán a húsleves! naon jóóó mer sokat meg tud az ember Jól hangzik, kíváncsi leszek, milyen izhatás sikeredik a gyömbérrel.. Kipróbálok! ([:</i>

kritika	<i>Hát aki 1kg húsból, hozzá 50 dkg hagymával, és ráadásul vesepecsenyéből főzi marhapörköltet nekem ne adjon tanácsot. Jajj, nehogymá'! Vesepecsenyéből??? Ez nem elírás? Ha így szól a recept, akkor legalább a szerkesztők ne tegyék fel a netre!!!</i>
kérdés	<i>itt találkozok a kockafejű mérnökember az első húsleveskészítés – "szép, piros autó" típusú – problémájával. Mennyi víz? mi az a "nagy" lábos?</i>
kiegészítés	<i>A cukor, babérlevél és szegfűszeg elég bizarr számomra a húslevesben, viszont a szerecsendió és gyömbér nagyon jól tesz vele. :) Az édesanyám is mindig tesz a húslevesbe egy szem kockacukrot, nem lesz tőle édes a leves, azonban semlegesíti a zöldségek és a fűszerek erős ízét.</i>

#### 5. táblázat

Receptblogokon megjelenő kommentek (forrás: Veszelszki 2012)

A gasztro témájú blogok, Instagram-oldalak kapcsán további nyelvi, helyesírási kérdéseket vet föl a minimális szövegnek tekinthető hashtagek, azaz internetes címkék írásmódja. A # jel után írt szó (vagy szóközök nélkül írt kifejezés) utalásként működik, és általa egy témához tartozó tartalmakat lehet listázni (emellett képes a hasonló érdeklődésű felhasználókat összekötni, az üzenetet rövidíteni és stilisztikai többlettel ellátni, illetve marketingkampányok eszköze is lehet). A gasztrohashtagek a vizsgálataim alapján jellemzően kisbetűsek (pl. több szóból álló kifejezések esetén a szóhatárt a szóközi nagybetűzés jelölheti, pl. *#DiningGuide*, de nem szükségszerűen, pl. *#mutimiteszel*), a magyar szavak is gyakran ékezetek nélkül jelennek meg (pl. *#gasztrofoto*), illetve a kereshetőség és a nemzetközi célközönségi miatt nagyarányú az angol nyelvű címkék jelenléte (pl. *#foodblog*, *#feedfeed*, *#steak*).

### 3. Digestif: Összegzésül

A tanulmány a gasztrokultúra és a helyesírás kapcsolatát vizsgálta a gasztronómiai divatszavak írásmódjától kezdve az étkezés helyein és alkalmain keresztül a magyar és nemzetközi étel-, illetve borneveken át egészen az online gasztronómiai szövegek nyelvi jellemzőiig. Összességében azt állapíthatjuk meg, hogy egy, a gasztronómiai trendeket követő, gyorsan változó és fejlődő szókincsrétégről van szó, amelyet azonban helyesírási szempontból jelenleg a szabályozatlanság – illetve a szabályzatba foglalt elemek esetén is a következtelenség jellemez. Mindenképpen érdemes lesz egy, a legfrissebb fejleményeket és a helyesírási elveket is figyelembe vevő gasztrohelyesírási szógyűjteményt összeállítani.

#### Források

AkH. = *A magyar helyesírás szabályai*. 2015. 12. kiadás. Budapest. Akadémiai Kiadó.

Laczkó, Krisztina – Mártonfi, Attila 2006: *Helyesírás*. Budapest. Osiris Kiadó.

W1 = <https://www.bostonglobe.com/lifestyle/food-dining/2015/06/09/italy-zero-kilometer-cooking/1q3VqhI3ATnH3tuf0CWB2I/story.html>

W2 = <https://diningguide.hu/kis-olasz-lecke-giannival-igy-ejtsd-a-gnocchi-pizzat-tiramisu-es-meg-17-szot/>

W3 = [https://index.hu/kultur/eletmod/2020/01/05/gasztronomia\\_orsz\\_konyha\\_pelmenyi\\_teszt/](https://index.hu/kultur/eletmod/2020/01/05/gasztronomia_orsz_konyha_pelmenyi_teszt/)

W4 = [https://index.hu/kultur/eletmod/2020/01/25/koreai\\_konyha\\_bibimbap\\_budapest\\_etterem\\_korkep/](https://index.hu/kultur/eletmod/2020/01/25/koreai_konyha_bibimbap_budapest_etterem_korkep/)

W5 = <http://www.selectfood.hu/p/gasztronomiai-helyesiras.html#.YDZpEuhKg2w>

#### Felhasznált irodalom

Abbots, E-J. 2015. The intimacies of industry: Consumer interactions with the „stuff” of celebrity chefs. *Food, Culture and Society* 18/2: 223–243.

Ady, Mária 2016. Nem olyan lakótelep. *Századvég* 80: 93–108.

- Balázs, Géza 2016. Szőlőfajták neve. *E-nyelv.hu*, 2016. 05. 30. <http://www.e-nyelv.hu/2016-05-30/szolofaj-takneve/> [2021. 01. 21.]
- Bußmann, Hadumod (ed.) 2002. *Lexikon der Sprachwissenschaft*. Stuttgart. Alfred Kröner Verlag.
- Fábián, Zsuzsanna 2009. Neologizmusok és szótárak. In: Bárdosi, Vilmos (ed.): *Quo vadis philologia temporum nostrorum? Korunk civilizációjának nyelvi képe*. Budapest. Tinta Könyvkiadó. 105–120.
- Grétsy, László 2002. *Anyanyelvi őrjárat* 360, 2002. július 26. (ugyanez: Köszöntő Fábián Pál 80. születésnapjára. Budapest. 22–24.)
- Kapitány, Gábor & Kapitány, Ágnes 2013. *Látható és láthatatlan világok az ezredfordulón – és utána*. Budapest. Typotex.
- Kiss, Jenő 1980. Szőlőnevek. *Magyar Nyelvőr* 104/1: 48–50.
- Kuna, Ágnes 2008. Az orvosi recept mint szövegtípus a 16. századtól napjainkig. In: Tátrai Szilárd – Tolcsvai Nagy Gábor (ed.): *Szöveg, szövegtípus, nyelvtan*. Budapest. Tinta Könyvkiadó. 270–278.
- Leone, Massimo 2016. Critique of the culinary reason. *Semiotica* 211. [https://www.researchgate.net/publication/303091504\\_Critique\\_of\\_the\\_culinary\\_reason](https://www.researchgate.net/publication/303091504_Critique_of_the_culinary_reason)
- N. Kovács, Tímea 2008. „Új-Mecsekalján már fénycsöves világítás ragyog”. Modernitás-metaforák és urbánus életvilágok: Pécs-Uránváros. In: N. Kovács, Tímea (ed.): *Lakótelepek. A modernitás laboratóriumai*. Budapest. Kijárat Kiadó. 63–82.
- Rácz, János 2003. A Szőlő és Bor. *Magyar Nyelvőr* 127/3: 283–287.
- Szathmári, István 2004. *Stilisztikai lexikon: stilisztikai fogalmak magyarázata szépirodalmi példákkal szemlélve*. Budapest. Tinta Könyvkiadó.
- Tátrai, Szilárd 2005. *A nézőpont szerepe a narratív megértésben*. Általános Nyelvészeti Tanulmányok XXI. 207–29.
- Veszelszki, Ágnes (ed.) 2018. *Borkommunikáció. Aszútól a zenitig*. Budapest. Századvég Kiadó.
- Veszelszki, Ágnes 2011. Neologizmusok a digilektusban, különös tekintettel a szóképzésekre. In: Bárdosi, Vilmos (ed.): *Tegnap filológiánk mai szemmel*. Budapest. Tinta Könyvkiadó. 157–165.
- Veszelszki, Ágnes 2012. Internetes szakácskönyvek: a receptblogok. In: Balázs Géza & Balázs László & Veszelszki Ágnes (ed.): *Gasztroszemiotika. Az étkezés jelei*. Budapest. Magyar Szemiotikai Társaság – ELTE Eötvös Kiadó. 138–146.
- Veszelszki, Ágnes 2020. *Karanténszótár. Virális tartalom*. Budapest: IKU.