KATALIN PELCZÉDER, **Functional-semantic analysis of store-names in Veszprém county**

This paper analyses store-names, a special type of proper name studied less frequently in the literature. The classification presented here is based on István Hoffmann's model of place-name analysis, which the author adapts to the examination of store-names in Veszprém county. The author first identifies the name-components and then classifies them according to their motivation. The analysis raises two problems: on the one hand, some store-names consist of three or more name-components, on the other hand, the names are all artificial and relatively new. In order to solve these problems it was necessary to insert new categories into Hoffmann's model. The study concludes that the majority of the names have been formed via intrinsic motivation. A great many store-names are made up of words referring to the business form and/or the goods available: these are not "real" names. Other store-names evoke the name of goods available in the shop by a word belonging to the semantic field of the product on sale. Store-names often incorporate the name of the owner or that of the tenant.

## *APÁCASÓHAJ, HANGYABOLY* ÉS EGYÉB SÜTEMÉNYNEVEK

A címben szereplő két név, bármilyen hihetetlen, valóban süteményekhez tartozik. Amikor először találkoztam velük, azonnal megjelent szemeim előtt a meglehetősen groteszk helyzet, amint a tálcával körbejárva így kínálgatom vendégeimet: „Vegyenek egy kis apácasóhajt! Kóstolják meg a hangyabolyt!" A kép hatására feltámadt vadászösztönnel végiglapoztam három szakácskönyvet, hátha találok még hasonlóan furcsa neveket. Keresgélésemet (az édesszájúak szerencséjére) nem koronázta siker, az összegyűjtött sütemény- és desszertelnevezések azonban olyan változatos képet mutatnak, hogy érdemes őket közelebbről is szemügyre venni.

Vizsgálódásaimat öt gyűjtemény alapján végeztem: az első DOBOS C. JÓZSEFnek, a dobostorta megalkotójának 1881-es „Magyar–francia szakácskönyv"-e, a második az 1869-es születésű, erdélyi származású írónőnek, TUTSEK ANNÁnak a munkája (Katóka szakácskönyve; az 1913-as kiadás 1987-es változatlan utánnyomása), a harmadik a 20. század első feléből való „Kincses receptkönyv" (évszám nélkül, a 30-as évek elején jelenhetett meg VÁNCZA JÓZSEF receptjeivel). A negyedik egy hozzánk időben közelebbi kiadvány, a LEJTÉNYI–WALDHAUSER páros 1990-es „Rongyosrétes"-e, az ötödik pedig PELLE JÓZSEFNÉ „Csemegék könyve" című munkája. Ez a könyv is évszám nélkül jelent meg, de azt lehet tudni, hogy nagyjából az előzővel egy időből származik. Ahogyan az várható is volt, sok finomság egyszerre több könyvben és valószínűleg az ország sok receptgyűjteményében is megtalálható (zserbó, nőiszeszély stb.). A lényeg nem is az, hogy minél több és különlegesebb nevet gyűjtsünk össze, hanem hogy e lista alapján kirajzolódjék előttünk a süteménynevek rendszere, a névadás motivációja. Erre a célra bármely, találomra elővett szakácskönyv megfelelne. Mégis, igyekeztem úgy választani, hogy ne csak kortárs kiadványok szerepeljenek a listán, így azt is megfigyelhetjük, tör-

DOI: https://doi.org/10.29178/NevtErt.2005.29

tént-e változás az 1881 óta eltelt több mint 120 év alatt a névadás motivációjában. A követhetőség kedvéért a továbbiakban minden név mellett zárójelben megjelölöm, hogy melyik szakácskönyben találhatóak (DJ.: DOBOS C. JÓZSEF; KR.: Kincses receptkönyv; TA.: TUTSEK ANNA, LW.: LEJTÉNYI–WALDHAUSER, PJ.: PELLE JÓZSEFNÉ). A neveket az eredeti helyesírással közlöm, hiszen ahogyan már Bogár Edit is megállapította ételnevekről szóló cikkében, az írásmódnak e nevek körében különös jelentősége lehet (G. BOGÁR 2004: 194). A szerző példának hozza fel a *diák* előtagú neveket. Ezek némelyikében – bár egyértelműen ugyanarról az ételről van szó – *Deák-* szerepel, ezért nem lehet eldönteni, hogy a név Deák Ferenc tiszteletére született, vagy a foglalkozásnév szerepel benne. A nevek írása azt tükrözi, hogy a gyűjtemény összeállítói épp melyiket tartották valószínűbbnek (ha egyáltalán felmerült bennük a kérdés). Hasonló esetek az én gyűjtésemben is előfordulnak, ezekről l. később.

**Grammatikai szempont**

**1.** A desszertnevek nagy része **jelzős szintagma**. Leggyakoribb a minőségjelzős (*kakaós szalámi* [LW.], *győri kuglóf* [LW.], *rózsaszin-torta* [TA.], *római szelet* [PJ.], *olcsó házitorta* [KR.] stb.). Birtokos jelzős valamivel ritkábban fordul elő (*apostolok lepénye* [DJ.], *Matyisné tésztája* [LW.], *Bogdáné rétese* [LW.], *Toncsi néni pitéje* [LW.], *mama kedvence* [PJ.], *nagymama tésztája* [PJ.]), mennyiségjelzős pedig egyáltalán nem.

**2.** A DOBOS-féle könyvben még viszonylag nagy számban, később egyre ritkábban fordulnak elő **határozós szintagmák**: *laska-pudding Pálffy módon* (DJ.), *csíkos pudding darából* (DJ.), *hideg ananász-pudding királynői módon* (DJ.), *rizs-pudding svéd módon* (DJ.), *barack rizzsel à la Condé* (DJ.), *timbale körtéből à la Kaunitz* (DJ.), *ananász pongyolában* (LW.), *körte pongyolában* (PJ.), *szerecsen fehér köntösben* (TA.), *vargabéles súrlott grádics módra* (LW.), *négerbaba pudingból* (PJ.).

**3.** Az **összetételekben** éppen a szókapcsolatok közt kevésbé jellemző birtokviszony a leggyakoribb, tulajdonnévi és köznévi előtaggal egyaránt (tn.: *Nelson-torta* [DJ.], *Nimródtáskák* [KR.], *Stefánia-torta* [TA.], *Rákóczi-fánk* [LW.]; kn.: *herczegnő kenyérkék* [DJ.], *huszárcsók* [LW.], *csacsifül* [LW.], *tótkalap* [PJ.], *ördögpirula* [PJ.] stb.). Jóval kevesebb viszont a minőségjelzős viszony (*angol-krém* [TA.], *csodatorta* [LW.], *rongyosrétes* [LW.], *szerelmeslevél* [PJ.] stb.). Nem nagy arányban, de azért előfordul a tárgyi alárendelés (*legényhódító* [KR.], *legényfogó* [LW.], *vendégmarasztaló* [LW.]) és a jelentéssűrítő összetétel is (*zárdakifli* [KR.], *szegénytorta* [LW.], *hólabda* [TA.], *boszorkány-krém* [TA.], *pehelytorta* [PJ.]), mellérendelés pedig csak mutatóba akad (*széna-szalma* [TA.], *ripsz-ropsz* [PJ.]).

**3.** A jelzett szavak és az utótagok között nem kevés a **kicsinyítő képzős** alak (*almakosárkák* [PJ.], *erdélyi kiflicskék* [TA.] stb.), olyan, nem összetett nevet azonban, amely jelző nélkül áll és kicsinyítő képzővel van ellátva, mindössze négyet találtam: *komteszka* (KR.), *egérke* (PJ.), *párnácska* (PJ.) és *mákoska* (PJ.).

**4.** Két esetben **teljes mondat** a sütemény neve: *„nincs jobb nálam”* (KR.) és *„mindenki szereti”* (KR.), és ide sorolható a mindenhol megjelenő latin *non plus ultra* is.

**Szemantikai szempont**

**I. Metaforikus névadás**

**1.** A süteménynevek alaptípusában a jelzett szó vagy az utótag a desszert fajtáját (*lepény*, *bukta* stb.), a jelző vagy jelzői előtag pedig a legfőbb jellemzőjét, általában a domináns ízesítőt, tölteléket emeli ki (*csokoládés*, *túrós* stb.). Az előbbiek általában a tészta **formájára** utaló, valamilyen tárgyhoz való hasonlóságon alapuló elnevezések: *kocka*, *golyó*, *táska* stb. Ezek a nevek már annyira megszokottá váltak, hogy használatukkor fel sem tűnik metaforikusságuk. Ezt az is elősegíti, hogy számtalan ízesítésű variációjukat ismerjük. Sokkal feltűnőbb azonban a metafora azoknak a tésztáknak az esetében, amelyek kevésbé elterjedtek, nincs sokféle változatuk, ezért nevük alkalmibbnak tűnik: *(szerelmi) gödröcskék* (DJ.), *(szerelmes)levél* (KR.), *(mogyorós) fészek* (KR.), *(mákos)csomag* (KR.), *(diós)kürt* (KR.), *párnacsücsök* (LW.), *párnácska* (PJ.), *vánkoscsúcs* (LW.), *(habos) hajó* (LW.), *vakarcs* (LW.), *(hó)labda* (TA.), *(csokoládé-) süveg* (TA.), *nadrágkötő* (LW.), *hangyaboly* (LW.), *(vajas) ívek* (LW.), *szerelmeslevél* (PJ.), *(sárga) patkó* (PJ.), *(ördög)pirula* (PJ.), *tótkalap* (PJ.), *kocsikerék* (PJ.), *fatörzs* (LW.). E példák közül ki kell emelnünk a *hódocská-t* (LW.): a diós, omlós tésztát hold alakúra kell kiszaggatni, a név tehát nem az állatra, hanem az égitest stilizált formájára utal. A nyelvtörténetben vagy nyelvjárásokban járatlanok számára a metaforikus indíték itt elhomályosul a szó régies alakja miatt.

Jóval kevesebb esetben forul elő az, hogy az alakot a jelző vagy jelzői előtag (is) jelzi: *forgácsfánk* (LW.), *kócos kifli* (LW.), *rózsafánk* (LW., PJ.), *Boglyas Kata* (LW.), *kürtőskalács* (LW.). Az első névben az előtag arra utal, hogy a tésztát négyszögletűre vágják, középen felhasítják és az egyik csücskét az így keletkezett lyukon áthúzzák, mielőtt a forró olajban kisütnék. Ettől a fánk úgy néz ki, mint a fáról frissen legyalult, összeköndörödött forgács. A kifli attól kelt kócos hatást, hogy sütés előtt vagdalt mogyoróba hengergetik. A rózsafánk kinyújtott tésztáját föltekerik, mint a palacsintát, majd 3 centis darabokra aprítják, és úgy helyezik el a sütőben, hogy látszódjon a „tekercselés" stilizált rózsaformája. A negyedik sütemény tetejére a tészta maradékát reszelik rá, ettől lesz olyan, mint egy kócos, boglyas fej.

Az alaki hasonlóság egyik alesete, amikor egy sós étel nevét átviszik egy sütemény nevébe: *gesztenye-kolbászok chokoládéval* (DJ.), *édes szalámi* (PJ.), *almakolbász* (LW.), *csokoládészalámi* (LW.), *kakaós szalámi* (LW.), *édes sonka* (TA.).

**2.** Gyakori, hogy a nevek előtagja, ritkábban utótagja, esetenként pedig a teljes név **állatnév**. Az utóbbira példa az *egérke* (PJ.) és a *pillangó* (PJ.). Az előbbi kicsi, pufók (egér)alakra szaggatott, majd kisütött kelesztett tészta. Az utóbbit úgy készítik, hogy két, félhold alakúra formált tésztát a külső ívüknél összeragasztanak, hogy megkapják a pillangó két szárnyát, s a metszetükre egy diógerezdet nyomnak. Az összetett nevek szintén alaki hasonlóságon alapulnak: a legtöbb esetben az állat valamely testrészére (*macskanyelv* [TA.], *csacsifül* [LW.], *ökörszem* [PJ.]) vagy „lakóhelyére" (*darázsfészek* [LW.], *hangyaboly* [LW.]), ritkábban pedig magára az állatra (*sündisznó tészta – mandulával szurkálva* [DJ.], *rizssüni* [PJ.]) emlékeztetnek. A *macskanyelv* ujjnyi vastagra vágott piskóta, amelyet úgy sütnek meg, hogy csak a karimája barnuljon meg, a közepe

világos maradjon. A *csacsifül* pogácsaszaggatóval feldarabolt édes tészta, amelynek a közepébe diót és lekvárt tesznek, majd a tésztát ráhajtják olyan alakúra, mint a csacsi füle. A *rizssüni* csokoládés tejberizsből gyúrt gombóc, amit vágott mandulával tűzdelnek meg, kivéve a süni fejének kiképezett keskenyebb részt az egyik végén. A DOBOS-féle *süni* alakja is hasonló, csak az alapja nem rizs, hanem tészta. Az *ökörszem* félbevágott, párolt sárgabarack, amelybe a szem fehérjét utánzandó cukrozott tejszínhabot töltenek. (A könyvben nem szerepel a jóval ismertebb, azonos nevű sütemény, amelynek linzer alapú, kerekre szaggatott tésztájára tojáshabot tornyoznak kör alakban, a közepébe pedig lekvárt tesznek. A két denotátumnak semmi köze sincs egymáshoz, a homonimiát az édességek hasonló alakja által keltett képzet okozhatta.) A *darázsfészek* az alakjáról kapta a nevét, a *hangyaboly* pedig arról, hogy a tálba púpozott piskótára krémet öntenek, majd az egészet csokireszelékkel szórják meg, ezek lesznek a „hangyák".

Az is előfordul azonban, hogy semmi hasonlóságot nem lehet kimutatni, a névadás indítéka teljesen homályban marad (*lúdlábtorta* [LW.], *őztorta* [LW.] – mindkettő csokoládés, átlagos tortaformával, *madártej* [LW.]).

**3.** Nem ritka a **színre, mintára** utalás sem: az *indián fánk*-nak (TA.), a *szerecsenfánk*-nak (PJ.), az *ördögpirulá*-nak (PJ.) és a *négerfog*-nak (LW.) a bevonata csokoládés (az utóbbinak a belseje is barna), a *négersütemény*-nek (LW.) és a *szerecsen fehér köntösben* nevű édességnek (TA.) pedig a tésztájába tesznek csokoládét (és az utóbbit fehér mázzal, vaníliás cukros tejszínhabbal vonják be). A *négerbaba pudingból* (PJ.) nevű desszertet, ahogy a neve is mutatja, csokoládépudingból készítik, s miután megdermedt, babafejet formálnak belőle. A *dominó-szelet*-et (TA.) dominó alakúra vágják, s a tetejére egy papírtölcsér segítségével csokoládéból pontokat nyomnak. Az *aranygaluská*-t (PJ.) aranysárgára kell sütni. A *márványtésztá*-nak (LW.) és a *márványos kuglóf*-nak (PJ.) a tésztája igen hasonló: egyik része barna, a másik pedig világos, és a kettőt vegyesen öntik vagy rakják egymásra, hogy elkeveredjenek, és olyan hatást keltsenek, mint a márvány színe. A *havas kifli* (LW.) tetejét tojásfehérjével kenik meg, és sütés után porcukorral is megszórják, hogy olyan legyen, mintha hó lepte volna be.

**4.** Előfordul, hogy a név a sütemény **könnyűségére** utal: *apácafingotska* (LW.), *apácasóhaj* (LW.), *pehelytorta* (PJ.), *felhőszelet* (LW.), *habcsók* (LW.) és általában a *csók* utótagú nevek. (A *felhőszelet* piskótatésztából készül, ezért soroltam ide, de lehetséges, hogy a szín és az alak kategóriájába is beilleszthető, összekeveredő tarka tésztája és félholdszerű alakja ugyanis ezeket a képzettársításokat is lehetővé teszik.)

Az első sütemény régies írásmódjával (más nevekben is elő-előtűnő archaizáló hajlamuk mellett) a közzétevők valószínűleg távolságtartásukat akarták hangsúlyozni, jelezvén, hogy az ízléstelen és nem különösebben étvágygerjesztő név nem tőlük származik, hanem régi találmány.

**5.** Az **elkészítés módja** szintén lehet a megnevezés alapja. A *széna-szalmá*-t (TA.) kétféle metéltből készítik: az egyiket megfőzik, a másikat pedig olajon pirosra sütik, majd a kettőt egymásra téve az egészet leöntik borsodóval. A *vargabéles súrlott grádics módra* (LW.) neve a kétféle tésztára és annak lépcsőzetes elhelyezésére utal: két réteg rétestésztára egy réteg gyúrt tésztát fektetnek, erre jön a töltelék, majd újra a gyúrt tészta, végül a rétestészta újabb rétegei következnek. Minden lapot megkennek olvasztott vajjal, valószínűleg ez váltotta ki a lépcső súrolásának a képzetét.

**6.** A háziasszonyok számára természetesen az sem mellékes, hogy mennyit kell költeniük egy süteményre, ezért nem véletlen, hogy sok név a finomság **árára, olcsóságára** utal: a *hadi kávétorta* (LW.), *hadikeksz* (LW.), *hadilinzer* (LW.) és *hadiporhanyós* (LW.) előtagja (illetve jelzője) arra a helyzetre utal, amikor a háború miatt megemelkedett árak és az élelmiszerhiány következtében a háziasszonyoknak meg kellett elégedniük a legolcsóbb, beszerezhető hozzávalókkal. A *kódistorta* (LW.) és a *szegénytorta* (LW.) előtagja szintén azt sugallja, hogy a sütemények a legcsekélyebb anyagi ráfordítással is elkészíthetők, hiszen még a koldusok és a szegények is megengedhetik maguknak. Az előbbieknél is ötletesebb a *szegény lovag* (LW.) elnevezés, amely amellett, hogy jelzi az étel alacsony árát (mindössze 4 szikkadt zsömlére, 1 dl tejre, 2 tojásra, olajra, sóra és zsömlemorzsára van hozzá szükségünk), irodalmi emlékeket is idéz, gondoljunk akár Don Quijotéra vagy a népmesék, mondák hőseire.

**7.** A névadók időnként azzal is igyekszenek kedvet csinálni specialitásukhoz, hogy már a sütemény nevében jelzik **finomságukat**: *csodatészta* (LW.), *diós csoda* (LW.), *boszorkány-krém* (TA.) (feltéve, ha az elnevezés alapja a boszorkányos finomság vagy a fogyasztójára gyakorolt varázslatos hatás volt).

**II. Metonimikus névadás**

**1.** Nemcsak a sütemények, hanem általában az ételnevek között is gyakori a **helynévi jelzővel** ellátott típus: *berlini pudding* (DJ.), *bécsi laska* (DJ.), *kassai szelet* (KR.), *szabolcsi lepény* (KR.), *szepesi mogyorósszelet* (KR.), *balatoni tészta* (LW.), *bécsi kuglóf* (LW.), *londoni sütemény* (TA.), *linci szelet* (TA.), *brassói torta* (LW.), *berlini szelet* (PJ.), *szatmári lepény* (PJ.), *tiroli almás rétes* (PJ.), *budai szelet* (PJ.), *bácskai lakodalmas kalács* (PJ.) stb. Ha ezek országszerte ismertekké válnak, könnyen végbemegy bennük a jelentéstapadás, ahogy azt régről ismert példák mutatják: *isler*, *linzer*, *nápolyi* stb.

**2.** Az előzőhöz hasonlóan nagy csoportot alkotnak a – szintén a készítés helyére utaló – **népnévi előtagú vagy jelzőjű** süteménynevek: *angol pudding* (DJ.), *arab kávétorta* (KR.), *orosz teasütemény* (KR.), *angol-krém* (TA.), *spanyoltészta* (LW.), *spanyol habtorta* (LW.), *orosz-torta* (TA.), *olasz rétes* (TA.), *francia dió-torta* (TA.), *angol sütemény* (TA.), *török lepény* (TA.), *orosz tea-krém* (TA.), *belga almakenyér* (LW.), *csehszlovák krémes* (LW.), *skót krémes* (LW.) stb. Ma már az *orosz krémtorta* (LW.) is ide sorolható, mivel a névadás motivációja elhomályosult, ma már kevesen tudják, hogy valójában megálmodójáról (Oroszi) kapta nevét. Sőt, mára már nem is a *torta*, hanem a *krém* jelzője lett az *orosz*, ezt mutatja az oroszkrém ízű fagylalt megjelenése (G. BOGÁR 2004: 200).

**3.** Igen elterjedt típusa a megnevezésnek a **keresztnévi előtagú összetétel**: *Lili-kifli* (KR.), *Mariska-kifli* (TA.), *Bözsi-szelet* (LW.), *Lili-porhanyós* (LW.), *Lizi perec* (LW.), *Ibi-torta* (LW.), *Mici-torta* (LW.), *Zsuzsi-kifli* (LW.), *Marika tálastészta* (LW.), *Irén-tészta* (LW.), *Pali-torta* (LW.), *Ibolykocsonya* (LW.), *Margaréta-szelet* (PJ.) stb. Az első, ami szembetűnik ezekben a nevekben, hogy az előtag többségében becézett alakban szerepel. Az is feltűnő, hogy női nevek sokkal nagyobb arányban fordulnak elő bennük, mint férfinevek (ez utóbbiból mindössze hármat találtam). Hogy mi a keresztnév kiválasztásának motivációja, azt a legtöbb esetben nem tudni. Lehet, hogy a süteményt megálmodója önmagáról, esetleg valamelyik családtagjáról, barátjáról, ismerőséről nevezte

el, akit különösen kedvelt, vagy akinek a finomságot készítette. Az is előfordul, hogy a névadók híres emberek (*Napóleon-torta* [TA.], *Stefánia-torta* [TA.]). Ilyenkor is kétféle indíték lehet: a süteménynek vagy tiszteletből adták az ő nevüket, vagy külön nekik készítették őket.

Ennek a névadásnak egy altípusába tartozik a **puszta keresztnévből** lett süteménynév: *charlotte*, *paulette*, *crépe-suzette*. Ezek, amint a példák is mutatják, többségükben francia eredetűek, s mára már számtalan ízesítésű változatuk alakult ki. (Ezek szinte minden szakácskönyvben előfordulnak.)

**4.** Az előző típusnál némileg ritkább a hasonló motivációjú, de **családnévi előtagú összetétel** (vagy ilyen jelzős, határozós szintagma): *rizs-pudding à la Trautmannsdorf* (DJ.), *Tajti-féle omlós tészta* (LW.), *Kugler-féle linzerfánk* (LW.), *Pischinger-torta* (TA.), *Malakoff-torta* (PJ.), *Gundel-palacsinta* (PJ.), *Sacher-torta* (LW.), *Zeuner-szelet* (LW.) stb. Ezek esetében szintén előfordul, hogy ha széles körben ismertté válnak, tulajdonnévi előtagjuk köznevesül, ezt jelzi az eltérő írásmód is: *Gerbeaud-szelet* (LW.) > *zserbószelet* (PJ.), *Dobos-torta* (TA.) > *dobostorta* (PJ.). Ebben a típusban gyakrabban jelennek meg híresség nevei: *timbale Pompadour módon* (DJ.), *Kossuth-torta* (TA.), *Rákóczi-fánk* (LW.), *Radeczky-gesztenyetorta* (LW.), *Metternich-szelet* (LW.), *Bocskay-szelet* (LW.), *Breton-szelet* (LW.). (Az utóbbi név írásmódja alapján arra kell gondolnunk, hogy a sütemény a szürrealista költőről kapta a nevét, de az sem lehetetlen, hogy valójában népnévi eredetű.)

**5.** Az előző két, személyneves típus mellett csak elvétve fordul elő a teljes, **kételemű név**: *Kiss Kati-szelet* (LW.), *rigójancsi* (LW., PJ.), *Boglyas Kata* (LW.), *Részeges Liza* (LW.). Ezek közül valószínűleg egyedül a másodikat tarthatjuk valódi személynévi eredetűnek. A sütemény a híres prímás becézett nevét kapta, de mára már annyira ismertté vált az egész országban, hogy ez az eredet kezd elhomályosulni, ahogyan ezt a mindkét könyvben követett írásmód is mutatja. Az első édesség nevének származását ezzel szemben homály fedi: lehetséges, hogy kitalálójáról kapta, vagy talán arról, akinek először kedveskedtek vele. Mivel azonban gyakori, hogy egy süteménynév a különböző szakácskönyvekbe eltérő írásmóddal kerül be, felmerülhet bennünk a gyanú, hogy a név valójában az erdélyi *Kiskati* becenévvel függ össze (SZABÓ T. 1970: 324, B. GERGELY 2004). Ebben az esetben a nevet nem ide, hanem a 3. csoportba kell sorolnunk. Az utolsó két név szintén csak látszólag tartozik ebbe a kategóriába, hiszen „családnévi" elemük valójában a sütemény alakjára *(Boglyas Kata)*, illetve ízesítésére utal (a *Részeges Liza* tésztájába rumot tesznek, sülés után pedig cukros fehérborral itatják át).

**6.** Szintén ritka az **egyelemű névből** létrejött édességnév: *Nimródtáskák* (KR.), *Hyppolit-sütemény* [LW.]. Az előbbi esetben maga a szakácskönyv segít a névadási motiváció megfejtésében, a cím mellett ugyanis jelzi, hogy a sütemény kiváló kirándulásra és vadászatra. Az utóbbi név nyilvánvalóan a híres filmnek köszönhető.

**7.** Jelentős nagyságú kategóriát képeznek a **társadalmi szerepre utaló előtaggal alkotott összetételek és szintagmák**. Ezeknek a motivációja az előzőekhez hasonlóan az lehet, hogy az adott csoportba tartozók számára készítették a süteményt, vagy az ő kedvencük volt. Ilyenek a foglalkozásnevek (*politikus szelet* [KR.], *vargabéles* [LW.], *jogásztorta* [LW.], *huszárcsók* [LW.], *huszár-fánk* [TA.], *diákkenyér* [KR., LW.], *diák krémtorta* [LW.], *tengerészlinzer* [PJ.], *diplomatapuding* [PJ.]) és a méltóságnevek

(*hideg ananász-pudding királynői módon* [DJ.], *herczegnő kenyérkék* [DJ.], *királynő kenyérkék pisztácziával* [DJ.], *mágnás diószpite* [KR.], *császárfánk* [KR.], *hercegnő-pudding* [TA.], *császármorzsa* [LW.], *főispántészta* [LW.]); előfordulnak a családban betöltött szerepre utalók (*anyóstorta* [LW.], *mama kedvence* [PJ.], *nagymama tésztája* [PJ.]), és gyakoriak az egyházi személyekkel kapcsolatosak (*apostolok lepénye* [DJ.], *kanonoklepény* [KR.], *érsekszeletek* [KR.], *kapucinus-kenyér* [TA.], *apácaszeletek* [LW.], *kántorszelet* [LW.], *püspökkenyér* [LW., TA.]). Érdekes a *komteszka* (KR.) esete, itt ugyanis a rangjelölő szó mellett nincs a sütemény típusára utaló utótag.

**8.** A **szín** vagy a **mintázat** nemcsak a metaforikus megnevezésnek lehet az alapja: a *fekete-sárga szelet*-nek (LW.), a *tarka tésztá*-nak (TA.) és a *kétszínű tortá*-nak (TA.) igen hasonló a tésztája: az egyik fele sárga, a másik pedig barna a kakaótól. A *rózsaszin-torta* (TA.) bevonata színéről kapta a nevét, a *sárga patkó*-t (PJ.) pedig aranyszínűre kell sütni. A *tarka palacsinta* (PJ.) készítésekor tortaszerűen kell egymásra tenni a palacsintákat, és felváltva sonka-, paraj- és sajtkrémmel kell megkenni őket. A *piros* és a *zöld palacsintá*-nak (PJ.) ezzel szemben a tésztájába kerül a színezék: az előbbibe paradicsom, az utóbbiba parajlé. A *csíkos pudding darából* (DJ.) négy, különböző színű rétegből áll: egy feketéből, egy zöldből, egy pirosból és egy sárgából.

**9.** Néhány név a **készítés idejére** utal: *expressz torta* (PJ.), *ripsz-ropsz* (PJ.), *gyors sütemény* (PJ., LW.), *gyors pite* (TA.), *gyorsrétes* (LW.), *gyorstészta* (LW.).

**10.** A metonimikus névadásban is gyakori az **elkészítés módjára való utalás**. A *bögresütemény*-be (LW.) minden összetevőből éppen egy bögrényit tesznek. A *pohárkrém földieperrel* (TA.) onnan kapta a nevét, hogy elkészülte után pohárban kell hűteni és tálalni. A *hatlapos diószkrémes* (LW.) és a *hattojásos torta* (LW.) neve magáért beszél.

**11.** A metaforához hasonlóan egy-két esetben a metonimia körében is előfordul az **ár jelzése**: *olcsó vasárnapi szeletek* (KR.), *olcsó házitorta* (KR.), *olcsó kávékrémtorta* (KR.), *takaréklinzer* (KR.), *olcsó óriástorta* (PJ.), *filléres rácsos* (LW.).

**12.** Szintén mindkét névadási módra jellemző az **ízre, finomságra utalás** is. Míg az ár esetében a példák szerint a metaforikus elnevezés volt a produktívabb, itt úgy tűnik, többnyire a kevésbé fantáziadús utat választják: *finom gyümölcskenyér* (KR.), *nagyszerű manduláskrém* (KR.), *finom nyomott keksz* (LW.), *finom túrós* (LW.), *nagyon jó porhanyós tészta* (LW.), *jó turós-lepény* (TA.), *finom diós-pite* (TA.), *jó tea-sütemény* (TA.).

**13.** A süteményt a **vele elérendő célról** is elnevezhették: *legényhódító* (KR.), *legényfogó* (LW.), *vendégmarasztaló* (LW.), *vendégváró szelet* (LW.).

**14.** Az előző kategóriához kapcsolódik annak jelzése, hogy **milyen alkalommal** fogyasztják a süteményt: *őszi szeletek* (KR.), *szilveszter-sütemény* (KR.), *olcsó vasárnapi szeletek* (KR.), *farsangi szelet* (KR.), *tealinzer* (KR.), *ünnepi almáspite* (KR.), *diós zsúrszeletek* (KR.), *karácsonyi mézes* (KR.), *orosz tea-kifli* (TA.), *jó tea-sütemény* (TA.), *tea-perec* (TA.), *zsur-sütemény* (TA.), *angol tea-sütemény* (TA.). Az *orosz tea-krém* (TA.) neve megtévesztő: látszólag a felsoroltak közé tartozik, a receptet elolvasva azonban kitűnik, hogy ezt az édességet teából készítik.

Miután sorra vettük a névadás különböző módjait és indítékait, érdemes néhány általános megjegyzést tennünk az egyes kategóriák produktivitását illetően. Mivel az öt szakácskönyvet csak szúrópróbaszerűen választottam a számtalan rendelkezésünkre álló

gyűjtemény közül, a százalékszámításnak nincs sok értelme, más források esetében más eredményt kapnánk. Az azonban statisztika nélkül is látható, hogy a leggyakoribbak a helynévi és a népnévi jelzős nevek, valamint a keresztneves, a családneves és a társadalmi csoportra utaló alakulatok. Általánosságban elmondhatjuk tehát, hogy a sütemények névadásának jellemző módja inkább metonimikus, mint metaforikus. Ez érthető, hiszen a metafora többnyire a sütemény alakjának valami más tárgyhoz, dologhoz való hasonlósága révén születik. Sok édességnek azonban nincsen különösebb, külső jellegzetessége: ezeket könnyebb a készítőjükről vagy a településről elnevezni. Arról nem is beszélve, hogy ebben az esetben a kreáció megálmodójának jogos büszkesége is komoly befolyásoló tényező: minden szakács, cukrász szereti a maga, szerettei vagy lakóhelye nevét híressé tenni alkotásával. A metonímia tehát gyakoribb a süteménynevekben, a metafora viszont ötletesebb, figyelemfelkeltőbb. Valószínűleg ezért ismerik az efféle, metaforikus nevű édességeket szélesebb körben, mint a sokkal alkalmibbnak tűnő metonimikus nevűeket. Ez lehet a magyarázata annak, hogy a metaforikus névadást viszonylag kisebb szerepénél jóval jelentősebbnek érezzük.

Ami a bevezetőben feltett, az esetleges változásra vonatkozó kérdést illeti, kiderült, hogy szinte semmi eltérés nincs a korábbi és a későbbi szakácskönyvekben szereplő süteménynevek között. A különbség legfeljebb annyi, hogy DOBOS C. JÓZSEF és TUTSEK ANNA gyűjteményében szemmel láthatóan több az alaptípusba tartozó, lényegretörő név és a metonimikus típus, míg a későbbiek valamivel változatosabbak, névadásukban nagyobb tér nyílt a fantáziának. Feltűnő továbbá, hogy a DOBOS-féle könyvben a többihez képest nagy számban vannak jelen a határozós szintagmák, különösen a franciás *à la Pompadour* típusúak. A változás ezen a téren egyértelműen kimutatható: az idegen nyelvi kifejezést a későbbiekben a magyar *módra* módhatározóval helyettesítették (már DOBOSnál is előfordul *módon* alakban, de még ritkább a francia változatnál). Az eredmény tehát azt mutatja, hogy bár a nevek ötletesebbek lettek, maga a rendszer nem változott, az újabb kreációk nevei beilleszkednek a korábban kialakult csoportok valamelyikébe.

A nevek köznevesülésére vonatkozólag szintén nem lehetne messzemenő következtetéseket levonni, ha csak e művek helyesírására támaszkodnánk, hiszen ahogy korábban láthattuk, még a két későbbi szakácskönyv sem követ egységes írásmódot (LW.: *Gerbeaud-szelet* ~ PJ.: *zserbószelet*). Ismerve azonban az LW. neveiben tükröződő archaizáló hajlamot *(hódocska*, *kódistorta*, *apácafingotska*, *Bocskay)* és a mai köznyelvet, elmondhatjuk, hogy az 1881 óta eltelt évtizedek alatt ez a folyamat igenis végbement, s a többségnek már nem a cukrászda jut eszébe az említett név hallatán, ahogyan a dobostortáról és az orosz krémtortáról is egyre kevesebben tudják, hogy készítőjükről kapták nevüket.

## Források

DJ. = DOBOS C. JÓZSEF 1881. *Magyar–francia szakácskönyv.* Reprint. Budapest.
KR. = *Kincses receptkönyv*. é. n., h. n.
LW. = LEJTÉNYI–WALDHAUSER 1990. *Rongyosrétes.* Budapest.
PJ. = PELLE JÓZSEFNÉ é. n. *Csemegék könyve*. Kisújszállás.
TA. = TUTSEK ANNA 1913/1987. *Katóka szakácskönyve*. Budapest.

**Irodalom**

G. BOGÁR EDIT 2004. Személynevet tartalmazó ételneveinkről. In: *„…még onnét is eljutni túlra…" Nyelvészeti és irodalmi tanulmányok Horváth Katalin tiszteletére.* Szerk. LADÁNYI MÁRIA – DÉR CSILLA – HATTYÁR HELGA. Budapest. 194–201.

B. GERGELY PIROSKA 2004. A *Kiskati* becenév és társai Kalotaszegen. In: *„…még onnét is eljutni túlra…" Nyelvészeti és irodalmi tanulmányok Horváth Katalin tiszteletére.* Szerk. LADÁNYI MÁRIA – DÉR CSILLA – HATTYÁR HELGA. Budapest. 211–8.

SZABÓ T. ATTILA 1970. A *Kisanna* névtípus a régiségben. In: UŐ: *Anyanyelvünk életéből. Válogatott tanulmányok, cikkek*. Bukarest. 323–9.

SLÍZ MARIANN

MARIANN SLÍZ, ***Apácasóhaj* ('nun's sigh'), *hangyaboly* ('ants' nest') and other names of cakes**

The paper examines the possible motivations of giving names to cakes on the basis of names collected from five cookery books. Analysing the names provides us with a system whose two main pillars are metaphor and metonymy. The explanation of giving a metaphoric name usually lies in the shape or appearance of the cake, whilst metonymic names mostly refer to some conditions (e.g. time, place, manner) of preparing the cake. New names can be added freely to both groups. The earliest and the latest cookery book used for the analysis are separated by 120 years. During this period of time many new and highly creative names were born, but the system itself remained unchanged. Metonymic naming seems much more productive than metaphoric, but since the 20th century the role of metaphor has been firmly established not only in literature and in linguistics, but also in naming cakes.

# ÖTSZÁZ BABA NEVÉRŐL[1]

**1.** Az a néhány megfigyelés, amelyekről most alkalmam van beszámolni, a névtannak egy ritkán és kevéssé kutatott területére, a tárgynevek kutatásának körébe tartozik. A név denotátumának természete miatt ez a névanyag szoros kapcsolatot mutat az embernevekkel, mert olyan tárgyaknak, tulajdonképpen játékbabáknak a nevével kapcsolatos, amelyek emberi lényekre hasonlítanak. Itt rögtön megjegyzem, hogy a gyűjtőmunka Hajdú Mihály tanácsára nemcsak a játékbabák, hanem a játékállatok nevére is kiterjedt, hogy a fiúk mint adatközlők háttérbe szorulását elkerüljük. A gyűjtés teljes anyaga nálam 1288 (513 baba-, illetve 755 játéknév) kérdőíven rendelkezésre áll. Most az egységesség kedvéért csak a babanevekkel és konkrétan a gyűjtők által használt kérdőív három kérdésével foglalkozom.

Az adatok gyűjtése 1996-ban kezdődött a Miskolci Egyetem magyar szakos hallgatói körében, akiknek több félévben záródolgozati szemináriumot vezettem, és akik dolgozattémaként a kérdőíves játéknév-gyűjtést választották. Ennek a gyűjtésnek

[1] Unokáimnak: Lucának, Rebekának és az ötletadó Saroltának ajánlom.