

Reáliák a kétnyelvű szótárban régen és ma:
megfigyelések és következtetések

Fábián Zsuzsanna

ELTE BTK romanisztikai Intézet, Olasz Tanszék
fabian.zsuzsanna@btk.elte.hu

1. A tanulmány célja az elsősorban fordítási szempontból sokat tárgyalt reáliák témájának egyfajta lexikográfiai feldolgozása, a következők szerint:

1.1. Megvizsgáljuk, hogyan jelennek meg a kb. száz éves olasz–magyar szótárírás¹ produktumaiban a reáliák. A vizsgált nyolc szótár a következő: Kőrösi Sándor olasz–magyar nagyszótár (1912), Urbanek Sándor olasz–magyar kézisótár (1915), Koltay-Kastner Jenő olasz–magyar szótár (2. javított kiadás, 1938), Király Rudolf olasz–magyar szótár (1944), Herczeg Gyula olasz–magyar nagyszótár (2. javított kiadás, 1978), Herczeg & Juhász olasz–magyar szótár (2000), Akadémiai Kiadó útiszótár (3. javított kiadás, Fábián Zs. & Vásárhelyi, 2001), Grimm útiszótár (Hessky E. & Iker, 2011).²

Előjáróban megjegyezzük, hogy a vizsgált szótárakban általános jelenség, hogy (az előszóban vagy a használatra vonatkozó részekben) nem találunk semmilyen megjegyzést a reáliákat illetően. Ez alól egyetlen kivétel a tényleges kronológiai sorban utolsó előttiként, 2000-ben megjelent Herczeg & Juhász szótár, amely előszavában (a *reália* terminus említése nélkül) a következő megjegyzések állnak: „Ha nincs egyértelmű magyar ekvivalens, a csúcsos zárójelbe tett körülírás lehetőségével élünk.”, ill. „Szükség esetén szögletes zárójelben magyarázatot fűztünk a pontos jelentéshez.” [értsd: a jelentés pontosításához, pontosabb megadásához]. – Mindez nem azt jelenti, hogy a szótárírók korábban nem oldották meg valamilyen konkrét módon az általuk is jól ismert reália-problematikát, hanem arra látunk bizonyítékot, hogy (csak) kb. ekkorra válik ez a kérdéskör fontosabb, szisztematikus lexikográfusi megoldásokat is igénylő feladatává az olasz–magyar szótárszerkesztőknek.

1.2. Következtéseinket a gasztronómia körében kiválasztott 17 szó szótári megjelenítésére vonatkozó vizsgálatból vonjuk le. Ez a témakör jellegénél fogva különösen alkalmasnak tűnik hosszabb időtávokban zajló folyamatok vizsgálatára.

1.3. Az elemzés elsősorban a következő területeken szolgálhat eredményekkel: a) megmutatja, hogy a fordításokban alkalmazott átváltási módszerek közül melyek lehetségesek, ill. inkább preferáltak a szótárban (különös tekintettel arra az általánosan elfogadott tényre, hogy a fordítási ekvivalencia nem – lehet – egyenlő a szükségszerűen korlátozott szótári ekvivalenciával, vö. pl. Uzonyi 2006: 118–120, Szabó 2008: 62, Éber & Fata 2010: 41); b) megmutatja, hogy összefüggés van az ekvivalens L2-beli státusa és az átváltási művelet megválasztása között, ill. c) a szótártípus és az átváltási művelet között; d) bemutatja a reáliák szótári megjelenítésének konkrét tipográfiai lehetőségeit és módjait; e) a

¹ Az első, két kötetes olasz–magyar nagyszótár 1912-ben jelent meg Kőrösi Sándor főszerkesztésében (Budapest, Lampel).

² Az 1884–1887-ben Fiumében megjelent kisszótár-párt, Honti Rezső kisszótárait és Herczeg nagyszótárának 1952-ben megjelent első változatát most nem vontuk be a vizsgálatba. Az olasz–magyar szótárak teljes bibliográfiáját l. Magay Tamás: *A magyar szótáriróadalom bibliográfiája*. Budapest, Akadémiai Kiadó, 2011: 161–170.

vizsgált korpuszban konkrétan rámutat a félrevivő, hibás megfeleltetésekre; f) markánsan megvilágítja, hogy melyik későbbi szótár melyik korábbiából mit merített, ill. mit újított ezen a területen. Ezen elsődleges felvetéseken túl a vizsgálat g) hozzájárulhat (olasz–magyar vonatkozásban) a jövevényszóvá válás folyamatainak pontosításához. A felsorolt felvetésekre a tanulmány 4. pontjában adjuk meg a válaszokat.

2. A reáliák fogalmát többen többféle szempontból közelítették meg, csoportosították és definiálták (Lendvai 1986, Tellingner 2003, Klaudy 2005 stb.). Jelen tanulmányban a szót Klaudy meghatározásának mindkét értelmében használjuk, azaz a *reália* „Jelentheti magát a tárgyat, azaz az egy-egy nyelvközösségre sajátosan jellemző jeltárgyat, és jelentheti magát a szót, amivel ezt a tárgyat megnevezzük” (Klaudy 2005: 60). A kontrasztív vizsgálatokban általánosan használt még az „ekvivalens nélküli kultúrszó” definíció is.

A reáliákkal kapcsolatos, két nyelv vonatkozásában felmerülő és feltétlenül megoldást igénylő nehézségek elsősorban a fordítás során kerülnek előtérbe. Ezért érthető, hogy a fordítástudomány dolgozta ki a reáliákkal kapcsolatos, immár általánosan elfogadottnak tekintett elméletet és terminológiát. Ugyanakkor az ekvivalens-hiányból fakadó nehézségek lexikográfiai vetületeiről jóval kevesebb gyakorlati és elméleti munka született (Uzonyi 2006, Éber & Fata 2009–2010³), holott a fordítástudományban használatos *stratégiák* és a *lexikai átváltási műveletek* kiválóan értelmezhetők és felhasználhatók a szótárírás elméletére és gyakorlatára vonatkoztatva is.

Ebben a tanulmányban a fordítói stratégiák tekintetében az idegenítés – honosítás kategóriáit Varga-Mujzer 2009 értelmezésében használom. A lexikai átváltási műveletek osztályozásáról, összefüggéseiről több csoportosítás ismert (pl. Heltai 2001: 12; Klaudy 2005: 43–171; Scholze-Stubenrecht általánosabb szintű csoportosítása nyomán Uzonyi 2006: 121; Varga-Mujzer 2009: 6; Tellingner nyomán Éber & Fata 2010: 41), ezeket összegezve a következő eljárásokat sorolhatjuk fel: átvétel idegen szóként, átvétel jövevényszóként (transzkripció, transliteráció), magyarázó kifejtés, betoldás (kiegészítés), részleges megfeleltetés, direkt fordítás (tükörfordítás), kihagyás, a jelentés általánosítása (generalizálás; hiperonima), a jelentés szűkítése (konkretizálás, specializálás), jelentések összevonása, jelentések felbontása (szétosztás), jelentések felcserélése, antonima használata, kompenzálás, adaptáció (Tellingner 2003: „analógiás fordítás”, Uzonyi 2006: 120: „hasonló reália megnevezése megközelítő ekvivalensként”, azaz: helyettesítés L2 szavával), kommentálás lábjegyzetek/szövegvégi jegyzetek formájában. Mindezek tehát (Szabó 2008: 62 terminusával élve) ekvivalenspótló szerepet töltenek be.

3. Az elemzésre kiválasztott szavakat (a szótárakban alkalmazott tipográfiai eljárásokat megtartva) a következő kiegészítő adatokkal együtt mutatom be: első előfordulás, esetleges tájnyelvi jelleg, magyar jelentés, szükség esetén etimológiai kiegészítés (a Zingarelli ill. a

³ Itt köszönöm meg Fata Ildikónak, hogy eljuttatta hozzám nyomtatásban még nem elérhető, a bibliográfiában felsorolt értékes munkáit.

DISC szótárak alapján). A szótárakat rövidítéssel jelölöm.⁴ A – jel utal arra a tényre, ha a szótárban nem szerepel a szó.

barbera (1857, Piemont, Lombardia, bizonytalan etim., ‘szőlőfajta’):

Kő: piemonti vörös bor-faj, Ur: –, KK: –, K: borfajta, H: 2. Asti környéki vörös bor, H & J: *bor* <piemonti vörösbor>, úti/Aka: –, úti/Gri: –

cannelloni (1851, ← *canna* ‘cső’)

Kő: 2. a makaróninál vastagabb csöves tészta, Ur: –, KK: –, K: –, H: (hússal, sajttal stb. töltött) tésztarolád, palacsinta, H & J: 2. *konyh* [hússal, sajttal stb. töltött] tésztarolád, úti/Aka: húsos töltött palacsinta, úti/Gri: *ujjnyi hosszú tészta-csövek, melyeket töltve készítenek el*

chianti (1666, ‘toszkán borvidék’ → ‘borfajta’)

Kő: 2. Chianti-bor, Ur: –, KK: –, K: toszkánai vörösborfajta, H: toszkán vörösbor, chianti, H & J: <toszkán vörösbor> chianti, úti/Aka: chianti (*toszkán vörösbor*), úti/Gri: (*az azonos nevű toszkán vidékről származó vörösbor*) chianti

gorgonzola (1875, ‘lombard város neve’ → ‘termék neve’)

Kő: gorgonzola (sajt), Ur: gorgonzola (sajt), KK: –, K: sajt-fajta, H: gorgonzola sajt, H & J: *konyh* gorgonzola sajt, úti/Aka: (*sajt-féle*), úti/Gri: *Lombardiából származó kékenészes sajt*

grissino (1858, piemonti, tájszó: *grissin* ‘kenyér-rúd’)

Kő: hosszúkás ropogós sütemény Piemontban, Ur: –, KK: –, K: ropogós kenyér-rúd, H: osszú, vékony rúdkenyér, H & J: *konyh* ropi <hosszú, vékony ropogtatnivaló>, úti/Aka: (*hosszú és vékony rúdkenyér*), úti/Gri: *kenyértésztából készült, ropogós pálcika*

lasagna (1282, lat. volg. ‘konyhaedény’ → [meton.] ‘tészta-féle’)

Kő: széles szalagokra vagdalt levestészta v. más minesztrához való tészta, Ur: szalagmetélt, KK: metélt, K: szélesmetélt, H: széles metélt-tészta, H & J: lasagna; *lasagne al forno* csőben sült lasagne v. rakott tészta, úti/Aka: (*lerakott tészta-féleség*), úti/Gri: *lapos, széles, téglalap alakú tészta-lapok, melyekből rakott ételeket készítenek*

marsala (1860, ‘szicíliai város neve’ → ‘borfajta’)

Kő: 2. marszáli bor, Ur: –, KK: marszáli bor, K: marszáli bor, H: (magas szesztartalmú) marszáli fehér bor, H & J: [magas szesztartalmú] marszáli fehér likőrbor, úti/Aka: –, úti/Gri: –

mascarpone (1771, lombard tájszó: *mascarpa* ‘krémsajt-féle tejszínből’)

Kő: –, Ur: –, KK: –, K: –, H: *észol*: (Camemberthez hasonló) lombardiai puha sajt, H & J: mascarpone [lombardiai sajt], úti/Aka: –, úti/Gri: *tejszínes, fehér krémsajt*

mortadella (XIV. sz., lat. *murtātus* ‘mirtusszal ízesített’)

Kő: disznósajt, Ur: májas hurka; mortadella, KK: disznósajt, mortadella, K: disznósajt-féle, H: mortadella (felvágott), H & J: *konyh* mortadella [felvágott], úti/Aka: mortadella (*felvágott-féle*), úti/Gri: –

pandoro (1927, ‘tipikus veronai sütemény’, *pan(e)* ‘kenyér’ + *d’oro* ‘aranyból’)

Kő: –, Ur: –, KK: –, K: édestészta-fajta, H: veronai kuglóf, H & J: *konyh* <karácsonyi veronai kuglóf>, úti/Aka: kuglóf (*karácsonyi édesség*), úti/Gri: *kuglófhoz hasonló, veronai eredetű karácsonyi sütemény*

panettone (1803, milánói tájszó: *panatton* ← *pane*)

⁴ A szótárak rövidítései: Körösi = Kő, Urbanek = Ur, Koltay-Kastner = KK, Király = K, Herczeg = H, Herczeg–Juhász = H & J, Fábrián & Vásárhelyi úti-szótár Akadémiai Kiadó = úti/Aka, Hessky & Iker úti-szótár Grimm Kiadó = úti/Gri.

Kő: lisztből, cukorból, sáfrányból készített és sörrel kelesztett sütemény, Ur: –, KK: –, K: édestésztaféle, H: mazsolás, cukrozott gyümölcsös milánói kalács, H & J: *konyh* panettone [karácsonyi milánói kuglóf], úti/Aka: kuglóf (*karácsonyi édesség*), úti/Gri: *kuglófhoz hasonló, milánói eredetű karácsonyi sütemény*

panforte (1804, ‘tipikus sienai édesség’, *pane* ‘kenyér’ + *forte* ‘kemény’)

Kő: mandulából, kakaóból stb. készített borsos sütemény, Ur: –, KK: sienai mézeskalács, K: édestésztafajta, H: lapos, kerek, sienai sütemény, H & J: *konyh* <lapos, kerek sienai sütemény>, úti/Aka: (*sienai édesség*), úti/Gri: *gyümölcskenyérhez hasonló sienai karácsonyi sütemény*

pastasciutta (1871, *pasta* ‘tészta’ + (*a*)*sciutta* ‘száraz’)

Kő: [*asciutto* szócikkében külön írva:] (leves helyett tálalt) makaróni, Ur: –, KK: –, K: makaróni, H: száraz tészta, főtt tészta, H & J: száraztészta [élelmiszer], főtt tészta [fogás], úti/Aka: főtt tészta, úti/Gri: (száraz)tészta

pizza (1535, ófelnémet *bizzo/pizzo* ‘(kenyér)falat’ → középkori lat. *pizzam* → nápolyi dial: ‘ételspecialitás’)

Kő: 2. zsíros sütemény, Ur: –, KK: lángos, K: lángos, H: lángos, lepény, H & J: 1. pizza; ~ *alla napoletana* [...] 2. lángos; lepény, úti/Aka: pizza, úti/Gri: pizza

raviolo (1353, bizonytalan etim.: talán genovai *ravieu* ‘cakkos kivarrott (slingelt stb.) szegély csipkén, terítőn’, ‘(nem édes) töltött táska’)

Kő: vajjal, túróval, fűszerszámmal és vagdalt hússal töltött toklőhúsból készült étel, Ur: –, KK: –, K: étel (vagdalthús- és túrósgombócból), H: húsos táska; derelye, H & J: *konyh* húsos táska, derelye, úti/Aka: húsos derelye/táska, úti/Gri: *hússal, zöldséggel, ricottával töltött tésztabatyu*

ricotta (1320, *ri-* ‘újra’ + *cotto* ‘felfőz’ = ‘újra/kétszer felfőzt’, ‘krémtúró-féleség’)

Kő: 1. túró, Ur: túró, KK: túró, K: túró, H: 1. túró, H & J: túró, úti/Aka: túró, úti/Gri: *a túróhoz hasonló tejtermék*

tortellino (1635 előtt, bolognai tájszó: *turtelèin*, modenai *turtlèin*, mindkettő a *tortello* szóból származik, mely az ol. *torta* /XIII. sz./ ← tudós lat. *tortam* ‘tekert, csavart’ kicsinyített alakja)

Kő: tyúkhússal töltött, levesbe való táska, Ur: táska (levesbe), KK: – [csak *tortello* szerepel ‘húsos táska’], K: húsos táska (étel), H: darált hússal töltött táska, H & J: *konyh* tortellini [sonkával, hússal töltött tészta], úti/Aka: tortellini (*töltött tésztagyűrű*), úti/Gri: *hússal, sajttal töltött gyűrű alakú tésztabatyu*

4.Következtetések

4.1. Elsőként azt vizsgáljuk meg, hogy a fordítási folyamatban használt átváltási műveletek közül melyek alkalmazhatók a szótárban is? Tudatában vagyunk annak, hogy nem mindig könnyű egyértelműen besorolni egy-egy megadott ekvivalenciát a (szintén vitatható) felsorolt kategóriákba (l. 2. pont), rövid előzetes válaszuk mégis az lehet, hogy a szótárírói gyakorlatban az átváltási műveletek többsége a szótárírásban is jelen van és jól-rosszul ellátja a neki szánt feladatot. Elemzésünkben nem találtunk viszont példát a következő eljárásokra (ezek tehát minden bizonnyal nem is alkalmasak a lexikográfiában ekvivalencia-teremtésre/pótlásra): jelentések összevonása, jelentések felbontása (szétosztás), jelentések felcserélése, antonima használata, kommentáló jegyzet alkalmazása, kompenzálás.

Míg az *átvétel idegen szóként* elég gyakori az olasz–magyar szótárakban (*gorgonzola* = gorgonzola [Kő, Úr, H, H & J], *mascarpone* = mascarpone [H & J], *chianti* = chianti [Kő, H, H & J, úti/Aka, úti/Gri], *marsala* = marsala [KK, K]), addig az *átvétel jövevényszóként* sokkal ritkább (tkp. csak *pizza* = pizza [Kő, H & J, úti/Aka, úti/Gri] és esetleg *marsala* = marszáli bor [Kő], marszáli bor [H, H & J]). A szótárírók megítélése szerint tehát a vizsgált olasz ételnevek nagy része még idegen szó, és ezt a vélekedést az internetes ellenőrzések meg is erősítik.⁵ – A *magyarázó kifejtés, betoldás (explicitáció)* kétféle módon is megjelenik. Az egyik esetben a szótárban ekvivalensként (is) az L1 szó jelenik meg (tehát ez már a jövevényszóvá válás útján van), de mellette szerepel egy magyarázat is (mert a szó L2-ben még nem eléggé elterjedt, ismert). Ezekben az esetekben az L1 szó és a hozzá fűzött magyarázat sorrendje is árulkodik a meghonosodottság fokáról: ha a magyarázat a szó után áll, a meghonosodás erőteljesebb, mint amikor a magyarázat szerepel előbb: *mortadella* = mortadella (*felvágottféle*) [úti/Gri], *tortellini* = tortellini (*töltött tésztagyűrű*) [úti/Aka] vs. *chianti* = (*az azonos nevű toszkán vidékről származó vörösbor*) chianti [úti/Gri]. A magyarázó jellegű megfeleltetés másik esetében (és ez igen gyakori) maga a kifejtés jelenik meg ekvivalensként (*cannelloni* = a makaróninál vastagabb csöves tészta [Kő], *panettone* = mazsolás, cukrozott gyümölcsös milánói kalács [H], *panforte* = mandulából, kakaóból stb. készített borsos sütemény [Kő]). Ez a megoldás csak akkor tekinthető elméletileg helyesnek, ha az explikáció megfelelő tipográfiai eszközzel (pl. kurzív, zárójel stb.) el van különítve, mert ez jelöli a „nem igazi ekvivalens, hanem magyarázat” státust. (Az ekvivalens ugyanis egy lexéma, azaz „egyszavas” kellene legyen, ehhez l. pl. Uzonyi 2006: 120,⁶ Szabó 2008: 61). Rövid elemzésünk megmutatta, hogy ebből a szempontból a mai szótárak sokkal inkább állnak elméleti talajon, mint a régiéek. – A *részleges megfeleltetés* átváltási módjára vizsgált anyagunkban nem találtunk példát; szótári alkalmazhatóságára példa lehetne azonban, ha a *cannelloni* = csötészta ekvivalencia szerepelne valahol. – A *direkt fordítás (tükkörfordítás)* szintén kevésbé van jelen példaanyagunkban (*pastasciutta* = száraztészta [Kő]); ez a módszer valószínűleg nyelvfüggő is, olasz–magyar viszonylatban általában sem gyakori. – A *kihagyás* átváltási módszerének lexikográfiai értelmezhetősége szintén többféle lehet. Gondolhatunk először is arra, hogy a kihagyás a szónak a szótárba címszóként való fel-nem-vételét jelenti (a *barbera, marsala* bornevek nem szerepelnek a útisztárakban). Látni kell azonban azt, hogy a lexikográfiában ennek a kihagyásnak az oka más, mint a fordításban. A szótárból való kihagyás oka sokféle lehet (pl. terjedelmi ok, a szótár típusával összefüggésben álló ok, stb.), de ez soha nem a „nem találok ekvivalenst” nehézségből fakad, hiszen más, a lexikográfiai gyakorlatból jól ismert módszerek állnak rendelkezésünkre ennek a problémának az áthidalására, megoldására. A kihagyás másik értelmezése lehet az, amikor a szótáríró felveszi ugyan a szót a címszólistába, de nem ekvivalenst ad (mert ilyen nincs is), hanem magyarázatot, tipográfiaileg elkülönítetten jelölve (*gorgonzola* = (*sajtféle*) [úti/Aka], *pandoro* = *konyh* <karácsonyi veronai kuglóf> [H & J], = *kuglófhoz hasonló, veronai eredetű karácsonyi sütemény* [úti/Gri]; *lasagne* = (*lerakott tésztaféleség*) [úti/Aka], = *lapos, széles,*

5 Az (írásos formában) ebből a szempontból vizsgálható ételnevek némelyikének idegen szó ~ jövevényszó státusa a Google magyar nyelvű oldalain a következő (zárójelben álló) találati adatokat mutatja (2012. június): *lasagne* (818.000) + *lasagna* (44.700) ~ *lazannya* (13.700); *ricotta* (112.000) ~ *rikotta* (33.500); *mascarpone* (198.000) ~ *maszkarpone* (1.170) / *maszkarpóne* (206); *pastasciutta* (3.540) ~ *pasztasutta* (247).

⁶ „[a „lefordíthatatlan” szavak] persze fordítástechnikai értelemben nem lefordíthatatlanok, hanem csupán nem felel meg nekik semmilyen *egyszavas* ekvivalens.” (F.Zs. kiemelése)

téglalap alakú tésztaalapok, melyekből rakott ételeket készítenek [úti/Gri]). – Az általánosítás meglehetősen gyakran alkalmazott szótárírói módszer a reáliák esetében (*pandoro* = édestésztafajta [K], *gorgonzola* = sajt fajta [K]). Érdekes lehet annak megvizsgálása is, hogy a taxonómia hányadik felettes szintjét jelölő hiperonimát alkalmaz a szótáríró: a túl magas szintre való ugrás valószínűleg már nem tud segíteni az értelmezésben (*ravioli* = étel [K]). Vizsgált anyagunkban különösen a borneveknél látszik gyakorinak ez a módszer (*barbera* = piemonti vörös bor [Kő], = borfajta [K]; *chianti* = toszkán vörösbor [H]). – Szűkebb (*speciálisabb*) jelentésű szó ekvivalensként való használata szintén a taxonómikus szintek közötti mozgás egyik alosajta, példaanyagunkban ez csak egyszer fordul elő (*pastasciutta* = makaróni [Kő, K]). – Az adaptáció (helyettesítés) a fordításban arra szolgáló módszer, hogy ekvivalensként egy az L1-gyel jelölt referenséhez közel álló (emlékeztető, hasonlító, stb.) L2 referens nevét jelöljük meg.⁷ Az elvégzett vizsgálatból az derül ki, hogy ezek a szótárban gyakoriak, ám nagyon sikertelenek (hiszen már csak a reália definíciójából következően is ez csak kényszerűen rossz pótmegoldás lehet), sőt: károsak, mert erősen félreinformálnak (*grissino* = [...] sütemény [Kő], ropi [H & J], *cannelloni* = [...] palacsinta [H, úti/Aka], *pizza* = lángos [KK, K, H, H & J], *mortadella* = disznósajt [Kő, KK, K], = májas hurka [Úr], *panettone* = [...] kalács [H], = [...] sütemény [Kő], *ravioli* = derelye [H, H & J, úti/Aka], *ricotta* = túró⁸ [Kő, Ur, KK, K, H, H & J, úti/Aka). A szótárban az adaptáció módszere tehát erősen élő gyakorlat, de nem lenne szabad alkalmazni.⁹

Az átváltási műveletek elemzésének lezárásaként megemlítünk még egy fontos különbséget a fordításban ill. a lexikográfiában való alkalmazhatóságuk tekintetében: csak a szótárírásban lehet a fentebb ismertetett módszereket kombinálni (is). A rövid vizsgálat alapján a következő eljárások párosítása gyakori: általánosítás + kifejtő magyarázat (*ravioli* = étel (vagdalthús- és túrósgombócból) [K]); adaptáció (helyettesítés) + kifejtő magyarázat ekvivalensként (*panettone* = lisztből, cukorból, sáfrányból készített és sörrel kelesztett sütemény [Kő], = mazsolás, cukrozott gyümölcsös milánói kalács [H]); adaptáció (helyettesítés) + kifejtő magyarázat nem ekvivalensként, hanem tipográfiaileg elkülönítve¹⁰ (*grissino* = *konyh* ropi <hosszú, vékony ropogtatnivaló> [He-Ju]); idegen szó + kifejtő magyarázat tipográfiaileg elkülönítve (*panettone* *konyh* panettone [karácsonyi milánói kuglóf] [H & J]).

4.2. Nézzük meg most azt, hogy van-e, ill. megragadható-e a vizsgálat alapján az egyes szótáríróknak a reáliákkal kapcsolatos ekvivalencia-teremtési gyakorlata, van-e erre nézve stratégiájuk? Kimutatható-e továbbá valamilyen tendencia az átváltási módozatok alkalmazásánál? E kérdések megválaszolásakor nem lehet eltekinteni egyrészt az adott korban szokásos lexikográfiai gyakorlattól, másrészt a vizsgált szótár típusától sem (l. mindehhez Szabó 2008: 62). A szótártípust illetően megjegyezhetjük, hogy a kisebb terjedelmű szótárak

⁷ Egy fordításban pl. m. *fröccs* helyett *champagne*-t iszogatnak a szereplők (Mujzer-Varga 2009: 7).

⁸ A *ricotta* – túró párosítást illetően éppen 99 évnek kellett ahhoz eltelnie, hogy az úti/Gri szótárral végre megváltozzon az addig követett téves gyakorlat, és a referensek különbségét (az addigi téves adaptáció helyett) a kifejtő magyarázat feltárja!

⁹ Itt jegyezzük meg, hogy az adaptációs ekvivalens keresése olykor furcsa neologizmusok megszületését eredményezheti. Vizsgált anyagunkban ilyen a *tortellini*-hez és *ravioli*-hoz rendelt *tésztabatyu* [úti/Gri], (Google 8.860 találat), ill. a *grissini*-hez rendelt *kenyérriúd* [K], (Google 3.990 találat), ill. *rúdkenyér* [H] (Google 144 találat).

¹⁰ Ezekben az esetekben valószínűleg maga a szótáríró is érzi, hogy L2 helyettesítő szava nem igazán jó, ezért korrigálja azt a kifejtő magyarázattal.

feltehetően a helykímélő jellegű átváltási módokat kedvelik (ilyenek pl. az idegen szó átvétele, a jövevényszó, a helyettesítő adaptáció, az általánosítás), míg a nagyobbakban lehetőség adódik a helyigényesebb eljárások alkalmazására is (ilyen pl. a kifejtő magyarázat).

Előjáróban megjegyezhetjük, hogy mindössze 17 lexémára kiterjedő, rövid vizsgálatunkból is kitűnik a szótáríróknak a reáliákra vonatkozó jellegzetes stílusa, egyéni arculata.

Kőrösi nagyszótárában a kifejtő, magyarázó típusú, de tipográfiai eszközzel nem megkülönböztetett ekvivalencia-adás dominál (a vizsgált 17 lexémából 15 szerepel szótárában; 11 esetben kifejtő ekvivalenciát alkalmaz, a többi esetben pedig az idegen szót, ill. az adaptációt is kíséri a magyarázat). Ételnevekről lévén szó, kis túlzással azt mondhatjuk: néha az egész recept le van írva ... Mindez azonban tökéletesen beleillik első olasz–magyar nagyszótárunk általános stílusába: már a korabeli recenzensek megállapították ugyanis, hogy Kőrösi szótára az „élénk modorú, bőbeszédű” szótárak közé tartozik, ezért nem csak szótárként értékes, hanem érdekesítő olvasmány is.¹¹ – Urbanek és Koltay-Kastner kézi- és kisszótár közötti terjedelmű szótáraiban 5-5 reália szerepel, és az átváltási műveletek alkalmazásában is nagyok a hasonlóságok: mindkettőben az adaptáció dominál (Koltay-Kastner „bűne” a *pizzá*-nak a *lángos*-sal való összehozása!), ehhez kombinálják olykor a magyarázatot, ill. az idegen szót. – Király szótárának terjedelme kb. azonos az előbbiekével, nála 15 szó szerepel a vizsgáltak közül. Ő az egyetlen az összes szótáríró közül, aki feltűnő gyakorisággal az általánosítást alkalmazza (8 esetben), kombinálva ezt az explicitációval, ill. az adaptációval is (utóbbiak még 3, ill. 4 alkalommal külön-külön is megjelennek). – Herczeg nagyszótárában mind a 17 vizsgálatra kiválasztott szó szerepel; a leggyakoribb (10 esetben) a kifejtő magyarázat (még néhány esetben az adaptációval és idegen szóval is kombinálva), 5 alkalommal adaptáció, kétszer pedig az idegen szó az ekvivalens is. Formailag a magyarázat (egy része) olykor zárójelben, de nem kurzíválva stb. áll. – Az Akadémiai Kiadó kis útszótárában 14 szó szerepel; a kifejtő magyarázat dominál (9), adaptáció négyszer, idegen szó (*pizza*) egyszer fordul elő (a választott átváltási műveletek arányaikban tehát kb. megegyeznek a Herczeg-szótáréval). Megjegyzendő, hogy formai-tipográfiai szempontból ez az első olasz–magyar szótár (első kiadás: 1982), amelyikben a kimondottan magyarázatnak szánt/tartott szakaszok zárójelben és kurzívan (tehát szótári metanyelvként) állnak. – A Herczeg & Juhász féle, a kézinél nagyobb szótárban is szerepel minden elemzett szavunk. Nem tudunk preferált átváltási módot megállapítani, gyakori az adaptáció (kombinálva mással), ill. az explicitáció (kombinálva mással is). Formai-tipográfiai szempontból az átdolgozó szándékai szerint (vö. 1.1. pont) szögletes zárójelben állnak az ekvivalenst kiegészítő magyarázatok, és csúcsos zárójelben az ekvivalens híján megadott pusztá magyarázatok. Megfigyeléseink szerint e két módszer a szótárban kissé keveredik. – A Grimm Kiadó útszótárában 14 szó szerepel. A reáliák tekintetében ez a munka rendkívül homogén: a következetesen dőlten szedett kifejtő magyarázat feltűnő preferálása jellemzi, a 3 idegen ekvivalens (*pizza*, *chianti*, *mortadella*) mellett is van (dőlt) magyarázat, és egy esetben találtunk adaptációt. A szótár tehát formai-tipográfiai szempontból folytatja a kifejtő magyarázat metanyelvi megkülönböztetésének (1982 óta élő) gyakorlatát.

¹¹ Honti R. 1912. Olasz–magyar szótár. *Magyar Nyelvőr* 470–474. (Az idézet a 471. oldalon áll.)

Téves lenne, ha a fentebb leírtak summázataként bárki arra gondolna, hogy semmi sem változott 100 év alatt, hiszen Kőrösi (nagyiszótárának) kifejtő-magyarázó módszerétől indultunk el és (Grimm kis útszótárával) ugyanoda tértünk vissza; ráadásul úgy tűnhet: a szótár műfaji különbözősége sem elválasztó tényező (nagyban, kicsiben ugyanaz az eljárás). Van ugyanis változás, hiszen a lexikográfiai gondolkozás és gyakorlat fejlődését (miszerint a kifejtő magyarázatot meg kell különböztetni az ekvivalens lexémától) jól mutatja egy „apró”, a hozzá nem értők számára csak tipográfiaiainak tűnő jelölés: a kurzív szedés (és/vagy zárójelezés, stb.). Manapság tehát a kétféle státus tükrözi a megkülönböztetett jelölés.

4.3. Nézzük meg most röviden azt, hogy bizonyos tematikus szócsoporthoz jellemző-e egyik vagy másik átváltástípus? Már többször utaltunk rá, hogy a korpusz túl kicsi messzemenő következtetések levonására. Vizsgált anyagunkból egyelőre annyi rajzolódik ki, hogy a borneveknél (*chianti*, *marsala*) tipikus átváltási művelet az idegen szó átvétele (valószínűleg azért, mert a bornevek sokszor tipikusan helynévi tulajdonnévi eredetűek, és ennek tudata megkönnyítheti az idegen szó köznévként való befogadását).

4.4. Az a tény, hogy a régebbi szótárainkból hiányzik több vizsgált reália neve, azt mutatja, hogy ezek régebben olasz tájszavak voltak. A kétnyelvű szótárakba való bekerülésük az olasz köznyelvben való sztetendardizálódásukat is mutatja. (Megállapításunk természetesen nem csak a reáliák körére vonatkozik.) Példának a *mascarpone* esetét hozhatjuk fel: ez az 1771-től adatolt, eredetileg lombard tájszó nem szerepel első négy szótárunkban. Először az 1952-es nagy Herczegben bukkan fel, *lomb* minősítéssel (és még 'lombardiai túró' ekvivalenssel¹²), az 1978-as változatban a minősítés már *északol*, a minősítés elmaradása H & J-ban pedig már annak a jele, hogy az L1 szó sztetendardizálódott az olaszban.

4.5. Az előző pontban bemutatott példa már átvezet egy másik kérdéshez: a reáliák diakron vizsgálata a kétnyelvű szótárakban feltárja az L2-ben esetlegesen lezajlott jövevényszóvá válási folyamat fázisait is. Ezek a következők lehetnek: a) L1 szava mellett vagy kifejtő magyarázat típusú ekvivalens áll, vagy adaptáció (helyettesítés L2 legközelebbinek vélt szavával); b) felbukkan(hat) ekvivalensként az idegen szó (mert kezd ismertté válni L2-ben); c) ekvivalensként is L1 szava áll, (még) idegen szóként vagy (már) jövevényszóként.¹³ Gyűjtött anyagunkban a *pizza* és a *mortadella* mutatja a legtisztábban a leírt folyamatot, de ingadozásokkal, bizonytalanságokkal több más szó is (*lasagna*, *panettone*, *pastasciutta*) ezt az utat járta be.

4.6. Vizsgálatunk is azok sorába tartozik, amelyek feltárhatják, hogy melyik szótár mit vett át elődeitől. Ez különösen az adaptációs átalakítás kirívóan sikertelen vagy téves eseteiben bizonyító erejű (*grissini* adaptációs ekvivalensként Kő-ben bukkan fel a *kenyér-rúd* szó, majd H-nél és úti/Aka-ban ez *rúdkenyér*-re változik; *pizza* = lángos KK, majd H; *cannelloni* = palacsinta H, majd úti/Aka; *lasagna* = metélt Ur, majd KK, K, H; *mortadella* = diszósajt Kő, majd KK, K; *pastasciutta* = makaróni Kő, majd K; *raviolo* = derelye H, majd úti/Aka; *tortellini* = táskák Kő, majd Ur, K, H).

¹² E példa nyomán vettük észre, hogy érdemes lenne vizsgálni a reáliák ábrázolásának alakulását csak Herczeg szótáraiban (1952, 1978, 2000).

¹³ E két státus között különbséget tenni a szótárban, a szótár alapján a legtöbb szó esetében nagyon nehéz, mert nem tudjuk, hogy a nyelvközösség hogyan ejti ki L1 szavait.

4.7. Végül megnézzük, hogy van-e összefüggés a szótárban alkalmazott reália-stratégia (vö. 4.2. pont) és szótártípus, azaz a szótár iránya között?¹⁴ Hervey szerint a fordításban az *idegenítés* a forrásnyelvi orientációra, a *honosítás* (adaptáció) a célnyelvi orientációra utal (Mujzer-Varga 2009: 5). Ennek alapján az olasz–magyar irányú, elsősorban a magyar közönség által használt (ún. fordító- vagy passzív-) szótárnak nyilván célnyelvi orientáltságúnak kell lennie, tehát akkor a szótárban a honosítás irányába mutató átváltási műveleteket kellene alkalmazni. A vizsgálatból ugyanakkor az tűnt ki, hogy a honosítási átváltások legmarkánsabbja: a helyettesítési adaptáció (*pizza* = lángos) egyúttal veszélyesnek, sőt károsnak bizonyult. A két megállapítás között tehát ellentét feszül.

Gondolatmenetünk összegzéseként megállapíthatjuk, hogy a reáliák esetében az optimális megoldás (ha erre a nyelvi tények lehetőséget adnak) az L2-ben már megjelent idegen szó/jövevényszó alkalmazása;¹⁵ bátran élhet továbbá a szótáríró a (tipográfiai eszközökkel megfelelően elkülönített) kifejtő magyarázat alkalmazásával, ill. kombinálhatja is e két átváltási műveletet. Félrevezető viszont (adaptációs műveletként) hasonló reália megnevezése megközelítő ekvivalensként. A kifejtő magyarázat-jellegű ekvivalenciapótlót pedig tipográfiailag meg kell különböztetni az „igazi” ekvivalenstől.

5. Az elvégzett vizsgálatot további irányokban lehetne folytatni: a) bővített korpusszal és az összes szótár (kiadás) alapján is kellene végezni, hogy kitűnjön: a megállapítások nagyobb anyagra vonatkoztatva is igazak-e; b) a nagyobb korpuszban ki kellene szűrni az elsősorban az adaptációs átváltással összefüggő téves, félrevivő megfeleltetéseket; c) felmerül a magyar–olasz irányú szótárak hasonló vizsgálata (*palacsinta, puszta, komondor* stb.), különös tekintettel arra, hogy ebben a relációban átváltási műveletként jövevényszóvá vált szavak alkalmazása jelentősen kisebb mértékben jön csak szóba (olasz vonatkozásban pl. *puszta* = pusta, *csárda* = ciarda, *csárdás* = ciarda(s)).

Felhasznált irodalom

- Éber, B. & Fata, I. 2010. Reáliák és fordítói stratégiák vizsgálata német középfokú iskolatípusok és végzettségek magyarra fordítása kapcsán. In: Dróth J. (ed.) *Szaknyelv és szakfordítás. Tanulmányok a szakfordítás és a fordítóképzés aktuális témáiról 2009–2010*. Gödöllő. Szent István Egyetem. 40–56.
(http://tti.gtk.szie.hu/datadir/content/file/idegen_nyelvi_k%C3%A9sz%C3%A9s_%C3%A1llom%C3%A1nyai/kiadvanyaink/szakford_book_2010_v%C3%A9gleges.pdf)
- Fata, I. 2010. *Német nyelvű reáliák megjelenítése kétnyelvű szótárakban – esettanulmány*. Powerpointtal kísért előadás. MANYE Kongresszus. Debrecen. 2010. augusztus 26–28.
- Fata, I. 2012. *Német középfokú oktatási intézmények magyar nyelvű ekvivalenseinek korpuszalapú vizsgálata*. A 2012. január 26-án, a Gödöllői szakfordító szakmai napon azonos címmel elhangzott előadás szerkesztett és bővített változata. Kézirat.
- Heltai, P. 2001. Lexikai átváltási műveletek irodalmi és szakfordításban. *Fordítástudomány* X/1: 5–17.
- Klaudy, K. 2005. *Bevezetés a fordítás gyakorlatába*. Budapest. Scholastica.
- Lendvai, E. 1986. *A „lefordíthatatlan elem” megfeleltetési lehetőségei*. Kandidátusi értekezés. Pécs. JPTE.
- Marello, C. 1989. *Dizionario bilingui*. Bologna. Zanichelli.

¹⁴ Hausmann & Werner nyomán egy másik fajta összefüggés-rendszert ismertet Uzonyi (2006: 120–121): az idegen nyelv → anyanyelv irányú szótárakban a „jelentésleíró rendszerbeli ekvivalensek” dominálnak, míg az ellenkező irányban a beszédprodukción a „megnevező ekvivalensek” segítik.

¹⁵ Carla Marello az átváltásnak ezt a típusát tartja a „legkényelmesebbnek” („Il metodo più comodo in questi casi è fare un prestito linguistico, cioè adottare la parola straniera” Marello 1989: 53).

- Mujzer-Varga, K. 2009. *Honosítás és idegenítés Örkény Egyperces novelláinak fordításaiban*. Doktori értekezés tézisei. Budapest. ELTE BTK. (<http://doktori.btk.elte.hu/lingv/mujzervargakrisztina/tezis.pdf>)
- Szabó, H. 2008. A szótári ekvivalencia és a fordítási ekvivalencia viszonya. *Fordítástudomány* X /1: 61–70.
- Tellinger, D. 2003. A reáliák fordítása a fordító kulturális kompetenciája szemszögéből. *Fordítástudomány* V/ 2: 58–70.
- Uzonyi, P. 2006. A forrásnyelvi és célnyelvi adatok ekvivalenciájának nehézségeiről. In: Magay, T. (ed.) *Szótárak és használóik*. Budapest. Akadémiai Kiadó. 117–126. /Lexikográfiai füzetek 2./

Internetes hivatkozások

A ricotta nem túró (<http://www.origo.hu/tafelpicc/technologia/20120518-a-ricotta-nem-turo.html>)