

10. KÖZÉPKORI SZEKBREVIÁRIUM. Vál., ford. Magyar L. A. T-Twins, 1994. 106–107.
11. Augustinus: DE CIVITATE DEI, XIV. 23–26. (Szent Ágoston: ISTEN VÁROSÁRÓL. Kairosoz, 2006. III. 252–261.)
12. „*Pecora enim et ipsa sciunt, cum conceperint, ultra non indulgere maribus.*” Origenes: PATROLOGIA GRAECA. Ed. J. P. Migne. Paris, 1886. XII: 192B.
13. „SECRETA MULIERUM” MIT GLOSSE IN DER DEUTSCHEN BEARBEITUNG VON JOHANN HARTLIEB. (Hrsg. Bosselman-Cyran, K.) 53., 57–58. Pattensen/Han, Horst Wellm Verl., 1985. 216.
14. Abanus, P.: CONCILIATOR CONTROVERSARUM, QUI INTER PHILOSOPHOS ET MEDICOS VERSANTUR. Venetiis, Juntae, 1565. 53B–54A. (DIFFERENTIA, 25.)
15. Ui.: „*Dico etiam voluptuari eas ex confricatione non modicum, et proprie in orificii matricis parte sita in opposito pectinis directe. Ipsa enim balano correspondet virgae, ubi viget delectatio grandis, ita ut multum coeuntes solum voluptuentur in illo.*” (DIFFERENTIA, 25.) 53B.
16. Lemay, H. R.: SEXUALITY IN TWELFTH THROUGH FIFTEENTH CENTURY SCIENTIFIC WRITINGS. In: Bul-lough, V. I. – Brundage, J.: SEXUAL PRACTICES AND THE MEDIEVAL CHURCH. Buffalo, Prometheus Books, 1982. 204.
17. Fernelius, J.: UNIVERSA MEDICINA. Genevae, De Tournes, 1680. 119. (PHYSIOLOGIA. Lib. VII. Cap. 8.)
18. Plazzonus, F.: DE PARTIBUS GENERATIONI INSERVIENTIBUS LIBRI DUO. LUGDUNI BATAVORUM. Lopez de Haro, 1664. Lib. 2. cap. 13. pag. 149–160.
19. Plazzoni már clitorisnak nevezi e testrészt, egyébként pedig „*oestrum veneris*”-nek, „*luxuriae aculeus*”-nak, „*amoris dulcedo*”-nak és (egy rejtélyes „köznyelvi” szóval) „*ilbesevegio*”-nak titulálja.
20. A kora újkorig élő elképzelések szerint a méh önálló és önálló mozgásra képes ormányos lény, „*állat az állatban*”.
21. Pl. Sinibaldus, J. B. (1594–1658): GENEANTHROPEIAE. Romae, Caballus, 1642. 1010–1013. col.; Schurig, M.: SPERMATOLOGIA. Frankfurt am Main, Beck, 1720. 242–243.

Kicsi Sándor András

AZ *R*-ES HÓNAPOK

Általában gyermekkorunkban és az iskolai oktatástól függetlenül tanulunk meg olyan típusú dolgokat, miszerint a hónapnevek közül elég megtanulni a 30 naposakét, lehetőleg rövidítve: *áp-jún-sze-no*. A többi innen már könnyen kikövetkeztethető: a február 28 (szökőévben 29), a többi hónap pedig 31 napos. Előtte persze ismerni kell mind a 12 hónap rendes nevét, mégpedig úgy, ahogyan azt hivatalosan használják, tanítják.

Hasonló típusú módszerrel lehet tanítani a hold alakjából a holdfázisok kiolvasását: ha a hold D alakú, akkor dagad, ha C alakú, akkor csökken.

Az alábbiakban egy gasztronómiai, mnemotechnikai (erről Jakobson, 1972: 243) szabályt tárgyalok, mely szerint a *r*ák vagy az osztriga csak az *r*-es hónapokban (szep-tembertől áprilisig) jó. Ez a szabály jól megfeleltethető egy, az illető állatok elnevezésére vonatkozó fonoszemantikai tendenciával. Ami a magyar gyermeknyelvet illeti, kirívóan nehéz és viszonylag kései hangnak számít az *r* (Gósy, 1983: 69–70), melyet gyakran a nyelvelsajátítás folyamatában *l* vagy *j* helyettesít. Bizonyosan érvényes rá Reuven Tsur megállapítása: „*a csecsemő legkésőbbi szerzeményei rendelkeznek a legnagyobb érzelmi és esztétikai potenciállal a felnőttek nyelvében, akár pozitív, akár negatív irányban*” (1993: 519). Az európai nyelvek mindegyikében *s* a világ nyelveinek többségében van – igaz, fonetikailag többféleképpen realizálva – *r* és *l* (némelyikben többféle is), *s* mindössze a

nyelvek 5%-ából hiányzik mindkettő. A világ nyelveinek 77%-a ismer valamely *r* hangot (Décsy, 1988: 61).

A rák (akárcsak a béka, ez utóbbiról Berlin, 1992: 250–5) elnevezései a világ legkülönbözőbb nyelveiben előszeretettel tartalmazzák *r* hangot (magyar *rák* és román *rac* – szlávból átvételek, német *Krebs* stb.). Egy közismertnek mondható magyar szabály szerint a folyami rák csak az *r*-es hónapokban jó (például Ecsedi, 1934: 236; Móráné, 1949: 285). Meghökkenítő ugyanakkor ennek a szabálynak tökéletes ellenkezője, mely szerint „*A rák nem élvezhető az r-es hónapokban*” (Bulyovszky Milos turóci gyűjtését idézi Pazsiczky Jenő, 1914: 53), s ennek a nézetnek híve volt a XVIII. században Mátyus István (1989: 156), valamint a XX. század egyik legjelentősebb szakírója, Magyar Elek (1978: 325) és egyik legjelentősebb szakáca, Venesz József (1973: 94). Nyilván ezekre a hónapokra utal Krúdy Gyula egyik írásának címe is: „*Lágy hónapban kemény a rák*” (1983: 44). Apáczai Csere János szerint májustól augusztusig a legjobb a rák (1959: 247). Ezzel szemben fél évszázadra rá Miskolczi Gáspár véleménye az, hogy a rák „*tavasszal és ősszel a legkövőbb*” (1983: 358). Gundel Károly szerint a rák „*Legjobb idenye a május, de a nyári hónapok mindegyikében igen élvezetes és kitűnő*” (Gundel, 1934: 60–61). Szabó Kálmán magyarázata a következő: „*Márciusban kezdik a rákfogást, s míg a víz be nem fagy, folytatják, bár a közmondás azt tartja, hogy a rák csak azokban a hónapokban ízletes, amelyeknek nevében nincsen r betű*” (1937: 50). Sajátos kompromisszumot képviselt Dittmayer Andor, aki a folyami rákot májustól augusztusig, a tengeri rákot szeptembertől márciusig ajánlotta (1925: 111). A rák *r*-etlen hónapokra való ajánlására német („*Krebse man isst, wenn kein R in Monat*”), *r*-es hónapokra való ajánlására olasz párhuzamot ismerünk (mindkettőre Bächtold-Stäubli, 1987: 448).

Az édesvízi rákok részben kifogásuknak köszönhetően, részben őket támadó betegségek miatt szerte Európában megfogyatkoztak. Az édesvízi rákok hagyományos szezonja a skandináv országokban valamelyest eltérő volt, például Svédországban augusztus 7-én kezdődött (ilyenkor fáklós, éjjeli rákászatokat is rendeztek), Finnországban július 20-tól szeptember 20-ig tartott (Ojakangas, 1964: 139, 230).

Angol nyelvterületen általános hiedelem, hogy az osztriga (*oyster*) csak az *r*-es hónapokban jó (például Burnam, 1978: 197; Stein, 1988: 33; talán elsietetten, általánosan megfogalmazva Dittmayer, 1925: 111; Borda et al., 1993: 223), aminek fő magyarázata az lehet, hogy bizonyos osztrigafajok (például a különösen népszerű *Ostrea edulis*) a nemzési időszakban (májustól kora augusztusig) kevésbé élvezhetőek (például Deighton, 1990: 117; Luard, 1994: 68; a kortárs teoretikus gasztronómia egyik mestere, Mark Kurlansky újabban egész monográfiát szentelt New York osztrigafogyasztásának és -termelésének, mely már az őslakos lenape indiánok idején jelentős volt, s ahol az *r*-es hónapokról is többször megemlékezik, 2007). (A szabály megfogalmazása angolul: „*Don't eat oysters unless there is an R in the month.*”) Az osztrigára vonatkozó előírásnak az angolban első előfordulása (William Butler vagy Henry Buttes: *DYETS DRIE DINNER*, 1599): „*The oyster is unseasonable and unwholesome in all months that have not the letter R in their name*” (idézi például a szólás egy változatát Kurlansky, 2007: 79). Ezzel szemben egy brit babona szerint, aki Szent Jakab (James) napján, mégpedig náluk augusztus 5-én osztrigát eszik, soha nem lesz éhes (Waring, 1986: 172). New York város vidékén azonban a XVIII–XIX. században többször is, így 1715-ben és 1839-ben törvény tiltotta az osztriga gyűjtését május 1. és szeptember 1. között, amire a válasz többek között az *r*-et tartalmazó, türelmetlen *Orgust* hónapnév megalkotása volt *August* helyébe (Kurlansky, 2007: 83, 205). Angol nyelvterületen a *There's an R in the month*, 'R van a hónapban (pontosabban: hónapnévben)' mondás értelme: 'hideg van'.

Bizonyítékok állnak rendelkezésre, hogy az Adriáról behozott osztrigát már fogyasztották Pannóniában, s fogyasztását heterodox módon Mátyus István inkább főve ajánlotta, mint nyersen (1989: 157).

Érdeemes megjegyezni, hogy az osztriga elnevezései is a legkülönbözőbb nyelvekben előszeretettel tartalmaznak *r* hangot (például az ógörög *ostrion* és latin *ostrea* folytatásai, portugál, spanyol és izlandi *ostra*, francia *huître*, olasz *ostrica*, holland *oester*, német *Auster*, lengyel *ostryga*, orosz *ustrica*, finn *osteri*, svéd *ostron*, norvég *osters*, dán *østers*, de még török *istiridye*, román *stridie*, sőt walesi *llymarch* és *wystrysen*, indonéz *tiram* stb.). Az *r*-es hónapok említett szabályának és az illető állatok elnevezéseiben érvényesülő fonoszemantikai tendenciáknak az egybeesése merő véletlennek minősíthető.

A rákok és kagylófélék (így az osztriga is) különleges helyet foglalnak el a gasztronómiában, mivel veszélyes ételeknek számítanak (különösen azok voltak az elektromos hűtés elterjedése előtt), és fontos követelmény velük szemben, hogy elevenen kerüljenek konyhára (például Gundel, 1934: 60). Az *r*-es hónapok mnemotechnikai szabálya a rák és az osztriga ideális állapotban való fogyasztását célozza, s meglétének előfeltétele a keresztény időszámítás, a juliánus, majd a gregoriánus naptár hónapneveinek létezése.

Az *r*-es szabályoknak a hét napjait tagoló változatát a köröm népi kozmetikájából ismerjük: *r*-es napokon (nyilván szerda, csütörtök, vasárnap vs. hétfő, kedd, péntek, szombat) nem szabad körmöt vágni (Berde, 1940: 40).

A magyar kultúra *r*-es szabályai között végezetül megemlíthető a bor és sör egymás utáni fogyasztására vonatkozó két hat szótagos sorból álló rigmus is: „*Sörre, bor – mindenkor. Borra, sör – meggyötör.*”

Az *r* egyébként más jellegzetes etnobiológiai elnevezésekben is jelentős. Például a magyarban a finnugor, sőt talán távolabbról uráli eredetű, több alakváltozatban létezőt *has, hás, háss* szóból (amely valószínűleg a *háncs* szóval is összefügg) *r* járulékhanggal *hárs* lett, s a mézillatú virágú, szív alakú levelű fa, a *Tilia* elnevezésére rögzült.

A népi kagylóismeret („ethno-conchology”) klasszikusa a japán Matsui Takeshi, aki az idevágó hallatlanul gazdag rjúkjúi néprajzi adatokat dolgozta fel (1980).

Irodalom

Apáczai Csere János: MAGYAR ENCYCLOPAEDIA (1653). Szépirodalmi, 1959.

Bächtold-Stäubli, Hanns: KREBS. In: Hanns Bächtold-Stäubli & Eduard Hoffmann-Krayer, hrsg.: HANDWÖRTERBUCH DES DEUTSCHEN ABERGLAUBENS. Band 5. Knoblauch–Matthias (1933). Berlin & New York: Walter de Gruyter, 1987: 446–454.

Berde Károly: A MAGYAR NÉP DERMATOLOGIÁJA. A BŐR ÉS BETEGSÉGEI NÉPÜNK NYELVÉBEN, HIEDELMEIBEN ÉS SZOKÁSAIBAN. Magyar Orvosi Könyvkiadó Társulat, 1940.

Berlin, Brent: ETHNOBIOLOGICAL CLASSIFICATION. PRINCIPLES OF CATEGORIZATION OF PLANTS AND ANIMALS IN TRADITIONAL SOCIETIES. Princeton, N. J.: Princeton University Press, 1992.

Borda József, Sándor László, Szabó Ernő, Szigeti Andor: GASZTRONÓMIAI LEXIKON. Szerkesztette Csizmadia László. Mezőgazda Kiadó, 1993.

Burnam, Tom: THE DICTIONARY OF MISINFORMATION. London: Futura, 1978.

Décsy Gyula: A SELECT CATALOG OF LANGUAGE UNIVERSALS. Bloomington: Eurolingua, 1988.

Deighton, Len: ABC OF FRENCH FOOD. London: Arrow, 1990.

Dittmayer Andor: GASTEREA. SZAKÁCSMŰVÉSZETI LEXIKON. Franklin, 1925.

- Ecsedi István: NÉPIES HALÁSZAT A KÖZÉP-TISZÁN ÉS A TISZÁNTÚLI KISVIZEKEN. A *Debreceni Déri-Múzeum Évkönyve*, 1933 (Debrecen Sz. Kir. Város Déri-Múzeumának Kiadványai, XXIX.), 1934: 123–300.
- Gósy Mária: A BESZÉDHANG KIALAKULÁSA A GYERMEKNYELVBEN. *Magyar Nyelv*, 79 (1983) 1: 59–71.
- Gundel Károly: A VENDÉGLÁTÁS MŰVÉSZETE. Magyar Szakácsok Köre, 1934.
- Jakobson, Roman: HANG–JEL–VERS. Fordította Barczán Endre et al. Gondolat, 1972.
- Krúdy Gyula: AZ EMLÉKEK SZAKÁCSKÖNYVE. ÍZES ÍRÁSOK ÉS RÉGI RECEPTEK. Táltos, 1983.
- Kudlek, Manfred: NAPTÁRRENDSZEREK. Fordította Horváth Sándor. *Természet Világa*, 119 (1988) 10: 447–453; 11: 500–506.
- Kurlansky, Mark: THE BIG OYSTER. A MOLLUSCAR HISTORY OF NEW YORK. New York: Random House, 2005. London: Vintage, 2007.
- Luard, Elisabeth: THE RICH TRADITION OF EUROPEAN PEASANT COOKERY. London, etc.: Bantam, 1994.
- Magyar Elek: AZ ÍNYESMESTER SZAKÁCSKÖNYVE. Minerva, 1978.
- Matsui Takeshi: STUDIES IN RYUKYU FOLK BIOLOGY. Part I. ETHNO-CONCHOLOGY OF THE RYUKYU ARCHIPELAGO. Zinbun 16, Kyoto, 1980: 57–141.
- Mátyus István: A JÓ EGÉSZSÉG MEGTARTÁSÁNAK MÓDJÁRÓL. Magvető, 1989.
- Miskolczi Gáspár: EGY JELES VAD-KERT, AVAGY AZ OKTALAN ÁLLATOKNAK [...] HISTÓRIÁJA (Lőtse, 1702). Szerk. Stirling János. Magvető, 1983.
- Móra Ferencné: SZAKÁCSKÖNYVE. Révai, 1949⁵.
- Ojakangas, Beatrice A.: THE FINNISH COOKBOOK. New York: Crown, 1964.
- Pazsiczky Jenő: AZ IZELTLÁBUKRA VONATKOZÓ MAGYARORSZÁGI BABONÁK. *Trencsénvármegyei Múzeum Egyesület Évkönyve*, 1914: 37–54.
- Stein, Rick: ENGLISH SEAFOOD COOKERY. London: Penguin, 1988.
- Szabó Kálmán: A KECSKEMÉTI MÚZEUM HALÁSZATI GYŰJTEMÉNYE. *Néprajzi Értesítő*, 29 (1937) 1–67.
- Tsur, Reuven: A FUVOLA, A MALAC ÉS A KAKUKK. A FORDÍTOTT VERS MINT ESZTÉTIKAI TÁRGY. *Holmi*, 5 (1993) 4: 515–528.
- Venezs József: A MAGYAROS KONYHA. Minerva, 1973.
- Waring, Philippa: THE DICTIONARY OF OMENS & SUPERSTITIONS. Secaucus, N. J.: Chartwell, 1986.

Tenigl-Takács László

ROMÁNC

1

„Immár a hús, harmadik körben állok,
hol súlyos, átkos zápor zúg örökre,
egyformán ejtven örökös szabályok.”*

Mikor lejöttem a Leponexről meg a keményebb cuccokról, egy darabig csak ittam és füveztem, de azt aztán rendesen. Egy baromarcú pszichiáter írta fel kamaszkori skizofrénia ellen, és zombit csinált belőlem vagy két éven át. Azt sajnáltam a legjobban, hogy nem éltem át, hogyan nőtt fel az akkori kutyám. Tudod, olyan, mintha egy gyerek

* Az idézetek Dante ISTENI SZÍNJÁTÉK-ából valók, Babits Mihály fordításában.