

A MAGYAR NYELV ALAPSZÍNNEVEI

A magyar nyelv naiv beszélői úgy vélik, hogy a kék, zöld, sárga stb. színek a természet jellegéből adódóan mint különböző színek léteznek. Ezzel szemben minden egyes nyelv sajátos módon tagolja a színek kontinuumát, mégpedig úgy, hogy egyes szakszait elhatárolja a többitől, és önálló nevekkal látja el (pl. a magyarban *kék, zöld, sárga*), amelyek az adott nyelvben szemantikailag viszonylag jól elkülönülő mezőt alkotnak. A magyar színnevezésekről a század első felében két, a maguk korában magas színvonalú monográfiát is írtak (Mátray Ferenc: *A MAGYAR SZÍNELNEVEZÉSEKRŐL*. Kalo-csa, Jurcsó Antal, 1910 és Bartha Katalin: *SZÓKINCSTANULMÁNY A MAGYAR NYELV SZÍNELNEVEZÉSEIRŐL*. Debrecen, Városi nyomda, 1937), azonban az idő mindkettő felett eljárt. A magam részéről a továbbiakban a színnevezések kutatásának a hatva-nas évek végétől új lendületet adó irányvonalát ismertetem, és a magyar alapszínnev-rendszer néhány jellegzetességét, érdekességét tárgyalom.

Általános hasonlóság van abban, ahogy az emberek a színeket kategorizálják. Több-féle emberi (nyelvi és nem nyelvi) képességet kell itt elválasztani: a különböző színár-nyalatok közül az ember több milliót képes megkülönböztetni (ez nem nyelvi), a kon-tinuum szavakkal való tagolásánál rengeteg színárnyalatot körül tudunk írni (ez már nyelvi képesség), és nyelvenként változóan néhány színnév lexikalizált. Ezen képes-ségeket egyre erősebb mechanizmusok korlátozzák, a legerőteljesebb a lexikalizálást.

Brent Berlin és Paul Kay amerikai nyelvészek 1969-ben *ALAPSZÍNNEVEK (BASIC CO-LOR TERMS. THEIR UNIVERSALITY AND EVOLUTION*. Berkeley and Los Angeles, Uni-versity of California Press) címmel jelentették meg azóta nemcsak a színnevek tárgya-lásában, hanem egyáltalán a szószemantikában fordulatot jelentő műüket. Könyvük főcíme arra utal, hogy a különböző nyelvek színnevezés-rendszereinek központi ele-meivel foglalkoztak, az alcím pedig arra, hogy kettős feladatot igyekeztek teljesíteni: a színnevezések lexikalizálására szemantikai univerzálákat keresni („univerzalitá-suk”), és meghatározni azt a sorrendet, amelyben jelentkeznek („evolúciójuk”). Hi-potézisük szerint az alapszínnevek minden nyelvben úgy lexikalizálódnak, hogy tí-zenegy meghatározott perceptuális góc (angolul „focus”) halmazának egy részhalma-zára (minimum két, maximum tizenegy gócra) van alapszínnev, amelyek ráadásul meghatározott sorrendben kódolódnak. A világ valamennyi (több mint háromezer különböző) nyelve tehát alapszínneveit egy tizenegy pszichofiziológiailag definiálható, a színek kontinuumán elkülönülő gócból álló mintán hozza létre, és a gócok hierar-chiába rendeződnek fontosságuk szerint, valamint aszerint, hogy a nyelvek fejlődésük során melyekre lexikalizálnak alapszínneveket. Ez ugyanis az illető nyelv története so-rán meghatározott sorrendben, különböző stádiumokon keresztül történik.

Berlin és Kay úgy találták, hogy a világ nyelvei az alábbi tizenegy (nyolc kromatikus és három akromatikus) gócra lexikalizálnak alapszínnevet: fekete, fehér, piros/vörös, sárga, zöld, kék, barna, szürke, lila, rózsaszín, narancssárga. Az utóbbi kettőre a ma-gyarban nincs alapszínnev, az angol viszont valamennyire lexikalizál: *black, white, red, yellow, green, blue, brown, grey, purple, pink, orange*.

Berlin és Kay szerint az alapszínnevek (nem tévesztendő össze a színelméletek alapszíneivel, amelyeket a kiegészítő vagy komplementer színekkel szokás szembeállítani) főbb kritériumai a következők: (1) egy morfémából kell álljanak, mint pl. *kék*, és nem mint *hófehér*, *narancssárga*, *zöldes*, *vajszínű*; (2) nem jelölhetik valamely más szín árnyalatát, nem foglaltathatnak benne más színben, mint pl. a *rőt* a *vörösben*; (3) nem szorítkozhatnak viszonylag kisszámú dolog jelölésére, mint pl. *szőke* (hajra, vizekre), *pej* (lóra); (4) általánosan ismerteknek kell lenniük (pl. nem mindenki tudja, hogy a *sáfrányszínű* a *sárga*, a *lazacszínű* pedig a *vörös* egy árnyalatának jelölésére szolgál). A kritériumok tovább bővíthetők és finomíthatók, pl. (5) ne legyenek friss kölcsönszavak (viszont régebbi jövevényszavak lehetnek, mint amilyen a magyarban a *sárga* és a *kék* az ótörökből, a *zöld* feltehetően az alánból, a *barna* és a *lila* a németből).

Berlin és Kay mintegy száz nyelv (köztük a magyar) színnevezéseinek átvizsgálása révén nemcsak a gócot határozták meg, hanem a tizenegy alapszínnev lexikalizálódásának sajátos hierarchiáját is. Ez eredeti hipotézisükön végrehajtott némi módosítással a következő (a római szám a stádiumot jelöli):

- I. fekete és fehér,
- II. + piros,
- III. (a) + kék/zöld vagy (b) + sárga,
- IV. (a) + sárga vagy (b) + kék/zöld,
- V. kék és zöld szétválása,
- VI. (a) + barna vagy (b) + szürke,
- VII. (a) + szürke vagy (b) + barna,
- VIII. + lila, rózsaszín, narancssárga.

A sorban alul levő alapszínnev csak akkor jelenik meg, ha minden fölötte levő már megvan az adott nyelvben. (A legutolsó stádiumban belépő színnevek sorrendje nem meghatározott.) Tehát azok a nyelvek, amelyekben csak három alapszínnev van, a fekete, fehérre és pirosra lexikalizálnak; amelyekben négy, azok a fentiekén kívül még a sárgára vagy kék-zöldre stb. Berlin és Kay eredeti elképzeléseihez képest további adatok feldolgozásakor kiderült, hogy legalábbis számos alacsonyabb stádiumba tartozó nyelv esetében érdemesnek látszik egy kék és zöld közötti (tehát tulajdonképpen tizenkettedik) góc (angol szaknyelven „grue”) feltételezése, e helyett eredetileg zöld szerepelt.

A stádiumok nagyjából az illető nyelvközösség technikai és kulturális fejlettségét tükrözik. A hipotézis kiterjeszthető a nyelvsajátításra is: minden bizonnyal a gyerekek is nagyjából hasonló sorrendben tanulják a színneveket. Ugyanakkor van néhány nyelv, amely problematikus, nem a felállított sorrendben lexikalizálják az alapszínneveket. Ilyen pl. a vietnami, amelynek kilenc alapszínneve közül az egyik, *xanh* jelentése „kék, zöld”, azaz az V. stádium „átugrásával” került a VIII. stádiumba.

A világ nyelveinek döntő többségében nincs meg a tizenegy lexikalizált alapszínnev, így a VIII. stádiumba tartozó magyarban sincsenek meg hiánytalanul. Az ausztráliai nyelvekben pl. csak két vagy három vagy négy van, amelyek, mint kiderült, Berlin és Kay elvárásainak megfelelően lexikalizálódnak.

A gócok központi részét könnyebb megítélni, mint perifériáit, és ahol kevesebb alapszínnev van, ott a meglevők nagyobb területet fognak át, amellet, hogy használatosak körülírások is. A II. stádiumba tartozó nyelvekben pl. a három terminus (bár gócaik centrumai ugyanott helyezkednek el) többet fog át a színek kontinuumából,

mint egy magasabb stádiumba tartozó nyelv „fekete”, „fehér” és „piros” jelentésű szavai. A Szibéria északkeleti részén beszélt csukcs nyelvben pl. csak három alapszínnev van: *nuvkin* a feketére, más színek sötét árnyalataira, *nilgykin* a fehérre, más színek világos árnyalataira és *nycelgyken* a pirosra, sárgára, világosbarnára, lilára. Ezeket egészítik ki olyasféle szavak, mint *lilil*, „epe” a zoldre, *j'jyjk*, „ég” a kékre.

A magyar színnevek alaki jellegzetességei közül egyik legfeltűnőbb a közös *fe-* elem az első két alapszínnevben, mindamellett ez a *fe-* szótag aligha tekinthető külön morfémának. Hasonló formai sajátosságokkal azonban többször is találkozhatunk egymástól meglehetősen távol eső nyelvekben. Így pl. a sona nyelv egy Zimbabwében beszélt dialektusában az alábbi három alapszínnev van: *cicena* „fehér, sárga, zöld”, *citema* „fekete, kék” és *cipswuka* „piros, lila, narancssárga”. Tehát ebben a II. stádiumba tartozó nyelvben minden alapszínnev közös eleme a *ci-*; az első kettőnek pedig még a magánhangzó is azonosak. (Berlin és Kay, i. m. 59. o.) A kaukázusi (közelebről dagestáni) dargi nyelv egy nyelvjárásában viszont az alapszínnevek közül csak a *cubil* „fehér” és *cudari(l)* „fekete” közös eleme a *cu-* szókezdő szótag (A. A. Magometov: МЕГЕБСКИЙ ДИАЛЕКТ ДАРГИНСКОГО ЯЗЫКА. Tbilisi, Mecnijereba, 1982, 135. o.).

A magyar alapszínnévrendszer másik feltűnő jellegzetessége, hogy szinonimapárt lexikalizált a harmadikként belépő gócba. Ha szigorúan vesszük azon kritériumokat, amelyek alapján egy színnevet alapszínnévnek tekinthetünk, vagy csak a *piros* (talán inkább), vagy csak a *vörös* (talán kevésbé) tekinthető alapszínnévnek.

A magyar anyanyelvűek többsége szerint a két színnev által jelölt színek között perceptuális kritériumok, általában árnyalatok szerint definiálható különbség van. Ezek a vélemények nem veendőek különösebben komolyan, minthogy a különbségek megfogalmazása nem felel meg még a megfogalmazók nyelvhasználatának sem. Ugyanis egy nyelvet anyanyelvi szinten beszélők esetleg felnőtt életükben sosem hibáznak egy-egy szó használatát illetően, de általában ugyanők képtelenek kielégítően beszámolni a nyelvhasználatukat irányító mechanizmusok működéséről (pl. egy szó tényleges jelentését illetően).

A *piros* és a *vörös* (legalábbis a mai magyar köznyelvben) általában ugyanazt a színt jelöli. Ugyanaz a szín *vörös* a munkásmozgalom zászlóján és *piros* a magyar lobogón. A labda, a ceruza jellemzésére szinte mindig *piros*, a boréra általában *vörös* szokásos. A *lángvörös* és *tűzpiros* kifejezések jelentése nagyjából azonos, a *tűzvörös* szóösszetétel ritkább, a *lángpiros* pedig alig használatos.

A magyar *piros* és *vörös* kettős lexikalizálása a harmadikként belépő alapszínnévre sajátos, de más nyelvben (így némely török nyelvben, pl. gagauz *kyzyl* és *kyrmyzy*) is előforduló válasz arra, hogy ez a legkitűntetettebb, legtipikusabb szín. (Egyébként hasonló módon szinonimapár jelöli a legkitűntetettebb, legtipikusabb háziállatot: *kutya* és *eb*.) Különböző nyelvek más-más módon reagálnak ugyanerre a jelenségre, a spanyolban pl. *colorado*, „színes”, tipikusan „piros” (ez egyébként *rojo*, ennek egyik alesete pedig *bermejo*, „rőt”). Mátray Ferenc megfigyelése szerint a magyarban (és nyilván sok más nyelvben) a piros-vörös árnyalataira használatos a legtöbb színnev (i. m. 23. o.).

A későn belépő alapszínnevek elemzése is sok tanulsággal szolgálhat. A magyar *rózsaszín(ű)* és *narancssárga*, esetleg *narancsszín(ű)* standardan használt terminusok az illető színekre, azonban nyelvi kritériumok alapján nem minősíthetők alapszínneveknek. A „barna” és a „rózsaszín” jelentésű alapszínnevek univerzálisan viszonylag kései felbukkanása jól magyarázza, hogy egyes magyar nyelvjárások a *barna* szót nem „bar-

na", hanem (színtől függetlenül) „sötét” vagy „fekete” jelentéssel használják, továbbá, hogy a nyelvújítás előtt a *rózsaszín* pirost vagy legalábbis pirost is jelölhetett. A *rózsaszín* egyébként, ha nem is alapszínnev, lexikalizáltnak tekinthető, nem a rózsza színét jelöli. (A rózsza virága, mint köztudott, többféle színű is lehet.)

A magyar nyelv gazdag képzőrendszerének jelentéstana a magyar nyelvtan egyik meglehetősen elhanyagolt, kidolgozatlan területe. Ennek egy apró részletében, nevezetesen a színnevekből képzett „valamilyenné válik” jelentésű igék esetében, az -ODIK (realizálódásai: -odik, -edik, -ödik) és -UL (realizálódásai: -ul, -ül) képzők megoszlásának magyarázatakor, éppen az alapszínnevek említett hierarchiája igazít el. Az első három gócba lexikalizált alapszínneveknél az -ODIK képző szokásos (*feketedik, fehéredik, vörösödik, pirosodik*), az -UL kevésbé (*feketül, fehérül, vörösül, pirosul*; a *pirul* végső soron nem színnévből képzett). A további hat alapszínnev esetében csak az -UL használható: *sárgul, zöldül, kékül, barnul, szürkül, lilul* (nincs *sárgodik* stb.). A további alapszínnévként szóba jöhető színnevek egyikkel sem járhatnak, így pl. *rózsaszínül* (legalábbis a mai magyar köznyelvben) meglehetősen furcsa, *rózsaszínedik* még inkább (helyettük körülírások vannak, *rózsaszín* vagy *rózsaszínű lesz, rózsaszínné vagy rózsaszínűvé válik*); *narancssárgul* még kevésbé elfogadható. Tulajdonképpen hierarchia érvényesül: *sárgul* tökéletesen jó, *lilul* már kicsit suta, *drappul* meglehetősen furcsa, alig-alig elfogadható, *bor-dul* pedig végképp elfogadhatatlan. Az említett képzők mindemellett nem tekinthetők az alapszínnévjelleg vagy -hierarchia kizárólagos kritériumának, hiszen, hogy csak hajsztin változásait kifejező igéket említek, van *szókül, őszül, deresedik*. A *sötét* és *világos* melléknevek e tekintetben a *fekete* színnév csoportjához hasonlóan viselkednek: egyaránt van *sötétedik* és *sötétül, világosodik* és *világosul*, ámbár jelentéseik csak nagyjából fedik egymást, akárcsak pl. a *lelkesedik* és *lelkesül* esetében.

Az -ít „valamilyenné tesz” jelentésű képzővel való kapcsolhatóság arról tanúskodik, hogy a *lila* kevésbé alapszínnev, mint a felállított hierarchia szerint előtte állók, mint-hogy *lilit* nem használatos. Viszont van *feketül, fehérül, pirosul, vörösül, sárgul, zöldül, kékül, barnul, szürkül, sőt szókül* stb.; *rózsaszínül* megint csak meglehetősen furcsa.

Hasonló tesztelési lehetőségek, amelyekkel a mai nyelvéllapotban érhetjük tetten a hierarchiát, bőven vannak, hála a magyar nyelv gazdag morfológiájának. Érdekes pl. a *rózsaszín/rózsaszínű* típusú szóösszetételek -szín vagy -színű utótagjainak megoszlása is. Középfokban a *rózsaszínebb* és *rózsaszínűbb* egyaránt használatos, viszont a mai magyarban más -színebb elvétve akad. (Tehát többnyire még akkor is -színűbb a középfok, ha alapfokban -szín is használatos.)

Tudjuk, hogy a magyar nyelv egyedi módon, de nem egészen önkényesen válogat a felhasználható nyelvi elemek készletéből. Ezen tudásunkat pedig nem kis mértékben a nyelvi univerzálisak olyan megfogalmazóinak köszönhetjük, mint Brent Berlin és Paul Kay. Ráadásul az általuk felállított szabályok különböző nyelvek grammatikáinak legkülönbözőbb pontjain működnek, számos részletkérdésben igazítanak el, így pl. a magyar morfológiában is.

CSIGAEVŐK-E A MAGYAROK?

Ha módja van rá, minden élőlény válogat a környezetében előforduló táplálékok között, nem fogyaszt el minden eléje kerülő potenciális táplálékot. A táplálékspecializáció tekintetében az állatokat két fő csoportra oszthatjuk: a válogatós specialistákra és a kevésbé válogatós opportunistákra (Morris, 1981, 148; nagyjából hasonló értelemben szokás a monofág és polifág műszókat is használni). A specialisták olyan táplálékra specializálódtak, amely kellő bőséggel fordul elő környezetükben, pl. a hangyász hangyára, a koala az eukaliptusz levelére, a panda a bambuszra. Míg a specialisták, hogyha igényeiket sikerül kielégíteniük, lustálkodnak, ezzel szemben az opportunisták szüntelenül apró előnyök után néznek, lankadatlanul fürkészik környezetüket. Ide tartozik a róka, a patkány, a majmok (az emberszabásúak is), az ember pedig a legopportunistábbak egyike.

A különböző állatfajokhoz hasonlóan, táplálékspecializáció tekintetében különböző kultúrák is eltérnek (bár lényegesen szűkebb keretek között). A kínaiak pl. szakácsművészetük elismert kifinomultsága ellenére meglehetősen opportunisták. Az egyik legjellegzetesebb dél-kínai konyhában, a kantoniban, a híres (de inkább tárgyalt, mint fogyasztott) „sárkány, fönix, tigris” nevű fogás kígyó, tyúk és macska húsból készül (Anderson & Anderson, 1977, 336). A kantoni konyha egyébként magában Kínában is tréfálkozás tárgya: az járja, hogy Kantonban mindent megesznek, ami a levegőben röpül, kivéve a repülőgépet, mindent, ami a földön jár, kivéve a traktort, és mindent, ami úszik, kivéve a tengeralattjárót. (Variánsa: mindent, ami négy lábú, kivéve az asztalt, mindent, ami röpül, kivéve a repülőgépet, és mindent, ami úszik, kivéve a hajót.)

A továbbiakban a magyar csigafogyasztás példáján egy határesetet tárgyalok, a hol ehetőnek, sőt finomnak minősített, hol fogyasztathatlannak tartott csigát – ez ugyanis a magyaroknál a legszegényebbek inségeledele és a leggazdagabbaknál nyugati mintára elterjedt divátétel volt. (Csigá alatt a továbbiakban a fogyaszthatónak minősített néhány csigafaj, az éticsigák értendők.) Csigáiról leghíresebb a francia és az olasz konyha (nevezetesen délfrancia étel a fokhagymás-majonézes *ailloli* csigával készült változata, Lénárd Sándor pedig a római Szent János-napi szardellás csigáról emlékezik meg [1986, 183–5]), de a kínaiaknak is ősidőktől fogva kedvelt eledele a csiga (Chang, 1977, 30, 33). A közhiedelemmel ellentétben az úgynevezett primitívek, gyűjtögető életmódot folytatók sem „mindenevők”, sőt olykor „finnyásnak”, „válogatósnak” is minősíthetők (pl. Bíró, 1932, 216), és nem feltétlenül csigaevők. Ralph Bulmer (1967) pl. az új-guineai karam közösség meglehetősen korlátozott csigafogyasztásáról számol be.

Mint Edmund Leach (1982, 118) rámutatott, a tabu három legfontosabb oka (bár a tabuval kapcsolatos általánosításokra mindig akad kivétel), hogy az emberi közösségek így gondolkoznak: „*más emberek (1) nem úgy készítik ételeiket, mint mi, (2) szexuális viselkedésük nem felel meg a mi konvencióinknak, és (3) nem úgy díszítik testüket, mint mi*”. Ennek megfelelően a táplálkozás, a nemi élet, illetve az öltözködés és testdíszítés szolgáltatja a tabu három legfontosabb forrását.

Ugyancsak Leach (1964, 31) szerint, az emberi közösségek a környezetükben előforduló ehető dolgoknak csak egy töredékét minősítik potenciális tápláléknak. Ezen

ehető dolgok nagyjából három kategóriába sorolhatók: (1) ételként elismert és a szokásos étrenden szereplő dolgok, (2) olyan potenciális ételek, amelyek tiltva vannak, vagy esetleg különleges körülmények között fogyaszthatók, (3) olyan tulajdonképpen fogyasztható dolgok, amelyek szóba se jöhetnek étel gyanánt. A néprajzi leírások leginkább a második kategóriával foglalkoznak, így tett pl. a magyar étkezési tabuk összefoglalásakor Szendrey Zsigmond (1932) is. A második és harmadik kategória közötti (gyakran elmosódó) különbség érzékeltetésére Leach (1964, 32) a következő példát hozza: a zsidók tiltják a disznó fogyasztását, mondván, „*a disznó étel, de aki zsidó, nem eszi*”, az angolok (és magyarok) viszont másképp gondolkoznak a kutyáról, „*a kutya nem étel*”.

Két magyarországi népcsoport, a zsidók és a cigányok étkezési szokásai mindenképp előtt úgy jellemezhetők, hogy a zsidók lényegesen specialistábbak, a cigányok pedig lényegesen opportunistábbak a szűkebb értelemben vett magyaroknál. (A „magyarok” a továbbiakban így értendők; cigánynak és zsidónak lenni legalább annyira egy meghatározott életmód folytatását jelenti, mint amennyire egy meghatározott etnikai csoporthoz való tartozást.) Az opportünizmus fokozatainak megfelelően: a zsidóknál a csiga fogyasztása kizárt, a magyaroknál elképzelhető (de nem szokásos vagy legalábbis nem tipikus), a cigányoknál általános.

A rendkívül bonyolult zsidó táplálkozási törvények rendszere (*kasrut*) az állatok négyes osztályozását finomítja tovább, így osztja őket tisztákra és tisztátalanokra (az elhullott vagy szétépett állatok, valamint vér fogyasztása eleve tilos): (1) a négylábúak, emlősök fogyasztása egyértelmű – csak a hasított patájúak és kérődzők (szarvasmarha, kecske, juh, gazella, zsiráf, okapi stb.) fogyaszthatók, a többi (pl. disznó, nyúl, ló, teve) nem; (2) a madarak felosztása problematikus és bonyolult, (3) a halak szintén problematikusnak vannak elválasztva, ez az egyik változat szerint nagyjából a csontos (fogyasztható) és a porcos (tiltott) halaknak felel meg, míg a másik változat szerint a pikelyes és uszonyos halak fogyaszthatók; (4) minden egyéb (ez a magyarban nagyjából a féreg kategóriának felel meg) fogyasztása tilos, csak néhány kisebb (afrikai) zsidó közösségben szokás a sáskaevés. A problematikus madarak (2) és halak (3) esetében felsorolásokat használnak az előírások.

A cigányok ősei feltehetően Indiában gyűjtögető életmódot folytató alacsony kaszt tagjai voltak, és Európába került utódaik is ezt az életmódot igyekeztek folytatni. (Egyébként általában az indiai kasztokról is elmondható, hogy minél magasabb egy kaszt, annál specialistább, és minél lejjebb áll, annál opportünistább.) A cigányok vándorló, gyűjtögető életmódjával táplálkozásukban opportünizmus járt, ez környezetükben szegényesnek, silánynak tűnt. A hagyományos cigányétkezés többnyire egy fogásból állt, ez általában sűrű leves, amibe minden hozzávalót belefőztek. Opportünizmusuk ellenére tilos három háziállat, a ló, a kutya és a macska húsnak fogyasztása; tilos továbbá a kígyó, a mókus és a menyét is (a macska, a menyét, sőt talán a kígyó is feltehetően azért, mert a kártékony patkányt és egeret irtják). Ugyanakkor ürögét, csigát fogyasztanak, a sündisznó pedig egyenesen csemege, ünnepi eledel. (E legutóbbi közlését a cigányok étkezéséről szóló nyugat-európai beszámolók sem szokták elmulasztani, itt a sün *niglo* néven szokott szerepelni, ami a német *Igel* ragozott névelős alakjának átvétele lehet.)

Ismeretes, hogy nagy költőink, Berzsenyi Dániel és Petőfi Sándor kifejezetten csigakedvelők voltak (Gunda, 1977, 500). E tradíció folytatásáról emlékezett meg Garai Gábor az *Élet és Irodalom* 1984. karácsonyi számában, elbeszélve egy ebéd történetét,

amelyet 1966 tavaszán fogyasztottak „a Matróz-lányán, a rakparton, az Erzsébet híd pesti hídfője közelében”. Az ebéden öten vettek részt: Illyés Gyula és Váci Mihály csigapörköltet ettek, a másik két költő, Somlyó György és Garai, valamint az írószövetség sofőre mást. Illyés, a maga szalonizúvé vált népiességét litogatva szóba hozta a rácegrespusztai csigaevést: szülőfalujában a csiga a szegények (a sofőr kérdésére részletezve: cigányok és nem cigányok) eledele volt. De mikor a pincértől afelől érdeklődött, hogy kedveli-e a csigát, autentikus népi megfogalmazásban kapta a megrökönyödött, tiltakozó választ: „Magyar ember vagyok én, nem eszem én férget.”

A magyar néprajzi szakirodalomban jobbára csak elszórt adatokat találunk a csiga, továbbá a béka, a teknősbéka, sőt a rák fogyasztására, és nem valószínű, hogy bármelyik is általános eledele lehetett a magyarságnak. Ugyancsak szórványos adatok szólnak az olyan apróbb emlősök, mint a pele és a mókus fogyasztásáról (Haáz, 1941). Az említett állatkák némelyikének paraszti fogyasztására a felsőbb társadalmi rétegek konyhája, ízlése is hathatott. Pl. Keszei János kéziratos szakácskönyvében (1680) kilenc csigareceptet említ (1983, 195–6), de hoz mókus, hód, sün, teknősbéka és béka készítésére valót is. Czifray István XIX. század elején írt, tíz kiadást is megért (1840, 6. kiadás) „magyar gazda asszonyokhoz” szóló szakácskönyvében hatszáz oldalon több mint ezerhatszáz receptet sorol be tizennégy csoportba. Egyik, terjedelemben rövid csoportjának hosszával megnevezésével mintegy egybekategorizálja a problematikusán fogyasztható állatokat, közéjük sorolva a gombákat is: „Békák, rákok, szárcsák, tekenős békák, hódok, vidrák, buvárok, csigák, gombák, osztrigák” (1840, xix, 312–325). Czifray három csigareceptet közöl: „Főtt csiga tormával”, „Csiga szardellával” és „Töltött csiga” (1840, 318–9).

Apró állatok gyűjtögetése, vadászása feltehetően elterjedtebb volt a magyarságnál is a korábbi századok során. Időközben azonban rendszeres foglalkozásból alkalmivá, illetve jobbára specialisták, idősök és gyerekek tevékenységévé vált, ráadásul csak az elmaradottabb, elzárta vidékeken. A gyűjtögető specialista néprajzi műszóval a *pákász* (e megnevezés csak a XVIII. század végétől ismeretes, kiváltképpen a lápi gyűjtögetőkre vonatkozik, történetéről szól Nyíri, 1958). Minthogy a magyar népi csigafogyasztásról alig-alig akad hiteles néprajzi leírás, érdemesnek látszik ezekből két újabbat idézni.

Hegyi Imre közlése szerint az Északkeleti-Bakonyban gyűjtötték az éticsigát, „azonban csak egy-két család fogyasztotta a környéken. Korán tavasszal lehetett enni, amikor téli dermedtségéből még nem tért magához, és házát még nem bontotta ki. Más vélemény szerint a csiga csak akkor jó, ha már friss fűvel jóllakott, és húsa felfrissult tőle. Elkészítése mindkét esetben azonos: forró vízben megölik, majd csigáját lehántolták róla, s utána vöröshagymás zsíron megsütötték, s végül tojást ütöttek rá, így fogyasztották” (1979, 191).

Makay Béla egy 1924-es születésű szatmárcsekei receptadója egy alkalmi csigapörkölt készítéséről számol be: „Méhészkedés közben a Túr menti akácerdőben igen sok éticsigát láttunk. Hallottuk, hogy valamikor a Kende báró is megette, nem halt meg tőle, hát elhalároltuk – mi is megpróbáljuk. Máskülönben ezen a vidéken senki nem eszi ma” (1984, 95). A csigákat pörköltszerűen, az idézett bakonyi recepthez hasonlóan hagymás zsíron sütötték, itt bográcsban. Fanyalogva láttak ugyan neki, de végül jóízűen elfogyasztották. Először egy arra járó pásztorral kóstoltatták meg, mondván, gomba. Makay gombapörkölt (1984, 96) és nyárson sült özlábgomba receptjét is közli (1984, 108), mindamelllett a gomba is csak alkalmi étel lehetett e vidéken, ellentétben pl. a hallal. A nyárson sült

özlábgomba receptközlője meg is jegyezte: „*Szerintem hasonló az íze a nyáron sült haléhoz.*” (Tehát nemhogy a csiga, de még a gomba ízét sem ismerte mindenki.)

Edmund Leach (1964, 44) az angol hús fogyasztás leírására egy olyan hierarchiát állított fel, amely a magyarra is illik. E szerint az emberhez legközelebb álló állatok nem ehetőek (sőt a kutya és ló evésének tiltása akár a kannibalizmus tiltása kiterjesztésének is tekinthető); a távolabbi háziállatok és a még távolabbi vadállatok fogyaszthatók; az egészen távoli, egzotikus állatok viszont szóba se jönnek tápláléknak.

A húsételek a magyar népi táplálkozásban a legnagyobb becsben tartott ételcsoportot képezik. Máig általános a disznó-, marha-, ritkábban juh- és bárányhús, továbbá a baromfi (általában csirke, ritkábban kacsa, liba) fogyasztása; ló- és szamárhús viszont csak kivételesen szerepelhet az étrenden. A viszonylag ritkán fogyasztott vadhúsok meglehetősen széles skálát fognak át: a megbecsült, teljes értékűektől (pl. vaddisznó, tuzok) egészen a legalacsonyabb rendűekig (pl. pele, varjú). A csiga a „nem teljes értékű húsok” (ilyen a hal, sőt a gomba) közé sorolható. (A csirke se számít úpikusan húsnak, a hal alig, a gomba pedig a növényi ételek közül a húsokhoz legközelebb áll.) A csiga mint ételnév a mai magyarban általában „csigatészta” jelentésű, miként a csik is ételnevezésként ma már nem a halfajt szokta jelölni (mint tette korábban), hanem „metélt tészta” jelentésű.

Biológiai, ökológiai vagy gazdasági okok nem magyarázzák kielégítően azt, hogy egy közösség fogyasztja-e vagy sem pl. a marha- vagy disznóhúst vagy éppenséggel a csigát. Ezen válogatások döntő tényezője az esetek jelentős részében az illető közösségek (esetleg messzire visszanyúló) kulturális hagyománya. Az emberi környezetben viszonylag bőséggel előforduló potenciális táplálékok egy bizonyos részéről való lemondás viszont általánosan emberi tulajdonság.

A potenciális készletből való válogatás önkényes elemeket is tartalmaz: az ehető és tiltott (vagy legalábbis általában nem fogyasztott) ételek nem valamely kultúrától független hierarchia szerint követik egymást. Klasszikus példája ennek, hogy a hinduknál tiltott marhahús fogyasztható a zsidóknál és mohamedánoknál, ez utóbbiaknál tiltott disznóhús pedig fogyasztható a hinduknál. Bíró Lajos megállapítása szerint az embereknek általában több előítéletük van az állati, mint a növényi eredetű ételekkel szemben. Erre példaként hozza, hogy Új-Guineában nem fogyasztanak se mézet, se tejet – ez utóbbit azért nem, mert „*ők azt hiszik, hogy a tej és a kelésből ömlő fehér nedv egyforma eredetű, tehát undorító*” (1932, 155). Az állatokon belül pedig a négylábúak, madarak és halak jelentős része ehetőnek számít, a többi általában nem (miként pl. az angoloknál, Leach, 1964, 40, a magyaroknál is). A hús fogyasztás egyébként, problematikuságának megfelelően, a bibliai hagyomány szerint csak az özönvíz után kezdődött.

Azok az opportunistáknak minősíthető kantoniak, akik (a szintén meglehetősen opportunisták számára is tiltott) kígyót és macskát megeszik, a kínaiak ósidóktól fogva létező „laktófióbiájának” megfelelően tejet és tejterméket nem fogyasztanak (Chang, 1977, 29, Anderson & Anderson, 1977, 341). A kínaiak ezen napjainkban műfajukban levő laktófióbiájának egyébként állítólag fiziológiai oka van.

A kantoni „sárkány, fönix, tigris” húsnak fogyasztása Új-Guineában is szokás, a kínaiakhoz hasonlóan náluk is legkedveltebb a disznóhús, tejet viszont ők se fogyasztanak (sőt marhahúst se). Bíró Lajos a táplálékspecializáció egy érdekes új-guineai intézményesítéséről számol be: „*bizonyos ételeket csak meghatározott korúak és neműek élvezhetnek. Például a disznó húsát csak tizenöt évet meghaladó fiúknak, férfiaknak s idősebb asszonyoknak szabad enni, hazuárhúst csak legényeknek és fiatal férfiaknak, kutyahúst csak ore-*

gekek. Sok apró állat csak gyermekcsemege, néhány fajta édes vízi csiga csak vén asszonyoknak való. Ezt a tilalmat babonás félelemmel meg is tartják" (1932, 220). Ilyesféle tiltások és előírások nyomai a magyar népszokásokban is fellelhetők, ezek többsége különböző korú nőkre (lány, menyasszony, terhes asszony, sokgyermekes asszony) vonatkozik (Szendrey, 1932).

Irodalom

- Anderson, E. N. & Anderson, Maria L.: MODERN CHINA: SOUTH. In: Chang, ed., 1977, 317–382. o.
- Bíró Lajos: ÚJGUINEAI UTAZÁSOM EMLÉKEI. Budapest, Királyi Magyar Természettudományi Társulat, 1932.
- Bulmer, Ralph: WHY IS THE CASSOWARY NOT A BIRD? A PROBLEM OF ZOOLOGICAL TAXONOMY AMONG THE KARAM OF THE NEW GUINEA HIGHLANDS. *Man*, new series, 2/1967/1, 5–25. o.
- Chang, K. C.: ANCIENT CHINA. In: Chang, ed., 1977, 23–52. o.
- Chang, K. C., ed.: FOOD IN CHINESE CULTURE. ANTHROPOLOGICAL AND HISTORICAL PERSPECTIVES. New York & London, Yale University Press, 1977.
- Czifray István: MAGYAR NEMZETI SZAKÁCSKÖNYVE, MAGYAR GAZDA ASSZONYOK SZÜKSÉGEIHEZ ALKALMAZTATVA. Pest, Petrózai Trautner J. M. & Károlyi Istv. 1840, 6. meg bővített kiadás.
- Garai Gábor: ÖTEN A MATRÓZKOCSMÁBAN. *Élet és Irodalom*, 1984/51–52/XII. 21./2. o.
- Gunda Béla: „csiga.” In: MAGYAR NÉPRAJZI LEXIKON I, A–E. Budapest, Akadémiai, 1977, 499–500. o.
- Haáz Ferenc: PELE- ÉS MÓKUSFOGÁS VARSÁGON (UDVARHELY M.). *Közlemények az Erdélyi Nemzeti Múzeum Érem- és Régiséggyűjtéséből*, 1/1941/153–5. o.
- Hegyi Imre: A NÉPI ERDŐKIÉLÉS TÖRTÉNETI FORMÁI (AZ ÉSZAKKELETI-BAKONY ERDŐGAZDÁLKODÁSA AZ UTOLSÓ KÉTSZÁZ ÉVBEN.) Budapest, Akadémiai, 1978.
- Keszei János: EGY ÚJ FŐZÉSRŐL VALÓ KÖNYV. BORNEMISSZA ANNA SZAKÁCSKÖNYVE 1680-BÓL. Közzéteszi Lakó Elemér. Bukarest, Kriterion, 1983.
- Leach, Edmund: ANTHROPOLOGICAL ASPECTS OF LANGUAGE: ANIMAL CATEGORIES AND VERBAL ABUSE. In: Eric H. Lenneberg, ed., NEW DIRECTIONS IN THE STUDY OF LANGUAGE. Cambridge, Mass. The M. I. T. Press, 1964, 23–63. o.
- Leach, Edmund: SOCIAL ANTHROPOLOGY. London, Fontana, 1982.
- Lenard, Alexander: DIE RÖMISCHE KÜCHE. Stuttgart, Steingrüben, 1963. A RÓMAI KÖNYHA. Fordította Tandori Dezső & Tandori Ágnes. Budapest, Magvető, 1986.
- Makay Béla: SZABADTÚZÓN. HALÁSZ-, VADÁSZ- ÉS PÁSZTORÉTELEK. RECEPTEK A FELSŐ-TISZA VIDÉKÉRŐL. Budapest, Mezőgazdasági, 1984.
- Morris, Desmond: THE HUMAN ZOO. New York, McGraw-Hill, 1969. New York, Laurel, 1981.
- Nyíri Antal: PÁKÁSZ SZAVUNK TÖRTÉNETE. *Néprajz és Nyelvtudomány*, 2/Szeged, 1958/33–42. o.
- Szendrey Zsigmond: TILTOTT ÉS ELŐÍRT ÉTELEK A MAGYAR NÉPSZOKÁSOKBAN. *Ethnographia-Népelet*, 43/1932/1, 15–19. o.