

mint ahogy most is, ahogy itt ülök, most is a hajnalt várom, csak éppen lefeküdni sincsen már kedvem, hiszen tudom, megjön a hajnal, és elindulok, hogy újra lássam Aranyka nénit, igen, ezért van itt a hátizsák, amibe az útra összepakoltam mindent, a cserenadrágot, a csíkos sapkát, egy darab madzagot és a magammal hozott enni-valót a külön zacskóban, a zseblámpámat, a kést és a gyufát, nem érhet hát semmi meglepetés, bármennyit nőtt a folyosó ezen az éjszakán, bármily messze volna az ajtó, a konyha, Aranyka néni terme, nézem a sötétséget, a párna derengését, és még ha nem akarom is, közben szavak és képek kergetik bennem egymást, igen, akár le se hunyjam a szemem, folytonosan képek tolakodnak elém, és szavakat kell gondolnom, mintha nem csupán én volnék én, mert soha nem zárulhatok magamra, mert lehet bármilyen sötét, lehet ragyogó fény, minden, de minden, amit valaha is láttam, hallottam, szagoltam és tapintottam, igen, minden újra és újra átömlik rajtam, miközben én is olyan vagyok, mint egy csordultig telt edény, mint egy csiszolt pohár, egy talpas kehely, amiből újra és újra kiloccsanhat a piszkosszürke víz, hogy rögvest fel is gyűljön megint.

Kicsi Sándor András

A KENYÉRLEVESRŐL

Az európai táplálkozási kultúrában a kenyér a legalapvetőbb étel, és talán a leves a legközségesebb elkészített táplálék. Kézenfekvő lenne tehát, ha szerte Európában – különösen a kenyér- és leveskedvelő Magyarországon – mindenki nap mint nap változatos kenyérleves-féleségeket fogyasztana. De nem így van. Manapság szakácskönyvek és néprajzi leírások (és nem is csak magyarok) tucatjait végigböngészhettük anélkül, hogy akár egy, neve vagy összetétele alapján *kenyérleves*nek minősíthető receptre bukkannánk. Ez a keleti, a kelesztett kenyeret nem vagy alig ismerő konyhák leírásánál természetes. Figyelemre méltó azonban a kenyérleves hiánya vagy legalábbis háttérbe szorulása az európai konyhákban. Az átnézett negatív példákat említetlenül hagyva érdemes megemlékezni Quentin Crewe NEMZETKÖZI ÉTLAPKALAUZ-áról (eredetileg 1980, magyarul 1990), amely számos kenyérlevesnek minősíthető fogást ismertet röviden, így a francia hagymalevest és a *fermière* („bérlőné módra készült”) levesféleséget (1990: 48), többféle spanyol levest (1990: 250–2) stb. Itt jegyezném meg, hogy bár az angol konyha hírhedten rossz, hatalmas kitekintéssel rendelkező szakíróik (például Elizabeth David, Jane Grigson, Alan Davidson, Frances Bissell és persze Quentin Crewe) a legkiválóbbak.

A levesek és mártások készítéséhez a hagyományos európai konyhák legalábbis jelentős része előszeretettel használta a kenyeret sűrítő anyagnak. Például már az ókori római konyhán a pépszerű *alica* keményítőben dús növényekből (gabonafélékből), sőt kenyérből készült. Gundel Károly úttörő összefoglalása (1943) óta tudjuk, hogy a kenyér sokoldalú konyhatechnikai alkalmazása Magyarországon a XIX. században szorult vissza. A hazai XVII–XVIII. századi szakácskönyvek tanúsága szerint a levesek,

mártások túlnyomó többségét belemorzolt, aprított stb. kenyérrel sűrítették, s gyakran használtak egyéb ételek elkészítéséhez is piritott vagy más módon előkészített kenyeret. A levestűritőként a kenyeret kiszorító rántást (zsírban vagy vajban, esetleg bizonyos adalékanyagokkal megfelelő színűre piritott liszt, például a francia *roux*) a XIX. század derekától használták egyre gyakrabban. Maga a *rántás* elnevezés egyébként már az erdélyi fejedelmi udvar XVI. századi szakácskönyvében is szerepel (Gundel 1943: 303, 306, a *ránt* igéről Hutás 1958: 52–53), újabb jelentésében a „rántás »zsírban piritott liszt« viszont csupán a XVIII. század végétől kezdődően mutatható ki” (Kiss 1976: 145). Az úri és népi konyhán egyaránt egykor népszerű kenyér levesbetétek – akárcsak például a kásafélék – kiszorulása nyilvánvalóan magyarázható valamelyest egyszerűen ízlés- és presztízsbeli változással. Nem véletlen egybeesés azonban, hogy a búzából készült, kelesztett fehér kenyér forradalma Európában szintén a XVIII–XIX. században zajlott le. A nemesített búza ekkorra szorította ki a többi gabonane-műt, s ettől kezdve inkább a korpá nagyobb részétől megtisztított lisztből készítették a kenyeret, amelyet nagyjából szintén ettől kezdve Európa egyes vidékein egyre kevésbé használtak levesbetétnek. A XX. században a kenyér sokoldalú igénybevételének csak néhány emléke él, például a zsemlegombócokban (knédlikben), a piritott zsemlekocka levesbetétben, ritkábban (legalábbis Magyarországon főleg az úri konyhán) a piritott kenyérre (franciás *croûton*, angolos *toast*) találásban, távolabbról az általában reggelire fogyasztott, meleg kakaóba tört kalácsban. A Magyarországon az utóbbi időkben levesporként is terjesztett krémleveseket (paradicsom, gomba, zeller, hagyma stb.) szintén piritott kenyérkockákra szokás tálalni (tudniillik ezek lényege az, hogy a zöldségből nem marad semmi darabosan), s az időről időre jelentkező inségek, betegségek alkalmával egészen általános a kenyér levesbetéttel készülő *kömény-magosleves*.

A kenyérleves kapcsán – amely úgy készül, hogy a kenyeret előbb megsütik, majd megfőzik – érdemes kitérni az ételkészítés igéinek néhány főbb szöszemantikai és grammatikai jellegzetességére. (Érdekes az is, hogy a moldvai és néhol az erdélyi magyarságnál a kenyeret még a XIX. században is helyettesítő, kukoricából készült puliszkát helyenként főzték, mint a kását, helyenként sütötték, mint a kenyeret vagy lepényt, s valamelyest ennek megfelelően más-más nevei is vannak: *puliszka*, *málé*, *pitán* stb.) Viszonylag kevés közösség létezik a földön, amely anyagi kultúrája fejletlensége okán vagy esetleg önként, konyhaműveleteiben ne élne a sütés-főzés eljárásaival. Altlólag például az andamániaiak, mivel nem ismerik a tüzet, nem sütnek-főznek, a hazai bicsérdisták pedig elvből nem fogyasztanak – némi laxizmussal – mást, mint nyers ételt. A két alapvető művelet közül a sütés alapternikája az ősi, a főzés már fejlettebb technikát, mégpedig főzőedényt követel meg, akárcsak a zsírban (olajban, vajban) sütés.

Ami a sütés-főzés igéit illeti, a paradigmaticusan kontrasztban álló kifejezések, kiváltképpen pedig a lexikalizált szók száma nagyjából megfelel a nyelv által képviselt kultúra gasztronómiai fejlettségének. Például a francia és a kínai nyelvben, melyek kimondottan fejlett és nagy tradíciójú konyhával rendelkező kultúrákat képviselnek, az ételkészítésnek lényegesen több igéje lexikalizált, mint például az ausztráliai nyelvekben. Ugyanakkor a lexikalizált szók száma nem kitüntetetten fontos, hiszen azok a különbségek, amelyek esetleg egy nyelvben lexikalizálódtak, más nyelvekben szintagmatikusan, körülírással kifejezhetők. Az angolban a sütés-főzésre kivételesen sok ige lexikalizálódott: a *cook* („süt-főz”) mellett *bake* („zárt helyen süt”), *boil* („főz”), ame-

rikai angol *broil* és brit angol *grill* („nyílt, erős tűzön süt”), *fry* („zsiradékban süt”), *roast* („különbéle módon, sütőben, nyárson, parázs fölött stb. süt”) *steam* („párol”) a legfontosabbak, s ezek mellett olyan perifériálisabb igék is használatosak, mint *simmer* („lassú tűzön főz”), *stew* („folyadékban, zárt edényben hosszasan süt”), *poach* („buggyant”) stb. A spanyol ezzel szemben a *steam* („párol”) megfelelőjeként a *cocer al vapor* és a *bake* („kemencében süt”) megfelelőjeként az *asar en el horno* vagy *cocer al horno* stb. kifejezésekkel él (Lehrer 1986: 161). A spanyol konyhaművészet pedig mindezeketől függetlenül aligha minősíthető az angolnál fejletlenebbnek.

Adrienne Lehrer, a világ nyelveiben a sütés-főzés igéit áttekintve, ezekről néhány univerzálitást megfogalmazott. Ezek közül talán a legfontosabb az, hogy ha egy nyelvben két vagy több ilyen ige lexikalizált, akkor közülük egy a főzést jelöli. Ez alól csak azok az ausztráliai, új-guineai stb. kultúrákat képviselő nyelvek a kivételek, ahol a főzés nem szerepel a hagyományos konyhaműveletek között. A további lexikalizált igék általában a sütés különböző módozatait jelölik. Gyakori például, hogy a zsiradékban sütésnek külön igéje van (például angol *fry*, francia *frìre*, spanyol *freir*, lengyel *smazyć*, joruba *din*) (Lehrer 1986: 161), vagy hogy a sütés két említett alaptechnikájának jelölésére szolgál két külön ige, például a luganda (vagy ganda, ugandai bantu nyelv) *kusiika* („edényben süt”) és *kwokya* („nyílt tűzön süt”).

A magyar köznyelv a sütés-főzés lexikalizálását illetően az angolhoz, franciához, kínaihoz, jorubához stb. képest szegényesnek minősíthető, mivel az alapvető *süt* és *főz* mellett jobbra csak perifériálisan használatos igéink vannak: *ránt* (elágazó jelentéseinél közös vonás a lisztadalékkal való sütés), *párol*, *pirít* (kenyeret és ettől egészen eltérő módon májat), *pörköl* (*pergel*), *abál*, *fonnyaszt*, *buggyant* („posíroz; forrásban levő levesbe, mártásba, főzelékbe tojást üt, s azt egészen rövid ideig főni hagyja”) stb.; az általában csak a műnyelvben használt, részletező jelentésű igék nagy része pedig francia jövevényszó, esetenként talán német közvetítéssel, de magyar honosító képzővel (*blansíroz*, *flambíroz*, *posíroz*, *szotíroz*).

A különböző elnevezésrendszerekben, taxonómiákban a terminusok jelentései gyakran fedik egymást, mégpedig legalább kétféle módon: részleges szinonímia és részleges hiponímia révén. Ez utóbbira példa, mégpedig a taxonómia legfelsőbb szintjén, hogy a magyar *főz* igéhez hasonlóan a „főz” jelentésű ige számos nyelvben tágabban, átfogóan „süt-főz” jelentésű, például német *kochen*, lengyel *gotować*, joruba *sè* (Lehrer 1986: 161), luganda *kufumba*.

Az ételkészítés igéi jelentős részének használatát az úgynevezett kollokációs vagy szelekciós restrikciónak szabályozzák, az ételkészítés igéi szoros kapcsolatban állnak azokkal a szókkal, amelyek a készítés alatt álló dolgokat jelölik. P. H. Matthews példája (1981: 5) erre, hogy a brit angolban a *toast* („pirít”) kenyérre (*bread*), a *grill* húsról (*meat*) használatos, pedig mind a két művelet lényege lapos ételdarab sütése rácson, erős tűzön. A mai német *toasten* (angol jövevényszó) csak a kenyér pirításának leírására használatos, és eredetije, az angol *toast* is leggyakrabban és legtipikusabban erre, igaz, itt előfordulhat olyan kifejezésekben is, mint például *toasted grated coconut* „pirított, reszelt kókuszdió” (Lehrer 1986: 161). Lehrer ilyesféle példája (1986: 161), hogy az angolban sütőben ha sonkát (*ham*) sütnek, azt a *bake*, ha viszont közönséges marhahúst, azt a *roast* igével írják le. Az angol *to boil eggs*, illetve *to poach eggs* és a magyar *tojást főz*, illetve *tojást buggyant* vagy *tojást posíroz* kifejezéspárok jelentése közti különbség első sorban abból áll, hogy a tojás a főzés során héjában marad-e.

Gundel Károly (1943: 299) igen kritikusan nyilatkozott az erdélyi fejedelmi udvar

SAKÁTSTUDOMÁNY című szakácskönyve, az említett, legkorábról fennmaradt magyar szakácskönyv szerzőjének szóhasználatáról. „Főmesterünk nemigen tett különbséget a sütés és főzés lényege között, s egyik kifejezést a másik helyett használja. [...] Azokat a finom árnyalatbeli különbségeket, melyeket a sütés és főzés között a mai konyhai nyelvünk használ (párolás, pirítás, pörkölés stb.), s azokat az árnyalatokat, amelyeket a francia konyhanyelvben még részletesebben különböztetik és jelölik meg (poêler, griller, rôtir, sauter, braisir), egyáltalán nem ismeri, sőt csak igen gyéren utal a készítés lassúbb vagy gyorsabb menetére (a tűztől távol, gyenge tűzön).” Ugyanakkor egy gondos nyelvészeti tanulmánynak sikerült kimutatnia, hogy a szerző a sütés-főzésre vagy két tucat igét használt (Hutás 1958: 43–46, 51–53), egyiket-másikat finom árnyalatok kifejezésére, például a *ropogtat* szót „úgy főzi sűrűre az ételt, hogy a főzéssel elpárologtatja a levét” jelentésben (1958: 45), s a mai *párol* megfelelőként a *(meg)fonnyaszt* és *fojt* szókat (1958: 53).

A nyelvészetben legalább Hermann Paul munkássága óta szokás megkülönböztetni az iránytárgyat és az eredménytárgyat. A külső vagy iránytárgy (affiziertes, äusseres Objekt) meglevő tárgyat nevez meg, melyre a cselekvés irányul, például *kenyeret pirít, verset olvas, verset szaval*. A belső vagy eredménytárgy (effiziertes, inneres Objekt) azt nevezi meg, ami a cselekvés által jön létre, például *kenyeret süt, verset ír*. A sütés-főzés igéi az eredménytárggyal is járható, úgynevezett megvalósító (efficiáló) igék közé tartoznak. A megvalósító ige mellett a tárgy ilyenkor valami olyan dolgot jelent, amely a cselekvés folyamán valósul meg, és mint a tárgyi valóság része meg is marad. A nyelvészek gyakran éppen a sütés-főzés igéivel alkotott mondatokat hoznak például (Matthews 1981: 16–17). Ilyesféle példa lehet, hogy míg például a *Kolbászt sütött* mondat jelölte szituációban a kolbász már megvolt, a tárgy iránytárgy, a *Süteményt sütött* mondat jelölte szituációban a sütemény az ige jelölte cselekvés révén keletkezett, tehát a tárgy eredménytárgy. Az 1960-as évek vége óta Charles J. Fillmore kezdeményezésére az úgynevezett esetgrammatika keretében folytatnak olyasféle mondatszemantikai vizsgálatokat, amelyek egy közös RESULT („eredmény”) nevű mély esetet tételeznek fel a *levest főz* kifejezés tárgya és a *leves fő* kifejezés alanya számára. A *levest főz*, illetve a *halat főz* kifejezések tárgyai pedig különböző mély eseteket – RESULT, illetve OBJECT – képviselnek (Matthews 1981: 24). Analóg módon a RESULT esetet képviselik a *kenyeret süt* és a *kenyérlevest főz* kifejezések tárgyai, a *kenyeret főz* kifejezése pedig az OBJECT esetet.

Czifray István sok kiadást megért, a XIX. században igen népszerű szakácskönyve a kenyérsütésnek külön fejezetet szentelt (1840: 515–521), s a levesekről szóló rész (1840: 1–51) számos receptje végződik ilyesféleképpen: „*tálald-ki szeldelt zsemlyére/pirított kenyérre/pirított szeletekre/valami lepényre/koczkásan vágott zsírban sült házi kenyérre/koczkásan vágott 's írós vajban pergelt zsemlyére/hosszában vágott és pirított rozskenyérre*”. Czifray két kimondottan kenyérlevesnek címkézett receptet is adott. Az egyszerű kenyérlevesé: „*Készíts tiszta főtt borsó levét; tégy bele petrezselyem gyökeret; főzd meg; ránts meg zsírban apróra szeldelt házi kenyeret; megfűszerezvén és sózván a' levét, töltsd a' kenyérre és forrald fel; 's végre üss bele nyers tojást*” (1840: 29). Kenyérleves betegeknek és lábadozóknak javallva: „*Főzd meg a' kenyér héját két harmad rész vízben 's egy harmad rész borban, 's adj hozzá azután egy kis czukrot vagy kőményt. Négy lat kétszersültet is lehet másfél font vízben addig főzni, míg elég puha nem lesz, mellyhez azután két vagy három evő kanál bort adjál, és fél lat czukrot, mellyet előbb a tojás székevel jól öszvehabartál*” (1840: 46–47).

Czifray a hagyományos, kenyérből készített és más levesbetétek mellett ismertette a rántást is. Például egy leves receptjében szerepel a következő: „*Olvassz-fel rézlábasban*

írós vaját, vess reá egy fej felvagdalt vöröshagymát, hints bele két kalán lisztet 's pirítsd-meg; ezután öntsd reá a' levest lencsével együtt 's forrald fel” (1840: 25–26). Egy főzelék receptjében pedig ez áll: „melegíts meg egy darab vaját, adj hozzá két vagy három kanál lisztet, pergeld meg egy kevéssé, töltsd fel jó levessel” (1840: 122). Czifray könyvének érdekessége, hogy – címéhez méltatlanul – feltűnően mellőzi a disznóhúst, disznósírt, így vajjal javallja a rántás készítését is.

A kenyérleves következő változata a XIX. század egyik igen népszerű étele volt: a vajban piritott barna kenyeret húslevesbe főzték (esetleg át is törték), és tojással bugyantották vagy behabarták. (Hagymásan és kolbással is készítették.) A kenyérlevesre a XX. századi magyar nyelvjárásokból csak szórványos adatok vannak, így Csongrád (*könyérleves*) és Veszprém (*kényérleves*) megye néhány településéről: „*olyan leves, amelybe tészta helyett piritott vagy száraz kenyeret tesznek*” (Lőrinczy, szerk., 1992: 203). A kenyérlevesnek azonban másféle népi változatai is ismeretesek. Például Felsőgörzsönyben a kenyérleves (*kenyérleves*) vagy hurkaleves az, amit a hurkafőzőskor keletkezett *fony-nyadóból* (hurkaléből) készítenek, s belé kenyeret tesznek (Bolla 1939: 131); ennek megfelelője egyes német tájakon a *Metzelsuppe* (Crewe 1990: 180).

A kenyérlevesfélék különleges típusai még a *demikát*, a német *Brotsuppe*, a francia *croûte au pot* és *panade*, a hidegen fogyasztott, több változatban készült spanyol *gazpacho*, az északolasz *zuppa pavese* és az erdélyi szász *Brock*. Hatvány Lili Csehszlovákiából hozza a kenyérből és juhtúróból készült *demikát* receptjét (é. n. 60). A német *Brotsuppe* „*édes-savanyú kenyérleves, melyhez a fele fekete, a fele fehér kenyeret almalébe áztatják, borban mazsolával és fűszerekkel megfőzik*” (Crewe 1990: 180). A francia *croûte au pot* piritott kenyérszeletekből, többféle hozzávalóval készül; a *panade* (olasz *panada*, *panata*) nevű levest általában tojás hozzáadásával főzik (Böttiger 1968: 35; Carnacina & Veronelli 1974: 181; Crewe 1990: 47, 206). A francia műnyelvben *croûton* a levesbe is kerülő piritott kenyérszelet elnevezése, míg az *en croûte* (kb. „kenyérhégban”) néhány tészta-ban sült étel nevében szerepel.

A vendéglátóipari műnyelvben *szokli* (francia *socle*) a tálaláskor bizonyos ételkomponensek kiemelésére, díszítésére és egyben körítésül szolgáló talapzatnak a neve. Még a XIX. században is a francia, egyáltalán európai úri lakomákon gyakran nem ehető anyagból (sztearin, gipsz, fa, tollak stb.) magas, díszes talapzatokat készítettek az ételépítményekhez. Újabban hideg ételeknél általában saláta vagy apróra tört jég; melegeknél köret (rizs, burgonya), piritott zsemle- vagy kenyérszelet (*croûton*, magyarosan a műnyelvben *kruton*) szerepel leginkább. (Egyes szakácsversenyeken máig fantasztikus építmények készülnek.) Valószínűleg a korai magyar műnyelvben – így az erdélyi fejedelmi udvar említett, XVI. századi SZAKÁTSTUDOMÁNY című kézikönyvében – a *híd* szerepelt „talapzat” jelentéssel (Gundel 1943: 300, Hutás 1958: 58–59, 69, 74).

A tojás buggyantásával (posírozással) készülő dél-svájci (Tessin kantoni) *zuppa del paes* és az északolasz (lombardiai) *zuppa (alla) pavese* úgy készül, hogy egy serpenyőbe egy-két szelet piritott (esetleg ráadásul vaj) kenyeret helyeznek, ráütnek egy tojást, forró húslevesrel megtöltik a serpenyőt, és néhány pillanatig (míg a tojásfehérje szilárdulni kezd) tűzön tartják, s mellé reszelt parmezánsajttal, tűzforrón tálalják (Behring 1972: 17, Carnacina & Veronelli 1974: 73, David 1989: 53). Crewe (1990: 207) is megemlékezik arról a legendáról, mely szerint I. Ferenc francia királynak szolgálták fel ezt a levest, amikor V. Károly Habsburg uralkodó ellenében elvesztette a paviai csatát (1525. február 24.).

A több változatban (például szalonnával) készített erdélyi szász *Brock* lényegében kenyérleves (Kövi, szerk., 1980: 38); egyik változata, az úgynevezett *Eiernbrock mit Fleischbrühe* („tojás-brock húslevesvel”, „kenyérleves tojással és húslével”) pedig kimondottan a *zuppa pavese* megfelelője (1980: 104). Más *Brock*-féleségek felfőzött tehén- és juhtejjel (*Milchbrock*) készülnek, ezt öntik rá a tányéron elhelyezett kenyérré (Kövi, szerk., 1980: 103, 105). A *Brock* szó etimológiáját tekintve valószínűleg a *brocken* „aprít” (távolabbról a *brechen* „tör”) ige származéka, s figyelemre méltó még az egybecsengése a „kenyér” jelentésű *Brot* szóval. A *Brock* egyébként jövevényszóként egyes erdélyi magyar helységekből is ismert, például *bróuk* változatban „agyasleves” jelentéssel Apácáról, Halmágyon pedig *bruók*, *brüök* változatban „aludt tej felfőzve és tálba aprított kenyérré törve” jelentéssel jegyezték föl (Lőrinczy, szerk., 1979: 601).

A spanyol *gazpacho* kenyérbélből, uborkából és más zöldségfélékből készített, olajos, fokhagymás, ecetes leves. Eredeti, vörös (paradicsomos) andalúziai változata mellett népszerű még extremadurái fehér és malagai mandulás típusa is. Jéghidegen szokás fogyasztani (Casas 1985: 124, 130–133).

Irodalom

- Behring, Sylvia: KÖSTLICHES AUS DER SCHWEIZER KÜCHE. München: Südwest, 1972.
- Bolla József: A NÉPI KONYHAMESTERSÉG MÚSZÓKINCSE FELSŐGÖRZSÖNYBEN (BAKONYALJA). *A Debreceni Református Kollégium Tanárképző-Intézetének Dolgozatai* 20. Értekezések az 1939. évről, 66–152.
- Böttiger, Theodor: DIE ORIGINAL PARISER KÜCHE. München: Wilhelm Heyne, 1968.
- Carnacina, Luigi & Luigi Veronelli: LA CUCINA RUSTICA REGIONALE. I. ITALIA SETTENTRIONALE. Milano: Rizzoli, 1974.
- Casas, Penelope: THE FOODS AND WINES OF SPAIN. Harmondsworth: Penguin, 1985.
- Crewe, Quentin: NEMZETKÖZI ÉTLAPKALAUZ. Fordította Szilágyi Katalin. Bp.: Park, 1990.
- Czifray István: MAGYAR NEMZETI SZAKÁCSKÖNYV, MAGYAR GAZDA ASSZONYOK SZÜKSÉGEIHEZ ALKALMAZTATVA. Pest: Petrőzai Trattner J. M. & Károlyi Istv., 1840, 6. megbővített kiadás.
- David, Elizabeth: ITALIAN FOOD. Revised Edition. Harmondsworth: Penguin, 1989.
- Gundel Károly: A KONYHA FEJLŐDÉSE ÉS A MAGYAR SZAKÁCSKÖNYV IRODALOM A XVIII. SZÁZAD VÉGÉIG. In: Ballai Károly, szerk.: A MAGYAR VENDÉGLÁTÓIPAR TÖRTÉNETE I. A HONFOGLALÁS SZÁZADÁTÓL AZ 1848/49. SZABADSÁGHARCIG. Bp.: Kultúra és Propaganda, 1943: 287–371.
- Hatvany Lili: ÉLETMŰVÉSZET – ÉTELMŰVÉSZET. Bp.: Színházi Élet, é. n.
- Hutás Magdolna, R.: AZ ÉTELKÉSZÍTÉS MŰVELETEINEK ÉS ESZKÖZEINEK NYELVI KIFEJEZÉSEI LEGREGIBB SZAKÁCSKÖNYVUNKBEN. Bp.: Magyar Nyelvtudományi Társaság, 1958.
- Kisbán Eszter: A KENYÉR A TÁPLÁLKOZÁSI STRUKTÚRÁBAN. NÉPI KULTÚRA – NÉPI TÁRSADALOM 4. Bp.: Akadémiai, 1970: 97–125.
- Kiss Lajos: SZLÁV TÜKÖRSZÓK ÉS TÜKÖRJELENTÉSEK A MAGYARBAN. Bp.: Akadémiai, 1976.
- Kövi Pál, szerk.: ERDÉLYI LAKOMA. Bukarest: Kriterion, 1980.
- Lehrer, Adrienne: LINGUISTIC ASPECTS OF CULINARY PRACTICES. In: Thomas A. Sebeok, ed., ENCYCLOPEDIA DICTIONARY OF SEMIOTICS. Tome 1, A–M. New York & Amsterdam: Mouton de Gruyter, 1986: 160–2.
- Lőrinczy Éva, B., szerk.: ÚJ MAGYAR TÁJSZÓTÁR. Bp.: Akadémiai. 1: A–D, 1979; 3: K–M, 1992.
- Matthews, P. H.: SYNTAX. Cambridge, etc.: Cambridge University Press, 1981.