

SZABÓ DÁVID

De hogy jön ide a tőkehal?

Gondolatok egy szótár (és egy hal) kapcsán

Et la morue dans tout ça ? Le travail des traducteurs et des lexicographes peut devenir particulièrement difficile quand il s'agit de domaines qui ne sont pas équitablement représentés dans deux (voire plusieurs) langues. Les poissons constituent justement un tel domaine en ce qui concerne les relations entre le hongrois et le français (et beaucoup d'autres langues européennes). La France est entourée de mers, la Hongrie n'en a pas (et elle n'en a eu que de petits bouts durant son histoire, loin des régions peuplées de hungarophones). Ce fait implique qu'en hongrois, le lexique relatif aux poissons marins est bien plus pauvre qu'en français. Mais cette constatation n'enlève pas pour autant aux traducteurs et aux lexicographes la tâche de trouver des noms hongrois à des poissons dont la plupart des gens n'ont jamais entendu parler en Europe centrale. Pour ne donner qu'un exemple : un seul terme hongrois, *tőkehal* peut correspondre à des noms français comme *morue*, *lieu*, *cabillaud* ou *colin*.

Bárdosi Vilmossal sok minden összeköt bennünket, hiszen tanárom volt, akinek az óráira mind a mai napig szeretettel emlékszem vissza, bő két évtizede közeli kollégák vagyunk, és két szótár megírásában is szorosán együttműködtünk (Bárdosi, 2006, Bárdosi, Szabó, 2007). Természetesen – ahogy, gondolom, ő is – az utóbbira, az Akadémiai Kiadó viszonylag új francia-magyar kézisztárára vagyok büszkébb, és természetesen ebben a szótárban a *tőkehal* számos francia megfelelője megtalálható címszóként – de tényleg, hogy jön ide a tőkehal?

„Csakugyan, hány meg hány ilyen szerecsenfej, rejtett kép, meghitt célzás, a nyelvet beszélőnek magától értetődő utalás, de külföldinek megfejthetetlen rejtély van minden nyelvben...” olvassuk Ádám Péter kulturális szótárának bevezetőjében (Ádám, 2004: 5). Arról, hogy a szótárírónak mennyiben feladata az idézetben szereplő „szerecsenfej”¹ láthatóvá tétele, persze lehet vitatkozni,

¹ Az idézett mű a francia *café* szó és az általa felidézett szerecsenfej közti összefüggésre utal.

de a szótárak fő használói közé tartozó fordítók aligha kerülhetik meg a problémát: a kulturális közvetítés is a fordítók feladatai közé tartozik (Klaudy, Simigné Fenyő, 1996: 26). És noha Kassai – Bartra hivatkozva – nem említi a halakat a 14 csoportba osztott „lefordíthatatlanok” között (Kassai, 2008: 65)², a biológia természettudományos precizitása ellenére a tengeri halak nevei is a nehezen (néha sehogyan sem) lefordítható, kultúra-specifikus valóságelemek közé tartoznak – különösen egy tengerrel nem rendelkező nép (a magyar) és annak nyelve illetve egy tenger és óceán nyaldosta ország (Franciaország) nyelve viszonylatában.

Egy nemrég befejezett tanulmányomban (Szabó, 2012) a halnevek lefordíthatóságának kérdését két legendás receptből (halászlé és *bouillabaisse*) kiindulva jártam körül. Annak az írásnak a bevezetésében csupán példaként idéztem a tőkehalat: egyetlen magyar szónak számos francia elnevezés felelhet meg, és ez az aránytalanság nyilvánvalóan a tőkehalfélék a két kultúrában játszott szerepének igen jelentős különbségével magyarázható.

Az imént kultúra-specifikus kategóriaként utaltam a halakra, de általában a szótárírónak (sőt többnyire a fordítónak) sincs szüksége, sőt lehetősége sem arra, hogy olyan mértékben vizsgálja a tőkehal (*morue/cabillaud*) kultúrtörténetét, mint azt Ádám kulturális szótára teszi (Ádám, 2004: 43, 168). Szótára jellegéből adódóan viszont Ádám Péter megelégedhet két vonatkozó francia címszóval, míg a francia-magyar kéziszótár (Bárdosi, Szabó, 2007) mint általános kétnyelvű szótár tizenhárom szócikkben (ebből egy utaló szócikk) foglalkozik a tőkehalfélékkel: *aiglefîn/églefîn* (foltos tőkehal), *cabillaud* (tőkehal), *capelan* (törpe tőkehal), *colin* (fekete tőkehal), *colineau/colinot* (kis tőkehal), *gades* (tőkehalfélék), *haddock* (füstölt tőkehal), *lieu* (~ *jaune* sárga tőkehal; ~ *noir* fekete tőkehal), *merlan* (sárga tőkehal), *morue* ([közönséges] tőkehal), *tacaud* (francia tőkehal). Akad ezek között a kifejezések között gyűjtőnév (a *gades* sőt alighanem a *cabillaud*³ is – ahogy tulajdonképpen maga a magyar tőkehal szó is

² Ezek a szokások, az ételek és az italok, az ünnepek, a néphagyomány, a földrajz, a történelem, a társadalom, az öltözködés, a mítoszok és legendák, az irodalom és a képzőművészetek, a zene, a politika, a nyelv és a különböző képzetek (vö. BART István, 1999, *Ungarn Land une Leute*, Budapest, Corvina).

³ <http://fr.wikipedia.org/wiki/Morue>.

az), több különböző címszó pedig valójában ugyanarra a halfajra utal (pl. *lieu noir*, *colin*, *colineau*, *colinot* – utóbbi kettő méretében különbözik az első kettőtől), míg mások esetében megtévesztő lehet a magyar ekvivalensek egyezése (*lieu jaune* és *merlan*). A latin nevek visszakeresése alapján utóbbi esetben valójában két különböző halfajról van szó, a Wikipedia szerint ugyanis a *Merlangius merlangus* (*merlan*) magyarul vékonybajszú tőkehal⁴.

De még ha az általános kétnyelvű szótár nem is kulturális szótár, az olyan kulturális érdekességeket hordozó nyelvi adatok sem hiányoznak egyes szócikkekből, mint hogy a *morue* szót használják specifikusan a szárított tőkehalra, ezeknek a halaknak a májából préselik azt az olajat, amit magyarul csukamájolajnak nevezünk, sőt ez a szó (vigyázat!) „szajha, ribanc” értelemben is használatos⁵. De azt is megtudhatjuk, hogy a bizalmas árnyalatú francia nyelvben a *faire des yeux de merlan frit* (szó szerint olyan szemeket mereszt, mint egy sült tőkehal) azt jelenti, hogy „égnék emeli a tekintetét”.

De miért is okozhat a tőkehal (illetve francia megfelelői) gondot a fordítóknak?

Mindenek előtt az ekvivalensek számában megmutatkozó aránytalanság miatt: e népes és gazdasági-élelmezési szempontból rendkívül fontos halcsalád fajaira a halászatukból hagyományosan amúgy is jelentős részt vállaló franciák (vö. Ádám, 2004: 168) számos eltérő tövű elnevezést használnak (*aiglefin*, *cabillaud*, *capelan*, *colin* stb.), míg a tőkehalhalászatban (és fogyasztásban) érthető módon nem jeleskedő magyarok jobb híján ugyanazt a nagyon általános kifejezést variálják: tőkehal, legyen akár fekete, sárga, foltos, sávos, atlanti, francia, norvég vagy vékonybajszú, déli kék vagy kék puha, de szinte mindig tőkehal. A kifejezés egyébként nem a kisebb darabokban kimért halra utal – vö. tőkehús – hanem német mintára keletkezett tükörszó (Benkő, 1976: 957). Persze a halnevek nem olyan értelemben lefordíthatatlanok, mint a Kassai cikkében felsorolt kategóriák⁶, hiszen míg bizonyos nagyon mélyen egy adott

⁴ http://hu.wikipedia.org/wiki/V%C3%A9konybajsz%C3%BA_t%C5%91kehal

⁵ A hagyományos francia argóban egyébként számos halnév vonatkozhat mind a stricikre, mind az általuk futtatott lányokra (Vö. Calvet, 1994: 39-40).

⁶ Pl. a *collège* névre hallgató jellegzetesen francia iskolatípusnak nincs magyar megfelelője. A szótár így kénytelen ekvivalens helyett magyarázattal előállni: „a középiskola első szakasza

kultúrában gyökerező fogalmak semmilyen módon nem fordíthatók le, addig a halaknál legvégső esetben ott a latin elnevezés⁷: például a *Gadiculus argenteus* attól még vígan úszkál az Atlanti-óceán észak-keleti részén, hogy az amúgy rendkívül hasznos Wikipedia magyar kiadása nem adja meg a magyar nevét⁸. De míg ez a tény egy halbiológusnak – legalább is a faj azonosításához – elég, egy szakfordítónak nehéz pillanatokot szerezhet, míg egy műfordító jó eséllyel beérheti az általános tőkehal elnevezéssel (hacsak nem fordítja némi kreatív bátorságról tanúságot téve ezüstös tőkehalnak).

A fordítást nehezíthetik még a francia „terminológia” bizonyos következetlenségei. Az idézőjel arra utal, hogy ebben az esetben távolról sem csupán szakkifejezésekről van szó. Így a *cabillaud* elnevezést a francia köznyelvben több különböző tőkehalfélére is használják⁹, és az effajta „hétköznapi pontatlanság” (más nézőpontból: nyelvi gazdagság) magyarázhatja, hogy a *lieu noir* és a *colin* (sőt a földrajzi változatosság jegyében még nem említett kanadai francia megfelelőjük, a *goberge* is) ugyanarra a halfajra, magyar nevén a fekete tőkehalra vonatkozik. Ráadásul a francia egyes változataiban a *colin* a köznyelvben többnyire *merluként* ismert halfajra (a magyarországi halveszűtők legújabb kori kedvencére, a hekkre) is utalhat.

Természetesen itt csupán egy fordítási és lexikográfiai probléma összetettségére szerettem volna felhívni a figyelmet, hiszen az eddigiekből is kiderült, hogy a tőkehalfélék franciából magyarra fordítása – ha nem is mindig egyszerű – de megoldható feladat, különösen akkor, ha birtokában vagyunk a megfelelő latin elnevezéseknek. És míg ezeknek a felkutatása másfél-két évtizede még órákat, sőt napokat is igénybe vehetett, addig ma a Wikipediának és internetes társainak hála a keresés gyakran csak másodperceket vesz igénybe¹⁰.

Franciaországban 11-től 15 éves korig” (Bárdosi, Szabó, 2007). Ilyen esetekben a kulturális szótár határozottan előnyt élvez (vö. Ádám, 2004: 66).

⁷ Persze tegyük hozzá, hogy a latin nevek felkutatása még a Google és a Wikipedia korában sem mindig könnyű feladat. Így a *bouillabaisse*-alapléhez szükséges apró halak egy részének latin nevét nem tudtam kideríteni (pl. *rouquier* vagy *lucrèce*), bár ez nyilván csak idő és elszántság kérdése (Szabó, 2012).

⁸ http://hu.wikipedia.org/wiki/Gadiculus_argenteus.

⁹ <http://fr.wikipedia.org/wiki/Morue>.

¹⁰ Tegyük hozzá, hogy a Wikipédiát mindenki a saját felelősségére használja. Azaz minél kevésbé vagyunk otthon egy témában, annál kevésbé tudjuk eldönteni, pontos-e a talált információ.

Ha már halakról, ráadásul élelmezési szempontból rendkívül értékes halfajokról van szó, ne feledkezzünk meg a kérdés gasztronómiai oldaláról sem, és ne csupán azért, mert a téma Franciaországhoz kötődik, hanem már csak tanulságos traduktológiai aspektusai miatt sem.

A különböző népek jellegzetes ételei gyakran a lefordíthatatlan kategóriába tartoznak. A *bouillabaisse* nem fordítandó halászlének¹¹ (a miérthez elég megkóstolni mindkettőt), ahogy a *cassoulet* sem sóletnek¹². A szótár ilyenkor gyakran csak valamiféle magyarázathoz tud folyamodni. Ez vonatkozik az egyik legjellegzetesebb tőkehalból készült (dél-)francia ételre, a *brandade de morue*-re is. Műfajából adódóan a Bárdosi-Szabó a *brandade* címszónál csúcsos zárójelben csupán magyarázó körülírást ad(hat): „<tőkehalvagdalék provánszi módra>”. Ádám Péter bővebb magyarázatokra feljogosított kulturális szótárában valóságos receptet is kapunk: „Sózott tőkehalból olívaolaj, fokhagyma, tejszín hozzáadásával készített püré” (Ádám, 2004: 40)¹³, amelyet a szó etimológiájára, „forradalmi múltjára” és Thiers elnökhöz fűződő kapcsolatára vonatkozó fejtegetések egészítenek ki. Ugyanakkor a címszót értelmező magyarázatok szótártípustól függő szüksévszerűsége vagy bőbeszédűsége nem változtat azon, hogy a *brandade (de morue)* mint ételnév nem fordítható-fordítandó le, a fordító legjobb esetben magyarázatot fűzhet hozzá (leginkább lábjegyzetben).

Írásom bevezető részében említettem, hogy Kassai György (Bart István) nyomán nem sorolja a halakat a lefordíthatatlanok közé. Egyértelmű latin (tudományos) névvel rendelkező fajták esetében nyilvánvalóan nem ugyanazzal a problémával találkozunk, mint a szorosban egy bizonyos kultúrába ágyazott ételnevek fordítása (pontosabban le nem fordítása) során. Ugyanakkor két ország (nyelvtér) élővilágának, halászati-gasztronómiai szokásainak jelentősen eltérő

Ugyanakkor ennek eldöntésében figyelmeztetésekkel maga a Wikipedia is segítségünkre van, ráadásul azt, hogy egy adott szócikk mennyire megbízható szakirodalmi alapokon nyugszik, bizonyos mértékig a filológiai képzett „dilettáns” is meg tudja ítélni. Saját tapasztalataim alapján egyébként a Wikipedia megbízhatósága nagyon sokat javult az utóbbi években.

¹¹ Szótárunk a „provençe-i” jelző hozzáadásával oldja meg a problémát (Bárdosi, Szabó, 2007).

¹² Már csak a két babétel teljesen más kulturális-vallási háttere okán sem.

¹³ Guy Gedda nagy provençe-i szakácskönyvében a nizzai módra készített *brandade*-hoz a következő hozzávalókat adja meg: sózott tőkehal, fokhagyma, tej, citrom, olívaolaj, bors, szerecsendió.

adottságaiból adódóan a halnevek lefordítása mégis komoly problémát okozhat, még a fordítók munkáját jelentősen megkönnyítő internet korában is. Annál is inkább, hogy bár a latin név a halbiológusoknak többnyire valószínűleg tökéletesen megfelel, egy regény fordításakor aligha tökéletes megoldás. Ráadásul – ahogy ez reményeim szerint ebből a cikkből is kiderült – a mindennapi nyelvhasználat gyakran különböző halfajtákat azonos névvel jelöl, ami nem csupán az egyszerűsítés iránti igényből, hanem a regionális sokszínűségből (pontosabban azonos szavak régióként eltérő használatából) is fakad.

A tőkehal nem csak mint a francia gazdaságra és gasztronómiára jellemző halfajták gyűjtőneve, hanem mint a fordítóknak-szótáríróknak fejfájást okozó, érdekes problémát jól illusztráló halféleség került tehát ennek az írásnak a címébe.

Bibliográfia

ÁDÁM, Péter, 2004, *Francia–magyar kulturális szótár*, Budapest, Corvina.

BÁRDOSI, Vilmos, SZABÓ Dávid (szerk.), 2007, *Francia–magyar kéziszótár*, Budapest, Akadémiai Kiadó.

BENKŐ, Loránd (szerk.), 1976, *A magyar nyelv történeti–etimológiai szótára 3*, Budapest, Akadémiai Kiadó.

CALVET, Louis-Jean, 1994, *L'argot*, Paris, PUF, „Que sais-je ?”.

GEDDA, Guy, 1997, *Le grand livre de la cuisine provençale*, Paris, Michel Lafon.

KASSAI, Georges, 2008, „Traduction et approximation”, in *Itinéraires francophones* (szerk. É. Oszetzky, S. Stan), Pécs, Université de Pécs – ÍMEA Kiadó, 59-67. o.

KLAUDY, Kinga, SIMIGNÉ FENYŐ Sarolta, 1996, *Angol–magyar fordítástechnika*, Budapest, Nemzeti Tankönyvkiadó.

SZABÓ, Dávid, 2012, „Vers des « langues européennes ». Comment traduire les noms de poissons ?”, *Öt kontinens*, n° 2011/2, 29-35. o.

SZABÓ DÁVID

Eötvös Loránd Tudományegyetem, Budapest

E-mail: szabo.david@btk.elte.hu