

## TÉJ PÍRITO ÉS GOMBAFORMA RÉZ

1. A SzT.-ban olvasható ez a szócikk: „tejpirító ’?’ Szk: ~ *vaslapátocska* 1788: Egy téj pírito vas lapátotska, égy gomba forma réz, és két hitvány Sarlo [Mv; TSb 4].” – A *gomba* és a *vaslapátocska* szócikkben e szövegdarab lelőhelyének rövidítésében „TSb 47” olvasható; utóbbi föloldása „a gr. Teleki család sáromberki lt.”-ra vonatkozik SzT. I: 40; lelőhelye az Erdélyi Múzeum levéltára (EMLt), ld. SzT. XIV: 31. A *tejpirító vaslapátocska* második szava önálló szócikk: „vaslapátocska *kics[inyítő forma]* lopățiță de fier; Eisenspanel. {...} Szk: *szakács kezébe való* ~. 1788: Szakács kezébe való vas lapátotska [Mv; TSb 47] \* *tejpirító* ~. 1788: Egy téj pírito vas lapátotska, égy gomba forma réz, és két hitvány Sarlo [Mv; TSb 4].” Található a SzT.-ban hasonló konyhaeszköz – pirító vastábla – a *pirító* szócikkében: „pirító 1. pirításra/sütésre való; pentru/de prăjit; zum Rösten/Backen geeignet. [...] \* *pástétom* ~ *vastábla*. 1761: Pástétom piritto vas tábla Nro 2 [Vessződ NK; JHb XXIII/31. 27].” Ugyane szócikkben szerepel *pirító kemence*, *pirító rostély*, *kenyér pirító drót*, ezek mutatják a másféle pirító alkalmatosságokat, amelyek nyilván más és más élelmiszer-készítéshez voltak használatosak. Így a *pirít* szócikkében tehénnyelv, a *pirítóéban* kenyér, *pástétom*, a *pirítottéban* kenyér és ürühús szerepel; a *tehénnyelv* szócikkének adata is ide sorolható: „Egi Tehen njeluet *pyretua*”.

2. A *vas lapátotska* után följegyzett *gomba forma réz* mibenlétére szintén a szakácskodás adhat magyarázatot. A *pástétom* szócikkében van egy szókapcsolat – „~ *csináló rézforma* 1768: Pástétom tsinaló rézforma 1 [Mezőstgyörgy K; Ks 23. XXIIb]” –, amely mutaja a kifejezés-használat szokását, vagyis a *gomba forma réz* megnevezést. Ugyanígy a „~ *pirító vastábla* 1761: Pástétom piritto vas tábla Nro 2 [Vessződ NK; JHb XIII/31. 27]” mint megnevezés a *téj pírito vas lapátotskával* hasonlítható szerkezet.

Bizonyval konyhaeszköz az a tárgy is, amelyet a *gomba forma réz* megnevezés takar. A SzT.-ban a *réz* szócikke a 8. jelentéscsoportban (egyebek között) a következő eszközöket adatalja: „~ *fánkforma* 1681: Konyhabeli eszközök ... Réz Fánk formak négj [Utl]” – „~ *fánk-sütő-forma* 1683: Két rez fánk sütő forma [Utl]” – „~ *fánk-sütő* 1735: Egy Rez Fánk sütő [Kv; RLt Somai Sándor és Sára oszt. lev.]”. Ezek a konyhai tárgyak gombafánk sütésére lehettek alkalmasak. A *gombafánk* több szócikkben megtalálható, önálló szócikke: „fánk-fajta; un fel de gogoasă; Krapfenart. 1849: Egy Gomba fán-

kot készítő pléh kalán [Somkerék SzD; Ks 73/55].” Emellett van *gombafánk-forma*, *gombafánk-sütő* és *gombafánksütő-forma* szócikk. Az ezekkel készített étek – „Kelt tésztából készített, zsemle alakúra formált és zsírban kisütött tészta, amelyet rendsz. lekvárral fogyasztanak” (ÉrtSz.). Ismeretes ma is gombafánk, számos készítési módja van, így például palacsintatészta alapba valamilyen gombát sütnék vagy másféleképp; egy erdélyi, sepsiszentgyörgyi példa: „Sűrű palacsintatészta a forró zsíros *gombafánk-formát* bemártjuk, és ami rajta marad, bő forró zsírban szép pirosra sütjük. (Amíg rá nem sül szépen le kell a tésztát a formáról választani.) Ha kisültek hús- vagy velővagdalékkal megtöltjük [...]” (Ugronné Borbély Janka 1999: 5).

Somogy megyei gombafánksütőt mutat be Simon József: „Néhány háznál sütöttek *gombafánkot*. *Gombafánk sütővel* találkoztam. Ez kb. 30-40 cm hosszú drótnyélen, csöves, alulról felfelé visszahajtott és csipkézten szélesedő, tésztába bemártva használatos, vaslemezből készült kis



Gombafánksütő. Az 1930-as évekig használták.

– pogácsaszaggató nagyságú – sütő (II.–15. ábra)” (Simon József 1976: 79, 81). Mindezek alapján tehát van gombával (is) ízesített fánk, továbbá többé-kevésbé gomba alakú fánk, és mindegyiket *gombafánknak* nevezik.

A SzT. *sütő* szócikkében lévő adatok között *pléh* ’bádoglemez’ sütőeszközök vannak: „*fánksütő* ~ 1788: Egy vas nyeles görbe fánk sütő pléh Három töltésű”; „*piskótum* ~ *pléh* 1768: Piskotum sütő pléh 14”; „*tésztamű* ~ *vaspléh* 1681: Konyhabeli eszközök ... Teszta mű sütő vas pleh nyolc”.

Az idézett szövegmetszetek igazolni látszanak, hogy a *gombaforma réz* valamilyen fánksütő alkalmazhatóság. A vaslapátocska használata mutatja, hogy az szakács kezébe való, föltételezhető, hogy a „téj pírító vas lapátotska” szintén sütő-főző személy eszköze. Azonban a tej pírítása mint olyan, nem érthető, nem is adatolható. A *téj* helyett más szó és dolog tehetné elfogadhatóvá a tárgy mibenlétét, használatát.

3. A CzF. *almahéj* szócikke példamondata: „Hántolt *almahéjat* pírítani.” Az *almahéj* (egyik) fölhasználása: „Ha az almát akár étkezéshez, akár ételek készítéséhez meghámozzuk, ne hagyjuk elveszni az értékes héját, magházát, hanem gyűjtsük össze. A szárított *almahéjból* kitűnő, ízletes és egészséges tea készíthető. Ma, amikor orosz teát nem lehet vásárolni, egyike a legjobb teapótló anyagoknak. A lehámozott, romlott részeitől kiválogatott, megtisztított, megmosott alma héját és magházát deszkán vagy tiszta papíron sütő-

ben, kályhához, tűzhelyhez közel, akinek van aszalója, abban, megszáritja” (Kapitán Mária 1942). Az almahéj hajdan légtisztítóként szolgált: „ő neki egy szép kék kezkenője égett-el, még is azt mondá „Oh semmi!” Kifüstölték ez alatt almahéjjal a’ szobát [...]” (Kovács Pál 1831: 11). Nyilván az almahéj kellemes illatára vonatkozik 1918-ból a szépirodalomból ez a példa: „[...] farsangosok mentek az utcán, amire felnyitották az ablakot – *almahéj* sült a kályha vállán, a horgolt székek és asztaltakarók felett élénken folyt a diskurzus öregemberekről és öregasszonyokról [...]” (Krúdy Gyula 1990: 349).

A *téj pírító* szerkezetben nem írashibát kell látni, inkább az vezethetett az érthetetlen jelentésű szókapcsolathoz, hogy a scriptor, akinek tollba mondták a feljegyzendő tárgyakat, félreértett valamilyen *\*héj pírító* kifejezést. Ezt az is megengedi, ezért a *téj* jelentése (illetőleg olvasata sem) föltétlenül ’tej’, hogy azonban miféle ’héj’ (cortex) a SzT. hatalmas anyagából és talán máshonnan sem állapítható meg.

### Szakirodalom

- CzF. = Czuczor Gergely – Fogarasi János: *A magyar nyelv szótára* I–VI. Emich Gusztáv – Athenaeum. Pest–Budapest. 1862–1874.
- Kapitán Mária 1942. Almahéj tea. *Magyar Gyümölcs* IX. 1: 10.
- Kovács Pál 1831. Vízkereszt. Történet levelekben. *Aurora – Hazai almanach* X. 1–56.
- Krúdy Gyula 1900. Pesti nőrabló. In: Szabó Gyula (szerk.): *Krúdy Gyula válogatott novellái*. Szépirodalmi Könyvkiadó. Budapest. 346–400.
- Simon József 1976. Balatonszentgyörgy. II. közlemény. *Néprajzi Múzeum – Néprajzi Közlemények* XX. Népművelési Propaganda Iroda. Budapest. [é. n.] 59–94.
- SzT. = *Erdélyi magyar szótörténeti tár / Dicționar istoric al lexicului maghiar din Transilvania / Historisches Wörterbuch des siebenbürgisch-ungarischen Wortschatzes* I–XIV. Főszerk. Szabó T. Attila et al. Kriterion Könyvkiadó. Bukarest – Akadémiai Kiadó. Budapest – Erdélyi Múzeum-Egyesület. Kolozsvár. 1975–2014.
- Ugronné Borbély Janka 1999. Gombafánk. *Európai Idő* X: 7. [Sfântu Gheorghe/ Sepsiszentgyörgy] (1999. április 10.)

Büky László

ny. egyetemi tanár

Szegedi Tudományegyetem

Magyar Nyelvészeti Tanszék

E-mail: [buky@hung.u-szeged.hu](mailto:buky@hung.u-szeged.hu)

<https://orcid.org/0000-0002-4960-9445>