

Adalékok régi *bospor(os)* ételnevünk történetéhez

1. Régibb nyelvünkben a 16. század óta adatható ételnevként a *bospor*, illetve ennek képzős változataként a *bosporos* szóalak. A NySz. nem tárgyalja őket, ugyanígy nem találjuk meg a TESz.-ben, az EWUng.-ban és az ÚESz.-ben sem, de több munka foglalkozik a kifejezések értelmezésével és eredetmagyarázatával is. Mivel azonban sem a jelentés, sem az etimológia vonatkozásában nincs egység az irodalomban, hasznosnak látom összefoglalni a szóra vonatkozó eddigi véleményeket, és állást foglalni a helyes értelmezés kérdésében.

Érdekes módon – noha mai nyelvünkben kétségkívül igen ritka szóval van dolgunk – a Google keresőjébe beírva a kifejezést, több internetes szótárban is megtaláljuk a vizsgált lexémá(ka)t. Ezek a szó eredetével nem foglalkoznak, ugyanakkor meglehetősen nagy szórást mutatnak a jelentés tekintetében. Egy Idegen szavak szótára nevű oldalon ugyanis a *bospor* szó jelentése 'darált hús, fasírt'¹, míg a Wikiszótár 'régii fűszer'-ként tünteti fel a szó értelmét, hozzátéve, hogy a *bosporos lé* kifejezés viszont 'hosszú lére eresztett tokány'-t jelent.² Egy harmadik oldal pedig, amely címében azt jelzi, hogy elfelejtett, népies, régies szavakat szótároz, a *bosporos* szóalakat adathatja,³ de utal rá, hogy forrása KÁLNÁSI ÁRPÁD Debreceni cívis szótára (DCSz.). Ebben a *bosporos* címszó a *borsporos* szócikkre irányítja át a szótár használóját (ezzel egyúttal közvetve a vélt etimológiára is utal), ám a szó jelentéseként egy harmadik értelmezést kínál: 'savanyútojás leves'. Az alábbiakban láthatjuk majd, hogy a többféle értelmezés egyáltalán nem új keletű jelenség, a régebbi szakirodalmi munkák sem egységesek a kérdésben, sőt az etimológia vonatkozásában sem. Próbáljuk hát áttekinteni a szóra vonatkozó adatokat és véleményeket!

2. GOMBOCZ ZOLTÁNNak A régi magyar ételnevek eredetéről szóló tanulmánya szerint (1905: 167) a *bospor* szót először egy 17. századi szakácskönyvből, a Szakács Tudományból adathatjuk.⁴ Többször is előfordul a szövegben, s az adatok érdekesek, mert – akárcsak KÁLNÁSI fent idézett szótára – nemcsak a *bospor* jelentését, hanem vélhető eredetét is jelzik, például:

Juhus borsporral

Ennek is szép tisztán az husát vond fel egy nyársra, süsöd meg, az *borsporát* pedig így csináljad: fokhagymát fokonyként meghámozz, *borsocskát* vess reá, inkább megtörheted, azt tiszta edényecskében csináljad, eczetet öss reá, ha igen erős az eczet, tehénhús lével egyeléd, avagy egyebet, hogy felett erős ne legyen [...] hogy megsüt az húsa, tálban metéljed, az *borsporát* pedig

¹ <https://idegen-szavak-szotara.hu/bospor-jelentese> (2023. 01. 20.)

² <https://wikiszotar.hu/ertelmezo-szotar/Bospor> (2023. 01. 20.)

³ <https://elfelejtettiszavak.blogspot.com/2013/05/bosporos.html> (2023. 01. 20.)

⁴ GOMBOCZ kicsit pontatlan: RADVÁNSZKY BÉLA szövegkiadása szerint a Szakács Tudomány egy erdélyi fejedelem főszakácsmesterének a 16. század vége felé készült szakácskönyve. Később látni fogjuk azonban, hogy már 1550-ből is sikerült kimutatni ételnevként ezt a szóalakat.

ne főzzed, hanem csak felpezsdüljön, vele ez tálban úgy összed nyakon' [ti. a juh-
húst] (RADVÁNSZKY 1893: 51; a kiemelés tőlem: F. T.)⁵

GOMBOCZ szerint (uo.) „a SzakácsTud.-ban a *borsporra* még négy adat van: a 90. lapon, az idézett leírásnak majdnem szószerinti ismétlése; a 194. 1. „meg kell önteni *borsporral*”; a 119. 1. „fokhagymás *borsport* csinálj néki” s a 61. lapon 17. századból: „kappant *borsporral*” (TörtTár 1881: 574), „harmadik *bosporba* fokhagymát aprított” (Szirm. 58.)”.

GOMBOCZ itt megint kissé pontatlan, mert noha az utolsó két adat pusztán *s* kötőszóval kapcsolódik az előzményhez, azok már nem a SzakácsTud.-ból valók, amint az utánuk közölt bibliográfiai adatok is mutatják. Amit a „61. lapon” megjelöléssel adatok, az már a Történelmi Tár 1881-ben megjelent kötetéből való, de nem a 61., hanem – ahogy utóbb GOMBOCZ is írja – az 574. oldalon szerepel ez az adat egy 17. századi szakácskönyvből, s ha a kiadványt megvizsgáljuk, abból sem látható olyan információ, hogy az adat a kéziratnak a 61. oldalán szerepelne. Teljesebb formában egyébként ezt találjuk itt:

Kappant *borsporral*. Eczetet, borsot, melegen reá önteni, vagy más levet alája.

Egyébként ugyanezen az oldalon szerepel a *borspor* elnevezés még kétszer, a következőképpen:

Tehen hus pecsenyét *borsporral*, forraszd meg az eczetet, borsot bele, öntsd agyon vele.

Kappant Deszpot lével. Minekutánna a kappan megsült, szakgasd fel, törj fokhagymát, borsot, tehen hus lébe töltsd a kappanra, fedd be más tállal, és add fel *borsporral*, eczettel, fokhagymával, borssal.

Látható tehát, hogy ezek a korai adatok egy 16. és egy 17. századi szakácskönyvből valók, s ezekben *borspor* alakban szerepel a vizsgált lexéma, amely valamiféle 'borssal, fokhagymával és ecettel ízesített mártásféle' lehetett.

3. GOMBOCZ utolsó példája azonban már *bospor* formában mutatja szavunkat, s SZIRMAY Hungaria in parabolisából való. Az idézett szövegrész négy szakácsnő sürgés-forgását írja le, kicsivel tágabb szöveggörnyezetet idézve ezt olvashatjuk a kötetben (1804: 58):

Egyik a' kappanhoz metélt tészta laskát,
Más is azt sikárlott, hogy majd tsinál táskát.
Harmadik *bosporba* foghagymát aprított.
Negyedik espéknek szalonnát hasított

SZIRMAYnál a *bospor* mellett *bosporos* formában is megtaláljuk ennek az ételnek a nevét. A Hungaria in parabolis 97. §.-ában ugyanis Az ősi, nemzeti magyar ételekről ír

⁵Noha ezt a receptet rövidítve GOMBOCZ is közli, de inkább RADVÁNSZKY nyomán idézem, mert GOMBOCZ néhol pontatlanul citálja.

(Cibi Hungarorum aviti et nationales), s ezek között elsőként említi a *káposztá-t*,⁶ de második helyen a *bosporos-t*, amelyről egy kis verset is közöl (1804: 53):

Másodika ételünknek ama jó *Bosporos*,
 Ha szalonna nintsen benne, tsak légyen jó borsos.
 Mert bors nélkül méreg, egye meg a' féreg,
 Annyit használ mint ebnek a' kéreg.

Ezt a kis verset egyébként GOMBOCZ is idézi fenti tanulmányában, de nem tesz említést arról, hogy SZIRMAY egy „tudós” etimológiával is előáll (uo.):

Caulium cibum immediate sequitur *Bospor*; quia hunc tanquam orientem *Phosphorum* suspexerunt Hungari, nec aliud est: quam caro suilla prius assata, dein cum aceto, allio, pipere, et micis panis frixa.

[A káposztaétel után mindjárt a *bospor* következik, mert a magyarok azt gyanították, hogy mintegy a *Phosphorus*-ból (Hajnalcsillag) származik, s nem egyéb, mint ecettel, fokhagymával fűszerezett sertéssült pírított kenyérral.]⁷

Látható tehát, hogy SZIRMAY mind *bospor*, mind – képzővel ellátva – *bosporos* néven ismeri ezt az ételt, de – mivel vélhetően nem ismerte a korábbi szakácskönyvek *bospor* szóalakjait, nem a *bors* és a *por* szavak összetételét látja az elnevezésben, hanem a *Phosphorus* csillagnévből származtatja, ami nyilvánvalóan tévedés. Ebben az is közrejátszhatott, hogy az etimologizáló részben az étel összetevői között nem említi a *bors*-ot, igaz, a versikében szerepel, hogy *bors* nélkül nem ér ez az étel semmit, azaz „annyit használ mint ebnek a' kéreg”. Mivel tehát SZIRMAY csak a feltehetően hasonulással és rövidüléssel létrejött *bospor(os)* alakot ismeri (*bors por* > *bosspor* > *bospor*),⁸ nem tűnik fel neki a lehetséges összefüggés a *bospor* és a *bosporos* szavak között.

Ezt a *bospor* változatot megtaláljuk másutt is. KRESZNERICS FERENC kéziratos frazeológiai gyűjteményében (1: 109) *bospor* címszó alatt szerepel ez a közmondásszerű forma: „Maradék pecsenye *bospor* lében más étek”. Ez nyilván arra utal, hogy a maradék húsokat ez a mártásféle nagyon feljavítja, ízletesebbé teszi. Az adat egyben arra is jó példa, hogy a *bospor* szó nem csupán főnévi értékben állhat, hanem melléknévi szerepben is (hasonló pl. *pecsenye lé*, *kocsonya lé*, *pác lé* stb.).

4. A *bosporos* és *bospor* változatok mellett előfordul még ennek az ételnek a neve *bocspor* alakban is. FÜREDER BALÁZS Csinálóssi Ravaszdj András néhány receptjét közli 1788-ból, s ezek között az egyik recept címe a következő: *Bosporral* sültet becsinálni. Sajnos maga a recept hiányzik, de nyilvánvalóan erről a mártásféléről van itt is szó. FÜREDER

⁶ Itt szerepel az a közismert népetimológiás értelmezés is, miszerint a *káposztá*-nak azért ez a neve, mert a *Káp hozta*: ...derivatione a Caputio eorum ducta caulem *Káp-hozta* (1804: 53).

⁷ A latin szöveg fordítását SZIRMAY 2008: 136. alapján közlöm.

⁸ Amint GOMBOCZ is rámutat (1905: 167), a „*bospor* > *bospor* olyan változás, mint *borsfenyő* > *bossfenyő*; *bors-törő* > *bosstörő* MTSz.”. (A *borsfenyő* Székelyföldön a *borókafenyő* neve, ezt Háromszék megyében *bossfenyőnek* mondták; vö. BEKE 1935: 264.)

hozzá is teszi a *botsporral* alakhoz lábjegyzetben, hogy „valószínű, hogy *bosporral*, tehát a sült disznóhús ecettel, fokhagymával és borssal elkészítve” (2009: 304). Tartalmilag igaza is van, de a *botspor* alak feltehetően nem elírás, hanem inkább a *bocspor* változat korabeli írásmódja. A *bospor* alakból affrikálódás útján jöhetett létre a *bocspor* (vö. még pl. ném. *schür(e)* > m. *csúr*; *hágso* > *hágcsó*, *Lukas* > *Lukács* stb.).

Megtaláljuk ezt a változatot CzF.-nál is (1: 687): BOCSPOR, BOSPOR, népies BORSPOR helyett (1: 687), de alakváltozatként feltünteti a SZINNYEI-féle MTsz. is (1: 170): BOSPOR (*bocspor* Szombathely vid. Erdélyi J. Népd. és mond. I.122). De szerepel egy a Kis Vasárnapi Újság 1874. évi számában (2. évfolyam, 3. szám) közzétett A boróka-fa című mesében is. Ebben egy meglehetősen horrorisztikus történetet olvashatunk egy gonosz mostoháról, aki gazdag férje első, másik anyától származó gyermekét megöli, s hogy eltussolja a gyilkosságát, megfőzve ételként szolgálja fel a fiúgyermek testét a férjének:

„És a mostoha szépen földarabolta a fiút, megtisztította, és savanyu becsináltat főzött belőle, a mit *bocspornak* neveznek. Marlinka [ő a nőnek a gazdag embertől született leánya – F. T.] mellette állt és sirt, sirt, s könyei mind a bográcsba hullottak, úgy hogy meg se kellett sózni, a mi benne főtt.

Délben hazajött az apa, s midőn az asztalhoz ültek, kérdé:

– Hol van az én fiam? Az asszony éppen akkor jött s nagy tállal hozott *bocsport*, mit az asztalra tett, és Marlinka még mindig sirt s nem tudta könyeit visszatartani.” (37. oldal.)

Látható tehát, hogy az itt *bocspor*-ként említett étel is húsetel, amely savanyú ízét nyilván a fenti *bospor*; *borspor* receptekben olvasható ecettől nyerte el.

Ugyancsak szerepel a *bocspor* alak alak – az MTsz. nyomán – az EtSz. *bospor* szócikkében is (1: 499), amely a *bocspor*; valamint a *bospor* és *borsporos* változatokat mind a *bospor* szó alakváltozataiként kezeli, s – egyetlen etimológiai szótárunkként – foglalkozik a szó eredetmagyarázatával is. PONORI THEWRWEK 1873. és GOMBOCZ 1905. írásaira hivatkozva a szót a *bors* és a *por* szavak összetételének tartja (1: 499), erre véleményem szerint a fentebb idézett korai szakácskönyvekből származó adatok fel is jogosítják a szócikk szerzőjét.

5. Nem mindenki ért azonban egyet ezzel az etimológiai magyarázattal. Igaz, az ellenvéleményeket megfogalmazók többsége inkább csak a tagadásig jut el, de nem fogalmaz meg jobban hihető, új magyarázatot.

Az egyik „tamáskodó” HADROVICS LÁSZLÓ. Magyar történeti jelentésében (1992: 81) a következőt írja: „A régi magyar konyha jól ismert egy *bospor* nevű ételt, amelyet a népnyelv is megőrzött. Mivel ennek *borspor* mellékalakja is van, a népi nyelvérzék a *bors*-sal hozta kapcsolatba. Ezt az összecsengésen alapuló etimológiát az EtSz. is elfogadta, és a szót a *bors* és *por* összetételének tartja. Ezt az etimológiát tulajdonképpen K. Štrekelj állította fel 1904-ben (SILw 7). Az egyeztetésnek több hibája van, amiért csak népetimológiának tekinthető. Magának az ételnek nem a *bors* a lényege, hanem a *hagymás lé*. A *bors* aprózott formája sehol sem szerepel, mint **bors-por*; hanem mindig vagy

mint *törött* vagy mint *örölt bors*. Tehát annak ellenére, hogy a szót az ÚMTSz is *borspor* alakban vette fel címszónak, ezt az etimológiát törölnünk kell.⁹

Nem ért egyet az EtSz. véleményével GREGOR FERENC sem, aki az EWUng.-ról írt recenziójában kifogásolja, hogy sajnálatos módon ez a szótár sem tárgyalja *bospor* szavunkat (1993: 486): „A magam részéről azt is sajnálom, hogy az 1550 óta adatolható *bocspor*, *bospor*, *borspor* ’húshoz való mártás’ sem került be a szótár anyagába (a TESz. sem tárgyalja). E szavunknak az EtSz.-ben való származtatása legalábbis vitatható. A *bospor* a régi magyar konyhaművészet jellegzetes étele volt, amely nevével együtt átkerült a szomszédos szláv népekhez is, vö. szerbhorvát *bošpor*; szlovén *bospor*; szlovák *bočpor*; *bošpor* stb. (bővebben I. GREGOR: ABpL. 14: 113–4; HADROVICS: UEISk. 154–5)”.

GREGOR tehát „legalábbis vitathatónak” tartja az EtSz. megoldását, miszerint *bospor* szavunk a *bors* és *por* összetétele lenne, de kijelentését nem támogatja meg érvekkel, s nem teszi ezt szlovák nyelvű cikkében sem (1984: 113–114). Ebben szintén jelzi az etimológiával kapcsolatos kételyét, azt viszont egészen biztosra veszi, hogy a szlovákba a fent említett alakok a magyarból kerültek. Ebből a tanulmányából az is kiderül, hogy a szó korábról is adatolható a 16. század végére datált Szakács Tudománynál. GREGOR már a Nádasdyak 1540–1550-es számadásaiban is megtalálja, kétszer is: 1550: *Reczet Boczporal*, ill. *Reczet borzporral* alakban (1984: 113). De megvan Bornemisza Péter 1578-ból származó Ördögi kisirtetekről című munkájában is. Ebben egyszer egy Szilva Albert nevű mulattató az asztalnál „spetalét” kér, és mikor megkérdezik tőle, mi volna az, ő „sibsa-gaba”, azaz komédiázásból ezt feleli: „Loszar foghagyma *bors porral*” (1955: 177).

HADROVICS legalább érvel is amellett, hogy miért tartja népetimológiának a *borspor* összetételből való eredeztetést. Ungarische Elemente im Serbokroatischen című könyvében még a fenténél is határozottabban fogalmaz: „Die in EtSz gebotene Bedeutung ’eine gepfefferte Sauce’ ist durch nichts begründet, sondern nur wegen der Erklärung konstruiert (1985: 155), azaz a *borspor* formát csak a magyarázat érdekében konstruálnak tartja. Ez azonban – mint láthattuk – egyáltalán nem így van, hiszen a szó korai, szakácskönyvi előfordulásaiban nem a *bospor*-t találjuk, hanem a *borspor*, *bors por* alakokat, márpedig nem valószínű, hogy a szakácskönyvek szerzőit az etimologizáló szándék vezette.

De nem állja meg a helyét az sem, hogy az ételnek nem a *bors*, hanem a *hagymás lé* a lényege. Ez így pontatlan is, hiszen nem hagymával, hanem a fokhagymával készült a *bospor*. De az imént említett német nyelvű munkájában HADROVICS pontosabban

⁹ HADROVICS (1985: 155) kitér a *bospor* és *bosporos* alakváltozat kérdésre is, s a képzős változatot funkció nélküli képzésnek tartja: „die Form *bosporos* ist kein Adjektiv, sondern eine funktionslose ung. Weiterbildung, wie etwa *szalados* neben *szalad* (< slaw. *sladъ*)”. Ezzel sem tudok igazán egyetérteni. Már a *szalados* példa sem funkciótlán képzés szerintem, hanem az -s melléknév-képzőt kereshetjük benne. Arra helyesen mutat rá HADROVICS, hogy a *szalados* ételnév (’csíráztatott gabonából, ennek levéből és lisztből készített lepényféle’) szláv eredetű *szalad* ’maláta’ szavunkra megy vissza (vö. TESz. 3: 657. is). De mint DÖMÖTÖR SÁNDOR édes lepényekről írott tanulmányából kiderül, a *szalados* szó a dunántúli tájnyelvben [...] a *málé* szó jelzője volt, mely idővel önállósult, s egy bizonyos módon, *szalad* hozzáadásával készült *málé*, édes lepény neve lett” (1960: 50). Ennek fényében azonban ez nem funkciótlán képzés, s a *szalados* főnévi jelentése jelentéstapadás eredménye, hasonlóan például a *rácsos tészta* → *rácsos*, *hatlapos sütemény* → *hatlapos* ételnevekhez. Mindezek fényében úgy látom, hogy a *bosporos* ételnév is alakulhatott egy *bosporos lé* szerkezetből való tapadás révén (lásd ÚMTsz. 1: 564. is).

fogalmaz, s nem a *hagymát*, hanem a *fokhagymát* említi fő összetevőként: „Sachlich ist vor allem einzuwenden, daß die Erwähnungen dieser Speise nie den Pfeffer, sondern den Knoblauch hervorheben” (1985: 155). De ez sem állja meg a helyét, hiszen ha megnézzük a szakácskönyvek korábban bemutatott adatait, látható, hogy a *bors* is meg van említve, sőt nem egyszer épp a *fokhagyma* hiányzik a receptből, pl. „Kappant *borsporral*. Eczetet, borsot, melegen reá önteni, vagy más levet alája” (TOLDY LÁSZLÓ 1881: 574). De fentebb láthattuk, hogy a *bors* szükségességét hangsúlyozza SZIRMAY (1804: 53) is az étellel kapcsolatban: „Másodika ételünknek ama jó *Bosporos*, / Ha szalonna nintsen benne, *tsak légyen jó borsos* (kiem. tőlem – F. T.). / Mert bors nélkül méreg, egye meg a’ fereg / Annyit használ mint ebnek a’ kéreg”. Ebből tehát éppen az derül ki, hogy a *bors* a talán legfontosabb összetevő, hiszen enélkül nem ér az étel semmit.

HADROVICS harmadik érve az, hogy a *bors* aprított formáját sehol sem említik *borspor* formában, hanem *őrölt* vagy *törött bors*-ként. Még ez az érv tűnik a legerősebbnek, de ha megnézzük a Szakács Tudományban található első adatot, akkor ez is gyengül: „az *bors porát* pedig így csináljad: fokhagymát fokonként meghámozz, *borsocskát* vess reá, inkább *megettörheted*, azt tiszta edényecskében csináljad” (RADVÁNSZKY 1893: 51; kiem. tőlem – F. T.). Ebben a példában láthatóan a *bors porát* annak *megettörésével* készítik, vagyis a *por* és a *törés* egyazon mondatban szerepelnek.

Mindezek alapján azt kell mondanunk, hogy noha nem zárható ki, hogy esetleg a *bospor* alak mégsem a *bors|por* összetételből jött létre, de a korai szakácskönyvek adatai mégis erősen emellett szólnak, HADROVICS kifogásai pedig nem túl erős cáfolatok ebben a kérdésben.

A harmadik ellenvéleményt az etimológiával szemben MOKÁNY SÁNDOR fogalmazza meg (1995: 27-28). Ő igazat ad HADROVICSnak, s elfogadja az érveit,¹⁰ ám fentebb láthattuk, hogy ezek igen gyenge lábakon állnak. MOKÁNY azonban tovább megy: próbál új magyarázatot találni a szó eredetét illetően. Érvelését arra alapozza, hogy a *bospor(os)* szónak „ismert egy másik – az EtSz. szerint népetimológiás – változata, a **bocskorostojás** (**bospor** a.). Erről HADROVICS LÁSZLÓ nem tesz említést, pedig megéri, hogy alaposabban szemügyre vegyük” (i. m. 27). A következőkben a MTsz. és az ÚMTsz. alapján több példát is bemutat a főleg a Dunántúlon használt *bocskoros tojás* és az ebből jelentéstapadással létrejött *bocskoros*, illetve alakváltozatként *bosporos* ételnevekre, melyeknek a lényege a ’forró savanyú lébe beleütött tojás’. Ez tehát egy savanyú tojásleves, amely MOKÁNY szerint a „**bocskoros** nevet azért kapta, mert az így megfőtt tojás – kis fantáziával, játékos humorral – ütött-kopott bocskorra emlékeztet” (uo.).¹¹

Ezután felsorol még egyéb ételneveket, amelyekben hasonló metaforákat vél felfedezni (pl. *pondrókása*, *csigarétes*, *csipásmálé* stb.), majd összegezve levonja a következtetést, miszerint „a ’savanyú lében főtt tojás’-ként ismert **bosporos**, **bosporus** ételnévnek nincs semmi köze a **bos** ’bors’ és **por** ’porított anyag finom apró részecskéi’ szavakhoz, hanem a **bocskoros** tojásleves ételnév **bocskoros** (esetleg, de nem föltétlenül ***boskoros**;

¹⁰Nemcsak elfogadja azokat, még rá is erősít. Azt állítja például, hogy „a felaprózott borsnak a neve mindenütt **törött bors** vagy **őrölt bors**, de ***bors-por**-t nem ismer sem a régi, sem a mai irodalom, a népnyelv sem”. A fentebb a szakácskönyvekből idézett adatok fényében ez az állítása egyértelműen téves.

¹¹Ma *buggyantott tojás(levés)*-ként is ismerjük ezt az ételt.

vö. **boskor** 'bocskor': Szilágy vm.: MTsz.; ÚMTsz.) előtagjának részleges összeesen-gésen alapuló népetimológiás változata. Tehát az EtSz. állításának éppen az ellenkezője látszik valószínűnek" (i. m. 28).

Míg tehát az EtSz. *bospor* szócikke éppen a MTsz. *bocskorostojás* adatában lát népetimológiás alakot, addig MOKÁNY épp fordítva: a *bosporos* alakot igyekszik a *bocskoros* (*tojásleves*) formából alakult népetimológiás változatként feltüntetni. Véleményem szerint azonban MOKÁNY, aki egyébként a népetimológia elsörendű szakértője,¹² ebben a kérdésben tévedett. A fentebb idézett adatok egyrészt igazolják, hogy többször is adathozható a *bospor(os)* szóalaknak *borspor(os)* alakváltozata, a *bosporos* mellett pedig – feltehetően affrikálódással – élt a *bocsporos* forma is. Ebből pedig már csak egy lépés a népetimológiás *bocskoros* szóalak. S ez valóban megfelel a népetimológia irányának, amelynek az a lényege, hogy motiválttá igyekszünk tenni egy motiválatlan – vagy korábban motivált, de az idők során motivációját elhomályosodással elvesztett – szóalakat (pl. *marcipán* → *Marci fánk*). MOKÁNY azonban épp fordítva jár el: a *bocskoros* ételnév népetimológiás változatként igyekszik magyarázni a *bosporos* lexémát, nem véve észre, hogy ez akkor nem népetimológia volna, hanem elhomályosodás (vö. KÁROLY 1980. is).

MOKÁNY szerint a *bocskoros tojásleves* nevében a *bocskoros* jelző hasonlósági névátvitellel alakult. Ez akár így is lehetne, még ha a *bocskoros* → *bosporos* változási irány nem is tekinthető népetimológiának. Mégsem tartom túl valószínűnek azt, amit MOKÁNY állít. Aki látott már savanyú tojásleveset, az tudja, hogy a beleütött tojás inkább amorfnak, mintsem bocskor formájúnak látszik, még akkor is, ha MOKÁNY ütött-kopott bocskorról beszél. Valószínűbbnek gondolom azt, hogy mivel itt egy *s a v a n y ú* tojáslevesről van szó, amely a savanyú ízét szintén az *ecet*től kapja, s elég sűrű, hiszen van benne burgonya is, kicsit emlékeztethette a készítőit a borssal, fokhagymával és ecettel készült mártásfélére, amit *borsporos*-nak, majd *bosporos*-nak, *bocsporos*-nak hívtak: a *bocsporos* névből pedig már csak egy apró lépés a népetimológiás *bocskoros*. Magam tehát el tudom fogadni az EtSz. álláspontját az etimológia (*borspor* > *bospor*) és a népetimológiás módosulás (*bocskorostojás*) ügyében is.

6. Érdekes egyébként, hogy a *bosporos* mint ételnév a magyarban ma már alig ismert. Az interneten azonban nem csupán a régi szavak értelmező szótáraiban fordul elő, hanem ételrecepteket közlő oldalakon is. A www.nosalty.hu oldalon például megtaláljuk a *bošpor* egy receptjét, sőt képet is hozzá.¹³ Az írásmód arra utal, hogy a recept mint valamelyik szomszédos szláv nép étele kerülhetett fel az oldalra. Másutt is megtaláljuk mint horvát ételt: „Bospor (somogyi horvátok, Tótszentpál, 22) Mártás vagy pépes ételeik közé tartozik a »*bocspora*«, a régi szentpáliak kedvelt vasárnapi eledele: a megfőtt és kanállal összetört krumplit ecet és habarással megsűrítették (22). Akinek zsírja volt azzal, akinek nem volt, az olajos rántással tette ízletessé. Akinek jutott hús, az ebbe a sűrű lébe mártogatva fogyasztotta el.”¹⁴

¹² A kérdéses etimológiát tárgyaló írás is egy nagyobb monográfia (MOKÁNY 1995) részeként jelent meg, melynek címe: Népetimológia mint szóalkotási/szóalakítási mód.

¹³ <https://www.nosalty.hu/recept/bospor> (2023. 01. 24.)

¹⁴ https://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszaginemzetisegek/altalanos/nepi_konyha/pages/004_magyarorsz_horvatok.htm (2023. 01. 24.)

Egy, a horvát határ melletti településen, Drávasztarán működtetett vendégház ajánlatában pedig ezt olvashatjuk: „Drávasztarán készítik egyedül még a hagyományos vasárnapi reggelit, a *bospor*-t, ami fűszeres paradicsomszószban főtt kolbászból, benne főtt tojásból készül, s a népi megfigyelések alapján igen jót tesz a fáradt (másnapos) gyomornak”¹⁵ (– 2023.01.24). Egy harmadik oldalon viszont „tót étel”-ként emlegetik a *bospor*-t.¹⁶

Mindez igazolja azt a korábban is említett tényt, hogy a régi magyar konyhának ez a kedvelt mártásfélje nevével együtt átkerült a környező szláv népek gasztronómiájába. Ez HADROVICS adatai szerint (1985: 154) csak a 18. században történhetett meg, a szó ugyanis ott jóval később adathozható, mint nálunk. Eleinte ott is fokhagymás étel volt, ám mára úgy tűnik, megváltozott a jellege, inkább a paradicsomszós és a krumpli dominál benne, sőt kerülhet bele főtt tojás is (esetleg ez is segítette a jelentés módosulását a ’savanyú tojásleves’ irányába). Nálunk húsfélékhez adott mártásként fokozatosan kiment a divatból, szláv ételként, kicsit módosult receptúrával viszont úgy tűnik, hogy „visz-szaszivárog”, akárcsak a neve is.

7. Ha etimológiai szótáraink – az EtSz. kivételével – nem is tárgyalják *bospor*(*os*) szavunkat, tájszótáraink viszont igen, fentebb is láthattunk ezekből adatokat. De azt kell mondanom, SZINNYEI szócikkei jobban megfelelnek a nyelvi tényeknek, mint az ÚMTsz. megoldása. Előbbi ugyanis csak *bospor* és *bosporos* szócikkeket vesz fel szótárába (1: 170–171), valamint egy *bosporos-lé* címszót. Az ÚMTsz. viszont a *bosporos*, *bosporus* címszónál csak utal a *borsporos* szócikkre, s ez utóbbinál tárgyalja a szó előfordulásait.¹⁷ Ezzel – kimondatlanul – az ÚMTsz. szerkesztői is állást foglalnak a szóeredet kérdésében, ami akár helyesnek is tekinthető. Ugyanakkor lexikográfiai szempontból nem tartom túl szerencsésnek azt a megoldást, hogy a *borsporos* szócikkben mindössze egyetlen alakváltozat szerepel ebben a formában, míg az összes többi adat *bosporos* formájú. A korábban bemutatott számos történeti példa is azt mutatja, hogy ennek az ételfélének a neve nyelvünkben eleinte ugyan *bospor*(*os*) volt, de a későbbi hangváltozások nyomán hosszú időn át igenis *bosporos*.

Az ÚMTsz. *borsporos* szócikke ugyanakkor jól tükrözi, hogy az étel karaktere a 20. századra átalakult. Az elsőnek feltüntetett jelentés (’sült szárnyas maradékából v. nem fiatal állat húsból, kenyérbélből készített sötétpiros rántással, vízzel v. húslével, fokhagymával főzött, borssal meghintett, savanyított becsináltféle étel’) a régibb adatokból kirajzolódó ételt takarhat még. A Gacsályról adatolt második értelem azonban (’füstölt sonkából készült, hagymával, borssal, paprikával fűszerezett, zsíros tejszínes rántással berántott ételfajta’) érzésem szerint már a ma az interneten fellelhető, talán a környező szláv népek konyháiban módosult receptekhez áll közelebb.

Bospor, illetve *bosporos* szavunkat felvette címszavai közé A magyar nyelv nagy-szótára is, de meg kell mondanom, az általuk alkalmazott lemmatizálás sem túl ügyes.

¹⁵ <http://egykevendeghaz.hu/gasztronomia/> (2023. 01. 24.)

¹⁶ https://www.gyakorikerdesek.hu/etelek-italok_sutes-fozes_3655545-mond-barkinek-valamitez-bospor (2023. 01. 24.)

¹⁷ Van még egy utalás a *bocskoros* szó (1: 503) negyedik jelentésénél (’savanyú lében főtt tojás’) is a *borsporos* szócikkre, ezt a fentiek fényében helyeselni lehet, noha összességében talán jobb lett volna egy *bosporos* szócikkbe foglalni a magyarázatot.

Hasonló megoldást választottak, mint az ÚMTsz. szerkesztői, ugyanis a **bospor** és **bosporos** címszónál (4: 646) csak utalnak a **bospor** és **bosporos** szócikkekre (4: 623). A **bospor** címszóban azonban 1. jelentésként nem az eddig tárgyalt ételnevet találjuk, hanem az összetétel szó szerinti 'örölt fekete bors' értelmét, pl. „(ächter Pfefferstaub) valószínű *Bospor*” (uo.). Második jelentésként viszont ez áll: „**bospor** kül. sült húsok mellé fagyasztott, borssal bőségesen fűszerezett mártás, ill. borsos (, savanykás) lével készített húsétel” (uo.). Ez tehát az általunk ismert fogás, de nem tartom szerencsésnek ezt az értelmet egyszerűen a *bospor* lexéma 2. jelentéseként feltüntetni, hiszen bár kelléke volt ennek a mártásnak a bors, de láthattuk, hogy korántsem csak ez kellett hozzá, hanem ecet, fokhagyma is.

Talán még ennél is rosszabb megoldás, hogy a **bosporos** lemmánál pusztán utalnak a *bosporos* címszóra, az alá viszont rögtön a *bosporos* alakváltozat kerül, s ehhez tartoznak a példamondatok is, feltüntetve, hogy van melléknévi és főnévi értelme is a szónak. Ugyanakkor a melléknévi értelemezéshez ['örölt (fekete) borssal fűszerezett'] kapcsolódó példamondatok esetében egyáltalán nem vagyok biztos abban, hogy mind a három esetben ez a jelentés található az idézett mondatokban. Az 1803-ból származó első példában feltehetően igen: „*Bosporos* éték. Piperatum” (4: 623), de a Jókaitól 1877-ből idézett példában már valószínűbbnek tartom, hogy inkább a tárgyalt mártásféle szerepel, különösen, hogy itt nem *bosporos*, hanem *bosporos* alakú a jelző, utána pedig jelzett szóként a *lé* szerepel: „Mindjárt megyek magam a konyhára. Megtetszik engedni? Csinálhatok-e egy kis fain *bosporos* levecskét is?” (uo.).

A második, főnévi jelentéshez – helyesen – szó szerint ugyanaz az értelmezés tartozik, mint a *bospor* címszó alatt feltüntetett *bospor* alakhoz, ám épp ezért nem túl szerencsés ezeket két külön címszóba utalni. Talán jobb lett volna őket mint változatokat (*bospor* és *bosporos*) kezelni, s inkább valamilyen megjegyzéssel utalni arra, hogy forrásuk, illetve régebbi alakjuk a *bospor(os)* alak lehet, mintsem a konkrét 'porított bors', ill. 'porított borssal fűszerezett' értelemezés mellett második jelentésként tárgyalni a *bospor(os)*-t mint ételnevet.

A NSzt. szerkesztői úgy tűnik, mintha kissé CzF. megoldását másolták volna: a *bospor*, *bospor* címszónál ott is csak utalnak a *bospor*-ra (1: 687), majd ugyanúgy felveszik egymás alatt a *bospor* és a *bosporos* címszót (1: 757), ám ott csak a két kifejezés szó szerinti értelmét találjuk ('apróra zúzott, örlött [!] fekete bors', ill. 'amiben borsport főztek, borsporral készített, fűszerezett'). CzF. azonban csupán azt jelzi, hogy a két szónak egyes vidékeken van *bospor* vagy *bospor*, illetve *bosporos* alakváltozata, de nem tér ki arra, hogy ezek egy régi magyar ételfajta megnevezései, talán mert a szerkesztők a szó 'savanyú) mártás, illetve becsinált' jelentését nem ismerték.

8. Összegezve elmondhatjuk, hogy a magyar konyha *bospor(os)* nevű, régen kedvelt ételének a neve már a 16. század óta felbukkan különböző forrásokban. Mivel a korai adatokban inkább *bospor(os)* alakokat találunk, amelyekből különféle hangváltozásokkal magyarázhatók a *bosporos* és *bosporos* változatok, egyes szerzők ellenvetései ellenére valószínűnek tartom a már az EtSz.-ban olvasható etimológiát. GREGOR és HADROVICS ellenvetései ugyanis nem eléggé meggyőzőek, új etimológiát sem kínálnak, MOKÁNY SÁNDOR magyarázata pedig, amely népetimológias megoldást lát a *bosporos* alakban, tévesnek minősíthető. Így – amíg nem bukkan fel igazán fajsúlyos cáfolat – fogadjuk el az EtSz. eredetmagyarázatát. Érdekes még, hogy *bosporos* szavunk a környező szláv népek nyelvébe is bekerült, de úgy tűnik, hogy az ő konyhájukban mintha továbbfejlesztették

volna az étel készítésének módját. Ezek a megváltozott receptúra alapján készült ételek pedig mintha reneszánszukat kezdenék élni egyes internetes receptoldalakon.

Kulcsszók: régi ételnevek, etimológia, hangváltozás, jelentésváltozás.

Hivatkozott irodalom

- BEKE ÖDÖN 1935. Népies növényneveink történetéhez. *Vasi Szemle* 2: 256–264, 381–390.
- BORNEMISZA PÉTER /1955. *Ördögi kísértekek*. A kiadást gondozta és jegyzetekkel ellátta ECKHARDT SÁNDOR. Akadémiai Kiadó, Budapest.
- DÖMÖTÖR SÁNDOR 1960. Dunántúli és alföldi édes lepények. *Ethnographia* 71: 45–58.
- DCSZ. = KÁLNÁSI ÁRPÁD, *Debreceni civis szótár*. A Debreceni Egyetem Magyar Nyelvtudományi Intézetének kiadványai 83. DE Magyar Nyelvtudományi Intézete, Debrecen, 2005.
- EtSz. = GOMBOCZ ZOLTÁN – MELICH JÁNOS, *Magyar etymologiai szótár* 1–17. füzet. MTA, Budapest, 1914–1944.
- FÜREDER BALÁZS 2009. Csinálóssi Ravazdj András néhány receptje 1788-ból. *Ethnographia* 120: 297–306.
- GOMBOCZ ZOLTÁN 1905. A régi magyar ételnevek eredetéről. *Magyar Nyelv* 1: 160–168.
- GREGOR FERENC 1984. Ukážky zo slovenských pomenovaní jedál maďarskeho pôvodu. *Annales Universitatis Scientiarum Budapestinensis de Rolando Eötvös nominatae Sectio Linguistica* 15. 113–122.
- GREGOR FERENC 1993. Etymologisches Wörterbuch des Ungarischen. [Recenzió.] *Magyar Nyelv* 89: 485–489.
- HADROVICS LÁSZLÓ 1985. *Ungarische Elemente im Serbokroatischen*. Slavistische Forschungen 48. Akadémiai Kiadó, Budapest.
- HADROVICS LÁSZLÓ 1992. *Magyar történeti jelentéstan*. Akadémiai Kiadó, Budapest.
- KÁROLY SÁNDOR 1980. Szavak, szerkezetek morfológiai tagoltságának változásai és a jelentés. In: *Tanulmányok a mai magyar nyelv szókészlettana és jelentéstanára köréből*. Tankönyvkiadó. Budapest. 121–155.
- KRESZNERICS FERENC 1808. *Magyar köz-mondások*. Bötü-rendbe szedte KRESZNERICS FERENC királyi oktató. Kézirat az MTA Könyvtárában. Jelzete: Magyar Nyelvtudomány 8rét 7/I–VI. kötet.
- MOKÁNY SÁNDOR 1995. Népetimológia mint szóalkotási/szóalakítási mód. In: HEGEDŰS RITA – KÖRÖSI ZOLTÁNNÉ – TARNÓI LÁSZLÓ szerk., *Hungarológia* 8. Tudományos, oktatásmódszertani és tájékoztató füzetek. Nemzetközi Hungarológiai Központ, Budapest. 9–108.
- MTsz. = SZINNYEI JÓZSEF, *Magyar tájszótár* 1–2. Hornyánszky Viktor, Budapest, 1893–1901.
- PONORI THEWREWK EMIL 1873. Bosporos. *Magyar Nyelvőr* 2: 447.
- ŠTRELJ, KARL 1904. *Zur slavischen Lehnwörterkunde*. Denkschriften der kaiserlichen Akademie der Wissenschaften in Wien. Philologisch-historische Klasse. Band L. Wien.
- SZAKÁCS TUD. = Szakács Tudomány. Írta az erdélyi fejedelem főszakácsmestere a XVI. század vége felé. In: RADVÁNSZKY BÉLA 1893. *Régi magyar szakácskönyvek* 1. Athenaeum, Budapest. 7–252.
- TESz. = *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára* 1–3. Főszerk. BENKŐ LORÁND. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1967–1976.
- TOLDY LÁSZLÓ közread. 1881. XVII. századi szakácskönyv. TörtTár. 3. sorozat, 4. kötet: 569–581.
- ÚESz. = *Új magyar etimológiai szótár*. <https://uesz.nyutud.hu/index.html> (2023. 02. 20.)
- ÚMTsz. = *Új magyar tájszótár* 1–5. Főszerk. B. LÖRINCZY ÉVA. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1979–2010.

On the history of the old food name *bospor(os)*

A sauce called *bospor* or *bosporos* was one of the favourite dishes of old Hungarian cuisine. The word, which is almost extinct today, has been attested in this language since the 16th century, and the study presents numerous sources in which it appears. In its first occurrences, it is mostly found as *borspor* or *borsporos*, so it is likely that it originated from this word combination ('pepper' + 'powder(ed)'), and that the later forms *bosporos*, *bocsporos* and then, due to folk etymology, *bocskoros* 'having sandals on', came into existence as a result of phonetic changes. Although several authors doubt this etymology, their arguments are not convincing enough, therefore the paper argues that the current explanation of the origin of this food name should be accepted until more serious refutation is found. On the other hand, the author does not consider the solutions of contemporary Hungarian dictionaries regarding the lemmatization of these word forms to be very fortunate.

Keywords: old food names, etymology, phonetic change, semantic change.

FORGÁCS TAMÁS
Szegedi Tudományegyetem

Régi és új etimológiák

1. Tanulmányom első részében néhány korábbi etimológiai tárgyú írásomhoz szeretnék újabb adatokkal szolgálni. A korábbi munkáimban előadottak azóta is foglalkoztatnak, mivel döntően ismeretlen, bizonytalan eredetű szavak etimológiai hátteréhez kívántam hozzájárulni. Az eltelt időben továbbra is kerestem a korábbi felvetéseimhez olyan adatokat, amelyek azok bizonyosságát megtámogathatják. Ezek változatos módokon bővítik a korábbi gondolataimat. Szakirodalmi utalással a korábbi munka lényegi összefoglalásait mutatom be. Ennek során nem térek ki minden részletre, csak olyanokra, amelyeket bővebb adatokkal, új adatok felől másként kezelve tudok kibővíteni megtámogatni. Végül két olyan szó történeti adatait vizsgálom, amelyek korábbi tanulmányaimban nem szerepeltek.

2. **Bagoly.** Egy felvetést követve, mely a *bogár* szót a *búg* igéből eredezteti, e madár nevét is a *búg* ige alakváltozatából való származéknak gondoltam. A névadás alapját tehát a kiadott hang képzete adhatja (NÉMETH 2017, 2019). Megtámogatható e névadási motiváció az etimológiai vizsgálatban a magyar szótárirodalom néhány korai termékének adataival, amelyek e háttérre világosan utalnak. A latin *Bubo* magyarul *Ordito madar* vagy *bagoly*, az *Vlula* magyar megfelelője *Bőgető madar* SZIKSZAI FABRICIUS 1593-as szótárában (RMK. I. 269: 64). A madár neve a latinban is hangutánzó eredetű lehet, vö. *vlulatus* – *Orditas*, *vlula* – *Bagoly* már Calpeniusnál 1585-ben (MELICH 1912: 331). Sőt még korábbra is visszamehetünk e szóalakok felbukkanását kutatva. MURMELIUS 1533-as szójegyzékében a *Buba* magyarul *Ordeito madar*, az *Vlula* pedig *Bűgheto* [sic] *madar* (SZAMOTA 1895: 16). A jövőre vonatkozóan érdemes lehet megvizsgálni, hogy a szótárak készítésekor a magyar adatok latinból való szoros fordítás útján jöttek-e létre, vagy a szerkesztők az általuk ismert saját nyelvjárási megfelelőiket illesztették a könyvekbe.