

Dr. Balogh Katalin\*

**KÍSÉRLET A KULTURÁLIS SZÓTÁRAK  
NYELVOKTATÁSBAN TÖRTÉNŐ FELHASZNÁLÁSÁRA**

**0.**

A kísérlet abból a feltevésből indul ki, hogy egy, a formájában első közelítésre – anyanyelvű szövegei és atomizált, alfabetikus rendbe szedett ismeretei miatt – tanításra alkalmatlannak tűnő műfaj adaptálható és pedagógiailag kihasználható a nyelvóra számára.

**1.**

1998 óta sorra jelentek meg a Corvina Kiadónál magyar nyelvű kulturális szótárak idegen kultúrákról és idegen nyelvűek a magyarról.

Ezeknek bizonyos értelemben előzménye ADRIAN ROOM *Dictionary of Britain* címmel, 1986-ban az Oxford University Pressnél megjelent műve, amelynek első változatát a szerző még szovjet kollégákkal jelentette meg 1978-ban *Great Britain* címen. Az Oxford University Press gondozásában először 1999-ben napvilágot látott *Oxford Guide to British and American Culture* kifejezetten nyelvtanulók számára készült, leegyszerűsített nyelvű, alapvetően alfabetikus rendre épülő, de néhány összefoglaló szócikket is tartalmazó kézikönyv. Mindkettő célközönsége a nemzeti és nyelvi hovatartozásuktól függetlenül az angolul tanulók tábora. A könyvek ezért is a célnyelven íródtak.

A kulturális szótárak átmenetet képeznek az egynyelvű szótárakon belül a hagyományos, csak közneveket és a lexikon jellegű, tulajdonneveket tartalmazó művek között. Mindkét típushoz képest találunk bennük a szótárakban általában nem szereplő, az adott kultúra beszélői számára bennfentes információt, amellyel az idegen nem, vagy csak véletlenül találkozik a tanulás során. (*Petit Robert* 2, előszó) A fejlett szótáríró-hagyománnyal rendelkező francia könyvkiadás a fogalmat ilyen formában nem ismerte a legutóbbi évekig, amikor is a szubjektívebb jelleget tükröző *Dictionnaire amoureux de ...* sorozat el nem indult. Ebben jelent meg a magyarul is olvasható *Provence* szótár, amely számos helyi információt ad át, könnyű, néha egyenesen híg stílusban. A Corvina szótárakkal ellentétben itt a bestseller-szerző kevés fogalmat inkább esszyszerűen magyaráz.

A műfaj úttörőjének számító BART-féle angol, majd amerikai szótár fülszövege teljesen azonos. Az előszóban az író elmagyarázza, mit és hogyan keressünk ebben a speciális szótárban. „A brit élet és életforma jellegzetes szokásait és hagyományait, a mindennapi élet és az ünnepnapok rítusait gyűjti össze ez a szótár, továbbá bemutatja az ezekhez tartozó tárgyakat, vagyis a brit életforma kellékeit, mindazt, amit a külföldiek gyakran furcsának, sőt olykor éppenséggel érthetetlennek is találnak Nagy-Britanniában. Megtalálhatók benne tehát a mindennapi élet apró, de annál fontosabb tényei (...), de a jog, az állam, és az egyház intézményei és szóhasználatuk jellegzetességei is, melyek csakis hagyományaik és kultúrtörténeti gyökereik ismeretében érthetők meg. (...) melyeket minden angol anyanyelvű természetszerűleg ismer, ért és használ.” (BART, angol, p. 7) Vagyis

---

\* BGF Külkereskedelmi Főiskolai Kar, Nemzetközi Gazdálkodás Szaknyelvi Intézeti Tanszék, Neolatin (francia), főiskolai docens.

## DR. BALOGH K.: KÍSÉRLET A KULTURÁLIS SZÓTÁRAK...

meglelhető benne mindaz, amit a kultúra tudományos vizsgálatának egyik első tudósa TYLOR fogalmazott meg 1870-ben. SZTANÓ előszavában megkísérelte a kulturális szótár műfajának a meghatározását. Szerinte ez nem kultúrtörténet, nem útikalauz, nem nyelvi értelmező vagy etimológiai szótár, nem esszé az adott népről, és nem pletykagyűjtemény. (i. m. p. 6) Tovább azonban ez a szerző sem jutott a definícióban.

A kulturális tárgyat jelölő egyes szócikkek csak abban különböznek a szótári jelentésüktől, hogy itt megtaláljuk a keletkezésükhöz vagy használatukhoz fűződő történetet, az utalást vagy konnotációt. Ezekre példák a francia anyagból a *cassis*, *kir*, *hussard noir de la République*, *histoires belges*.

Hasonlítsunk össze néhány olyan szócikket, amely feltételezhetően szerepel a szótárak többségében! Erre a legnyilvánvalóbb illusztrációt a gasztronómia köréből szerezhethetjük. A kenyér(félék) példáját veszem, már csak azért is, mert az európai kultúrákban ennek az ételnek megkülönböztetett szerepe van. „Ez a mediterrán ókor uralkodó ételme volt, amely a későbbiekben az egész kereszténységre kiterjedt. Az éhínség mindig a gabonafélék hiányát jelentette.” (VINCENT-CASSY, p. 21)

Az 1. táblázat a különböző kulturális szótárak széles értelemben a kenyérhez kapcsolódó címszavait foglalja össze. Az oszlopok csak függőlegesen olvasandóak.

1. táblázat

	angol	amerikai	francia	német	olasz	orosz	magyar
1	(sliced) bread	bread	baguette	Brötchen / Semmel	pane bagnato	хлеб	kenyér
2	bun /roll	bagel	miche, pain campagnard	Pumpernickel	pancarré	хлеб -соль	zsemle
3	sandwich	American breakfast	boulangerie	Knäckebröt	pan integrale	булочка	kifli
4	cucumber s.	English muffin	pan bagnat		pan toscano		péksütemény
5	sarne	Aunt Jemima	pain perdu		focaccia		perec
6	canapé	farmer's breakfast	brioche		panino		kalács
7	English breakfast	Breakfast of champions	sandwich		imbottito		bukta
8			canapé		paninoteca		reggeli
9			jambon-beurre		tramezzino		aratás
10					ciabatta		augusztus 20.

Az 1. táblázat alapján fogalmi térképek rajzolhatók meg.

BARTnál például az angol *bread*-nél nincs utalás a *rollra*, sem a *bunra*, sem egyéb elnevezésekre. Csak véletlenül bukkanunk rá, összefüggő és egyáltalán nem távoleső fogalmakra. Viszont említi külön szócikkben a szerző a *baker's dozen* fogalmát. Az amerikai *bread* esetében viszont az író jobban részletez néhány pékáruval kapcsolatos elnevezést. Az alfabetikus elrendezés következtében atomjai esik szét egy téma és nem, vagy nehezen áll össze egésszé.

Az olasz szótár figyelmeztet arra, hogy a *paniniket* nem darabra, hanem súlyra mérik. A SZTANÓ-féle olasz szótárban összefoglaló *pane* és *panino* szócikk segít eligazodni a különböző kenyérfélék között. Az italianista kevesebb, de alaposabb szócikket közöl a témában. A német a *pumpernickelt* etimológiailag értelmezi.

A 2. táblázat a francia *baguette* szócikk szerkezetét és esetleges, rövid kiegészítéseit mutatja be.

## DR. BALOGH K.: KÍSÉRLET A KULTURÁLIS SZÓTÁRAK...

2. táblázat

A szócikk szerkezete	ÁDÁM PÉTER Francia–magyar kulturális szótárának <i>baguette</i> címszava	Kiegészítés (tőlem)
Alakja, minősége, alkotóeleme, nagysága⇒  mikor⇒ miért⇒  hagyomány⇒ étkezési etikett⇒ aprítási módok⇒  sajátosság⇒	Baguette f. Hosszú, vékony, ropogós francia fehérkenyér (kb. 300-400 g). Reggel, délben és este is frissen kell venni. Hamar kiszikkad. A XX. században szinte mindenütt kiszorította a hagyományos <i>boule</i> -t, azaz a veknit. A francia étkezési etikett szerint asztalnál csak törni szabad, vágni nem. Ebédhez, vacsorához szokták szeletelve is asztalra tenni: ilyenkor keresztben vagy egy kicsit rézsútosan vágják, reggelihez, szendvicshez viszont mindig hosszában. Bár mindegyik pékség többé-kevésbé azonos eljárás szerint csinálja, ennek a kenyérfajtának pékségenként furcsamód más az íze, és a párizsiak nem röstellnek a harmadik-negyedik utcába is elmenni, ha ott jobb. Ilyen ⇒ boulangerie-ben a sorbanállás sem megy ritkaságszámba. ⇒ jambon-beurre, ⇒- sandwich.	A friss baguette héja olyan éles, hogy felsértetheti a száját. Én inkább cipónak mondanám.  Corbeille à pain  Az „ipari” baguette nem is az igazi a szemükben.  A pékségben megkérdezik, hogy félbevágják-e. Demi-baguette. A vendéglátóhelyek kifizetői nyalábszámra viszik a szomszédos péktől

A fentiekből azt a következtetést vonhatjuk le, hogy nem ártott volna egy összefoglaló kenyér szócikket is bevenni, amely a többi változatra való utalásokkal teljesebbé tehetné a képet.

Franciaországban a paraszti étkezésnek régen alapja volt a hetente vagy kéthetente sült kenyér, amelyet, ha kiszáradt, levesbe mártogattak. A franciák ma is mindenhez esznek kenyeret. (TARDIEU-DUMONT: 239) Az asztali szokások lassan, a középkortól kezdődően formálódtak. Valaha a kenyérről szedték ki az ételt, ezzel megalapozva a szendvics őseit. (CLAVEL: 235) Egykor kenyérdarabbal tisztították meg a tányért a fogások között. (BERGER: 61) A *soupe* a középkorban még olyan levest takart, amely húsvesszel leöntött kenyeret jelentett. Ezért ezt a *tailleur*, *tremper*, *manger* kifejezéssel használták. (BRÉCOURT-VILLARS:66-68)

Próbáljunk meg összeírni néhány kenyérről kapcsolatos fogalmat, amely szerepet játszhat a szócikk kialakításában! Fajtái a formája vagy tésztája szerint: vekni, (vágott) cipó, (császár)zsemle, kifli, pacsni, briós, kalács, fonott. A felhasznált liszt minősége szerint lehet barna vagy fehér, búza/rozsa, teljes kiőrlésű, magas/alacsony sikkertartalmú, finom/rétesliszt, korpás, bio- vagy magos. Az erjesztés szerint megkülönböztetünk kovászos/kovásztalan fajtát. A sütés milyensége alapján jól sült, sületlen, tésztás, ropogós, friss. Szinte visszatérő motívum a kenyérfélék különböző leírásaiban a héj milyensége és a héj/kenyérbél aránya. Ehhez kapcsolódna a magyar 'sercli' fogalom is. Hogyan vágják fel és miben szervírozták a kenyeret? El lehet-e dobni? Hol lehet venni? Hol sütik? Mi az előállítójának a státusza, nimbusza? Milyen mennyiséget kérnek belőle a boltban? Miért csenghet hamisan a „kérek egy kiló kenyeret!” nyelvtani mondat? Milyen szóval illetik a részmenyiségeket? (karéj)

## DR. BALOGH K.: KÍSÉRLET A KULTURÁLIS SZÓTÁRAK...

---

Milyen babonák vagy népszokások kötődnek a kenyérhez? Milyen szólásokban él a kenyér szó az adott nyelvben? (Például a *gagner son pain*, vagyis keresi a kenyerét a franciában is létezik, a *long comme un jour sans pain*, vagy a magyarban a *kenyéren és vízen él* kifejezés.) Kicsit messzebb kitekintve megvizsgálandó, hogy milyen az adott kultúrára jellemző szendvics (klub, fedett, nyitott....).

A témakört a péksütemények irányában bővíthetjük először is. A kulturális szótárat mindez csak abban a mélységben érinti, ami lényeges különbségre világít rá, a honi és az idegen felfogás között.

Végezetül ha azt nézzük meg, melyik szerző mit ír egy adott fogalomról, az is kiderül, hogyan lát dolgokat. BART halk iróniával fogalmaz, GYÖRFFY nyelvész-etimológusként unalmas, száraz stílusban ír, ÁDÁM pedig élesen republikánus hangnemben. SZTANÓ műve találja meg talán leginkább azt a közéleti témát, amely az aktuális és maradandó, a hétköznapi hasznos, de művelt embernek való ismeret szintjén mutatja be az olasz kultúra valóságát. Nála találunk először legalább névmutatót, amely, ha korlátozottan is, de segítséget jelent a szócikkek közötti összefüggések megtalálásában.

### 2.

ÁDÁM PÉTER munkájára szűkítve az elemzést néhány szó előjáróban a szerzőről, aki műfordító, irodalmár, a francia alkotmányos rendszer szakértője, a Kodolányi Főiskola oktatója többek között. A mű durván 1700 szócikkből áll (ez bruttó, ennél valójában kicsivel kevesebb, hiszen le kellene vonni az előre-hátrautalásokat), ebből 488 foglalkozik a politikai berendezkedéssel vagy történelmi eseményekkel. A francia sztereotípiáknak megfelelően a szócikkek jelentős része gasztronómiai témájú.

ÁDÁM előszavában tisztázza, hogy milyen „szavak mögötti vagy szavakon túli tudásanyagot” tesz témájává. „Rejtett kép, meghitt célzás, magától értetődő utalás, az egész kultúra, a mindennapi élet a maga tárgyaival, szokásaival, szertartásaival és ünnepeivel, a jelenben élő történelem.” Ezeket a társadalmi, politikai, néprajzi és tárgyi ismereteket irodalmi idézetekkel és szállóigékkel egészíti ki. A szerző maga is írja, hogy az V. Köztársaság politikai és társadalmi intézményeit is bemutatja. (i. m. p. 5)

ÁDÁM forrásait egyrészt szótárakban, lexikonokban és enciklopédiákban, monográfiákban és kézikönyvekben, másrészt két 19. századi tankönyvben jelöli meg. Ez utóbbi magyarázatul szolgál az események ábrázolásában érvényesülő republikánus hangvételre.

A recenzens általában ilyen művek esetében azt szokta írni, hogy hiánypótló mű, és ezúttal valóban erről van szó. Lehet szidni, elfogultnak tartani, de lehet elkerülhetetlen kiindulópontként használni és kiegészíteni. Amikor a szerző végtelen adathalmazból kénytelen válogatni, a kritikus mindig talál hiányt. A bíráló általában nem azt veti fel, hogy mit kellene kihagyni, hanem mit lehetne még hozzátenni. Pozitívként viszont elmondható, hogy a szócikkekben gyakran találunk magyar párhuzamokat, értékítéletet, mint „nem ildomos”, használati utasítást, tanácsot. Ezek, ha eltekintünk szubjektívítésuktől, hasznos fogódzót adnak az illető kultúrában járatlannak.

A képi illusztráció nagyon hiányzik, főleg azoknál a tárgyaknál, amelyeknek a külleme is a hazaiétól különböző vagy egyedi. Ez a hiány valószínűleg anyagi és feltételezhetően szerzői jogi okokra vezethető vissza.

### 3. A KULTURÁLIS SZÓTÁRAK NYELVŐRAI HASZNÁLATA

A francia kulturális szótár, az elődjeit követve, alfabetikus sorrendben, tematikus rendezetlenségben mutat be fogalmakat. Az ábécé sorrend élvezetes, változatos folyamatos olvasást tesz lehetővé, de tárgymutató híján a tematikus feldolgozást megnehezíti. A szükségből azonban erény kovácsolható, hiszen a forrást a kézikönyvként történő használaton túlmenően, alkotó módon lehet felhasználni.

a) A feldolgoztatás során lehet tárgymutató-készítési munkát kiadni. Előfordul azonban, hogy egy-egy szócikk besorolása problémás. A legkönnyebben megoldható nehézség, ha egy személy több történelmi eseményhez is köthető, mindkettőnél szerepelnie kell. Például PÉTAİN szerepe az első világháborúban és a másodikban. De mit tegyünk olyan irodalmi vagy történelmi szállóigékkel, amelyekben nem feltétlenül a szerző személye az érdekes. Hova soroljuk például a *Que d'eau, que*

*d'eau!* közhelyet? Ha egyszer végére érünk az tárgymutató-készítésnek, kiderülne, hogy a szócikkek egy részét sehova sem tudjuk besorolni.

- b) A megadott témában előforduló szócikkek kiválogatása, és tartalmi rendszerezése idegen nyelven. Általában a bőség zavara lép fel és a rendszerezés módjai sok fejtörésre adnak okot. Miközben a hallgatók válogatnak, kénytelenek átfutni az egész kötetet, így akaratlanul is beleolvasnak érdeklődésüket felkeltő más szócikkekbe is. A *lecture transversale*, az utalásról utalásra ugrálás megmutathatja, mely szavak kerülnek fel a fogalmi térképre csomópontként. A válogatásra sor kerülhet az órán is, ha a diákok elég felkészültek arra, hogy bár a szócikkek magyarul szerepelnek, mégis franciául vitassák meg a helyüket. A kompromisszumos megoldás az lenne, hogy egy alkalmat áldozunk fel a feladat logikájának bemutatására.
- c) A harmadik részfeladat előadás tartása, powerpointos prezentációval képi illusztrációk felkutatásával. A csoport létszámától függően érdemes egy-egy témát legalább két előadónak kiadni, egyrészt a feladat megosztása, másrészt az egyhangúság kizárása céljából. Harmadrészt a közös munka jót tehet a csoporton belüli kapcsolatoknak.
- d) A félévek betetőzése egy közös elektronikus mappa létrehozása lenne a megtárgyalt témákból. Ezekbe az előadások javított változata kerülhetne be.

Mindezen eljárások azonban igen időigényesek, mind a tanártól, mind a diáktól többletmunkát kívánnak meg.

Mostanáig elsősorban a szakfordító szakirányon tartott kontrasztív országtanulmányok kapcsán, vagy az idei évig közigazgatás órákon használtam fel a kulturális szótárakat. De a szakfordítási szemináriumokon is kitűnően alkalmazhatók kiegészítő anyagként, többek közt a reáliák esetén. 2004/05-ben kísérletképpen évfolyamdolgozatként választható témában kértem a másoddiplomás szakfordító csoportomban a kontrasztív országtanulmányok tárgy keretében egyes témák feldolgozását. A feladat megoldásának nehézségeire jól rámutattak a beadott dolgozatok.

A pozitív tapasztalatok mellett néhány kritikus megjegyzés is felvetődik. A kulturális szótárak esetében az ismeretek jellegét, mennyiségét, a bemutatás módját, a szerkesztési elveket, a vizuális elem hiányát, a befektetett munka mennyiségét mind vitatni lehet. Mégis a végső mérleg pozitív, hiszen ezek a könyvek támaszt jelentenek a nem anyanyelvi nyelvtanár számára.

Végezetül, ha a költség/haszon szempontjából vizsgáljuk meg a kulturális szótár nyelvórai felhasználását, úgy tűnik, hogy egyik oldalon nagy idő- és energiárfordítást igényel, míg a másik oldalon a feldolgozás aktív módjával jelentős hasznot hajt a felfedező tanulásnak köszönhetően. A szerzett tapasztalatok alapján igényes nyelvtudásra vágyó célközönség számára körvonalazódni látszik egy többéves tananyagfejlesztési projekt.

### BIBLIOGRÁFIA

- ÁDÁM PÉTER: *Francia–magyar kulturális szótár*. Budapest, 2004, Corvina.
- BART ISTVÁN: *Angol–magyar kulturális szótár*. Budapest, 1998, Corvina.
- BART ISTVÁN: *Amerikai–magyar kulturális szótár*. Budapest, 2000, Corvina.
- La Hongrie et les Hongrois. Les mots-clés de l'histoire et de la vie quotidienne. Dictionnaire abrégé des faits et des croyances, des mythes et des coutumes* par ISTVÁN BART. Budapest, 2005, Corvina.
- BERGER, JOHN: Bourgeois et paysans. In *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Dir. par SOPHIE BESSIS. Paris, 1995, Editions Autrement. pp. 60–65.
- BRÉCOURT-VILLARS, CLAUDINE: Du brouet au potage. In *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Dir. par SOPHIE BESSIS. Paris, 1995, Editions Autrement. pp. 66–69.
- CLAVAL, PAUL: *La géographie culturelle*. Paris, 1995, Nathan.
- GYÖRFFY MIKLÓS: *Német–magyar kulturális szótár*. Budapest, 2003, Corvina.
- JUHÁSZ ZSUZSANNA: *Olasz élet – olasz kultúra. Kulturális szótár*. Budapest, 2007, Holnap Kiadó.
- MAYLE, PETER: *Provence A–Z-ig*. Budapest, 2007, Ulpius Ház Könyvkiadó.
- Oxford Guide to British and American Culture for learners of English*. Oxford, 1999, Oxford University Press. Second edition. 2005.

## DR. BALOGH K.: KÍSÉRLET A KULTURÁLIS SZÓTÁRAK...

---

SOPRONI ANDRÁS: *Orosz kulturális szótár*. Budapest, 2008, Corvina.

SZTANÓ LÁSZLÓ: *Olasz–magyar kulturális szótár*. Budapest, 2008, Corvina.

TARDIEU-DUMONT, SUZANNE: Aperçu sur le pain domestique. In *Ethnologie française*. 1980/3. p. 239.

TYLOR, EDWARD B.: *The Primitive Culture*. London, 1871, J. Murray.

VINCENT-CASSY, MIREILLE: Sur les traces. In *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*.

Dir. par SOPHIE BESSIS. Paris, 1995, Editions Autrement. pp. 16–25.

<http://hu.wikipedia.org/wiki/Keny%C3%A9r>

<http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/3-290.html> (Magyar Néprajzi Lexikon)