

Újabb adatok a lecsó szó hazai és külföldi elterjedéséhez. Több mint fél évszázada MIKESY SÁNDOR bizonyította ennek a folyóiratnak a hasábjain a lexéma magyar eredetét, rokonítva a *lecs-* ~ *löcs-* ~ *lity-* ~ *loty-* stb. hangutánzó tövel (MNY. 1949: 323—4). Mint azt HOLLÓS ATTILA könyvében megállapítja, „Szavunk újabban a magyar lecsókonzerv exportja révén terjedt el” (Az orosz szókincs magyar elemei. Bp., 1996. 41). Ugyanezt valószínűsítette korábban ERDŐDI JÓZSEF is a *Letscho* ausztriai meghonosodása kapcsán (Nyr. 1973: 161). A legújabb magyar etimológiai szótár a lexémát csak a németből (EWUng. 881), HOLLÓS az oroszon és a németen kívül a szlovákból, a csehből, a kárpátukránból és a beloruszból adatozza (i. m. 41). Az átvevő nyelvek sorát ki kell egészítenünk a lengyelrel, az ukránnal, az észttel és a lettel, melyekről lejjebb szólunk részletesen.

Feltűnő, hogy a lecsó — mind a szó, mind pedig az étel — főképp északi, illetve keleti irányban terjedt el. Ez egyrészt a szóban forgó, hidegebb klímájú vidékek zöldség- és gyümölcs-behozatali igényével, másrészt a *lecsó* tipikus szocialista (és posztszocialista) vándorszó jellegével magyarázható, ugyanis ezt a magyar nevű ételt hazánk geopolitikai helyzetéből adódóan más zöldség- és gyümölcskonzervekkel együtt elsősorban Kelet-Európába exportáltuk, és ma is oda szállítjuk. A szó ilyen hangalakban és jelentésben nyelvünkben csak a XX. században jelenik meg: a TESz. és az EWUng. szerint 1940-ben bukkan fel először (a TESz. szerint az Új Idők Lexikonában). HOLLÓS ATTILA — KISS LAJOS nyomán — már egy 1932-es orvosi diétás szakácskönyvből adatozza (D.-NÉ MITTAG MARGIT, A diétás konyha a mindennapos gyakorlatban. III. A lázas megbetegedések [...] étrendje. Bp., 1932. 75), a szlovák nyelvben pedig a magyar lexikonadattal egy évvel. 1945-től kezdve a politikai, gazdasági stb. kapcsolatok túlnyomóan a szovjet érdekszférához kötötték hazánkat, ezért érthető, hogy átvevőként elsősorban kelet-európai nyelvek jöhetnek számításba, annak ellenére, hogy a lecsót a fent hivatkozott lexikoncikk tanúsága szerint már 1940-ben is exportáltuk („mint konzerv, kiviteli cikk”; 4136).

Érdeemes az egykorú forrásokat tüzetesebben is megvizsgálni, hogy vajon a *lecsó* tényleg nem datálható-e még korábbiakról. Az ételt magát kulináriatörténetünk MIKESYHEZ hasonlóan szerb eredetűnek tartja (DR. KETTER LÁSZLÓ, Gasztronómiánk krónikája. Bp., 1985. 176), korábbi említését azonban ez a tudományág sem látszik ismerni. Itt kell megjegyeznünk, hogy a hazai (s talán nem csak a hazai) gasztronómiai irodalom nyelvtörténeti szempontból meglehetősen kiaknázatlan. Jellemző, hogy az 1925-től kezdve megjelenő A Magyar Szakács c. folyóirat hiányosan található meg még az OSZK-ban is. Az intézmény egy belső, kéziratos kiadványa (DALLOS ESZTER, KALÓZ EDIT, LAKATOS ÉVA, A Magyarországon magyar és idegen nyelven megjelent, valamint a külföldi hungarika hírlapok és folyóiratok leléhelyjegyzéke a budapesti könyvtárakban 1850—1952 1999.) szerint nemzeti könyvtárunkon kívül csak az Országos Pedagógiai Könyvtár és Múzeum rendelkezik még néhány évfolyammal (1930—32, valamint 1934). Ebben a lapban jelenik meg a MITTAG-féle adattól egy évvel korábban, 1931-ben a kolbászt is tartalmazó *bácskai lecsó* és a *bácskai lecsósrizs* receptje (VI. 1931: 43), majd pedig önmagában a *lecsó* szó (XI. 1936: 59). Ez utóbbi a „Kimutatás az 1936. évi október hó 7—18. között megtartott berlini nemzetközi szakácsművészeti kiállításon a magyar csoport vendéglőjében elfogyasztott ételadagokról” feliratú táblázatban olvasható. Szakácsainknak egy ilyen rendezvényen való megjelenése is hozzájárulhatott ételünk külföldi megismertetéséhez. Az 1940-es lexikonbeli adattal egy időben tűnik fel a lecsó rövidke receptje GUNDEL KÁROLY mértékadó szakkönyvében (A vendéglátás mestersége. Gyakorlati gasztronómia. Mi mindent kell tudnia a jó vendéglősnek. Bp., 1940. 219). A korabeli folyóiratok, szakácskönyvek, feljegyzések, magánlevelek tüzetes vizsgálata során a fentieknél régebbi adatok is előkerülhetnek. Most azonban térjünk át az átvevő nyelvek tanúságára.

HOLLÓS ATTILA alapos munkájában nem szerepel lengyel adat, holott a *lecz*-t a lengyelek is ismerik, szeretik, sőt gyártják is. De az már méginkább különösnek tűnhet, hogy a lengyel ROBERT WOŁOSZNAK anyanyelve magyar elemeit tárgyaló monográfiájában sem bukkan fel (StudSlav. 1989: 215—317, 1991—1992: 3—27). A titok nyitja talán a szó vélhető átvételi időpontjában rejlik, habár egy étel nevének kölcsönzését aligha lehet datálni, annak első írásbeli említését azonban annál inkább. A szocialista időkben kiadott nagy magyar—lengyel szótár *lecsó* szócikke még körülírást hoz (JAN REYCHMAN, Wielki słownik węgiersko-polski. Magyar—lengyel szótár. Warszawa—Bp., 2^o1980. 696). A *lecz*-t magam lengyel lexicográfiai forrásokban a 90-es évektől kezdve látom adatoznak (Słownik wyrazów obcych PWN. Warszawa, 1991. 497; Słownik współczesnego języka polskiego. Warszawa, 1996. 458; ANDRZEJ MARKOWSKI szerk., Ortograficzny słownik języka polskiego. Warszawa, 2000. 411; ANDRZEJ MARKOWSKI szerk., Nowy słownik poprawnej polszczyzny. Warszawa, 2000. 390; MIROSLAW BAŃKO szerk., Inny słownik języka polskiego PWN. Warszawa, 2000. 1: 752). Még a nagy cseh—lengyel szótárba is felvették, ami arra utal, hogy a lexéma a 90-es évek elejére már meghonosodott a lengyelben (J. SIATKOWSKI, M. BASAJ, Słownik czesko-polski.

Česko-polský slovník. Warszawa—Praha, 1991. 285). Az Interneten is megtalálhatjuk, pl.: „**Leczo** (org. węg. — lecsó) — to tradycyjna węgierska potrawa z duszonych pomidorów, papryki, cebuli z dodatkiem kielbasy i boczku.” Vagyis: 'Lecsó (magyar eredeti — lecsó) — hagyományos magyar étel párolt paradicsomból, paprikából és hagymából, kolbász és császárhús hozzáadásával' (<http://www.kulinaria.pl/slownik.asp?lt=L>). A lecsó olyannyira lengyel étellé vált az utóbbi években, hogy nekünk, magyaroknak azt is meg kell élnünk, hogy a mi lecsónkat a lengyel élelmiszeripar terjeszti, és többek között oroszul és ukránul is reklámozza. És ha még ez közönséges lecsó lenne, nem pedig gombás lecsó!¹

S habár a Kárpátalján frissen főzve is ismerik, a legutóbbi időktől kezdve adathozható ukrán irodalmi nyelvi *лечо* jelentése az ukrán értelmező kéziszótár tanúsága alapján a konzervált lecsóra korlátozódik: „Консервованний червоний угорський перець із помідорами та цибулею” 'konzervált magyar paprika paradicsommal és hagymával' (B. T. БУСЕЛ, Великий тлумачний словник сучасної української мови. Київ—Ірпінь: ВТФ «Перун», 2003. 485). Nemcsak magyar importtal kell azonban itt sem számolnunk, ugyanis a lengyelekhez hasonlóan az ukránok is gyártják és exportálják a lecsót. Magam a letsországi Rigában és az észtsországi Tallinnban is láttam az ukrainai *Чумак* (latinbetűs alakjában *Chumak*) cég gyártotta lecsót². (A Rigában idén vásárolt *Лечо* konzerv leáztatott címkéjét mint becses hungarikumot meg is őriztem.)

Lássuk a két baltikumi nyelvnek, az észtnak és a lettnek a magyar nyelvtudományban eddig ismeretlen adatait. Az észti *letšo*-t KISS JENŐ ide vonatkozó tanulmánya (MNY. 1975: 336) nem említi, s habár meglelte lexikográfiaiban nem bizonyítható (magam legalábbis hosszas keresés ellenére nem találtam egy szótárban sem), az észtek körében ismertnek mondható. Nyomatott formában szakácskönyvben, valamint társalgási zsebkönyvben sikerült a nyomára bukkannom. A szakácskönyvbéli vonatkozó rész: „Hautatud köögivilii, nn *letšo*. See on väga levinud köögiviljalisand küpsetatud vorstidele Ungaris ja Balkanil.” Vagyis: 'Párolt zöldség, ún. lecsó. Nagyon elterjedt zöldségköret sült [!] kolbászhoz Magyarországon és a Balkánon'. (A. VILLOMANN, Kokakunst. Tallinn, 1996. 103). A társalgási zsebkönyvben szintúgy magyarázat kíséri: „letšo (tomati-paprikahautis vorstitükikestega)”, magyarul: 'lecsó (párolt paradicsom és paprika kolbászdarabakkal)' (T. RÜTMAA, Észt—magyar társalgás. Eesti-ungari vestmik. Szombathely, 1998. 56). Az internetes adatok s betűje nem tartalmaz hačeket³, ami részben a karakterkészlet hiányosságával, részben pedig azzal magyarázható, hogy az [š] az észtnben csak idegen szavakban jelenik meg (a [č] pedig még inkább).

Az észthez azért kapcsolódik szorosan a lett *lečo*, mert a baltikumi exportra készülő magyar konzervekre gyakran egymás mellé nyomtatják az észti, a lett és a litván feliratot. Mind idegen szavak szótárából, mind pedig társalgási zsebkönyvből adathozható (J. BALDUNČIKS szerk., Svešvārdu vārdnīca. Rīga, 1999. 428; I. KLĒVERE, Lett—magyar társalgás. Latviešu-ungāru sarunu vārdnīca. Szombathely, 2000. 75). Az Interneten is többször felbukkan, elsősorban termékreklámokban.

Az, hogy a *lecsó* az észtnben és a lettben az orosz élőbeszédén keresztül, vagy inkább a magyar konzervek üvegek címkéin terjedt-e el, aligha dönthető el. (Talán mindkét úton egyszerre.) A német *Letscho* közvetítő szerepe szóföldrajzi okokból mindenesetre kizárható.

¹ L. a lengyel Łabimex cég reklámját ukránul, majd pedig oroszul: „**Лечо з шампіньюнів**. Пропонується як гаряча обідня страва в оригінальному соусі. Приготовано з високоякісних грибів, червоного перцю і цибулі. Страва — пальчики оближеш. [...] **Лечо із шампіньюнов**. Предлагается [sic!] как горячее обеденное блюдо в оригинальном соусе. Приготовлено из высококачественных грибов, красного перца и лука. Блюдо — пальчики оближешь” (<http://www.labimex.pl>) A magyar konyha rizzsel (I. GUNDEL KÁROLY, Kis magyar szakácskönyv. Átdolgozták fia, GUNDEL FERENC és GUNDEL IMRE. Bp., 1984. 88) vagy zöldbabbal ismeri (HALMOS MONIKA, 55 könnyed egytálétel. [Bp.] Food Time [2002]. 38).

² A cég internetcíme: <http://www.chumak.com>

³ http://filmimees.ee/saated/hommik/retseptid/030111_letso_kokteil.html

Holott Észtországban sokhelyütt árusítanak magyar zöldség- és gyümölcskonzerveket, a Finn-öböl túlpártjáról, Finnországról mindez már nem mondható el. A finn konyhára és az élelmiszerüzletek kínálatára erős hatást gyakorol(t) Svédország, a svédeknel azonban szavunk ismeretlennek tűnik. A lecsót, akárcsak a svédek, a finnek sem ismerik, ami a denotátum és a deszignátum kelet-európai jellege melletti újabb érvként is felfogható.

Itt kell megcáfolnom egy vélhetőleges tévhitet. A lecsó márpedig nem bolgár, hanem magyar étel, annak ellenére, hogy az interneten a „valódi bolgár lecsó” orosz nyelvű receptjét is megtalálhatjuk. Lássuk az ominózus példát: „ЛЕЧО БОЛГАРСКОЕ. Помидоры и перец порезать крупными кольцами, смешать с сахаром и солью. Варить 20 минут. Сразу закатать. Стерилизовать не нужно. Настоящее болгарское лечо всегда делали без моркови и лука.”⁴ (‘Bolgár lecsó. Nagy karikákra vágjuk a paradicsomot és paprikát, hozzáadunk cukrot és sót. 20 percig főzzük. Azonnal eltesszük. Csíráltatni nem kell. Az igazi bolgár lecsót mindig sárgarépa és hagyma nélkül készítették.’) Még ha a lecsóval rokonítható bolgár ételek vannak is (hiszen az étel maga éppen a délszlávoktól származik), mint azt MIKESY is megírta, *lecsó* hangalakú bolgár szó nincs, amit kérdésemre PETAR KEHAYOV bolgár származású tartui kollégám is megerősített. Terméknévként azonban létezik: *лечо* alakban a paprika- és paradicsomtermesztés hazájának tartott Bulgária egyik honlapján egy termékreklámban sikerült többféle lecsókonzervre is rátalálnom⁵. Így tehát lassan besorolhatjuk a bolgár nyelv idegen szavai közé. A fenti ’bolgár lecsó’ kifejezést azonban talán nem is úgy kell felfognunk, mint ha az oroszok szerint a bolgárok ismernék a *lecsó* szót, hanem úgy, hogy ’bolgár lecsó’-nak is lehet nevezni a bolgároknak a (magyar) lecsóhoz hasonló ételét.

A fenti áttekintésnek a végére jutván hadd szóljak még az angolról. Ahhoz, hogy a *lecsó* ugyanolyan internacionalizmussá válhasson, mint amilyen a honi eredetű *gulyás*, az olasz *pizza* vagy az amerikai *hamburger*, manapság az kellene, hogy átvegye az angol, hogy aztán onnan kerülhessen át más nyelvekbe. A GUNDEL-féle szakácskönyv háború előtti angol változatában külön receptje még nincs, az előszóban azonban olvashatunk a lecsóról⁶. A könyv egy kései, átdolgozott kiadásában a 83. számú étel neve így jelenik meg: „*Lecsó* (Green Pepper and Tomato Stew)” (Gundel’s Hungarian Cookbook. With a Salutation by GEORGE LANG. Bp., 1996. 100.) Még ez is csak idézetnek tekinthető, magyarázattal kellett ellátni, anélkül nem érthető tehát. Vagyis még tovább kell forgalmaznunk, népszerűsíteniünk nemzeti ételünket, a lecsót, elsősorban azonban nyugaton, illetve az angol nyelvterületen. Nemhiába „lengyel, magyar két jó barát” — ebben a fent említett lengyel cég is a segítségünkre van, ugyanis angolul is kínálja termékeit. Honlapjukon ételünk angol átírásban (*lecho*) olvasható: „This product is prepared based on fresh blanched champignons, paper, onion, in thick tomato sauce. The natural spices make the product more piquant. The product may be served as a hot dish for a pasta, rice, potatoes. The sausage may be added to achieve the Hungarian dish.”⁷ ‘Ez a termék főként friss, forrázott sampinyon gombából, paprikából, hagymából készül, bő paradicsomszószban. A természetes fűszerek még pikánsabbá teszik. A termék tálalható meleg ételként tésztával, rizzsel vagy burgonyával. Kolbász hozzáadásával magyar ételt kapunk.’

TÓTH SZILÁRD

⁴ <http://www.passion.ru/cooking/marinad/lechob.htm>

⁵ http://www.etrade.bg/shopbg/1048833933902794/elemag_list_cats2.pl?catid=201

⁶ „Instead of fresh green paprikas, which even in Hungary are available only in summer and autumn, tinned ones may be used, or the Hungarian dishes may easily be made without this condiment if we have *lecsó*. *Lecsó* is tomatoes and green paprikas cooked together with, or without, a little lard and bottled or tinned.” (Hungarian Cookery Book by CHARLES GUNDEL. Dr. George Vajna & Co Publishers, Bp. [1935], 16.)

⁷ <http://www.labimex.it/pl/ang/lecho.htm>