

A szetu gasztrokultúra szókinséről

KORMOS Erik

Debreceni Egyetem, Nyelvtudományok Doktori Iskola
Debreceni Egyetem, Magyar Nyelvtudományi Intézet
kormoserik16@gmail.com

A délkelet-észtszági szetuk mind nyelvi, mind kulturális tekintetben egyediek Észtszág (és kis részben Oroszszág) térképén. Míg az észtek tradicionálisan lutheránusok, addig a szetuk az orosz ortodoxiához tartoznak.¹ Szetuföld (Setomaa) esetében nem lehet egy kulturálisan egységes területről beszélni, mivel különböző országok, és kultúrák metszéspontjában helyezkedik el: keletről oroszok, délről lettek, nyugatról a – hozzá igen közel álló – vörök hatottak a szetukra. Emellett számos jelenség hiányzik a szetu kultúrából, amely szerves részét képezi az észtnak, például (néhány kivételtől eltekintve) a lutheránus ünnepek. Ez igaz fordítva is, pl. a gazdag népdalgyománjuk számos eleme. Az évszázadokon átívelő szoros kapcsolat az orosz kultúrkörrel sem tűnt el nyomtalanul a szetu nyelvből, s ahogy az majd látható, a gasztrokultúrájukból sem (Manninen 1928:1, Nassar 2016: 171).

Írásomban röviden áttekintem a szetu gasztrokultúrát a szókins felől megközelítve, majd pedig kiemelek néhány olyan ételt és italt, amelynek egyedi elnevezése van a szetu szókinsben. Ez lehet belső keletkezésű szó vagy összetétel, vagy pedig olyan orosz átvétel, amely Szetuföldön kívül máshol nem terjedt el az észtnben. Maga az étel azonban más néven ismerős lehet az észtn vagy éppen az orosz gasztrokultúrában.

¹ Az oroszok szerint a szetuk nem igazi ortodoxok, csupán félhitűek (*полувѣрцы*). Ez a szetuk vallásában jelenlévő szinkretizmusokkal magyarázható, pl. a kereszténység előtti Pekó-kultusz [A gabonaistenség, Peko tiszteletére rendezett aratási ünnep. A rituálé során egy gyereknagyságú bálvány helyettesítette, melyet körbevettek, s egyes házaknál egy évig maradt] (Pusztay 2017a: 7–8). Valamint az észtektől bekerült katolikus majd lutheránus ünnepnapok, szokások tartása is ide sorolható (Hagu 1995: 172, 2019: 45).

1. A szetu gasztronómiáról és annak szókincséről

A szetu konyha sokban hasonlít az észtre,² azonban jelentős orosz hatás érte, elsősorban az ortodoxián keresztül. A régi időkben a szetuknál is a táplálkozás egyszerű és természetes volt, amelynek alapja az évszakok körforgása volt. A hétköznapiakon túl a szetuk igen nagy hangsúlyt fektettek a különféle ünnepi és böjti ételek elkészítésére és azok rituális elfogyasztására. Így a hétköznapiok során, telente és tavasszal kenyér, hús és tartósított élelmiszerek, míg nyáron tejtermékek, ősszel pedig friss termékek kerültek az asztalra. A hozzávalókat maguk termelték meg vagy szerezték be az erdőkből, a mezőkről és a vizekből. Csak a későbbi időkben bővült ki a felhasználható alapanyagok választéka a piacok és a különböző boltok elterjedésének köszönhetően (MK 11, 88, Nassar 2018: 112–113).

A tradicionális szetu konyha alapanyagai között megtalálhatóak a különféle gombák (*siin*), mint például a *poravik/porovik* 'tinóru', a *kikkasiin* 'rókagomba' és a *lepäsiin* 'lila lejtőgomba'. A gombák legősibb tartósítási módja a savanyítás (*hapuseene*, Pl.), valamint a szárítás (*kuivataminō*) volt (KP 60, MK 11, 88, Nassar 2016: 198–200, SS).

A gombák mellett a bogyók (*mari*) és a gyümölcsök (*puuvill*) is az étkezések szerves részét képezték. Előbbiből a *mustik/mustk* 'feketeáfonya', a *palofkahe/palohk* 'vörösáfonya', valamint a *kurōmari* 'tőzegáfonya', míg utóbbiból az *upill/upin* 'alma', a *kruuss* 'körte' és a *kirss/visla(puumara)* 'cseresznye' volt általános (KP 90–93, 173 MK 11, 88, Nassar 2016: 200–202, Pusztay 2017b: 71, 98, 105, 122, 177, SS).

A szetu konyhában a zöldségeknek (*kuik*) elsősorban a böjti étkezésben volt kiemelt szerepe. Többek között ilyen a *herne* 'borsó', a *kapstass/kaps-taks* 'káposzta', a *kardok/kardokh* 'krumpli', a *peet* 'cékla' és a *ritk* 'rettek' (KP 172, MK 13, 88, 89, Nassar 2016: 181–185, Pusztay 2017b: 23, 47, 48, 142, SS).

A gabonafélékből a búza (*nisu*), a rozs (*rügä*), a zab (*kaar*), a hajdina (*tatrek/tatrik*) termesztése és fogyasztása volt alapvető a szetuk körében. Ezenkívül a kender (*kanep/kanōp*) termesztése és felhasználása is jellemző volt. A belőlük őrölt liszt (*jahu*) és dara (*suurma*) szintén szerves részét képezték a szetu konyhának (KP 98, 99, MK 11, 13, Nassar 2016: 174, Pusztay 2017b: 39, 47, 143, SS).

Emellett meghatározó alapanyag volt a hal (*kala*), pl. *sudak* 'fogas', *latk* 'keszeg', *ahnik* 'csuka', *tint* 'Peipus-tavi tintahal', *särg* 'koncér'. Ez utóbbit

² Az észti konyháról bővebben lásd Ilves – Virkus – Suitsu 2014.

száritották is: *keldokala* 'száritott hal' (KP 24, 25, MK 13, 88, 89, Nassar 2016: 190–193, Pusztay 2017b: 43, 85, SS).

A tej (*piim*) és az abból készült tejtermékek igen fontos szerepet töltek be a szetu gasztronómiában (pl. a *vői* 'vaj', a *kohopiim* 'túró').³ A halak és a tejtermékek mellett különféle húsok (*liha*) fogyasztása is mindennapos volt. Közülük leginkább a *lammass* 'bárány' és a *tsiga* 'disznó' volt az, ami ősidők óta megtalálható volt a szetuk gasztronómiájában, míg a tyúk (*kana*) és a kecske (*kit's*) fogyasztása már újkori jelenség (KP 146, 147, MK 13, 88, 89, Nassar 2016: 186–187, 194, Pusztay 2017b: 61, 83, 89, 128, 168, 196, SS).

Ízesítésre elsősorban sót használtak (*suul*), édesítésre pedig mézet (*me-si*), majd a későbbiekben cukrot (*tsukru*) (MK 15, Pusztay 2017b: 100, 154, SS).

A szetuk az ételeket alapvetően kemencében (*ahi*), agyagedényben (*pada*) készítették el: lassan főve vagy sülvé. Itt készültek például a kenyerek (*leib*), valamint a különféle kásák, levesek. Ez utóbbit a szetu *-ruug* 'vastag leves' utótaggal illetik. Előtagját mindig a főkomponens adja. Erről lásd az 5. pontban írottakat (KP 14, 144–145, MK: 17, Nassar 2018: 112–113, Pusztay 2017b: 9, 88–89, 186, SS).

Italok közül a legáltalánosabb a *taar* 'házi sör, kvász'. Mellette a *tsäi* 'tea' és a *küümnetsäi* 'köménytea', a *vesi* 'víz' és a *kali* 'kenyérből készült, berkenyével ízesített ital' voltak a leginkább mindennaposak (KP 94, 95, 172, Nassar 2016: 203–204, Nassar 2018: 120).

A szetu konyha egyéb meghatározó elemei a jeles napokhoz és az egyházi ünnepekhez és szokásokhoz köthető ünnepi fogások, pl. karácsonykor a véreshurka (*vorst*) és a kocsonya (*sült*). A szetuk igen választékos, kreatív böjti ételek sokaságát is ide sorolhatjuk. Például a *tolok*, amely zabszemből őrölt *kamaliszt* vízzel felöntve. Továbbá ide tartozik a szetuk körében is ismert *kiisla*⁴ is, amely az orosz és a finn kultúra számára sem idegen. A szetu kultúrában is jelentős a különböző ételek megszentelése – erre jó példa a *.kutja*⁵ nevű étel (lásd a 9. pontot) –, valamint a sírokon való étkezés

³ Ezt mi sem bizonyítja jobban, mint az, hogy a szetuban a június hónapneve a 'tej hava' (sz. *piimäkuu*). Ld. Kormos 2024: 138.

⁴ Gyümölcskocsonya (Pusztay 2017b: 56). Zablisztból főzött, savanyított kása, amit cukros vízzel vagy tejjel fogyasztottak. Orosz átvétel, ld. or. *кисель* ~ fi. *kiisseli* (SSA 1: 360). A böjt mellett az elhunytakra való megemlékezéskor is fogyasztották.

⁵ A szetuban (valamint a vöruban is) a szó előtti pont a III. hosszúsági fokot jelöli két- és több szótagú szavak esetében (HP 20).

is bevett szokás volt. Ilyenkor általános volt a *sõir* 'házi sajt' (ld. 6. láb-jegyzet) fogyasztása (KP 14, MK 11, Nassar 2016: 229–233, Nassar 2018: 112, 116).

2. A szetu szókincsről

A szetu gasztrokultúra szetu szókincs minden rétegben képviselteti magát.

2.1. Alapszókincs. Az első réteg az alapszókincs, ahova az uráli/finnugor/stb. alapnyelvekre visszavezethető ételnevek, étkezési alapanyagok megnevezései tartoznak (HP 46, Pajusalu 2021: 288, 2022: 378): sz. *kala* (EES 120, SSA 1: 282, UEW 119), sz. *muna* (SSA 2: 161, 178, UEW 285), sz. *mesi* (EES 280–281, SSA 2: 161, UEW 273).

A võru-szetu szavak alkotják a szetu szókincs legnépesebb részét. Ebbe a csoportba tartozik például a *leitsik/lütsik* 'gombóc' ~ võru *lütsik* (EVS 180, HP 47–48, Koponen 1998: 133).

2.2. Jövevényszavak. Ezek tanúsítják a különböző korokban a szomszédos indoeurópai nyelvekkel való érintkezéseket. A legrégebbiek a korai indoeurópai alapnyelvből az uráli vagy finnugor alapnyelvbe átvett kölcsönzések (HP 48). Ilyen például a szetu *jüvä/üvä* 'mag, gabonaszem' (EES 94, SSA 1: 256).

A balti finn nyelvek fejlődésében (így a szetuban is) fontos pont volt a több mint háromezer évvel ezelőtti kapcsolat a balti alapnyelvvvel (HP 48). Innen kölcsönzött elem például a szetu *herneh* 'borsó' (EES 74, SSA 1: 158).

A jövevényszavak nagy csoportját képezik a germán kölcsönzések is. Az ógermán és germán eredetű szavak csoportjába tartozik például a szetu *kana* (EES 125–126, SSA 1: 297) és *lammass* 'bárány' (EES 125–126, SSA 2: 42).

A földrajzi közelség miatt a szetuban van néhány újabb kori lett jövevényszó is, mint például: lett *kaņepe* 'kender' > é. *kanep* ~ szetu, võru *kañõp / kañep* (EES 127, HP 49–50).

A jövevényszavak legnagyobb csoportját az orosz kölcsönzések teszik ki. Ez a szetu gasztrokultúra szókincsében is igen erőteljesen megmutatkozik. A jövevényszavaknak ebben a csoportjában a keleti szláv és az orosz kölcsönzések a legrégebbiek, ilyen például az or. *цып* > sz. *sõir*⁶ '(házi)sajt' (HP 49). További orosz eredetű jövevényszavak a szetu gasztrokultúrában: or. *зпыуа*

⁶ A *sõir* a legtipikusabb ünnepi fogás volt Szetuföldön (valamint Võruföldön és Észak-Lettországban is), melyet különböző alkalmakra, esküvőkre, egyházi ünnepekre készítettek el. Valójában frissen préselt házi túró (GK 174–176, KP 15, 17, 62–65, Koponen 1998: 171, KP 62–65, Nassar 2018: 190).

> sz. *kruss* 'körte', or. *чаў* > sz. *tsäi* 'tea',⁷ or. *блин* > sz. *pliin* 'palacsinta',⁸ or. *oꝑeꝑeꝑ* > sz. *ugurits* 'uborka' (HP 49–50, Koponen 1998: 147, 171, 173, KP 172, Mägiste 2007: 72, Pajusalu 2022: 378, Teder 2015: 21).

3. „Különleges” szetu szókins. A szetunak van egy sajátos, új szókins-rétege is,⁹ amely a nyelv(járás) önálló fejlődésére világít rá. Ez a nyelvészek megnevezése szerint az ún. különleges szókins réteg [é. *seto eripärase sõnavaara*], amelybe több ezer olyan szó tartozik, amely kizárólag a szetuban található meg. Ezek egy része olyan szóösszetétel, amely sokszor csak körülírással fordítható le, pl. *upilhain/upinhain* 'ebszékfü (növény)' (szó szerint 'almaszéna' = *upil/upin* 'alma (Nom)' + *hain* 'széna') (HP 51–53, KP 172, Pajusalu 2021: 289, SS, SESS 356). A gasztrakultúra szókinséből ilyen például a *loti/lodi* 'botos kölönte (hal)'. Ezen kívül számos olyan orosz eredetű szó is ide tartozik, amely Szetuföld kivételével egyáltalán nem fordul elő más észt nyelvjárásban. A szetu kultúra, hiedelemvilág (a tabuk is) és az ortodoxia mellett a gasztrakultúra szókinséje is bővelkedik e rétegben. Pl. *saagovin* 'böjt előtti nap' < or. *заговенье* (HP 51–53, Koponen 1998: 139, Pajusalu 2021: 289, SESS 5, 221, 279).

Az alábbiakban bemutatok néhány, a különleges szókinsréteghez tartozó étel és ital elnevezést. A címszavakat a *Seto Eripärase sõnade sõnaraamat* [Különleges szetu szavak szótára] (röviden SESS), valamint a *Vanapärase võru murde sõnaraamat* [A régies võru nyelvjárás szótára, VVMS] alapján adom meg. Ennek a szóanyaga sok szetu szócikket is tartalmaz. Ezek mellett hasznosnak bizonyult az internetes szetu szótár (röviden SS) és Pusztay János szetu–magyar szótára is.

⁷ A szetuk körében mindennapi italnak számított a tea. Nemcsak a nevét kölcsönözte az oroszoktól, hanem azt is, hogy általános volt a *szamovár* (szetu hangalakkal *samavar*) megléte is. Tradicionálisan gyógynövényekből, virágokból és bogyókból készítették. Az eredeti kínai tea csak a tehetősebbek kiváltságának számított (MK 86, Nassar 2016: 204, Nassar 2018: 120).

⁸ A szetuk a *pliin*-t (az oroszokhoz hasonlóan) a nagyböjtöt megelőző hét vasárnapján készítették. Ezt az ünnepet a szetuk *maasenits*, *maaslenits*, *maaselits* nevekkkel illetik, vö. or. *масленица* (Hagu 2019: 47, KP 18, 20, SESS 182, SS).

⁹ 2020-ban Észt Nyelvi Intézet, a Tartui Egyetem Észt és Általános Nyelvészeti Intézete és a Szetu Intézet közös munkájának eredményeként külön szótára jelent meg ennek a szórétegnek. A kiadvány több, mint 3600 szócikket tartalmaz. Címe *Seto Eripärase sõnade sõnaraamat* [Különleges szetu szavak szótára]. A szótár internetes változatban is elérhető: <https://arhiiv.eki.ee/dict/setoeri/>

1) *hakask's* (Pusztay 2017b: 20, SESS 23)

A források meghatározása szerint házi főzésű, tisztítatlan, szűretlen pálinka, tkp. kisüsti (EMK 150, Nassar 2016: 208, SESS 23). – A szetuk körében ezen kívül két elnevezés is él, mindkettő orosz eredetű. Az egyik a *samogonka* (< or. *самогонка*), a másik a *tsuudaviin*, azaz csodavodka: *tšuuda* 'csoda' < or. *чудо* + *viin* 'vodka' (HP 49, SS, VVMS 656, 770).

2) *hañdsa/hañsa* (Koponen 1998: 86, 261, SS, VVMS 74)

A szetuk nemzeti, házi készítésű, alkoholos itala. Eredetileg ünnepi ital volt. Az orosz vodkával ellentétben nem krumbliból, hanem rozslisztből készült. Kétszeresen desztillált, 50-70 fokos ital. Kulturális jelentőségét bizonyítja, hogy manapság a szetu királyság napján¹⁰ külön megválasztják a legjobb hañdsamestert (ugyanígy sör-, kenyér- és pirogmestert is választanak) (GK 76, Hörn 2018: 37, KP 94, 95, MK: 82, VST 27).

A *hañdsa/hañsa* szó az oroszból került be a szetuba, vö. *ханжа* 'denaturált szesz' (Koponen 1998: 86). Orosz etimológiai vizsgálatok szerint a *ханжа* kínai eredetű szó, eredetileg a kínaiak kölesből főzött alkoholos italát nevezték így. A szó a 20. század során került be az oroszba (Oszipova 2018: 147–152).

3) *hüräpiim* (SS, SESS 47, VVMS 112)

Más néven *viipiim* vagy *kohopiimävesi* (szó szerint 'víztej' vagy 'túróvíz') (SESS 47, 373). A téli időszakban túróból és vízből kevert fogás. Mivel a túró sokáig elállt, így azt később csak meg kellett nedvesíteni egy kicsit. Elkészítését a szetuk így magyarázták: *.võetas .tõrdost kohopiim, valõtas vesi pääle?, .suula mano, sõs keerotõdas, tuud üldäs viipiim* 'a túró kivesszük a hordóból, vizet öntünk rá, sót adunk hozzá, majd pedig összekeverjük. Ezt hívják víztejnek' (HP 53, KP 58, 59, SS, SESS 47, 373 VVMS 112).

4) *kalaliim* (HP 53, SESS 71)

Kala (Gen) 'hal' + *liim* 'lé, leves' (~ é. *leem*) (SS, VVMS 176, 359, Pusztay 2017b: 43, 90). Valójában halleves, kevés vízzel, egész halból. Másik jelentése a szetuk körében népszerű 'halkocsonya' (SESS 71). A *kala-*

¹⁰ A szetu királyság napját [sz. *seto kuningriigi päiv*] 1993 óta minden évben augusztus elsején ünneplik. Mindig más helyszínen tartják. Napjainkban az egyik fő, a szetu identitást kifejező ünnepnap, melynek középpontjában Pekó, a gabonaisten áll (Hörn 2018: 37, Hagu 2019: 65).

ruughoz (ld. a következő szócikket) képest hígabb állagú, ezért különítik el egymástól. Erre utal a *liim* 'lé' utótag.

5) *kalaruug* (HP 53, SESS 71)

Kala (Gen) 'hal' + *ruug* 'vastag/sűrű étel, fogás (leves vagy kása)' (~ é. *roog* ~ fi. *ruoka*) (EES 435, KP 172, Nassar 2018: 210, SSA 3: 96–97, VVMS 633). A *-ruug* utótagú ételek nevét a szetu a főösszetevőhöz kapcsolva alkotja meg, mint például: *herne* 'borsó' + *ruug* 'borsóleves', *keldo* '(Gen)' : *kelt* (Nom) 'száritott hal' + *ruug* 'halleves' (Koponen 1998: 86).

6) *kanōbikoho* (HP 53, SESS 75, SS, VVMS 184)

Tkp. 'döngölt kender'. A kender alapvető alapanyagának számít az észet, a vöru mellett a szetu gasztrókultúrában is (lásd az 1. pontban) (GK 30–32), vö. *kanōbi?* *surbuti är?*, *sai kanōbikoho* 'a kendermagokat mozsárban megtörrik (vízzel), és így kapjuk meg a döngölt kendert'. Ezt az ételt kenyérrel vagy köretként fogyasztották (SESS 75, SS, VVMS 184).

A szetuk a *kanōbikoho* elnevezés mellett a *kruusli* (< lett *grüslis* 'borsó-, krumplikása') és *määtsa* nevekkel is illetik ezt a Dél-Észtország szerte ismert ételt (Koponen 1998: 106, Nassar 2016: 180, SS, VVMS 256).

7) *kanōbiliim* (HP 53, SESS 75, VVMS 184)

Szó szerint 'kenderlé'. Észet megfelelője a *kanepipiim*, azaz kendertej. A száraz kendermagot mozsárban liszté őrölték, vizet öntöttek hozzá, majd átszítálták. A szitán keresztül folyó fehér levet nevezik *kanōbiliim*-nek. Nevében erre utal a *liim* 'lé, leves' (Nassar 2016: 180, SS, SESS 75 VVMS 184).

8) *kanōbimääts* (SESS 76, SS, VVMS 184)

Szó szerint 'kendergombóc', vö. *kanōbi* (Gen) 'kender' + *määts* 'gombóc, gombolyag' (Pusztay 2017b: 47, 108). Kenderlisztből készült gombóc, cipó. *Kanōbimääts oll' paastu süük*. 'A kendercipó böjti étel volt' (SESS 76, SS, VVMS 184).

9) *.kutja* (EMS XVI: 129–130, SS, SESS 133, VVMS 278)

Szetu temetési étel. Az egyik legáltalánosabb étel, amit a szetuk temetésekre és az elhunyt emlékére rendezett megemlékezésekre (*pomka*) készítettek el (SESS 133, 243, Nassar 2016: 224–226). Elfogyasztása előtt meg-

áldatták a *.kutját* a templomban: *kõkõ edimält .võete .kutjat, papp kõkõ inne* 'Mindenekelőtt, a kutját a pap elé vitték' (SESS 133).¹¹

A *.kutja* eredetileg főtt borsóleves mézzel, később pedig rizzsel és mazsolával, vö. *vesi `pañti ja `tsukrut `pañti ja `heñnit, kolm kõrd `luidsaga võõdõti `kutjat* 'a vizet feltették, cukrot tettek bele, majd borsót, és kanállal háromszor elkeverték' (KP 15, 28, 172, MK 78, Nassar 2018: 117, 222, Pusztay 2017b: 71, SS, Tähepõld et al. 2008: 208, VVMS 278).

A *pomka* során az alábbi szokás volt hozzá köthető: *.kutjat ka tsilgatas .kääpä pääle* 'a kutját rácsepegették a sírhalomra' (SESS 133). A szetuk nemzeti eposzában, a Pekóban¹² is megjelenik a *kutja*: „...szület sírhalomba elhantolták, / kiszélt készített otthon a mēny, kutja-kását főzött...” (Pusztay 2017a: 49). Az eposz finn fordításában, a párhuzamos szöveghelyen, szintén kiszél és kutja szerepel: „...miniä keitti kotona kiiseliä, laittoi kotona kutjaa” (Suhonen 2006: 125).

10) *küdsiliha* (SESS 149–150, Pusztay 2017b: 81)

Szetu esküvői étel. Ld. *küdsämä* 'megsüt' + *liha* 'hús' (HP 66, Pusztay 2017b: 79, SS, VVMS 317–318). Sült halat vagy egyéb sült húst takar a megnevezés (Nassar 2016: 221).

11) *lõpipudõr/lõpipudru* (SESS 176)

A kaláka elvégeztével felszolgált étel, tkp. „befejező kása”. Például: *kui rukkilõikus lõpetati, tehti lõpeputru, paksu rukkijahuputru* 'amikor a rozs betakarítása befejeződött, „befejező kását”, vastag rozslisztkását készítettek' (SESS 176).

12) *.maasla* (SESS 182, SS, VVMS 395)

Orosz jövevényszó, vö. or. *масло* '(ét)olaj', ld. még *poslamasla* 'napraforgóolaj' (SESS 182, SS). A szetu szótárak nem adatolják az olaj jelentésű, alnémetből kölcsönzött szót, ami az észten és a közeli võruban is megtalálható: é. *õli*, võru *õli*, *õõli*, *õll* (EES: 626, EVS 770–771, SSA 3: 502, VVMS 891).

¹¹ A szetuk mellett az oroszok és az ukránok körében is ismert *кутья* néven. Számos változata létezik, ld. <https://klopotenko.com/ru/kutya-iz-pshenitsy/>

¹² A szetu eposzban olvashatunk a böjtről. Az evés, a különböző ételek elkészítése, adása és az étkezés megtagadása fontos témák, események kiindulópontjául is szolgál (Nassar 2016: 172–173, Pusztay 2017a: 120). Jelen írásomban erre terjedelmi korlátok miatt nem térek ki.

13) *päälopiim* (Pajusalu 2021: 289, SESS 258).

Gyermekegyelvi szó. Jelentése tejszín. Finn fordításban *maidonpäällinen* 'tej felett levő' vagy *päällinen maito* 'felül levő tej' (Pajusalu 2021: 289, SESS 258). Szinonimái a szetuban: *päältpiim*, *päälisepiim*, *päälüsepiim* 'ua.' (SS).

14) *taarikapsta?* (Pl.) (HP 53, KP 15, 172, SESS 133)

Szetu böjti étel. A források meghatározása szerint 'házi sörből és egyéb hozzávalókból' készült fogás (SESS 133, HP 53). Szó szerint házi sörös káposztát jelent: *taari* (Gen, *taar* Nom) 'házi sör/kvász' + *kapsta?* (Pl. Nom; *kapstass/kapstaks* Sg. Nom) 'káposzta' (Pusztay 2017b: 47, 159, SS, VVMS 186, 717–718). A szetuknak van egy, a *taar*-hoz kapcsolódó mondása: *õgah taloh uma taar* 'minden háznak megvan a maga söre', tkp. „ahány ház, annyi szokás” (KP 94, 95).

15) *tablona* vagy *tablonka* (SESS 305–306).

Kemencében, tejjel készített hajdinadarakása (SESS 305–306).

Összegzés

Rövid cikkemben a szetu gasztrakultúra rejtelseibe adtam betekintést. Gasztrakultúrájuk részben hasonlít az észtre, de még közelebb áll az oroszhoz. A szókincs felől megközelítve a témát, próbáltam egy rövid válogatást közreadni a különleges szókincsrétégből. Ide olyan szavak tartoznak, amelyek csak a szetuban találhatók meg az észti dialektusok sorában. (Az alapszókincs és a bőséges jövevényszavak rétege mellett, ahol szintén gazdag a témakör szókincese.) Ezek nagyrésze kizárólag körülírással ültethető át a magyarra (is), pl. *tablona*, *hakask's*, *päälopiim*. Sajátos szóösszetételek is idesorolhatók, mint például a *-ruug* és a *-liim* utótagú ételnevezések. Az ide tartozó orosz elemek is bőséggel megtalálhatók ebben a különleges rétegben, pl. *maasla* 'olaj', *handsa* 'szetuk nemzeti alkoholja' vagy távolabbi példaként említhető a *saagovin* 'böjt előtti nap' is.

Irodalom

- EES = METSMÄGI, IRIS – SEDRIK, MEELI – SOOSAAR, SVEN-ERIK (toim.): Eesti etümo-
loogiasõnaraamat. Eesti Keele Sihtasutus, Tallinn, 2012.
- EMK = NURK, ANU – PUSZTAY JÁNOS: Észet – magyar kisszótár. Savaria University
Press, Szombathely, 1993.
- EMS XVI = HAAK, ANU – JUHKAM, EVI – KASK, ANN – MUST, MARI – NIGOL, SALME –
NIIT, ELLEN – OJA, VILJA – ROSS, EEVI – SEPP, ALDI – UNIVERE, AILI – VIRES,
HELMİ (koost.): Eesti murrete sõnaraamat IV. köide (K–L), 16. vihik: kuma – kõh-
vima. Eesti Keele Sihtasutus, Tallinn, 2004.
- EVS = FASTER, MARIKO – IVA, SULEV – KALLA, URMAS – IVA, TRIIN – ORG, LAIVI
(koost.): Eesti-võru sõnaraamat. Võro Instituut, Võru, 2014.
- GK = GUERRIN, TRIINU – KARU, KADRI: Võrokõisi köögi- ja söögiraamat. Book of võro
kitchen and cuisine. Võro Instituut, Võru, 2019.
- HAGU, PAUL 1995: Setukaisten identiteetin ongelmat. In: Saarinen, Tuija – Suhonen,
Seppo (toim.), Koltat, karjalaiset ja setukaiset. Pienet kansat maailmojen rajoilla.
Kuopio. 169–181.
- HAGU, PAUL 2019: Setode Pühad ja tähtpäevad. In: Igal kandil omad kombed. Kihnlaste,
setode suitide ja liivlaste pühad ja tähtpäevad. Seto Instituut. 43–80.
- HÖRN, AARE 2018: Setomaa tänapäeval. In: Ehe Setomaa. Seto Instituut ja Setomaa
Turism. 29–48, 112–120.
- HP = HAGU, PAUL – PAJUSALU, KARL: Seto keele teejuht. Seto Instituut, Värska, 2021.
- ILVES, HARRI – VIRKUS, LIA – SUITSU, MAIRE 2014: Eesti köök. Estonian cuisine. Aja-
kirjade Kirjastus.
- KOPONEN, EINO 1998: Eteläviron murteen sanaston alkuperä. Itämerensuomalaista ety-
mologiaa. Suomalais-Ugrilainen Seura, Helsinki.
- KORMOS ERIK 2024: A dél-észet (võru, szetu és mulgi) hónapnevek. In: Forgács Tamás –
Németh Miklós – Sinkovics Balázs (szerk.), A nyelvtörténeti kutatások újabb ered-
ményei XII. Szegedi Tudományegyetem Magyar Nyelvészeti Tanszék, Szeged. 133–
146.
- KP = KÜLVİK, HELEN – PÄRNOJA, ÜLLE: Kostipäävä paremba' pala'. MTÜ Setomaa
Turism – MTÜ Seto Käsitöö Kogo, 2018.
- MANNINEN, ILMARI 1928: Setud; rahvateaduslik ülevaade. Postimehe trükikoda, Tartu.
- MÄGISTE, JULIUS 2007: Seto sõnastik. Võro Instituudi Toimõndusõq 19. Võru.
- MK = MÄSIKÄPP, LAIVI – KIVISALU, INDREK: Seto köök põlvest põlve. Setomaa Tulevik
MTÜ, 2012.
- NASSAR, ELVI 2016: Setu vanem toit. In: Suitsutare 7. Valitud artiklid. Selected articles.
Tallinn. 171–245.
- NASSAR, ELVI 2018: Setu toit. In: Ehe Setomaa. Seto Instituut ja Setomaa Turism. 112–
120.

- OSZIPOVA, K. V. [Осипова, К. В.] 2018: Названия спиртных напитков на Русском севере. Этимолого-этнолингвистический анализ. In: Вестник Томского государственного университета. Филология 56. Томск.
- PAJUSALU, KARL 2021: Setojen kieli. In: Kati, Kallio – Grünthal, Riho – Saressalo, Lassi (toim.), Inkerikot, setot ja vatjalaiset. Kansankulttuuri, kieli ja uskomusperinteet. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki. 280–292.
- PAJUSALU, KARL 2022: Seto South Estonian. In: Bakró-Nagy, Marianne – Laakso, Johanna – Skribnik, Elena (eds), *The Oxford guide to the Uralic Languages*. Oxford University Press, Oxford. 367–379.
- PUSZTAY JÁNOS 2017a: Pekó. Szetu eposz. Nap Kiadó, Budapest.
- PUSZTAY JÁNOS 2017b: Szetu–magyar (Vabarna) szótár. Nap Kiadó, Budapest.
- SESS = SAAR, EVA – VIKBERG, JÜRI (toim.), *Seto Eripäraste sõnade sõnaraamat*. EKSA, Tartu – Tallinn.
- SS = Seto sõnastik. <https://arhiiv.eki.ee/dict/setosonastik/>
- SSA = ITKONEN, ERKKI – KULONEN, ULLA-MAJIA (toim.): *Suomen sanojen alkuperä I–III. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura – Kotimaisten kielten tutkimuskeskus*, Helsinki, 1992–2000.
- SUHONEN, SEPPO 2006: Pekko. Setukaiseepos. Suomalaisen Kirjallisuuden Seura, Helsinki.
- TÄHEPÖLD, KADRI – ALUMÄE, HELEN – KEINAST, EVA 2008: *Giidi käsiraamat. Setomaa ida ja lääne vahel. Ecce Revalia*, Tallinn.
- TEDER, KAJA 2015: Kolme setu murraku sõnavara. Magistritöö. Tartu Ülikool, Tartu.
- UEW = RÉDEI KÁROLY (Hrsg.): *Uralisches etymologisches Wörterbuch*. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1986–1988.
- VST = KAMA, KAIDO (koost.): *Võro–Seto tähtraamat ehk kallendri 1990 aastaga pääle. Võro Keele ja Kultuuri Fond, Võru*, 1989.
- VVMS = KÄSI, INGE (koost.) – NEETAR, HELMI (toim.): *Vanapärase Võru murde sõnaraamat. Rõuge, Vatseliina, Setu. Eesti Keele Sihtasutus, Tallinn*, 2011.

On the vocabulary of Seto gastronomy

The South Estonian Seto minority is unique among Estonians. They are Orthodox, while the Estonians are Lutherans. Their homeland, *Setomaa*, is not a culturally homogeneous area as it is located at the crossroads of different countries and cultures. This can be shown in their food culture as well. In my article, I briefly analysed the Seto food culture and its vocabulary.

I presented fifteen foods and drinks which have unique names in the Setu vocabulary. These may be words of internal origin (e.g. *tablonka*) or Russian loans (e.g. *handsa*) that have not spread in other Estonian dialects, although the dish itself may be known by another name in Estonian or even Russian gastronomy.

Keywords: *South Estonian, Seto, traditional, food culture, basic vocabulary, loanwords, special Seto vocabulary*

ERIK KORMOS