

Kis mordvin szójegyzék egy chefnek és gourmet-nak

PUSZTAY János

ELTE, Budapest
janos_pusztay@hotmail.com

Bár ünnepeltünk receptjeinek tárháza kimeríthetetlen, talán mégsem hiábavaló, ha megkísérlem ezzel a kis írással gazdagítani azt. A nem kulinárisnak szánt szakirodalomból sikerült kinyerni néhány, talán még a mi tájainkon is előállítható és élvezhető fogást – elsősorban az ételek területén, az italoktól viszont mindenkit övnek. De hát minden ízlés kérdése. Álljon itt ezek után az ét- és itallap! (A cirillbetűs, nem mindig tökéletes lejegyzést legjobb tudásom szerint igyekeztem latin betűs írásmódra áttenni, megőrizve az eredeti változatot is.)

al (*ал*) (moksa, erza) 'tyúktojás' (1/320). Az *al* a hagyományos étkezés eleme volt, többnyire keményre főzve fogyasztották, sőt héjában kemencében meg is sütötték, de készítettek tojásrántottát is. A tojás a termékenység szimbóluma (1/320).

at'añ pu'ře (*атянь пуре*) 'mézes kvász' (< *at'a* 'apa, öreg', *pu'ře* 'mézsör, ld. a *pu'ře* címszó alatt), tkp. 'ősök kvásza' (4/291).

avañ poza (*авань поза*) 'női sör' (1/320) (< *ava* 'nő, asszony', *poza* 'házi-sör', ld. a *poza* címszó alatt). – Moksa ünnep, amelyet tavasszal rendeztek, húsvét után egy héttel. Mintegy 30 házból gyűltek össze az asszonyok egy nagyobb házban, tojást, kenyeret, palacsintát, lisztet vittek magukkal, s ebből sört főztek. Ennek elkészültével kölcsönösen megvendégelték egymást, kívánva jó gabonatermést. A végén egy kancsó sört vittek abba a házba, ahol a következő évben tartották meg ezt a rituálét. Ennek a házi-sörnek az elkészítése munkaigényes volt, és különös jártasságot igényelt; rozslisztból készült, később céklából vagy cukorrépából. A rozslisztból előbb malátát készítettek, aztán a kemencében párolt és kiszáritott rozsszemeket megőrölték vagy mozsárban összetörték, a malátát összekeverték

meghatározott arányban rozsliszttel, hideg vizet öntöttek rá, vasfazékban két-három napra betették a kemencébe. Az így nyert főzetet speciális hordóba öntötték, amelynek az alsó felén csap volt, köles vagy hajdinahéjat tettek hozzá, jól megkeverték, majd vasfazekakba szétöntötték, és forró kemencébe tették, hogy megsűrűsödjék, és barna kéreg alakuljon ki rajta. A második lefejtés után a keveréket kis kádba öntötték, forró vizet öntöttek rá, a kihűlt cefrét leszűrték, és melegen savanyított tejet adtak hozzá (1/321).

babań kaša (бабаń каша) ünnep, Péter nap utáni első vasárnap (4/299).

Jelentése: 'öregasszony kásátja' (6/331). A *babań kaša* az ún. *moljana* ünnepek közé tartozik. A *moljana* olyan pogány ünnep, amikor a mordvinok istenített tárgyaknak, lényeknek áldozatul visznek megszentelt ételt. Megtarthatják ezt akár családi körben otthon, akár összehíva az egész rokonságot, vagy a szabad ég alatt, az egész faluközösség részvételével (6/331). A mordvinok szerint a *moljana*, amely szó az orosz *молить* 'könyörög, imádkozik' szóból ered, igazi jelentése 'megszentelt ételt enni' (6/331). Egy másik forrás szerint a *бабаń каша* ünnepet évente egy alkalommal rendezték meg, tavasszal, a vetési munkák megkezdése előtt, a faluhoz közel eső tó mellett. Az ünnep előtti napon rendszerint megvettek egy bikát, a nők mindenféle ételeket készítettek, tyúkokat sütöttek, húst, tojást, vaját, szalonnát, sört, kenyeret stb. főztek, sütöttek. A következő nap napkeltekor a kijelölt helyen gyülekezett a nép. A leölt és előkészített áldozati bikát egészben egy hatalmas üstre tették, amibe különösen sok kölest, aztán tojást, vaját és szalonnát raktak. Főzés közben kiválasztottak két vagy egy tapasztalt öregasszonyt (*baba* – баба), aki vezette az imádkozást. Erről kapta a rendezvény az 'öregasszony kásátja' elnevezést. Az egyik szintén irányító asszony az elkészített étel elfogyasztása előtt beszédet intézett a néphez, amelyben elmondta, hogy a vetésudvarról jöve át kell keresztelődni, aztán útközben lehetőség szerint nem bámészkodni, kerülni kell a pópával való találkozást, különösen, amikor át akar menni az úton. Ezen a napon kölcsönt senkinek sem szabad adni, megérkezve a karámhoz a szekérről jobb lábbal kell leszállni stb. A beszéd befejeztével mindenki imádkozni kezdett, a vezető-*baba*, elől állva az oszlopnál, elmondta a mindenki számára közös imákat, aztán mindenki leült az oszlop körül, és megkezdődött a lakoma. Mindent ettek, amit előkészítettek, vodkát is ittak, de főleg sört. A lakoma során mindenki egy külön edénybe kását tett félre, ami hasznos volt minden dolog megkezdésekor és betegségek esetén. Így a vetéskor először kását hajítottak a mezőre. A halászhok

halászat előtt a vízbe dobtak kását. A vadászok kását etettek a kutyáikkal. Vagyis mindenféle foglalkozás során először kását használták, ahol és ahogy szükséges volt (10/501).

braga (*бpаzа*) 'híg házisör' (< orosz *бpаzа*) (1/320, 4/291). Régi italuk a híg házisör; akárcsak más földművelő népnél. A rituális italok közé tartozik, akárcsak a *puře* (1/320) – ld. a megfelelő címszó alatt. – A *бpаzа* megvan az ukránban is, onnan bekerült a magyar nyelvjárásokba, vö. *braha* 'pálinkaseprő, silány pálinka'. A keleti szláv nyelvekbe a volgai bolgárból kerülhetett át (részletesebben ld. Maticsák 2023: 172).

ćorvaj (*цёрвай*) (moksa) 'kendermagolaj' (lásd *каницёрой*).

ćukor (*цукор*) (moksa) 'húsos káposztaleves (scsi)' (8/387).

čapamo lovso (*чапамо ловсо*) (erza) 'aludttej' (3/319), **čapan lavso** (*чапан лавсо*) 'aludttej' (9/416, 418) (< *čapamo* 'savanyú', *lovso* 'tej'). – Kenyérrel, krumplival, kásával vagy palacsintával fogyasztották (1/320). Egyik forrásunk szerint a mordvinok nemzeti étele és itala az aludttej. Ezt télen készítik hatalmas mennyiségben, aztán nyáron a mezei munkák során ez az egyetlen ételük, felhívítva pedig az italuk (10/508).

jam (*ям*) 'scsi' (káposztaleves), 'leves' (4/293, 15/602).

kal (*кал*) (moksa, erza) 'hal' (1/320). Régóta fogyasztanak halat is. A frissen fogott halat ették elő- és főételként egyaránt (1/320).

kanćoroj (*каницёрой*) (erza) 'kendermagolaj' 1/318). Sok étel elkészítéséhez használták. Előtagja a *kańšt'* 'kender' szó.

kapsta jam (*капста ям*) (erza), **kapsta l'äm** (*капста лям*) (moksa) 'káposztaleves, scsi' (1/317) < *kapsta* 'káposzta' (orosz jövevényszó), E *jam* 'leves', M *l'äm* 'scsi' (~ fi. *liemi*, m. *lé*). Burgonyával, káposztával, sóskával főzték (1/317).

kaša (*каша*) 'kása' (1/317, 4/292). A *kašado jarsamo či* (*кашадо ярсамо чи*) 'az erza lakodalom első napja, amikor a menyasszony az utolsó napot tölti szülei házában' (tkp. 'a kásaevés napja') (1/317). A köleskása a lakodalom, a keresztelő, a halotti tor keresett étele (1/317).

?k'ol'ängemen (*кёлянгемён*) 'köleskásával töltött pirog' (3/84). A szókezdet miatt bizonytalan adat. Leginkább a '30' jelentésű számnévre hasonlít, vö. E *kolońgemen*, M *kolmańgeməń*.

kopšat (*копшам*) 'keltésztából készült töltelék nélküli cipók' (1/316).

kši (кши) 'kenyér' (1/316). A kenyér a mordvinok életében nagy jelentőségű volt; kenyérrel és sóval fogadták a jó vendégeket, indultak megkérni a lány kezét, jósolták a sorsot. A kenyeret kovással keltett tésztából sütöttek – rozslisztből (1/316). Pallas feljegyzése szerint a 18. század végén a kenyeret sólanul, káposztaleveleken sütötték (1/316).

kši-sal (кши-сал) 'kenyér-só' (4/293). Ezzel várják a vendéget: *kši-sal aneks-tinek* (кши-сал анэкстынэк) '(elő)készítettünk (nektek) kenyeret-sót' (4/293). Az orenburgi expedíció (1769–74) egyik részlegvezetője, I. I. Lepjohin leír egy mordvin lánykérést, melynek során a kérő kenyeret és sótt vitt a lányos házba (bővebben ld. Maticsák 2004a: 103–104).

kujmakt (куймакт) 'lángosféle' (nem kerek formájú, hanem kígyó alakú) (8/387).

kulaga (кулага) (moksa, erza) 'egy kásaféle' (1/317). Savanyított malátából készült és kemencében párolódott.

kurńik (курник) (erza) 'ünnepi pirog' (1/316), **kurńiki** (курники) (az erzánál) 'nagy pirog' (14/582) (< orosz) – ld. *лукиа*. Tölteléke tejben főzött köleskása, tojás, tyúkhús. A pirogot madárfigurákkal, valamint szalagokkal, papírvirágokkal, faágakkal vagy tészta díszekkel díszítették (1/316). A pirog hét rétegű: 1. réteg: tészta kásával, 2. réteg: túró, 3. réteg: palacsinta, 4. réteg: hús, 5. réteg: tojás, 6. réteg: köleslisztből készült palacsinta, 7. réteg: dióval díszített „tető” (14/582).

lofca (лофца) (moksa), **lovso** (ловсо) (erza) 'tej' (1/319). Fontos szerepet töltött be az étkezésben a tej, sajtot, vaját, túrót készítettek belőle, de leginkább aludttejet (ld. *šapama lofca, čapamo lovso* (шапама ловца, чапамо ловсо) (3/319).

lukš (лукии) (moksa) 'ünnepi pirog' (1/316), **lukša** (лукиа) 'nagy kerek böjti pirog, másfél arsin (kb. egy méter) átmérőjű' (7/350), **lukša** (лукиа) (moksa) 'nagy pirog' (14/582) – ld. *курник*. A *lukša*-t az esküvői előkészületek során a vőlegény házában sütik. A vőlegény rokonai adják össze a lisztet, a legtapasztaltabb öregasszonyok gyúrnák a vőlegény jelenlétében a tésztát, és közben ugratják a vőlegényt, akit tésztával, liszttel is megszórnak. A kész tésztát a vőlegénynek kell a sütőbe tennie (7/350).

mičke (мичке) (moksa) 'sós ízű sajt' (1/320). Az ellés utáni első fejs tejéből, főcstejből készítették. Kenyérrel ették (1/320).

modamar' (модамарь) (moksa, erza) 'burgonya' (1/318) < *moda* 'föld', *umar'* 'alma'. A 19. század második felétől jelentős helyet foglalt el a mordvinok étkezésében. Előbb megfőzték, aztán meghámozták, vajjal, tejjel, tejszínnel összepaszírozták. Néha az ilyen krumplit (vagy a felszelettet is) megsütötték vagy kemencében párolták.

navšemat (навсемат) 'metélt' (1/317). A moksák kelttésztából készítették. A tésztát hosszú csíkokra nyújtották, ebből kis darabokat szaggattak le, kenderolajba mártogatták, cserépköcsögbe tették és kemencében megfőzték (1/317). Alapszava a *navse-* 'bemárt, belemárt'.

numələn p'raça (нумолонь пряца) (moksa) 'nyúlhússal vagy vérrel töltött pirogok' (8/386); **numələn p'rika** (нумулунь пряка) 'nyúlhússal töltött pirog' < *numələ* 'nyúl', *p'raça* 'pirog'. Ez a mordvinok nemzeti eledele (12/523).

pača (пача) 'palacsinta' (8/387), **pačat** (пачат) (moksa) (1/317, 4/291), **pačalkšet'** (пачалксеть) (erza) 'id.' (1/317). A mordvinok kedvelt étele (1/317). Búza-, köles- vagy borsólisztből készült, vastagra sütötték, tejjel és vajjal ették (1/317). A tésztába keményítőt és főtt tört krumplit kevertek, ezáltal lett lágy és könnyű (1/317).

pärü (пяря), **päraka** (пяряка) 'pirog' (12/527), **pärakat** (пярякат) (moksa), (1/316), **peřaka** (пэряка) (moksa) (5/324). Orosz jövevényszó. – Többnyire kelttésztából sütik, különböző töltelékekkel: burgonya, káposzta, hagyma, sárgarépa, gombák, gyümölcsök, bogyók, hal, ritkábban hús (1/316).

piv'ez lovco (пивтезь ловцо) (erza), **piht'em lofca** (пихтем лофца) (moksa), 'köpülés után maradt író' (1/320) < *nusme-* 'köpül' (-z participiumképző), *lovco* 'tej' (ld. fentebb). – Krumplival ették, de itták is (1/320).

počam (почам) (moksa) 'egy kásaféle' (1/317). Az új termés lisztjéből sütötték. A magot megdarálták, forró vizet öntöttek rá és cserépköcsögben a szükséges sűrűségig főzték, kenderolajjal ízesítették (1/317).

poza (ноза) 'híg házisör' (1/320). Tatár eredetű szó, innen bekerült a oroszba és a tatárba is. Számos törökségi nyelvben megvan. A magyarban kun jövevényszó (*boza*) (Maticsák 2023: 174, 2024b: 191).

přaga (пřага) 'sárgarépaipirog' (9/418), (13/554) **přaka** (пřака) 'pirog' (13/554), **přakat** (пřакат) (erza) 'pirogok' (1/316).

puře (*nype*) (moksa, erza) 'mézből készült ital' (1/320), **pure** (*nyрэ*) 'id.' (8/387), **puřü** (*nyря*) 'a legerősebb mézsörből főzött ital', amiből ha az ember megiszik két pohárral, eszméletlenségig berúg (11/516). Ez a mordvinok legrégibb itala. Az ún. szent **puře**-t méz, komló és árpa keverékéből készítették, ugyanúgy főzték ki, mint a sört (1/320). Van olyan, amit úgy lehet inni, akár a kvászt, de olyan is, amitől, ha egy merőkanállal iszol, elszédülsz. A receptje: megfőzik az egyszerű, paraszti sört, komlót kevernek hozzá, hat deciliter sörpempőhöz adnak négy deciliter természetes mézzel ízesített vizet, és mindezt összefőzik, majd agyagsuprokba szétöntik, és beássák a földbe. A frissen főzött **puře** könnyű sörre emlékeztet, míg az ún. „öreg **puře**” íze semmilyen ismert italéra nem emlékeztet. Rendkívül egészséges, ha kis mennyiségben fogyasztják, nagyobb mennyiségben gyomorbántalmakat okoz és károsan hat az agyműködésre; egy pohár vodka és egy merőkanál **puře** lerészegít (8/387). – A szó végső soron volgai bolgár eredetű (**bora*), ez az őstörök **boza* folytatása, így tehát összefügg a *poza* szóval (Maticsák 2023: 174–175).

salmat (*салмат*) (moksa, erza) 'gombóc' (1/317). Édeskés, sótlan tésztából készült. A tésztát gombóc formára alakították és forró vízben megfőzték.

sira (*сыра*) 'sör' (1/321). A karatájoknál ünnepi ital volt. A malátát összekeverték rozsszalmatőrekkkel és rozsliszttel, az agyagedényt egész napra kemencébe tették, este felöntötték forró vízzel, a cefrét kádba öntötték, komlót adtak hozzá, és hagyták erjedni. – Törökségi jövevényszó, akárcsak a magyar *sör* (Maticsák 2024b: 190–191).

šivəl' (*сиволь*) (moksa), **sivel'** (*сивель*) (erza) 'főtt hús' (1/318). Az állattartásból nyert termékeket főként ünnepi vagy rituális étkekhez fogyasztották. Főtt húst önmagában ritkán ettek, inkább lisztből készült ételek töltelékeként alkalmazták.

šah̄gi (*шаньги*) 'túróval töltött pirog', amelyet ünnepnap sütnek (10/508).

šapama lovca (*шапама ловца*) (moksa) 'aludttej' (3/319), **šapama lofca** (*шапама лофца*) 'id.' (8/386) – ld. *čapamo lovso*.

šongařam (*шонгарям*) (moksa) 'kölesleves' – ld. *vecajam* (1/317).

šähapt (*шяняпт*) 'sült hagymás hús' (talán leginkább a magyar hagymás rostélyosnak felel meg), ezt a gyermek születésekor tartott ünnepre készítik.

t'užeh̄ kopšat (*тюжень копшат*) 'sárga pirogok' (8/387) < *t'uža* 'sárga', *kopša*, ld. fentebb.

vecajam (вещаям) (erza) 'kölesleves' (1/317). Burgonya hozzáadásával készül (1/317). Összetett szó: *veca(na)* 'híg' + *jam* 'leves'.

vel'im-biva (велим-бува) 'faluközösségi sör' (мирское пиво) (5/326) (a *бува* orosz jövevényszó, *нуво*). Ткр. E *vel'en piva* 'a falu söre'. A kiejtés szerinti átírás a kölcsönös hasonulásokat tükrözi: a dentális *n* zöngésítette az összetétel utótagját, ugyanakkor maga is igazodott az ajakhanghoz. Paasonen is adatolt egy *vel'en pija*, *väl'in piva* alakot (MdWb 2615, ld. még Maticsák 2023: 170–171). – Pünkösöd előtt egy héttel kenyeret gyűjtenek sörfőzés céljából; a megfőzött sört közös hordóba töltik, és valakinek a pincéjében őrzik (5/326). Hétköznap a munkával vannak elfoglalva, de ünnepnapokon a kis falvakban is derekasan isznak, a gyerektől az öregekig. A gyerekek 7-8 éves koruktól fogyasztanak alkoholt (2/24), ahogy a halotti toron és a lakodalomban is (2/26), sört és bort (2/28).

Ezek után mit is kívánhatnék még, leginkább azt, hogy bár csábítók lehetnek ezek a mordvin receptek, de azért őrizd meg szellemi és kulinárius receptjeidet – *ad multos annos*.

Irodalom

- (1) БАЛАШОВ, В. А. – ЛУЗГИН, А. С. – МЕЗИН, П. М. 2004: Пища и домашняя утварь. In: Мордва. Саранск, 316–321.
- (2) МАРТЫНОВ, А.: Модва в Нижегородском уезде. (Из заметок 1863 года.) In: Мордва в Российской империи. Саранск, 2014. 21–30.
- (3) МЕЛЬНИКОВ, П. И. (АНДРЕЙ ПЕЧЕРСКИЙ): Очерки мордвы (1867). In: Мордва в Российском империи. Саранск, 2014. 31–91.
- (4) ЕВСЕВЬЕВ, М. Е.: Братчины и другие религиозные обряды мордвы Пензенской губернии (1914 г.). In: Мордва в Российском империи. Саранск, 2014. 278–303.
- (5) АУНОВСКИЙ, В. А.: Этнографический очерк мордвы-мокши (1869 г.). In: Мордва в Российском империи. Саранск, 2014. 314–330.
- (6) ЗЕРНОВСКИЙ, Ф.: Бабань каша (Очерк мордовского моляна) (1869 г.). In: Мордва в Российском империи. Саранск, 2014. 331–333.
- (7) БАРАНОВ, П. В.: Свадебные обряды мордвы-эрзи (из быта крестьян Бузаевской и Неклюдовской волостей, Ардатовского уезда, Симбирской губернии (1910 г.). In: Мордва в Российском империи. Саранск, 2014. 345–353.
- (8) МАЙНОВ, В.: Один день среди мокши (отрывок из записной книжки) (1878 г.). In: Мордва в Российском империи. Саранск, 2014. 380–390.
- (9) ФУКС, К.: Поездка из Казани к Мордве Казанской губернии в 1839 году (1839 г.). In: Мордва в Российском империи. Саранск, 2014. 416–419.

- (10) ГРЕБНЕВ, М.: Мордва Самарской губернии. Историко-этнографический очерк. (1887 г.). In: Мордва в Российской империи. Саранск, 2014, 474–508.
 - (11) АРХАНГЕЛЬСКИЙ, С.: Одежда, пища и питье мордвов (1844 г.). In: Мордва в Российской империи. Саранск, 2014. 516.
 - (12) Мордва в Саратовской губернии (1854 г.). In: Мордва в Российской империи. Саранск, 2014. 521–528.
 - (13) ЛЕОНТЬЕВ, А. С.: Село Оркино (1884 г.). In: Мордва в Российской империи. Саранск, 2014. 544–568.
 - (14) ГОЛИЦЫН, С.: Мордва в Хвалынском уезде (1891 г.). In: Мордва в Российской империи. Саранск, 2014. 576–585.
 - (15) ЧЕРЕМШАНСКИЙ, В. М.: Описание Оренбургской губернии (1859 г.). In: Мордва в Российской империи. Саранск, 2014. 601–602.
- MATICSÁK SÁNDOR 2023: A mordvin sör. Folia Uralica Debreceniensia 30: 167–180.
- MATICSÁK SÁNDOR 2024a: Megtalált szavak. Az orenburgi expedíció (1768–1774) Volga–Káma-vidéki finnugor anyaga. Debreceni Egyetemi Kiadó, Debrecen.
- MATICSÁK SÁNDOR 2024b: Vándorszavak nyomában: finn sör, magyar sör. In: Kelemen Ivett (szerk.), A Baltikumtól a Kárpát-medencéig. Hungaro-Baltica 2. Collegium Fenno-Ugricum – Tokaj-Hegyalja Egyetem. Badacsony – Budapest – Sárospatak. 181–196.
- MdWb = PAASONEN, HEIKKI 1990–1998: Mordwinisches Wörterbuch I–VI. Zusammen- gestellt von Kaino Heikkilä. Bearbeitet und herausgegeben von Martti Kahla. Suomalais-Ugrilainen Seura, Helsinki.

*

A small Mordvin vocabulary for a chef and a gourmet

In Russian historical sources, one can find folk descriptions of several Mordvin (both Erzya and Moksha) names for food and drink. The author presents a collection of those, approximately fifty words and expressions. Besides introducing the Mordvin terms, preparatory methods are revealed; weekly and festive occasions for having meals are also described. The paper's author wishes *ad multos annos* for the jubilee person with this culinary selection of food and drink.

Keywords: *food and drinks, folk tradition, customs, Mordvin (Erzya, Moksha)*

JÁNOS PUSZTAY