

Esame storico dei “realia” nei dizionari bilingui italiano/ungheresi

Zsuzsanna Fábán

Università “Eötvös Loránd” di Budapest, Istituto di Romanistica

fabian.zsuzsanna@btk.elte.hu

Abstract

Lo scopo del presente lavoro (di carattere lessico-contrastivo ma anche storico-lessicografico) è quello di analizzare l'evoluzione del trattamento dei “realia” (parole culturo-specifiche, *lexical/referential gaps*) in otto dizionari bilingui italiano-ungheresi e in sei ungherese-italiani. Per l'esame sono stati scelti 16 esponenti italiani e altrettanti ungheresi appartenenti al lessico della gastronomia (i lemmi sono presentati nelle due Appendici). Le singole equivalenze registrate nei dizionari sono state assegnate alle varie categorie delle possibili strategie traduttive quali l'uso di una parola di origine straniera (forestierismi, prestiti o calchi), quello di un equivalente (sintagmatico) esplicativo (distinto ev. anche graficamente, p.es. col corsivo o con la collocazione tra parentesi, da un “vero” equivalente), o di un equivalente generalizzante (iperonimo), l'adattamento o la sostituzione con un equivalente approssimativo/parziale di L2, ecc. Nella parte conclusiva dell'analisi sono state indagate le problematiche seguenti: Quali sono le strategie traduttive più frequenti nei dizionari bilingui tra italiano e ungherese? E' possibile individuare, nei singoli autori dei dizionari analizzati, una preferenza verso certe strategie traduttive? Nel caso di eventuali errori si possono registrare “copiature” e/o “correzioni”? Sussiste una connessione tra le strategie dominanti nei dizionari bilingui e la direzione delle lingue/tipo del vocabolario (attivo o passivo)?

Keywords: bilingual dictionaries; lexical gaps; Italian & Hungarian

1 I “realia” nella traduzione e come problema lessicografico

A partire da Vlahov & Florin,¹ il concetto dei “realia” è stato studiato da vari punti di vista e numerose sono le definizioni e le categorizzazioni (Rey 1986; Lendvai 1986; Tellingner 2003; Klaudy 2005 ecc.), spesso elaborate anche su basi empiriche (analisi contrastive di testi concreti tradotti). In questo saggio il termine *realia* sarà inteso sia nel senso di ‘referente caratteristico in un dato ambiente culturale’, sia come ‘segno linguistico indicante un referente di questo tipo’ (v. p.es. *Realienlexeme* in Kujamäki 2004: 920; *realialexéma* in Heltai 2013: 33; e ancora Klaudy 2005: 60). Nella letteratura internazionale il fenomeno è spesso designato, oltre che dal termine riassuntivo già evocato, anche da espressioni au-

1 Vlahov, S. & Florin, S. (1970). *Neperovodimoe v perevode. Realii*. In Sovetskij pisatel', Mosca, pp.432-456.

tonome per i due diversi concetti quali *referential gap* (Svensén 2009: 271), *cultural gap* risp. *lexical gap* (v. p es. Svensén 2009: 271-275).

Le difficoltà che emergono a proposito dei realia si manifestano prima di tutto nel processo di mediazione tra due culture, e quindi, tipicamente, nelle traduzioni. È perciò evidente che una descrizione dettagliata e una ricca sistematizzazione, oggi generalmente condivisa dagli studiosi, sono state elaborate nell'ambito della traduttologia (Heltai 2001, House 2004, Kujamäki 2004, Klaudy 2005, 2013). Nello stesso tempo sono stati studiati anche i risvolti lessicografici dei problemi di equivalenza che le lacune lessicali pongono agli autori dei dizionari bilingui (p.es. Tomaszczyk 1984; Rey 1986; Marellò 1989: 52-54; Rey 1991; Uzonyi 2006; Éber & Fata 2009-2010; Fata 2010). Alcuni studiosi analizzano anche i tipi delle commutazioni adoperate sia nella traduzione che nella prassi lessicografica (Szabó 2008; Fábíán 2013).

In questo saggio le categorie dell'esotizzazione (ingl. *foreignization*) e della localizzazione (o adattamento, ingl. *domestication*) saranno rispettivamente intese come "strategia traduttiva consistente nell'introdurre o conservare elementi culturali appartenenti a una cultura diversa da quella ricevente" (Osimo 2003: 201), e come "strategia traduttiva in base alla quale i traduttori eliminano gli elementi culturali appartenenti a una cultura diversa da quella ricevente [...] sostituendovi elementi della cultura ricevente" (Osimo 2003: 210; Varga-Mujzer 2009). Esaminando invece le diverse classificazioni dei possibili cambiamenti traduttivi (descritti nei dettagli da Osimo 2003; Klaudy 2005: 43-171, e ancora in Heltai 2001: 12; Uzonyi 2006: 121; Varga-Mujzer 2009: 6; Éber & Fata 2010: 41 sulle orme di Tellingier 2003; ecc.) possiamo ribadire che nei dizionari sono adoperati, più frequentemente, i seguenti metodi: uso di una parola straniera, conio e uso di un prestito, conio e uso di un calco, uso di un equivalente (sintagmatico) esplicativo, uso di un equivalente generalizzante (iperonimo), adattamento o sostituzione con un equivalente approssimativo o parziale di L2. Szabó (2008: 62) considera i procedimenti elencati "surrogati di equivalenza".

2 Descrizione del corpus scelto per l'analisi e della metodologia

Il presente lavoro si pone il duplice scopo di indagare i tipici trattamenti dei realia nei dizionari bilingui italiano / ungheresi e di osservare, nello stesso tempo, se e come i cambiamenti traduttivi siano mutati nell'arco dell'ultimo secolo, periodo in cui i vocabolari presi in esame sono stati pubblicati. Si tratta di otto dizionari italiano-ungheresi e di sei ungherese-italiani, a partire dal 1912. (Per la storia dei vocabolari italiano / ungheresi v. Fábíán 2011. Le sigle che contraddistinguono i dizionari nel presente lavoro sono elencate nella parte bibliografica.)

I vocaboli scelti per il corpus (16 parole-esponenti sia nell'una che nell'altra direzione) appartengono al lessico della gastronomia: un campo in cui la presenza dei realia culturo-specifici è prevedibile. Si tratta dei seguenti vocaboli italiani: *barbera*, *cannelloni*, *chianti*, *gorgonzola*, *grissino*, *lasagna*, *marsala*,

mascarpone, mortadella, pandoro, panettone, panforte, pastasciutta, pizza, raviolo, tortellino. Le parole ungheresi (seguite da una breve spiegazione del significato tra virgolette) sono invece le seguenti: *beigli* ('dolce tipico di Natale, a forma di rotolo, con ripieno di noci o di semi di papavero macinati'), *fröccs* ('una specie di spritz preparato con vino e acqua di seltz'), *gulyás* ('gulasch: zuppa a base di carne di manzo e verdure'), *halászlé* ('zuppa di pesce alla paprica'), *kadarika* ('tipo di vino rosso, da tavola'), *kovászos uborka* ('cetrioli interi preparati attraverso fermentazione'), *lángos* ('leggera pasta lievitata, frita in abbondante olio, dalla forma rotonda o quadrata'), *paprikás csirke* ('pezzi di pollo in umido, alla paprica'), *pogácsa* ('pasticcino/focaccina rotondo/a, salato/a, ev. al formaggio o di altri gusti'), *rétes* ('strudel'), *szaloncukor* ('cioccolato riempito di creme di vari gusti, tipico di Natale perché - incartato - adorna l'albero'), *tejberizs* ('riso al latte'), *tejföl* ('panna acida'), *tokaj(i)* ('vino di Tokaj'), *töltött káposzta* ('crauti/cavoli farciti'), *túrós csusza* ('pasta cotta a forma di rettangoli cc. 3 x 3 cm, con sopra ricotta e panna acida').

Quanto alla presenza dei lemmi selezionati per l'analisi possiamo affermare che nella direzione italiano-ungherese sono tutti compresi in KÓ, H e H & J. Il fatto che in U mancano invece 12, e in KK1 11, delle parole scelte per il nostro corpus,² può essere spiegato dal diverso formato dei dizionari: i primi tre sono i "grandi" dizionari, gli ultimi due invece di mole molto minore. Nella direzione ungherese-italiana tutti i vocaboli scelti sono presenti in G & S; nei "grandi" mancano invece due lemmi in KKJ e solo uno in KKJ & J.³ Interessante è la situazione relativa ai due dizionari bidirezionali per turisti: mentre in F & V si trovano 13-13 lemmi nelle due direzioni, in H & I abbiamo 12 lemmi nella direzione italiano-ungherese ma solo 6 in quella ungherese-italiana,⁴ fatto che attesta la non completa bidirezionalità di questa opera.

Le equivalenze indicate nei singoli vocabolari sono esposte in dettaglio nelle due Appendici finali.

In questa analisi gli esponenti appaiono in corsivo (e possono risultare in corsivo anche le equivalenze, se presenti in questo carattere nei dizionari); le equivalenze sono precedute dal segno dell'uguaglianza (=). Le traduzioni delle parti in ungherese sono state collocate tra due apici ('...').

3 Risultati dell'analisi

3.1 I cambiamenti traduttivi più frequenti nei dizionari bilingui

La scelta tra i diversi cambiamenti traduttivi operata dal lessicografo è connessa prima di tutto con la mole del dizionario: in uno più ridotto essa sarà vincolata ad una gestione più parsimoniosa dello

2 In U sono presenti solo gorgonzola, lasagna, mortadella, tortellino; in KK1 invece lasagna, marsala, mortadella, panforte, pizza.

3 In KKJ *töltött káposzta* e *túrós csusza* e in KKJ & J *túrós csusza*.

4 Sono presenti in H & I *fröccs*, *gulyás*, *halászlé*, *rétes*, *tejberizs*, *tejföl*.

spazio (si tenderà, per esempio, ad evitare l'uso delle circoscrizioni esplicative, a favore degli adattamenti o dei prestiti, delle soluzioni generalizzanti con un iperonimo, ecc.).

Non tutti i cambiamenti traduttivi possono essere adottati anche nel lavoro lessicografico. Non è qui possibile, per esempio, ricorrere al metodo del tralascio perché a questo equivarrebbe, nel dizionario, la cancellazione del lemma stesso. D'altronde, è possibile solo nel dizionario la combinazione di più cambiamenti traduttivi: è molto frequente, per esempio, la combinazione dell'uso di un prestito o di un adattamento localizzante con una spiegazione esplicativa.

Nei seguenti paragrafi saranno elencati i cambiamenti traduttivi più frequentemente adoperati nei dizionari, illustrati da esempi tratti dai dizionari in esame.

3.1.1 Uso di una parola di origine straniera

Ci sono più possibilità per l'uso di una parola di origine straniera anche come equivalenza in L2, ma viste le peculiarità delle due lingue e per il fatto che il lessicografo basa il suo lavoro più su materiali scritti che sul parlato, nella direzione italiano-ungherese sarebbe difficile, se non impossibile annoverare le equivalenze di questo tipo nelle classiche sottocategorie delle parole di origine straniera (forestierismo: senza adattamento a L2, prestito: adattato formalmente a L2, calco: traduzione). Gli esponenti italiani che appaiono anche come equivalenti in L2 sono *chianti* e *mortadella* (in 5 dizionari), *gorgonzola* (in 4), *pizza* (in 3), *tortellini* (in 2), *lasagna*, *mascarpone*, *panettone* (in 1). È H & J il dizionario in cui questo tipo è maggiormente presente (infatti, vi appaiono tutte le equivalenze indagate), ed è sempre questo dizionario ad usare per la prima volta *pizza* e *tortellini* anche in funzione di equivalenti ungheresi. Le equivalenze nel caso di *marsala* rientrano invece in una categoria mista: l'aggettivo derivato (con *-i*) dal nome della città siciliana appare sia nella forma originaria (= *marsalai* KK1, Ki) che in forma trascritta (= *marsalai* H, H & J), ed accompagna in tutti i casi il nome *bor* 'vino' (iperonimo). Potrebbe essere considerato un "falso calco" anche il caso di *pastasciutta* = *száraztészta* 'pasta non ancora cotta' (H, H & J). Nella direzione ungherese-italiano sono i due nomi di vini (*tokaji* in 4 e *hadarka* in 2 dizionari) e l'internazionalismo = *gulasch* per *gulyás* (in 4 dizionari) a rientrare in questa categoria delle equivalenze.

3.1.2 Uso di un equivalente sintagmatico esplicativo

In mancanza di un equivalente lessicale in L2 il lessicografo può scegliere di offrire una spiegazione sintagmatica che descriva i tratti essenziali del denotatum in L1. Questo metodo è adoperato molto spesso dai lessicografi, come attestato anche dagli innumerevoli casi riscontrati nel nostro corpus. Gli

5 Il caso di *pizza*, ormai radicato nell'ungherese, presenta i seguenti problemi. Quanto alla pronuncia, convivono oggi [pitstsa] (come in it. alzo) e [pizza] (come in it. viso), ma appare anche [pidzda] (come in it. gazza), di cui fortemente concorrenziali le prime due. Se nel tempo dovesse vincere la seconda, la scrittura potrebbe rimanere inalterata (ma nascerebbe "un falso amico", nella pronuncia, tra it. e ungh.). Se dovesse invece vincere la prima variante di pronuncia (quella "all'italiana"), per poterla annoverare tra i classici prestiti bisognerebbe trascriverla secondo le regole dell'ungh. in *picca* (difficilmente ipotizzabile, vista anche la ormai globale diffusione dell'originaria forma italiana).

equivalenti esplicativi sono spesso differenti tra loro. *Panettone* è, secondo Kó, = lisztből, cukorból, száfrányból készített és sörrel kelesztett sütemény ('dolce preparato con farina, zucchero, zafferano e lievitato con la birra'), per H è = mazsolás, cukrozott gyümölcsös milánói kalács ('focaccia milanese con uva sultanina e canditi') e per H & I = *kuglófhoz hasonló, milánói eredetű karácsonyi sütemény* ('dolce natalizio di origine milanese simile al Gugelhupf⁶'); *paprikás csirke* è = pollo in umido colla paprica in G & S, = pollo con intingolo di paprica, spezzatino con paprika in KKJ, e ancora = pollo alla paprika, spezzatino di pollo in KKJ & J e = pollo all'arrabbiata, pollo all'ungherese in F & V.

Le esplicazioni appaiono spesso anche come aggiunte agli adattamenti localizzanti (*panettone* = kuglóf (*karácsonyi édesség* 'dolce natalizio') (F & V)), agli iperonimi generalizzanti (*raviolo* = étel (vagdalthús- és túrósgombócból) 'pietanza (fatta da gnocchi di carne macinata o di ricotta') (Ki), e alle parole di origine straniera in L2 (*panettone* = panettone [karácsonyi milánói kuglóf 'Gugelhupf natalizio milanese'] (H & J).

3.1.3 Uso di un equivalente generalizzante (iperonimo)

Questo metodo appare molto frequentemente nei dizionari bilingui, prima di tutto in quelli di piccola mole. Un iperonimo può apparire come unico equivalente (spesso p. es. in Király: *gorgonzola* = sajt fajta 'tipo di formaggio', *panforte* = édestészt fajta 'tipo di dolce'). Siccome un unico equivalente iperonimico dice spesso troppo poco, come indicazione orientativa i lessicografi possono aggiungervi un attributo (*pizza* = zsíros sütemény 'un dolce che contiene grasso' Kó). Si cerca di indicare l'iperonimo più vicino, ma non mancano i casi in cui questo risulta troppo generalizzante (forse il lessicografo non conosce il denotatum?) perché situato, nella gerarchia tassonomica, diversi livelli sopra e l'equivalente ha dunque bisogno di un'aggiunta esplicativa (Ki: *raviolo* = étel (vagdalthús- és túrósgombócból) 'pietanza (fatta da gnocchi di carne macinata o di ricotta)'). Nel caso dei nomi di vini (ad eccezione di *tokaji*) viene quasi sempre aggiunto l'iperonimo *vino* risp. *bor*.

Un iperonimo può servire anche come completamento di altri tipi di equivalenza, come nel caso di forestierismi non ancora diffusi in L2 (*gorgonzola* = gorgonzóla (sajt) 'formaggio' Kó, U; *mortadella* = mortadella (felvágott) 'affettato' H, H & J, F & V) o nel caso di eventuali fraintendimenti *tortellino* = húsos tásk⁸ (étel) 'fardellino di pasta farcito di carne (pietanza)' Ki).

3.1.4 Adattamento o sostituzione con un equivalente approssimativo o parziale di L2

Nel caso dell'adattamento il lessicografo cerca di trovare l'equivalente che più somigli all'originale, che riesca a rievocarlo, ad avvicinarsi ad esso. Nel nostro corpus appartengono a questo sottotipo i casi seguenti: *cannelloni* = palacsinta 'crêpe' (H, F & V), *grissino* = sütemény 'dolce' (Kó), = ropi 'stick salati' (H & J), *mortadella* = disznósajt 'sopressata' (Kó, KK1, Ki), = májas hurka 'salsiccia al fegato' (U), *panettone*

6 Siccome i dizionari ungherese-italiani traducono ungh. *kuglóf* proprio con *panettone*, conviene usare qui il corrispondente tedesco.

7 Sic!

8 Il sintagma *húsos tásk* potrebbe infatti significare, per la ricca polisemia della parola *táska*, 'una borsa con dentro la carne' o 'destinata al trasporto, alla custodia della carne' ecc.

= sütemény ‘dolce’ (Kő), = kalács ‘pane dolce, lievitato, fatto a trecce’ (H), *pastasciutta* = makaróni ‘maccheroni’ (Kő, Ki), *pizza* = lángos ‘leggera pasta lievitata frita in abbondante olio’ (KK1, Ki, H, H & J), *lángos* = crostino (G & S), = pizza (KK2, KKJ), *rétes* = millefoglie (KKJ, KKJ & J).

In base ai casi riscontrati va ribadito che il metodo dell’adattamento può essere considerato “pericoloso” nei dizionari perché indirizza l’utente verso false direzioni. L’adattamento è quindi da evitare nei dizionari bilingui.

3.2 Preferenze dei singoli lessicografi quanto ai cambiamenti traduttivi

Nel primo “grande” vocabolario italiano-ungherese l’autore Kőrösi predilige ampie spiegazioni esplicative. Il metodo armonizza con lo stile generale del suo dizionario, ritenuto da Rezső Honti, anch’egli italianista e contemporaneo di Kőrösi, un’opera “di stile vivace, loquace” che vale la pena non solo di usare come vocabolario ma di leggere per puro diletto.⁹ (Trattandosi di nomi di pietanze, è lecito dire che in molti casi le definizioni lessicografiche sfociano in vere e proprie ricette.¹⁰) In questo dizionario in più della metà dei lemmi esaminati viene usato il metodo esplicativo, e anche gli adattamenti e i forestierismi sono spesso accompagnati da aggiunte chiarificatrici (*pastasciutta* = (leves helyett tálalt) makaróni ‘maccheroni (che si mangiano come prima portata’)).

Nei dizionari di Urbanek, Gelletich & Sirola e di Koltay-Kastner 1 e 2, forse anche a causa della mole minore, domina invece il metodo dell’adattamento (*tortellino* U = táska, *pizza* KK1 = lángos, *gulyás* G & S = guazzetto).

Quanto a Király, colpisce una marcata preferenza per una soluzione generalizzante che viene usata all’incirca nella metà delle equivalenze (*gorgonzola* = sajtfafta ‘tipo di formaggio’, *panettone* = édestésztaféle ‘tipo di pasta dolce’): nei suoi lemmi troviamo infatti spesso gli elementi *-féle*, *-fafta* ‘un tipo di’ che seguono l’iperonimo.

Herczeg adoperava tutti i metodi possibili per le equivalenze, spesso utilizzandoli anche in combinazione. In H & J l’approccio diventa teoricamente più fondato e sistematico, nel senso che le esplicazioni sintagmatiche saranno distinte dalle vere e proprie equivalenze lessicali: le esplicazioni sintagmatiche metalinguistiche sono inserite tra i segni < >, le aggiunte agli adattamenti solo approssimativi sono invece collocate tra parentesi quadre: *chianti* = <toszkán vörösbor> chianti ‘vino rosso della Toscana’, *cannelloni* = [hússal, sajttal stb. töltött] tésztaarolád ‘rotolo di pasta [riempito di carne, formaggio ecc.]’.

Nei “grandi” dizionari tra ungherese e italiano di Koltay-Kastner (KKJ e KKJ & J) ritornano i metodi considerati sopra a proposito dei dizionari di Herczeg: *fröccs* = <vino e acqua gasata>. Tale affinità metodologica può essere spiegata con il semplice fatto che i dizionari di Herczeg e di Koltay-Kastner sono stati redatti e pubblicati all’incirca negli stessi anni e dalla stessa casa editrice.

9 Honti, R. (1912). Recensione a *Olasz-magyar szótár* di Kőrösi. In *Magyar Nyelvőr* X (3), p. 471.

10 P.es. *raviolo* = vajjal, túróval, fűszerszámmal és vagdalt hússal töltött toklóhúsból készült étel (‘pietanza a base di carne di agnello, con burro, ricotta e spezie’)

Infine, nei due dizionari destinati ai turisti dominano le spiegazioni esplicative in corsivo. F & V è il primo dizionario tra italiano e ungherese in cui queste sequenze metalinguistiche sono segnalate in corsivo, per distinguerle nettamente dalle equivalenze vere e proprie: *panforte* = (*sienai édesség*) ‘dolce tipico di Siena’, *fröccs* = (*due decilitri di vino con un decilitro di acqua di seltz*). Il metodo del corsivo (ma senza parentesi) sarà adoperato anche nella direzione italiano-ungherese in H & I: *panforte* = *gyümölcskenyérhez hasonló sienai karácsonyi sütemény* ‘dolce di Natale simile al panfrutto tipico di Siena’.

Sarebbe fuorviante dedurre da questa breve panoramica sulle strategie traduttive adottate nei dizionari bilingui che esse siano rimaste immutate nell’arco dei cento anni trascorsi: pare che fossimo partiti, quanto ai realia, dal metodo esplicativo (usato con virtuosismo dal Kőrösi) e che sia proprio questo anche oggi quello adoperato di preferenza dai lessicografi (v. i due dizionari per turisti). Bisogna tuttavia considerare l’ultima fase del processo descritto come risultato dell’evoluzione della teoria lessicografica, in quanto le equivalenze esplicative appaiono nei dizionari di oggi come sequenze metalinguistiche (e quindi in corsivo e/o tra parentesi ecc.) e non come equivalenze sintagmatiche di tipo circoscrittivo.

3.3 Connessioni tra il tipo del referente e la strategia traduttiva

Considerato il numero relativamente esiguo degli esempi presi in esame, possiamo solo ribadire che i nomi dei vini risalenti a toponimi, quali i deonomastici chianti, risp. tokay, tokaj ecc. sono adoperati, in ambedue le direzioni, come forestierismi in L2.

3.4 Errori di equivalenza: “copiature” e “correzioni”

Il carattere diacronico dell’analisi non solo rende palesi le equivalenze poco fortunate o addirittura sbagliate, che sono state eventualmente riprese dai posteri, ma mette in luce anche le innovazioni o le correzioni degli errori. Le prime caratterizzano tipicamente i prodotti precoci della direzione italiano-ungherese e sono connesse all’utilizzo, da parte del lessicografo, della strategia dell’adattamento localizzante (spesso accompagnato da aggiunte esplicative).

Di seguito sono elencati alcuni altri casi che mostrano anche le fasi della correzione delle equivalenze.

Per *grissini* Kő adopera l’equivalente generalizzante = *sütemény* ‘dolce’, e anche se vi aggiunge l’attributo *ropogós* ‘croccante’, si tratta di una soluzione sbagliata; Ki introduce un altro equivalente fuorviante: = *rúdkenyér* ‘pane a forma allungata, filoncino, baguette’, che viene solo mutato nell’inesistente e sempre sbagliato = *kenyerrúd* ‘ibid.’ in H (e ripreso ancora in F & V nell’equivalente sintagmatico esplicativo); in H & J e H & I, invece, gli equivalenti esplicativi risultano finalmente corretti. (È da notare come *grissini* stia, nel frattempo, diventando prestito nell’ungherese.)

La parola *lasagna* viene interpretata da Kó come ‘pasta per minestra,¹¹ in forma di larghe tagliatelle’, e – forse sulla sua scia – anche i posteriori (U, KK1, Ki, H) la fanno equivalere a = metélt ‘tagliatelle, fettucine’. Senza ulteriori passaggi intermediari l’errore viene poi corretto in H & J (siamo nell’anno 2000), dove appare per la prima volta l’equivalente *lasagna* come prestito dall’italiano. Più cauta è invece la posizione adottata in F & V e H & I, dove si fa ricorso a descrizioni esplicative metalinguistiche.

La *pizza* è un’altra volta = sütemény ‘dolce’ per Kó (con l’aggiunta *zsíros* ‘grasso’); per KK1 e Ki si tratta invece di = lángos ‘una specie di focaccia’ (che nelle cucine ungheresi viene fritta in abbondante olio e ha solo una parca guarnizione); H riprende la parola = lángos aggiungendo anche = lepény ‘schacciata’; è con H & J che la *pizza* diventa = pizza, quindi la parola arriva in Ungheria (anno 2000); nell’uso della sola parola italiana come equivalente in F & V e H & I si vede, infine, che *pizza* è ormai saldamente radicato nell’ungherese come prestito e non ha quindi bisogno di adattamenti o di spiegazioni.

Nella direzione contraria è la parola *gulyás* a mostrare un consolidamento dello stesso tipo: dopo i tentativi di equivalenza con = guazzetto (G & S), = spezzatino (KK2, KKJ e con l’aggiunta alla ungherese ancora in KKJ & J) è la volta di = gulasch, che può essere ritenuto oggi un prestito ormai radicato nell’italiano.¹²

Nel caso di *pogácsa* ‘piccola focaccia rotonda e salata’ (F & V) sono fuorvianti le soluzioni con = focaccia (G & S, KK2, KKJ, senza le precisazioni necessarie) e con = schiacciata (KKJ, KKJ & J), anche se l’equivalenza in quest’ultimo dizionario è relativizzata, giustamente, dall’abbreviazione kb ‘all’incirca’.

Anche nel caso di *rétes* ‘strudel’ è fuorviante l’uso (da parte di KKJ e KKJ & J) come equivalente di = millefoglie (tipo di pasta che viene usata per dolci di diverso tipo).

Gli esempi riportati in questo paragrafo e altri casi nel corpus attestano che un’analisi diacronica nell’ambito dei dizionari bilingui può rivelare anche le fasi del processo in cui una parola straniera entra nel lessico di un’altra lingua. I dati raccolti rivelano che nell’ungherese di oggi possono essere considerati prestiti dall’italiano *pizza*, *chianti* e (come calco-traduzione) *marszalai bor*, e sono probabili candidati *mortadella* e *tortellino*,¹³ nell’altra direzione sono prestiti (gli ormai storici) *gulasch* e *tokaj(i)*.¹⁴

11 Per Kórosi *minestra* si riferisce ai ‘vari tipi di pasta (come maccheroni ecc.) cotti in acqua, pietanza consumata come prima portata nei pranzi degli Italiani’.

12 La parola entra nell’italiano dal ted. (in cui è di origine ungh.) nel 1892 (*Vocabolario Zingarelli della lingua italiana* 2008).

13 Benché non ancora registrato dai dizionari analizzati, negli ultimi anni si nota una grande diffusione in Ungheria anche di *panettone*.

14 Ungh. *gulya* ‘mandria di bovini’ → *gulyás* ‘mandriano’ (con sottinteso *hús* ‘carne’), quindi: ‘la carne del mandriano’; nell’italiano attraverso il tedesco, 1892 (*Zingarelli* 2008). Ungh. *tokaj* ‘località vinicola sull’alto Tibisco’ → *tokaji, tokaj* ‘vino biondo oro molto pregiato ivi prodotto’, 1709 (*Zingarelli* 2008).

3.5 Strategie traduttive e vocabolari attivi / passivi

In base ai dati dell'analisi può essere ribadito che il rapporto tra le strategie traduttive adoperate e la direzione delle lingue nei vocabolari risulta contraddittorio. Da una parte, il largo uso dei prestiti e dei forestierismi di origine italiana quali equivalenti nell'ungherese è, in base alle affermazioni della letteratura specifica, segno dell'esotizzazione, la quale si pone però in contrasto con lo scopo del dizionario passivo italiano-ungherese che dovrebbe essere orientato verso la localizzazione (e viceversa, v. Fábíán 2013: 70). Dall'altra parte, la presenza e gli effetti di una cultura più prestigiosa (quale, nel nostro caso, l'italiana) nei confronti di un'altra (l'ungherese) sono sempre di tipo esotizzante: ciò è attestato dal grande numero di vocaboli di origine italiana nell'ungherese che, di conseguenza, sono presenti anche nei dizionari italiano-ungheresi (v. p.es. House 2004, Klaudy 2013: 88).

4 Conclusione

L'analisi diacronica sui realia nei dizionari italiano / ungheresi ha non solo presentato l'evoluzione delle strategie traduttive adoperate dai lessicografi ma anche le loro preferenze soggettive, ed ha inoltre contribuito alla descrizione delle fasi dell'addomesticamento dei rispettivi prestiti in L2. Per poter arrivare a conclusioni ancor più precise al riguardo, converrà estendere l'esame ad una cerchia tematicamente più vasta dei realia (p.es. espressioni del linguaggio amministrativo, nomi di parentela ecc.) e raffinare ulteriormente la metodologia dell'esame.

5 Bibliografia

5.1 I Vocabolari analizzati (in ordine cronologico)

- KÓ = Kőrösi S. (1912). *Olasz-magyar szótár* [Vocabolario italiano-ungherese]. Budapest: Lampel.
- G & S = Gelletich, V. & Sirola, F. (1914). *Magyar-olasz szótár* [Dizionario ungherese-italiano]. Fiume: Mohovich.
- U = Urbanek, S. (1915). *Olasz-magyar szótár* [Vocabolario italiano-ungherese]. Fiume: Mohovich.
- KK1 = Koltay-Kastner, J. & Virányi, E. & Szabó, M. (1940²). *Olasz-magyar szótár* [Vocabolario italiano-ungherese]. Pécs: Danubia.
- KK2 = Koltay-Kastner, J. & Virányi, E. & Szabó, M. (1943²). *Magyar-olasz szótár* [Dizionario ungherese-italiano]. Pécs: Danubia.
- Ki = Király, R. (1944). *Olasz-magyar szótár* [Vocabolario italiano-ungherese]. Budapest: Szent István Társulat.
- H = Herczeg, Gy. (1978³). *Olasz-magyar szótár* I-II. [Vocabolario italiano-ungherese]. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- KKJ = Koltay-Kastner, J. (1981). *Magyar-olasz szótár* I-II. [Vocabolario ungherese-italiano]. Budapest: Akadémiai Kiadó.

- H & J = Herczeg, Gy. & Juhász, Zs. (2000). *Olasz-magyar szótár* [Vocabolario italiano-ungherese]. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- KKJ & J = Koltay-Kastner, J. & Juhász, Zs. (2000). *Magyar-olasz szótár* [Dizionario ungherese-italiano]. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- F & V = Fábián, Zs. & Vásárhelyi, J. (2001). *Olasz-magyar és magyar-olasz útiszótár* [Vocabolario italiano-ungherese ed ungherese-italiano per turisti. Ed. riveduta ed aggiornata]. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- H & I = Hessky, E. & Iker, B. (2011). *Olasz-magyar útiszótár* [Vocabolario italiano-ungherese ed ungherese-italiano per turisti]. Szeged: Grimm Kiadó.

5.2 Saggi

- Éber, B. & Fata, I. (2010). Reáliák és fordítói stratégiák vizsgálata német középfokú iskolatípusok és végzettségek magyarra fordítása kapcsán [Analisi dei realia nelle strategie traduttive dei concetti relativi ai tipi di scuola e ai nomi dei diplomi tedeschi]. In J. Dróth (ed.) *Szaknyelv és szakfordítás. Tanulmányok a szakfordítás és a fordítóképzés aktuális témáiról 2009–2010*. Gödöllő: Szent István Egyetem, pp. 40-56. Accesso: http://tti.gtk.szie.hu/datadir/content/file/idegen_nyelvi_k%C3%A9pz%C3%A9s_%C3%A1llom%C3%A1nyai/kiadvanyaink/szakford_book_2010_v%C3%A9gleges.pdf [10/03/2014]
- Fábián, Zs. (2011). La lessicografia ungherese / italiana. In Zs. Fábián (ed.) *Hungarian Lexicography I. Bilingual Dictionaries*. Budapest: Akadémiai Kiadó, pp. 93-108. [Serie Lexikográfiai füzetek 5.]
- Fábián Zs. (2013). Reáliák a kétnyelvű szótárban régen és ma: megfigyelések és következtetések [I realia nei vocabolari bilingui ieri e oggi: osservazioni e conclusioni]. In V. Bárdosi (ed.) *Reáliák a lexikológiától a frazeológiáig*. Budapest: Tinta Könyvkiadó, pp. 61-72.
- Fata, I. (2010). *Német nyelvű reáliák megjelenítése kétnyelvű szótárakban – esettanulmány*. [La presentazione dei realia tedeschi in dizionari bilingui]. Short paper al congresso della MANYE a Debrecen, 26-28 agosto 2010. Accesso: http://www.manyexx.unideb.hu/sites/default/files/manyexx_absztraktok.pdf [10/03/2014]
- Heltai, P. (2001). Lexikai átváltási műveletek irodalmi és szakfordításban [Strategie traduttive lessicali nelle traduzioni letterarie e speciali] In *Fordítástudomány X* (1), pp. 5-17.
- Heltai, P. (2013). Kultúraspecifikus kifejezések és reáliák [Espressioni culturo-specifiche e realia]. In *Fordítástudomány, XV* (1), pp. 32-53.
- House, J. (2004). Culture-specific elements in translation. In H. Kittel et al. (eds.) *Übersetzung / Translation / Traduction*. Berlin: De Gruyter, pp. 494-504. [Serie HSK 26.1.]
- Klaudy, K. (2005). *Bevezetés a fordítás gyakorlatába* [Introduzione alla prassi della traduzione]. Budapest, Scolastica.
- Klaudy, K. (2013). Nyelvi és kulturális aszimmetria a reáliák fordításában [Assimmetria linguistica e culturale nella traduzione dei realia]. In V. Bárdosi (ed.) *Reáliák a lexikológiától a frazeológiáig*. Budapest: Tinta Könyvkiadó, pp. 85-92.
- Kujamäki, P. (2004). Übersetzung von Realienbezeichnungen in literarischen Texten. In H. Kittel et al. (eds.) *Übersetzung / Translation / Traduction*. Berlin: De Gruyter, pp. 920-925. [Serie HSK 26.1.]
- Lendvai, E. (1986). *A „lefordíthatatlan elem” megfeleltetési lehetőségei* [Possibilità di equivalenza degli “elementi intraducibili”] Tesi per il titolo di “candidato” dell’Accademia delle Scienze Ungherese. Università di Pécs, HU.
- Marello, C. (1989). *Dizionari bilingui*. Bologna, Zanichelli.
- Mujzer-Varga, K. (2009). *Honosítás és idegenítés Örkény Egyperces novelláinak fordításaiban* [Localizzazione ed esotizzazione nelle traduzioni di “Racconti di un minuto” dello scrittore Örkény]. Tesi per il titolo di PhD. Università “Eötvös” di Budapest, HU. Accesso: <http://doktori.btk.elte.hu/lingv/mujzervargakrisztina/tezis.pdf> [10/03/2014]

- Osimo, B. (2003). *Il manuale del traduttore*. Milano: Hoepli.
- Rey, A. (1986). Les écarts culturels dans les dictionnaires bilingues. *Lexicographica* 2: 33-42.
- Rey, A. (1991). Divergences culturelles et dictionnaire bilingue. In F. J. Hausmann, F. J. et al. (eds.) *Wörterbücher. Ein internationales Handbuch zur Lexikographie*. Berlin: De Gruyter, pp. 2865-2870. [Serie HSK 5.3.]
- Svensén, B. (2009). *A Handbook of Lexicography*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Szabó, H. (2008). A szótári ekvivalencia és a fordítási ekvivalencia viszonya. [Sul rapporto dell'equivalenza lessicografica e dell'equivalenza traduttiva] In *Fordítástudomány X* (1), pp. 61-70.
- Tellingier, D. (2003). A reáliák fordítása a fordító kulturális kompetenciája szemszögéből. [La traduzione dei "realia" dal punto di vista della competenza culturale del traduttore]. In *Fordítástudomány V* (2), pp. 58-70.
- Tomaszczyk, J. (1984). The culture-bound element in bilingual dictionaries. In R. Hartmann (ed.) *LEXeter '83 Proceedings*. Tübingen: Niemeyer, pp. 289-297. [Lexicographica. Series Maior.]
- Uzonyi, P. (2006). A forrásnyelvi és célnyelvi adatok ekvivalenciájának nehézségeiről [Sulle difficoltà delle equivalenze tra i dati di partenza in L1 e quelli di arrivo in L2]. In T. Magay (ed.) *Szótárak és használói*. Budapest: Akadémiai Kiadó, pp. 117-126. [Serie Lexikográfiai füzetek 2.]

Appendice 1

- barbera**: Kő: piemonti vörös bor-faj, U: -, KK1: -, Ki: borfajta, H: Asti környéki vörös bor, H & J: *bor*¹⁵ <piemonti vörösbör>, F & V: -, H & I: -
- cannelloni**: Kő: a makaróninál vastagabb csöves tészta, U: -, KK1: -, Ki: -, H: (hússal, sajttal stb. töltött) tésztarolád, palacsinta, H & J: *konyh*¹⁶ [hússal, sajttal stb. töltött] tésztarolád], F & V: húsos töltött palacsinta, H & I: *ujjnyi hosszú tésztacsövek, melyeket töltve készítene* el
- chianti**: Kő: 2. Chianti-bor, U: -, KK1: -, Ki: toszkánai vörösborfajta, H: toszkán vörösbör, chianti, H & J: <toszkán vörösbör> chianti, F & V: chianti (*toszkán vörösbör*), H & I: (*az azonos nevű toszkán vidékről származó vörösbör*) chianti
- gorgonzola**: Kő: gorgonzola (sajt), U: gorgonzola (sajt), KK1: -, Ki: sajt fajta, H: gorgonzola sajt, H & J: *konyh* gorgonzola sajt, F & V: (*sajtféle*), H & I: *Lombardiából származó kéhpenészes sajt*
- grissino**: Kő: hosszúkás ropogós sütemény Piemontban, U: -, KK1: -, Ki: ropogós kenyérrúd, H: hosszú, vékony rúdkenyér, H & J: *konyh* ropi <hosszú, vékony ropogtatnivaló>, F & V: (*hosszú és vékony rúdkenyér*), H & I: *kenyértésztából készült, ropogós pálcika*
- lasagna**: Kő: széles szalagokra vagdalt levestészta v. más minesztrához való tészta, U: szalagmetélt, KK1: metélt, Ki: szélesmetélt, H: széles metélttészta, H & J: lasagna; *lasagne al forno* csőben sült lasagne v. rakott tészta, F & V: (*lerakott tésztaféleség*), H & I: *lapos, széles, téglalap alakú tésztalapok, melyekből rakott ételeket készítene*
- marsala**: Kő: 2. marszáli bor, U: -, KK1: marsalai bor, Ki: marsalai bor, H: (magas szesztartalmú) marszáli fehér bor, H & J: [magas szesztartalmú] marszáli fehér likőrbör, F & V: -, H & I: -
- mascarpone**: Kő: -, U: -, KK1: -, Ki: -, H: *észol*¹⁷ (Camemberthez hasonló) lombardiai puha sajt, H & J: mascarpone [lombardiai sajt], F & V: -, H & I: *tejszínes, fehér krémsajt*
- mortadella**: Kő: disznósajt, U: májas hurka; mortadella, KK1: disznósajt, mortadella, Ki: disznósajtféle, H: mortadella (felvágott), H & J: *konyh* mortadella [felvágott], F & V: mortadella (*felvágottféle*), H & I: -
- pandoro**: Kő: -, U: -, KK1: -, Ki: édestésztafajta, H: veronai kuglóf, H & J: *konyh* <karácsonyi veronai kuglóf>, F & V: kuglóf (*karácsonyi édesség*), H & I: *kuglófhoz hasonló, veronai eredetű karácsonyi sütemény*
- panettone**: Kő: lisztből, cukorból, sáfrányból készített és sörrel kelesztett sütemény, U: -, KK1: -, Ki: édestésztaféle, H: mazsolás, cukrozott gyümölcsös milánói kalács, H & J: *konyh* panettone [karácsonyi

15 *bor* 'vino'

16 *konyh* 'termine gastronomico'

17 *észol* 'settentrionale'

milánói kuglóf], F & V: kuglóf (*harácsonyi édesség*), H & I: *kuglófhoz hasonló, milánói eredetű harácsonyi sütemény*

panforte: Kő: mandulából, kakaóból stb. készített borsos sütemény, U: -, KK1: sienai mézeskalács, Ki: édestésztafajta, H: lapos, kerek, sienai sütemény, H & J: *konyh* <lapos, kerek sienai sütemény>, F & V: (*sienai édesség*), H & I: *gyümölcskenyérhez hasonló sienai harácsonyi sütemény*

pastasciutta: Kő:¹⁸ (leves helyett tálalt) makaróni, U: -, KK1: -, Ki: makaróni, H: száraz tészta, főtt tészta, H & J: száraztészta [élelmiszer], főtt tészta [fogás], F & V: főtt tészta, H & I: (száraz)tészta

pizza Kő: 2. zsíros sütemény, U: -, KK1: lángos, Ki: lángos, H: lángos, lepény, H & J: 1. pizza; ~ *alla napoletana* [...] 2. lángos; lepény, F & V: pizza, H & I: pizza

raviolo Kő: vajjal, túróval, fűszerszámmal és vagdalt hússal töltött toklóhúsból készült étel, U: -, KK1: -, Ki: étel (vagdalthús- és túrósgombócból), H: húsos táska; derelye, H & J: *konyh* húsos táska, derelye, F & V: húsos derelye/táska, H & I: *hússal, zöldséggel, ricottával töltött tésztatay*

tortellino Kő: tyúkhússal töltött, levesbe való táska, U: táska (levesbe), KK1: -¹⁹, Ki: húsos táska (étel), H: darált hússal töltött táska, H & J: *konyh* tortellini [sonkával, hússal töltött tészta], F & V: tortellini (töltött tésztagyűrű), H & I: *hússal, sajttal töltött gyűrű alakú téasztatay*

Appendice 2

beigli: G & S: -, KK2: -, KKJ: -, KKJ & J: *konyh* rotolo dolce ai semi di papavero o ai noci [sic!], F & V: -, H & I: -

fröccs: G & S: -, KK2: -, KKJ: due decilitri di vino con un decilitro di acqua di seltz, KKJ & J: <vino e acqua gasata>, F & V: (*due decilitri di vino con un decilitro di acqua di seltz*), H & I: spritz

gulyás: G & S: guazzetto, KK2: spezzatino, KKJ: gulasch, spezzatino alla ungherese, KKJ & J: gulasch, spezzatino alla ungherese, F & V: gulasch, H & I: gulasch

halászlé: G & S: salsa/zuppa di pesce, KK2: zuppa di pesce, KKJ: minestra/brodetto di pesce (all'ungherese), KKJ & J: *konyh* zuppa di pesce (all'ungherese), F & V: zuppa di pesce, minestra di pesce, H & I: zuppa di pesce

kadarka: G & S: -, KK2: -, KKJ: kadarka (uva, vino leggero [sic!] rosso ungherese), KKJ & J: kadarka <uva/vino rosso leggero ungherese>, F & V: -, H & I: -

kovácsos uborka: G & S: cetriolo sotto aceto, KK2: -, KKJ: cetriolo lievitato, KKJ & J: cetriolo in salamoia a base di lievito, F&V: -, H & I: -

lángos: G & S: crostino, KK2: pizza, KKJ: pizza, *toszk*: schiacciata, *róm*: piada, KKJ & J: *toszk*: schiacciata <pasta lievitata fritta in abbondante olio>, F & V: (*una specie di schiacciata*), H & I: -

paprikás csirke: G & S: pollo in umido colla paprica, KK2: -, KKJ: pollo con intingolo di paprica, spezzatino con paprika, KKJ & J: pollo alla paprika, spezzatino di pollo, F & V: pollo all'arrabiata, pollo all'ungherese, H & I: -

pogácsa: G & S: focaccia, KK2: focaccia, KKJ: schiacciata, focaccia, KKJ & J: *konyh kb*²⁰ schiacciata, focaccia, F & V: (piccola focaccia rotonda e salata), H & I: -

rétes: G & S: pasta avvolta con ripieno, KK2: strudel, KKJ: *kb* millefoglie, KKJ & J: *konyh* strudel, millefoglie, F & V: strudel, H & I: strudel²¹

szaloncukor: G & S: -, KK2: -, KKJ: confetto/fondente incartato, KKJ & J: <confetto/fondente incartato per ornare l'albero di Natale>, F & V: -, H & I: -

tejberizs: G & S: riso in latte, KK2: riso col latte, KKJ: riso col latte, KKJ & J: riso al latte, F & V: (*riso cotto in latte dolce*), H & I: riso al latte

18 Nel lemma di *asciutto*.

19 Come lemma abbiamo: *tortello* húsos táska.

20 *kb* 'all'incirca'

21 Nello stesso tempo nei lemmi con collocazioni appaiono anche altre soluzioni: G & S: *háposztás rétes* pasticcio di cavolo, *almás rétes* dolce di mele, KKJ: *túrós rétes kb* pasta sfoglia di ricotta, KKJ & J: *túrós rétes* pasta sfoglia di ricotta, strudel alla ricotta.

tejföl/tejfel: G & S: panna, crema, fior di latte, KK2: fiore di latte, KKJ: fiore di latte, crema, KKJ & J: fiore di latte, crema/panna acida, F & V: panna acida, H & I: panna acida

tokaji: G & S: (bor) (vino) di Tokaj, KK2: -, KKJ: tokay, tocai, KKJ & J: tokaj, tocai, F & V: tocai, H & I: -

töltött háposzta: G & S: -, KK2: -, KKJ: -, KKJ & J: cavoli/crauti ripieni, F & V: cavoli ripieni, H & I: -

túrós csusza: G & S: -, KK2: -, KKJ: -, KKJ & J: -, F & V: (*tagliatelle con ricotta e panna acida*), H & I: -

