

Jungáta. Idézet a SzT.-ből: „**jungáta** ’?’ 1710 k.: a bálmost, botsajtot, jungátát, édes tejet igen szerettem [BethÖnél. 130]. Noha hangalakjára és szöveggörnyezetére nézve román eredetű kölcsönszónak látszik, a román szótárakban nem leljük, és a DAC köteteit szerkesztő kolozsvári Nyelvtudományi Intézet munkaközösségének nyelvészei sem ismerik e szót.” — Egyébként a SzT. a II. kötet 6. lapján az ittenitől kissé eltérő rövidítéseket mutat be: „*BethlenÖnél.*” és „*BethlenÖnél²*”; a *bálmos* szócikkében pedig *bot-sajt* van (és *Bethlen, Önél.*).

A Fanchali Jób-kódex magyar és szlovák anyagát bemutató kötetben olvasható: „*lam úgvan ío az sok ueßell fejemre mínt az sok legý az júngatara*” (JÁN MIŠIANIK — ECHARDT SÁNDOR — KLANICZAY TIBOR, Balassi Bálint szép magyar komédiája. Bp., 1959. ItF. 25. sz. 65), a kiadók megjegyzik: „’jungáta’ a NySz. szerint is valami sajtféle; az olasz szöveg mutatja, hogy olasz jövevényszó” (i. m. 65: 62. j.), a kiadók közlik CRISTOFORO CASTELETTI szövegét (Amarilli), amelyből Balassi dolgozott, ebben található a *jungáta* megfelelője: „*Più, che le mosche à la giuncata frescha*” (i. m. 110).

A NySz. a *jungáta*-ról ezt írja: „*caseus fiscellaris, juncatus; weicher käss PPB. El nem nyelhetem semmiképen a turós étket, domikát; hanem bálmost, botsajtot, ju[n]gátát igen szerettem.*”

(Bethl: Élet. I. 190).” — BETHLEN művében ez olvasható: „[...] a sajtot, túró sem mesterség, sem erővel, noha szüléim is próbálták, én magam is Hollandiában, el nem nyelhettem semmiképpen; a túrók étet, ordás, tejfeles lével, domikát szintén úgy, hanem bálmost, botsajt, jungátát, édes tejet igen szerettem [...]” (Bethlen Miklós Önéletírása. Kiadta Szalay László. Pest, 1858. 190), vagyis nincsen [-]ben az *n* betű, amint a NySz. írja a *jungáta* szócikkében a Bethlen-szövegben.

A NySz. tudta, hogy a *jungáta* ’kosaras, kákából, szittyóból font edénykében tartott sajt’, amint ez a latin értelmezésből látható, vö. FIN. *ficella* a., *juncus* a. Az olasz kifejezésben (*giuncata frescha*) a *giuncata* ’kvargli (gyékényből font tányéron készül)’ (KÖRÖSI SÁNDOR, Olasz—magyar szótár. Bp., 1910.), ugyanitt a *giunco* ’szittyó, káka; gyékénykáka’. A szótáríró a szócikk végén megjegyzi: „Lat. *juncus*”.

A „Szép magyar komédia”-ban Balassi (vissza)latinósította a *giuncatá-t*, ám lehet, hogy már ő is azt az efféle gyakorlatot követte, amelynek eredménye volt a *jungáta* szó, amelyet még a XVIII. század elején is használt Bethlen Miklós. A Balassi-kiadásokban a „sajtféleség” értelmezést lehet találni, ez van JAKAB LÁSZLÓ — BÖLCSKEI ANDRÁS Balassi-szótárában is: „*jungáta* fn (1) Sajtféleség. *Bestyéje, lám ugyan jó az sok veszél fejemre, mint az sok légy az ~ ra* (K20/9)” (Debrecen, 2000.).

A XIX—XX. században a sajtból, illetőleg oltott túróból készülő tartósított túrók tehéntejből, főképpen azonban juhtejből állították elő. Az oltott túróból származó terméket nem szokták konzerválni, megnevezései: *erős túró*, *érett túró*, *keserű túró*, *túr*; a tárolóedény szerinti nevei: *kászutúró*, *dézsás túró*, *putinatúró* (I. KISBÁN ESZTER, *túró*: NéprLex. 5. 1982.). A *dézsás* ’túrósbödön’ is, a *kászu* ’kéregből készült edény’, a *putina* pedig ’túrórtató faedény’, mindre vö. EWUng., TESz.

Az ún. savótúrók közé tartozik a *zsendice*, az *orda* és a *pujna*, amelyet vándor olasz sajtkészítők tevékenysége nyomán ismertek meg eleink, s amely másodtúró, zsendicetúró (l.: Tsz. *pujna*; KISBÁN: NéprLex. i. h.; FÖLDES LÁSZLÓ: *pujna*: NéprLex. 4. 1981. irodalommal).

„A tejtermékek középkori latin terminológiája mediterrán hátterű, és a sajt, [a] túró tekintetében nem volt összhangban a magyar viszonyokkal. Dél-Európában ugyanis csaknem hiányzott a túró, Magyarország nagy részén viszont a sajt (*caseus*)” — állapítja meg KISBÁN ESZTER (Tejtermékek. In: BALASSA IVÁN főszerk., Magyar néprajz IV. Életmód. Anyagi kultúra 3. Bp., 1977. 490—1). Azt is elmondja, hogy a *caseus* mellett a *formagia* (← ol. *formaggio*), a későlatin *formaticus* szerepel a különböző forrásokban. „Ha a megnevezést pontosan választották, akkor a *formagia* nem pusztán kézzel vagy vászonruhában, hanem forma segítségével alakított »sajt« volt” — mondja KISBÁN (i. h.), s azt is hozzáteszi, hogy a XVIII—XX. században már nem okoz gondot a paraszti tejtermékek azonosítása.

A *jungáta* mindezek alapján *formagia*-szerű sajt volt, amelyet az olasz betelepülők és a vándor sajtkészítők révén ismerhettek meg eleink.

A CzF. egy *zsongáta* ’zsendice’ jelentésű szót mutat be (magán a *zsendicé*-n kívül: „Dunán túli különösebben balatonmelléki és kemenesali tájszó. Am. zsendicze, 1. ezt. [...]”; és a *zsendice* CzF. szerint: „Oltott juh tejnek még édes savóját frissiben felforrallják; ez által a még benne maradt túró v. orda különválik a savótól, s a kettő együtt, kivált melegen a köznépek kedvelt eledele, palócz vidéken: *zsiniczica*, Kemenesalon: *zsongáta*”; vö. EWUng., TESz., RMGI. Az utóbbi szótár idézi SzikszF.-tól: „Case^{us} secundarius: Vy lag saít, vağ az első teynek az sauoiból czinált saít”. A *zsendicé*-t és más, románból származtatható tejtermékek és tejes ételek feldolgozására I. BAKOS FERENC, A magyar szókészlet román elemeinek története. Bp., 1982. 406 k.

A NySz. szerint a *zsongáta*: „[cibi genus; eine art von speise]. Ludaskása, törött lóv és laska, jó kövér tehénhús, ispék, levelen sültt vagy édes *zsongáta* ha vagyon, nincs szükség második fogásra (Orczy: Nimfa. B6)”.

A sajtok neve és a velük kapcsolatos ételek neve gyakran megegyezik, vö. például *bálmós* az ÚMTsz.-ben ’kukoricalisztból juhtej savójában v. tejben főzött, a puliszkához hasonló étel’ és

'sajt'; a SzT.-ban 'kukoricalisztből juhíróval, tejjel v. vajjal készített ízletes, puliszkaféle étel'. Régen friss, édes (juh)sajtot főztek meg tejben, s búzaliszttal elegyítették, amint az 1695-beli Tótfalusi-szakácskönyvből leírja a bálmos készítését KISBÁN ESZTER (Táplálkozáskultúra. In: BALASSA IVÁN főszerk. i. m. 448). — Bizonyára a *jungáta* (és a *zsongáta* név is) jelentette a sajtját és a vele kapcsolatos ételt is, erre utal a levélen sült vagy édes zsongáta emlegetése a NySz. forráshe-lyén.

BÜKY LÁSZLÓ