

## **2. IRODALMI RECEPTEK, NYELVI ÍZEK. A TÉMA MŰVÉSZI „MEGEMELÉSÉNEK” NYELVI SZEMPONTÚ VIZSGÁLATA**

### **2.1. MAGYAR NYELV – STILISZTIKA, NYELVI ELEMZÉS**

KEMÉNY Gábor: A bevezetés bevezetése: töprengések a stílusról és stilisztikáról. In: K. G.: Bevezetés a nyelvi kép stilisztikájába. Bp., 2002. 11–29. p.

KEMÉNY Gábor: Fejezetek a nyelvi kép szemantikájából és stilisztikájából. In: K. G.: Bevezetés a nyelvi kép stilisztikájába. Bp., 2002. 30–163. p.

SZATHMÁRI István: Stilisztikai lexikon. Stilisztikai fogalmak magyarázata szépirodalmi példákkal szemléltetve. Bp., 2004. 250 p.

SZATHMÁRI István: Stílusesszék és alakzatok kislexikona. Bp., 2010. 146 p.

SZIKSZAINÉ NAGY Irma: A szöveg mint stílusesség. In: Sz. N. I.: Magyar stilisztika. Bp., 2007. 116-168. p.

TOLCSVAI NAGY Gábor: A stílusrétegződés megvalósulási tartományai. In: T. N. G.: A magyar nyelv stilisztikája. Bp., 1996. 176-258. p.

TOLCSVAI NAGY Gábor: Stilisztika. In: Magyar nyelv. Főszerk. Kiefer Ferenc. Bp., 2006. 628-652. p.

### **2.2. IRODALOM ÉS GASZTRONÓMIA**

ACZÉL Géza: Irodalom és gasztronómia In: Alföld, 2007. 9. sz. 3-4. p.  
Online hozzáférés az Arcanum Digitális Tudástár (ADT) hozzáférési pontokon:  
[https://adt.arcanum.com/en/view/Alfold\\_2007/?pg=932&layout=s](https://adt.arcanum.com/en/view/Alfold_2007/?pg=932&layout=s)

BENYOVSZKY Krisztián: Irodalmi étlapok. In: Alföld, 2007. 9. sz. 105-114. p.  
Online hozzáférés az Arcanum Digitális Tudástár (ADT) hozzáférési pontokon:  
[https://adt.arcanum.com/hu/view/Alfold\\_2007/?query=Szent+J%C3%A1nos&pg=1034&layout=s](https://adt.arcanum.com/hu/view/Alfold_2007/?query=Szent+J%C3%A1nos&pg=1034&layout=s)

CSERNA-SZABÓ András: Kulináris bestsellerek. In: Magyar Narancs. 2018. 43. sz. Ebédszünet gasztrakulturális melléklet. V-VI. p.  
<https://magyarnarancs.hu/gasztro/kulinaris-bestsellerek-114543>

CZIROK Ferenc: Kirándulás irodalmi konyhákba. In: PoLisz, 2007/2008. 110. sz. 53-57. p.  
[https://krater.hu/wp-content/uploads/2015/07/polisz\\_110\\_-december.pdf](https://krater.hu/wp-content/uploads/2015/07/polisz_110_-december.pdf)

POMOGÁTS Béla Nagy írók nagy (és kis) vacsorái (ebédei) In: Nyelvünk és Kultúránk, 2012. 2. sz. 37-41. p.

Online hozzáférés az Arcanum Digitális Tudástár (ADT) hozzáférési pontokon:  
[https://adt.arcanum.com/hu/view/NyelvunkEsKulturank\\_168-171\\_2012/?pg=167&layout=s](https://adt.arcanum.com/hu/view/NyelvunkEsKulturank_168-171_2012/?pg=167&layout=s)

TARJÁN Tamás: Itt enned, innod kell. Étekirodalom, konyha-nyelv, szíverősítő. In: Alföld, 2007. 9. sz. 115-123. p.

<https://www.epa.oszk.hu/00000/00002/00109/tarjan.html>

VINKÓ József: Gyomorirodalom. In: Lyukasóra, 2015. 4. sz. 5-11. p.

### **2.3. IRODALMI PÉLDÁK**

#### **KRÚDY GYULA**

A jó étvágy titkai. Krúdy Gyula ételről, italról, vendéglátásról. Hunyady Sándor felvezető tárcájával. Összeáll. és szerk. Kőrössi P. József. Bp., 2003. 341 p. (Századok legendái)

KRÚDY Gyula: Előhang egy kispörköltöz. Válogatott írások. Vál., a szöveget gond., a jegyzeteket írta, szerk. Szigethy Gábor. Bp., 2014. 399 p. (Nemzeti könyvtár; 35.)

KRÚDY Gyula: Az emlékek szakácskönyve. Ízes írások és régi receptek. Bp., 1983. 220 p.  
<http://mek.oszk.hu/13500/13508/13508.pdf>

BENYOVSZKY Krisztián: Majd megeszlek. Utóhang egy Krúdy-novellához. In: Kalligram, 2011. 7-8. sz. 84-87. p.

<https://www.kalligramoz.eu/index.php/Kalligram/Archivum/2011/Krudy/Krudy/Majd-megeszlek>

*Előhang egy kispörköltöz*

BOGOS Zsuzsanna: Aki az embereket enni tanítja. In: Irodalmi Magazin, 2014. 3. sz. 77-78. p.

Online hozzáférés az Arcanum Digitális Tudástár (ADT) hozzáférési pontokon:

[https://adt.arcanum.com/hu/view/IrodalmiMagazin\\_2014/?query=kr%C3%BAdy+gyula&pg=336&layout=s](https://adt.arcanum.com/hu/view/IrodalmiMagazin_2014/?query=kr%C3%BAdy+gyula&pg=336&layout=s)

DÉRCZY Péter: A „nagy zabálás” mitológiája. Krúdy Gyula gasztronómiai tárgyú műveiről. In: Alföld, 2007. 9. sz. 99-104. p.

<https://www.epa.oszk.hu/00000/00002/00109/derczy.html>

EISEMANN György: Az emlékezés ízei. Krúdy Gyula mnemotechnikájáról. In: Pannonhalmi Szemle 1996. 4. sz. 97-105 p.

[http://www.krudy.hu/Szakirod/EisemannGyorgy/EisGyPSz96\\_4.pdf](http://www.krudy.hu/Szakirod/EisemannGyorgy/EisGyPSz96_4.pdf)

FÁBRI Anna: A kocsma lovagjai. In: F. A: Ciprus és jegenye. Bp., 1978. 275–346. p.

FRÁTER Zoltán Az ingyenc Krúdy. In: Nyelvünk és kultúránk, 2012. 2. sz. 22-28. p.  
Online hozzáférés az Arcanum Digitális Tudástár (ADT) hozzáférési pontokon:  
[https://adt.arcanum.com/hu/view/NyelvunkEsKulturank\\_168-171\\_2012/?pg=167&layout=s](https://adt.arcanum.com/hu/view/NyelvunkEsKulturank_168-171_2012/?pg=167&layout=s)

FÜLÖP László: Változatok gasztronómiai témára. In: F. L.: Közelítések Krúdyhoz. Bp., 1986. 175–212. p.

GINTLI Tibor: Egy anagramma nyomában. Krúdy Gyula kulináris elbeszéléseiről. In: Szépirodalmi Figyelő, 2012. 1. sz. 20-26. p.  
[http://epa.oszk.hu/01400/01433/00048/pdf/EPA001433\\_szepirodalmi\\_figyelo\\_12-1-010-gintli.pdf](http://epa.oszk.hu/01400/01433/00048/pdf/EPA001433_szepirodalmi_figyelo_12-1-010-gintli.pdf)

KEMÉNY Gábor: Előhang egy kispörköltöz. Erotika és gasztronómia egy kései Krúdy novellában. In: K. G.: Bevezetés a nyelvi kép stilisztikájába. Bp., 2002. 184–190. p.  
[http://www.krudy.hu/Szakirod/KemenyGabor/KGSzP\\_01b.pdf](http://www.krudy.hu/Szakirod/KemenyGabor/KGSzP_01b.pdf)

SZIGETHY Gábor: Krúdy-morzsa. In: Irodalmi Magazin. 2014. 3. sz. 74-76. p.  
Online hozzáférés az Arcanum Digitális Tudástár (ADT) hozzáférési pontokon:  
[https://adt.arcanum.com/hu/view/IrodalmiMagazin\\_2014/?query=kr%C3%BAdy+gyula&pg=333&layout=s](https://adt.arcanum.com/hu/view/IrodalmiMagazin_2014/?query=kr%C3%BAdy+gyula&pg=333&layout=s)

SZILASI László: Maggi. (Étel által történő helyettesítés és evés által történő emlékezés Krúdy Gyula: Isten veletek, ti boldog Vendelinek! című novellájában). In: Irodalmi Magazin. 2014. 3. sz. 71-73. p.  
Online hozzáférés az Arcanum Digitális Tudástár (ADT) hozzáférési pontokon:  
[https://adt.arcanum.com/hu/view/IrodalmiMagazin\\_2014/?query=kr%C3%BAdy+gyula&pg=330&layout=s](https://adt.arcanum.com/hu/view/IrodalmiMagazin_2014/?query=kr%C3%BAdy+gyula&pg=330&layout=s)

VESZPRÉMI Eszter: Krúdy ízvilága. In: Gasztroszemiotika. Az étkezés jelei. Szerk. Balázs Géza, Balázs László, Veszelszki Ágnes. Bp., 2012. 203-209. p.

### **TOVÁBBI SZERZŐK MŰVEIRŐL**

BENYOVSZKY Krisztián: Évödés. Az étel és az evés szemiotikája Móricz Zsigmond műveiben. In: Tiszatáj. 2004. 58. sz. 37-47. p.  
[https://tizataj.bibl.u-szeged.hu/18783/1/tizataj\\_2004\\_007\\_037-047.pdf](https://tizataj.bibl.u-szeged.hu/18783/1/tizataj_2004_007_037-047.pdf)

BÜKY László: (Lírai) enni- és innivalók Füst Milán verseiben. In: Gasztroszemiotika. Az étkezés jelei. Szerk. Balázs Géza, Balázs László, Veszelszki Ágnes. Bp., 2012. 191-198. p.

CSONTÓ Sándor: Szivarfüsttől a pörköltzsaftig. Bródy Sándor irodalom ízei. In: Alföld, 2007. 9. sz. 91-97. p.  
Online hozzáférés az Arcanum Digitális Tudástár (ADT) hozzáférési pontokon:  
[https://adt.arcanum.com/en/view/Alfold\\_2007/?pg=1020&layout=s](https://adt.arcanum.com/en/view/Alfold_2007/?pg=1020&layout=s)

KISHÁZI Zoltán: Móricz és Krúdy gasztronómiája. In: Irodalomismeret, 1996. 3-4. sz. 93-96. p.

[http://www.krudy.hu/Szakirod/KishaziZoltan/KisZIRis96\\_3-4.pdf](http://www.krudy.hu/Szakirod/KishaziZoltan/KisZIRis96_3-4.pdf)

SÁNDOR Imre Márk: "...valami kenyérízű, ami nélkül most már nehéz volna meglenni". Az ételek és az evés szerepe az Iskola a határon-ban. In: Életünk, 2012. 5. sz. 52-58. p.

[https://library.hungaricana.hu/hu/view/Eletunk\\_2012/?pg=420&layout=s](https://library.hungaricana.hu/hu/view/Eletunk_2012/?pg=420&layout=s)

## 2.4. IRODALMI GASZTROKÖNYVEK - RECEPKÖNYVEK

CSERNA-SZABÓ András: 77 magyar pacal, avagy a gyomor csodálatos élete. Bp., 2017. 281 p.  
Ism.:

JÁNOSSY Lajos: Cserna-Szabó András: Ahány pacal, annyi jellem.

<https://litera.hu/magazin/interju/cserna-szabo-andras-ahany-pacal-annyi-jellem.html>

CSERNA-SZABÓ András – FEHÉR Béla: Ede a levesben. Gasztrokrimik. 122 eredeti recept. Bp., 2011. 272 p.

Ism:

BUZA Péter: Ezt jól kifőzték! Gasztrokrimi, kalandozó ételeink nyomában. In: Budapest, 2012. 1. sz. 24-25. p.

Online hozzáférés az Arcanum Digitális Tudástár (ADT) hozzáférési pontokon:

[https://adt.arcanum.com/hu/view/Budapest\\_2012/?pg=25&layout=s](https://adt.arcanum.com/hu/view/Budapest_2012/?pg=25&layout=s)

CSERNA-SZABÓ András: Rézi a pácban. Gasztronómiai írások. Bp., 2021. 225 p.

Ism.:

BAGOSSY-BÍRÓ Barbara: Hová lett a magyar konyha? In: Magyar Kultúra, 2022. 6.sz.46.p.

<https://magyarkultura.hu/hova-lett-a-magyar-konyha/>

DRAGOMÁN György: Főzőskönyv. Írások főzésről és evésről. Bp., 2020. 423 p.

Ism.:

KŐRIZS Imre: Végy egy csomó vaslábast! Dragomán György: Főzőskönyv. In: Mozgó Világ, 2021. 3. sz. 98-102. p.

Emma asszony [IGNOTUS Hugó]: A Hét szakácskönyve. Bev. Bächer Iván. Repr. kiad. Bp., 2009. 355,18 p.

Eredeti kiad.: Bp., 1908.

<https://mek.oszk.hu/23000/23002/23002.pdf>

Ld. még:

DEDE Franciska: Tartsd jól a bestiát! egy századfordulós blog története. Bp., 2010. 188 p.

LENGYEL András: A szakácskönyv-szervező „Emma asszony” In: Kalligram, 2015. 5. sz. 76-94. p.

<https://www.kalligramoz.eu/index.php/Kalligram/Archivum/2017/majus/A-kollektiv-irodalmi-gasztronomia-mint-erdeklodesgeneralas-es-habitusformalas>

FEHÉR Béla – GÁLFFY Zsuzsanna: Kakastaréj. Írások a magyar konyháról. Bp., 2022. 297 p.  
Ism.:

FÁY Zoltán: Gasztrofilológiai kalandozások.

<https://orszagut.com/szepirodalom/kakasterej-gasztrofilologiai-kalandozasok-4141>

JÁNOSSY Lajos: Fehér Béla: Meg akartam mutatni, amit a nyelvről gondolok.

<https://litera.hu/magazin/interju/feher-bela-zsakutcanak-gondoltam.html>

A hévízi hajószakács. Kortárs gasztroirodalmi antológia. Szerk. Cserna-Szabó András, Fehér Renátó. Bp., 2021. 304 p.

Ism.:

WERNER Nikolett: A gasztrókötetek gourmet-ja. Interjú Cserna-Szabó Andrással és Fehér Renátóval.

<https://kortarsonline.hu/aktual/cserna-szabo-feher-renato.html>

Ó, evés gyönyörűsége. A gasztronómia füveskönyve. Vál., szerk., az utószót írta Praznovszky Mihály. Szeged, 2017. 203 p.

KÖVI Pál: Erdélyi lakoma újratöltve. Irodalmi szakácskönyv. Átd. kiad. Összeáll. és szerk. Cserna-Szabó András. Bp., 2019. 572 p.

RUBIN Eszter: Mit esztek ti otthon, mannát? Gasztroerotikus utazás. Bp., Kalligram, 2022. 496 p.

Ism.:

TUNA Judit: Könyvajánló az ünnepekre: Rubin Eszter irodalmi szakácskönyve

<https://zsido.com/konyvajanlo-az-unnepekre-rubin-eszter-irodalmi-szakacskonyve/>

VÁNCSA István: Vánca István szakácskönyve. Ezeregy recept. Bp., 2003. 555 p.

Ism.:

ESTERHÁZY Péter: Mi lesz ma este? Vánca István szakácskönyve. Ezeregy recept. In:

Holmi, 2004. 8. sz. 1001-1004. p.

[http://epa.oszk.hu/01000/01050/00008/pdf/holmi\\_2004\\_08\\_1001-1033.pdf](http://epa.oszk.hu/01000/01050/00008/pdf/holmi_2004_08_1001-1033.pdf)

VESZELSZKI Ágnes: Internetes szakácskönyvek: a receptblogok. In: Gasztroszemiotika. Az étkezés jelei. Szerk. Balázs Géza, Balázs László, V. Á. Bp., 2012. 138-146. p.

## **2.5. KITEKINTÉS: „ÍRÓI FOGÁSOK” - KIÁLLÍTÁS A PETŐFI IRODALMI MÚZEUMBAN (2017)**

A kiállítás honlapja: <https://pim.hu/hu/kiallitas/iroi-fogasok>

FORGÁCH Kinga: Megenni a betűket: szócupákok és rántott verslábak nyomában. Kiállítás az alkotók és az étel kapcsolatáról a Petőfi Irodalmi Múzeumban. In: Magyar Hírlap, 2016. jún. 25. 12. p.

[https://www.magyarhirlap.hu/kultura/Megenni\\_a\\_betuket\\_szocupakok\\_es\\_rantott\\_verslabak\\_nyomaban](https://www.magyarhirlap.hu/kultura/Megenni_a_betuket_szocupakok_es_rantott_verslabak_nyomaban)

Nyelv babérral. Magyar gasztroirodalom. Szerk. Szilágyi Judit, Nagy Ágnes. Bp., 2020.  
438 p.

SIPOS Tünde: Ínycsiklandó irodalmunk.

<https://www.prae.hu/index.php?route=article%2Farticle&aid=9507>

SZABÓ-REZNEK Eszter: Írói fogások – terítéken az irodalom. In: Irodalomismeret. 2017. 2. sz. 107-111. p.

[http://www.irodalomismeret.hu/files/2017\\_2/szabo-reznek\\_eszter.pdf](http://www.irodalomismeret.hu/files/2017_2/szabo-reznek_eszter.pdf)

Összeállította:  
Waldinger Dóra