

Debreceni Egyetem
Bölcsészettudományi Kar
Magyar Nyelvtudományi Tanszék

A vendéglátóipari szleng és szótára

Szakdolgozat

Témavezető:

Dr. Kis Tamás
egyetemi docens

Készítette:

Zsigó Fanni
V. évfolyam magyar nyelv
és irodalom-történelem és
állampolgári ismeretek

Debrecen

2024

Tartalom

Bevezetés	2
A szleng általános kérdései	4
1. A szleng meghatározása	4
2. A szleng típusai	6
3. A szleng és használói	9
4. A szleng jellemzői	10
5. A szleng használatának okai	13
Szakszleng és a szakmai nyelv	16
A vendéglátóipari szleng	20
1. Vendéglátás és a vendéglátósok	20
2. A vendéglátósok nyelvhasználata	21
3. Anyag és módszer	23
4. Rétegződés	25
5. Attrakciós központok	26
6. Szóalkotás a vendéglátóipari szlengben	31
6.1. Külső szóalkotás	31
6.2. Belső szóalkotás	33
6.3. Fogalom megnevezés szószerkezettel	38
Befejezés	39
A vendéglátóipari szleng szótára	40
Kérdőív a vendéglátóipari szleng gyűjtéséhez	55
Irodalom	59

Bevezetés

Dolgozatom témája a Debrecenben és vonzáskörzetében használatos vendéglátóipari szleng bemutatása. A szakszlangok vizsgálata hazánkban egyre jobban teret nyer, azonban a vendéglátás nyelvének feltérképezésére eddig nagyon kevésbé történtek próbálkozások, ezért csak alig néhány idevonatkozó munkát említhetünk ebben a témakörben. Ezt elsősorban azzal magyarázhatjuk, hogy a vendéglátóiparban használt szleng alakulása üzletenként eltérő módon történik.

Munkám első terjedelmesebb részében a szleng általános kérdéseivel foglalkozom, amelyben kitérek arra, hogy miképpen tudjuk definiálni a szlenget, milyen típusait különböztethetjük meg, kik is a valódi használói a vizsgált csoportnyelveknek, és milyen hatása van a csoporttagok kommunikációjára. Ezt követően egy fejezetben arra fókuszáltam, hogy a kutatók szerint mikor beszélhetünk szakszlangszlengről, s miben különbözik a többi szlengtől. Mindemellett fontos azt is megemlítenem, hogy milyen kapcsolat áll fent a szaknyelv és a szakszleng között, hiszen nehéz éles határt húznunk. A dolgozatom másik nagyobb egységében magáról a vendéglátás szlengjéről írok. Részletesen kitérek a vendéglátósok nyelvhasználatára, majd különböző attrakciós központokra – a csoportnyelvben vizsgált témakörökre – és a szóalkotási módokra egyaránt. A dolgozatom végére az általam gyűjtött és készített szó- és kifejezésgyűjtemény került.

Az adatgyűjtésem során leginkább a kérdőíves módszert alkalmaztam a vizsgált csoportnyelv használói által használt szlengszavak- és kifejezések gyűjtésére, azonban néhány vendéglátásban dolgozó közeli ismerősömmel interjút is készítettem, amelyekben elmondták, hogy milyen céllal használják a szlenget a munkájukban, és melyek azok a szavak-, illetve kifejezések, amelyeket kifejeztem a vendéglátás nyelvében alkalmaznak. Ennek eredményeképpen, hogy több helyről szereztem információt a vizsgált területről, szélesebb képet kaptam a vendéglátóipari szlengről. Mindemellett lényeges megemlítenem, hogy az általam felkutatott nyelvi adatokon kívül megannyi további nyelvi adat létezik ebben a csoportnyelvben az ország különböző pontjain.

A vendéglátóipari szleng feltárása iránt azért kezdtem el érdeklődni, mert már gimnazista korom óta dolgozom – nyári időszakokban, részmunkaidőben – a vendéglátásban tanulmányaim mellett, s ezáltal megismerhettem az adott étteremben vagy cukrászdában kialakított szlenget, egy csoport tagjává válhattam a közös nyelv mindennapi alkalmazásával.

Egyre több szlengszót- és kifejezést sajátíthattam el a munkámnak köszönhetően, ami pedig arra ösztönzött, hogy jobban elmélyüljek a témában. Felkeltette az érdeklődésemet, hogy milyen okokból használják a vendéglátósok az általuk létrehozott szavakat- és kifejezéseket, miért és mikor fontos számukra a belső nyelvváltozat alkalmazása. Mindeközben az egyetemi éveim alatt egyes tantárgyak keretein belül közelebb kerülhettem a szlengkutatás különböző szegmenseihez, aminek segítségével a bennem felmerülő kérdések egy részét – általános szempontból – megválaszolhattam. Ezt követően kézenfekvőnek találtam, hogy ezt a témát válasszam a szakdolgozatom elkészítéséhez és alaposabban megvizsgáljam a vendéglátós szlenget. A vizsgálódásom során az elsődleges célomnak azt tekintettem, hogy több szempontból közelítsem meg a témát, valamint a kutatás eredményeképpen egyrészt egy szó- és kifejezésekészletet készítsék el.

A szleng általános kérdései

A szleng elsősorban fatikus – azaz kapcsolatfelvevő, -fenntartó és megerősítő – funkciójú csoportnyelv, amely a kiscsoportokon belüli összetartozást fejezi ki. A szleng nem csupán egy csoport nyelvváltozata vagy a modern kor városi népnyelve, hanem térben és időben elterjedt nyelvi jelenség: nyelvi univerzálé. Kialakulásának feltételezhetően az egyik legfontosabb kritériuma egy olyan beszélőközösség, amelynek tagjai intenzív beszédkapcsolatban állnak egymással. A szlengjelenségek gyakorisága épp ettől függ, hiszen, minél intenzívebb a csoporttagok kommunikációja, annál nagyobb eséllyel keletkeznek új szavak- és kifejezések, valamint a már kialakult szavak használata is állandóvá válik. Ennek értelmében minden beszélt nyelvnek minden időszakában megtalálható (KIS 1997: 241).

A következő fejezetekben általánosan írok a szlengről. Mindenekelőtt a szleng fogalmáról, amelyről különböző nézetek alakultak ki a szlengkutatás során, mind az idegennyelvi- és magyar nyelvű szakirodalmakban. A szlengkutatás során lényeges kitérni arra is, hogy milyen típusai vannak a szlengnek, hiszen ezáltal tudjuk a feltárt nyelvi adatokat beilleszteni egyes kategóriákba. Emellett fontos szempont, hogy kik is valójában a szleng használói és melyek azok az okok, amiért alkalmazzák a különféle szlengszavakat- illetve kifejezéseket.

1. A szleng meghatározása

Hogyan határozhatjuk meg a szlenget? Egy rendkívül egyszerű és sokatmondó idézettel szeretném megnyitni ezt a fejezetet, amit PAUL ROBERTS állított: „A szleng azon jelenségek egyike, melyeket mindenki felismer, de senki nem tud meghatározni” (ROBERTS 2002: 131). A szleng lényegre törő definiálása szinte megoldhatatlan, hiszen egyrészt folyamatosan változik a szlenget alkotó szavak és kifejezések összessége. Másrészt a szleng sokoldalúsága, szerteágazó típusai és működésének komplexitása végett nehéz meghatározni vagy egy konkrét fogalmat társítani magához a jelenséghez (JELISZTRATOV 1998: 17). Kutatásom során tapasztaltam – leginkább a személyes interjúk alatt –, hogy ez a megállapítás igaz, sőt PÉTER MIHÁLY megjegyzésével is egyet tudok érteni, miszerint „a szlenget mindenki ismeri és mindenki másként határozza meg” (PÉTER 1999: 25). Az interjúalanyok is más-más perspektíván keresztül próbálták meghatározni a szleng fogalmát, amikor feltettem ezt a hirtelen egyszerűnek tűnő kérdést számukra. Nincs egy precíz fogalom a szleng

meghatározásával kapcsolatban, és mindenki – ugyanúgy, mint a nyelvészek többsége – máshogyan írják körül a jelenséget.

Felmerülhet bennünk az a kérdés, miszerint – ha nehéz egy konkrét definíciót adni –, honnan érdemes megközelíteni a szleng jelenségét? Nem véletlen, hogy nincs pontos definíció, hogy mit nevezünk szlengnek, hiszen az is megnehezíti a megállapítást, hogy két irányból is megközelíthető. Egyrészt sajátos nyelvhasználati-stilisztikai formát jelölhet, másrészt pedig a szó- és kifejezőkészeletről beszélhetünk a szleng kapcsán (KIS 1997: 244). Mindemellett több különböző szemléletről olvashatunk a szlengről. Tekintik tolvajnyelvnek, vagy éppen az ifjúsági nyelvvel való azonosságot vélik felfedezni. Emellett sokan úgy gondolják, hogy a szleng a barátok, közeli ismerősök közötti bizalmas, könnyed nyelvhasználattal egyenlő, vagy éppen csak a beszélők kreativitásának köszönhetően létrejönnek rövidéletű, változékony produktumok. Ezek a lesarkított meghatározások, csak részben adnak választ a kérdéseinkre, amelyek a szleng csupán egy részére vonatkoznak (KÖVECSES 1997: 7).

Az előbbieken említést tettem arról, hogy a vendéglátásban dolgozó emberekkel készített interjúk során többen máshogyan próbálták megfogalmazni azt, mikor beszélhetünk szlengről. Ráadásul arra is felfigyeltem, hogy akár egy csoporton belül lévő csoporttagok is különbözőképpen próbálkoznak a definíció megalkotásával. Ezt az észrevételt a szakirodalmak is alátámasztották azzal, hogy számos kutató egyaránt más-más szempontot tart jelentősnek a szleng fogalmi meghatározása kapcsán. Példának okáért először megemlíthetem azokat a kutatókat, akik a cseh és szlovák szlenget vizsgálták: HUBÁČEK a szlenget félhivatalos vagy nem hivatalos érintkezésként fogja fel, ezzel szemben pedig CHLOUPEK szerint a szleng nem más, mint nyelvi játék. BEČKA a szlenggel kapcsolatban a kemény, nyomatékos kifejezését emeli ki, míg LUMÍR KLIMEŠ két dolgot helyez a középpontba: az azonos érdeklődési körű embercsoport szerepét, valamint a társadalmilag kettős értékelés lehetőségét tartja kiemelőnek (KLIMEŠ 1997: 41–44). Ebből is látható, hogy a nyelvészek a szleng eltérő tulajdonságait veszik alapul és ezek szerint járják körül a témát, amely után magyarázatot próbálnak adni

Hasonlóképpen magyar vonatkozásban is több kutató, nyelvész különböző aspektust tart jelentősnek a szleng meghatározása kapcsán, amely jól tükrözi az eltérő megközelítéseket. Például a szlenget SZILÁGYI N. SÁNDOR a köznyelv azon változatának tekinti, amelyet elsősorban a városi fiatalok használnak egymás között. Kiemeli a szleng fő funkcióját, ami szerint a nyelvhasználat alkalmazásának elsődleges célja a csoport összetartozásának elősegítése. Ebből látható, hogy nem csupán a szleng tulajdonságai szerint írható körül a nyelvi

jelenség, hanem funkcióját tekintve is (SZILÁGYI N. 1999: 11). Mindemellett – a tulajdonságokon és a funkciókon kívül – szociolingvisztikai és stilisztikai felfogás szerint is megközelíthető a szleng. Az előbbi szemponttal összefüggésben említeném meg KIS TAMÁS nevét, aki a következő definíciót – szociolingvisztikai felfogás szerint – állapította meg: „a szleng csoportnyelv (szociolektus), mely kis létszámú, hosszú időt együtt töltő, azonos foglalkozású, vagy érdeklődési körű csoportokban születik, és fontos társadalmi szerepet is betölt ezekben a közösségekben: erősíti az összetartozás érzését, és elkülöníti az adott közösséget a többitől” (KIS 1997: 246). Ezzel szemben CSERESNYÉSI LÁSZLÓ nézetei szerint a szleng stilisztikai kategóriába sorolható, a szlenget pedig egy játékos kontextuális átvitelnek tekinti (CSERESNYÉSI 1999: 144).

A kutatók feladata tulajdonképpen az, hogy a lehető legjobb tudásuk szerint, és a rendelkezésükre álló eszközök segítségével feltárják a különböző nyelvi jelenségeket. Ilyen a szleng is, éppen ezért születtek eltérő megközelítések és próbálkozások a nyelvi jelenség definiálása kapcsán.

2. A szleng típusai

A szleng meghatározása nem könnyű feladat, amit megnehezít az is, hogy rendkívül összetett, ha csak a típusait vizsgáljuk meg. Sokrétű, komplex nyelvi jelenség, amely nem tekinthető homogén nyelvváltozatnak attól függetlenül, ha kisebb szlengeket meghatározó tulajdonságaik alapján nagyobb típusokba sorolnak (KIS 1997: 246–47). A szlengkutatás kapcsán lényeges ismernünk a szleng különböző változatait, hogy az alapján be tudjuk sorolni a vizsgált jelenséget a megfelelő kategóriába. Esetemben mely az a fő típus, amelybe a vendéglátóipari szleng tartozik, és milyen típusok vannak, amelyekbe nem kerülhet bele.

Ahogy már a fentiekben említettem a szlenget egyrésztől nézhetjük, mint szó- és kifejezőkészlet – ahogy a dolgozatom későbbi fejezeteiben én is vizsgálom –, másrésztől pedig mint nyelvhasználati-stilisztikai formát. A társadalom nagy része csupán szókészletként értelmezi a szlenget, hiszen azokkal a szlengszavakkal azonosítják az adott nyelvi jelenséget, amelyeket ismernek és esetlegesen használnak (KIS 1997: 246). Egyik megközelítés alapján igaz, hiszen körülírható szókincsük és kifejezőkészletük alapján, azonban ez csak egy részleges leírását adhat számunkra. Emellett rengeteg olyan szó- és kifejezés létezik, amely pusztán szóbeli közlés alatt, alkalomszerűen változnak szlenggé. Számos esetben tekinthető

szlengnek olyan szavak, amelyek különböző stilisztikai kifejezőeszközök alkalmazása által jönnek létre (KIS 1997: 245–246).

A szleng típusai kapcsán fontos megemlítenünk, hogy az angol nyelvű szakirodalom két fajtáját, míg a magyar vonatkozásban három fajtáját különböztetik meg. Ebben az esetben is jól megfigyelhető a különféle megközelítés, akárcsak a jelenség meghatározása kapcsán.

Az angol nyelvű szakirodalomban az általános és speciális szleng kettősségéről olvashatunk. Ezt a szemléletet KAARINA KARTTUEN részletesen ismerteti, aki közszlengről és „kisszlengekről” beszél. Az előbbi mind földrajzilag, mind pedig társadalmilag is szélesebb körben elterjedt, míg az utóbbihoz tartoznak a helyi szlengok és a szakszlengok. A helyi szlengok az egyes települések saját, helyi nyelvjárási jellegzetességei által kialakított nyelvet értelmезik. A szakszleng alatt pedig az azonos foglalkozást vagy hobbit űzők rétegét érti, továbbá a zárt társadalmi intézményeken belül kialakult sajátos kifejezésformát. Ilyen például a katonaság, az iskola, a börtön, a vasút vagy éppen a vendéglátás szlengje (KARTTUEN 1979: 8). A közszleng és a kisszlengek viszonyát tekintve megállapítható, hogy a közszleng alakulása a kiscsoportok szlengjétől függ. Szemléltetésül mondhatjuk, ha egy adott csoporton belül létrehoznak egy szlengszót, és onnan a csoporttagok által átkerül egy másik csoportba – ahol a beszélők, akiktől származik a szlengszó a csoport tagjai –, akkor az a szlengszó egyidejűleg több kiscsoportban fordul elő. Ebből adódóan könnyebben válhat a mindennapi beszéd részévé, és ezáltal azok az emberek számára is ismert lesz az adott szlengszó, aki nem tagja annak a bizonyos kiscsoportnak, ahonnan eredeztethető. Leginkább azok a szavak- és kifejezések kerültek be a közszlengbe, amelyek nem jellegzetesen az adott kiscsoport környezetéhez vagy a csoporttagok tevékenységéhez kapcsolódik, hanem a hétköznapi életben is jelen vannak. Ezzel szemben a kisszleng a beszélőközösségek összetartozását nagyon jól mutatja, hiszen a csoport tagjai speciális dolgokat, tevékenységeket neveznek újra és különféle szavakat- és kifejezéseket alkotnak.

Magyar vonatkozásban a szlengkutatás terén hasonlóan vélekedtek a kategorizálásról, azonban megjelenik egy olyan felosztás, amely a szlengszavak keletkezését sokkal jobban előtérbe helyezi, mindamellett, hogy milyen mértékben válnak ismertté a társadalomban a nyelvi jelenségek. A szleng beszélőközösségekben alakul ki, így annyi szlengtípusról beszélhetünk, amennyi beszélőközösség létezik. KIS TAMÁS a következőt említi: „a valóságban a szleng mindig a kiscsoportokban születik és működik, csak a nyelvész absztrahál bizonyos közös tulajdonságok alapján szlengtípusokat” (KIS 1997: 247). Ebből arra következtethetünk, hogy valójában csak kiscsoport-szlengokról beszélhetünk, amelyek egyszerre foglalják

magukban az összes többi típust. Egyszerre tekinthetjük helyi szlengnek, szakszlengnek és közszlengnek egyaránt. Ugyanis minden kiscsoport lokális jellemzővel bír, amellett, hogy a kiscsoportok közös érdeklődésen vagy érdekeken alapuló szakmai szerveződések. Mi több közszlengnek is azért tekinthetőek, hiszen a kiscsoportok tagja korábban vagy akár egyidejűleg más csoportok tagjai is, amely lehetővé teszik a szlengszavak széleskörű terjedését (KIS 1997: 251).

KIS TAMÁS szerint a szlengben három szintet választhatunk szét: a kiscsoport-szlenget, a nagycsoport-szlenget és a közszlenget.

1. Kiscsoport-szleng:

A kiscsoport-szleng az adott beszélőközösségben megfigyelhető belső nyelvváltozat. A közösség számára egységes rendszert alkot, azonban a csoporton kívüliek számára lehet ismert és ismeretlen is egyaránt. Ez attól is függ, hogy milyen- és milyen méretű környezetben válnak ismertté az adott szlengszavak- és kifejezések, hiszen ahogyan a fentiekben is említettem különböző dolgokat, tevékenységeket speciálisan neveznek meg, amely a tagok számára lényegesek. Például a vendéglátóipari szlengben is vannak olyan kiscsoportok – egy adott cukrászdában, étteremben stb. –, amelyeknek a szókincsében egyedi szavak- és kifejezések találhatóak, hiszen éppen ezekből a kiscsoportokból alakulnak ki azok a nagycsoportok, amelyek már a következő szinten helyezkednek el a szlengben (KIS 1997: 248).

2. Nagycsoport-szleng:

A nagycsoport-szlenget a területi vagy szakmai alapon érintkező kiscsoportok hozzák létre és néhány beszélő közvetíti a kiscsoport szlengjét a másik közösségbe, így lehetőség nyílik különböző információk és jelenségek áramlására a csoportok között. A területi-és szakmai érintkezésből adódóan a nagycsoport-szlengek két fajtáját különböztetjük meg: a helyi szlengeket és a szakszlengeket. A helyi szlengnek területi alapon elkülönülő kiscsoportok, míg a szakszlengek az azonos érdeklődésükön, foglalkozáson alapuló kiscsoportokat foglalja magában. A szókincsét vizsgálva megállapítható, hogy a helyi szleng a kiscsoport-szlengek általános szókészletéből épülnek fel és emellett függetlenek a különböző szakmáktól. Ezzel ellentétben a szakszlengek szókincsé jelentős mértékben függ bizonyos szakmáktól és ezáltal a kiscsoportok speciális szavait- és kifejezéseit foglalja magában. Lényeges megemlíteni, hogy ez a nagycsoport-szleng két fajtája különbözik egymástól, azonban ezek a típusok jellemzően keveredve jelennek meg a valóságban, hiszen általában helyi szakszlengekről beszélünk. Ilyen például egy adott településen található iskolának a belső nyelvváltozata, vagy akár csak a

kutatásom témáját nézve Debrecen és vonzáskörzetébe tartozó vendéglátás nyelve (KIS 1997: 250).

3. Közszleng:

A közszlengbe tartoznak azok az ismert szlengszavak- és kifejezések, amelyek szakmától és helytől egyaránt függetlenek. Megközelíthető ezáltal történeti kategóriaként is, miszerint a közszleng a nyelvközösségen belül közismert szavakat tartalmazza. Emellett a közszleng kapcsán beszélhetünk a nyelvészi absztrakció legfelső szintjéről, amely magában foglalja a beszélőközösségek jellegzetes és ismert szlengszavait.

Fontos kiemelni, hogy ez a fajta csoportosítás egy tudományos absztrakció eredménye, és valójában a nyelvhasználatban csak a kics csoport-szlengek léteznek és egyszerre képviselik a többi – helyi szlengek, szakszlengek és közszleng – típust (KIS 1997: 250–51). A szleng alapos vizsgálatát a kics csoportokban érdemes folytatni, hiszen ezekben a csoportokban feltárt adatok alapján körvonalazódhat ki a nagycs csoport-szlenge, illetve a közszleng. Mindezzel együtt az is lényeges szempont, hogy konkrét határvonalat képtelenség húzni az előbbieken felvázolt szlengtípusok között.

3. A szleng és használói

A szlenget és annak változását nagymértékben befolyásolják a csoport jellemzői. Ezáltal jól tükröződik a szlengben a beszélőközösségek eltérései vagy éppen az egymás közötti szoros kapcsolataik egyaránt.

A kics csoportokat a tagok szabadságának érvényesülése alapján két típusba sorolhatjuk: beszélhetünk zárt- és nyitott csoportokról. A nyitott csoportok az egyének szabad akaratából jönnek létre, mint például közös érdeklődés vagy közös szabadidős tevékenység fogja őket össze, tehát a csoport az egyén életének csak egy részét tölti be. Ezzel szemben a zárt csoportok fontos jellemzője, hogy nem az egyén személyiségén és akaratán múlik a csoportba való be- és kikerülés. Emellett míg az adott csoporthoz tartozik az egyén, teljes életét a csoportban tölti. A zárt csoportok típusai minden esetben valamilyen zárt szervezeten belül érzékelhetőek, mivel a szervezet zártsága rákényszeríti az embert, hogy egy adott csoporthoz tartozzon. Ebből adódóan ezen csoportok tagjai két normájú – azaz formális és informális normát követő – közösség részeként élnek.

Ez a két csoport, beszélőközösség nem csupán ezekben a szempontokban különböznek, hanem nyelvhasználatukban is. A nyitott csoportok nyelvhasználata változatosabb, sokszínű formákat alkalmaznak. Ezzel szemben a zárt csoportok tagjai sokkal egyszerűbben fejezik ki magukat és az adott csoportban kialakult szleng erőteljesebben meghatározza a csoport tagjainak szokásos nyelvhasználatát, ellenben a nyitott csoportokéval szemben. Ehhez lényegesen hozzájárul az, hogy az egyének idejük nagy részét a csoportban töltik, s ezáltal elveszítik kapcsolatukat más társadalmi csoportokkal, ami miatt pedig a nyelvi kódjuk leegyszerűsödik. Alkalmazkodniuk kell a hivatalos és az egymás közötti beszédhelyzethez. Ez megfigyelhető a vendéglátásban dolgozók szlengjével kapcsolatban is. Saját magamon tapasztalt jelenségként is mondhatom, hogy nehéz feladatnak bizonyul azokat a nyelvi fordulatokat „kiiktatni”, nem alkalmazni egy nem vendéglátó közegben, amelyek beépültek a mindennapi nyelvhasználat során.

Minden csoport, így a beszélőközösségek is rendelkeznek a csoportra jellemző normarendszerrel, aminek része a csoport nyelvhasználata és a szlengje is. A szleng alkalmazása eltérő a két csoporttípusban. A nyitott közösségekben általában fakultatív a szleng használata, addig a zárt közösségeknél szükséges. A nyelvhasználat egy olyan eszköznek tekinthető, amely egy csoport elkülönült szociális identitásának meghatározását, majd megerősítését szolgálhatja. Azok az emberek, akik ismerik az adott nyelvet, majd el is sajátítják azt, azok a csoport tagjaivá válnak. Kívül reked az az egyén, aki nem érti, vagy csak nehezen érti meg a nyelvet, ezáltal a csoportba való bejutása sem lesz egyszerű számára (Kis 1997: 253–255).

Fontos felhívni a figyelmet arra, hogy a szlengnek esszenciális funkciója van egy csoportot tekintve. Elsődleges szerepet játszik a közösség létrejötte érdekében, majd tudatosítja a csoport tagjainak összetartozását, hozzájárul a nyelvi érintkezéshez és közvetíti a normákat a csoport értékrendjéhez. Ebből következtethetünk arra, hogy a csoportok nem minden esetben azért használnak nyelvi kódot, hogy megkönnyítsék vagy egyszerűbbé tegyék, hanem annak fontos szerepe van a saját szociális identitás megteremtésében.

4. A szleng jellemzői

A szleng folyamatosan változik, mind térben és időben egyaránt. Ami szlengnek tekinthető egy ember, egy generáció számára vagy egy adott helyzetben, az más embereknek, más szituációkban nem feltétlen, hogy szlengnek számít. Ezzel az általános meglátással

kapcsolatban azonban fontos megjegyezni, hogy a változások nem csak időbeli irányba következhetnek be, hanem a szleng helyenként és ezáltal nyelvjárássokként is változik. Ebből következtethetünk arra, hogy egy adott településen kialakított belső nyelvváltozatot nem biztos, hogy azonos módon ismeri a társadalom többi része az ország különböző pontjain (KIS 1999: 248).

A szleng használata kötetlen helyzetekben jellemző, ezért is a beszélt nyelv sajátosságának tekintik. A nyelv kötöttségét a szituáció nagymértékben meghatározza, hiszen az emberek általában míg egy hivatalos helyzetben kötött, addig bizalmas helyzetben kötetlen nyelvhasználatot várnak el. A társadalom számára azok a helyzetek sokkal kötöttebbé válnak, ahol írott formában kommunikálnak, mint azok a helyzetek, amelyekben szóbeli megnyilatkozás folyik. Az előbbi esetén előre meghatározott struktúrát állítanak fel, mindaddig a szóbeli kommunikáció során gyakran kap szerepet a spontaneitás. Például a tömegkommunikációs eszközök – televízió, újság, rádió stb. – nyelvezetében kevés szlengjelenséget fedezhetünk fel. Ezzel szemben megfigyelhető a keveredés is, hiszen az írott nyelvnek is vannak olyan formái, amelyekben gyakoriak a szlengszavak- illetve kifejezések. Gondolhatunk akár a regényekre, vagy elbeszélésekre, ahol főleg a párbeszédese részekben fordulnak elő különböző szlengszavak- vagy kifejezések (KIS 1999: 249).

Ugyanakkor a szleng sokszor tudatos, hiszen a beszélők többnyire tudatában vannak, hogy mit és milyen szlengszavakat mikor használnak. A kommunikációnk során arra törekedünk, hogy egy megfelelő stratégiát kövessünk a tartalom kifejezése érdekében. A szlengszavak egy adott környezetben a kifejezés precizitása miatt lényegesek, nem pedig a tartalom pontossága a meghatározó. A tudatos alkalmazás pedig összefüggésben áll az előbb megfogalmazott célokkal, hiszen a megdöbbenés, a szórakoztatás nem érhető el egy céltudatos elképzelés nélkül (KIS 1999: 254–55).

Ahogy pedig már említettem a szlengre jellemző az állandó változás és a megújulás, hiszen használói folyamatosan új kifejezéseket hoznak létre, felfrissítik a már kialakított szlengszavakat- illetve kifejezéseket, avagy különböző szavakat kölcsönöznek idegen nyelvekből. A szlengszavak különböző módon jönnek létre, azonban megformálásuk általánosabb módja az, hogy különféle szlengképzőket alkalmaznak a szavak és kifejezések megalkotásakor. Az alapszót elvágják, és a szóvég helyére egy képzőt illesztnek. Egy szótövet különböző képzőkkel párosíthatunk és ezáltal több variációt hozhatnak létre a csoportnyelv használói, s ezeket akár egyidőben is használhatják (NAHKOLA–SAANILAHTI 1999: 53). Kutatásom során rengeteg szlengszót sikerült összegyűjteni, amelyek szóképzés során jöttek

létre, amelyeken jól látható, hogy vannak gyakrabban és ritkábban használt képzők is. Mindemellett a szleng egyik sajátossága a kreativitás is, hiszen a szlengszavak- illetve kifejezések alkalmazásának az egyik célja – a számos többi cél és ok mellett –, hogy gyakran meglepőek, szórakoztatók legyenek.

Általában a szlengszavak terjedelmüket vizsgálva rövidek, éppen ezért az új szavak létrehozásánál gyakori módszer az előbb említett csonkítás, majd a szlengképzővel való kibővítés. Ezzel ellentétben néhány esetben azonban a tőszó a hozzá illesztett képzővel együtt hosszabb terjedelmű, mint maga az alapszó. Ekkor fontosabb a szó rövidítésével ellentétben az, hogy egy új formát adjanak a beszélők az adott szónak. A képzés során kialakulhat a „túl hosszú” változata egy adott szónak, valamint egy rövidebb variánsa is (NAHKOLA–SAANILAHTI 1999: 54).

Mindeközben a szleng egyik sajátossága, hogy megtalálhatóak egyes frazémák – több szóból álló kifejezések –, amelyeket különböző módon lehet átalakítani. Erre hoznék is egy példát a vendéglátóipari szlengből, ilyen akár a *borravaló*, hiszen, vagy magára a tárgyra gondolhatunk vagy arra, hogy a vendéglátó borravalót kapott. Ugyanabból a jelentésből teljesen új, hasonló típusú kifejezések hozhatók létre. Pár példa a borravaló szóval kapcsolatban: *plusz érkezett a zsebbe, repült a százalék, bödönös pénz, tartsd meg az aprót, hazavihető csörömpölő*. Ezzel szemben sokkal gyakoribb az, amikor az igéket helyettesítik több szóból álló frazémákkal, ilyen például – szintén a vendéglátóipari szlengben – a *csörög* szó. Általában a telefon csörgésére vagy az aprópénz hangjára használják. Például: *kapás van, rezeg a vonal, szólnak a központin*.

Ezen kívül a szlengben megtalálhatunk hosszú, terjedelmes összetett szavakat is. Ezek a szavak, illetve kifejezések jól mutatják a szlengben használt kreativitást, az alkotóképességet, a változatosságot vagy akár a humort. Jól érzékeltetik ezek a szlengszavak a létrehozó egyének személyiségét, gondolkodását, humorát és őket szokták olykor úgymond szlengköltőknek nevezni.

A szleng szavai nagyon gyakran jelentésbeli szóalkotással jönnek létre, amikor is a köznyelvből is ismert szavakat a beszélők új – többnyire metaforikus – jelentésben használják. A kifejezés megalkotásakor ilyenkor a közös hangalak vagy az alkalmazás sajátossága a meghatározó szempont. Szemléltetésül említenék egy példát: *bozótvágó* és *szike* 'kés' (NAHKOLA–SAANILAHTI 1999: 54–55).

5. A szleng használatának okai

Egyes nyelvészek azt állítják, hogy a szleng a társalgási nyelvhasználatból született, ezáltal relevánsabb a puszta kényelmességgel összefüggésbe hozni, mintsem különböző nyelvtani szabályokkal vagy tudományos törvényszerűségekkel. Ennek következtében számos nyelvész/kutató különböző módon gondolkodott arról, hogy milyen okok miatt hozzák létre a kiscsoportok a belső nyelvváltozatukat és miért használják a szlenget.

Miért használjuk a szlenget? ERIC PARTRIDGE „*Slang Today and Yesterday*” (A szleng ma és tegnap) című munkáján keresztül fogom bemutatni, hogy az emberek miért alkalmazzák a szlenget. Ebben a könyvében 15 okot emelt ki a következő sorrendben:

1. A szlenget csupán jókedvből, játékosságból, tréfálkozásból használják az egyének, hiszen lelkületükben vagy a koruk számát tekintve fiatalok.
2. Az egyén a szlenggel be tudja mutatni szellemességét, humorát vagy éppen személyiségének eredetiségét. E mögött állhat érzékenység, sznobság, versengés vagy hencegés akár.
3. A beszélő a szleng használatával különbözik azon társaitól, akik nem alkalmazzak szlengjelenséget, s hogy minél újszerűbb legyen.
4. Az egyén, azért használja a szlenget, hogy beszéde látványosabb legyen, mind negatív vagy pozitív értelemben.
5. A szlenget megdöbbenés vagy figyelemfelkeltés céljából is használhatják.
6. A szleng használatával az egyén törekszik a tömörségre, a könnyed megértésre és arra is, hogy kikerülje a közhelyeket.
7. A beszélő a szlenggel folyamatosan gazdagítja és színesíti a nyelvét.
8. Célja lehet a szleng használatának, hogy a beszélő az elvont tartalmakat leegyszerűsítse, földközelebbivé tegye. Ez általában a művelt emberek esetében egy tudatos tevékenység, a kevésbé kulturáltak körében pedig tudat alatti tevékenység.
9. A beszélő használhatja a szlenget pszichológiai okokból is, mint például, hogy csökkentse a fájdalmát vagy hogy enyhítsen a tragédián, a halál és az örület elkerülhetetlenségén. Emellett akár azért, hogy elfeledje gonoszságát vagy szégyenét és/vagy ezáltal erőt ad az egyénnek vagy a hallgatóságának vagy mindkettőnek a továbblépéshez, folytatáshoz.

10. Az egyén a szleng használatával a hallgatóság megfelelő – alacsonyabb vagy magasabb színvonalán – szintjén tud kommunikálni, vagy csak egy bizalmas kapcsolatot kíván kialakítani a hallgatóságával az adott témában.
11. A szleng használatának célja lehet, hogy megkönnyítse a társadalmi érintkezést.
12. A beszélő a szleng használatával új, tartós, bizalmas kapcsolatokat alakíthat ki.
13. A beszélő a szlengjelenségek alkalmazásával ki tudja fejezni, hogy egy adott szakmához, iskolához, társadalmi osztályhoz vagy művészeti, intellektuális csoport tagja.
14. A beszélő a szlengjelenségek alkalmazásával nem csak azt tudja kifejezni, hogy melyik csoporthoz tartozik, hanem ezzel egyidejűleg azt is, hogy melyik kategóriába nem illeszkedik bele.
15. A beszélő a szleng használatával egy bizalmas környezetet alakít ki, nem értheti mindenki az adott nyelvi jelenséget, amelyet alkalmaz, ezáltal a titkosítás is célnak tekinthető (PARTRIDGE 2002: 22–23).

PARTRIDGE szerint ebből a tizenöt okból legalább egy érvényesül – de akár több ok is egyszerre –, hogy miért is használják az emberek a szlenget. Ebben az írásában a pszichológiai vonatkozásokon kívül kiemeli annak csoportjellegét, amely az emberek közötti interakciókban és társadalomban egyaránt megjelenik.

Mindezzel kapcsolatban fontos megemlítenem, hogy a kutatásom során összeállított kérdőívemben feltettem azt a kérdést a kitöltők számára, hogy milyen céllal használják a különböző szlengszavakat- illetve kifejezéseket. A kapott válaszok jól alátámasztják az előbb felvázolt okokat, hiszen több céllal is alkalmazzák a szlenget, amelyek megegyeznek PARTRIDGE elképzelésével. Leginkább a gördülékeny és gyors kommunikáció érdekében, valamint a leegyszerűsítés, a rövidítés miatt használják a csoporttagok a vendéglátás nyelvét, amely a fenti okok közül a 6. és 8. pontot igazolja. Ezenkívül a válaszadók a szleng közösségépítő szerepét is kiemelték – ahogyan erről a 12. és 15. pontban is olvashatunk –, amely által egy bizalmas környezetet hoznak létre, illetve a beszélők egymás között szoros kapcsolatot alakíthatnak ki. Sőt, egyes kitöltők számára a szleng a könnyed, csoporton belüli kommunikációt teremti meg, amely következtében a munkavégzés is egyszerűbbé válik.

Hasonlóképpen közelíti meg a szlenget és annak használatát EARLE WELBY, miszerint: „Néhány szlengkifejezés az ütött-kopott és túl terjedt kifejezésekkel való elégedetlenségből származik”, avagy „az egyszerű emberek költészete és vágyódása a sima penny helyett a színes kétpennysre” (PARTRIDGE 2002: 20). Kiemeli, hogy a mezei emberek a szleng használatával

sokkal változatosabbá szeretnék tenni kommunikációjukat, amely során úgy érezhetik, hogy feljebb léphetnek egy bizonyos ranglétrán, s ezáltal egy kulturáltabb közegbe tartozhatnak. A nyelvész véleménye szerint – ellenben az előbb felvázolt álláspontjával – sok esetben csak az emberek elégedetlensége okozza a különböző szlengjelenségek létrejöttét, amiből is látható, hogy több oka van a jelenség alkalmazásának.

A szleng társadalmi és pszichológiai oldalát KÖVECSES ZOLTÁN is egyaránt fontosnak tartja, hiszen szerinte ebből a két irányból kell megvizsgálni a szlenggel történő kommunikáció célját. Társadalmi szempontból kiemeli a csoportba való bekerülés- és kizárás lehetőségét, ezáltal a csoporttagok összetartozását hangsúlyozza. Ebből következik a pszichológiai oldalról való megközelítés, miszerint a szleng a beszélők számára azonosságtudatot nyújt, azaz, hogy ők egy közösséget alkotnak. Ez a kettősség – a kirekesztés, illetve a csoportba tartozás – együtt is megjelenhet a csoporttagok esetében, főleg abban az esetben, ha több csoport részesei (KÖVECSES 1997: 12–13).

Összegezve elmondható, hogy a szleng használatának rengeteg oka van, amelyek lehetnek pszichológiai- vagy akár meghatározott nyelvészeti okok egyaránt. Ezek az okok, célok természetesen összefüggésben állnak mindazzal, hogy milyen módon jönnek létre különféle szlengszavak- és kifejezések.

Szakszleng és a szakmai nyelv

A szleng keveredik más nyelvváltozatokkal, hiszen minden szakmának, foglalkozásnak vannak olyan terminusai, amelyek sajátosak. Többnyire kis mértékben vagy egyáltalán nem különböznek a szlengtől, hiszen számos esetben ugyanazt a célt szolgálják, mint a szaknyelvi beszéd. Egyrészt biztosítja az összetartozás érzését, másrészt, kiszorítja a kívülállót, ahogyan a fentiekben is utaltam. Megemlíthetem ezzel kapcsolatban a szaknyelvi terminusok elterjedt példáját a hajósok beszédét. A tengerészek egy elzárt, elszigetelt életet folytatnak, amely során kialakítanak egy speciális szókészletet. Ezalatt nem csupán azokat a szavakat- és kifejezéseket érthetjük, amelyeket a tengeren használnak, hanem azokat a nyelvi elemeket is, amelyeket a szárazföldön – a megszokottól eltérő környezetben – is alkalmaznak, azonban más névvel illetik őket (ROBERTS 2002: 136).

A szleng és a szaknyelv kapcsolatáról olvashatunk idegen nyelvű- és magyar nyelvű szakirodalomban egyaránt. Elsősorban arra szeretnék kitérni, hogy a cseh nyelvészet hogyan vélekedett a szleng és a szaknyelv viszonyáról, amit KLIMEŠ foglalt össze munkájában. A cseh nyelvészek többsége a szlenget inkább a szakmával és a közös érdeklődési körrel hozza összefüggésbe, mint más aspektussal, úgymint a közös lakhely, azonos életkor stb. Ezt a megállapítást igazolja KLIMEŠ meghatározása is: „Bizonyos foglalkozású emberek (professzionális szleng) vagy a társadalmilag pozitívan vagy negatívan értékelt, azonos érdeklődési körű embercsoport beszéde (csoportszleng)” (KLIMEŠ 1997: 42). Egyfelől beszélhetünk szakmai szlengről – vagy más néven professzionális szlengről –, amibe besorolható minden szakmával és munkakörrel összefüggő nyelvváltozat, azaz például egy adott munkahelyen dolgozók szlengje. Másfelől beszélhetünk az úgynevezett érdeklődési szlengről, amibe beletartozik minden olyan nyelvi adat, amit azok az emberek alkalmaznak, akiknek közös az érdeklődésük, szenvedélyük, de a munkavégzésük során nem alkalmazhatják a kialakított szlenget.

Feltehetjük azt a kérdést, hogy vajon milyen különbségek állnak fent a két szlengtípus között? KLIMEŠ munkája során kitért ezekre az eltérésekre is. Azt állítja, hogy a szakmai szleng a gyors kommunikációra törekszik, amely során fontos a tiszta, egyértelmű információátadás, az érdeklődési szlenggel ellentétben. Emellett nem csak használatának céljából térnek el, hanem szókincsükben is. A szakmai szleng kevésbé változékony, szókincse viszonylag statikusabb, mint az érdeklődési szlengé, ami törekszik a sokszínűsége, az újszerűsége. Ebből következően a szakmai szlengben felelhető szavak és kifejezések közelebb állnak a szakmai

nyelv terminusaihoz, ami ellenben nem jellemző az érdeklődési szlengre. Mindemellett kitér arra, hogy a szakmai szleng egyértelműsége miatt a szinonimák alkalmazása nem gyakori, ezzel szemben az érdeklődési szleng során aránylag sok rokon értelmű szóval találkozhatunk (KLIMEŠ 1997: 45).

Ugyanakkor fontos kitérni arra – amit KLIMEŠ is kiemel összegzésében –, hogy a két szlengtípus között nem lehet egy éles határt húzni, hiszen ezek egymásba mosódhatnak, ha csak arra gondolunk, hogy például a munkánk is az egyik hobbinkká válhat (KLIMEŠ 1997: 46). Éppen ezért a fentiekben említett különbségek általános megközelítésből reálisak, viszont a határ elmosódás kapcsán megemlíteném, hogy a vendéglátóipari szlengben számos szinonimát fedezhetünk fel. Példának okáért a főnök szóra számos szlengkifejezés jött létre, amely kaphat pozitív és negatív tartalmat is. Párat megemlítenék a sok közül: *főni, fejes, diri, góré, vezér, sas* vagy *főkópé*.

A cseh nyelvészek közül HUBÁČEK nevét érdemes megemlíteni, aki részletesebben nyilatkozik a szlengről. Nézeteiben felfedezhetőek a hasonlóságokat a fentiekben megemlítettéssel kapcsolatban. Megállapítása szerint a szleng: „A nemzeti nyelv sajátos alkotórésze, amely a speciális elnevezéseknek az azonos munkakörnyezethez vagy azonos érdeklődési körhöz tartozó emberek mindennapi (leggyakrabban félhivatalos, illetve nem hivatalos) érintkezésében realizált, nem irodalmi nyelvi rétegének formájában nyilvánul meg, s amely egyrészt a nyelvi kommunikáció sajátos szükségleteinek kielégítésére, másrészt a mindenkori környezethez, illetve az érdeklődési szférához való hozzátartozás kifejezésére szolgál” (KLIMEŠ 1997: 42). A definíció első részéből arra következtethetünk, hogy a szleng a nemzeti nyelv részét alkotja, amely pedig speciális megnevezésekből épül fel munkakörökhöz, érdeklődési körökhöz kapcsolódva. Mindemellett kitér arra, hogy az eltérő szlengszavak- illetve kifejezések félhivatalos vagy nem hivatalos szakszavak. Ez az egyik alapvető különbség a szakszleng és a szakmai nyelv között, hogy a szaknyelv kifejezései terminus technikusokból – szakkifejezés, amely egyértelműen definiált és csak az adott szakmai kontextusban értelmezhető – áll, a szakszlenggé pedig nem.

Jól látható, hogy Csehországban a nyelvészek számos esetben foglalkoztak a szakmai szleng kutatásával, azonban Magyarországon sajnos nem gyakran kutatott terület, így kevés adat szolgál számunkra. A magyar nyelvészek közül ki szeretném emelni PUSZTAI ISTVÁN nevét, aki a „Szaknyelv és műhelyzsargon” című munkájában azt vizsgálja, hogy a nyelven belül hová sorolható be a szaknyelv, milyen a viszonya a műhelyzsargonnal és milyen kapcsolat áll fent a szaknyelv és a csoportnyelvek között, hogyan kapcsolódnak egymáshoz.

A nyelvváltozatoknak kétféle vetülete van: függőleges és vízszintes. Függőlegesen a rétegnyelvek találhatóak, mint például a nyelvjárások, a köznyelv vagy az irodalmi nyelv. Vízszintesen ezzel szemben a csoportnyelvek helyezkednek el. „A mai magyar nyelv rendszere” a szaknyelvet a csoportnyelvek közé sorolja, azaz azonos szinten található például a tolvajok nyelvével vagy a diáknyelvvel. PUSZTAI meglátása szerint a szaknyelv nem sorolható be megegyező helyre a csoportnyelvekkel, tehát nem lehet egy azonos kategóriába beilleszteni ezeket a nyelveket. Ezen megállapítását azzal igazolja, hogy a szakmai nyelvben felfedezhető egyfajta rétegződés – a nemzeti nyelvhez hasonlóan felosztható a szakmai nyelv is –, amely a tolvajnyelv esetében nem elképzelhető. Munkájában a következőképpen ír erről: „megszüntetném a csoportnyelvek megnevezést (logikailag a genust) és a szaknyelveknek, valamint a tolvajnyelvnek, mint ez alá rendelt fogalmaknak egymás mellé rendelését, helyette külön nyelvekről beszélnék (genus), és alá ez(!) rendelném a szaknyelvet egyfelől, mint olyanokat, amelyeknek mind logikailag, mind nyelvileg rendezett, definiált, valamilyen módon intézményesített (tudományos vagy szakmai szervezet által elfogadott, esetleg szabványosított) terminológiájuk van...”. Ebből következik az, hogy PUSZTAI a csoportnyelvek megnevezése helyett a külön nyelvek és alkalmi nyelvek kategóriáját állítaná fel. Az előbb említett csoportba sorolná a szaknyelvet, amiknek önálló, intézményesített terminológiájuk van, mindaddig az alkalmi nyelvek csoportjába illesztené azokat a nyelveket, amelyeknek nincs intézményesített terminológiájuk, tehát mindazokat, ami eddig csoportnyelvnek számított (PUSZTAI 1975: 395).

Emellett Pusztai a szakmai nyelvről úgy gondolkodik, hogy ugyanúgy alkalmas a feloszthatóságra, mint a nemzeti nyelv. Azt állítja, hogy ami a nemzeti nyelvben az irodalom réteget képviseli, az a szakmai nyelvben a tudományos nyelvi réteget jelenti. Továbbá ami köznyelv a nemzeti nyelvben, az műhelynyelv a szakmai nyelvben, s ami mindezek alatt található azt nevezi műhelyzsargonnak.

Szerinte – sok nyelvész álláspontjával ellentétben – a szaknyelv nem elsődlegesen szókincsben tér el az irodalmi és köznyelvtől. Kitér arra, hogy nem minden szaknyelvi szó különbözik a köznyelvtől, hiszen vannak olyan szavak vagy kifejezések, amelyek egyaránt fellelhetőek a szaknyelvekben, ahogyan a köznyelvben is. Hangalakjukban azonosak, azonban jelentésükben eltérnek egymástól. A szaknyelvi kifejezések jelentését nem befolyásolja a kontextus, azonban a köznyelvben annál inkább meghatározó az adott szöveggörnyezet, mivel más jelentést adhat egy szónak, kifejezésnek. Ezen meglátását több példával támasztotta alá, de szemléltetésül a vas szót emelte ki, amely a köznyelv részét képezi, azonban megannyi jelentést társíthatunk hozzá. Mást jelent egy kémikus számára, aki szakkifejezésként alkalmazza, vagy

mást jelenthet egy hétköznapi ember számára is, aki a kedvezőtlen anyagi helyzetére utalva mondhatja, hogy „egy vasam sincs!” (PUSZTAI 1975: 398). A vendéglátóipari szlenggel kapcsolatban is megemlítenék ezzel kapcsolatban egy példát, ilyen a *sas* szó is, amely a köznyelvben egy állatot jelöl, azonban a vendéglátásban gyakran használják a főnök megnevezésére, és számtalanszor hangozhat el a következő mondat: *Leszállt a sas!*, azaz megérkezett a főnök.

PUSZTAI munkájában az öntészet műhelyzsargonját is boncolgatja, amely során megállapította, hogy a szaknyelvtől három lényeges pontban különbözik a műhelyzsargon, amelyek a következők: 1.) rengeteg metaforát használ, valamint a kifejezések képszerűek 2.) sok idegen eredetű szakmai kifejezést alkalmaz 3.) sok rövid, tréfás és kreatív kifejezéseket használ. Mindebből arra következtethetünk, hogy amit PUSZTAI műhelyzsargonnak nevezett, az tulajdonképpen szakszleng. A lehető legjobb módon próbálta elhatárolni a szakmai nyelvet a csoportnyelvektől, azonban a szakmai nyelv legalsó szintje – a műhelyzsargon – és a csoportnyelvek között hasonlóságokat is felfedezhetünk. Ezzel szemben a legmeghatározóbb különbség az lehet, hogy a szakszleng – vagy műhelyzsargon – és a szaknyelv között nincs akkora távolság, szorosabb kapcsolat áll fent, mint a köznyelvvvel (PUSZTAI 1975: 404).

Úgy gondolom, hogy fontos megérteni, hogy mind a szakmai nyelv, mind a szakszleng a nyelv változatosságát és gazdagságát tükrözi. Mindkettő szolgálhatja a kommunikációt, az identitást, és hozzájárulhat a közösségépítéshez. Az általános különbségek mellett érdemes megjegyezni, hogy a konkrét esetekben a kettő között lévő határ elmosódhat, és ezáltal egyes szakmai területeken a szakszleng és a szakmai nyelv közötti különbség nem mindig egyértelmű. A nyelv folyamatosan változik, valamint a szókincs és kifejezésmódok használata mindkét esetben a közösség sajátosságaitól függ.

A vendéglátóipari szleng

Ebben a fejezetben általánosan kívánok foglalkozni a vendéglátóipari szlenggel, hogy milyen szavakat használnak a vendéglátósok, hogyan és milyen módon keletkeztek, keletkezhetnek a különböző szlengszavak- illetve kifejezések. A kutatásom során összegyűjtött szavak szótárban összefoglalva megtalálhatóak a dolgozatom végén.

A vendéglátást az egyik legösszetettebb foglalkozásnak tekinthetjük, ezáltal kialakult egyfajta sajátos nyelvváltozat, amely többnyire könnyedebb, változatosabb kommunikációt eredményez a standardtól. A legfőbb kérdésünk lehet: milyen szavakat- és kifejezéseket használnak és hogyan mondják másképpen? Erre szeretnék választ adni a dolgozatom későbbi fejezeteiben a kutatásom eredményei kapcsán. Mindezek előtt röviden szeretnék szólni magáról a vendéglátásról, a vendéglátói egységekről és a vendéglátósokról általánosságban (VOLESZÁK 2015: 7–8).

1. Vendéglátás és a vendéglátósok

A vendéglátás definiálása – ahogyan a szleng meghatározása során – is több szempontból közelíthető meg. Beszélhetünk marketingszempontról, kereskedelmi elvről, szükségletelvű vagy szociológiai jellegű megközelítésről.

Az emberek többsége leginkább – ha meghallják a vendéglátás szót – a szükségletelvű megközelítést alkalmazza, amely szerint a vendéglátás a turisták és a helyi lakosság ellátása étellel, itallal vagy esetlegesen szórakozási lehetőséggel. Ezzel szoros összefüggésbe hozható a szociológiai jellegű megközelítés, amely szerint az emberi kapcsolatok kerülnek a középpontba a vendéglátás során. Gondolhatunk arra, hogy egy bizalmas kapcsolat alakul ki a vendéglátós és a vendég között, amikor a rendelés során a vendég elmondja alapvető étkezési és ital fogyasztási szokásait. Ez a megközelítés manapság sokkal jobban előtérbe kerül, hiszen minden ember magánügye – akár vallási vagy egészségügyi okok állhatnak fent –, hogy milyen ételt és/vagy italt fogyaszt, és erről nem adhat ki információt a vendéglátó. Ezenkívül fontos megemlíteni a kereskedelmi elvű és a marketingszempontról megközelítést, hiszen a vendéglátás meghatározó pillére a gazdaságnak. A kereskedelem szempontjából a vendéglátás olyan sajátos tevékenység, amely magában foglalja a termék előállítását – a termelést –, a termékek eljuttatását a fogyasztóhoz, illetve a termékek elfogyasztását is, amely legtöbb esetben a

helyszínen történik. Marketing oldalról vizsgálva a vendéglátás pedig egy olyan üzleti vállalkozás, amely elsődlegesen haszonszerzésre irányul. A vendéglátó célja a befektetett kínálatból – ételek, italok, tárgyak stb. – a legnagyobb mértékű nyereség kitermelése, amely a vendégek megfelelő kiszolgálásával lehetséges (PAPP 2017).

A vendéglátóiparral szemben felsorakoztatott igények miatt különböző üzlettípusok alakultak ki: üzletkörök és jellegük szerint csoportosíthatjuk őket.

Üzletkörök szerinti csoportosítás esetében értjük azt, hogy egy üzletkör magában foglalja az egységben forgalmazható áruk, valamint az ott folytatható tennivalók összességét. A jellegük szerinti csoportosításnál megkülönböztetünk cukrászda – eszpresszó – kávéház jellegű üzleteket, a gyorsétkezést biztosító üzleteket vagy bárókat stb. Az elsőnek felsorolt üzletek esetében mindegyik sütőipari és édesipari termékeket, különféle italokat értékesítenek. Az értékesítés rendszere szerint megkülönböztetünk az üzletekben pultkiszolgálással és felszolgálással működő cukrászdákat, ahol egyaránt lehetőség nyílik – ha a környezeti lehetőségek megengedik – a helyben fogyasztásra, valamint a termékek elvitelére is (VOLESZÁK 2015: 37).

2. A vendéglátóságok nyelvhasználata

Az előző részben szó esett arról – a vendéglátás kapcsán –, hogy kialakul egyfajta sajátos kapcsolat a vendég és a vendéglátó között, amelyben meghatározó szempont a kommunikáció. Az vendéglátóipari egységet az eladók és a felszolgálók képviselik leginkább, akiknek külső és belső kompetenciák nagymértékben befolyásolják a vendégek szimpátiáját. A külső tulajdonságok magában foglalják a vendéglátásban dolgozók megjelenését vagy ápoltságát, amely már önmagában rokonszenvet eredményezhet a vendég számára. Emellett a megfelelő belső kompetenciákkal – szakmai felkészültség, vendégszeretet, empátia stb. – is rendelkeznie kell a felszolgálóknak vagy eladóknak. Mindez hozzájárul ahhoz, hogy a vendég mennyire elégedetten távozik vagy éppen milyen mértékben fogyaszt az adott vendéglátóhelyen (PAPP 2017).

Mindemellett rendkívül fontos a többször említett kommunikáció, s annak kiválasztott – kontextustól és közösségtől függően – stílusa. Az eladók számos szabály betartására kötelezettek a vendégek előtt, hogy ne keltsenek rossz benyomást az üzletről, azonban meg kell különböztetnünk az eladó és vendég között történő nyelvhasználatot, az eladó és eladó közötti

nyelvhasználatától. Az alapvető viselkedési szabályok itt is érvényben vannak, ellenben a munkatársak egymás közötti viszonyától függően vagy függetlenül kialakítanak egy sajátos belső nyelvváltozatot. Ezek üzletenként eltérőek, azonban lehetnek átfedések a hasonló jellegű vendéglátóipari egységek között. Ekkor egyfajta elrugaszkodást vehetünk észre a szabályos nyelvhasználatától, hiszen egyrésztől nem kell az elvárt normákat követniük beszédük során, valamint megjelenik a szleng a kommunikációjukban, amely szintén egy másik utat nyit az egymással való társalgás során.

A vendéglátásban dolgozók is kialakítottak egyfajta csoportot, egy beszélőközösséget – szakszleng csoportja – és elsajátították kialakított nyelvhasználatokat az idő, valamint a szakmai tudásukból adódóan. Kutatásom alatt tagja voltam egy ilyen csoportnak, ahol tapasztalhattam a különböző szófordulatok, kifejezések, szlengszavak jelenlétét, amelyeket csak a cukrászda tagjai értettek és ezáltal a kívülállók számára idegen volt a sajátos nyelvhasználatunk. A vendéglátósok szlengje több tényezőt figyelembe véve formálódik, ami befolyásolhatja vagy elősegítheti ennek változását. Ilyen például a vendégekkel folytatott társalgás, a különböző eszközök használata, az időjárási viszonyok, a munkafolyamatok, a kollegák viszonya egymással stb.

3. Anyag és módszer

A dolgozatomban bemutatott nyelvi anyagot 2023 nyaratól kezdtem el gyűjteni egészen a következő év februárjáig. A kutatás főképp kérdőívvel történt, azonban egyes vendéglátóipari egységekbe is bementem Debrecenben, ahol egyéni interjút készítettem.

A kérdőívet internetes platformon hoztam létre, amely rendkívül megkönnyítette a kutatásomat. Vizsgálatomat azzal kezdtem, hogy felvettem a kapcsolatot több vendéglátásban dolgozó ismerősömmel, akik különböző vendéglátóipari egységben végzik munkájukat. Rajtuk keresztül több adatközlőhöz jutottam el, és folyamatosan küldtem ki emailben újabb és újabb helyekre a kérdőívemet. Emellett volt olyan eset, amikor egyszerűen besétáltam Debrecen belvárosában egy étterembe vagy egy cukrászdába, ahol olykor szívesen, olykor pedig elutasítón fogadtak. Az adatgyűjtés fokozatosan történt, valamikor rengeteg új kifejezéssel találkozhattam, valamikor pedig sok átfedést – a szlengszavakat és a szlengkifejezéseket érintve – vehettem észre a kitöltők válaszaiban.

A kérdőív két nagyobb részből áll: az első felében egy általánosabb felmérésre törekedtem, amely az adatközlő általános adatait tartalmazza, milyen vendéglátóipari egységben dolgozik és milyen mértékben vannak jelen munkája során a különböző szlengszavak- és kifejezések. A kérdőív második felében már irányított kérdések találhatóak, ahol már tudatosan attrakciós központokat – konkrét területeket – érintettem, hogy könnyebben eszébe jusson a válaszadó számára a keresett szókincs. Igyekeztem az űrlapot úgy összeállítani, hogy leginkább saját, szöveges választ adjanak meg számomra a kitöltők, amelyben részletesen ki tudják fejteni milyen jelentéssel bírnak a különféle szlengszavak- és kifejezések. Emellett feleletválasztós kérdést és lineáris skálát is tartalmazott a kérdőívem, amely az első részben volt fontos számomra az alapadatok megszerzéséhez.

A kérdőív a következő attrakciós központokkal foglalkozott: Kollégák megnevezése; Vendégek megnevezése; Tevékenységek megnevezése; Eszközök megnevezése; Ételek megnevezése; Italok megnevezése; Munkahelyi környezet megnevezése; Kifejezetten az adatközlő munkahelyén használatos szlengkifejezések; Idegen nyelvből származó szlengkifejezések használata; Célok; Egyéb.

A kérdőíves kutatási módszer véleményem szerint a vendéglátóipari szleng gyűjtésére alkalmasnak bizonyult. A kérdőív anyaga minden esetben érthető volt a kitöltők számára,

olykor azonban az megnehezítette a munkámat, hogy nem minden esetben tüntették fel az adott szlengszó vagy szlengkifejezés jelentését.

A kérdőíves módszer mellett az egyéni interjú módszerét alkalmaztam az adatgyűjtés szempontjából. Nagyon sok ismerősöm, családtagom dolgozik vendéglátásban, akikkel beszélgethettem a téma kapcsán. A beszélgetéseket jegyzetekben rögzítettem, hangrögzítőt nem alkalmaztam. Az interjúk előtt előre elkészítettem a kérdéstípusokat, amely által irányítani tudtam a beszélgetés menetét és a jegyzetelés is rendszerezve történt. Legtöbbször szívesen válaszoltak a kérdéseimre, érdeklődést mutattak a dolgozatom iránt, ezáltal a konkrét kérdések sokszor spontán beszélgetésbe mentek át. Voltak olyan adatközlőim, akik meséltek különböző szituációkat, élményeket, amelyekben részük volt munkájuk során. Számomra ez roppant érdekes és hasznos volt, hiszen miközben beszéltek felbukkantak olyan szlengszavak- vagy kifejezések, amelyek nem derültek ki az interjú folyamán. Mindemellett a beszélgetés során a válaszadók néhány bizonytalan jelentésű kifejezést jobban megtudtak magyarázni, mint a kérdőíves formában.

Véleményem szerint a kérdőív kiegészítéseként mindenképpen szükséges az interjú-módszer felhasználása is a szlengkutatás területén, mivel a teljeshez kép megszerzéséhez csak több, egymást kiegészítő eljárások alkalmazásával lehetséges.

A kutatásom során meggyőződtem arról, hogy a magyar szleng tekintetében a vendéglátóipari szleng egyik lényeges része, amit érdemes volt feltárnom és tanulmányoznom. Vizsgálatomat Debrecenben és vonzáskörzetében végeztem, így az általam gyűjtött szókészlet csak egy szegmensét fedi le a vendéglátóipari szlengnek. Elsősorban a kutatás a nyelvet használó emberekre irányult, hogy milyen mértékben és módon vannak jelen a különböző szlengkifejezések használata a vendéglátás területén. Gyűjtésem során azt vettem észre, hogy nagyjából arányosan jelentkeztek a szlengszavak- és kifejezések az attrakciós központokat érintve. Példának okáért, ha a kollégák és a vendégek megnevezésére használatos szavakat vizsgálánk, akkor nagyjából azonos terjedelmű szókészletet figyelhetünk meg. Mindemellett azt is megfigyeltem, hogy az eltérő generációjú vendéglátósok egyaránt használják a szlenget. Méghozzá a fiatalabbak és idősebbek nyelvhasználatának keveredése is jól megmutatkozik a vendéglátásban, amely által kialakul egy közös szókincsük.

4. Rétegződés

A vendéglátóipari szleng esetében is megfigyelhető az a hármas rétegződés, amelyről a fentiekben esett szó a Szakszleng és a szakmai szleng című fejezetben. A nyelvváltozatoknak kétféle vetületét szokás elkülöníteni, a függőleges és a vízszintes tagolódást. A függőleges tagolódás mentén a nyelvet három szinten különítjük el, amelyek az alábbiak: az irodalmi nyelv, a köznyelv, valamint a népnyelv/ nyelvjárások. Eszerint a vendéglátóipari szlengben a legfelső réteget a vendéglátói szakirodalmi nyelv, amelyet elsősorban írásban használják. Ide tartoznak a különböző tudományos munkák, utasítások, szabályzatok, amiket egy vendéglátásban dolgozónak tudnia kell, de nem napi szinten alkalmazza ezt a szintű nyelvet. A középső réteg a szakmai köznyelv, azaz a vendéglátós köznyelv, ami már kötetlenebb, könnyedebb nyelvhasználatot foglal magában. A harmadik, a legalsó réteg pedig a szakmai társalgási szint, amely már teljesen laza szerkezetű, a közvetlen és nyílt társalgás nyelve jelenik meg. Ezen a szinten helyezkedik el az a nyelvhasználat, amit a vendéglátósok napi szinten alkalmaznak munkájuk során, leginkább az egymás közötti gördülékeny kommunikáció érdekében (KIS 2008: 26–27).

A függőleges rétegződés mellett megjelenik a vízszintes vetülete is az egyes nyelvváltozatoknak, ahol a csoportnyelvek helyezkednek el. A szleng típusai című fejezetben részletesebben írtam arról, hogy az absztrakció foka szerint három szintet különíthetünk el a szleng csoportosítását illetően. Fontos, hogy a területi és szakmai vonatkozásból adódóan a nagycsoport-szlangok két fajtáját – helyi szlangok és szakszlangok – különíthetjük el. Ez a két típus többségében összekeveredik a valóságban, hiszen javarészt helyi szakszlangokról beszélhetünk. Ide tartozik maga a kutatásom témája is, Debrecen és vonzáskörzetébe tartozó vendéglátás szlengje, ahol megjelenik a helyi szlangok és szakszlangok jellemzői is.

5. Attrakciós központok

Hogyan is kezdjük hozzá egy-egy szlengtípus szóképletének a vizsgálatához? Számos tanulmány a kategorizáció módja felől közelíti meg a szókincs elemzését. A szavak, illetve kifejezések témakörökbe való rendezését emelik ki a kutatók. PIRKKO NUOLIJÄRVI ezeket a témaköröket attrakciós központoknak nevezi (NUOLIJÄRVI 1997: 145), én is ezt a kifejezést használom. vannak olyan kategóriák, amelyek terjedelmüket tekintve népszerűek és leginkább oda tartoznak azok a szlengszavak-és kifejezések, amelyek a vendéglátóipari szleng alapját képezik. Abban az esetben, ha a szókincs témakörök szerint csoportosítjuk, akkor információt szerezhetünk arról, hogy a beszélők milyen helyzetekben használják a szlengszavakat/szlengkifejezéseket. Emellett megtudhatjuk azt is, hogy melyek azok a területek vagy esetleges témák, amik iránt az adott közösség érdeklődik. Mindez azért fontos számunkra, hiszen jellemzően a közösség által kedvelt témákban, területeken több szlengszót vagy szlengkifejezést hoznak létre és/vagy használnak.

A vendéglátóipari szleng szóképletének áttekintése után megállapítható, hogy a szóképlet jól besorolható különböző attrakciós központokhoz. Ebben a fejezetben ismertetem és jellemzem az általam gyűjtött szóképlet attrakciós központjait.

1.) Személyek

A vendéglátásban számtalan szlengszóval illetik az embereket, külön elnevezésük van az egyes vendégtípusoknak, valamint a dolgozók magukra is alkalmaznak eltérő megnevezéseket.

a) Munkatársak

Kutatásom során sok szlengszót sikerült összegyűjteni, amelyek kifejezetten a munkatársak megnevezésére irányulnak. A különböző munkakörben dolgozó emberek, sokszor munkakörük milyensége alapján kapnak becenevet. Példának okáért megemlíthetem, hogy jellemzően az az ember, aki a koktélok elkészítéséért felelős, ő az *italos*. A szakács a *mesterember* vagy *séf*, a konyhai kisegítő a *kukta*, a takarító személyzet tagjai a *takkerek*, és még sorolhatnánk. Mindemellett a vezető beosztású személyeket is eltérő nevekkkel illetik, többek között a főnök megnevezésére gyakran alkalmazzák a *főni*, *góré*, *sas* vagy a *vezér* szavakat.

Ugyanakkor olyan szempontból is vizsgálható a kollégák megnevezésére használatos elnevezések, hogy milyen módon végzi egy vendéglátós a munkáját. Az a kolléga, aki rosszul vagy egyáltalán nem dolgozik a *ballaszt*, az a személy pedig, akinek nincs szakmai végzettsége, de mégis vendéglátásban dolgozik a *buher*. Ezenkívül a nőkre és a férfiakra is különböző elnevezéseket használnak: a férfi munkatárs lehet a *mecénás*, *kollega* vagy a *csávó*, míg a női munkatárs a *kollegina* vagy a *csáje*. Ezen titulusoknak az előfordulása vagy gyakorisága eltérő vendéglátói egységeként.

Vannak bizonyos személyek, akikre több szlengnevezés is vonatkozik a vendéglátásban. Ebben a kategóriában kiemelném például a pincérre vonatkozó szlengszavakat, hiszen ellentétben a többi munkakörben dolgozó vendéglátóssal – akikhez egy vagy két megnevezést társíthatunk –, a felszolgálónak több megnevezése van: *cinégér*, *csálinger*, *ételpostás*, *futrinka*, *pingvin*, *távfutó*, *tányérpostás* stb. Továbbá vannak olyan összefoglaló elnevezések, mint például a *cellalakó* vagy a *rabtárs*, amelyeket a műszaktársak használnak egymásra. A munkatársakat gyakran *sorstársakként* is említik a vendéglátóipari szlengben.

b) Vendégek

Hasonlóképpen a vendégek elnevezése is változatos, akárcsak a munkatársak megszólítása. Megállapíthatom, hogy a vendéglátósok legtöbb esetben egy-egy vendégtípus megnevezése érdekében hoztak létre tréfás vagy éppenséggel pejoratív értelmű szavakat. A vendégek rosszálló, bántó megnevezéseinek okát arra is visszavezethetjük, hogy a vendéglátósok számára ezek az emberek nem közkedvelt viselkedésformát követnek. Például a tiszteletlen vendéget úgy nevezik, hogy *alja* vagy *kalapos*, a nagyon tudálékos és/vagy buta vendéget pedig *birká*-nak hívják. Mi több a naiv vendéget *madárká*-nak, a folyamatosan ismételtető vendéget *papagáj*-nak vagy a nem normálisan viselkedő vendéget csupán *normálatlan*-nak nevezik. Előfordulnak gúnyos megnevezések is, úgymint a *botos*, amit az idős emberekre használnak, vagy gyakran mondják a folyamatosan panaszkodó vendégekre, hogy *döbrögi*.

A gyűjtött szókészletemben többnyire tréfás nevek is megfigyelhetőek a vendégekhez köthetően. A törzsvendég egyszerűen a *fa*, a részeg vendég a *főka*, a jól öltözött női vendég a *díva*. Továbbá vannak azok a vendégek, akik egy adott vendéglátóhelyen mindent felderítenek, átszerveznek, mint például a *lakberendező*, a *kóborló*, az *időmilliomos* vagy a *kutató*. A felszolgálók körében nem népszerűek a *nullások*, hiszen ők azok a vendégek, akik sosem adnak borravalót. Többnyire használják a vendégekre a *jószág* megnevezést, amit nem megalázó stílusban, csupán a megvendéglés céljából alkalmaznak. Ebből következően pedig a vendégek

összefoglaló neve olykor a *csorda*. Mindezek mellett nagyon sok elnevezés található még a vendéglátós szlengben, de túlnyomóan humoros, bántó vagy gúnyos szavakkal illetik a látogatókat.

2.) Tevékenységek

Ebben a kategóriában jól észrevehető, hogy több szlengkifejezés található, mint szlengszó, amiket a vendéglátósok a munkavégzés közben használnak. Legtöbb esetben rövid tőmondatokban jelennek meg ezek a kifejezések, amelynek egyik fő oka a kommunikáció megkönnyítése- és gyorsítása. Példának okáért ahelyett, hogy a felszolgáló elmondaná, hogy nehéz és forró tányérral érkezik a konyháról és engedjenek helyet neki, csak annyit mond, hogy *gyerekkkel jövök*. Abban az esetben, ha a pincérnek nagyon sok vendéget kell kiszolgálnia rövid időn belül, akkor azt mondja, hogy *arcomon pörgök*. Számos további szlengkifejezést alkalmaznak a tevékenységek vonatkozásán, mint például: *kapás van; el kell menni szemetezni; pattintsd fel nekem a levest; fordulok egyet* stb.

Emellett rengeteg szlengszó is megtalálható a szókészletben, amelyek a munkavégzés egyes folyamataira vonatkoznak. Többek között ilyen a *kiüt* vagy *kiöfföl*, amikor egy feladatot teljesítettek; a *feltakarít*, *rámol* vagy *varacskol*, amikor a koszos poharakat, tányérokat leszedik az asztalról; a *keráz* vagy *megszakmáz*, ami pedig a tányérok kidíszítését jelenti.

3.) Eszközök

A vendéglátásban az emberek különböző típusú vendéglátóipari egységekben- és munkakörökben végzik a munkájukat. Ebből adódóan a kutatásom során tapasztaltam, hogy ebben a kategóriában is jól elkülöníthetjük a gyűjtött nyelvi adatokat aszerint, hogy milyen közegben alkalmazzák azokat. Sőt, még egy vendéglátóhelyen belül is megfigyelhető az, hogy az azonos munkakörben dolgozók csak csekély részét használják azoknak a szlengszavaknak és/vagy kifejezéseknek, amelyek az eszközök megnevezésére vonatkoznak. Szemléltetésül megemlítenék pár példát, hiszen míg egy szakács a *kaparó*, *lapátka*, *szoszi* vagy a *fritu* szavakat használja jellemzően, addig egy felszolgáló a *hangedli*, *brifkó* vagy a *kioszk* szavakat mondja. Felfedezhető, hogy az egyes tevékenységek során használt eszközökre hoznak létre új szavakat, amelyek munkakörönként eltérőek, viszont ez nem azt foglalja magában, hogy egy szakács nem ismerheti a felszolgálók szókincsét. Ettől függetlenül azonban jól megállapítható, hogy ritkán

keverednek a különböző munkakörökben megjelenő szlengszavak a mindennapos munka során.

Mindemellett a vendéglátóipari egység típusa is nagymértékben befolyásolja az ott dolgozó szókincsét. Többféle típust tudunk elkülöníteni, ezáltal különféle szlengszavak alakultak ki, akár csak ebben csoportban is. Egy bárban dolgozó személy sok esetben használja a *kupica*, *mankó*, *bárszőnyeg* vagy a *mudler* szavakat. Ezzel szemben egy étteremben dolgozó már kevésbé vagy szinte sose alkalmazza ezeket, de annál inkább használja a *tároló*, *masina*, *pörkölő* stb. szavakat, amelyek a saját közegében népszerűek.

Nyilvánvaló az is, hogy vannak olyan szlengszavak és szlengkifejezések az eszközök kategóriáját tekintve, amelyek a vendéglátás teljes területén elterjedtek és ismertek. Ilyen például, a vágóeszközök helyett használatos *daraboló*, *szeletelő*, *bőkő* stb. megnevezés vagy akár a csomagolás helyett gyakran alkalmazott *csomi* szlengszó. Fontos kiemelni, hogy ezeken a példákon kívül még számtalan szlengszó létezik ebben a kategóriában is, hasonlóan a többi attrakciós központhoz.

4.) Ételek, italok

Az előző csoportokhoz hasonlóan számos szlengszót és szlengkifejezést sikerült összegyűjteni vizsgálódásom ideje alatt, amelyek az ételekre vagy italokra vonatkoznak. Döntő többségben tréfás, vidám szavakat hoztak létre, de fellelhetőek olyan szavak is, amelyek a köznyelvben is felbukkannak. Pár példát kiemelnék, hogy bemutassam mennyire jól megmutatkozik az emberi kreativitás a vendéglátós szlengben is.

Először is érdekességnek megemlíteném az italok kapcsán, hogy a kávéfajták elnevezése is mennyire változatos: a cappucino az a *kapucsengő* vagy *kapcsi*, a latte machiato az a szlengben szerepelhet *maciajtó*-ként, az espressot gyakran pedig *rövidké*-nek mondják. A nagyobb adag feketekávé pedig a *dupla* vagy *tripla*. Továbbá az alkoholos italok megnevezésére is sok frappáns szlengszó jött létre, mint például a *dzsintó*, azaz ginből és tonicból készült alkoholos ital vagy a *viskó*, azaz a whiskyből és kólából készült alkoholos ital. Gyakran említik úgy a vendéglátósok az alkoholt, hogy *folyékony kenyér*, hiszen mindig akad olyan vendég, aki úgy fogyasztja a szeszes italt, mintha épp a vacsoráját enné. Mindemellett ahogyan említettem vannak olyan szavak, amelyek a köznyelvben és a vendéglátóipari szlengben egyaránt ismertek.

Ilyen például a pálinka, ami helyett az emberek többsége a következő megnevezéseket is használják: *erős, erősítő, tüsi, gyümipárlat* vagy *pálesz*.

A vendéglátósok alkotóképessége az ételek neveiben is jól tükröződik. A legtöbb esetben humoros, szórakoztató elnevezéseket hoztak létre, amelyek utána számukra átlagossá váltak. Ilyen például, ha a desszerteket emeljük ki a *tiramihály*, azaz a tiramisu, vagy a *csintalanpicca*, azaz a palacsinta. Néhány szónál azt is felfedezhetjük, hogy az ételek és italok közötti párhuzam is megjelenik. Általában a zsírós, sós ételekre használják a *sörkori* vagy *borkorcsolya* szavakat, aminek az az oka, hogy ezekre az ételekre jóízűen fogyasztanak alkoholt, jelen esetben sört vagy bort. Ezenkívül itt is megemlíthetünk olyan szavakat, amelyeket a vendéglátósok és egy hétköznapi ember is egyaránt megért és használ, úgymint a *buri, hambí* vagy *szonya* stb.

5.) Munkahelyi környezet

A vendéglátóipari szleng feltárása alatt sok szlengszót sikerült gyűjteni ebben a kategóriában is, amelyek a munkahelyi környezetre vonatkoznak. Megfigyelhető, hogy vannak olyan szavak és kifejezések, amelyek az egész vendéglátóipari egységre vonatkoznak, azonban vannak olyan megnevezések is, amelyek csak egy adott területére, részére irányul a vendéglátóhelynek. Az előbbi csoport esetében ilyen például a *sziget* elnevezés, amelynek több variációja is van: a *boldogság szigete* az maga a vendéglátóipari egység és annak környezete, viszont amikor nincs sok vendég, és szinte üres a vendéglő akkor a *nyugalom szigetének* hívják. Az utóbbit tekintve, amikor a helynek egy-egy részére vonatkoznak a szavak és kifejezések, akkor tulajdonképp a főbb helyiségeket nevezik el. Például a *kucig* az a mosogató, a *front* az a kiszolgáló rész, *piaház* az a bárpult, a *roki* az a rokkant mosdó, vagy a *várakozó* az pedig a gyülekezőhely stb. Vannak olyan helyiségek, amelyekre több elnevezést is használnak a vendéglátásban, mint például a vendégtér helyett használják a *park, pálya, lobbí* szavakat vagy a raktár helyett a *raki* és a *lyuk* megnevezést. Sőt az is előfordul, hogy egy helyiségen belül is elneveznek egyes területeket, amelyeket akár különböző jelzőkkel illetnek. Ilyen akár a mosogató helyiségnek a részekre bontása. Azt a helyet, ahol a tányérok és az evőeszközöket mosogatják el azt nevezik *fehérnek*, míg ahol az edényeket és a fazekakat mossák el azt pedig *feketének* hívják. Értelemeszerűen ez egy példa a sok közül, amit sikerült a kutatásom alatt megfigyelni, viszont ez nem minden vendéglátóhelyen azonos, hanem különböző.

Mindemellett vannak olyan használatos kifejezések, úgymint a *bolondok háza*, a *sivatagi idő* vagy a *vihar előtti csend*, amelyek arra utalnak, hogy abban az időszakban sok- vagy kevés vendég tartózkodik az étteremben, cukrászdában, bárban stb.

6. Szóalkotás a vendéglátóipari szlengben

Ebben a fejezetben a vendéglátóipari szlengre jellemző különféle szóalkotási módokat szeretném bemutatni. Ennek következtében végezhető el az általam összegyűjtött szókészlet grammatikai vizsgálata, az elemzés. A vizsgálathoz a kategóriákat KIS TAMÁS katonai szlengszótárához írott tanulmányának (KIS 2008: 36–46) erre vonatkozó részének segítségével érintem, hiszen magam is csoportnyelvi vizsgálatot folytattam a vendéglátás területén.

6.1. Külső szóalkotás

a) Idegen szavak

Ide sorolom azokat a szavakat, amelyeket a vendéglátósok idegen nyelvekből vettek át, és szlengszóként jelenik meg a szókincsükben. Legtöbb ilyen szlengszó az az angol nyelvből származik, amelyek vegyesen megjelennek az attrakciós központokban, tehát személyekre, tevékenységekre, ételekre, italokra stb. egyaránt vonatkoznak. Ilyen például a *böf* 'kisebb méretű asztal', a *sát* 'rövid alkoholos ital', a *mani* 'pénz' vagy a *krú* 'kiszolgáló személyzet'. Emellett az is megállapítható, hogy számos angol mozaikszóból is létrejöttek szlengszavak, mint például: *ászáp* (ASAP) 'amilyen gyorsan csak lehet'; *ádéhádés* (ADHD) 'figyelmetlen, szétszórt, kapkodó'; *bécé* (BC) 'az ital/fagylalt-előkészítő hely a gyorsétteremben'; *efáji* (FYI) 'információ'. Ugyanakkor az angol nyelv mellett megemlíthetjük a német, a francia vagy az olasz nyelvet, amelyből szintén származnak szlengszavak. Kutatásom során azt tapasztaltam, hogy az angol után a német nyelv a meghatározó ilyen szempontból, azonban a téma további feltárása változtathat ezen a megállapításon. A német nyelv kapcsán megemlíthetjük a *klájne*, a *kioszk*, a *brifkó* vagy a *macskaasztal* szlengszavakat, amelyeknek a jelentése az előbbiekhöz hasonlóan a szótárban olvasható. A francia nyelv kapcsán kevés szlengszót sikerült összegyűjteni, de ilyen például a *karaf*, a különböző italok felszolgálásánál használt üvegkorsó. Az olasz nyelv tekintetében is csekély számú szót sikerült felkutatnom, azonban példaként megemlíteném a *fundzsi*-t, ami gombát jelent.

b) Nyelvjárási szavak

A vendéglátóipari szlengben a nyelvjárási szavak nagyon ritkán jelennek meg, nem is igazán sikerült ezekre, csak néhány példát találnom a kutatásom során. Ezek a példák is főleg az ételek, eszközök csoportjában bukkantak fel, úgymint a *paszuly* a bab, a *tengeri* a kukorica, a *csócsa* a vegyes vágott savanyúság vagy a *spór* a tűzhely.

c) Köznyelvi szavak

Az általam összegyűjtött szókészlet jelentős részét a köznyelvből átvett szavak alkotják. A szavak többségének jelentése módosult, ezért rengeteg példát említhetünk meg a metaforikus szóalkotásra. Ilyen példának okáért a *jószág* szavunk, amely a köznyelvben állatot jelent, míg a vendéglátásban szlengszóként a vendéget jelöli nem pejoratív értelemben. Ezzel kapcsolatban megemlíthetem, hogy azok a szavak, amelyek a köznyelvben állatokat jelölnek, azok a vendéglátóipari szlengben leginkább személyekre irányulnak. Ilyen a *főka* a részeg vendég, a *sas* a főnök, a *kacsa* a lábfájós felszolgáló, a *papagáj* a folyamatosan, mindent elismételgető vendég, a *pingvin* az a pincér vagy a *birka*, amely a nagyon tudálékos, kötekedő vendéget jelöli. Mindemellett a különböző vendégtípusok megnevezésére is számos szót vettek át a köznyelvben a vendéglátósok, amelynek a jelentése szintén átalakult. Többek között ilyen a *kutató*, aki olyan személy, aki egy bizonyos témához tartozó adatokat, információkat kutat fel és azokkal foglalkozik, addig a vendéglátásban hasonlóan információéhes, érdeklődő vendégre szokták használni. Ugyanakkor ilyen szavunk a *lakberendező*, azaz az a vendég, aki átrendezi az asztalokat, a *tudós*, azaz okoskodó, nagyképű vendég, vagy a *kalapos*, azaz a tiszteletlen vendég, amelyek mást jelentenek a köznyelvben. Ezeken kívül a többi kategóriában – attrakciós központban – is megfigyelhetők a köznyelvből átvett szavak, mint például az eszközök csoportjában a *cumi*, ami a vendéglátós szlengben a tejköntőt jelenti, viszont a köznyelvben a csecsemőknek/kisgyerekeknek adott szópóka.

Döntő többségében a köznyelvből átvett szavak szófaját tekintve főnevekről beszélhetünk – ahogyan a fentiekben leírtak is igazolják – azonban az igék kölcsönzése is gyakori jelenség. Példának okáért ilyen szavak közé tartozik a *gurít* 'történetet elmesél', a *feldob* 'elkészít', *fordul* 'felszolgáló, aki távozik a pultból' stb. A szavak gyűjtése során megfigyeltem, hogy az igék mellett a melléknevek átvétele is sok esetben előfordult. Ilyen a *kamu* 'hamisítvány', a *kóborló* 'mászáló vendég' vagy a *balkezes* 'ügyetlen, esetlen, béna'.

6.2. Belső szóalkotás

a) Morfológia (alaki) szóalkotás

A vendéglátóipari szleng egyik leggyakoribb szóalkotási módja, amin belül a szóösszetételről és a szóképzésről kell szólnunk, mint szlengteremtési módszerről.

Szóösszetételek

A szóalkotási módok közül az egyik leggyakoribb a szóösszetétel. Lényege, hogy két vagy több szóból jön létre egy új mondatalkotó elem, amihez új jelentés társul. A szóösszetétel kapcsán beszélhetünk szerves és szervesetlen összetételekről. Fontos különbséget tennünk, hiszen míg a szerves szóösszetétel tagjai között nincs kapcsolat, addig a szerves összetételeknél van és a tagok között alárendelő vagy mellérendelő kapcsolat áll fent. Az alárendelő összetett szavaknál az előtag és az utótag alárendelő viszonyban állnak, amely lehet jelölt vagy jelöletlen. Az előtag határozza meg az alárendelés típusát, amely szerint lehetnek: alanyos, tárgyias, jelzős összetett szavak. Ezzel szemben a mellérendelő összetételek előtagja és utótagja között lévő viszony egyenértékű.

A szerves szóösszetételek között beszélhetünk alárendelő összetételekről, mint például: *balkezes* 'ügyetlen, esetlen béna'; *bárszönyeg* 'gumiszönyeg'; *borkorcsolya* vagy *sörkori* 'zsíros, sós étel'; *cellalakó* vagy *rabtárs* 'műszaktárs'; *egyasztalos* 'kezdő felszolgáló', *ételpostás* 'pincér', *fókasörp* 'édes üdítőital'; *időmilliomos* 'rengeteg idővel rendelkező vendég'; *habostorony* 'tejszínhab'; *kapucsengő* 'cappuccino'; *maciajtó* 'latte macchiato' *macskaasztal* 'legrosszabb helyen található asztal'; *mesterember* 'szakács'; *piaház* 'bárpult'; *tányérpostás* 'pincér'; *tiramihály* 'tiramisu'; *torokfájdító* 'jeget tartalmazó étel/ital'; *tisztítótűz* 'elpakolás'; *vasütő* 'sütemény tálaló lapát' stb.

A szerves szóösszetételek esetében beszélhetünk mellérendelő összetételekről, amelyre csupán néhány példát sikerült találnom a kutatásom alatt. Ilyen például a *csilivili* 'fényes'; *búbánatos* 'rosszul kinéző étel/ital'; *habzsidózi* 'fizetés utáni költekezés'.

Szóképzés

A szóösszetétel mellett a szóképzés egyaránt gyakori a vendéglátóipari szlengben. Megfigyelhető, hogy vannak gyakrabban és ritkábban használt képzők. Azok, amelyek a mindennapi nyelvhasználatban is képzőként vannak jelen, sokkal többször fordulnak elő a vizsgált csoportnyelvben is. A képzőnek három fő típusát tudjuk elkülöníteni: a névszóképzőket, az igeképzőket és az igenévképzőket. Kutatásom során az első kettőre sikerült tömérdek példát felkutatnom.

a) Névszóképzés

A névszóképzőket vizsgálva az *-i* kicsinyítő képzőnek domináns szerepe van a vendéglátóipari szlengszavak létrehozásakor. Továbbá megfigyelhető, hogy az *-ó*, *-ő* is kedvelt képzőfajta a szlengben. Ezenkívül kisebb számban ugyan, de megjelenik a *-csi*, *-szi*, *-s*, *-kó* képzők használata is.

Példák a névszóképzés útján létrejött szlengszavakra:

Deverbálisak:

-ó, *-ő*: *bedolgozó* 'munkahely'; *bökő* 'kés'; *daraboló* 'vágóeszköz'; *éhező* 'türelmetlen, nagyon éhes vendég'; *erősítő* 'pálinka'; *fingató* 'babos étel'; *indító* 'alapanyag adagoló gép'; *kaparó* 'pizza kiszedő lapát'; *kilépő* 'utolsó ital'; *kóborló* 'mászkaló vendég'; *lakberendező* 'vendég, aki átrendezi az asztalt'; *kutató* 'érdeklődő vendég'; *pörkölő* 'kávéfőzőgép'; *pucoló* 'takarítóeszköz'; *pukkasztó* 'sörnyitó'; *részecskegyorsító* 'olajsütő; mikrohullámú sütő'; *sokkoló* 'hűtő, fagyasztó'; *tároló* 'hűtővitrin, borhűtő'; *távfutó* 'pincér'; *torokfájdító* 'jeget tartalmazó étel/ital'; *várakozó* 'gyülekezőhely' stb.

Denominálisak:

-ó, *-ő*: *csáró* 'számlatartó'; *kozmó* 'Cosmopolitan koktél'; *morgó* 'a konyhára visszaérkezett, hozzá nem nyúlt étel'; *sörplató* 'kerek, sörös tálca' stb.

-i: *bigi* 'BigMac'; *boszi* 'munkatárs, aki megjósolja mi vár aznap a felszolgálókra'; *buri* 'burgonya; hamburger'; *csikenburi* 'csirkehússal készült hamburger'; *csomi* 'csomagolás'; *csubi* 'csemege uborka'; *csumi* 'menü; személyzeti étkezés; jó minőségű alapanyagokból készült étel'; *csumpi* 'teltház'; *főni* 'főnök'; *hambi* 'hamburger'; *hasi* 'hasábburgonya'; *kupi* 'rendetlenség'; *külfi* 'külföldi vendég'; *mani* 'pénz'; *mari* 'konyhai robotgép'; *noszti* 'nosztalgia krémes'; *odi* 'vendég'; *müszki* 'műszak'; *pogi* 'pogácsa'; *raki* 'raktár'; *roki* 'rokkant

mosdó'; *roti* 'főétel'; *szoszi* 'kis csésze'; *torti* 'tortilla tekeres'; *tüsi* 'pálinka'; *vodkanari* 'vodka és narancslé' stb.

-csi: *bocsi* 'borraivaló'; *kapcsi* 'cappuccino'; *lincsi* 'limonádé'; *üccsi* 'üdítőital'; *vancsi* 'vanília'

-s: *bepattanós* 'szabadnapján váratlanul berendelt dolgozó'; *botos* 'idős vendég'; *flambíros* 'felszolgáló, aki egyes ételeket, italokat meggyújt tálalás közben'; *fullos* 'tökéletes'; *időmilliomos* 'rengeteg idővel rendelkező vendég'; *kalapos* 'tiszteletlen vendég'

-kó: *brifkó* 'a felszolgáló pénztárcája'; *drekó* 'dugóhúzó, sörbontó, bicska egyben'; *szeszkó* 'szeszes italok összefoglaló elnevezése'

-inger: *csálinger* 'pincér'

b) Igeképzés

A vendéglátóipari szlengben nem olyan jelentős mértékben fordul elő az igeképzés, mint a névszóképzés, hiszen többségében képzett alakban kerülnek át a köznyelvből. Ettől függetlenül ez a fajta szóalkotási mód is megfigyelhető, és a használók a leggyakrabban az *-l* és a *-z* képzőt alkalmazzák.

Példák az igeképzés útján létrejött szlengszavakra:

-l: *abrakol* 'ebédel'; *dessel* 'összekever'; *geccsöl* 'időigényes munkát végez'; *heccel* 'tréfásan bosszant, ingerel'; *kaszál* 'tisztességes úton való nyereszkedés'; *kioffol* 'kikapcsol; elvégez egy feladatot'; *rámol* 'eltakarít'; *leszámol* 'fizetést ad'; *letol* 'elvégez'; *sasol* 'figyel'; *seftel* 'üzletel'; *szkippel* 'kihagy, mellőz'; *slagol* 'vizel, pisil'; *sztalkol* 'ellenőríz, megfigyel valakit'

-z: *keráz* 'feldíszít'; *megszakmáz* 'mikroözöldek használata a díszítéshez'; *szemetez* 'szemeteszsákok kicserélése'

-int: *pattint* 'oda rak föni valamit'

b) Jelentésbeli szóalkotás

Névátvitel

A jelentésbeli szóalkotáson belül a névátvitel sokkal nagyobb mértékben alkalmazott módszer, mint a névadás. A csoportnyelv használói újra nevezik azokat a dolgokat, amelyeket

mindennapi munkájuk során használják. Általában ezeket a megnevezéseket, szóalakokat mi is ismerjük, benne vannak a hétköznapi ember szókincsében – passzív vagy aktív módon –, de a vendéglátóipari környezetben ezek a szavak más jelentéssel bírnak.

Ez a szóalkotási mód asszociáción alapszik, amely közben egy dolog elnevezését úgy mond „átvisszük” vagy „átemeljük” egy másik dologra, hiszen a két dolog között valamilyen kapcsolatot tudunk felfedezni. A kapcsolat milyensége határozza meg azt, hogy hasonlóságon alapuló névátvitelről vagy érintkezésen alapuló névátvitelről beszélhetünk.

Hasonlóságon alapuló névátvitel

Erről a szóalkotási módról akkor beszélhetünk, ha két dolog között belső vagy külső hasonlóság vehető észre, vagy funkcionális adottságok egyeznek meg. Az általam készített szókészletből több példát is megemlíthetek, ebből viszont az látható, hogy ez is egy gyakori módja a szóalkotásnak a vendéglátós szleng területén. Ilyen például, ha a funkcionális azonosságot vesszük figyelembe a *mankó*, ami egy botszerű eszköz, egy segédeszköz lehet az idős- vagy sérült emberek számára, azonban a vendéglátásban az italok kimérésére – amivel megkönnyítik, segítik a vendéglátósok a saját munkájukat – használják. Továbbá, ha a belső hasonlóságokat vesszük szemügyre ilyen a *papagáj*, amely egyrésről egy olyan állat, amely folyamatosan ismételteti azokat a szavakat, amit hallott és esetlegesen megtanult. Ehhez hasonlóan használják ezt a megnevezést arra a vendégre, aki folyamatosan ismételi és mindent újra elmond, amit az eladó kommunikált felé. Ilyen példa a *kóborló* 'mászáló vendég' vagy a *kutató* 'tudásvágyó, információéhes, érdeklődő vendég' szlengszó is. A vendéglátósok a *jószág* vagy a *csorda* elnevezést a vendégek megnevezésére használják. Mindemellett külső hasonlóságokat megfigyelve a névátvitel egyes tárgyak, eszközök esetében gyakori, mint például a *lapát* a vendéglátós szlengben a fakanalat jelenti, aminek alakja hasonlít a lapátéhoz.

Ide sorolhatjuk a *Szahara* elnevezést is, amely a Földünk legnagyobb forró sivataga Afrikában, de eközben a vendéglátásban dolgozók a sütőteret nevezik így, ahol mindig nagyon meleg van. Továbbá megemlíthetjük akár a *rabszolga* megnevezést, amely a vendéglátós kontextusban a munkaerőt jelenti, ahogyan a rabszolgák – úgy a vendéglátósok egyaránt – is kiszolgáltatott, engedelmesskedő, erősen függő személyek voltak és mindennapjaik munkával teltek.

Jelentésbővülés

Újabb szlengszó létrehozásához a jelentés terjedelmének módosulása is lehetőséget ad, mint például akkor, ha jelentésbővülésről beszélünk. Lényege, hogy egy szó elsődleges jelentése mellett megtalálható egy mögöttes jelentés, amelyet kizárólag a csoportnyelv használói értenek. A vendéglátóipari szlengben néhány esetben megfigyelhető ez a jelenség. Az alábbi szavak jelentésbővülés során keletkeztek: *csumi* '1. Menü. 2. Személyzeti étkezés. 3. Jó minőségű alapanyagokból készült étel'; *mosogat* '1. Takarít. 2. Felszolgáló, aki távozik a pultból, mert nem szeretné kiszolgálni a vendéget'; *kioszk* '1. Pénztárgép, kassza. 2. Pult, ahol az elviteles rendeléseket lehet átvenni'; *tüzes* '1. Tűzhely. 2. Kemence' stb.

Jelentésszűkülés

Hasonlóképpen a jelentésszűkülés során is új szlengszavak jönnek létre, amikor egy tágabb fogalom megnevezésével konkretizálunk egy dologra. Ilyen például a *díva* 'jól öltözött női vendég'; *kupica* '2 centiliter ürtartalmú pohár'; *szakállastészta* 'cérnametélt, egy konkrét tésztafajta, amit a levesbe tesznek'; *vadas* 'hosszú alkoholos ital, amiben több a szesz, mint az eredeti receptúrában' stb.

c) Hangalaki szóalkotás

Mozaikszavak: betűszók

A mozaikszó a szóalkotás egyik módja, amelynél meg kell említenünk a betűszókat, illetve a szóösszevonásokat. A vendéglátóipari szlengben gyakran előfordulnak olyan betűszók, amelyeket a beszélők átvettek különböző idegen nyelvből, azonban a magyar nyelvben nem betűszavak. Lényege, hogy a szavak kezdőbetűiből egy új kifejezés jön létre. Az általam gyűjtött szókészletben az alábbiak – főleg angol nyelvben található betűszók – szerepelnek: *ádéhádés* [<ang. ADHD: Attention Deficit Hyperactivity Disorder 'figyelhiányos hiperaktivitási zavar']; *ászáp* [< ang. ASAP: As Soon As Possible 'a lehető leghamarabb']; *bécé* 'ital/fagylalt-előkészítő hely' [< ang. BC: Beverage Cell 'ital cella']; *efáji* [< ang. FYI: For Your Information 'ajánlom figyelmedbe, tájékoztatásul']; *tées* [< ang. TS: Table Service 'asztali felszolgálás']. Emellett az elkészített szótár néhány olyan betűszót is tartalmaz, amelyek a magyar nyelvben jöttek létre, mint például a *vébéká* [< m. vbk< vörösboros kóla] vagy *csécséká* [< m. cscsk< csicska].

6.3. Fogalom megnevezés szószervezettel

Az általam kutatott csoportnyelvben rengeteg szlengkifejezés található, amelyeknek többsége jól tükrözi az emberek kreativitását. Nagyrészt jelzős szószervezet fordulnak elő, mint például: *agancsos kóla* 'Jägermeister'; *barna kóla* 'üdítőital'; *boldogság szigete* 'vendéglátóegység és annak környezete'; *nyugalom szigete* 'nincs sok vendég az adott vendéglátóipari egységben'; *robot cigány* 'hangszóró'; *cuccos tészta* 'sok feltétes tészta'; *csikos rúd* 'roletti'; *mélytorkos ebéd* 'ebédidőben sok rendelés érkezett a konyhára'; *füves víz* 'zöldtea'; *békás víz* 'tisztítószeres, fertőtlenítő víz'; *hajnali háború* 'esti műszak'; *folyékony kenyér* 'alkoholos ital'; *kis köcsög* 'tejkiöntő'; *forró kutya* 'hot-dog'; *olaszos vendég* 'hangos, kedves, beszélgető vendég'; *sivatagi idő* 'időszak, amikor nincs vendég az üzletben'; *Optimusz vezér* 'főnök'; *zsidó zongora* 'pénztárgép, kassza' stb.

Továbbá a jelzős szószervezeteken kívül megfigyelhetőek még szlengkifejezések, úgymint az *arcán pörög* 'nagyon sok vendéget kell kiszolgálnia a pincérnek'; *arcon fog brékolni* 'a felszolgáló sok koffeintartalmú italt fogyasztott'; *vihar előtti csend* 'üres vendéglátó egység, vagy csak pár vendég tartózkodik bent'; *dől a lé* 'nagy a forgalom'; *kapás van* 'csörög a telefon'; *leszáll a sas* 'megérkezik a főnök'; *megszakmázni az ételt* 'mikrozöldek használata díszítéshez'; *úszás van* 'sok a munka' stb.

Befejezés

Dolgozatom elsődleges célkitűzése a vendéglátóipari szleng feltárása volt, hiszen nagyon kevesen foglalkoztak ennek a területnek a vizsgálatával. Munkám során – ahogyan a bevezetésben is említettem – egy kicsoport tagjává válltam és ezáltal elsajátítottam a vendéglátós szleng egy részét. Önmagában ez is felkeltette az érdeklődésemet, hogy melyek azok az okok, ami miatt különféle szlengszavakat- és kifejezéseket alkalmazunk a kollégáimmal minden egyes nap. Magyar szakosként ezzel együtt az is ösztönzött a vendéglátós szleng vizsgálatára, hogy választ kapjak számos kérdésre, ami a szleng grammatikáját illeti. Például, hogy milyen módon jönnek létre- vagy hogyan csoportosíthatók az adott a szlengszavak- és kifejezések, amelyeket akár én is ismerek és használok. Egyrészt több perspektíván keresztül szerettem volna megközelíteni a területet, másrészt olyan kérdéskörrel kívántam foglalkozni munkám során, amit kevésbé kutattak. Ennek következtében határoztam el magam a téma mellett a szakdolgozatot illetően, és úgy gondolom a kutatásom nagyrészt sikerrel zárult. Emellett saját ismereteimet is bővítettem a vendéglátós szlenggel kapcsolatban.

Az adatgyűjtés két módszerrel – kérdőívvel és interjúval – történt, amelynek eredményeképpen elkészítettem a vendéglátóipari szleng szótárát. Kutatásomat Debrecenben és vonzáskörzetében folytattam, amely által biztosan állíthatom, hogy a vendéglátós szleng csupán egy részét érinti az általam gyűjtött szókészlet. A szótár rendkívül jól tükrözi a szlengbeszélők fantáziáját, kreativitását, és azt, hogy a szleng vendéglátás több részén is megjelenik. Ezt a megállapítást igazolja a dolgozatomban az Attrakciós központok című fejezet, amely során látható, hogy a vendéglátásban dolgozók személyekre, tárgyakra, ételekre, italokra stb. egyaránt alkalmaznak szlengszavakat- és kifejezéseket. Ehhez az is hozzátartozik, hogy különböző szóalkotási módok által hozzák létre a beszélők a belső nyelvváltozatukat.

Dolgozatomban először a szleng általános kérdéseiről írtam, hiszen elengedhetetlen tartottam a vizsgált csoportnyelv elemzéséhez. Foglalkoztam a szleng lehetséges definiálásával, a szleng használatának okaival, jellemzőivel, illetve típusaival, amely során megfigyelhettem, hogy a nyelvészek többsége eltérő nézetekkel rendelkezik. Emellett munkám első nagyobb egységében fontosnak tartottam írni a szakszleng és a szaknyelv különbségéről is. A továbbiakban olvasható a vendéglátóipari szleng általam írt elemzése, valamint a gyűjtött anyagból készített szó- és kifejezésgyűjtemény.

A vendéglátóipari szleng szótára

Jelek

- ~ a címszó változatlan alakját (az ikes igéknél az *-ik* nélküli igetövet) helyettesítő jel
- ~' a címszót utolsó magánhangzóján ékezzettel kiegészítve helyettesítő jel
- ← a szókapcsolatok értelmezése annak a szónak a szócikkében található, amelyre a nyíl hegye mutat
- < > az etimológiában az átvétel irányát mutatja
- [] a szócikk végén az etimológiát foglalja magában
- '...'

Rövidítések

ang.	angol
<i>durva</i>	durva, bántó
fn	főnév
fr.	francia
<i>gúny</i>	gúnyos
<i>gyak</i>	gyakori, gyakran használt
ige	ige
m.	magyar
mn	melléknév
msz	mondatszó
ném.	német
ol.	olasz
<i>pej</i>	pejoratív, rosszálló, elítélő
<i>ritk</i>	ritka, kevésbé használt
<i>tréf</i>	tréfás

A, Á

abrakol ts ige gyak Ebédel. *Elmentek a vendégék és már 1 óra van, megyek ~ni!*

ádéhádés mn pej Figyelmetlen, szétszórt, kapkodó. *Miért vagy ennyire ~? [\leftarrow ang. ADHD: Attention Deficit Hyperactivity Disorder 'figyelemhiányos hiperaktivitási zavar']*.

agancsos ~ kóla \leftarrow .

ájuljelparti fn tréf A szezon végén megrendezett céges záró buli. *Decemberben megtoljuk az ~t!* 'Decemberben megtartjuk a céges záró bulit'.

alja fn pej Tiszteletlen vendég.

alkoholista fn és mn pej Sok szeszesitalt fogyasztó vendég. *Mindjárt érkezik az ~ bácsi, elmúlt 5 óra!*

aperó fn ritk. Étvágygerjesztő ital. *Készítesz egy ~t?*

apró Tartsd meg az ~t: gyak Borraivaló; **borcsi**.

arc Az ~án pörög: tréf Nagyon sok vendéget kell kiszolgálnia a pincérnek. ~on fog brékelni: ritk Akkor használatos kifejezés, amikor a felszolgáló sok koffein tartalmú italt fogyasztott a nap folyamán. [\leftarrow ang. break 'tánc']

ászap ritk Amilyen gyorsan csak lehet. ~ hozd ide nekem a tálcát, mert le fog borulni! [\leftarrow ang. ASAP: As Soon As Possible 'a lehető leghamarabb']

B

bagzik ts ige ritk Cigarettazik. *Alig várom, hogy ebédidőben kimenjek ~!' Alig várom, hogy ebédidőben kimenjek cigarettázni!*

balkezes mn pej Ügyetlen, esetlen, béna. *Ma nincs szerencsénk, sok ~ felszolgáló dolgozik velünk.*

ballaszt fn ritk Rosszul vagy egyáltalán nem dolgozó kolléga, akit nem lehet kirúgni.

barna ~ kóla \leftarrow .

bárszőnyeg fn tréf A bárpulton található gumiszőnyeg. *A nap végén a ~et is le kell takarítani!*

bécé gyak Az ital/fagylalt-előkészítő hely a gyorsétteremben. [\leftarrow ang. BC: beverage cell 'ital cella']

bedolgozó fn ritk Munkahely. *Holnap megint korán kezdek a ~ba.* 'Holnap korán, nyitásra kell érkezniem a munkahelyemre.' – **fogaskerék**.

békás ~ víz: ritk Tisztítószeres fertőtlenítő víz. *A ~ vizet már megcsináltam a pult kitakarításához estére.*

bepattanós fn gyak A szabadnapján váratlanul berendelt dolgozó. *Holnap én leszek a ~, mert Eszternek orvoshoz kell mennie.*

beteg fn tréf Vendég. *Az étterem tele van ~gel! – odi.*

bigi fn gyak BigMac. *Vigyél már ki egy ~t az egyes asztalhoz!*

birka fn pej Nagyon tudálékos, kötekedő és/vagy buta vendég, ezért inkább az ajtón kívül szeretnék látni a felszolgálók. *Ez a ~ mikor fog már elmenni, nem hiszem el!*

boldogság A ~ szigete \leftarrow .

borcsi fn gyak Borraivaló. *Ez a férfi nagyon sok ~t adott. – apró, bődönös, csörömpölő, plusz, százalék.*

borkorcsolya fn tréf Zsíros, sós étel, amelyre jól csúszik a bor.

boszi fn gúny Munkatárs, aki megjósolja mi vár aznap a felszolgálókra. *A ~nak megint igaza lett, sok vendégünk volt ma!*

botos fn *gúny* Idős vendég. *Már megint sok a ~!*

bozótvágó fn *ritk* Kés; **bökő**.

bödönös ~ *pézn:* *ritk* Borraivaló; **borcsi**.

böf fn *ritk* Az éttermi asztalok mellé állított kisebb méretű asztal, kisegítő asztal. *A ~re raktam a rendelést.* [*< ang. boeuf 'kisegítő'*] – **geridon**.

bökő fn *gyak* Kés. – **bozótvágó, szike**.

börger fn *gyak* Hamburger. – **buri, hambi**.

brékel *Arcon* ← *fog ~ni*.

brifkó fn *ritk* A felszolgáló papírpénz tárolására alkalmas pénztárcája. [*< ném. brieftasche 'levéltárca'*].

búbánatos mn *ritk* Rosszul kinéző étel/ital.

buher fn *ritk* Az étteremben dolgozó, viszont nem szakmai végzettségű munkatárs. *Peti egy ~, de jól belejött a melóba!* 'Peti nem ezt a szakmát tanulta, de ügyesen végzi a munkáját.'

buri fn *gyak* **1.** Burgonya. **2.** Hamburger; **burger**.

C

cellalakó fn *ritk* Műszaktárs. – **rabtárs**.

cibere fn *ritk* Savanyításra alkalmas alaplé.

cigány *Robot* ~: *tréf* Hangszóró.

cincér fn *gyak* Pincér. Vigyázz, jön a ~, tele van a keze! – **cinégér, csálinger, ételpostás, futrinka, pingvin, tányérpostás, távfutó**.

cinégér fn *ritk* Pincér; **cincér**.

cuccos ~ *tészta: tréf* Sok feltétes tészta. *Kértek rá sonkát, kukoricát, sajtot, ez aztán ~ lesz!*

cumi fn *tréf* Kiöntő. *Tegyél az üvegbe egy ~t, azzal könnyebb kiszolgálni!* – **csőr**.

Cs

csáje fn *tréf* Női munkatárs. *Vigyázz ~, jövök a forró levessel!*

csálinger fn *gyak* Pincér; **cincér**.

csáró fn *gyak* Számlatartó, ebben teszik a vendég elé a számlát. *Már fizet a vendég, kivitem a ~t.*

csávó fn *tréf* Férfi munkatárs.

csécéséká *pej* Valaki idióta, idegesítő, értetlen, hozzá nem értő, szerencsétlen. *Ennek a ~nak megint nagy a szája, pedig mindig elejti a rendelést.* 'Ez a felszolgáló csak okoskodik, pedig nem ért hozzá és ráadásul szerencsétlen is, mindig kiesik a tányér a kezéből.' [*< m. cscsk < csicska*].

csend *Vihar előtti* ~: *gyak* Üres a vendéglátó egység, vagy csak pár vendég tartózkodik bent.

cserél ts ige *gyak* Dolgozók váltása ebédidőben, szünetben. *Laura kész vagy, ~hetünk?* 'Laura megebédeltél, mehetek én is ebédelni?'

cséving fn *gyak* Ételt melegen tartó és tároló edény, amely fedővel zárható. [*< ang. chafing 'melegítőtál'*].

csikenburi fn *gyak* Csirkehússal készült hamburger. [*< ang. chickenburger*].

csikos ~*rúd* ←.

csilivili mn *gyak* Fényes.

csimpikóla fn *tréf* Alkoholos ital, Jim beam és kóla keveréke. *Készíték egy ~t, és intek!* 'Elkészítem a koktél és jelzek, amikor kész vagyok és kiviheted a vendégnek.'

csintalanpica fn *tréf* Palacsinta. *3 kakaós és 2 lekváros ~t rendelték a második asztalnál.*

csomi fn *gyak* Csomagolás. *Pista, ezt rakd bele ~ba, mert a vendég hazavinné!*

csorda fn *ritk* A vendégek összefoglaló elnevezése. *Hatalmas ~ jött most be, biztos sok rendelésünk lesz.*

csócsa fn *ritk* Vegyes vágott savanyúság.

csörömpölő *Hazavihető ~: ritk* Borraivaló; **borcsi.**

csőr fn *tréf* Kiöntő; **cumi.**

csubi fn *ritk* Csemege uborka.

csumi fn *gyak* **1.** Menü. **2.** Személyzeti étkezés. **3.** Jó minőségű alapanyagokból készült étel.

csumpi fn *ritk* Olyan teltház, amit a személyzet időben nem győz kiszolgálni.

csurirongy fn *tréf* Törlőkendő, szövetkendő. *Dobd már ide a ~ot, letakarítom!* 'Add ide a törlőkendőt, letörlöm az asztalt!'

D

daraboló fn *ritk* Vágóeszköz.

dessel ts ige *ritk* Összekever. *Peti a koktélkészítés előtt a gyümölcsöt és a szirupot alaposan ~i.* 'Peti mielőtt elkészíti a koktélt, előtte a gyümölcsöt a sziruppal alaposan összekeveri.' [*< ang. dash 'hozzákever'*].

deli fn *gyak* Wolt és Foodora rendelés esetén az a helyiség, ahol a futárok átveszik az összekészített rendeléseket. [*< ang. delivery 'kiszállítás, kézbesítés'*].

delika fn *gyak* Étélizesítő. – **jóízfűszer, vegeta.** [*< Delikát egyfelé étélizesítő*].

diri fn *gyak* Főnök, vezető; **főni.**

díva fn *tréf* Jól öltözött női vendég.

döbrögi fn *gúny* **1.** Vendég, aki folyamatosan panaszkodik, idegeskedik. **2.** Kövér vendég.

dől ~ a lé: *gyak* Nagy a forgalom.

dráj mn *gyak* Száraz italok jelölésére használt kifejezés. [*< ang. dry 'száraz'*].

drekó fn *gyak* Dugóhúzó, sörbontó, bicska egyben. *Nem láttatok a ~mat? Itt volt az asztalon.*

Dzs

dzsal tn ige *ritk* Megy, indulni valahova. *~junk már haza, elég volt a munkából, fáradt vagyok.*

dzsintó fn *tréf* Ginből és tonicból készült alhokolos ital. *A kedvencem a ~, azt könnyű elkészíteni!* – **hintó.**

dzsoni fn *ritk* Minden olyan új dolgozó, akinek nem jegyzik meg a nevét.

dzsú fn *tréf* Visszatérő vendég, aki mindig hatalmas adag ételt rendel.

E, É

ebéd *Mélytorkos ~: tréf* Ebéidőben sok rendelés érkezett a konyhára.

efáji *ritk* Információ. *Rengeteg fontos ~m van számodra.* 'Rengeteg információt kell elmondanom neked.' [*< ang. FYI: for your information 'ajánlom figyelmedbe, tájékoztatásul'*].

egi msz *gyak* Egészségedre szó rövidített változata.

egyasztalos fn és mn *tréf* Kezdő felszolgáló. *Az a gyerek még csak ~.* 'Azon a gyereken látszik, hogy még csak kezdő felszolgáló.'

egyes fn *ritk* Drive egyes számú fizetető ablaka, ahol átveszi a vendég a rendelést. *Ma én vagyok az ~ben.* 'Ma én dolgozom az egyes számú fizetőablaknál.'

éhező fn *pej* Türelmetlen, nagyon éhes vendég, aki ki is mutatja az

elégedetlenségét. *Nagyon sok az ~ a szélső asztalnál, jelezték.* 'Nagyon sok éhes vendég ül a szélső asztalnál, szóvá tették, hogy lassan készül az étel.'

elüt ts ige *gyak* A pénztárgépbe az adatokat helytelenül viszi be. *~öttem, mert kártyával fizettek, de készpénzben ütöttem.*

em ~ *buri*← fn *gyak* Közepes burgonya. [<ang. M: medium 'közepes'].

enged ~*d el:* *gyak* Ne foglalkozz vele.

erős fn *ritk* Pálinka; **erősítő**.

erősítő fn *gyak* Pálinka. – **erős, gyümipárlat, tüsi.**

eszcajg fn *gyak* Evőeszköz. [<ném. eßzeug 'evőeszköz'>].

ételpostás fn *ritk* Pincér; **cincér.**

etet ts ige *gyak* Kiszolgálás, az étel kivitele. *~ni a kemencét:* *ritk* 1. Amikor valaki nem pizzát, hanem kenyeret tesz a kemencébe, és lehetséges, hogy a szelet a kiemelés során beleesik a lyukba. 2. Amikor valaki a pizzát úgy teszi/fordítja vissza a kemencébe, hogy az becsúszik a lyukba.

F

fa fn *tréf* Törzsvendég.

fagyó fn *gyak* Fagyasztó.

falaz tn ige *gyak* Fedez, biztosít. *Menj át a boltba, ~ok neked Imre bácsinál!*

fehér fn *ritk* Hely, ahol a tányérokat, evőeszközök elmosásák.

fejes fn *gyak* Főnök, vezető; **főni.**

fekete fn *ritk* Hely, ahol az edényeket, fazekakat elmosásák.

feldob ts ige *gyak* Elkészít. *Zoli mindjárt ~ja a levest, aztán lehet tálalni.* – **húz.**

feltakarít ts ige *gyak* A koszos tányérok, evőeszközök, poharak elhordása az asztalról. *Muszáj ~anunk az asztalt, mert nem tudnak már leülni a vendégeink.*

felüt ts ige *gyak* 1. A felszolgáló, eladó rendelést vesz fel 2. A felszolgáló, eladó beviszi a rendelés adatait a pénztárgépbe. *Légyszi üsd már fel a pénteki tortarendelést és tűzd ki a falra!*

fingató fn *ritk* Babos étel.

flambíros fn *gyak* Felszolgáló, aki egyes ételeket és italokat meggyújt tálalás közben. *Közülünk Eszter a legjobb ~, mindig egy bűvészmutatványt csinál.* 'Eszter a legjobb olyan felszolgáló, aki mindig látványosan végzi a lángolva történő felszolgálást, amit az emberek is élveznek.'

fogaskerék fn *ritk* Munkahely; **bedolgozó.**

fóka fn *tréf* Részeg vendég. *Sok fiatal ~, alig bír kicsúszni az ajtón.* 'Látszik, hogy a fiatalok nagy mennyiségű alkoholt fogyasztották és nem tudnak stabilan, a két lábukon távozni.'

fókaszörp fn *ritk* Édes üdítőital.

fordul tn ige *gyak* Felszolgáló, aki távozik a pultból, mert nem szeretné a vendéket kiszolgálni. *Peti ~ok egyet, mert bejött a balhész Piroska néni, vedd át tőlem.* 'Peti elmegyek innen, mert megérkezett Piroska néni, szolgáld ki helyettem.' – **mosogat.**

főkópé fn *ritk* Főnök, vezető; **főni.**

főni fn *gyak* Főnök, vezető. – **diri, fejes, főkópé, góré, sas, vezér.**

főpé fn *ritk* Főpénztáros.

főzelék *Gyalog ~:* *tréf* Főzelék, amin nincs feltét. *Piroska néni ismét ~et rendelt, biztos nem szereti a bacon!*

fritu fn *gyak* Olajsütő, forrólevegős sütő. *Dobj be egy nagy adag krumplit a ~ba!*

'Rakd be a krumplit az olajsütőbe és sütsd ki!'

front fn *gyak* Kiszolgáló rész.

fufu fn *gyak* Takarítóeszköz. *Szükségem lenne a ~ra, mert kiborult a limonádé. – pucoló.*

fullos mn *gyak* Tökéletes, megfelelő. *~ ez az étel, nagyon jó a szakács!*

fundzsi fn *ritk* Gombás pizza. *Az ötös asztalnál 2 ~t kértek. [< ol. *fungi* 'gomba'].*

futrinka fn *ritk* Pincér; **cincér.**

füves ~ víz *tréf* Zöldtea.

G

gazdagék fn *gyak* Vendégek, akik nagy értékben fogyasztanak, rendelnek. *Megjöttek ~, biztos sok mindent esznek, hátha adnak borcsit.* 'Megérkeztek azok a vendégek, akik nagyobb értékben rendelnek, mint az átlagos emberek, és remélhetőleg adnak a végén borraivalót.'

geccsöl tn ige *ritk* Időigényes munkát végez. *Rengeteget kell ~ni, hogy tökéletesen nézzen ki ez a mennyasszonyi torta!*

geridon fn *gyak* Kisegítő asztal; **böf.**

góré fn *gyak* Főnök, vezető; **főni.**

gurít ts ige *ritk* Történetet elmesél. *~sd le nekünk azt a bizonyos tegnapi esetet!* 'Meséld el nekünk azt a szituációt, ami tegnap történt veled!'

Gy

gyerek fn *gyak* Gyerekmenü.

gyümipárlat fn *gyak* Pálinka; **erősítő.**

H

háború *Hajnali ~: tréf* Esti műszak. *Készen álltok a hajnali ~ra? Ma biztos letámadnak minket.* 'Felkészültetek az esti műszakra? Ma biztos sok vendégünk lesz.'

habostorony fn *tréf* Tejszínhab a kávé, fagyalton. *Vigyázzon, nagyon nagy az a ~, le ne csússzon!*

habzsidózi fn *tréf* Fizetés utáni költekezés, a hónap elején, amikor a vendégek nagy mennyiségben vásárolnak. *Holnap negyedike, így biztos mindenkinél ~ lesz, emellett meg ráadásul hétvége!* 'Holnap már negyedike, a dolgozók nagy része megkapja a fizetését, biztos sokan fognak költekezni és ráadásul hétvége is lesz, amikor jobban ráérnek az emberek!'

halacska fn *gyak* Filet O fish a Mcdonalds gyorsétteremben. *Három ~ lesz elvitelre!* [< ang. *fish* 'hal'].

hambi fn *gyak* Hamburger; **burger.**

hangedli fn *gyak* Pincérkendő, a pincérek, felszolgálók karjára terített fehér kendő.

hapci *ritk* Minőségbiztosítási rendszer. [< ang. HACCP: *Hazard Analysis and Critical Control Points*' veszélyelemzés és kritikus ellenőrzőpontok'].

hasi fn *tréf* Hasáburgonya.

ház *Bolondok ~a: gyak* Teltház. *Vasárnap van, szóval ~.'*

házas fn *ritk* Rendelés, amit nem a futár visz ki, hanem a vendég jön a rendeléséért a vendéglátóipari egységbe.

heccel tn ige *ritk* Tréfásan bosszant, ingerel, gúnyosan viccel. *Imi bácsi is próbált ~ni velem, bár inkább ne tette volna, mert nem nevetett senki rajta kívül.*

hétfő ~ van: *gyak* Nincs sok vendég.

hintó fn *tréf* Ginből és tonicból készült alkoholos ital; **dzsintó.**

húz ts ige *ritk* Elkészít; **feldob**.

K

I, Í

idő ~ *van*: *gyak* Ebédidő, amikor általában több vendég érkezik.

időmilliomos fn és mn *ritk* Rengeteg idővel rendelkező vendég, aki képes egy kávéval órákon át ülni egy asztalnál. *Ó, bárcsak ennyi dolgom lenne, mint annak az ~nak, hogy csak kávézik egész nap.*

indító fn *ritk* Ételek elkészítéséhez szükséges alapanyag adagoló gép. *Kezdjük el a munkát, bekapcsolom az ~t.*

italos fn *gyak* Munkatárs, aki koktélokot készít. *Emese készíti a legfinomabb koktélokot, ő a legjobb ~unk.*

itóka fn *ritk* Gyerekital. *A gyerekmenühöz sárga ~t kértek.*

izzadós mn *ritk* Vizes. *A tányérok nagyon ~ak, át kell törölni egy száraz kendővel.*

J

Jancsi ~ és *Juliska*: *ritk* Fiatal, ismerkedés elején lévő szerelmespár.

játszótér fn *ritk* Kassza, pénztárgép. *Megnyithatom a ~et? 'Elvégezhetem a napnyitást a pénztárgépen?' – kioszk, zsidó zongora.*

jóízűszer fn *ritk* Étélízesítő; **delika**. *Erre az ételre kérnek még egy kis ~t!*

jószág fn *ritk* Vendéglés céljából, nem megalázó stílusban megnevezett vendég. *Hálaistennek mennyi ~ van idebent!*

jön *Gyerekekkel* ~: *ritk* A pincér nehéz tálcat, forró tányért tart a kezében.

kacsa fn *pej* Lábfájós felszolgáló. *Peti ma megint egy ~, csak vánszorog a tálcával. 'Petinek ma megint fáj a lába, alig tudja felszolgálni az ételt.'*

kaka fn *ritk* Captan Morgen és Canada dry együtt.

kalapos fn *ritk* Tiszteletlen vendég. *Na már megint bejöttek a ~ok, csak higgadtan emberek. 'Megérkeztek a tiszteletnek vendégek, csak nyugodtan kezelje majd mindenki a szituációkat.'*

kamu mn *gyak* Hamisítvány, nem valódi. *Ebben a tányérszettben mindegyik ~ kivétel nélkül.*

kapar ~j egy *duplát*: *gyak* Lefőz egy nagy adag kávé.

kaparó fn *ritk* Pizza kiszedő lapát. *Nyúlj alá a ~val, mert forró! 'Vedd ki a sütőből a pizzát a lapáttal, mert forró és ne égessen meg!' – kotró.*

kapás ~ *van*: *gyak* Csörög a telefon, telefonrendelés. *Vedd fel, mert ~ van és most éppen kiszolgálók az egyes asztalnál! – központi, vonal.*

kapcsi fn *gyak* Cappuccino rövidítése, kávéfajta. *Készíték egy ~t a hármass asztalhoz. – kapucsengő.*

kapucsengő fn *ritk* Cappuccino; **kapcsi**.

karaf fn *ritk* Különböző italok felszolgálásánál használt üvegkorsó. [*< fr. carafe 'kancsó'*].

kaszál tn ige *gyak* Tisztességes úton való nyerészkedés. *Ma nagyot fogunk ~ni, hiszen hatalmas csoport jön ma hozzánk sütitzni. 'Ma nagy csoport érkezik hozzánk, akik süteményt esznek, biztos nagy értékben fogyasztanak majd és sokat fizetnek.'*

kaszás fn *tréf* Pénztárgép kezelő, kasszás.

Kazi fn *ritk* Kazánház Egyetemi Klub.
Holnap reggel is én nyitom a ~t.

kenyér *Folyékony* ~: *tréf* Alkoholos ital. *A főétel mellé kis folyékony ~ jár.* 'A főételen kívül alkoholt is rendeltek a vendégek.'

keráz ts ige *ritk* Feldíszít. *A sültcsirkés tányért még a konyhán a szakács ~za mielőtt felszolgáljuk.* 'A sültcsirkés tányérra még a szakács rárakja a díszítőelemeket mielőtt kivisszük a vendégnek!'

kilépő fn *gyak* Utolsó ital. *A szélső asztalnál a vendégek már a ~t isszák, készíthetjük a számlát.*

kioffol ts ige *ritk* **1.** Kikapcsol. **2.** Elvégez egy feladatot. [*< ang. off 'ki'*].

kioszk fn *ritk* **1.** Pénztárgép, kassza; **játszótér.** **2.** Pult, ahol az elviteles rendeléseket lehet átvenni. [*< ném. kiosk 'büfé'*].

kiüt ts ige *gyak* Töröl egy rendelést, ha már elkészült. *~hetjük, már Zoli tálalta!* 'Törölhetjük a rendelést, már Zoli tálalta a vendégnek!'

kleba fn *gyak* Kenyér.

klájne mn *ritk* Kis méretű. [*< ném. kleine 'kicsi'*].

kóborló mn *tréf* Mászkáló vendég. *Van egy ~nk, mindent megvizsgál.* 'Van egy vendégünk, aki sokat járkal és mindent megnéz, mi hol van az étteremben.'

kók fn *ritk* Coca-cola. *Szeretnék kérni 3 ~ot az ötös asztalhoz!* [*< ang. coke 'kóla'*].

kóla *Agancsos* ~: Jägermeister. *Szokásosan nagy ~t önhetek?* 'Szokásosan 4 cl Jägermesitert kér?' *Barna* ~: Üdítőital.

kolega fn *gyak* Férfi munkatárs. – **csávó, mecénás.**

kolegina fn *gyak* Női munkatárs.

kommandó *Kinder* ~: *pej* 12-15 éves tinédzserek összefoglaló elnevezése. *Egész nap letámadt minket a ~.* 'Egész nap sok fiatal, tinédzser érkezett a kávézóba.'

korsó ~ *borsó*: *tréf* Korsó Borsodi sör. *Három ~ borsó rendel!*

kotlós mn *tréf* Mosatlan, piszkos poharak. *Itt vannak a ~ok, elmosogatod?*

kotró fn *gyak* Pizza kiszedő lapát; **kaparó.**

kozmó fn *ritk* Cosmopolitan koktél. *Nálunk a legjobban a ~t szeretik, az a befutó.* 'A cosmopolitan koktélt fogyasztják legtöbb esetben a vendégek, az a kedvenc koktéljuk.'

köcsög *Kis* ~: *gyak* Tejkiöntő. *A kávé mellé egy ~öt is rakj, majd a vendég megoldja.* 'A kávé mellé a tálcára rakj tejkiöntőt, majd a vendég eldönti mennyi tejet önt bele.'

központi *Szólnak a ~n*: *ritk* Csörög a telefon, telefonrendelés; **kapás.**

krindzs mn *gyak* Kellemetlen. *Az előbbi kiszolgálás nagyon ~ volt.* [*< ang. cringe 'kellemetlen'*].

krú fn *gyak* Kiszolgáló személyzet. *Ez a ~ ma nagyon jól dolgozott együtt.* [*< ang. crew 'személyzet'*].

kucig fn *ritk* Mosogató. *Megyek a ~ba mosogatni.*

kukta fn *gyak* Konyhai kisegítő konyhalány.

kupakol tn ige *gyak* Visszateker. *Lassan vége a napnak, ~hatunk.* 'Lassan záróra, visszatekerhetjük a kupakokat az üvegekre.'

kupi fn *gyak* Rendetlenség.

kupica fn *gyak* 2 centiliter ürtartalmú pohár. *Mérd ki ~'val a vodkát a koktélhoz!*

kutató fn *tréf* Tudásvágyó, információéhes, érdeklődő vendég, aki a pult előtt hosszasan

áll. *Menj, én kiszolgálom ezt a ~t, mert mindent meg fog kérdezni!*

kutya *Forró ~: tréf* Hot-dog.

külfi *mn gyak* Külföldi vendég.

L

lakberendező *fn tréf* Vendég, aki átrendezi az asztalt, székeket toligáló. *Megyek megcsinálom az asztalt, mert ~ ült ott.* 'Megyek visszarendezem az eredeti állapotára az asztalt, mert a vendég átváriálta.'

lapát *fn gyak* Fakanál.

lapátka *fn ritk* Kis méretű kisedzőeszköz.

lehúz *ts ige ritk* **1.** Leszed, letakarít. *Peti megmutatja hogyan kell ~ni a fagyikiszedőt, mielőtt rátennénk a fagylaltot a tölcserre.* **2.** Bankkártyás fizetés elvégzése. *A vendég megy oldalra a terminálhoz, mindent beütöttem csak ~ni szükséges!* 'A vendég megy a terminálhoz, már csak a kártya lehúzása szükséges a sikeres fizetéshez.'

lenyom *ts ige ritk* Napi feladatot/munkát teljesít, elvégez. – **letol.**

lepörget *ts ige gyak* Nagy csoport kiszolgálása. *Ma este keményen ~jük, nagy násznép jön.* 'Ma este nagy esküvő lesz, sok embert kell gyorsan kiszolgálni.'

leszáll *~ a sas: gyak* Megérkezik a főnök. *Délután ~ a sas, mindent el kell intézni addig.*

leszámol *ts ige ritk* A főnök fizetést ad. *Figyelem emberek, holnap ~ok.*

letol *ts ige ritk* Napi feladatot/munkát teljesít, elvégez; **lenyom.**

limcsi *fn gyak* Limonádé.

lobbi *fn gyak* Vendégtér. [*< ang. lobby 'előtér, előcsarnok'*] – **pálya, park.**

lővé *fn gyak* Pénz; **mani.**

lő *ts ige ritk* Elkészít. *~jj egy csirkepaprikást nekem!* 'Készíts el egy tányér csirkepaprikást számomra!'; **feldob.**

lötty *fn gyak* Édes üdítőital.

Ly

lyuk *fn ritk* Raktár. *Eltakarítom innen a ~ba a dobozokat.* 'Elviszem a dobozokat a raktárba.'

M

maciajtó *fn tréf* Latte macchiato, kávéfajta.

macskaasztal *fn tréf* A legrosszabb helyen található asztal, ami csak étlapok, újságok tárolására alkalmas. *Fogj meg 1-2 étlapot a ~ról, kértek még a vendégek a négyes asztalnál!* [*< ném. katzentisch 'macskaasztal'*].

madárka *fn pej* Naív vendég, akire mindent rá lehet beszélni. *Nézd, ezt a ~t átadom neked, szolgálj ki!*

mami *fn ritk* Legidősebb nő a konyhán. *~ ma szabadnapos, nem jött dolgozni.*

mani *fn gyak* Pénz. [*< ang. money 'pénz'*]. – **lővé, zseton.**

mankó *fn gyak* Italok mércéje. *A szirupot a ~val mérd ki és három ~nyit tegyél a koktélba!*

mari *fn ritk* Konyhai robotgép.

masina *fn gyak* Számológép. *Hol a ~, nincs a helyén?*

mecénás *fn ritk* Férfi munkatárs; **kolega.**

mégegy *fn ritk* Az előző rendeléssel azonos rendelés.

megőrül *tn ige ritk* Meglepődik. *~sz milyen érdekes fogást kértek!*

megszakmáz ~ni az ételt: *ritk* Mikrozöldek használata díszítéshez.

megugrik tn ige *tréf* Megijed. *Az a szakács mindig ~, ha sok blokk jön be.* 'Az a szakács állandóan megijed, ha sok rendelés érkezik a konyhára.'

mesterember fn *ritk* Szakács; **séf**.

micsigen fn *tréf* McChicken burger elnevezése a Mcdonalds gyorsétteremben.

morgó fn *tréf* A konyhára visszaérkezett és hozzá nem nyúlt étel. *Nem tudom mi lehet a szakáccsal, de ma nagyon sok a ~.*

mosogat *Megyek* ~ni: *gyak* Felsőszolgáló, aki távozik a pultból, mert nem szeretné a vendégeket kiszolgálni; **fordul**.

mosolyog *Az áru is ~: gyak* Az ételek és italok szépen díszesen van tálalva. *Olyan jó itt dolgozni, hiszen még az áru is ~.* 'Olyan jó itt a környezet, öröm dolgozni, hiszen még a termékek is szépek, díszesek.'

mudler fn *gyak* Koktél törőfa, báreszköz, a gyümölcs préseléséhez való eszköz.

müszzi fn *gyak* Műszakvezető.

N

napalm fn *ritk* Óriási rendetlenség.

nigger fn *pej* Fekete színű mosogató.

normálatlan fn és mn *pej* Nem normálisan viselkedő vendég.

noszti fn *gyak* Nostalgia krémes.

nullás fn *tréf* Vendég, aki nem ad borraivalót.

Ny

nyál fn *ritk* Innivaló.

nyugalom *A ~ szigete*← *gyak* Nincs sok vendég az adott vendéglátóipari egységben.

O, Ó

odi fn *ritk* Vendég; **beteg**.

olaszos ~ vendég: *tréf* **1.** Hangos vendég. **2.** Kedves, és beszélgetős vendég, de távozáskor nem ad borraivalót.

P

pálesz fn *gyak* Pálinka; **erősítő**.

pálya fn *gyak* Vendégtér; **lobbi**.

papa fn *ritk* Főszakács.

papagáj fn *pej* Ismételtető vendég, aki mindent újra elmond, amit az eladó kommunikál felé. *Az agyamra mennek ezek a ~ok, légszíves szolgáld ki őket helyettem.*

park fn *gyak* Vendégtér; **lobbi**.

párlat fn *gyak* Rövid, szeszes ital.

paszuly fn *ritk* Bab.

patika mn *gyak* Tiszta.

patkány *Ez ~: pej* Valami nem jól néz ki.

pattint ts ige *tréf* Oda rak föni valamit. *Zolikám ~sd már oda azt a vadragu levest.* 'Zolikám rakd már fel föni a vadragu levest.'

pébá fn *tréf* Férfi, aki a parkolóban áll és felveszi a rendelést. *Már megint Zoli a ~?*

piaház fn *tréf* Bárpult.

pikoló fn *gyak* Tanuló, kezdő vendéglátós. *Itt egy fiatal, életvidám ~, tanítatok meg neki minden apró trükköt.*

pingvin fn *tréf* Pincér; **cincér**.

piros fn *ritk* Piros színű be- és kikapcsoló gomb. *Felkapcsoltam a ~at, jöhetnek a*

sütemények. 'Megnyomtam a piros gombot, bekapcsoltam a hűtést a vitrinen, kirakhatjuk a süteményeket.'

pívó fn *gyak* Sör.

placc fn *ritk* Tálaló helyiség.

plusz ~ *érkezett a zsebbe:* *gyak* Borraivaló; **borcsi.**

pogi fn *gyak* Pogácsa.

potter fn *ritk* Lépcső alatti tároló helyiség.

pörkölő fn *tréf* Kávéfőző gép. *Kapcsoljátok be a ~t, lassan jönnek a vendégek!*

pörög *Az arcán ~←.*

pucoló fn *gyak* Takarítóeszköz; **fufu.**

pukkasztó fn *tréf* Sörnyitó.

pur fn *ritk* Italkiöntő, kiöntődugó.

R

rabszolga fn *pej* Munkaerő.

rabtárs fn *pej* Műszaktárs; **cellalakó.**

rakéta fn *ritk* Tűzijáték. *Van kicsi, közepes és nagy ~ is a kis gyerkőcöknek.*

raki fn *gyak* Raktár.

rámol ts ige *ritk* Piszkos eszközök, tárgyrok levétele a vendég asztaláról.

részecskegyorsító fn *tréf* **1.** Olajsütő **2.** Mikrohullámú sütő.

révás fn *ritk* WC helyiség.

revier fn *ritk* Egyéni felszolgálati rendszer, amelynek lényege, hogy egy adott helyen egy felszolgáló végzi az összes felszolgálati műveletet.

roki fn *gyak* Rokkant mosdó.

roti fn *ritk* Főétel.

rövidke fn *ritk* Espresso, rövid kávé. *Kérsz egy ~t ebéd után?*

rúd csikos ~ ← *ritk, tréf* Roletti. *Tehetek egy ~ rudat a fagyikehelybe?*

rúdtartó fn *tréf* Több, mint 10 gömböt vásárló vendég, aki tölcsérben kéri a fagyilaltot. *Sanyi is egy ~, így kell igazán fagyizni!*

S

sajt fn *gyak* Sajtburger.

sas fn *gyak* Főnök, vezető; **főni.**

sasol tn ige *gyak* Figyel a főnök. *Gréti egész délelőtt bent van a góré és ~, figyelj oda minden apróságra!* 'Gréti egész délelőtt az étteremben lesz a főnök, figyelni fogja a munkánkat, ezért mindent jól kell csinálnunk.'

séf fn *gyak* Szakács. – **mesterember.**

seftel tn ige *gyak* Üzletel, üzletet köt. *Ez a vendég is csak ~ni akart velem, pedig nem a piacon vagyunk.* 'Ez a vendég is üzletelni szeretett volna, olcsóbban kérte a rendelést, pedig nem a piacon vagyunk, hogy alkudozni lehessen.'

sát fn *gyak* Rövid alkoholos ital. [*< ang. shot 'rövid ital'*]. – **tüske.**

sivatagi ~ *idő:* *ritk* Időszak, amikor nincs vendég az üzletben. *Olyan ~ idő volt délután, alig kapkodták a friss süteményt.* 'Olyan kevesen voltak délután az üzletben, alig fogyott a friss süteményből.'

slagol tn ige *tréf* Víz, pisil.

sokkoló fn *gyak* Hűtő, fagyasztó. *Rakd már be a ~ba, mert meg fog romlani.* 'Rakd már be a hűtőbe, mert meg fog romlani.'

sorstárs fn *gyak* Munkatárs.

sörkori fn *tréf* Zsíros, sós étel, amelyre jól csúszik a sör.

sörplató fn *tréf* Kerek, magasított peremmel ellátott tálca, sörös tálca. *A ~n vidd ki a pezsgőspoharakat, biztosabb!* 'A sörös tálcat használd a felszolgáláshoz, onnan nem csúsznak le a pezsgőspoharak!'

spiné fn *pej* Középkorú nő.

spór fn *ritk* Tűzhely.

spriccelős fn *gyak* Tisztítószer. *Add már ide a ~t, megyek letakarítani a pultot.* – **spriccolós.**

spriccolós fn *gyak* Tisztítószer; **spriccelős.**

spúr fn és mn *gyak* Finnyáskodó, értetlenkedő vendég. *Ez a nő is egy hatalmas ~!*

Sz

szahara fn *tréf* Sütőtér, ahol mindig nagyon meleg van.

szakállastészta fn *tréf* Cérnametélt, amit a levesbe tesznek.

számolás ~ *vendég*: *tréf* Aprópénzzel fizető vendég, aki hosszasan számol. *Nézd, ma is jött egy ~, nem lesz baj a visszaadással.* 'Nézd, ma is érkezett egy vendég, aki sok aprópénzzel fizetett, így vissza fogunk tudni adni a következő vendégnél és nem kell felváltani a papírpénzt.'

szauna fn *ritk* Fehér mosogató.

száزالék *Repült a ~: ritk* Borraivaló; **borcsi.**

szeletelő fn *ritk* Vágóeszköz.

szemetez tn ige *ritk* Kicseréli a szemeteszsákokat. *El kell menni ~ni!*

szenya fn *gyak* Szendvics.

szeszko fn *gyak* Szeszes italok összefoglaló elnevezése.

sziget *A boldogság ~e: ritk* Vendéglátó egység és annak környezete. *A nyugalom*

~e: gyak Nincs sok vendég az adott vendéglátóipari egységben.

szike fn *gyak* Kés; **bökő.**

szilvia fn *gyak* Papírtörő.

szkippel ts ige *gyak* Kihagy, mellőz. *~d a gombát belőle!* 'Hagyd ki az ételből a gombát!'

szoknyácska fn *tréf* A büféasztalok oldalán kialakított, majdnem földig érő, sima vagy ráncolt textíliadísz. *Igazítsd meg kérlek az asztal ~ját, mert oldalt felakadt!*

szopoda fn *durva* Konyha.

szopodaré fn *durva* Rengeteg vendég érkezett a vendéglátóipari egységbe.

szoszi fn *ritk* Kis csésze, amiben a szószokat és önteteket tesz a szakács az ételek mellé. *Nyomj már abba a ~ba majonézt!* 'Abba a csészébe add ki a majonézt!'

sztalkol ts ige *gyak* Ellenőriz, megfigyel valakit/valamit. [*< ang. stalking 'megfigyel, megbámul'*].

T

takarmány fn *tréf* Ételek összefoglaló elnevezése.

takker fn *gyak* Takarító.

tamper fn *gyak* Kávetömörítő.

tányérpostás fn *ritk* Pincér. *Ő itt az új ~unk, vezesd körbe légy szíves!* 'Ő itt az új pincér, mutass meg mindent légy szíves, mit hol talál!'; **cincér.**

tároló fn *gyak* Hűtővitrin, borhűtő. *Takarítsátok meg a ~ elejét, mert párás és nem látszanak a sütemények.*

tatárka fn *tréf* Tartármártás.

távfutó fn *tréf* Pincér; **cincér.**

teddrá fn *ritk* Feltét.

tées fn *ritk* Felszolgálásért felelős munkatárs. [*< ang. TS: Table Service 'asztali felszolgálás'*].

tégla fn *ritk* Dolgozó, aki régóta ugyanazon a helyen dolgozik.

tekercs fn *gyak* Tortilla tekercs. – **torti**.

tengeri fn *ritk* Kukorica.

tiramihály fn *tréf* Tiramisu.

tisztítótűz fn *ritk* Elpakolás a nap végén.

torokfájdító fn *ritk* Jeget tartalmazó étel/ital. *Ez nagyon ~ lesz, mert tele van nagy jégdarabokkal.* 'Ez nagyon hideg lesz, több nagy jégkocka is van benne.'

torti fn *gyak* Tortilla tekercs; **tekercs**.

trabant fn *ritk* Ételszállító tolóasztal. – **zsúrkocsi**.

tripla fn *gyak* Nagyobb adag feketekávé.

tudós fn és mn *gúny* Okoskodó, pökhendi, nagyképű vendég. *Az a férfi azt hiszi ~, még ki akart javítani!* 'Az a férfi nagyképű, még el akarta magyarázni nekem, hogyan végezzem helyesen a munkámat.'

tüsi fn *gyak* Pálinka; **erősítő**.

tüske fn *gyak* Rövid alkoholos ital; **sát**.

tüzes fn *ritk* **1.** Tűzhely. **2.** Kemence.

U, Ú

úszás ~ *van: gyak* Sok a munka.

úszik tn ige *gyak* **1.** Időintervallum, amikor hosszas várakozási idő után tudják kiszolgálni a vendégeket. **2.** Időhiány miatti csúszás. *Megint ~unk, jó lenne plusz fél óra.* 'Megint csúszunk a rendelésekkel, jó lenne egy kis plusz idő, hogy behozhassuk a lemaradásunkat.'

Ü, Ű

üccsi fn *gyak* Üditőital.

V

vadas ~ *ital: ritk* Hosszú alkoholos ital, amiben több a szesz, mint az eredeti receptúrában.

vág ts ige *gyak* Értelmez, tudomásul vesz valamit. *~om, megcsinálom, amit kértek, ahogyan kell.* 'Értem a feladatom, elkészítem a rendelést, ahogyan kérték.'

vágány *Cé ~: tréf* Kidobandó termék. *Újabb cé ~t hoztam a konyhára!*

vájb fn *ritk* Érzés, hangulat. [*< ang. vibe 'érzés, megérzés, hangulat'*].

vancsi fn *ritk* Vanília.

varacskol ts ige *ritk* Takarít.

várakozó fn *ritk* Gyülekezőhely, ahol a dolgozók találkoznak.

vasütő fn *ritk* Sütemény tálaló lapát. *Hol vannak a ~k? Nem tudom kiszedni a krémest.* 'Hol vannak a tálaló lapátok? Anélkül nem tudom kiszedni a krémest.'

vébéká fn *ritk* Vörösboros kóla. [VBK].

vegeta fn *gyak* Étélízesítő; **delika**.

velkám fn *gyak* Első rövid alkoholos ital, amivel a vendéglátó üdvözlí a vendéget. [*< ang. welcome 'fogadtatás, üdvözlés'*].

vezér *Optimusz ~: tréf* Főnök, vezető; **főni**.

viskó fn *ritk* Whisky és kóla.

vodkanari fn *gyak* Vodka és narancslé. – **vonari**.

vonal *Rezeg a ~: gyak* Csörög a telefon, telefonrendelés; **kapás**.

vonari fn *gyak* Vodka és narancslé;
vodkanari

Z

zéró mn *gyak* Cukormentes. *Az egyes asztalhoz három ~ kólát kértek*

zongora *Zsidó ~: ritk* Kassza, pénztárgép;
játszótér.

Zs

zseton fn *gyak* Pénz; **mani.** *Jó hír; hiszen rengeteg ~ van a kasszában!*

zsúrkocsi fn *gyak* Ételszállító tolóasztal;
trabant.

Kérdőív a vendéglátóipari szleng gyűjtéséhez

1. Az Ön neme:

- Nő
- Férfi

2. Az Ön életkora: (Kérem számmal írja be! pl.: 18)

Rövid szöveges válasz

3. Az Ön lakhelye:

- Főváros
- Megyeszékhely
- Város
- Falu
- Egyéb

4. Milyen vendéglátói egységben dolgozik?

- Étterem
- Gyorsétterem
- Cukrászda
- Kávézó, alkoholmentek italokra specializálódott vendéglátóhely
- Büfé
- Kocsma
- Szórakozóhely
- Egyéb

5. Ön milyen pozícióban dolgozik?

- Szakács
- Cukrász
- Pincér
- Felszolgáló
- Pultos
- Barista
- Konyhai kisegítő

- Futár
- Egyéb

6. Milyen mértékben figyelhetőek meg a szlengszavak/szlengkifejezések használata a munkahelyén?

1 – Egyáltalán nem

6 – Teljes mértékben

7. Milyen mértékben használ Ön szlengszavakat/szlengkifejezéseket a munkahelyén?

1 – Egyáltalán nem

6 – Teljes mértékben

8. Olyan szavakat és kifejezéseket gyűjtök, amelyeket a vendéglátásban dolgozók használnak munkájuk során. A dolgozók beszélgetései alatt használt (gyakran tréfás, bizalmas stb.) szavak és akár mondat hosszúságú kifejezések érdekelnek a kutatás során.

Ilyen lehet pl.:

- kapás van – Csörög a telefon, telefonrendelés. Vedd fel, mert kapás van és rengeteg rendelést vettem már fel ma.

- tányérpostás – Pincér. Ő itt az új tányérpostásunk, vezesd körbe légszíves!

Ön milyen szlengszavakat/ szlengkifejezéseket használ munkája során?

Hosszú szöveges válasz

9. Milyen mértékben jelennek meg a különböző idegen nyelvekből származó szlengszavak/szlengkifejezések az Ön munkahelyén?

1 – Egyáltalán nem

6 – Teljes mértékben

10. Amennyiben, ha megjelennek a különböző idegen nyelvekből származó szlengszavak/szlengkifejezések az Ön munkahelyén, melyek ezek? Soroljon fel minél többet jelentésük megadásával!

Hosszú szöveges válasz

11. Milyen céllal használja a szlengkifejezéseket?

- Egyszerűsítés
- Rövidítés
- Kommunikáció gyorsítása
- Közösségépítő szerep
- Egyéb

12. Milyen szlengkifejezéseket/szlengszavakat használ Ön a **kollégái** megnevezésére? Soroljon fel minél többet a jelentésük megadásával!

Hosszú szöveges válasz

13. Milyen szlengkifejezéseket/szlengszavakat használ Ön a **vendégek** megnevezésére? Soroljon fel minél többet a jelentésük megadásával!

Hosszú szöveges válasz

14. Milyen szlengkifejezéseket/szlengszavakat használ Ön a **tevékenységek** megnevezésére? Soroljon fel minél többet a jelentésük megadásával!

Hosszú szöveges válasz

15. Milyen szlengkifejezéseket/szlengszavakat használ Ön az **eszközök** megnevezésére? Soroljon fel minél többet a jelentésük megadásával!

Hosszú szöveges válasz

16. Milyen szlengkifejezéseket/szlengszavakat használ Ön az **ételek** megnevezésére? Soroljon fel minél többet a jelentésük megadásával!

Hosszú szöveges válasz

17. Milyen szlengkifejezéseket/szlengszavakat használ Ön az **italok** megnevezésére? Soroljon fel minél többet a jelentésük megadásával!

Hosszú szöveges válasz

18. Milyen szlengkifejezéseket/szlengszavakat használ Ön a **munkahelyi környezet** megnevezésére? Soroljon fel minél többet a jelentésük megadásával!

Hosszú szöveges válasz

19. Van-e kifejezetten olyan szlengszó/szlengkifejezés, amelyet csak az Ön munkahelyén használ? Amennyiben van, melyek ezek? Kérem írjon rá példát/példákat!

Hosszú szöveges válasz

20. Indokolja meg, hogy miért vagy miért nem használ szívesen szlenget a munkahelyén!

Rövid szöveges válasz

21. Ön szerint mennyiben járul hozzá a szleng használata a gördülékeny munkavégzéshez?

1 – Egyáltalán nem

6 – Teljes mértékben

22. Amennyiben bármilyen további megjegyzése van a vendéglátós szlenggel kapcsolatosan, amire a kérdőív nem kérdezett rá, kérem, írja le ide!

Hosszú szöveges válasz

Irodalom

ANDERSSON, LARS-GUNAR–TRUDGIL, PETER (1999): A szleng. In: FENYVESI ANNA, KIS TAMÁS VÁRNAI JUDIT SZILVIA (szerk.): *Mi a szleng?* (Tanulmányok a szleng fogalmáról). (Szlengkutatás 3. sz.). Kossuth Egyetemi Kiadó, Debrecen. 247–260.

CSERESNYÉSI LÁSZLÓ (1999): Esszé a szlengről. In: FENYVESI ANNA, KIS TAMÁS VÁRNAI JUDIT SZILVIA (szerk.): *Mi a szleng?* (Tanulmányok a szleng fogalmáról). (Szlengkutatás 3. sz.). Kossuth Egyetemi Kiadó, Debrecen. 141–156.

JELISZTRATOV, VLAGYIMIR (1998): A szleng mint kulturális jelenség. In: Kis Tamás (szerk.): *Szleng és kultúra*. (Szlengkutatás 2. sz.). Kossuth Egyetemi Kiadó, Debrecen. 13–86.

KARTTUNEN, KAARINA (1979): *Nykyslangin sanakirja*. (A mai szleng szótára). Porvoo–Helsinki–Juva. 8.

KIS TAMÁS (1997): Szempontok és adalékok a magyar szleng kutatásához. In: KIS TAMÁS (szerk.): *A szlengkutatás útjai és lehetőségei*. (Szlengkutatás 1. sz.). Kossuth Egyetemi Kiadó, Debrecen. 237–286.

KIS TAMÁS (2008): *A magyar katonai szleng szótára*. (Szlengkutatás 6. sz.) Kossuth Egyetemi Kiadó, Debrecen. 36–46.

KLIMEŠ, LUMÍR (1997): Szlengkutatás Csehszlovákiában, valamint Csehországban és Szlovákiában 1920–1996 között. In: KIS TAMÁS (szerk.): *A szlengkutatás útjai és lehetőségei*. (Szlengkutatás 1. sz.). Kossuth Egyetemi Kiadó, Debrecen. 41–57.

KÖVECSÉS ZOLTÁN (1997): Az amerikai szleng. In: KIS TAMÁS (szerk.): *A szlengkutatás útjai és lehetőségei*. (Szlengkutatás 1. sz.). Kossuth Egyetemi Kiadó, Debrecen. 7–35.

NAHKOLA, KARI–SAANILAHTI MARJA (1999): A finn szleng mint nyelvi és szociális jelenség. In: FENYVESI ANNA, KIS TAMÁS VÁRNAI JUDIT SZILVIA (szerk.): *Mi a szleng?* (Tanulmányok a szleng fogalmáról). (Szlengkutatás 3. sz.). Kossuth Egyetemi Kiadó, Debrecen. 51–74.

NOULIJÄRVI, PIRKKO (1997): A finn szlengkutatás. In: KIS TAMÁS (szerk.): *A szlengkutatás útjai és lehetőségei*. (Szlengkutatás 1. sz.). Kossuth Egyetemi Kiadó, Debrecen. 121–149.

PAPP ILONA szerk. 2017. *Szálloda- és vendéglátásmenedzsment*. Akadémiai Kiadó, Budapest.
URL: <https://mersz.hu/papp-szalloda-es-vendeglatasmenedzsment/> 2024. április 03.

PARTRIDGE, ERIC (2002): A szleng ma és tegnap. In: VÁRNAI JUDIT SZILVIA és KIS TAMÁS (szerk.): *A szlengkutatás 111 éve.* (Szlengkutatás 4. sz.). Debrecen. 17–26.

PÉTER MIHÁLY (1999): „Húsz év múlva (Régebbi és újabb gondolatok a szlengről). In: FENYVESI ANNA, KIS TAMÁS VÁRNAI JUDIT SZILVIA (szerk.): *Mi a szleng?* (Tanulmányok a szleng fogalmáról). (Szlengkutatás 3. sz.). Kossuth Egyetemi Kiadó, Debrecen. 25–37.

PUSZTAI ISTVÁN (1975): Szaknyelv és műhelyzsargon. *Magyar Nyelvőr* 99: 395–404.

ROBERTS, PAUL (2002): A szleng és rokonai. In: VÁRNAI JUDIT SZILVIA és KIS TAMÁS (szerk.): *A szlengkutatás 111 éve.* (Szlengkutatás 4. sz.). Debrecen. 131–140.

SZILÁGYI N. SÁNDOR (1999): A csoportjellegű szövegek. In: FENYVESI ANNA, KIS TAMÁS VÁRNAI JUDIT SZILVIA (szerk.): *Mi a szleng?* (Tanulmányok a szleng fogalmáról). (Szlengkutatás 3. sz.). Kossuth Egyetemi Kiadó, Debrecen. 9–12.

VOLESZÁK ZOLTÁN (2015): A vendéglátó eladó ismeretek. Műszaki Kiadó, Budapest. 7–37.