

Aleksandra WOJNAROWSKA

O PRZEKŁADZIE TYTUŁÓW BUŁGARSKICH PRZEPISÓW KULINARNYCH NA JĘZYK POLSKI

Translation of Bulgarian Recipes' Titles into Polish

Keywords: *recipe, bulgarian language, polish language, translation, title*

Contact: *Uniwersytet Śląski w Katowicach; a.wojnarowska93@gmail.com*

Przedmiotem niniejszych badań jest zilustrowanie możliwości przekładu wybranych tytułów bułgarskich współczesnych przepisów kulinarnych na język polski, które ze względu na swoją strukturę i treść mogą zachęcać zarówno do teoretycznych rozważań translatologicznych jak i praktycznych działań związanych z procesem przekładu. Przepisy zaczerpnięte zostały z bułgarskich książek kucharskich, blogów i stron o tematyce kulinarnej. Opisany proces a także produkt przekładu poszczególnych nazw przepisów jest autorskim działaniem wynikającym z wyboru tłumacza.

Przepis kulinarny jest charakterystycznym tekstem, składającym się z reguły z trzech komponentów: tytułu, wykazu składników oraz sposobu przygotowania. Tytuł przepisu kulinarnego pełni funkcję identyfikacyjną oraz funkcję wyznacznika delimitacyjnego, którym *de facto* jest. Tytuł jako wyznacznik delimitacyjny stanowi podstawę do zrozumienia i interpretacji tekstu, pomimo że nie musi być elementem jego treści.

Przepis kulinarny jako tekst posiada swój tytuł, natomiast dana potrawa jest określona swoją nazwą, często jednak się zdarza, że tytułem przepisu jest nazwa samej potrawy.

Claude Duchet rozróżnia w tytule trzy podstawowe segmenty: tytuł główny, tytuł sekundarny (poprzedzany najczęściej spójnikiem *albo, czyli* lub wyróżniany graficznie) oraz podtytuł (Żarski 2008: 111). Anna Duszak umieszcza tytuły wśród tekstowych wskaźników orientacji na strategicznej pozycji tekstowej, gdyż celem tytułu jest orientowanie odbiorcy w przestrzeni dyskursu. Tytuły, podobnie jak podtytuły, śródtytuły, dzięki swojej inicjalnej pozycji w całym tekście zapowiadają treści kolejnych komponentów tekstu i intensyfikują tym samym oczekiwania odbiorcy

względem celów komunikacyjnych nadawcy (Żarski 2008: 114). Pragmatyczna i kontekstowa rola tytułu stanowi punkt odniesienia komunikatu, przez co wpływa na zrozumienie tekstu (Żarski 2008: 111).

W tytule ważna jest jego forma. Współczesne tytuły przepisów kulinarnych, zarówno polskie, jak i bułgarskie, są zwarte i tematycznie skondensowane. Długość tytułu decyduje o pojemności informacyjnej (Żarski 2008: 111). Przepis może być uzupełniony określeniem sposobu wykonania, nazwą regionu, z którego pochodzi, może też być nawą własną. W tworzeniu tytułów przepisów panuje pełna swoboda. Tytuł może leksykalnie odzwierciedlać rzeczywistość, jaką jest konkretne danie, można go także ująć w sposób metaforyczny. Wówczas przepis nabiera charakteru artystycznego, zachęcając odbiorcę do zagłębienia się w lekturę w celu uzyskania informacji o daniu.

Tytuły przepisów kulinarnych przejawiają różną strukturę zarówno w języku polskim, jak i bułgarskim, ale można je wzajemnie porównać, znajdując elementy zbieżne. Nie brakuje takich, które zawierają w sobie jednowyrazową nazwę, np. *паметник, гювеч, канама*. Najbardziej typowe wydają się te, w których występuje nazwa głównego składnika potrawy np. *filet z kaczki, stek wołowy, фазул чорба, икембе чорба, пилешка супа*. Niektóre tytuły informują o składniku akcesoryjnym np. *kotlet ze szpinakiem, сарми с лозови листа, качамак с картофу*. Tytuł może także informować o sposobie przygotowania w ujęciu obróbki termicznej odpowiednio zestawionych produktów (Żarski 2008: 164), np. *gotowane pulpety, pstrąg smażony варено жито, кюфтета на скара* lub w ujęciu kategoryzacji *klasyczne, domowe, prekursorskie* np. *rosół domowy, пилешка супа по класическа рецепта*. Tytuły implikują informację odnoszącą się do listy zakupów. Odbiorca, czytając tytuł wie, czego on dotyczy. Znaczna część przepisów, co widać w książkach kucharskich, w których przepisy segregowane są tematycznie, posiada główny leksykalny nośnik znaczenia – *nomen regens*. Jest to rzeczownik semantycznie nadrzędny wobec innych rzeczowników i atrybutów oraz wspólny dla wszystkich członów nazwy (Żarski 2008: 164), np. *zupa pomidorowa, ogórkowa, pieczarkowa*.

Nazwy potraw w swojej charakterystycznej strukturze oprócz rzeczownika nadrzędnego często posiadają także leksem atrybutywny, którym jest najczęściej przymiotnik, natomiast oprócz przymiotnika funkcję atrybutywną mogą pełnić także inne klasy leksemów¹.

¹ Podana klasyfikacja polskich i bułgarskich tytułów przepisów kulinarnych została przedstawiona na podstawie klasyfikacji W. Żarskiego (Żarski 2008: 164).

- W funkcji leksemu atrybutywnego występują zadiektywizowane przysłówki z przyimkiem *po*, np. *placek po węgiersku, качамак по овчарски, пататник по златоградски*.

- W tytułach polskich, w funkcji leksemów atrybutywnych występują także rzeczowniki w dopełniaczu z przyimkiem *z*, nazywające główny komponent potrawy np. *sałatka z pomidorów*. W języku bułgarskim występuje struktura z przyimkiem *om*, który pomimo analityczności języka implikuje tę samą informację co rzeczowniki w dopełniaczu z przyimkiem *i* może być uznany za formę ekwiwalentną *салата om моркови, коктейл om домати*.

- Polską i bułgarską ekwiwalencję wykazuje struktura oparta na rzeczowniku (w języku polskim w narzędniku) z przyimkiem *z* nazywającym typowy składnik dodatkowy np. *makaron z kurczakiem, rosół z makaronem, качамак с шунка, сарми с пемел*.

- W funkcji atrybutywnej w tytułach przepisów zarówno polskich jak i bułgarskich występują także rzeczowniki w miejscowniku z przyimkiem *w* np. *raki w piwie, kasztany w mleku, яйца в домати*.

- W nazwach dań występują także imiesłowy przymiotnikowe np. *smażony pstrąg, вута баница*.

W języku polskim występują także dwie dodatkowe struktury, mianowicie:

- rzeczowniki w narzędniku z przyimkiem *pod*, np. *sznycel pod beszamelem*;
- rzeczowniki w miejscowniku z przyimkiem *na* *krem na mleku*.

Przytoczone przykłady konstrukcji przepisów kulinarnych świadczą o ich dużej różnorodności i trudności w jednoznacznej klasyfikacji.

Wiele tytułów współczesnych bułgarskich przepisów kulinarnych odnosi się do realiów kulturowych, które bądź wywodzą się ze starobułgarskiej kultury i sztuki kulinarnej, bądź zostały w niej zakorzenione przez inne narody z biegiem czasu i przez wydarzenia historyczne.

Jest to wiedza istotna w procesie przekładu, ponieważ umiejętność odpowiedniego dopasowania lub zmiany struktury tytułu przepisu kulinarnego wiąże się bezpośrednio ze znajomością dyskursu rodzimego i obcego. Skoro przepisy i ich tytuły są elementem kulturowym i nazywają często wytwory kultury, w konkretnych przypadkach można mówić o problemie nieprzekładalności. Opisane powyżej rozważania ilustrują następujące przykłady:

Problem „względnej” nieprzekładalności występuje w przypadku dania o nazwie *капана* tłum. *kapama*. Jest to ogólnobałkańskie danie, którego pochodzenie jest jednak tureckie (Маңтов 1998: 3). Potrawę tę określa się jako mięsną, chociaż posiada ona wiele wariantów uzależnionych od regionu, kraju, pory roku, czy upodobań kulinarnych. Stałym komponentem jest natomiast mięso oraz kapusta kiszona. Nazwa *kapama* w języku tureckim również oznacza danie, jednak jego semantyka i morfologia wskazują, że jest to derywat od leksemu *kapalı*, co oznacza *zamknięty* (*замкнѳен*). Istotnym składnikiem tego przepisu jest ciasto, nakładane na wypełnione pozostałymi produktami gliniane naczynie – *gjuwecz*, w celu dodatkowego „zamknięcia” i uszczelnienia potrawy, co najpewniej ma bezpośredni związek z etymologią tej nazwy. Tutaj pojawia się trudność w doborze odpowiedniego ekwiwalentu. W Bułgarii i innych krajach bałkańskich nazwa tego dania nie jest tłumaczona ani opatrzona żadnym leksemem o charakterze atrybutywnym, a przyjęta jako zapożyczenie z języka tureckiego. W podobny sposób może więc zostać przyjęta w kręgu odbiorców polskich. W innym przypadku trudne jest znalezienie określenia, które w sposób krótki i zwięzły opisywałoby charakter tego dania. Transliterację nazwy dania *капана* trl. *kapama* uważam więc za najbardziej optymalny zabieg translatoryczny, ze świadomością iż jest to równocześnie zabieg egzotyżacji².

Tytuł *пататник* również jest dla polskiego odbiorcy, nawet po transliteracji tytułem egzotycznym, jednakże w tym wypadku za odpowiednie uznałam rozwinięcie go w przekładzie na język polski. Głównym składnikiem tego dania są ziemniaki. Jest ono charakterystyczne dla regionu gór Rodopów, do jego produkcji używa się produktów łatwo dostępnych. Może być potrawą mięsną lub jarską. Wybrany do tłumaczenia przepis zawiera instrukcję przygotowania dania bezmięsnego. Danie to, podobnie jak *kapama* czy *gjuwecz*, nic nie implikuje polskiemu odbiorcy, posiada natomiast niezmienny składnik główny – ziemniaki. Tę informację można ująć w przekładzie tytułu przepisu. W tym celu należy użyć spójnika służącego do konstruowania wyrażen wyjaśniających – *czyli*. Dzięki temu otrzymujemy pełny przekład przepisu na język polski – *Patatnik czyli danie z ziemniaków*. Aby przybliżyć specyfikę wyżej wymienionego dania Polakowi dokonano amplifikacji³ oraz transliteracji. Tym sposobem zachowano realium językowe w postaci przetransliterowanej nazwy głównej, ale dodano informację o jej zasadniczym komponencie.

² Barbara Z. Kielar uważa zabieg transliteracji za jeden ze sposobów tłumaczenia nazw realiów (Kielar 1988: 92).

³ Przez zabieg amplifikacji rozumiem uzupełnienie tekstu przekładu o elementy nowe.

Козунак to rodzaj pieczywa określane przez niektóre portale internetowe o charakterze kulinarnym jako *słodki chlebek wielkanocny*⁴, przez inne – jako *Bulgarian easter bread (bułgarski chleb wielkanocny)*⁵. Wszystkie określenia są prawidłowe, ponieważ jest to charakterystyczne danie z mąki i drożdży, przyrządzane głównie w okresie wielkanocnym. Jednakże jego smak, a czasami także wygląd, można porównać do jadanej w Polsce, nie tylko w okresie świątecznym, chałki. Jej obecność w polskiej kuchni można wykorzystać w przekładzie na język polski, zachowując przy tym także nazwę oryginalną, gdyż podobnie jak wiele pozostałych nazw dań *Козунак* stanowi realium językowo-kulturowe. Aby umożliwić polskiemu czytelnikowi odbiór przekładu, obowiązkowym zabiegiem jest zabieg transliteracji. Po przeanalizowaniu składu tego bułgarskiego wypieku oraz znanej w Polsce *chałki*, stwierdzam, że są na tyle podobne, iż można je ze sobą porównać. Należy jednak przy tym zaznaczyć, że *kozunak* jest wypiekiem typowo wielkanocnym, dlatego uznaję za obowiązkowe dodanie takiej informacji w przekładzie. Dokonano tym sposobem transformacji w postaci amplifikacji, przez użycie po myślniku wyjaśnienia – *bułgarska chałka wielkanocna*. Przekład wygląda następująco: *Kozunak – bułgarska chałka wielkanocna*.

Кашник (trl. *Kasznik*), jest jednym z najbardziej problematycznych tytułów, pomimo iż struktura na to nie wskazuje. Dlatego, że jako tytuł jednowyrazowy stanowiący realium kulturowo-językowe, może albo nie komunikować polskiemu odbiorcy nic, albo wręcz wprowadzać błędne asocjacje. *Kasznik* jest potrawą typową dla regionu rodopskiego, po upieczeniu konsystencją przypominającą chleb, składającą się przede wszystkim z ziemniaków i mąki kukurydzianej. Swoją nazwę zawdzięcza prawdopodobnie swojej konsystencji owsianki w surowym stanie, którą zapieka się w piekarniku. Tytuł nakłania polskiego odbiorcę do asocjacji ze znaną polskiemu odbiorcy kaszą (jako jadalnymi nasionami zbóż). Sam leksem *kasza* posiada w języku polskim i bułgarskim znaczenia, które generują różne skojarzenia u dwojga odbiorców – polskiego i bułgarskiego. Jak wynika z porównania definicji, ‘kasza’ w języku polskim i bułgarskim posiada wspólny mianownik semantyczny, który oznacza *zamieszanie, chaos, zamęt*, a także *gotowe danie*. Język polski definiuje ‘kaszę’ dodatkowo jako ziarna zbożowe, natomiast język bułgarski używa leksemu ‘kasza’ na określenie konsystencji dania. Pojawiają się jednak dwie definicje charakteryzujące opisywany leksem w dwóch różnych kierunkach: w języku polskim to coś sypkiego, w języku bułgarskim natomiast jest to gęsta mieszanka z jednakowych produktów (np. zmielone

⁴ Słodki chlebek wielkanocny – Kozunak. Dostęp z: <https://www.winiary.pl/przepis.aspx/77106/slodki-chlebek-wielkanocny-kozunak> (2016-12-11).

⁵ *Bulgarian Ekster Bread (Kozunak)*. Dostęp z: <http://www.food.com/recipe/bulgarian-easter-bread-kozunak-109967>, (2016-12-11).

owoce, warzywa i inne)⁶. Definicje te można uznać nie tylko za różne, ale także przeciwstawne. Sympie rzeczy zarówno polskiemu, jak i bułgarskiemu odbiorcy ewidentnie kojarzą się z suchym, zmielone natomiast z czymś mokrym. Biorąc pod uwagę te dwie antytezy można stworzyć dwie mapy asocjacyjne dotyczące dania *kasznik*, jedną – w kręgu kultury bułgarskiej, drugą – w kręgu kultury polskiej, co wpływa na efekt procesu tłumaczenia nazwy omawianego dania. Przepis w spisie produktów potrzebnych do przygotowania tego dania nie zawiera kaszy, dlatego można jednoznacznie stwierdzić, że – jak zostało już wspomniane – nazwa może wywodzić się z jego konsystencji. Ponieważ oczekiwania polskiego odbiorcy względem przepisu zatytułowanego *kasznik* mogą różnić się od rzeczywistości kulinarnej, można uznać za zasadne rozszerzenie tytułu o wyrażenie atrybutywne: *rodopski chleb*. Wyrażenie to, oprócz informacji odnoszącej się do rodzaju a tym samym konsystencji dania, zawiera także informację o regionie, w którym danie to jest najbardziej popularne, i z którego pochodzi. Komponent główny tytułu przepisu, stanowiąc element nieprzetłumaczalny w związku z tym, że zalicza się do grupy realiów językowych, został jedynie przetransliterowany. Końcowym efektem procesu tłumaczenia jest: *Kasznik – rodopski chleb*.

Następnym tytułem poddanym analizie jest tytuł dania o nazwie *Млечница – брашнена халва*. Jest to potrawa z mleka i z mąki z dodatkiem orzechów i miodu. Przepis pochodzi z książki kucharskiej *Българска празнична трапеза*, z rozdziału poświęconego potrawom Bożonarodzeniowym (Радева, Кирилова 1991: 23). Jej oryginalny tytuł zawiera komponent główny – *Млечница*, a także dodany po myślniku komponent objaśniający *брашнена халва*. Taka konstrukcja tytułu oryginalnego oznacza, że nawet dla prymarnego bułgarskiego odbiorcy sama nazwa *Млечница* nie jest do końca jasna, musiała zostać rozszerzona już w oryginale o dodatkowe wyjaśnienie podające informację o rodzaju dania i jego głównym składniku, w tym wypadku mąki. W trakcie procesu przekładu nazwa główna jako element klasyfikujący się do realiów językowych została przetransliterowana, był to jedyny zabieg na komponencie głównym tego tytułu. Dokładne ekwiwalenty pozostałych leksemów występujących w tytule zostały w języku polskim odnalezione i użyte. Produktem procesu tłumaczenia jest więc *Mlecznica – chałwa mączna*.

W Bułgarii bardzo popularne są różnego rodzaju sałatki bądź surówki, dlatego kolejny analizowany tytuł to tytuł dania o nazwie *Шонска салата*. Sałatki przygotowywane są z wszelkiego rodzaju warzyw, zarówno świeżych jak i konserwowych (Goszczyńska, Parnowska 1980: 62). Często stanowią dodatek do dań

⁶ Źródłem opisu są definicje: 'kasza' (*Nowy słownik języka polskiego*) i 'каша' (*Съвременен тълковен речник на българския език с приложения*).

głównych, a odpowiednikiem względem kolejności ich podawania w polskiej kulturze może być zupa. W Polsce w wielu domach zupa stanowi swego rodzaju *aperitif* przed „cięższym daniem”, podobnie wygląda kultura jedzenia sałatek w Bułgarii, co nie oznacza, że nie są spożywane jako osobne danie. Często stanowią przekąskę do wszelkiego rodzaju alkoholu. *Шопска салата* to jedna z najpopularniejszych sałatek w Bułgarii. Jest to sałatka składająca się przede wszystkim z ogórków, papryki oraz pomidorów z dodatkiem octu. Pomimo swojej tradycyjności *шопска салата* nie jest potrawą znaną od wieków, jest to wynalazek względnie młody, pochodzący prawdopodobnie z lat 60. XX wieku. Jego receptura pojawiła się po raz pierwszy w restauracji „Балкантурист” (Бориславов). Nazwa *шопска* jest derywatem od leksemu *шоп*, który odwołuje się do określenia Bułgarów pochodzących z zachodniej Bułgarii w rejonie miasta Sofia i okolic (*Речник на българския език*). Stanowiący realium językowe leksem ten jako derywat nazwy mieszkańca regionu został jedynie przetransliterowany: *szopska*. Nazwy regionów i miejscowości, a także ich nazwy pochodne są elementami zazwyczaj nieprzetłumaczalnymi, jako że region jest przypisany do danego kraju i funkcjonuje tylko w jego obrębie. Nie da się więc go przyrównać do żadnego innego. Przekład musi być w tym wypadku przekładem wiernym, nie adekwatnym. Wynikiem tłumaczenia jest: *sałatka szopska*.

Przepis na *варено жито* jest kolejnym przepisem, którego tytuł został poddany tłumaczeniu i analizie. Danie to jest daniem typowo wigilijnym. Przepis został zaczerpnięty z książki kucharskiej z rozdziału odnoszącego się do dań wigilijnych. Przepis można uznać za minimalistyczny pod względem ilości składników, jest on natomiast czasochłonny. Tytuł ten nie jest wymagający pod względem przekładu. Pomimo że danie to nie jest jadane w Polsce w takiej samej postaci jak w Bułgarii, sama jego przetłumaczona nazwa może wywołać prawidłowe asocjacje względem jego smaku oraz wyglądu⁷. Tytuł składa się z dwóch komponentów, rzeczownika i występującego w roli atrybutywnej przymiotnika. Leksem *варено* posiada swój dokładny odpowiednik w języku polskim, który po zmianie rodzaju gramatycznego, czego wymaga rzeczownik, brzmi: *gotowana*. *Жито* natomiast, oprócz tego że jest to leksem całkowicie przekładalny, należy też do grupy tzw. faux amis. Oznacza więc nie *żyto* a *pszenicę*. Końcowym etapem procesu przekładu jest tłumaczenie: *gotowana pszenica*.

Oryginalny przypadek w procesie tłumaczenia stanowiła nazwa dania: *фасул чорва*. Przepis ten został zaczerpnięty z książki kucharskiej pt. *Българска празнична*

⁷ Danie to można porównać z polską *kutią*. *Kutia* w Polsce składa się z gotowanej pszenicy (którą mogą też zastąpić różnego rodzaju kasze) oraz z bakalii i przede wszystkim maku, którego brakuje w bułgarskim przepisie na *варено жито*.

mpaneza. Tytuł ten składa się z dwóch zasadniczych komponentów, przy czym obydwie leksemy są rzeczownikami. Pierwszy rzeczownik rodzaju męskiego – *φακυλ* przejmuje rolę atrybutywną. *Чорба* natomiast jest rzeczownikiem rodzaju żeńskiego. Stanowi on niewątpliwie realium językowo-kulturowe, a jego przekładalność zależy od kontekstu w jakim występuje⁸. Konstrukcję tytułu tego przepisu można uznać więc za niestandardową. Ważnym jest fakt, że przepis ten wpisuje się w narodową, tradycyjną kuchnię bułgarską. Tytuł jest pewnego rodzaju kolokacją. Łamie zasadę kongruencji podobnie jak *леуца чорба*, ponieważ rodzaj gramatyczny komponentu głównego nie zgadza się z rodzajem komponentu określającego, który powinien być przymiotnikiem a nie rzeczownikiem. Leksem *φακυλ* posiada swój ekwiwalent w języku polskim: *fasola szparagowa*, natomiast *чорба* wykazuje wariantywność, może zostać przetłumaczona jako *zupa*, natomiast nie jest z nią tożsama i stanowi realium językowe. Dlatego w tym wypadku za słuszną uznałam transliterację zamiast wyrażenia uogólniająco-przybliżającego, aby zachować element egzotyczności. Przepis, którego tytuł jest poddawany analizie, traktuje o fasoli, ale szparagowej. Z wyrażenia *fasola szparagowa*, jako że jest to dwuczłonowa nazwa własna rośliny nie da się utworzyć przymiotnika ponieważ samo określenie *szparagowa* już nim jest. Za zasadną uznaję w tym wypadku amplifikację. Dodając przyimek *z* i rozszerzając pojęcie *чорба* o wyrażenie atrybutywne, nazywające główny komponent, uzyska się tłumaczenie: *Czorba z fasoli szparagowej*, zachowując sens i znaczenie oryginalnego tytułu oraz informując polskiego odbiorcę o rodzaju dania. Pozostawienie wyrazu *чорба*, poddanego jedynie transliteracji, niewątpliwie jest egzotyzacją w odbiorze. Jest to jednak zbyt charakterystyczna potrawa w bułgarskiej kuchni, aby ją naturalizować. Tę rolę pełni wyjaśnienie dotyczące głównego składnika potrawy.

Stosunki, które w języku bułgarskim wyraża się za pomocą przyimków w języku polskim, często wyrażane są za pomocą przypadków. Niektóre z przyimków bułgarskich posiadają swój dokładny ekwiwalent w języku polskim, natomiast istnieją też takie, które wykazują odmienne znaczenie (Popowa 2009: 143). Tę zależność można wskazać na poniższych przykładach tytułów przepisów kulinarnych. Znaczną część tytułów przepisów wybranych do tłumaczenia zawierających przyimek stanowią te zawierające konkretny przyimek *c*. Ekwiwalentem tego przyimka w języku polskim jest przyimek *z*. W przepisach łączy on zazwyczaj nazwę głównego dania z nazwą jednego

⁸ Autorki książki „*Z pomidorem w herbie*” określają *чорbę* jako pikantną zupę, która może być podawana zarówno na ciepło, jak i na zimno⁸. *Supa* natomiast również jest określeniem zupy rozumianej jako płynne danie, zazwyczaj stanowiące pierwsze danie obiadowe, które od *чорбы* odróżnia sposób przygotowania. *Чорbę* gotuje się na „małym ogniu”, łącząc od razu wszystkie produkty, *supę* natomiast przygotowuje się w wysokiej temperaturze, dodając składniki stopniowo⁸. *Чорbę* można podawać jedynie z kawałkami mięsa, podrobami, z warzywami bądź z ryżem, natomiast *supę* łączy się z kluskami lub makaronem (Goszczyńska, Parnowska 1980: 9).

z jego składników, np. *kaczka z jabłkiem*. Polski przyimek *z* łączy się także z dopełniaczem, np. *krem z dyni*, wtedy jednak ekwiwalentem w języku bułgarskim będzie przyimek *om*.

Jednym z kilku tytułów poddanych tłumaczeniu jest *качамак с картофи*. Jest to tradycyjne danie bułgarskie, składające głównie z ziemniaków z dodatkiem mąki kukurydzianej. Istnieje kilka wariantów tego dania. K. Мериџанов podaje także przepisy na: *качамак с шунка*, *качамак с тиква*, *качамак с орехи*, *качамак по овчарски* itd., (Мериџанов 1992: 24–26). Może on zastępować pieczywo oraz być podawany na słoń lub słodko. Wybrany przepis opisuje sposób przygotowania tego dania na słoń. Sama nazwa własna – *качамак*, stanowi element realiów kulturowo-językowych. Została więc ona jedynie przetransliterowana – *kaczamak*. *Картофи* jako nazwa warzywa posiadająca swój ekwiwalant w języku polskim została przetłumaczona jako *ziemniaki*. Ponieważ sama nazwa *качамак* niewiele mówi polskiemu odbiorcy, zdecydowano się na zmianę w strukturze tytułu. Wyrażenie określające składnik atrybutywny wraz z przyimkiem *с* (z *ziemniakami*) zamieniono na przymiotnik określający główne danie – *ziemniaczany*, podając tym samym informację o zasadniczym i charakterystycznym składniku tego dania. Wynikiem procesu tłumaczenia tego tytułu jest: *ziemniaczany kaczamak*, co pomimo zmiany struktury oryginalnego tytułu przepisu oddaje jego sens i znaczenie.

Ostatnim omawianym tytułem jest nazwa dania, w której występuje przyimek *на*, wpisując się tym samym w grupę tytułów przepisów, które informują o sposobie przygotowania potrawy – *Кюфтета на скара*. *Скара*, posiadając swój ekwiwalent funkcjonujący w języku polskim: *grill*, nie sprawia tłumaczowi problemu. Przyimek *на* poprzedzający nazwę urządzenia służącego do obróbki cieplnej oznacza, że potrawa jest przygotowywana za pomocą tego właśnie urządzenia. Strukturalnym i kontekstowym odpowiednikiem tego przyimka będzie w tym wypadku przyimek – *z*. Najistotniejszym elementem tego tytułu jest leksem *кюфтета* (l.m.), stanowiący realium kulturowe. *Кюфтета* (l.p.) to danie ze zmielonego mięsa, o charakterystycznym smaku, podawany zazwyczaj w formie owalnej. Jako że przetransliterowana nazwa – *kjufteta* nic nie implikuje polskiemu odbiorcy, postanowiono zastosować w języku przekładu pojęcie uogólniająco-przybliżone (Kielar 1988: 92) w formie deminutywnej – *klopsiki*. Aby jednak nie zatracić istotnej cechy tego dania jaką jest bułgarskość, dodano to określenie do nazwy dania⁹. Końcowym efektem procesu przekładu jest tytuł: *bułgarskie klopsiki z grilla*.

⁹ Za *tertium comparationis* posłużyło charakterystyczne pod względem formy szwedzkie danie, wypromowane przez szwedzką sieć sklepów – klopsiki szwedzkie.

Po przeprowadzonej analizie przekładu tytułów przepisów kulinarnych można stwierdzić, że pewne struktury są w języku polskim i bułgarskim tożsame pod względem formy, jednakże nie zawsze oddają ten sam sens. W celu jego zachowania, a też zachowania znaczenia czasami konieczna jest zmiana struktury lub/i transliteracja, niekiedy z amplifikacją. Redukcja nie została zastosowana w żadnym z opisywanych przykładów, ponieważ oprócz braku potrzeby nie powinno jej się stosować przy przekładzie, który nosi w sobie wartość kulturową. Wartość kulturowa, ze względu na dużą różnorodność podmiotów kulturowych zawsze stanowi wartość dodaną. Zabiegi amplifikacji stanowiły rozszerzenie tekstu o ekwiwalent funkcjonalny, pozwalający na odpowiedni odbiór a przekształcenia powodujące egzotyzacje dokonywane były w celu zachowania elementu kultury wyjściowej.

Reasumując, w procesie przekładu tytułów niezbędne okazały się transformacje, pomagające w procesie naturalizacji niektórych nazw. Pojawiły się też transformacje nazw, których etymologia i zakorzenienie w tradycji bułgarskiej jako odrębnej od polskiej nie pozwalają na proces udomowienia, a egzotyzacja, najczęściej w formie zachowania ich nazwy, stanowiła najlepsze rozwiązanie.

Wszystkie transformacje zaistniałe podczas procesu przekładu tytułów przepisów kulinarnych zostały dokonane w taki sposób, aby były one dla polskiego odbiorcy zrozumiałe i przekazywały istotne informacje na temat dań, nie pozbywając ich przy tym roli nośnika kultury bułgarskiej.

Summary

This article presents the possibilities of translating the titles of Bulgarian recipes into Polish. The article is divided into two parts. The first – theoretical, describes the concept of title in the context of the recipe. The structures of Polish and Bulgarian titles were described. Attention has been paid to elements of the text that may cause a problem during the cultural translation. In the practical part, have been shown examples of translations, including commentary related to the translation theory.

Literatura

Goszczyńska, A., Parnowska, H. *Z pomidorem w herbie, kuchnia bułgarska.* Warszawa: WATRA, 1980.

Kielar, B. Z. *Tłumaczenie i koncepcje translatorskie.* Wrocław: Zakład Narodowy im. Ossolińskich, 1988.

Popowa, W. *Zwięzła gramatyka języka bułgarskiego*. Warszawa: Wiedza Powszechna 2009.

Sobol, E. (ed.) *Nowy słownik języka polskiego PWN*. Warszawa: PWN, 2002.

Żarski, W. *Książka kucharska jako tekst*. Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, 2008.

Буров, С. (ed.) *Съвременен тълковен речник на българския език с приложения*. Велико Търново: Слово, 2019.

Мантов, Д. *Българска традиционна кухня*, София: Май, 1998.

Радева, Л., Кирилова, А. *Българска празнична трапеза. (Обичаи и традиционни готварски рецепти)*, София: Май, 1991.

Źródła internetowe

Бориславов, Я. *Как се е появила шопската салата*. Dostęp z: <http://www.menumag.bg/za-hranata/statii/kak-se-e-poyavila-shopskata-salata> 2017-01-06).

Речник на българския език. Dostęp z: <http://ibl.bas.bg/rbe/lang/bg/шоп/> (2017-06-02).

Dostęp z: <http://www.food.com/recipe/bulgarian-easter-bread-kozunak-109967> (2016-12-11).

Dostęp z: <https://www.winiary.pl/przepis.aspx/77106/slodki-chlebek-wielkanocny-kozunak> (2016-12-11).



The article is accessible in open access mode under licence CC BY-NC-ND Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0