

Pi-Chun Chou 
Uniwersytet Jagielloński
pichun.chou@uj.edu.pl

Tłumaczenie przepisów kulinarnych z chińskiego na polski

Potencjalne problemy i możliwe rozwiązania

1. Wstęp

Według badania z 2017 roku w latach przed pandemią coraz więcej Polaków odwiedzało kraje azjatyckie, przy czym aż 22,57% tych podróży miało za swój cel Chiny [Fiuk 2017]. Wraz z zaciekawieniem tą częścią świata wśród Polaków rosło zainteresowanie kuchnią azjatycką, w tym samodzielnym gotowaniem chińskich potraw. Jednak mimo coraz większego zapotrzebowania niestety do tej pory nie ukazało się w Polsce zbyt wiele tłumaczeń przepisów kulinarnych z kuchni chińskiej, a tych przetłumaczonych bezpośrednio z chińskiego na polski praktycznie brak. W poświęconej kuchni chińskiej książce Ksawerego Burskiego [1995] znajdują się 142 przepisy prawdopodobnie przetłumaczone przez autora z chińskiego, jednak zdecydowana większość zbiorów przepisów kuchni chińskiej dostępna na polskim rynku została przetłumaczona z angielskiego [Hom 2006; Wiśniewska 2006; Stacey 2010; Gok 2013; Weidinger i Weidinger 2020] lub innych języków zachodnich,

np. niemieckiego [Szwajewska 1999; Reichert i Liu 2003]. Stosunkowo liczne przepisy dostępne w polskim Internecie są najczęściej przedstawione bez podania źródła, zatem trudno ustalić, czy są to tłumaczenia, czy jest to raczej oryginalna twórczość polskich autorów. Niemniej, z powodu rosnącego zainteresowania Dalekim Wschodem, na polskim rynku prawdopodobnie będzie pojawiać się coraz więcej tłumaczeń autentycznych przepisów z tamtego regionu, czy to w wersji papierowej, czy też w Internecie. Z tego względu warto zastanowić się nad problemami, z jakimi może zmierzyć się tłumacz tych pozornie nieskomplikowanych, a w rzeczywistości bardzo wymagających tekstów. Część z tych problemów dotyczy ogólnych zagadnień związanych z tłumaczeniem przepisów kulinarnych na język obcy, jednak są wśród nich również kwestie specyficzne dla kontekstu tłumaczeń chińsko-polskich. Na tych właśnie kwestiach chcę się skupić w niniejszym artykule, proponując, oprócz przeglądu trudności tłumaczeniowych, również własne propozycje ich optymalnych rozwiązań.

2. Tłumaczenie przepisów kulinarnych w ujęciu teoretycznym

W 2015 roku czasopismo *The Translator* poświęciło cały numer kwestii tłumaczeń kulinarnych. Punktem wyjścia dla redaktorek numeru była obserwacja, iż choć rynek tłumaczenia tekstów związanych z jedzeniem szybko się rozwija, to „związek pomiędzy jedzeniem, kulturą oraz translatoryką pozostaje niedostatecznie przebadany” [Chiaro i Rossato 2015: 237]¹. W numerze tym dziewięcioro naukowców zaproponowało różne perspektywy na to zagadnienie, dyskutując m.in. o tłumaczeniach popularnych programów kulinarnych, związkach pomiędzy przekładem kulinarnym a ekologią czy o kulturowo-społecznym podejściu do tłumaczenia przepisów. Temat został również podjęty na gruncie polskim, głównie w odniesieniu do tłumaczeń z angielskiego i innych języków europejskich. Maria Piotrowska [2011] w swojej książce o kształceniu tłumaczy angielsko-polskich użyła przepisów jako przykładu materiałów szkoleniowych. Jej zdaniem przepisy kulinarne są tekstami o wyraźnej funkcji informacyjnej, ale oprócz funkcji przekazu informacji mają one również zadanie zachęcania odbiorców do samodzielnego wykonania konkretnej potrawy. Beata Piecychna [2013] również przeanalizowała problemy translatorskie

¹ Yet despite a rapidly expanding market for translation of food-related texts, the relationship between food, culture and translation remains under-researched. O ile nie zaznaczono inaczej, wszystkie przekłady z angielskiego i chińskiego zostały wykonane przez autorkę artykułu.

występujące przy przekładzie tego typu tekstów oraz zaproponowała metody ich wykorzystania jako materiałów szkoleniowych w ćwiczeniach dla tłumaczy. Stwierdziła ona, iż przepisy kulinarne powinny zostać włączone do sylabusów przedmiotów translatorycznych, ponieważ na rynku tłumaczeniowym istnieje duże zapotrzebowanie na takie tłumaczenia. Jolanta Tambor [2015, 2016, 2020] w swoich artykułach zbadała, jak Polacy rozumieją nazwy potraw lub składników obcych, i przeanalizowała, jak cudzoziemskie nazwy potraw zostały przyjęte i zaadaptowane do języka polskiego.

O kuchni chińskiej pisali w języku polskim m.in. Gawlikowski [1978], Pospieszńska [1986] oraz Anna Tseng-Brzozowska i Julia Pitera [1990], ale najbardziej znana jest praca Ksawerego Burskiego *Tradycje i sztuka kulinarna Chin* [1995]. Przedstawia ona dość obszernie historię kuchni chińskiej, jej regionalne warianty oraz stosowane w niej techniki gotowania. Pod koniec książki znajduje się wspomniany wykaz 142 przepisów, który stanowi ważną próbę przetłumaczenia nazw własnych potraw chińskich i składników kulinarnych na język polski. Praca Burskiego nie podejmuje wprost zagadnień związanych z teorią tłumaczenia, jednak pełni ważną funkcję w zapoznawaniu Polaków z kuchnią chińską i wpłynęła na późniejsze tłumaczenia oraz badania na ten temat. Wśród nich warto wspomnieć pracę licencjacką Katarzyny Linscheid [2018], gdzie przeanalizowano sposoby zapewniania ekwiwalencji nazw związanych z kuchnią syczuańską w języku polskim. Do tej pory nie pojawiło się jednak opracowanie, w którym podjęto by próby sklasyfikowania i omówienia głównych problemów tłumaczeniowych stojących przed autorami takich przekładów.

3. Specyfika nazewnictwa chińskich potraw a problemy przekładu

Jak zauważyła Beata Piecychna [2013: 199], problemy przy tłumaczeniu przepisów mogą pojawiać się już na etapie przekładania samych nazw potraw, gdyż te zawierają często elementy kulturowo specyficzne. Chińska badaczka Li Yuqing [2002: 102-104] podzieliła nazwy chińskich potraw na dwie kategorie. Pierwsza to nazwy dosłowne, które najczęściej podają wprost składniki potrawy i sposób ich gotowania. Druga to nazwy abstrakcyjne, odwołujące się do skojarzeń ze zwierzętami, legendami, postaciami historycznymi, a nawet z literaturą. Nazwy dosłowne są stosunkowo łatwe do zrozumienia nawet bez głębokiej wiedzy o kulturze chińskiej. Przykłady takiego typu nazewnictwa to m.in.:

Yumi chao jiding (玉米炒雞丁): *yumi* – kukurydza, *chao* – smażyć, mieszając, *jiding* – małe kawałki kurczaka;

Kongxincai niurou (空心菜牛肉): *kongxincai* – wilec wodny, *niurou* – wołowina;

Fanqie chaodan (番茄炒蛋): *fanqie* – pomidor, *chao* – smażyć, mieszając, *dan* – jajko;

Tang cu paigu (糖醋排骨): *tang* – cukier, *cu* – ocet, *paigu* – żeberko;

Geli tang (蛤蜊湯): *geli* – małż, *tang* – zupa.

Wymienione tu nazwy potraw mogą być tłumaczone odpowiednio jako: „smażony kurczak z kukurydzą”, „wołowina z wilcem wodnym”, „smażone jajka z pomidorem”, „żeberka słodko-kwaśne” oraz „zupa z małżów”. Jednak kiedy w nazwach pojawiają się składniki lub sposoby gotowania, które nie występują w kuchni polskiej, ich przełożenie będzie wymagać od tłumacza więcej wysiłku. Wśród przykładów podanych wcześniej wilec wodny nie jest zwykle dostępny w polskich sklepach i może być nieznany Polakom niemającym doświadczenia podróżowania do Azji. Wilec wodny ma jednak przynajmniej swoją nazwę po polsku. Dużo trudniejsze dla tłumacza są sytuacje, gdy składniki potraw nie mają znanych odpowiedników albo mają kilka różnych. Na przykład, w nazwie *Ladouban yu* (辣豆瓣魚, ryba z *ladouban*) pojawia się często widywany w przepisach kuchni syczańskiej tzw. *douban jiang* (豆瓣醬). Składnik ten występuje w polskim Internecie pod różnymi nazwami, np.: „pasta *doubanjiang*”, „pasta syczańska *Douban Jiang*”, „pasta chili z bobu”, „pasta chili z bobem”, „sos *doubanjiang*”, „sos z bobu i chili”, „sos chilli bean”, „sos z chili i fasoli chińskiej”, *Toban Djan*, „sfermentowana pasta z soi i bobu”, „ostre chili z bobem”. Na oficjalnej stronie internetowej sklepu „Kuchnie świata” podano nawet cztery z wymienionych nazw jednocześnie², ewidentnie wiedząc o tym, że istnieje już wiele różnych tłumaczeń dla tego jednego składnika.

Na szczęście dostęp do informacji w Internecie jest coraz łatwiejszy i wystarczy tylko wpisać jedną z tych nazw do wyszukiwarki, żeby się dowiedzieć, co to jest za składnik i gdzie można go kupić. Tłumacz powinien jednak zadbować o to, żeby nie wymyślać jeszcze jednej nowej nazwy dla już znanego produktu. Z punktu widzenia teorii Skoposu to, czy tłumaczenie pomyślnie przekaże określone informacje, zależy od sytuacji (czy też raczej oczekiwanej

² Zob.: <<https://sklep.kuchnieswiata.com.pl/product-pol-1183-Sos-Chilli-Bean-Toban-Djan-Doubanjiang-ze-sfermentowana-pasta-z-soi-i-bobu-368g-LKK.html>> (dostęp 25.01.2022).

sytuacji) odbiorcy przełożonego tekstu [Reiß i Vermeer 2013: 74-75]³. Wybór jednej z wymienionych polskich nazw *douban jiang* zależy więc głównie od tego, do jakich czytelników tekstu docelowego tłumacz spodziewa się dotrzeć. Tłumacz musi na przykład zdecydować, czy przepis jest skierowany do osób nieznających kuchni sycuańskiej, czy też raczej do osób mających z nią już pewne doświadczenia. Dla tych pierwszych wyraźne wyjaśnienie składu produktów może okazać się przydatne, chociażby ze względów zdrowotnych czy alergologicznych. Drugim ważnym czynnikiem decydującym o wyborze jest to, jak wybrana nazwa będzie brzmieć użyta w zdaniu w języku polskim. Jako przykład może posłużyć poniższe zdanie, zaczerpnięte ze współczesnej tajwańskiej książki kucharskiej [Fu i Cheng 2015: 122]: „爆炒辣豆瓣醬及蔥薑蒜屑” („Zasmaż na mocnym ogniu ostre **doubanjiang** razem z posiekaną zieloną cebulą, imbirem i czosnkiem”). Jeśli tłumacz zdecydował się wybrać długi wyraz „sfermentowana pasta z soi i bobu” jako tłumaczenie *doubanjiang*, zdanie wyglądałoby tak: *Zasmaż na mocnym ogniu ostrą sfermentowaną pastę z soi i bobu razem z posiekaną cebulą zieloną, imbirem i czosnkiem*. Tak długie frazy, szczegółowo opisujące użyte składniki, mogą okazać się niezręczne w użyciu i utrudniać zrozumienie poleceń podanych w przepisie.

Sposoby gotowania potraw, często występujące w nazwach chińskich dań, także mogą przysparzać problemów tłumaczowi. Na przykład słowo *lu* (滷) oznacza „gotować na wolnym ogniu w sosie sojowym z określonymi przyprawami, aż składniki wchłoną smak”⁴. Ponieważ w tytule przepisu zacytowanie takiej długiej definicji nie jest zbyt praktyczne, wyzwaniem będzie już tłumaczenie nazwy tak podstawowej potrawy jak *Lu jítui* (滷雞腿) – dosłownie: „kurze udka gotowane w sposób *lu*”, którą gotuje niemal każda rodzina na Tajwanie. Podobna sytuacja jest z wyrazem *hongshao* (紅燒). Dosłownie znaczy on „gotować na czerwono”, co nie przekazuje jednak prawdziwego znaczenia tego wyrazu, czyli „gotowanie w sosie sojowym z cukrem po przysmażeniu

³ *Translation as an offer of information is primarily dependent on the recipient's situation (more specifically, the expectations regarding the recipient's situation) and, therefore, the target culture and language. (It depends on specific conditions, based on the assumption that there are specific conditions regarding the recipient's situation.) Information is usually not offered unless it is required or seems appropriate under the (expected) circumstances of the recipient's situation.*

⁴ „一種烹飪方法。用醬油、蔥、薑、酒等佐料，加水烹煮食物，使之入味。” [JCGC, hasło 滷].

składników z cebulą zieloną i czosnkiem”⁵. W przepisach w języku angielskim *lu* oraz *hongshao* najczęściej występują jako imiesłowy *braised* lub *ste-wed* [Fu i Cheng 2015: 21, 33], czyli „duszone” lub „gotowane na wolnym ogniu”⁶. W książce Ksawerego Burskiego [1995: 197] nazwę *luzhun* 滷肫 przetłumaczono jako „Kurze żółdki w zalewie *Lu* (*Luzhun* z Szanghaju)”. Autor dodał tutaj do słowa *lu* wyjaśnienie, iż chodzi o zalewę, a w nawiasie podał oryginalną nazwę potrawy razem z jej pochodzeniem. W zasobach internetowych w języku polskim *lu* występuje jedynie na blogu Azja Inwazja, gdzie wyjaśniono ten wyraz jako „gotowanie składników w specjalnie przygotowanym sosie, następnie zamaczanie ich w nim tak długo aż otrzymają pełny smak i głęboki kolor”⁷. Tak szczegółowy opis wskazuje, że chodzi tu o sposób gotowania nadal mało znany wśród Polaków. Natomiast określenie *hongshao* występuje często w różnych przepisach jako „smażony z sosem sojowym”, jak na stronie mniammniam.com⁸, albo po prostu „po chińsku”⁹ i „chiński”¹⁰. Warto zauważyć, że w kontekście zbioru przepisów kuchni chińskiej, gdzie wiele potraw jest gotowanych z sosem sojowym, a wszystkie są kulturowo chińskie, takie tłumaczenie nie przekazuje zbyt dużo przydatnych informacji. W dodatku jest wiele przepisów dań zawierających określenia „po chińsku” lub „chiński”, ale są to potrawy gotowane lub przyprawione na różne sposoby¹¹. Według Reiß i Vermeera [2013: 98] informacja oferowana przez tłumaczenie może być uznana za zrozumiałą, kiedy jest ona odbierana jako koherentna w danej konkretnej sytuacji¹². Oprócz tożsamości odbiorców przekładu tłumacz powinien więc wziąć pod uwagę także to, gdzie ów prze-kład zostanie opublikowany.

⁵ „一種烹調方式。係將魚、肉加油，放入蔥、蒜略炒，再加入醬油、冰糖等調味料燜熟的烹調法。”[JCGC, hasło 紅燒].

⁶ *Braise*: to cook food slowly in a covered dish in a little fat and liquid (Cambridge Dictionary, hasło *braise*).

⁷ Zob.: <<http://azjainwazja.blogspot.com/2015/07/chinskitajwanski-sos-do-duszenia-luzhi-1.html>> (dostęp 26.01.2022).

⁸ Zob.: <<https://www.mniammniam.com/wieprzowina-szybko-smazona-z-sosem-sojowym>> (dostęp 26.01.2022).

⁹ Zob.: <https://www.kwestiasmaku.com/kuchnia_polska/wieprzowina/wieprzowina_po_chinsku/przepis.html> (dostęp 26.01.2022).

¹⁰ Zob.: <<https://www.przepisy.pl/przepis/chinska-karkowka>> (dostęp 25.01.2022).

¹¹ Zob. na przykład: <<https://www.doradasmaku.pl/przepis-wolowina-po-chinsku-363515>> (dostęp 26.01.2022).

¹² *A message can be regarded as ‘understood’ if the recipients can interpret it as sufficiently coherent in itself and with their (reception) situation.*

Druga kategoria nazewnictwa chińskich potraw wymaga od tłumacza lepszego zrozumienia specyfiki kulturowej. Są to nazwy abstrakcyjne, które zawierają elementy związane z osobami, miejscowościami, legendami czy nawet z wymową chińskich słów. Przykłady takiego nazewnictwa to:

Beijing kaoya (北京烤鴨) – „pieczona kaczka po pekińsku”. Podobno jest to potrawa serwowana w pałacu cesarzy z dynastii Qing (1644-1911) w Pekinie, stąd jej nazwa [Li 2002: 103].

Fo tiao qiang (佛跳牆) – „Budda skacze przez ścianę”. Nazwa ta pochodzi z wiersza opisującego tę potrawę: *Tan qi hun xiang piao si lin, fo wen qi chan tiao qiang lai* (壇啟荤香飄四鄰，佛聞棄禪跳牆來). Oznacza to, że potrawa pachnie tak ładnie, iż nawet Budda porzucił medytację i przeskoczył przez ścianę klasztoru, żeby ją zjeść [Li 2002: 103].

Dongpo rou (東坡肉) – „mięso [w stylu] Dongpo”. Nazwa nawiązuje do znanego poety Su Dongpo (蘇東坡, 1037-1101), podobno miłośnika rzeczzonego dania [Li 2002: 103].

Hongshao shizi tou (紅燒獅子頭) – dosłownie „lwie głowy gotowane w sposób hongshao”. Tak naprawdę owe „lwie głowy” to duże kulki z mielonego mięsa, których nierówna zewnętrzna warstwa przypomina grzywę [Li 2002: 103].

Istnieje wiele możliwych strategii tłumaczeniowych, które można przyjąć przy tłumaczeniu takich nazw; niestety, czasem żadna z nich nie jest w stanie w pełni przekazać wszystkich skojarzeń lub humorystycznego charakteru oryginału. Na stronie internetowej z przepisami kuchni chińskiej i tajwańskiej napaleczkach.pl można znaleźć kilka ciekawych przykładów takich strategii. W przypadku „*Mayishangshu* – mrówki wspinające się na drzewo” tłumacz zostawił oryginalne brzmienie nazwy i dodał jej wyjaśnienie po polsku. Potrawa ta oczywiście nie zawiera w sobie ani mrówek, ani drzewa, jest to czysto metaforyczna nazwa odwołująca się do wyglądu dania. W przypadku „*Gua bao* – bułeczki *bao* z wieprzowiną” tłumaczka zostawiła połowę chińskiej nazwy, czyli *bao*, dodając jej znaczenie po polsku („bułeczka”) oraz dodatkowy opis „z wieprzowiną”. Przy bardziej znanych daniach podano chińskie nazwy w formie hybrydowej – np. „*Gong Bao Ji Ding* – Kurczak Gong Bao” – lub prawie bez modyfikacji, jak przy „*Mapo* tofu”. W tym ostatnim przypadku użyto polskiego słowa tofu, którego brzmienie i tak jest bardzo podobne do oryginalnego wyrazu *doufu* (豆腐); nie zmieniono jednak kolejności wyrazów ani nie dodano informacji wyjaśniającej.

Wspomnianą wyżej klasyfikację nazw potraw chińskich autorstwa Li Yuqing [2002: 102-104] można uzupełnić o jeszcze jeden ważny typ

nazewnictwa, który jest podobny do nazw dosłownych, tylko że zamiast sposobu gotowania przywołuje smaki oraz zapachy dania:

Suanxiang paigu (蒜香排骨) – *suanxiang* dosłownie znaczy „czosnkowy aromat”, a *paigu* to żeberka wieprzowe. Nazwa ta składa się z opisu smaku i zapachu oraz nazwy głównego składnika.

Yuxiang qiezi (鱼香茄子) – *yuxiang*, dosłownie „rybny aromat”, to jeden z rodzajów mieszanych smaków typowych dla kuchni syczuańskiej. Tradycyjnie używano takiej mieszanki do ryb, więc jej smak kiedyś mocno się kojarzył z rybą i stąd nazwa składnika. Drugi wyraz – *qiezi* – oznacza bakłażan, tak więc nazwa tej potrawy składa się z określenia smaku i głównego składnika.

Xian su ji (鹹酥雞) – *xian* oznacza „słony”, a *ji* to kurczak. Słownikowa definicja środkowego wyrazu *su* to „*songcui yisui*” (鬆脆易碎) [JGCJ, hasło 酥], co można luźno przetłumaczyć na polski jako „kruchy i chrupiący”. Nazwa ta zawiera więc część opisującą smak jedzenia, część opisującą jego konsystencję, jak również opis głównego składnika.

Podobnie jak w przypadku nazw abstrakcyjnych, również i takie nazwy jak te opisane wyżej mogą być przełożone na różne sposoby. *Yuxiang qiezi*, na przykład, na stronie rozkoszny.pl występuje jako „Bakłażany *yu xiang* w sosie z fermentowanej soi i chili”. Tłumacz przetłumaczył tu *qiezi* jako „bakłażan”, ale wyraz *yuxiang* pozostawił bez zmian, dodając jedynie opis „sos z fermentowanej soi i chili”. Na blogu napaleczkach.pl ta sama nazwa została przełożona jako „*Yú xiāng qiézi* – bakłażan po syczuańsku”. W tym wypadku tłumaczka woląa pozostawić *yuxiang* bez wyjaśnienia i scharakteryzować potrawę po prostu jako przyrządzoną „po syczuańsku”. Opis „sos z fermentowanej soi i chili” pasuje jednak równie dobrze do wspomnianego *doubanjiang*, również stosowanego w wielu daniach syczuańskich, a z kolei *yuxiang* nie jest jedynym sposobem gotowania bakłażanu w kuchni syczuańskiej. Obydwa przedstawione rozwiązania są więc do pewnego stopnia problematyczne. W tym wypadku tłumacz musi wziąć pod uwagę kontekst tłumaczenia i podjąć taką decyzję, która powodowałaby jak najmniej mylącą dla odbiorcy sytuację.

W przypadku *xian su ji* problem dotyczy nieco innego aspektu tłumaczenia. Drugie słowo występujące w tej nazwie – *su* – nie ma jednego oczywistego odpowiednika w języku polskim: słowo „chrupiący”, najczęściej stosowane do opisu głęboko smażonego jedzenia, nie oddaje w pełni jego znaczenia, a z kolei słowo „kruchy” miałoby rzeczywiście znaczenie podobne do *su* w opisie konsystencji np. ciasteczek, ale już nie w wypadku kurczaka. Bardziej

dosłowne tłumaczenie typu „słony, kruchy i chrupiący kurczak” brzmiałoby również mało apetycznie. Na stronie napaleczkach.pl jako nazwę tej potrawy podano „*Yán sū jī* – nuggetsy z kurczaka z przyprawą pięć smaków”. *Yansu ji* to druga wersja chińskiej nazwy tej potrawy (słowo *yan* znaczy „sól”). Tłumaczka zostawiła oryginalne brzmienie tej nazwy i podała jej wyjaśnienie po polsku. Co ciekawe, na facebookowym profilu tajwańskiego lokalu „Bubble Kingdom” w Krakowie określa się ten produkt jako *Popcorn Chicken*, mimo że cały post reklamujący ów lokal jest napisany po polsku.

4. Problemy z przekładem nazw sposobów gotowania – o jakie „smażenie” chodzi?

Nie tylko nazewnictwo potraw, ale również sposoby gotowania różnią się znacznie w zależności od kultury. Różne sposoby przyrządzania jedzenia powodują, że wyrazy opisujące te czynności nie zawsze mają swoje dokładne odpowiedniki w innych językach. Na przykład Beata Piecychna [2013: 201], porównując dwa podobne znaczeniowo angielskie słowa *fry* i *saute*, stwierdziła, że oba oznaczają po polsku „smażenie”, choć jeden z tych sposobów wymaga użycia mniejszej ilości tłuszczu. Przy tłumaczeniu przepisów z kuchni chińskiej problem ten jest dużo większy, gdyż istnieje aż kilkanaście odmian smażenia [Burski 1995: 176], a wśród nich aż pięć jest bardzo często używanych.

Definicja słowa „smażyć” w elektronicznym słowniku języka polskiego PWN została podana jako „przygotowywać produkt do spożycia przez poddanie go działaniu mocno rozgrzanego tłuszczu” [SJP, hasło „smażyć”]. W *Wielkim słowniku języka polskiego* „smażyć” oznacza „poddawać działaniu rozgrzanego tłuszczu, przygotowując do spożycia” [WSJP, hasło „smażyć”]. W języku chińskim ekwiwalencji tak opisaney czynności jest co najmniej kilka, a wśród nich m.in.:

- (1) *Jian* (煎) oznacza sposób gotowania, który polega na umieszczeniu jedzenia w małej ilości oleju i podgrzewaniu go, aż zewnętrzna warstwa przybierze złoty kolor¹³. Przykładem użycia tego wyrazu jest np. zdanie: „[...]開火煎黃丸子。” („[...] Włącz ogień i *jian* [usmaż] kulki, aż do uzyskania złotego koloru”), „[...]大火煎至魚肉酥黃。” („Włóż kawałki ryby i *jian* [obsmaż, nie ruszając

¹³ “煎：一種烹飪方法。將食物放入少量油中，加熱至表面成金黃色。” [JCGC, hasło *jian*煎].

składników zbyt często] je na mocnym ogniu aż do uzyskania złotego koloru”) [Fu i Cheng 2015: 19, 91].

(2) *zha* (炸) polega na wrzuceniu jedzenia do dużej ilości wrzącego oleju, a następnie wyłowieniu go, kiedy zewnętrzna warstwa przybierze złotawy kolor¹⁴. Przykłady użycia tego wyrazu to „鍋中燒熱炸油，將排骨一片片投下去炸。” („Podgrzej olej w woku i **zha** [usmaż] steki wieprzowe pojedynczo w **głębokim oleju**”), „油燒熱，投下沾蛋麵糊的茄夾，用中火炸成金黃色。” („Podgrzej olej. Wrzuć bakłażan w cieście i **zha** [usmaż głęboko] go na złoty kolor”) [Fu i Cheng 2015: 14, 122].

(3) *Chao* (炒) polega na smażeniu w małej ilości oleju i jednoczesnym mieszaniu aż do całkowitego ugotowania¹⁵. Na przykład: „將小排骨大火拌炒至肉變白色後，放下豆豉、大蒜及蔥段，繼續拌炒。” („**Chao** [podsmaż, mieszając] żeberka na dużym ogniu, aż kolor mięsa się zmieni na biały. Wsyp *douchi* [sfermentowaną czarną fasolę], czosnek i pokrojoną zieloną cebulę i **chao** [smaż] dalej, [mieszając]”), „將兩大匙油燒至七分熱，放下絞肉炒散。” („Podgrzej dwie łyżki oleju i **chao** [smaż] mielone mięso, mieszając je, aby podzielić je na małe kawałeczki”) [Fu i Cheng 2015: 15, 25].

(4) *bao* (爆) oznacza smażyć jedzenie używając mocnego ognia, często mieszając łopatką. Jedzenie wyjmuje się z woka od razu, jak tylko jest gotowe. Wymaga to mniej czasu niż *chao*¹⁶. Przykładowe zdania to „燒熱2大匙油，爆香青椒及酸果、鳳梨塊，然後倒下調味料...” („Podgrzej 2 łyżki oleju i **bao** [smaż] paprykę zieloną, tamarynd oraz kawałki ananasa, aż się pojawi aromat. Wsyp przyprawy [...]”), „[...]先將蔥花放入爆香，再加入筍絲、木耳絲及菠菜炒熟。” („[...] Wsyp najpierw posiekaną cebulę zieloną i **bao** [smaż], aż się pojawi aromat. Dodaj bambus, grzyby mun i szpinak, po czym **chao** [smaż, mieszając] aż do ugotowania”) [Fu i Cheng 2015: 10, 11].

(5) *bian* (煸) oznacza smażenie w gorącym oleju i mieszanie aż do momentu, gdy jedzenie będzie w połowie usmażone, tak aby przygotować je do dalszego przyrządzenia¹⁷. Przykłady użycia tego słowa to: „將雞塊入鍋以大火煸炒至雞塊變白沒有血水時，才加入米酒、醬油和糖...” („**Bian** [smaż] kawałki kurczaka,

¹⁴ 炸：一種烹飪方法。把食物投入多量的沸油中，直至外皮成金黃色即可撈起。[JCGC, hasło *zha*炸].

¹⁵ 炒：一種烹飪方法。把食物置鍋內，以少量的油略為翻攪至熟者。”[JCGC, hasło *chao*炒].

¹⁶ „爆：一種烹飪法。將食物用大火熱油快炒，並頻頻以鍋鏟翻攪材料，至食物剛熟即起鍋，比炒所需的時間更短。”[JCGC, hasło *bao*爆].

¹⁷ 煸：把菜肴放在熱油里炒到半熟，以備再加作料烹熟。[Zaixian Xinhua Zidian 在线新华字典 hasło 煸].

aż zmienia kolor na biały, a cała woda wyparuje. Dodaj następnie alkohol z ryżu, sos sojowy i cukier [...]” [Fu i Cheng 2015: 31], „热锅不放油，下四季豆**干煸** 10-15 分钟，起锅备用” („Nie wlewaj oleju do woka. Wsyp fasolę i **bian** [praż] ją na sucho (bez oleju) przez 10-15 min. Przelóż fasolę w inne miejsce i gotuj potrawę dalej”) [Shan Fanglan Ganbian Sijidou: <<https://www.xinshipu.com/zu-ofa/739710>>, dostęp 1.02.2022].

Warto zauważyć, iż trzy z pięciu wyrazów wymienionych wcześniej, czyli *chao*, *bao* i *bian*, opisują jednocześnie smażenie i mieszanie składników. Różnice pomiędzy nimi są małe, ale istotne. Różnica pomiędzy *chao* i *bao* głównie leży w tym, że *chao* jest stosowane do głównych składników dania, podczas gdy *bao* najczęściej odnosi się do smażenia przypraw na mocnym ogniu. *Bian* natomiast jest używane wtedy, kiedy kucharz chce zmniejszyć ilość wody zawartej w składnikach. W języku polskim nie ma tylu oczywistych odpowiedników wyrazów oznaczających różne techniki smażenia potraw¹⁸. Wobec kilku różnych wyrazów obecnych w chińskim tekście polski tłumacz ma do wyboru jedynie „smażenie” lub ewentualnie „prażenie”, co stawia przed nim nie lada wyzwanie.

W opublikowanych dotąd polskich przepisach potraw chińskich można zobaczyć różne sposoby radzenia sobie z tym brakiem. Pierwszy z nich polega na tym, żeby do słowa „smażyć” dodać dokładniejsze opisy czynności oraz stopień, do jakiego trzeba je wykonać. Słowo *bian* Ksawery Burski [1995: 224] przetłumaczył jako „wysmażyć do suchości”, np. w przepisie „Pasemka wołowiny wysmażone do suchości (*Ganbian niurou* si z Sichuanu)”: „Nieprzerwanie mieszając, smażyć aż do całkowitego «wysuszenia» sznureczków”. Podobną strategię można zobaczyć m.in. w przepisie „Kurczak *Kung Pao*” na stronie internetowej chińskieprzepisy.pl: „Na głęboki mocno rozgrzany olej wrzucamy kurczaka, **smażymy na głębokim, aż się nieco skarmelizuje**, ale nie za długo, wyławiamy i odstawiamy na bok”¹⁹. Z tego opisu wynika, że chodzi tu bardziej o czynność po chińsku określaną jako *zha*. Przepis „*Yú xiāng qiézi* – bakłażan po syczuańsku” na stronie napaleczkach.pl podaje z kolei taki opis: „Kawałki bakłażana obtaczamy w skrobi kukurydzianej. Tak

¹⁸ Wśród polskich potraw smażonych są m.in. kotlet schabowy, kotlet mielony oraz pączki. Wśród nich sposób gotowania kotletów jest najbardziej podobny do *jian*, natomiast pączki są raczej smażone w głębokim oleju, czyli po chińsku *zha*. Różnica pomiędzy *zha* i *jian* polega głównie na ilości oleju użytego do smażenia.

¹⁹ Zob.: <<http://www.chinskieprzepisy.pl/kuchnia-chinska/kurczak-kung-pao>> (dostęp 10.01.2022).

przygotowane warzywa **smażymy z każdej strony, aż uzyskamy piękny złotobrazowy kolor**”²⁰. Jest to opis czynności podobnej do tej określanej po chińsku jako *jian*. Z kolei w przepisie „*Hēi hú jiāo niú liǔ* – wołowina w pieprzu” z tej samej witryny znajduje się taki opis:

Wlewamy olej i gdy będzie już gorący, wrzucamy na niego imbir oraz czosnek. **Smażymy, mieszając energicznie** przez kilka sekund, a następnie dodajemy pastę *doubanjiang*. **Smażymy dalej przez około minutę**, aż całość ładnie się połączy.

W tym fragmencie oba opisy przypominają smażenie typu *bao*, ponieważ jest ono stosowane do przypraw lub sosu. W „Smażonym ryżu z kurczakiem, warzywami i jajkiem” znajduje się taki fragment:

Podsmażamy dwa jajka, **energicznie mieszając**, dzieląc je na małe kawałeczki. [...] Gdy warzywa **się podsmażą**, dodajemy wcześniej ugotowany ryż jaśminowy, **smażymy, mieszając**²¹.

W tym fragmencie czasownik „podsmażyć” dotyczy głównych składników potrawy, więc można założyć, że to opis czynności podobnej do *chao*. Natomiast „podsmażyć energicznie mieszając” pojawiło się także w poprzednim przykładzie, gdzie jednak po chińsku występowałoby słowo *bao*, a nie *chao*.

W języku polskim używa się także wyrazu o angielskim pochodzeniu *stir-fry*, ale występuje on najczęściej w tytułach przepisów. Na przykład „Kurczak po chińsku *stir fry*” ze strony akademiasmaku.pl²², „Makaron *stir-fry* z kurczakiem, brokułami i marchewką” na stronie kwestiasmaku.com²³.

5. Problemy z przekładem jednostek wagowych

Na świecie istnieje kilka różnych systemów wagowych. Jak zauważyła Piecychna [2013], miary kuchenne także często powodują problemy dla tłumacza. W Polsce do podawania wagi żywności używane są głównie miary takie jak gram i kilogram. Natomiast w Chinach w użyciu pozostaje także tradycyjna jednostka *jīn* (斤), który równa się 500 gramów. Na Tajwanie i w Hongkongu

²⁰ Zob.: <<http://www.napaleczkach.pl/2020/08/baklazan-po-syczuansku.html>> (dostęp 10.01.2022).

²¹ Zob.: <<http://www.chinskieprzepisy.pl/kuchnia-chinska/smazony-ryz-z-kurczakiem-warzywami-i-jajkiem>> (dostęp 25.01.2022).

²² Zob.: <<https://akademiasmaku.pl/przepis/kurczak-po-chinsku-stir-fry,4450>> (dostęp 25.01.2022).

²³ Zob.: <<https://www.kwestiasmaku.com/przepis/makaron-stir-fry-z-kurczakiem-brokułami-i-marchewka>> (dostęp 24.01.2022).

jin (斤) równa się 600 gramów²⁴. Tłumacząc przepis, trzeba więc uważać, by nie pomylić chińskiej jednostki *jin* z kilogramami, i wziąć pod uwagę to, że nie wszędzie ma ona taką samą wartość. W przepisach tajwańskich można także często zobaczyć jednostkę *liang* (兩), która równa się 1/16 *jin*. Przykład użycia tych wymienionych jednostek to: „牛腩**1斤**、洋蔥一個、番茄2個、薑3片、大蒜6粒” (1 *jin* [600 gramów] mostku wołowego, 1 cebula, 2 pomidory, 3 plastry imbiru, 6 ząbków czosnku), „蝦仁**2兩**、嫩豆腐(6公分四方)4塊、青豆1大匙、蔥花1大匙” (2 *liang* [75 gramów] krewetek [obrane], 4 kawałki [6 × 6 cm] „jedwabnego” tofu, 1 łyżka zielonej fasolki, 1 łyżka posiekanej cebuli zielonej) [Fu i Cheng 2015: 62, 107].

Najłatwiejszy sposób tłumaczenia takich wyrazów polega na tym, by przeliczyć je na gramy, tak jak w tłumaczeniu przykładowych fragmentów.

6. Konkluzja

Tłumaczenie przepisów nie zawsze musi być bardzo wymagające. Poziom trudności tego zadania jednak znacznie wzrasta, gdy kultura, do której należy język źródłowy, bardzo się różni od tej, w której funkcjonuje język docelowy. Na podanych przykładach można zaobserwować, iż prawie każdy etap takiego przekładu może stanowić trudność dla tłumacza: począwszy od samego tytułu, poprzez nazwy składników i sposobów gotowania, aż po jednostki miary. Nazwy chińskich potraw mogą zawierać nieznane Polakom składniki i metody przyrządzania potraw. Mogą one także pochodzić od znanych w chińskojęzycznym świecie legend, słynnych osób, żartów itp. Dosłowne tłumaczenia takich nazw mogą brzmieć mało zachęcająco dla polskiego odbiorcy, a często nie są odpowiednie w sytuacji, gdy czytelnicy nie rozumieją zawartych w nich odniesień kulturowych. Dodanie opisowego wyjaśnienia z kolei nie zawsze jest wygodne i zręczne z punktu widzenia językowego. Co więcej, jak policzył w swojej książce Ksawery Burski [1995: 175], „chiński kucharz ma do dyspozycji około setkę sposobów cieplnej obróbki surowców kulinarnych”, a w języku polskim brakuje wyrazów do opisania tylu pojęć związanych z gotowaniem na sposób chiński. Problemy mogą też sprawiać różnice w systemach wagowych, gdyż tradycyjne chińskie jednostki takie jak *jin* i *liang* są nieznane i nieużywane w Polsce.

²⁴ 斤: 表示質量的單位。在臺灣地區常作為臺斤的簡稱。在不同的計量系統中代表不同的質量: 一公斤等於一千克; 一臺斤等於六百克; 一市斤等於五百克。[JCGC, hasło 斤].

W niniejszej pracy omówiono wstępnie kilka problemów, które mogą się pojawić podczas tłumaczenia przepisów kulinarnych z chińskiego na polski. Zostały też podane ich możliwe rozwiązania odwołujące się do istniejących przykładów polskojęzycznych przepisów dań z kuchni chińskiej. Być może okażą się one pomocne dla tłumaczy, którzy w przyszłości podejmą próby przełożenia kolejnych tekstów tego typu.

Bibliografia

Skróty w tekście

JCGC = *Jiaoyubu Chongbian Guoyu Cidian Xiudingben*.

JGCJ = *Jiaoyubu Guoyu Cidian Jianbianben*.

Literatura

- Burski, K. (1995), *Tradycje i sztuka kulinarna Chin*, Wydawnictwo Akademickie Dialog, Warszawa.
- Chiaro, D., Rossato, L. (2015), „Food and Translation, Translation and Food”, *The Translator*. 21(3): 237-243, <https://doi.org/10.1080/13556509.2015.1110934>.
- Desjardins, R., Cooke, N., Charron, M. (2015), „Food and Translation on the Table: Exploring the Relationships between Food Studies and Translation Studies in Canada”, *The Translator*. 21(3): 257-270, <https://doi.org/10.1080/13556509.2015.1103095>.
- Fiuk, K. (2017), „Raport: Polacy coraz chętniej latają do Azji”, <https://www.pap.pl/aktualnosci/news%2C1224579%2Craport-polacy-coraz-chetniej-lataja-do-azji.html> (31.01.2022).
- Fu, Peimei, Cheng, Anqi (2015), *Peimei Jiachang Cai* 培梅家常菜, Shi Wei Tian Wenchuang Youxian Gongsi, Tajpej.
- Gawlikowski, K., Borzymińska, Z., Macińska, W. (1978), *Kuchnie azjatyckie*, Watra, Warszawa.
- Gok, Wan (2013), *Kuchnia chińska według Goka* (tłum. Małgorzata Stefaniuk), Wydawnictwo Albatros, Warszawa.
- Hom, Ken (2006), *Łatwa kuchnia chińska. Przyrządzanie najlepszych chińskich potraw opisane krok po kroku* (tłum. Anna Gren), Agencja Autorska „Zetzel” Oficyna Imbir, Warszawa.
- Li, Yuqing (2002), „Zhongguo caishi mingming de wenhua neihan yu fanyi 中国菜式命名的文化内涵与翻译”, *Jiangan Daxue Xuebao* 江汉大学学报(人文社会科学版). 21(1): 102-104.

- Linscheid, K. (2018), *Kuchnia syczuańska – sposoby zapewniania ekwiwalencji dla nazw potraw*. Niepublikowana praca licencjacka, Uniwersytet Jagielloński, Kraków.
- Pieczchna, B. (2013), „«Pyszne» tłumaczenie, czyli jak uczyć przekładu przepisów kulinarnych z języka angielskiego na język polski”, *Rocznik Przekładoznawczy*. 8: 195-210, <https://doi.org/10.12775/RP.2013.012>.
- Piotrowska, M. (2011), *Learning Translation – Learning the Impossible? A Course of Translation from English into Polish*, Universitas, Kraków.
- Pospieszyńska, K. (1986), *Kuchnia chińska*, Krajowe Wydaw. Czasopism, Warszawa.
- Reichert, W., Liu, E. (2003), *Kuchnia chińska podbija świat. 75 przepisów* (tłum. Ewa Jaroszewicz), Firma Księgarska Jacek i Krzysztof Olesiejuk – Inwestycje, Warszawa.
- Reiß, K., Vermeer, H. (2013), *Towards a General Theory of Translational Action: Skopos Theory Explained* (tłum. Christiane Nord), Routledge, Nowy Jork.
- Stacey, J. (2010), *Kuchnia chińska* (tłum. Łucja Kozubowska-Puławska), Wydawnictwo Olesiejuk, Ożarów Mazowiecki.
- Szwajewska, B. (tłum.) (1999), *Kuchnia chińska*, Świat Książki, Warszawa.
- Tambor, J. (2015), „Egzotyzyzm kulinarny w i na języku Polaków. Rozważania o jeźdzeniu, mówieniu i pisanii”, *Spotkania Polonistyk Trzech Krajów – Chiny, Korea, Japonia*: 83-92.
- Tambor, J. (2016), „Polskie kulinarno-leksykalne przemiany. Czy Polacy wiedzą, co jedzą?”, *Spotkania Polonistyk Trzech Krajów – Chiny, Korea, Japonia*: 315-334.
- Tambor, J. (2020), „Foreign Cuisine in Poland Adapting Names and Dishes”, *Acta Universitatis Lodzensis. Kształcenie Polonistyczne Cudzoziemców*. 27: 241-265.
- Tseng-Brzozowska, A., Pitera, J. (1990), *Kolacja pod lampionami: kuchnia chińska*, Watra, Warszawa.
- Weidinger, G., Weidinger, S. (2020), *Kuchnia według zasad tradycyjnej medycyny chińskiej: zdrowe jedzenie, zdrowe życie w uzdrawianiu holistycznym* (tłum. Małgorzata Rzepka), Vital, Białystok.
- Wiśniewska, N. (tłum.) (2006), *Kuchnia chińska. 1000 klasycznych potraw*, Wendy Hobsonn, red. Bauer-Weltbild Media, Warszawa.

Słowniki

- Jiaoyubu Chongbian Guoyu Cidian Xiudingben* 教育部重編國語辭典修訂本 (2021), <https://dict.revised.moe.edu.tw> (30.12.2021).
- Jiaoyubu Guoyu Cidian Jianbianben* 教育部國語辭典簡編本 (2021), <https://dict.concised.moe.edu.tw/search.jsp?md=1> (28.01.2022).
- Słownik języka polskiego*, <https://sjp.pwn.pl/> (20.01.2022).

Wielki słownik języka polskiego, <https://wsjp.pl/> (20.01.2022).

Zaixian Xinhua Zidian 在线新华字典, <http://xh.5156edu.com> (22.01.2022).

Strony internetowe z przepisami

akademiasmaku.pl
azjainwazja.blogspot.com
chinskieprzepisy.pl
mniammniam.com
napaleczkach.pl
rozkoszny.pl

ABSTRAKT

Tłumaczenia przepisów kulinarnych to dziedzina, której ciągle poświęca się stosunkowo mało uwagi, szczególnie w kontekście tłumaczeń z języków nieeuropejskich. W niniejszym artykule autorka przedstawia wstępną typologię i analizę potencjalnych problemów, które mogą się pojawić w procesie tłumaczenia takiego typu tekstów z chińskiego na polski. Omawia również ich możliwe rozwiązania, odwołując się do istniejących przykładów. Podczas przekładania przepisów kulinarnych z chińskiego na polski kłopot tłumaczowi może sprawić sama nazwa chińskiej potrawy, jej składniki nieznane w Polsce, różnice w jednostkach wagowych używanych w Polsce, Chinach i na Tajwanie, charakterystyczne dla kuchni chińskiej sposoby gotowania oraz określenia mocno związane z kulturą lokalną. Poprawne przełożenie takiego rodzaju tekstów wymaga więc od polskiego tłumacza głębokiego rozumienia nie tylko języka, ale również i kultury źródłowej.

Słowa kluczowe: tłumaczenie przepisów kulinarnych, problemy tłumaczeniowe, tłumaczenie chińsko-polskie, kuchnia chińska, kuchnia tajwańska

ABSTRACT

Translating Recipes from Chinese into Polish: Potential Problems and Possible Solutions

Translation of culinary recipes has been a relatively understudied field and very little research has been done on the difficulties of translating recipes between Chinese and Polish. This paper attempts to classify and analyze problems which may be encountered by the Polish translators of Chinese recipes and

suggests possible solutions to these problems, referring to earlier examples. The discussed problems include: culturally specific names and descriptions of Chinese dishes, the use of ingredients that are unknown in Poland, descriptions of cooking methods that are specific to Chinese cuisine, different units of weight used in Poland, China and Taiwan. The paper demonstrates that in order to fully understand and translate a recipe, the translator must possess an in-depth knowledge of both the source language and culture.

Keywords: recipe translation, translation problems, Chinese-Polish translation, Chinese cuisine, Taiwanese cuisine