

Marzena Chrobak

Uniwersytet Jagielloński
w Krakowie

Niezwykłe przygody Jamóna Serrano w Krakowie

Od siedmiu lat dręcę studentów kursu „Przekład użytkowy z drugiego języka romańskiego” w Instytucie Filologii Romańskiej Uniwersytetu Jagiellońskiego stroną z niedzielnego dodatku hiszpańskiego dziennika “El País” poświęconą pstrągowi¹. Górną część strony zajmuje tekst reklamowy sławiący zalety tej ryby; w prawym dolnym rogu, zamknięty ramką, znajduje się przepis na “Trucha rellena de quesón y nueces”, czyli na pstrąga faszerowanego białym serem i orzechami włoskimi; kolorowe zdjęcie dorodnego pstrąga o błyszczącej łusce króluje pośrodku strony. Analiza studenckich przekładów siedmiu wersów tekstu reklamowego zabiera zazwyczaj całe zajęcia, a gdy z westchnieniem ulgi przechodzą do przepisu, okazuje się, że największą jego pułapką jest niepozorny, nawet niewymieniony w nazwie potrawy, składnik farszu: ‘jamón serrano’, i że to on staje się bohaterem następnych zajęć poświęconych przekładowi kulturemów.

Kulturemem nazywam termin określający pewien element kultury duchowej, materialnej lub społecznej, charakterystyczny dla kultury wyjściowej, nie zawsze posiadający odpowiedniki w innych kulturach. Zazwyczaj jest to rzeczownik, niekiedy przymiotnik lub czasownik, a nawet forma gramatyczna².

¹ „El País Semanal”, 4 de septiembre 2005, s. 47.

² Np. polski przymiotnik „zaradny”, por. Antonina Grybosiowa, *Wokół przekładu leksemów uwikłanych w kontekst kulturowo-pragmatyczny*, (w:) „Między oryginałem a przekładem III. Czy zawód tłumacza jest w pogardzie?”, Kraków: Universitas, 1997, s. 222–224; hiperdulium ‘przenajświętsza’, por. Elżbieta Tabakowska, *Bariery kulturowe są zbudowane z gramatyki*, (w:) Roman Lewicki (red.), *Przekład – język – kultura*, Lublin: Wyd. UMCS, 2002.

Sądzę, że istnieje siedem technik postępowania z kulturowymi:

- przekład,
- omówienie lub dłuższe wyjaśnienie,
- uogólnienie,
- zastąpienie przybliżonym odpowiednikiem,
- transkrypcja (pozostawienie w postaci wyjściowej),
- katachreza (rozszerzenie dotychczasowego znaczenia leksemu w języku docelowym),
- utworzenie neologizmu.

Zaś procedura postępowania wygląda następująco:

1. Ustalamy, czym dokładnie jest dany kulturowy, jakie funkcje pełni w kulturze wyjściowej i w tekście wyjściowym.
2. Sprawdzamy w wiarygodnych źródłach, czy ów element jest znany w kraju docelowym i czy jego nazwa istnieje w języku docelowym.
3. Jeśli tak, i jeśli istniejący termin w języku docelowym nadaje się do zastosowania w danej sytuacji przekładowej, stosujemy go, ewentualnie opatrując komentarzem wyjaśniającym.
4. Jeśli nie, lub jeśli istnieje, lecz się nie nadaje do zastosowania w danej sytuacji przekładowej, na podstawie ustaleń uzyskanych na etapie 1 oraz analizy sytuacji przekładowej podejmujemy decyzję o tym, którą technikę zastosować.
5. Stosujemy wybraną technikę.

‘Jamón serrano’, dosłownie ‘szynka górską’, to jeden z dwóch głównych rodzajów hiszpańskiej szynki dojrzewającej. Otrzymywana jest z białej świni, w odróżnieniu od ‘jamón ibérico’, dosłownie ‘szynki iberyjskiej’, wytwarzanej z czarnej świni iberyjskiej. Oba rodzaje przygotowywane są według ściśle określonych zasad (obecnie regulowanych rozporządzeniem unijnym nr 2082/92): udźce wieprzowe z kością i z racicą leżą w warstwie soli przez kilka lub kilkanaście dni (zwykle 1 dzień na 1 kg wagi), następnie są suszone w specjalnych pomieszczeniach, położonych zwykle w rejonach górskich, a wreszcie dojrzewają przez kilka, kilkanaście lub nawet kilkadziesiąt miesięcy (klasa *bodega*: 9–12 miesięcy, *reserva*: 12–15 miesięcy, *gran reserva*: minimum 15 miesięcy). Gotowa szynka jest przechowywana w temperaturze pokojowej i podawana w cienkich, pergaminowych plastrach barwy ciemnoczerwonej, z żyłkami tłuszczu. Podczas degustacji ocenia się barwę i połysk mięsa, ilość i układ tłuszczu, intensywność i bogactwo smaku mięsa, słoność, słodycz i goryczkę. Szeregi udźców zawieszonych za raciczkę stanowią powszechny widok w sklepach, restauracjach i barach; do krojenia osadza się je w drewnianym stojaku. Krojenie wymaga sporych umiejętności, a zwycięzcy ogólnokrajowych konkursów w tej dziedzinie cieszą się dużym uznaniem. W zależności od gatunku, apelacji i rocznika, szynka osiąga cenę od kilkudziesięciu do kilkuset euro za kilogram; najdroższe są szynki typu *bellota* (ze świni karmionej żółędziami) oraz *pata negra* (ze świni o czarnych racicach). Jest

uważana za narodowy przysmak hiszpański. Od kilkunastu lat należy do głównych produktów eksportowych tego kraju.

Gdy w roku 2005 po raz pierwszy zadałam to ćwiczenie, ‘jamón serrano’ nie był znany z autopsji nikomu z kilkunastoosobowej grupy romanistów, italianistów i portugalistów; italiści, po namyśle, kojarzyli go z włoskim prosciutto. W kilkunastu krakowskich sklepach, do których zajrzałam, nie słyszano o takim produkcie. W roku 2006 wyszukiwarka internetowa Altavista nieufnie zapytywała, czy chodzi może o wyrażenie: ‘jason serrano’, a przycięta do muru wyrzucała niecałą dwudziestkę wyników, większość w języku angielskim. Wpisy w języku polskim pochodziły z mało wiarygodnych źródeł: platform turystycznych i gastronomicznych, blogów podróżniczych, strony polskiej firmy importowej. Importer transkrybował nazwę; pozostali również, opatrując ją niekiedy hiperonimem ‘szynka’ oraz komentarzem:

- Jamón serrano – solona szynka suszona w górskim powietrzu, może być podawana bez dekoracji w kawałkach lub cienkich plastrach itd. (www.traveligo.pl/x.php.1,241/Kuchnia-Hispanii.html),
- [...] z najstynniejszą hiszpańską szynką jamón serrano [...] (www.papaja.pl),
- Krajobraz i płaskie, niczym plasterki jamon serrano (pyszna hiszpańska szynka) (jestem głodna...) drogi wywoływały w naszych głowach wspomnienie ojczyzny (granada.blox.pl/html),
- Kastylija jest również obszarem, na którym produkuje się szynki jamon serrano. Jada się ją wszędzie – podsuszone świńskie nogi wiszą w domach, restauracjach i barach, (www.radio.com.pl/czaswolny/artkuł.aspx?s=59).

W 2006 roku zastosowanie zaproponowanej przeze mnie procedury powinno zatem wyglądać następująco:

1. ‘Jamón serrano’ to nazwa rodzaju szynki dojrzewającej, stanowiącej ważny element kultury wyjściowej; w tekście wyjściowym pełni rolę marginalną.

2. Desygnat nie występuje w Polsce, a jego nazwa jest niestabilizowana.

3. W warunkach niedostępności produktu w Polsce najwłaściwszą techniką wydaje się podstawienie najbliższego dostępnego odpowiednika przy jednoczesnym dodaniu hiperonimu objaśniającego, np: „prosciutto lub inna suszona szynka”, „prosciutto lub inna szynka dojrzewająca”, „suszona szynka, np. prosciutto”, „dojrzewająca szynka, np. prosciutto”. Przed zastosowaniem tej techniki należy jednak sprawdzić, czy tak przetłumaczony tekst zmieści się w przestrzeni, jaką dysponuje tłumacz, to jest w ramce. Ze względu na ograniczoną pojemność ramki musimy policzyć znaki tekstu docelowego i zadbać o to, by nie przekroczyć zbytnio liczby znaków tekstu wyjściowego (zwiększenie pojemności ramki poprzez zmniejszenie wielkości czcionki nie wchodzi w rachubę, gdyż tekst stałby się mało czytelny). Chociaż lista składników w języku polskim (149 znaków ze spacjami) jest dłuższa niż lista składników w języku wyjściowym (128 znaków ze spacjami), możemy wykorzystać wolną przestrzeń w trzecim wersie, a skracając nazwę szynki i usuwając niektóre zaimki w opisie przygotowania dania, otrzymamy dodatkowy wers:

Ingredientes: 4 truchas, 150 gr. de jamón serrano, 150 gr. de requesón, 20 nueces, 1 tomate, harina, aceite de oliva virgen y sal.

Preparación: mezcla en un bol el requesón, la mitad de las nueces y del jamón picado. Rellena las truchas con una loncha de jamón serrano y con la mezcla. Pásalas por harina y fríelas. Tuesta el resto de las nueces en una sartén. Pela el tomate y córtalo en dados. Incorpóralos a la sartén, saltea brevemente y sirve sobre las truchas.

Składniki: 4 pstrągi, 150 g prosciutto lub innej suszonej szynki, 150 g twarogu, 20 orzechów włoskich, 1 pomidor, mąka, oliwa extra virgin, sól.

Przygotowanie: połącz w misce twaróg, połowę orzechów i posiekanej szynki. Nadziej pstrągi plastrem szynki i farszem. Obtocz w mące i usmaż. Spraż resztę orzechów na patelni. Obierz pomidora, pokrój w kostkę. Dorzuć na patelnię, obsmaż i podaj na pstrągach.

Wybrane rozwiązanie jest prawidłowe dla tej konkretnej sytuacji przekładowej. W innych sytuacjach przekładowych należałoby być może zastosować inne techniki. Gdyby przepis miał się znaleźć w tekście podkreślającym jego hiszpańskość, np. w zbiorze pt. „100 dań ze słonecznej Hiszpanii”, zastosowanie lokalnego odpowiednika nie byłoby dobrym rozwiązaniem; właściwsze byłoby omówienie z transkrypcją: „dojrzewająca hiszpańska szynka *jamón serrano*”. Gdyby przepis miał trafić do książki kucharskiej pt. „100 tanich dań z ryby” lub do ulotki wręczanej klientom małego wiejskiego sklepiku, powinniśmy użyć polskiego ekwiwalentu lub uogólnienia: ‘szynka łososiowa’, ‘połudwica łososiowa’, ‘dobra wędlina’. Gdyby miał trafić w ręce odbiorców znających produkt wyjściowy i posiadających możliwość jego zakupu, np. Polaków zamieszkałych w Hiszpanii, wystarczyłaby transkrypcja: ‘jamón serrano’, zapisana drukiem pochyłym lub prostym, a gdyby przekład odbywał się ustnie, tłumacz mógłby spontanicznie odmienić transkrybowany rzeczownik, analogicznie do odmiany innych elementów wyliczenia: „cztery pstrągi, sto pięćdziesiąt gramów jamona serrano, sto pięćdziesiąt gramów twarogu, dwadzieścia orzechów włoskich, jeden pomidor”.

W roku 2006 losy polskiego terminu nie były zatem przesądzone, co dało pretekst do dyskusji na temat neologizmów oraz ich wprowadzania do języka. Kto decyduje o przebiegu i wynikach tego procesu? Czy my, tłumacze, mamy głos³? A jeśli nie my, to kto? Autorytety językowe czy rzeczowe? Jeśli językowe, to Komisja Języka Polskiego czy popularny prezenter telewizyjny? W owym czasie uważałam, że przez analogię do przyjętych już w polszczyźnie określeń ‘szynka parmeńska’ czy ‘szynka szwarcwaldzka’ należałoby hiszpańską nazwę przetłumaczyć, np. jako ‘szynka góraska’. W określeniu tym nieobecna byłaby wprawdzie

³ Do dziś ubolewam, że ukute przeze mnie w roku 1991 określenie na ‘venture capital’: ‘śmiały kapitał’, nie przyjęło się w terminologii ekonomicznej; uważam je za dużo lepsze – celniejsze, powodujące pozytywne skojarzenia – od zwyczajnego ‘kapitału wysokiego ryzyka’.

informacja o hiszpańskim pochodzeniu, lecz pozostałaby, nieco zawoalowana, informacja o strefie wytwarzania oraz pozytywne skojarzenie z produktami górkimi, postrzeganymi jako naturalne i smakowite. Świadoma faktu, że moja osobista opinia nie znajdzie żadnego oddźwięku poza wąskim gronem uczestników kursu „Przekład użytkowy z drugiego języka romańskiego”, skorzystałam z okazji spotkania z Autorytetem Merytorycznym, która nadarzyła się późną jesienią roku 2006, gdy otrzymałam zaproszenie na uroczyste otwarcie restauracji węgierskiej z udziałem samego Roberta Makłowicza. Czułam, że jeśli przekonam jego – on przekona naród... Po części oficjalnej uczestnicy przeszli do zastawionych stołów i zajęli się degustacją i pogawędką. Z talerzykiem w ręce, z duszą na ramieniu, podeszłam do pana Makłowicza. Przystanęłam przy nim, a właściwie nad nim, gdyż jest on – czego nie widać na ekranie telewizora czy na zdjęciach – bardzo niski, ja zaś – bardzo wysoka. Rozmowa nie kleiła się. Autorytet niechętnie słuchał moich argumentów. Po raz kolejny okazało się, że losy słowa zależą od czynników pozajęzykowych.

Przez następne kilka lat poszukiwania desygnatu i jego polskiej nazwy prowadziłam w dwóch światach: rzeczywistym i wirtualnym. Wirtualny obejmował strony internetowe, zaś rzeczywisty: krakowskie sklepy spożywcze, zwłaszcza sklepiki w pobliżu ówczesnej siedziby Instytutu Filologii Romańskiej UJ, Collegium Paderevianum (R.I.P.).

W roku 2007 wyczerpujące informacje na temat hiszpańskiej szynki podawała hiszpańska Wikipedia. W roku 2009 w polskiej prasie publikowano wiarygodne relacje, np. www.rp.pl/arttykul/229669_Szynka_po_hiszpansku.html, a na portalach, takich jak www.vinisfera, widniały długie i szczegółowe, niekiedy bardzo fachowe artykuły omawiające technikę i kulturę produkcji i spożywania szynki. W 2010 roku co najmniej dwie firmy importowały jamon serrano; Janport przedstawiał ją jako „szynkę dojrzewającą Jamon Serrano”, a Łap-pol jako ‘szynki serrano’ i ‘jamon serrano’.

Niestety, nie zanotowałam wyników kwerend w krakowskich sklepach. Odtworzona z pamięci, ich historia wygląda następująco: rzeczona szynka była przez jakiś czas obecna w różnych delikatesach pod nazwą ‘jamon serrano’, ‘szynka jamon serrano’, ‘szynka serrano’; wyparta następnie przez nieco tańsze kuzynki: szynkę parmeńską i szwarcwaldzką; w latach 2010–2011 obecna sporadycznie (paczkowana, bardzo rzadko w postaci udźca) w sklepach należących do zagranicznych sieci, takich jak Biedronka, Lidl czy Kaufland; obecna stale w sklepach rodzimej sieci delikatesów Alma, gdzie ekspedientki potrafią pokroić ją starannie w cieniutkie, osobno pakowane plastry, w Tesco (‘szynka serrano’) oraz w Makro Cash and Carry (‘Serrano. Szynka hiszpańska’). Dostępna jesienią i zimą 2011 roku w malutkiej masarni na osiedlu Ruczaj pod nazwą ‘szynka serrano’, ustąpiła miejsca tańszej szynce brandenburskiej i szwarcwaldzkiej (od roku w stałej ofercie znajduje się natomiast chorizo). Można ją nabyć w wielu sklepach internetowych,

np. hamloverspolska.com. W polskiej Wikipedii figuruje jako ‘jamón serrano – szynka górská’.

W roku 2012 zadanie stało się zatem zbyt łatwe. Muszę zmienić tekst ćwiczenia. Mam już pewien pomysł. Zamierzam wykorzystać początek powieści *Lo mejor que le puede pasar a un cruasán* Pabla Tusseta, akapit, którego pierwsze zdanie posłużyło do budowy tytułu:

Lo mejor que le puede pasar a un cruasán es que lo unten con mantequilla: eso pensé mientras rellenaba uno abierto por la mitad con margarina vegetal de oferta, me acuerdo. Y me acuerdo también de que estaba a punto de hincarle el diente cuando sonó el teléfono⁴.

Jak przetłumaczyć wyraz ‘cruasán’? Polska Wikipedia podaje zapożyczenie, ‘croissant’, drukiem prostym, z wyjaśnieniem dotyczącym wymowy, sposobu wytwarzania, historii itp.; hasło opatrzone jest zdjęciem. Ale zachowajmy czujność: czy leksem ‘croissant’ sprawdzi się jako część tytułu: „Najlepsze, co się może przydarzyć croissantowi”? A co by było, gdyby bohater, typowy Hiszpan, jadł na śniadanie ‘churros’? A może podnieść poprzeczkę i sięgnąć po opis sutego meksykańskiego śniadania spożywanego przez narratora noweli Carlosa Fuentes’a *Vlad*:

No hay en el mundo desayunos superiores a los de México y Candelaria no hace sino confirmar, cada mañana, esta verdad con una mesa colmada de mangos, zapotes, papayas y mameyes, preparando el paladar para la succulenta fiesta de chilaquiles en salsa verde, huevos rancheros, tamales costeños envueltos en hojas de plátano y café herviente, acompañado de la variedad de panecillos dulces primorosamente bautizados conchas, alamares, polvorones y campechanas⁵...

Śniadaniomimy to wdzięczna kategoria kulturemów. W zglobalizowanym świecie ruchliwych społeczeństw produkty śniadaniowe migrują wraz z ludźmi, upowszechniane przez kontakty osobowe, media, politykę handlową, mody. I jak zawsze, w przekładzie ważną rolę odgrywa sytuacja translatorska i względy pozajęzykowe. W 1950 roku cenzorka polskiego tłumaczenia *Śniadania na łące* Aleksieja Musakowa komentowała:

Opowiadanie o dzieciach kołchoźników, które nosiły swym ojcom śniadanie na siano-kosy. Nie miałabym żadnych zastrzeżeń, gdyby nie to, że autor opisuje to śniadanie i jest ono arcyskromne.

Utwór uratował jej zwierznik, dorzucając pod spodem adnotację:

Nie szkodzi⁶.

⁴ Pablo Tusset, *Lo mejor que le puede pasar a un cruasán*, Barcelona: Lengua de Trapo, 2001.

⁵ Carlos Fuentes, *Vlad*, Madrid: Alfaguara, 2011, s. 23–24.

⁶ Kamila Budrowska, *Literatura i pisarze wobec cenzury PRL 1948–1958*, Białystok: Wyd. Uniwersytetu w Białymstoku, 2009, s. 220.

Résumé

Les aventures extraordinaires du Jamon Serrano à Cracovie

L'auteure présente une méthode de traduire les culturèmes (éléments spécifiques de la culture spirituelle, matérielle ou sociale X), méthode consistant en cinq étapes: étudier le contenu et la fonction d'un culturème dans la culture de départ et dans le texte de départ; vérifier s'il est connu dans culture d'arrivée et si son nom existe dans la langue d'arrivée; si ce nom existe et s'il peut être employé dans la situation traductive en question, l'employer; si un tel nom n'existe pas ou s'il existe, mais pour une raison quelconque il ne peut pas être employé dans la situation traductive en question, recourir à des techniques telles que la traduction, la périphrase ou l'explication, la généralisation, le remplacement par un équivalent, la transcription, la catachrèse, la construction d'un néologisme. L'auteure applique cette méthode au lexème espagnol 'jamón serrano' faisant partie des ingrédients dans une recette pour la truite farcie apparue dans la revue „El País Semanal” du 4 septembre 2005. Cet exercice de traduction, proposé aux étudiants romanisants pendant 7 ans, incite l'auteure à tracer l'histoire de la présence de ce produit espagnol et de son nom dans la réalité et dans la langue polonaises.

Summary

The Extraordinary Adventures of Jamon Serrano in Cracow

The author presents a method for translating culturemes (specific cultural notions of a country or cultural field). Her method consists of five steps: to study the content and the fonction of a cultureme X in the culture of origin and in the text of origin; to check whether that cultureme is known in the culture of arrival and whether a word for it exists in the culture of arrival; if that word exists and it can be applied in the given translated situation, it should be applied; if such a word does not exist or if it exists, but cannot be applied in the given situation, the translator should apply one of the following techniques: translation, explanation, generalisation, replacement by an equivalent, transcription, catachresis, forging of a neologism. The author applies this method to the Spanish lexeme 'jamón serrano' that is one of the ingredients in the recipe for a stuffed trout published in "El País Semanal" of September 4th, 2005. Making her students work on the translation of that recipe into Polish for seven years, the author is able to track a history of the presence of this Spanish product and of its name in Polish reality and language.

