

ЗА ПРЕВОДА НА КУЛТУРНИТЕ РЕАЛИИ ОТ ГРЪЦКИ ЕЗИК

ON THE TRANSLATION OF CULTURAL SPECIFICS FROM THE GREEK LANGUAGE

The re-creation of Greek cultural specifics into another language, the specific dishes and drinks in particular, is a real challenge and also a problem as it is not always possible to find in the target culture dishes or products relevant to these in the source culture. The present article reviews various approaches to the translation of cultural specifics from the Greek language because gastronomy is a significant component of the national culture. The choice of a translation strategy for the transfer of cultural specifics typical of the Greek culinary tradition depends directly on the genre type of the text as well as on the importance of this tradition in the foreign text. Translation practice has shown that the transfer of specifics into another language is not only a linguistic issue but also a cultural, social and commercial one.

Keywords: cultural specifics, specifics of everyday life, target culture, source culture, gastronomy, transcription, descriptive translation, translation by analogy.

Гастрономията е сред най-ярките проявления на културното разнообразие на всяка страна. В нашето съвремие необходимостта да се познава основната лексика от съвременната кухня на един народ е породена от фактори като бързи комуникации, социални и човешки контакти. Пресътворяването на гръцките културни реалии на друг език и по – точно преводът на специфични ястия, напитки и продукти, представлява проблем и създава затруднения, тъй като не винаги е възможно да бъдат открити в културата цел ястия и продукти, отговарящи на тези от културата източник. За да бъде функционален аналог на оригинала, преводачът се стреми максимално да запази съдържанието на първообраза и да предизвика у новия читател възможно близки вкусове и естетически и емоционални реакции, да събуди същите или сходни асоциации, с тези на оригинала. Но при преводът се променя не само езикът, но и читателят. Преводът е предназначен за читател от друга националност, с друг социален и културен опит и други традиции. Ето защо съдържанието на оригинала и на превода не е абсолютно идентично и често се налагат формални отстъпления от оригинала, обусловени в едни случаи от особеностите на приемащия език, а в други от новия читател.

Настоящата статия цели да разгледа различни подходи при превода на културни реалии и тъй като гастрономията е важен елемент от националната култура, интересът е концентриран върху различни преводни версии на ястия и напитки от гръцката кухня. Понякога при превода на рецепти или менюто на заведение за хранене, се налага транскрибиране. Друг път, главно в художествените текстове, преводът (описателен или приблизителен), като че ли е по-приемлив за българския читател. Следователно, вземането на конкретно преводаческо решение-транскрибиране или превод, поставя въпроса за обвързване на реалитета с чуждата култура, за създаване на атмосфера в езика на превода и направляване на читателското възприемане.

Обстойното познаване на гръцката кухня, респективно култура, позволява да се открият културните различия, чуждата багра и специфика. Така например, особеност на гръцката кухня е широката употреба на зехтин, застройката е най-вече с лимон и яйце, а типично за основните ястия е комбинацията на сладки подправки като канела и карамфил с месо. Сиренето е традиционна храна, като най-разпространеното е сиренето-фета, но в различните региони на Гърция се предлагат и други видове: *μανούρι*-манури, *μετσοβόνε*-метчовине, *κεφαλοτύρι*-кефалотири, *λαδοτύρι*-ладотири, *ανθότυρο*-антотири. Известната *κακαβιά*-какавия, приготвена от различни видове риба, зеленчуци и много зехтин, няма нищо общо с българската рибена чорба. Гръцката *φασολάδα*-фасолада (бобена супа с домати, моркови, целина и зехтин) е различна от българската фасул чорба. Но и ястия като *παστίτσιο*-пастицио, *παλουτσάκια*-папуцакия, *μαυερίτσα*-магирица, *γέμιστά*-гемиста- създават трудности при възпроизвеждането.

В Гърция, като страна с древни кулинарни традиции, датиращи хилядолетия назад, много от ястията показват арабски, турски и персийски корени: *μουσακάς*-мусака, *κεφτέδες*-кефтедес, *γιοβέτσι*-гювеч, *γιοβαρλάκια*-гюварлакия и т.н. Това е неизбежно поради общото кулинарно историческо минало на гърците с тези народи, в което взаимно си въздействат. Едно от най-популярните предястия в гръцката кухня е т. нар. *μπουρεκάκια*-бурекакия (зеленчуци и месо, обвити в многолистно или обикновено тесто), а баклавата е сред любимите десерти.

Гърците са големи ценители на вино и узо. Страната е сред традиционните производители на различни сортове вино. Най-разпространени са белите сортове: *Σαββατιανό*-Саватиано (Централна Гърция и Евбея), *Ροδίτης*-Родитис (континентална Гърция), *Ασώρτικο*-Асиртико (о. Санторини), *Ρομλόλα*-Ромбола (о. Кефалония), а от червените *Αγιορούϊτικο*-Агиоргитико (Пелопонес-Немеа) и *Μαυροδάφνη*-Мавродафни (Патра). В древна Гърция виното се съхранява в амфори или стомни. За да станат водонепропускливи, от вътрешната им страна се нанася смола, а съдът е запечатван със смес от гипс и смола от пиния, която консервира виното. Гърците са убедени, че именно смолата е тази, която консервира виното и започват директно да я добавят към него. От тогава и до днес лекото, свежо и подправено със смола от пиния вино, т. нар. *ρετσίνα*-рецина, е традиционен гръцки специалитет.

От напитките, освен споменатите, като тълкуване на Екзотичното, на Другото, откроява *τοίλουρο*-ципуру (домашна ракия), което според легендата създават атонски монаси през XIV в. В някои манастири монасите посрещат поклонниците с ципуро и локум. Макар че ципурото се смята за домашна напитка, през последните десетилетия то се предлага и консумира в таверни и специални заведения, т.нар. *τοίλουράδικα*-ципурадика.

Гърците са прочути още с консумацията си на *φραπέ*-фрапе, което се налага като символ на идеологията на отпускането и наладата, така характерни за гръцкия начин на живот. По-младите консумират фрапе, което въпреки названието си, е гръцки патент и за пръв път се представя на Международния търговски панаир в Солун през 1957 г. Макар и възпроизводим, макар и „познато” в последните години и в България, то притежава специфичен вкус и начин на приготвяне.

Реалиите като думи и словосъчетания са носители на национално-исторически колорит и по принцип нямат съответствия в чуждия език, в културата цел. Съответно, преводачът рядко избира от различните семантични еквиваленти на понятието, отразени в речника. По-важно се оказва търсенето на съответствия не спрямо чуждата дума, спрямо формата на изходния език, а съобразно езика на превода. От съществено значение е точната преценка на кръга от читатели, за които е предназначен преводният текст. При съседни народи, които векове наред са встъпвали в контакти и имат много общи черти на народопсихологията и битовата култура, се изисква повишено внимание при интерпретиране на другата култура в преводите. Битовите реалии (храни, напитки и др.), които ще анализираме тук, не винаги са от първостепенно значение в един художествен текст, но правилното им предаване в превода води до точното пресъздаване на колорита на оригиналното произведение. В частност, преводачът е длъжен да прецени кои от тях са познати и кои се нуждаят от допълнително обяснение и коментар. Гръцката напитка, с която чужденецът свързва Гърция, е ούζο-узо, тя е позната и се транскрибира. Реалията се предава непроменена в езика на превода, като цитат. (В езици като българския, които не ползват латиницата, това се осъществява чрез транскрипция или транслитерация.) Безспорно това е най-лесният, но не винаги най-сполучливият изход. От някои е смятан като преводна техника, която създава „мост между два езика, между две култури” (Messick 2003: 180). От друга страна, можем да кажем, че чрез транскрипция в преводния текст се появяват невероятни съчетания на фонеми, непонятни и в много случаи несъответстващи термини. Така езикът на превода е преобразен и читателят независимо, че използва познат езиков код, е принуден да изговаря странни звуци, които създават думи извън езиковите норми, думи „не само чужди, но и странни” (Papadima 2002: 421).

Τζατζίκι	дзадзики	www.maslinata.com
Σκอร์δαλιά	скордаля	www.maslinata.com
Παστίτσιο	Pastitsio	www.agamemonpalace.gr

Транскрибирана, реалията винаги получава особена значимост в чуждия текст и спира вниманието на читателя повече, отколкото в оригинала. Така се нарушава изискването за прагматична еквивалентност и затова не бива да се злоупотребява с транскрипцията. Дори, когато е ясна, реалията се възприема като чужда дума.

Аналогичен превод, наричан още приблизителен или асоциативен (заместване на реалията от изходния език с аналогична дума в езика на превода), се използва все по-често. Обикновено той позволява, макар и не много точно да предадем предметното съдържание на реалията, но колоритът се загубва. Този похват за превеждане на реалии позволява, например едно национално ястие, непознато за читателя на превода да се замени с друго, приготвено с подобни продукти, което му е познато .

Оригинал:

Όταν εμφανίστηκε ο άνδρας μου, ξαφνιάστηκα. Δεν τον περίμενα. Μου είχε πει πως θα δειπνούσε έξω με κάποιους. (Μια προυνιά, μόλις μία σταγόνα, **μελιτζανοσαλάτας.**) (Στάικος 2008: 29).

Превод:

Когато мъжът ми се появи, аз се стъписах.... Не го очаквах. Беше ми казал, че щял да вечеря навън с някакви хора. (Едва забележимо бодване с вилицата на малко *кьопоолу*.) (Стайкос 2005: 24).

В художествената литература, използването на аналогичния превод спомага реалитета да не се възприема като чужда дума, която забавя четенето и спира вниманието на читателя повече, отколкото в оригинала. В менюто на ресторантите, така представено ястието, е в помощ на клиентите да придобият обща представа за вкусовете му качества.

Τζατζίκι Млечна салата http://maslinata.com/bg/?page_id=9

Удобна илюстрация за аналогичен превод ни предлага Г. Куфов със реалитета шерденчета, която се покрива донякъде с гръцкото кокоречи, тъй като и двете ястия се приготвят от агнешки дреболии, увити в чревца.

Оригинал:

..... ψήσαμε στη σούβλα ένα αρνάκι, φτιάσαμε *κοκορέτσι*, στρώσαμε ένα σεντόνι στην άμμο, βάψαμε αυγά (Καζαντζάκης 1964: 238).

Превод:

..... опекохме на ръжен едно агънце, приготвихме и *шерденчета*, застлахме един бял чаршаф на пясъка, боядисахме яйца (Казандзакис 1980: 235).

В случая, преводачът трябва да се съобрази с адресата на текста и неговите фоновни знания, за да бъде разбран. Дори когато е ясна, замяната на чужда национална реалитет с друга утежнява езика на превода и внася чужд колорит в произведението. Ето защо по-уместно е тя да бъде предадена описателно.

Описателният превод включва разкриване значението на чуждата дума с помощта на разгърнати словосъчетания, с акцент върху същественото. По същество този похват не е превеждане на националното ястие, а негово описание и продукти, използвани за приготвянето му. В преводаческата практика не липсват и коментарите – обяснението на преводача в бележка под линия или в края на текста.

Оригинал:

..... Θα της μαγειρέψω την καλύτερη *μαγειρίτσα* που δοκίμασε ποτέ... (Στάικος 2008: 40).

Превод:

Ще ѝ сготвя *магирица*, *най-хубавата дроб чорба*, която е вкусвала някога (Стайкос 2005: 30).

В превода ще открием уместната бележка на преводачката З. Михайлова, а именно „супа от дробчета, която се яде по традиция след Възкресение Христово – първото, което се слага в уста за захранване на организма след дългия пост преди великденския обяд с печено агне.”

По отношение на битовите реалитети, в художествените преводи на български, се наблюдава използване на описанието вътре в текста.

Оригинал:

Σε μια έκτακτη σύσκεψη, δραματική, συνοδευόμενη από еδέσματα αρρενωπά, еδέσματα ηρωικά και λπαρά, *κοκορέτσι, γαρδομπла και сплһνάντερο*..... (Στάικος 2008: 167-168).

Превод:

На извънредно съвещание „драматично, придружено от мъжествени гозби, героични и мазни манджи: *гардубла, наплетени чревца на фурна, и кокореч, агнешки дреболии, увити в чревца*..... (Стайкос 2005: 99).

В последните два превода се забелязва, че преводачът използва две преводни техники- транскрипция с описание. Тоест, транскрибира ястието и описва основните продукти, от които е приготвено. Добро преводаческо решение е и обяснителната бележка под линия, с която информира читателя за повода, при който ястието се консумира.

Описателният превод много често се използва в менюто на ресторантите.

Χωριάτικη Гръцка салата

/домати, краставици, лук, пресни чушки, маслини, сирене, каперси, риган/
www.yamas.bg

Μελιτζάνες Παπουτσάκια Roasted eggplants with onion and tomato

Ζύθος Σκορδαλιά Garlic potato mix sauce www.taverna-baklalos.gr

Изборът на преводаческа стратегия при претворяването на културни реалии, характерни за гръцката кулинарна традиция, пряко зависи от жанровата разновидност на текста, както и значимостта и в чуждия текст. Преводаческата практика показва, че предаването им на друг език, не е само езиков проблем, но и културен, съответно социален и търговски.

Тромавите бележки под линия, свързани с културата, която е избрана в оригинала, интересува малка част от читателите на превода. Мнозинството от читателите на художествена литература четат „за удоволствие текста” (Млърт 1973/2008). Те желаят да се докоснат до една непозната за тях култура, да открият един чужд автор, начина му на мислене и писане, както и героите, чиито живот се описва в оригинала. Съответно преводачът във всеки момент трябва да се съобразява със своя читател, да се старее да „нагоди” текста към него, за да получи максимално сходно въздействие, без да утжнява езика на превода.

В художествения превод, културните реалии като носители на национален колорит, спомагат да се пресъздаде света на героите. В „Опасното готварство” на Андреас Стайкос реалиите допринасят за разкриване стила на героите и техните взаимоотношения. Тук, патосът, любовните интриги и сантименталността на героите се свързват с кулинарния свят и насладата от определени гръцки ястия.

Изложените по горе наблюдения относно менютата в заведенията за хранене, потвърждават, че предаването на реалиите става чрез транскрипция или описателен превод. Преводачът избира тези техники воден от ролята, която изпълнява менюто, а именно неговия информационен характер за привличане на клиенти. Не трябва да

пропусκαμε и факта, че с менюто се създава и първото впечатление у клиента за заведенията. Според Гиле всяка езикова грешка създава у читателя погрешни представи за текста, съставителя и редактора му, вредейки в крайна сметка на техните интереси (Gile 2005: 55).

ИЗВОРИ И ЛИТЕРАТУРА

Влахов 1990: Влахов, С., Флорин, С. Непреводимото в превода. Наука и изкуство, София.

Казандзакис 1980: Казандзакис, Н. Алексис Зорбас. Превод от гръцки Георги Куфов. Народна култура, София.

Стайкос 2005: Стайкос, А. Опасното готварство. Превод от гръцки: Здравка Михайлова. Издателство „Балкани”, София.

Καζαντζάκης 1964: Καζαντζάκης, Ν. Βίος και πολιτεία. Εκδ. Ελ. Καζαντζάκη. Αθήνα.

Μπαρτ 1973/2008: Μπαρτ, Ρ. Η απόλαυση του κειμένου. Μετάφραση από τα γαλλικά Γιάννης Κρητικός & Φούλα Χατζιδάκη. Κέδρος – Ράππα. Αθήνα.

Στάικος 2008: Στάικος, Α. Επικίνδυνες μαγειρικές. Εκδόσεις Άγρα 1997. Β΄ ανατύπωση. Αθήνα.

Gile 2005: Gile, D. La traduction. La comprendre, l' apprendre. Presses Universitaires de France, Paris.

Messick 2003: Messick, B. Notes on Transliteration. – In: Perspectives on Translation and Anthropolgy. Paula G. Rubel & Abraham Rosman (eds). Oxford / New York.

Papadima 2002: Papadima, M. “Traduire la Ville”. Πρακτικά του Διεθνούς Συνεδρίου Μεταφράζοντας στον 21ο αιώνα: Τάσεις και προοπτικές. University Studio Press. Θεσσαλονίκη.