

---

HANNA DYMEL-TRZEBIATOWSKA ■

## TAJEMNICA KLUSEK Z CZERNINY. O TŁUMACZENIU KULINARIÓW NA PRZYKŁADZIE TRYLOGII O EMILU ZE SMÅLANDII

---

W literaturze dziecięcej motyw pożywienia i szeroko rozumianych kulinariów zajmuje od zawsze poczytną pozycję. Można go trywialnie podsumować jako wyraz łakomstwa typowego dla wielu dzieci lub oczywistej ludzkiej przyjemności czerpanej z jedzenia, której najmłodszy oddawali się bez ograniczeń – szczególnie w odniesieniu do słodczy. Można jednak spojrzeć na frekwencję tego motywu z szerszej perspektywy, uwzględniając jego pochodzenie i głębszy sens: psychologiczny, socjologiczny, a nawet filozoficzny.

Maria Nikołajewa motyw pożywienia w literaturze dziecięcej interpretuje jako kontynuację przeformułowanego rytu przejścia typowego dla mitów i baśni ludowych. Aby mógł się on dokonać, bohater nierzadko był zjadany lub też po wskrzeszeniu do nowego życia spożywał rytualny pokarm stanowiący część inicjacji. Zdaniem badaczki, pożywienie, podobnie jak inne mityczne motywy, łączy się z archaicznymi wyobrażeniami o życiu, śmierci i zmartwychwstaniu, a jednocześnie nawiązuje symbolicznie do seksualności, płodności i rozmnażania. Z czasem zatraciło czyste, sakralne, ezoteryczne znaczenie, jednak znajomość jego korzeni nierzadko jest pomocna w literackiej interpretacji. W baśniach ludowych z kolei, w znanej nam dziś formie, pierwotne funkcje pożywienia zostały poddane transformacjom, a kolejne zmiany nastąpiły w nich na skutek włożenia tego gatunku w dydaktyczne tryby literatury dziecięcej (Nikołajewa 1999a).

W książkach Astrid Lindgren pożywienie stanowi komponent licznych wątków, który eksploatowany jest nader często. Zwróciło na to uwagę wielu badaczy (np. Lundkvist 1979, Lager 2006), w tym ekspertka twórczości Lindgren – Vivi Edström, która między innymi pisze: „We wspomnieniach

z dzieciństwa Astrid Lindgren podkreśla, że wraz z rodzeństwem nie mogli wyjść ze zdziwienia, jak dużo dorośli jedzą podczas przyjęć „bożonarodzeniowych” (Edström 2000: 137). To właśnie owo zdziwienie pisarka przełożyła później na ekspresywny komizm w trylogii o Emilu. W książkach często powracają smakołyki z jej własnego dzieciństwa: poziomki, smażone naleśniki, niezapomniany smålandzki sernik. O wadze tematyki kulinarnej w literaturze Astrid Lindgren świadczy szwedzka książka Görana Lagera *Järnspisar, hackekorv & tabberas. Mat, smak och tradition i Astrid Lindgrens värld*<sup>1</sup>, której poszczególne rozdziały poświęcono daniom opisywanym w różnych książkach pisarki<sup>2</sup>.

Rozmaitość, jak również częstotliwość wątków kulinarnych z elementami pokarmów w książkach o Emilu ze Smålandii już na pierwszy rzut oka przewyższają te w innych utworach Lindgren. Liczne przyjęcia „kielbasiane” (*korvkalas*), „wiśniowe” (*körsbärskalas*), „rakowe” (*kräftkalas*) są doskonałą sposobnością do spotkań przerywających rutynę ciężkiej pracy na roli. Dychotomia głód–sytość stanowi jeden z licznych kontrastów, na których bazuje opowieść. Stosunek do pożywienia charakteryzuje Emila jako chłopca o dobrym sercu, chętnego, by się dzielić, a jego hojność jest tym większa, że w przeciwieństwie do Pippi nie wynika z nieograniczonego dostępu do zasobów żywności. Samostanowienie i upór bohatera zostają nierzadko zilustrowane scenami kulinarnymi, które zarazem są humorystyczne. Praktycznie w większości spot występują pewne elementy powiązane z pożywieniem (np. słynna waza na zupę, ciasto na kluski, zjedzona w spiżarni kiełbasa, sfermentowane wiśnie).

Podsumowując, różne wątki kulinarne zajmują w twórczości Astrid Lindgren istotną pozycję, pełniąc liczne funkcje, które można usystematyzować następująco: w funkcji symbolicznej (1) pożywienie jest gwarantem bezpieczeństwa, symbolem domu, więzi z matką i nierzadko wpisuje się w idylliczny wizerunek dzieciństwa, często podkreślany przez menu bożonarodzeniowe; w drugiej funkcji (2), stosunek do pokarmów jest jednym z ciekawych środków określających bohaterów, implikuje cechy pozytywne, takie jak szczodrość, szczerłość, hojność (Pippi, Emil), ale może również służyć charakterystyce negatywnej, ilustrując skąpstwo i wyrachowa-

<sup>1</sup> Dowodem na zainteresowanie tematem są niemieckie publikacje o podobnej tematyce: *Bei Astrid Lindgren zu Tisch* Sybil Gräfin Schönfeldt (2007) oraz *Das Astrid Lindgren Kochbuch* Mamke Schrag/Andreas Wagener (2008).

<sup>2</sup> To właśnie z tej pozycji korzystam w części analitycznej artykułu, gdy opisuję dania wiejskiej kuchni szwedzkiej z minionych wieków.

nie (Anton Svensson, Kommandora); znajomość sztuki kulinarnej plasuje ponadto postaci kobiece w kategorii zaradnych, dobrych gospodyń (mama Emila, Lina); trzecią funkcję określiłabym jako antydydaktyczno-komiczną (3); dydaktyzm związany z pożywieniem przybiera różne postaci w literaturze dziecięcej: wskazuje na zasady zdrowego odżywiania, sugeruje pomoc rodzicom przy przyrządzaniu posiłków, uczy gotowania oraz prawidłowego zachowania przy stole, ale w przypadku Pippi i Emila mamy do czynienia raczej z pewną formą przewrotnego „antydydaktyzmu”, gdy dzieci spożywają w znacznych ilościach słodkie oraz łamią zasady sztywnej etykiety; ostatnia funkcja żywności, edukacyjna (4), reprezentowana jest przez bogate jadłospisy zamieszczone w książkach o Emilu. Tutaj żywność służy zarówno za wyznacznik chronotopu, specyficznego „tu i teraz” przywołującego lokalny koloryt i umacniającego realistyczny charakter opowieści, jak i poszerzającego wiedzę młodego czytelnika o dawnych tradycjach i obyczajach w zakresie kultury wiejskiej. Przykład, który pragnę poddać analizie – szwedzki *palt* – reprezentuje właśnie tę kategorię.

Przekład nazw kulinariów jest częścią szerszego zagadnienia, jakie stanowi tłumaczenie tzw. elementów kultury. Niektóre potrawy są uniwersalne, powszechnie rozpoznawalne i nie powodują translacyjnych problemów, jednak – co oczywiste – brak odpowiednika w kulturze docelowej nastęrcza trudności, tym bardziej, gdy odbiorcą tekstu docelowego jest dziecko. Spójrzmy, jakie stanowisko w tej kwestii zajęli przedstawiciele translatoryki literatury dziecięcej.

Szwedzki badacz Göte Klingberg opowiada się za egzotyzacją, umożliwiającą dzieciom poznawanie „nowego”:

W badaniach literatury dziecięcej często głosi się dziś, że pożywienie jest czymś, co dzieci interesuje, i popularność niektórych książek może w wysokim stopniu wiązać się z zawartymi w nich szczegółowymi opisami żywności. To, co dzieci w innych krajach jedzą i piją, musi wzbudzać zainteresowanie w obcych kulturach. Stąd należy unikać redukcji i zmian. Tłumacz powinien opowiedzieć o tym, co bohaterowie naprawdę jedzą i piją. Nie ma znaczenia to, że tłumacz w takich przypadkach może potrzebować więcej słów niż tekst źródłowy<sup>3</sup> (Klingberg 1986: 38).

Bynajmniej nie była to zasada, której hołdowano w przekładach książek dziecięcych z języka angielskiego na język polski, co zauważa Monika Adamczyk-Garbowska:

<sup>3</sup> Cytat podaję w przekładzie własnym.

Tłumacze decydują się często na spolszczenie, obawiając się, że tłumacząc wiernie, nie przekażą wrażeń smakowych czy atmosfery z nimi związanej. (...) Czasami tłumacze wprowadzają inne produkty w miejsce angielskich, obawiając się, że mimo iż istnieją polskie odpowiedniki, są one zbyt rzadkie i mało znane dzieciom (Adamczyk-Garbowska 1988: 82).

Badaczka uznaje niektóre z tych wyborów za uzasadnione, niektóre za niefortunne, ponieważ nie oddają atmosfery oryginału. Warto zauważyć, że omawianych przekładów dokonano w czasach, gdy polskie dzieci nie znały wielu produktów, które dla angielskiego czytelnika były oczywistym towarem na sklepowej półce.

Na przykład nazw pożywienia zwraca też uwagę Maria Nikołajewa, która włącza ten element kultury w przestrzeń semiotyczną życia codziennego. Uważa, że przekład powinien generować te same odczucia co oryginał, a zatem w procesie translacji nie należy ślepo trzymać się oryginału kosztem zrozumienia tekstu przez czytelnika tekstu docelowego. Ciekawy jest końcowy wniosek autorki, która konstatuje, że dla pozytywnej recepcji najlepsze jest kulturowe „kreatywne niezrozumienie”. Najbardziej prawdopodobne jest, że sukces odniesie swoista mieszanka tego, co „rodzime” i co „egzotyczne” (Nikołajewa 1996: 36), a to stanowi interesującą sugestię dla tłumaczy właśnie podczas „kulinarnych translacji”.

Na koniec tego teoretycznego wstępu wspomnę jeszcze o zajmującej pracy polskiej autorki, która podejmuje temat przekładu kulinariów. W książce *Kuchnia tłumacza. Studia o polsko-francuskich relacjach przekładowych* Elżbieta Skibińska rozważa zmiany semantyczne nazw pokarmów i ich obróbki w wybranych przekładach polsko-francuskich i francusko-polskich. Już na początku napotyka intrygującą metaforę tłumacza, która wkomponowuje się w ton całej książki. Autorka widzi go jako kucharza „strawy duchowej”:

(...) kucharz z niego szczególny: jego rolą jest przysposobienie dla biesiadników potraw z dalekiego świata, obcych; wykorzystanie w nich nowych, nieznanych, specjalnie sprowadzanych składników (jak to robią kucharze w najlepszych „egzotycznych” restauracjach), ale też – jeśli nie można inaczej – zastępowanie ich produktami swojskimi, które użyte w nowym przepisie – odsłonią ukryte smaki; wreszcie – czasem odmienienie czy odnowienie tradycyjnych potraw, czy to przez zastosowanie nowych składników, czy to zmianę sposobu użycia starych i dobrze znanych (Skibińska 2008: 13–14).

Autorka uznaje kulinaria za ważne symbole zjawisk kulturowych, które, choć występują w mikrostrukturze tekstu, wpływają na zrozumienie

jego makrostruktury. Kreują one realistyczną warstwę, stąd wszelkie translacyjne zabiegi naturalizacyjne powodują w tych zbiorach leksykalnych duże dysonanse. Choć większą część pracy poświęcono literaturze dla dorosłych, jeden z rozdziałów traktuje o przekładzie komiksu skierowanego przede wszystkim do dzieci. Zdaniem Elżbiety Skibińskiej, młody czytelnik nie szuka świadomie przekładów, lecz

jego celem jest rozrywka (w najlepszym tego słowa znaczeniu). Rozrywka zaś może brać się z oddalenia od codzienności, jakie może dać zarówno lektura utworu tłumaczonego, jak i oryginału, byleby tylko książka przenosiła czytelnika w świat odmienny od tego, w którym on żyje (...) najprostszym sposobem przeniesienia się w odmienną rzeczywistość jest przekład, którego cechą jest konotowanie obcości. Pozwala ona na przeniesienie się w odmienną przestrzeń kulturową, której charakter zależy od tłumaczonego utworu (Skibińska 2008: 214–215).

Nieco dalej autorka rozwija tę myśl i przyznaje, że kuchnia francuska może stanowić „grząski grunt dla tłumacza: musi on bowiem pamiętać, że zwraca się dla młodego i niezbyt doświadczonego czytelnika; ten zaś – jakkolwiek żądny nowości, ma ograniczoną zdolność jej przyjmowania; zbyt duża dawka obcości może go zniechęcić, zamiast stanowić zachętę” (Skibińska 2008: 217). Uwagę tę, choć tu ograniczoną do kuchni francuskiej, śmiało można odnieść do innych kuchni świata.

Podsumowując, w odniesieniu do przekładu nazw związanych z kulinariami przytaczani powyżej teoretycy tradycyjnie reprezentują dychotomiczne stanowiska: naturalizacji oraz egzotyzacji, skłaniając się raczej ku drugiej opcji. Ponadto Skibińska i Nikołajewa proponują wyjście pośrednie, które można określić jako „umiarkowaną dawkę obcości” skierowaną do młodego czytelnika.

Zanim przystąpię do omówienia kwestii szwedzkiego dania *palt*, najpierw kilka słów o analizowanym materiale. Emila, ukochaną postać literacką samej Astrid, polski czytelnik poznał w pełnej okazałości, czyli jako trylogię, dopiero w roku 2005. W zbiorowym wydaniu Naszej Księgarni *Przygody Emila ze Smalandi* – w eleganckiej edycji w twardej oprawie<sup>4</sup> – wyszły przekłady trzech szwedzkich tomów: *Emil i Lönneberga* (1963), *Nya hyss av Emil i Lönneberga* (1966) oraz *Än lever Emil i Lönneberga* (1970). Pierwszy z nich o polskim tytule *Emil ze Smalandii* przełożyła w 1971 Irena Szuch-Wyszomirska i do roku 2005 tylko ten tom dostępny

<sup>4</sup> Nasza Księgarnia ma w ofercie zarówno wydanie zbiorowe w wersji luksusowej, jak i wszystkie trzy części trylogii w oprawie broszurowej.

był dla polskich czytelników. Pod tym samym tytułem, sygnowany nazwiskiem tłumaczki, pojawił się też jako pierwsza część trzypięciotomowego zbioru *Przygody Emila ze Smalandii*, w którym pozostałe dwie części, *Nowe psoty Emila ze Smalandii* oraz *Jeszcze żyje Emil ze Smalandii*, przetłumaczyła Anna Węgleńska. Próżno szukać w książce adnotacji, że przekład *Emila ze Smalandii* Szuch-Wyszomirskiej z lat siedemdziesiątych wydano w 2005 w wersji skorygowanej, choć korekta czy pewne udoskonalanie przekładów jest czasem konieczne i informacja o tym fakcie powinna być powszechną praktyką. W tym przypadku Anna Węgleńska wprowadziła uzupełnienia i zmiany w wersji z roku 1971 w celu ujednoczenia leksyki, składni i stylu w stosunku do dotłumaczonych dwóch części, tak aby trzypięciotomowa historia stanowiła koherentną całość<sup>5</sup>, oraz – można odnieść wrażenie – w celu przybliżenia przekładu do oryginału. Stąd w analizie poniżej występują dwie wersje polskiego tekstu pierwszego tomu, które konfrontuję z tekstem źródłowym. Ponadto miejscami posługuję się oznakowaniem A w odniesieniu do przekładu pierwszego tomu *Emila ze Smalandii* Ireny Szuch-Wyszomorskiej (1971) oraz B – w wersji z korektami Anny Węgleńskiej (2005).

*Palt* to jedna z najstarszych potraw na Półwyspie Skandynawskim. Podstawowe i zarazem niezbędne składniki tego dania to mąka i krew zwierząt domowych lub leśnych zmieszane z tym, co akurat jest dostępne: tłuszczem, mięsem, przyprawami, ziołami. Nazwę *palt* zaczęto stosować w wieku XV, a w staronordyckim oznaczała mniej więcej *kawałek* (Lager 2006: 97–98). To podstawowe danie ma wiele wariantów, np. *paltbröd*, *blodpudding*, *blodpalt*, których wspólnym składnikiem jest zwierzęca krew. Popularność tych potraw wynikała z sytuacji ekonomicznej wsi, gdzie po ubiciu zwierzęcia jego szlachetniejsze, czyli przednie, części sprzedawano, a gospodarstwo wykorzystywało wszystko to, co pozostało: tłuszcz, głowiznę, kończyny oraz krew. Ta konieczność zmuszała gospodynie do niebywałej kreatywności, która zaowocowała szeregiem tradycyjnych ludowych dań.

*Paltbröd* to gatunek chleba, który nadal jest popularny w Szwecji wśród starszego pokolenia, popadł jednak w niełaskę u młodych. Wypiekano go z ciasta zagniecionego z krwi, napoju słodowego lub ciemnego piwa, drożdży, żytniej mąki, syropu kulinarnego, siekanej smażonej czerwonej ce-

<sup>5</sup> Informację potwierdzającą, że zmiany w przekładzie zostały wprowadzone ręką Anny Węgleńskiej za zgodą spadkobierców Astrid Lindgren, otrzymałam w lipcu 2007 od Magdaleny Korobkiewicz, asystentki działu Wydawniczego Naszej Księgarni.

buli, doprawionego solą, białym pieprzem i majerankiem. U Emila, w gospodarstwie Katthult, *paltbröd* był często spożywany i czasem występuje w wariacie *paltbröd och fläsk (med vit sås)*. Danie to pojawia się po raz pierwszy w tekście źródłowym, gdy Lina proponuje je jako alternatywę do niefortunnie rozlanego rosołu:

”Vad ska vi laga till kvällsmat”, skrek Lina just när vagnen rullade i väg.  
 ”Ta vad du vill”, skrek Emils mamma. ”Jag har annat att tänka på nu.”  
 ”Då tar jag köttsoppa då”, sa Lina. Men i samma stund såg hon något blommigt försvinna borta vid vägkröken, och hon kom ihåg hur det stod till. Hon vände sig sorgset till Alfred och lilla Ida.  
 ”Det får nog bli **paltbröd och fläsk** i stället”, sa hon (Lindgren 1987: 22)<sup>6</sup>.

– A co mam zrobić na kolację? – krzyknęła Lina, kiedy bryczka ruszyła.  
 – Rób, co chcesz! – odpowiedziała mama Emila. – Nie mam teraz do tego głowy!  
 – To ugotuję rosołu! – zawołała w odpowiedzi Lina. Ale w tej samej chwili spostrzegła, że coś kwiecistego znika za zakrętem i przypomniała sobie, jak się sprawy mają, więc z pewnym smutkiem zwróciła się do Alfreda i małej Idy:  
 – No, dzisiaj na kolację to będziemy mieli **chleb ze słoniną** (Lindgren 1999: 13)<sup>7</sup>.

Przekład B różni się w tym fragmencie skorygowaną wersją ostatniego zdania: *No, dzisiaj na kolację to będziemy mieli **chleb razowy z boczkiem*** (Lindgren 2005: 15).

Wariant A w miejsce *paltbröd* proponuje hiperonim *chleb*, a *fläsk* tłumaczy jako *słoninę*, co skorygowana wersja B stara się sprecyzować, zastępując *chleb* jego gatunkiem, *razowy*, oraz poprawiając słoninę na *boczek*. Chleb razowy, czyli wypiekany z mąki z otrębami, nie jest odpowiednikiem szwedzkiego *paltbröd*, ale stanowi próbę przybliżenia do tekstu źródłowego, wskazując, że w tym wypadku nie mamy do czynienia po prostu ze zwykłym pieczywem.

Tekst docelowy implikuje następującą interpretację tej sceny: na skutek psoty Emila w Katthult nie można podać wieczorem smacznej zupy, a Alfred, Lina i Ida będą zmuszeni zadowolić się kanapkami z boczkiem lub, co gorsza, ze słoniną. Smutna to wizja, gdy wykwinny ciepły posiłek ma

<sup>6</sup> Cytuję ze szwedzkiego wydania zbiorowego trzech tomów pt. *Stora Emilboken* z roku 1987.

<sup>7</sup> Cytaty pochodzą z wydania *Emila ze Smalandii* w roku 1999, choć – jak pisałam – przekład Ireny Szuch-Wyszomirskiej powstał w roku 1971.

zastąpić tłusta, najprawdopodobniej niesmaczna kanapka, a tym samym wina małego psotnika – Emila, który wylał rosół – wydaje się automatycznie większa. Do tego, że jest to ocena zbyt surowa, dojdziemy za chwilę.

*Paltbröd* pojawia się po raz kolejny w tym samym tomie i „logika kanapki” zostaje przy wnikliwszej lekturze zakwestionowana. Za wciągnięcie Idy na maszt spotyka Emila tradycyjna kara odosobnienia w stolarni, skąd udaje mu się uciec do spiżarni. Zastaje tam całe stopy przetworów i innych wspaniałości, między innymi – jak głosi oryginał – *runda paltbrödskakakor* (Lindgren 1987: 59), czyli okrągłe bochenki *paltbröd*:

Uppe under taket hängde rökta skinkor och runda paltbrödskakor i långa rader, en hel stång full, för Emils pappa tyckte myckte om **paltbröd med fläsk och vit sås** (Lindgren 1987: 59–60).

W górze pod powałą wisiały wędzone szynki i długie rzędy okrągłych, nawleczonych na żerdź **suszonych placuszków**. Było ich tyle, bo tatuś Emila lubił je jeść **ze słoniną i zawiesistym sosem** (Lindgren 1999: 29).

W górze pod powałą wisiały wędzone szynki i długie rzędy okrągłych, nawleczonych na żerdź **chrupkich chlebów**. Było ich tyle, ponieważ tatuś Emila lubił jej jeść **ze słoniną i zawiesistym sosem** (Lindgren 2005: 38).

Pierwszy z przekładów oddaje *paltbröd* dość zaskakująco jako *suszone placuszki*, choć wcześniej dokładnie to sama nazwa została oddana po prostu jako *chleb*; drugi przekład proponuje tym razem *chrupiące chleby*, choć wcześniej określił *paltbröd* jako *chleb razowy*. Co więcej, przekład B powrócił do *sloniny*, pomimo że w poprzedniej scenie słusznie poprawił ją na *boczek*. Propozycja w przekładzie A roztacza przed polskim czytelnikiem obraz co najmniej podejrzany: tato Emila, Anton Svensson, bardzo lubi suszone placuszki ze słoniną i zawiesistym, czyli gęstym, kleistym sosem. Z kolei w wersji B Svensson gustuje w chlebie ze słoniną i zawiesistym sosem. Te dość dziwaczne informacje całkowicie pozbawiają nas możliwości interpretacji, że chodzi tu o danie na ciepło. Nie jest łatwo wyobrazić sobie kanapki ze słoniną polane gęstym sosem. A cóż dopiero w kategoriach rarytasu.

Epitety: *suszone* w opisie placuszków oraz *chrupkie* w odniesieniu do chlebów, zostały dodane pod wpływem oryginału, *paltbröd* wisi bowiem na żerdzi pod sufitem spiżarni. Daleko mu jednak było do kruchości. Na wsi chleb wypiekano po prostu rzadko i przechowano w korcu zboża lub w przypadku *paltbröd* suszono, co gwarantowało jego długą trwałość,



ale sprawiało też, że stawał się bardzo twardy. Dlatego przed spożyciem wymagał obróbki poprzez moczenie i duszenie w sosie. Ów *vit sås*, czyli *biały sos*, powstawał na skutek zagęszczenia mąką i zabielenia mlekiem lub śmietaną wody, w której moczone chleb. Zwyczajowo tak właśnie podgrzany *paltbröd* podawano z wędzonym boczkiem (Lager 2006: 111). Mamy zatem do czynienia ze szwedzkim tradycyjnym daniem ludowym: specyficznym suszonym chlebem *paltbröd* podgrzewanym w białym sosie z wędzonym boczkiem (*paltbröd med fläsk och vit sås*). To właśnie ono stało się alternatywą rosołu, gdy Emil utknął w wazie, i to ono było ulubionym daniem taty Emila. Brak obeznania z wiejską kulturą kulinarną w Szwecji z XIX i początku XX wieku spowodował zafałszowanie obrazowania w obu polskich przekładach. Owszem, *paltbröd med fläsk och vit sås* jest daniem trudnym do przetłumaczenia, ponieważ brakuje w naszej kulturze jego odpowiednika o stopniu rozpoznawalności przybliżonym do kultury rodzimej, ale uderza brak konsekwencji w przekładzie, łatwość oddawania tego ważnego wyznacznika kulturowego za pomocą różnych, dowolnie i bez refleksji dobranych nazw i słów, które przyczyniają się do zakłócenia logiki tekstu docelowego. Cechę tę wpisuję w szerszy problem translacyjny, który określam brakiem kompetencji koherencyjnej.

*Palt* powraca w historii opisaney w rozdziale *Lördagen den 28 juli. När Emil hävde paltmeten över sin fader och täljde sin hundrade trägubbe*, w polskim przekładzie *Sobota 28 lipca, kiedy to Emil zrzucił na swego tatusia miskę masy na kluski z czerniny i strugał swego setnego drewnianego ludzika*. Tego pechowego dnia Emil po raz kolejny, nieszczęśliwym zbiegiem okoliczności, naraża się swojemu tacie. A wszystkiemu winne jest przygotowywane na obiad danie, które narratorka opatruje dokładnym opisem. Posługuje się tu znowu – jak w przypadku innych informacji o minioniej rzeczywistości – familiarnym tonem, skrywając dydaktyzm dorosłego za fatycznym zwrotem w drugiej osobie, przez co włącza czytelnika w świat literackiej fikcji:

Vid middagstid blev Emil utsläppt, och när han kom in i köket, sprang Ida glädjestrålande emot honom.

”Vi får **palt** till middag”, sa hon.

Du kanske inte vet vad **palt** är för någonting? Det är stora, svarta klumpar med fett fläsk inuti. Det smakar som **blodpudding** fast olika och mycket bättre. Man gör **palt** av blod, precis som man gör blodpudding av blod, och nu när det hade varit grisslakt i Katthult, så var det klart att Emils mamma skulle koka palt. Hon hade rört ihop **paltmet** i ett stort lerfat som stod på bordet, och på

spisen kokade vattnet redan i den väldiga järngrytan, snart skulle här bli palt så att det var fröjd åt det.

”Jag ska äta arton stycken”, sa Ida storslaget, fastän hon var liten speta som på sin höjd kunde få ner en halv palt (Lindgren 1987: 124).

Kiedy nadszedł czas obiadu, Emil został wypuszczony i gdy wszedł do kuchni, wybiegła mu naprzeciw rozpromieniona Ida.

– Dziś na obiad będziemy mieli **kluski z czerniny** – powiedziała.

Pewnie nie wiesz, co to są **kluski z czerniny**. Są to duże, czarne bryłki **ze specjalnie przyrządzonego z czerniną ciasta**, nadziewane tłustym boczkem. Przypominają trochę **krwawą kiszkę**, ale są o wiele bardziej smaczne<sup>8</sup>. **Czerninę** robi się z krwi, zupełnie tak samo jak **krwawą kiszkę** robi się z krwi, a ponieważ w Katthult odbywało się właśnie świniobicie, było więc oczywiste, że mama Emila przyrządzi kluski z czerniny. Mieszała **krwistą masę** w dużej misie stojącej na stole, a na piecu gotowała się woda w wielkim żeliwnym garnku i wkrótce będą kluski, i można się będzie nimi rozkoszować.

– Ja zjem osiemnaście – powiedziała Ida zdecydowanie, chociaż była cienka jak patyczek i na swój wzrost mogła zjeść co najwyżej pół kluski (Lindgren 2005: 81).

W przekładzie zdecydowano, że w tłumaczeniu tradycyjnej smålandzkiej potrawy należy zrezygnować z zapożyczenia *palt*, a za zasadę translacyjną przyjęto opis wynikający z natury dania – po części zaprezentowanej w oryginale. Opis miał też najwyraźniej przybliżyć charakter potrawy w nawiązaniu do kuchni polskiej i stąd zapewne wybór padł na czerninę. Jest to jednak wybór nie tylko niejasny, ale też dość niekonsekwentnie wkomponowany w tekst docelowy. Czernina, dziś coraz rzadziej rozpoznawana, to zupa z krwi kaczki lub kury, a śledząc jej zastosowanie w kontekście przetłumaczonego opisu szwedzkich klusek *palt*, nie zawsze wszystko można zrozumieć. I tak, pierwszy ze sposobów przekładu, *kluski z czerniny*, sugeruje, że chodzi o kluski wyjęte z zupy czerniny. By wybrnąć z „palt-dylematu”, tłumaczka decyduje się na dopisek: *Są to duże, czarne bryłki ze specjalnie przyrządzonego z czerniną ciasta, nadziewane tłustym boczkem*, z którego wynika, że kluski robione są z zupy. Na tym etapie domyślamy się, że należy ugotować czerninę i użyć jej jako składnika. O tym, że może jednak się mylimy w tym hermeneutycznym wywodzie, świadczy zaś gramatyczna nieścisłość: kluski nie są z czerniny, ale

<sup>8</sup> To zdanie neutralizuje humorystyczne sformułowanie z oryginału: *Det smakar som blodpudding fast olika och mycket bättre* („Smakują jak krwawa kiszka, choć inaczej i dużo lepiej”). W tym miejscu nie poddaję dyskusji przekładu nazwy *blodpudding*.

z czerniną. Nasuwa się kolejna myśl: czy aby w tym przepisie czernina nie jest eufemizmem zastępującym słowo *krw*?

Dalej napotykamy w przekładzie wskazówki odnośnie samej czerniny – czyli, według dotychczasowych informacji, jednego ze składników „palt-klusek”, chociaż oryginał podaje w tym miejscu przepis na ciasto na owe kluski. I tu włączenie czerniny w kontekst translacyjny okazuje się pułapką: czytamy bowiem, że robi się ją z krwi po świniobiciu, co nie jest zgodne z prawdą, ponieważ tradycyjny polski przepis wymaga, jak była mowa, krwi kaczki lub gęsi, a nie świni. Zaraz potem ciasto *paltsmeten* przetłumaczone jest, nieco horrorystycznie, jako *krwista masa*, która w kolejnej scenie, lądując na nieszczęsnym tacie Emila, znów zmienia postać:

„Titta här, så mycket **paltsmet**”, jublade han och håll fram fatet ännu lite längre. Men kan man tänka sig så hemskt, han tappade taget och lerfatet med sitt blodiga innehåll föll rakt nere över Emils pappa, där han låg med näsan i vädret (Lindgren 1987: 126).

– Patrz, ile **masy na kluski!** – zawołał i podniósł naczynie jeszcze troszkę. I czy można sobie wyobrazić coś tak strasznego? Emil wypuścił z rąk miskę, która z całą krwistą zawartością spadła prosto na tatusia leżącego na wznak (Lindgren 2005: 83).

Tym razem *paltsmeten* to już nie *krwista masa*, ale po prostu *masa na kluski*. Trudno połączyć się w tych nazwach, wynikających z różnego przekładu tych samych pojęć. Wybór czerniny w opisie dania, choć z pewnością wynikał z chęci przybliżenia się do kulinarnej kultury źródłowej, nie został zrealizowany przejrzyście i skomplikował obraz smålandzkiego specjału. Pełna znajomość kontekstu kulturowego zapewne pomogłaby uporać się z tym problemem dużo sprawniej. *Palsmet*, który znalazł się na twarzy Antona Svenssona to wedle tradycyjnego smålandzkiego przepisu mieszanina wody, krwi świni, soli, mąki i tłuszczu. Z wymieszanych i wyrobionych składników lepi się kluski wielkości małych bułek i gotuje w garnku z osoloną wodą (Lager 2006: 111–112). Do ciasta można dodać na przykład boczek lub inne mięso, choć – jak świadczy przepis z Katthult – kluski serwuje się też bez dodatków.

Abstrahując od składu i smaku, z polskiego tekstu wynika, że mamy do czynienia z dość dużymi kluskami i że mała Ida pomimo przechwałek jest w stanie zjeść co najwyżej pół takiej kluski (*en halv palt*). Tym bardziej zaskakujące jest, że to samo sformułowanie w innym rozdziale tego tomu przetłumaczono zupełnie inaczej. Pod koniec słynnego przyjęcia *tabbe-*

ras, które w Boże Narodzenie Emil wyprawił biedakom z przytułku, stół w pewnym momencie jest prawie pusty, co zaczyna trochę martwić małego gospodarza: *Men hur det var började han ändå ängslas lite, för det såg inte ut att bli så mycket som en halv palt kvar, när det här kalaset var över* (Lindgren 1987: 218), przełożone na: *Ale jakkolwiek było, przestraszył się trochę, ponieważ nie wyglądało na to, by zostało więcej poza kawalkiem kaszanki, kiedy przyjęcie się skończyło* (Lindgren 2005: 140).

Jak widać, *połowa kluski* staje się tu *kawalkiem kaszanki*, co jedynie dowodzi niezrozumienia natury dania oraz – znowu – braku kompetencji koherencyjnej. W jednym z wcześniej przytaczanych cytatów potrawa *palt* jest porównana do kaszanki, czyli inaczej krwawej kiszki, a teraz nieoczekiwanie się w nią przeistacza. Na pocieszenie pozostaje, że akurat w tej scenie jest to tzw. błąd ukryty, który nie wpływa znacząco na obrazowanie.

W opisie smålandzkich klusek *palt* – jak o tym mowa wyżej – autorka humorystycznie porównuje je do innego dania, którego składnikiem jest krew: tradycyjnego *blodpudding* (kalka: „krwawy pudding”). Jest to zapiekana w formie mieszaniny wielu ingrediencji: krwi, musu jabłkowego, posiekanej podsmażonej cebuli, żytniej mąki, śmietany, słabego piwa lub bulionu, tłuszczu oraz przypraw – soli, pieprzu, pieprzu ziołowego, goździków, majeranku i imbiru. Brak prostego polskiego odpowiednika sprawił, że w przekładzie znalazł się znany u nas produkt, którego wspólny element ze szwedzkim przepisem stanowi przede wszystkim krew. *Krwawa kiszka*, inaczej nazywana *kaszanką*, przypomina wyglądem i częściowo składem szwedzki *blodpudding* i w tym porównaniu sprawnie wpisuje się w źródłowy kontekst kulinarny. Później brak jednak konsekwencji w zastosowaniu nazwy *kaszanka*, określającej też inne produkty z oryginału: *palt* i *grynkorv*.

Jak wynika z analizowanego przykładu, wychodząc naprzeciw rozsądnemu postulatowi przybliżania dzieciom smaków i dań typowych dla innej kultury, można łatwo się pogubić i raczej oddalać niż przybliżać. Wybór czerniny jako odpowiednika szwedzkich klusek *palt* sprawia wrażenie eufemistycznego rozwiązania celem pominięcia krwi – podstawowego składnika dania. Dodatkowe wątpliwości powoduje brak konsekwencji w tłumaczeniu. Zaprezentowany przykład nie tylko unaczni trudności przekładu literatury dziecięcej, które nie różnią się zasadniczo od problemów związanych z tłumaczeniem innych rodzajów literatury, ale też dowodzi, jak wielkiej trzeba tu wiedzy, ostrożności, logiki i konsekwencji.

## Bibliografia

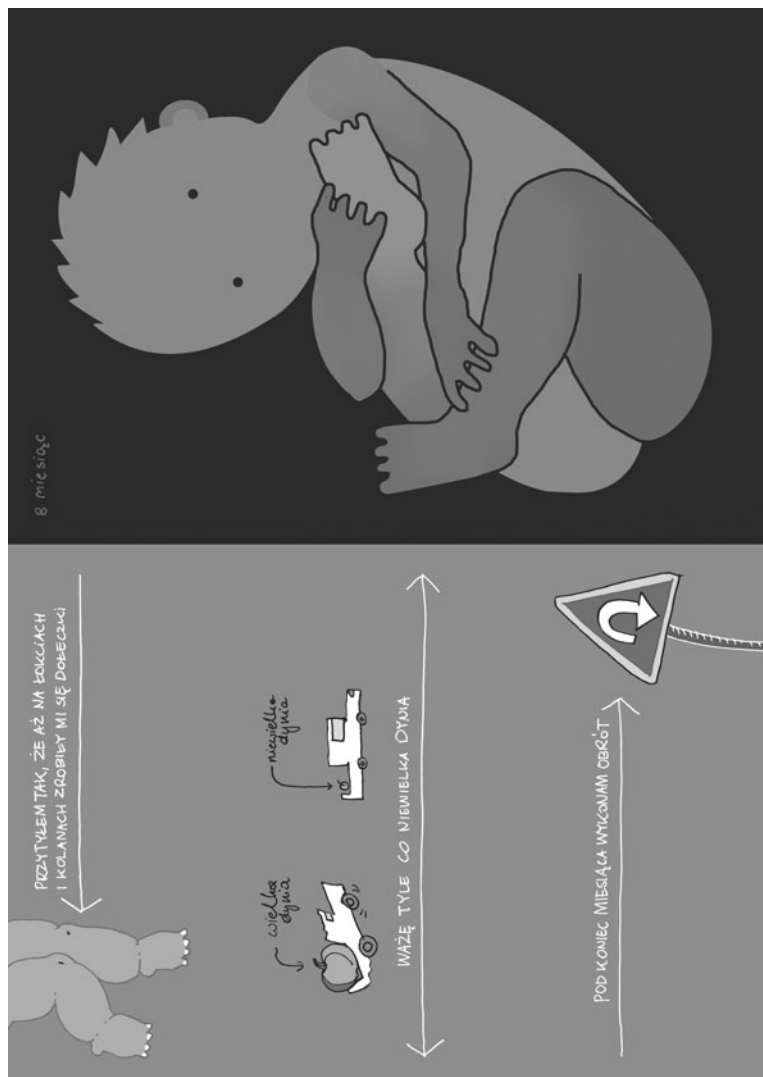
- Adamczyk-Garbowska M. 1988. *Polskie tłumaczenia angielskiej literatury dziecięcej. Problemy krytyki przekładu*, Wrocław.
- Edström V. 2000. *Astrid Lindgren – Vildtoring och lägereld*, Sztokholm.
- Klingberg G. 1986. *Children's Fiction in the Hands of the Translators*, Lund.
- Lager G. 2006. *Järnspisar, hackekorv & tabberas. Mat, smak och tradition i Astrid Lindgrens värld*, Sztokholm.
- Lindgren A. 1987. *Stora Emilboken*, Sztokholm.
- 1999. *Emil ze Smalandii*, Warszawa.
- 2005. *Przygody Emila ze Smalandii*, Warszawa.
- Lundqvist U. 1979. *Århundredets barn. Fenomenet Pippi Långstrump och dess förut-sättning*, Sztokholm.
- Nikolajeva M. 1996. *Children's Literature Comes of Age. Towards a New Aesthetic*, Nowy Jork.
- 1999a. *Matens mytiska dimensioner*, w: *Läckergommarnas Kungarike – Om matens roll i barnlitteraturen*, Sztokholm, s. 33–43.
- Schönfeldt Gräfin S. 2007. *Bei Astrid Lindgren zu Tisch*, Hamburg.
- Schrag M. Wägener A. 2008. *Das Astrid Lindgren Kochbuch*, Hamburg.
- Skibińska E. 2008. *Kuchnia tłumacza. Studia o polsko-francuskich studiach przekładowych*, Kraków.

**Słowa kluczowe:** przekład elementów kultury, dydaktyzm, Astrid Lindgren

## Mysterious Bloody Dumplings. On Swedish Dishes and Their Translated Names in the Polish *Emil of Lönneberga*

The article starts with a short overview of the fundamental role food plays in children's literature. The motif of food can convey deep psychological as well as philosophical meanings, and Astrid Lindgren made use of it with various purposes in mind: symbolical, comical, anti-didactic or educational. The main analysis is limited to the Polish translation of the name of one dish from the old Swedish cuisine – *palt* – which appears in different contexts in Astrid Lindgren's trilogy about Emil of Lönneberga.

**Key words:** translation of cultural elements, didacticism, Astrid Lindgren



Agata Mendziuk, *Fasolka*