

## PRZEKŁAD BIESIADNY

---

Coraz większa liczba publikacji przekładoznawczych pojawiających się na rynku wydawniczym sprawia, że trudno nadażyć za wszystkimi pozycjami, dlatego przyciągający uwagę tytuł staje się niebagatelnym atutem także w przypadku książki naukowej. Intrygująca *Kuchnia tłumacza* (opatrzonego co prawda rzeczowym podtytułem *Studia o polsko-francuskich relacjach przekładowych*) Elżbiety Skibińskiej spełnia swą funkcję idealnie, bez wątplenia rozbudzając apetyt czytelnika na lekturę. Mówienie o apetycie jest tu jak najbardziej na miejscu, bo tytułowa metafora odsyła zarówno do tematyki książki, w której większość tekstów dotyczy problemów przekładowych związanych z realiami kulinarnymi, jak i do przedstawionego we wstępie smakowitego porównania tłumacza do wyrafinowanego szefa kuchni. Autorka proponuje, by popatrzeć na tłumacza właśnie jako na swoistego kucharza, którego „rolą jest przysposobienie dla biesiadników potraw z dalekiego świata (...) wykorzystanie w nich nowych, nieznanych, specjalnie sprowadzanych składników (...) ale też (...) zastąpienie ich produktami swojskimi, które – użyte w nowym przepisie – odsłonią nowe smaki” (13–14). Jest to pomysł świeży i pełen wdzięku, zgrabnie rozwinięty także w dowcipnych tytułach poszczególnych części tomu (*Wstęp zamiast przystawki*, *Biesiadnicy*, *Składniki: na pograniczu języka i kultury*, *Nowe smaki*, *Zakończenie zamiast deseru*), choć trzeba także powiedzieć, że chodzi tu po prostu o błyskotliwe porównanie pozwalające na stworzenie wspólnej ramy dla rozproszonych w charakterze szkiców składających się na książkę. Przekonuje o tym zarówno wstęp, jak i rozdział *Relacje przekładowe między kulturami* z części *Biesiadnicy*, w którym omówione zostały najbardziej interesujące współczesne tendencje przekładowe. Autorka mówi tu przede wszystkim o przekładzie jako elemencie relacji między kulturami, odwołując się do klasycznych już propozycji badawczych, które są wyrazem „przełomu kulturowego” w studiach nad przekładem, takich jak teoria polistystemu literackiego Itamara Eveny-Zohara, zasada przekła-

du etycznego Antoine'a Bermana czy koncepcja niewidoczności tłumacza Laurence'a Venutiego. W kontekście następných dwóch tekstów działu *Biesiadnicy* największe znaczenie ma nawiązanie do prac Richarda Jacquemonda oraz Marie-Hélène Catherine Torres, które wpisują się w nurt postkolonialny przekładoznawstwa i traktują o problemach asymetrii rodzących się na styku języków i kultur hegemonicznych oraz zdominowanych (Jacquemond), a także o mechanizmach „przywłaszczania” przez kultury dominujące dzieł literatur „słabszych” (Torres).

Eseje: *Proza polska we francuskich przekładach w latach 1945–2004* oraz *Powieść francuska w polskich przekładach w latach 1946–2004*, pokazują, jak pouczająca (i fascynująca) bywa analiza danych bibliometrycznych. Badając recepcję polskiej literatury we Francji, autorka przygląda się liczbie przekładów z języka polskiego w ogóle, a następnie bada, jakich autorów i jakie tytuły przekładano najczęściej w poszczególnych okresach epoki powojennej. Już samo zestawienie suchych faktów przynosi wiele niespodzianek (okazuje się na przykład, że nachećniej wydaną polską pisarką w pierwszych latach powojennych była Wanda Wasilewska: jej międzynarodowa kariera nie ograniczyła się zatem do krajów bloku komunistycznego), ale bardzo cenne są także informacje o dynamice francuskiego rynku wydawniczego i zachodzących w nim zmianach, pozwalające spojrzeć na kwestię przekładów z języka polskiego w szerszej perspektywie kulturowej. Jak stwierdza Skibińska, literatura polska istnieje we Francji w pozycji *at stand-by*, czyli w gotowości do działania w chwili pojawienia się zapotrzebowania, a jej przekład dokonywany jest zgodnie z zasadą akumulowania kapitału symbolicznego, stąd częste są zabiegi podkreślające egzotykę tłumaczonych dzieł w stosunku do kultury docelowej. Autorka poświęca też nieco uwagi osobom tłumaczy, wymieniając postaci najbardziej zasłużone na polu przybliżania Francuzom polskiej literatury, a także podejmuje próbę wskazania najważniejszych problemów translatorycznych wiążących się z tłumaczeniem silnie nacechowanych kulturowo utworów współczesnej prozy. Mimo wielu celnych obserwacji ta część tekstu pozostawić może u czytelnika pewien niedosyt, gdyż chodzi o temat tak obszerny, że zasługiwałby bez wątpienia na odrębny szkic.

Esej o polskiej recepcji prozy francuskiej jest niemal zwierciadlanym odbiciem poprzedzającego go rozdziału. Autorka stosuje tę samą metodę analizy: przedstawia liczbę przekładów z języka francuskiego w różnych okresach powojennych, zestawia nazwiska tłumaczonych autorów i porównuje je z liczbą poszczególnych utworów, omawia w przekroju chronologicznym zmiany na polskim rynku wydawniczym oraz wymienia najważ-

niejsze czynniki polityczne, ideologiczne i ekonomiczne mające wpływ na decyzje przekładowe (jednym z najtrwalszych i najistotniejszych jest obecność danego dzieła na liście obowiązkowych lektur szkolnych, stąd na przykład nieodmierne utrzymywanie się na liście „bestsellerów przekładowych” takich dzieł jak *Ojciec Goriot* Balzaca, *Mały Książę* Saint-Exupéry’ego czy zwłaszcza *Dżuma* Camusa). Skibińska wskazuje, że – inaczej niż we Francji – przekład w Polsce „pracuje na pożytek nowego kraju” i podporządkowany jest potrzebom jego władzy politycznej (do 1956 roku), jego elit kulturalnych (w okresie po odwilży), czy też po prostu wydawców (po roku 1989). Podobieństwo metody badawczej unaczynia ilościową i jakościową asymetrię między przekładem literatury „peryferyjnej” (polskiej) na „półcentralną” (francuską) a procesem przebiegającym w drugim kierunku, dlatego też te dwa rozdziały *Kuchni tłumacza* wydają się szczególnie cenne: jako źródło informacji rzeczowych i bibliograficznych oraz jako inspirujący punkt wyjścia do rozważań na temat odmienności roli i rangi przekładów w kulturach „słabszych” i „hegemonicznych”.

Na część II, najbardziej chyba „kucharską”, książki Elżbiety Skibińskiej składają się cztery szkice o charakterze analitycznym, poświęcone problematyce przekładu na język francuski polskich obyczajów kulinarnych. Trzy z nich, omawiające kulinaria w książkach Olgi Tokarczuk i Tadeusza Konwickiego, to sumienny i trafny opis implikacji kulturowych związanych z przywoływanymi w tych dziełach tradycyjnymi polskimi (w przypadku Konwickiego – także wileńskimi) potrawami. Z przyjemnością czyta się zwłaszcza rozważania o rytuałach alkoholowych w powieściach Konwickiego, w których wypunktowane zostały z bezlitosną przenikliwością wszystkie fundamentalne aspekty polskiego picia: Kto pije? Gdzie? Kiedy? Dlaczego? Co pije? Z jakim skutkiem? Kwestia tego, jak zostały one przełożone na francuski, schodzi właściwie na drugi plan, co niekoniecznie musi być odczytane jako wada tych tekstów: przekład jako pretekst do rozważań kulturowych daje często sposobność do poczynienia spostrzeżeń bardziej zajmujących niż tradycyjna filologiczna wiwi-sekcja porównawcza oryginału i tłumaczenia.

Najciekawszym jednak może tekstem części *Składniki* jest esej *Kulinarna kwadratura koła, czyli „le triangle culinaire” w polskim przekładzie*. Tytułowy „trójkąt kulinarny” to nawiązanie do Claude’a Lévi-Straussa i jego propozycji wykorzystania procedur stworzonych przez językoznawców w celu opisanego zjawisk kulturowych z perspektywy „trójkątnego pola semantycznego, którego wierzchołki odpowiadają trzem kategoriom: «surowego», «warzonego» i «zepsutego»” (esej *Le triangle culinaire* z 1965

roku). Przyjrzenie się polskiemu tłumaczeniu szkicu Lévi-Straussa daje autorce pretekst do szczegółowego porównania polskich i francuskich czasowników tworzących minipole semantyczno-leksykalne *gotować/cuire* i odkrycia zasadniczych różnic w traktowaniu przez te dwie kultury ważkiej kwestii obróbki cieplnej potraw. Okazuje się, na przykład, że o ile Polacy beztrudnie mówią po prostu o gotowaniu, rzadko odczuwając potrzebę sprecyzowania, o jaki właściwie typ procesu chodzi, o tyle we Francji rodzajowi gotowanego produktu czy też intensywności źródła ciepła odpowiadają odpowiednio dobrane, odrębne czasowniki. Podobnie wygląda sytuacja w przypadku czasownika *smażyć*, w języku francuskim rozszczępionego na kilka terminów odpowiadających różnym typom smażenia. Z kolei Francuzi nie doceniają zasadniczej różnicy między *podsmażeniem* a *zrumienieniem* i zadowolają się jednym terminem *faire revenir*. W rezultacie całkiem uzasadniona wydaje się wysunięta przez autorkę na końcu artykułu wątpliwość: czy „francuski antropolog osiągnąłby takie same wyniki, gdyby formułował swoje spostrzeżenia i rozważania po polsku?”.

Podobne w charakterze są szkice w III części książki, *Nowe smaki*, również poświęcone analizie przekładu kulinariów, ale tym razem z języka francuskiego na polski. W pierwszych trzech esejach Skibińska omawia kucharskie tajemnice Paryża w książkach Simenona o komisarzy Maigrecie, uroki kuchni francuskiej w polskich przekładach francuskich powieści dla młodzieży oraz problemy oddania realiów francuskich w komiksie dla dzieci *Tom et Nana*. Szczególnie pierwszy tekst jest prawdziwą kopalnią interesujących informacji o francuskich potrawach, snobizmach żywieniowych, porach posiłków, manierach przy stole... a także o samym Maigrecie i jego obyczajach. Czytając artykuł, można odnieść wrażenie – zresztą zbliżone odczucia budzą, choć w mniejszym stopniu, także teksty II części tomu – że autorkę dużo bardziej bawi rozszyfrowywanie znaków kultury w dziele oryginalnym niż analiza samego przekładu. Podobnie wyglądają sprawy w zamykającym książkę szkicu *Ten trzeci, ta trzecia. Smaki Prowansji Anglikom opisane, Polakom wytłumaczone*, w którym omawia Skibińska ciekawy przypadek polskiego przekładu utworu traktującego (w dużej mierze) o francuskich przysmakach kulinarnych, ale napisanego przez Anglika, a zatem autora i narratora zewnętrznego wobec opisywanej kultury. Większa część artykułu poświęcona jest smacznym opisom pysznych francuskich potraw w *Roku w Prowansji* Petera Mayle'a (po dwóch stronach czytelnik spogląda tęsknie w stronę lodówki, a po czterech zaczyna się zastanawiać nad małym wypadem do Francji) i tylko jakby mimo-

chodem dorzucona została garść celnych uwag na temat strategii przyjętej przez polską tłumaczkę, która poważnie podeszła do swojej roli pośrednika międzykulturowego i wzbogaciła przekład o wyjaśnienia umieszczone w przypisach lub też przemycone do tekstu.

*Kuchnia tłumacza* nie jest dziełem, które miałyby ambicję dokonać przełomowych odkryć w dziedzinie badań translatorycznych. Jak mówi skromnie w krótkim podsumowaniu książki sama autorka, „punktem wyjścia tej pracy była kuchnia jako element kultury i pytania, jakie w związku z tłumaczeniem kulinariów może i powinien stawiać sobie tłumacz”. Ale jeśli nawet metafora tłumacza-kucharza nie wejdzie na stałe do żargonu teoretycznego studiów przekładowych, to nie zmienia to faktu, że Elżbieta Skibińska zaproponowała czytelnikom prawdziwą ucztę (by pozostać przy terminologii kulinarnej) złożoną z potraw pochodzących może niekoniecznie z tej samej kuchni, ale zawsze świeżych, lekkostrawnych i pożywnych. Czegóż więcej wymagać od dobrego autora-kucharza?

Elżbieta Skibińska, *Kuchnia tłumacza. Studia o polsko-francuskich relacjach przekładowych*, Kraków 2008.

## Translator's Feast

To the stock conceptualizations of translation Elżbieta Skibińska offers a delicious novelty: translation as a culinary art, and the translator as an expert chef who loves to serve foreign foods, at times replacing exotic spices with local ingredients, but always with flair and finesse. This conceptualization organizes the author's thoughts on translation as the dynamics of intercultural relations, collected in *The Translator's Cuisine. Studies of Polish-French Translatory Relations (Kuchnia tłumacza. Studia o polsko-francuskich relacjach przekładowych)*. She brings into her discussion particularly Itamar Even-Zohar, Antoine Berman, Laurence Venuti, Richard Jacquemond and Marie-Hélène Catherine Torres. Her essays on Polish and French literature, translations created in the two countries and their reception profit also from the statistical analysis: the number of specific translations which appeared over a chosen period. Skibińska concludes that Polish literature in France is at stand-by, eagerly used when the need for its symbolic resources appears. In Poland, French literature has been claimed by political regimes and establishments to meet their ideological needs. The analysis clearly shows Polish literature and culture as “peripheral” and the French as “semi-central”. This overview and general discussion is supported by case studies which concentrate on translation questions prompted by culinary issues: its lexicon and anthropology. Not surprisingly, Claude Lévi-Strauss and his 1965 seminal essay *Le triangle culinaire* make an important appearance in Skibińska's argument.