

# Justyna Łukaszewicz

---

## Motywy kulinarne w "Pinocchiu" i w jego polskich wersjach

---

Pamiętnik Literacki : czasopismo kwartalne poświęcone historii i krytyce literatury polskiej 95/3, 191-216

---

2004

Artykuł został zdigitalizowany i opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej [bazhum.muzhp.pl](http://bazhum.muzhp.pl), gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

JUSTYNA ŁUKASZEWICZ

## MOTYWY KULINARNE W „PINOCCHIU” I W JEGO POLSKICH WERSJACH

### Wprowadzenie

Motywy kulinarne to obszerna i ważna, także na gruncie literackim, dziedzina komunikacji kulturowej, stawiająca liczne problemy translatorskie. Inspirację do zbadania pod tym kątem polskich przekładów *Pinocchia* przyniósł artykuł *Le Goût et le parfum du conte* Marii Luisy Valentini Ronco zaczynającej swoje refleksje na temat motywu jedzenia w bajkach i legendach od krótkiej analizy utworu Collo-diego<sup>1</sup>. O tym, jak ważny jest tam ów motyw, świadczy fakt, że na 36 rozdziałów tylko w dwóch (15, 25) nie ma związanego z nim pola leksykalno-semantycznego, w wielu natomiast odgrywa ono istotną, czasem pierwszoplanową rolę. Bajka mająca ewidentną funkcję dydaktyczną<sup>2</sup>, pełna fantastycznych przygód, w których uczestniczą zwierzęta obdarzone ludzkim głosem i ludzkimi cechami charakteru, okazuje się w znacznym stopniu tekstem o głodzie i próbach jego zaspokojenia. Długa seria przekładowa, jaką tworzą polskie wersje powieści Collo-diego, stanowi doskonałą okazję do refleksji nad problemami przekładowymi uwi-daczniającymi się w różnorodności rozwiązań, które z kolei pozwalają lepiej poznać sensy oryginału.

W niniejszych rozważaniach zajmiemy się zatem motywem jedzenia w *Pinocchiu* na tle specyfiki kulturowej tego tekstu. Analizowane będą sposoby oddania w polskich przekładach nazw realiów, odsyłających przede wszystkim do produktów, potraw i posiłków, nie tylko w warstwie ściśle fabularnej, ale także stylistycznej. Wobec elementów specyficznych dla kultury oryginału tłumacz może zająć jedną z dwóch postaw: adaptację (w której wyniku jednostka przekładu jest pozbawiona sygnałów obcości) lub egzotyzację, przez Romana Lewickiego nazwaną „procedurą nakierowaną na strategiczne wprowadzanie obcości”<sup>3</sup>. Czy mimo nieuniknionych strat w procesie tłumaczenia polskie teksty dają swoim czytelnikom szansę odczucia aury już nawet nie kultury regionalnej (toskańskiej), z której

---

<sup>1</sup> M. L. Valentini Ronco, *Smak i zapach bajki*. Przeł. K. Rudnicka. „Guliwer” 1995, nr 2.

<sup>2</sup> Zob. m.in. E. Karpińska, *La Fonction pédagogique du héros dans „ Les aventures de Pinocchio” de Collodi*. „Romanica Wratislaviensia” 14 (1979).

<sup>3</sup> R. Lewicki, *Obcość w odbiorze przekładu*. Lublin 2000, s. 144–145.

wyrósł oryginał, ale przynajmniej włoskiej albo nawet jeszcze szerzej – śródziemnomorskiej?

### Od oryginału do polskich przekładów

*La storia di un burattino* i jej dalszy ciąg, *Le avventure di Pinocchio*, zanim w formie książkowej ukazały się w r. 1883 we Florencji, były w latach 1881–1883 publikowane w odcinkach przez tygodniowy dodatek „Giornale per i bambini” do rzymskiego dziennika „Il Fanfulla”. Tę najsłynniejszą włoską bajkę pseudonimem Collodi – od nazwy tokańskiej miejscowości, w której urodziła się matka twórcy – podpisał Carlo Lorenzini (1826–1890), dziennikarz, powieściopisarz i dramaturg, który swój warsztat autora książek dla młodego odbiorcy szlifował tłumacząc bajki Charles’a Perraulta, Madame d’Aulnoy i Madame Le Prince de Beaumont (*I racconti delle fate*, 1876). Przed Pinokiem Lorenzini powołał do życia Giannettina (został on bohaterem całej serii bardzo popularnych książeczek dla uczniów, publikowanych od 1877 r.) oraz jego kolegę Minuzzola (1878), ale nie zdobyli oni tak trwałej sławy jak drewniany pajacyk, który po wielu przygodach dojrzał do tego, by stać się prawdziwym chłopcem.

Opowieść Collodiego powstała w tym samym prawie czasie co *Serce* Edmonda De Amicisa (1886), kiedy od niedawna zjednoczone Włochy odczuwały potrzebę integracji różnych regionów i warstw społecznych, m.in. za pośrednictwem nowych książek dla dzieci w wieku szkolnym<sup>4</sup>. Trafiwszy do kanonu literatury dziecięcej stała się inspiracją licznych imitacji, kontynuacji i utworów „równoległych”<sup>5</sup>. A także oczywiście adaptacji teatralnych i filmowych<sup>6</sup>, w dużej mierze wpływających na wielką światową recepcję utworu: od niemego filmu z 1911 r. autorstwa jednego z pionierów kina, Giulia Cesare Antamora, przez ekranizację Walta Disneya z 1940, Luigiiego Comenciniego z 1971 (z Giną Lollobrigidą w roli Wróżki) czy *The New Adventures of Pinocchio* Michaela Andersona (1999), aż do najnowszej realizacji Roberta Begniniego z nim samym w roli głównej (2002). Jednak nawet pozostając na gruncie literatury można się zagubić w gąszczu tłumaczeń i przeróbek, które w wielu językach tworzą długie serie przekładowe<sup>7</sup>.

<sup>4</sup> Zob. R. Ceserani, L. De Federicis, *Il materiale e l’immaginario. Laboratorio di analisi dei testi e di lavoro critico*. T. 7: *Società e cultura della borghesia in ascesa*. Torino 1999, s. 815.

<sup>5</sup> Kontynuacją jest np. przedmowa Madame de Gencé do jej przekładu *Pinocchia* (prawdopodobnie pierwszego tłumaczenia francuskiego, w 1998 r. wznowionego przez wydawnictwo Hachette Jeunesse), której autorka opowiada, jak poznała pajaca i jak dotarł on do Francji (za namową złego kolegi odbył podróż częściowo pieszo, częściowo pociągiem, ale bez biletu, ukryty przed kontrolerem). Natomiast „książką równoległą” G. Manganelli nazwał swój tekst-interpretację *Pinocchio: un libro parallelo* (Torino 1977).

<sup>6</sup> Według J. Wittlina (*Przedmowa tłumacza*. W: C. Collodi, *Pinokio. Przygody drewnianej kukielki*. Z włoskiego oprac. J. Wittlin. Warszawa 1946, s. 7) „*Dzieje drewnianej kukielki to wielki pisany film*”. Wszystkie cytaty z tłumaczenia Wittlina pochodzą z tego wydania. Podkreślenia w cytatach, zarówno z wersji Wittlina, jak i z innych tłumaczeń, a także z oryginału – J. Ł.

<sup>7</sup> Pod koniec lat osiemdziesiątych N. Cazelles (*Le Cas de „Pinocchio” en France*. „Revue de Littérature Comparée” 1989, nr 2, s. 213) wspominał o kilkunastu przekładach francuskich, a przekładów niemieckich było, od pierwszego tłumaczenia w r. 1905 do r. 1993, aż 43. Zob. R. Dedola, *Pinocchio e Collodi*. Torino–Milano 2002, s. 1–2.

Pierwszym polskim przekładem *Pinocchia* jest najprawdopodobniej tekst opublikowany w Krakowie nakładem domu wydawniczego Gebethner i Wolff w r. 1912, zatytułowany *Przygody pajaca* i opatrzony informacją, że chodzi o powieść dla dzieci tłumaczoną z języka włoskiego. Na karcie tytułowej figuruje nazwisko Eugenia Cherubiniego, który był autorem przełożonej na wiele języków książki o afrykańskich przygodach Pinokia (*Pinocchio in Africa*, pierwsze wydanie: Firenze, Bemporad, 1904)<sup>8</sup>. Tę anonimową translację, poza drobnymi amplifikacjami i opuszczeniami, cechuje także wyraźna tendencja do polonizowania nazw własnych (*Pinocchio* nosi tu imię: Pietrzyńka, a *Geppetto* – Marcinek). Druga w kolejności jest wersja Józefa Wittlina (*Pinokio. Przygody drewnianej kukielki*), wydana po raz pierwszy w 1926 roku<sup>9</sup>. W analizie uwzględniono ponadto następujące polskie przekłady:

- *Pinokio. Przygody drewnianego pajaca*. Przeł. Zofia Jachimecka. Z ilustr. Jana Marcina Szancera. Warszawa, „Nasza Księgarnia”, 1954 (i 23 inne wydania do 1995 r.<sup>10</sup>);
- *Pinokio*. Przeł. Krystyna i Eugeniusz Kabatcowie. Ilustr. Jarosław Żukowski. Wrocław, „Siedmioróg”, 1999 (wyd. 1: 1994);
- *Pinokio. Przygody drewnianego pajaca*. Przeł. Agnieszka Piotrowska. Ilustr. na okładce Ewa Kozyra-Pawlak. Warszawa, „Nasza Księgarnia”, 2001 (wyd. 1: 1994);
- *Pinokio*. Przeł. Barbara Przybyłowska. Ilustr. (tylko na okładce) Aleksandra Glig. Warszawa, PWW, 1998;
- *Pinokio*. Przeł. Tadeusz Sierotowicz. Ilustr. Dariusz Żejmo. Toruń, C&T, 1999;
- *Pinokio*. Przeł. Halina Kozioł. Kraków, Wydawnictwo „Zielona Sowa”, 2002 (wyd. 1: 2000)<sup>11</sup>;
- *Pinokio. Przygody drewnianego pajaca*. Przeł. Mirosława Dębska. Ilustr. Ela Wysocka. Białko-Biała, „Klasyka”-K, b. r.;
- *Pinokio*. Przeł. Dorota Swat-Neglie. Ilustr. Jakub Kuźma. Warszawa, SARA, 2001 (wyd. 1).

Fakt istnienia serii polskich przekładów *Pinocchia* to zjawisko naturalne, skoro „niezbywalną cechą tłumaczenia artystycznego jest [...] jego wielokrotność i powtarzalność”, jak czytamy w *Małej encyklopedii przekładoznawstwa* przypominającej teorię Edwarda Balcerzana<sup>12</sup>. Powstawanie nowych tłumaczeń motywują

<sup>8</sup> Nie znalazłam żadnych informacji o ewentualnym przekładzie polskim tego utworu, ale może był planowany w tym samym wydawnictwie i stąd ta pomyłka. Pierwszą polską wersję *Pinokia* określałam dalej jako tekst Anonima.

<sup>9</sup> Ten tekst mylnie uznaje za pierwszy polski przekład A. M o c w artykułach *Nowe polskie prawo autorskie a kolejne tłumaczenia na naszym rynku wydawniczym, czyli przygody Pinocchia albo Pinokia* (w: *Między oryginałem a przekładem III. Czy zawód tłumacza jest w pogardzie*. Kraków 1997, s. 183) oraz *Letture di due traduzioni: chi legge oggi „Pinocchio”?* (w zb.: *Traduction pour la jeunesse face à l'altérité. Textes réunis et présentés par E. S k i b i Ń s k a*. Wrocław 2001, s. 60, przypis).

<sup>10</sup> Zob. M o c, *Nowe prawo autorskie [...]*, s. 184. Za tą autorką (*Letture di due traduzioni [...]*, s. 59) podają także prawdopodobne daty pierwszych wydań przekładów A. Piotrowskiej, K. i E. Kabatców oraz H. Kozioł.

<sup>11</sup> Przekład H. K o z i o ł, przystosowany do potrzeb szkoły przez I. F e d a n, opublikowany został także przez tę samą oficynę „Zielona Sowa” w serii „Lektura z Opracowaniem” (bez daty). Jesienią 2003 w jednej z wrocławskich księgarni można było wybierać między czterema różnymi wydaniem tego przekładu, z ilustracjami różnych autorów lub bez ilustracji. Obok tych edycji leżała również książeczka z tłumaczeniem Piotrowskiej oraz dwie wersje wydania przekładu najnowsze, w twardej i miękkiej oprawie, różniące się także pisownią nazwiska tłumaczki (Swat-Neglie/Swat-Negli).

<sup>12</sup> *Mała encyklopedia przekładoznawstwa*. Red. U. Dąbska-Prokop. Częstochowa 2000, s. 182. Zob. też E. B a l c e r z a n, *Oprócz głosu. Szkice krytycznoliterackie*. Warszawa 1971, s. 234.

m.in. zmiany zachodzące w języku docelowym: np. w najwcześniejszej polskiej wersji Pinokio zwraca się do swego „tutki” w drugiej osobie liczby mnogiej, natomiast w nowszych przekładach znajdujemy w analogicznych miejscach tekstu drugą osobę liczby pojedynczej, czyli formę adresatywną dominującą obecnie w relacjach rodzinnych. Jednak wydłużenie się serii przekładów w ostatnich 10 latach o tak wiele pozycji związane jest z *Ustawą o prawie autorskim* z r. 1994, która skłania wydawców do zamawiania nowych tłumaczeń ze względów finansowych. Różne przekłady *Pinocchia* dobrze się sprzedają jako szkolna lektura dla klasy IV<sup>13</sup>, o czym nowsze wydania informują na okładkach. Dla uzupełnienia obrazu warto nadmienić, że na polskim rynku księgarskim pojawiły się także niezliczone książki zatytułowane *Pinokio*, będące bardzo daleko idącymi przeróbkami przeznaczonymi dla małych dzieci, gdzie utwór – czasem w formie wiersza – został znacznie zredukowany, ponieważ funkcjonuje raczej jako pretekst do proponowanych przez wydawcę rysunków do kolorowania, wycinanek, naklejek, a nawet efektów dźwiękowych. W tych wersjach, zwłaszcza jeśli oparte są na scenariuszu Disneyowskim, znikły niemal wszystkie odniesienia do kultury, w jakiej powstał oryginał. Nowa matryca kulturowa istniejąca w tekście i towarzyszących mu ilustracjach przejawia się m.in. w metamorfozach sprzecznych z rodzajem cudowności, jaki występuje w oryginale: tajemnicza wróżka o turkusowych włosach, która ukazuje się Pinokiovi pod postacią dziewczynki, kobiety i kozy, stała się np. przybyłą z gwiazdy zjawiskową blondyną z czarodziejską różdżką. Ciekawym wyjątkiem jest *Pinokio rymowany* – przekład komiksu *La filastrocca di Pinocchio* autorstwa Gianniiego Rodariego z ilustracjami Raula Verdiniego (Warszawa, „Muchomor”, 2002): według zamieszczonych na okładce książki słów jej tłumacza, Jarosława Mikołajewskiego, znakomity włoski autor książek dla dzieci i ilustrator „opowiedzieli [w latach 1954–1955] całą tę historię po swojemu”, ale „wiernie, z głęboką miłością do Collodiego”.

Parateksty przekładu mogą być także cennym źródłem wiedzy na temat stosunku tłumaczy i/lub wydawców do ewentualnych problemów przekładowych i odbiorczych związanych z odmiennością kultury oryginału. W *Przedmowie tłumacza* do wydania z r. 1946 (zapewne przedrukowanej z edycji przedwojennej) Wittlin podkreślał „rdzenie włoski, tokański temperament tego pysznego opowiadania” (s. 6), pisząc o radości płynącej z czytania arcydzieła i nie sugerując żadnych trudności z jego zrozumieniem. W wydaniu z 1950 r. przedmowę tłumacza zastąpił anonimowy tekst *Do Czytelników*, w którym zwraca się uwagę na wynikające z upływu czasu różnice kulturowe prowadzące do tego, że zdziwienie młodych polskich odbiorców może budzić m.in. wtrącenie do więzienia nie złodzieja, lecz okradzionego, żebractwo jako jedyny ratunek przed śmiercią głodową czy nieuctwo lekarzy. Czytamy dalej:

By te dziwne rzeczy zrozumieć, wystarczy przenieść się myślą do Włoch w owe czasy, gdy powstała opowieść o kukielce imieniem Pinokio [...]. Nie działo się tam wówczas dobrze, państwem rządzący bogacze, którzy dbali tylko o własne interesy, sądy były niesprawiedliwe i przepukne, żandarmi wypełniali ślepo okrutne rozkazy władz, nie było opieki społecznej nad starcami, dla których żebranina była jedynym wyjściem<sup>14</sup>.

<sup>13</sup> Chociaż, jak wykazała ankieta przeprowadzona przez M o c (*Lettura di due traduzioni [...]*, s. 60–62), książka ta powinna być skierowana do czytelnika nieco młodszego.

<sup>14</sup> C. Collo di, *Pinokio. Przygody drewnianej kukielki*. Na podstawie oryginału włoskiego oprac. J. Wittlin. Ilustr. J. M. Szancer. Warszawa 1950, s. 5.

Konkluzja: ponieważ Collodi staje „po stronie ludzi pracy jak Dżeppeetto”, w *Pinokiu* widoczna jest „zdrowa myśl społeczna”, będąca jednym z powodów, dla których jest to książka do dzisiaj aktualna<sup>15</sup>. Te nacechowane ideologicznie oceny są już dzisiaj jedynie historyczną ciekawostką; satyra na lekarzy i prawników należy do tradycyjnych *topoi* pojawiających się w różnych gatunkach, epokach i literaturach. Jednak, po pierwsze, kultura biedy rzeczywiście przenika świat przedstawiony utworu, a po drugie – nie brak w nim odniesień do realiów kulturowych, które istotnie mogą stanowić problem dla tłumacza lub odbiorcy przekładu. Czasem przekonanie tłumacza o trudności, jaką pewien element tekstu może sprawić czytelnikowi, skutkuje wprowadzaniem przypisów. O tym drugim typie paratekstu tłumaczenia będzie mowa w analizie.

### Kultura oryginału

Badacze, szczególnie włoscy, zwracają uwagę, że „*Pinokio* związany jest z kulturowo-społecznymi realiami rolniczej i miejskiej Toskanii [...], sięgając korzeniami do ustnej i teatralnej tradycji ludowej”<sup>16</sup>. Do najbardziej oczywistych przywołań kultury włoskiej należą w *Pinocchii* imiona typów z komedii *dell'arte*, jakie noszą marionetki: Arlecchino, Pulcinella i Rosaura. Kultura polska miała styczność z tą tradycją teatralną bezpośrednio oraz za pośrednictwem wariantu wypracowanego w XVII- i XVIII-wiecznej Francji. Różnorodność wyborów tłumaczy wiąże się z tym podwójnym rodowodem. Arlekin jest ustalonym polskim ekwiwalentem najbardziej emblematycznej figury włoskiego teatru, ale już Pulcinella, neapolitański garbus, nie jest pewny swego polskiego imienia. Pierwszy tłumacz zastąpił go Kolombiną (podobnie Dębska postąpiła z Rosaurą), Wittlin i Jachimiecka zastosowali adaptację graficzną (Pulcinella), późniejsze wersje to rozwiązania bardziej radykalne: Kabatcowie, Przybyłowska i Sierotowicz zdecydowali się na zapożyczenie (Pulcinella), a Kozioł, Dębska i Swat-Neglie – na polski odpowiednik uformowany na podstawie wariantu francuskiego, a znany przede wszystkim dzięki przejętemu z języka francuskiego wyrażeniu „tajemnica Poliszynela”. Wśród innych odniesień do szeroko pojętej kultury włoskiej można wymienić pojawiających się kilkakrotnie karabinierów, włoskie monety (*soldi*), a także podręczniki i inne książki, którymi biją się chłopcy na plaży (rozdz. 27). Z intertekstualnym przymrużeniem oka Collodi wymienił w tym miejscu, pośród elementów, książek do gramatyki i traktatów arytmetycznych, także dwa tytuły własnych utworów: „i *Giannettini*, i *Minuzzoli*” (s. 93)<sup>17</sup>, które, naturalnie, nie występują w żadnej z polskich wersji tekstu, zastąpione przez ogólnikowe „lektury”, „wypisy” lub „czytanki”. Inne aspekty kulturowej matrycy oryginału najczęściej wiążą się z jedzeniem, które w obfitości rzadko pojawia się inaczej niż w marzeniach, co jest typowe także dla polskiej literatury drugiej połowy XIX wieku<sup>18</sup>.

<sup>15</sup> *Ibidem*, s. 6.

<sup>16</sup> Ceserani, De Federicis, *op. cit.*, s. 815.

<sup>17</sup> Wszystkie cytaty z oryginału pochodzą z wyd.: C. Collodi, *Le avventure di Pinocchio*. Bologna 1968.

<sup>18</sup> Zob. M. Jońca, *Biesiada ubogich dziełek w literaturze XIX wieku*. W zb.: *Oczywisty urok biesiadowania*. Red. P. Kowalski. Wrocław 1998, s. 89–94.

### Kulinarne nazwy własne

Wszechobecność tego motywu czyni z niego jeden z podstawowych elementów struktury tekstu, mający istotny udział w budowaniu jego jedności. Już na samym początku fabuły motyw jedzenia pojawia się w informacji o pochodzeniu bohatera: Pinokio rodzi się przecież z kawałka zwykłego drewna, jakie zwykle „służy do palenia na kominku, a także do ugotowania garnka fasoli” (Jachimecka, s. 6), a z którego majster Antonio, nazywany majstrem Wisienką – „z powodu koniuszka nosa zawsze świecącego i fioletowego jak dojrzała wiśnia” (Jachimecka, s. 5), miał zamiar zrobić nogę do stolika. Także Dżepetto, drugi z kolei właściciel niezwykle kawałka drewna, w którym – jak się okazało – „drzymał” Pinokio, ma przezwisko związane z jedzeniem: chłopcy z sąsiedztwa „przezywali [go] »Mamałygą« z powodu jego żółtej peruki, która była bardzo podobna do ciasta z mąki kukurydzianej” (Jachimecka, s. 8). Ten to staruszek umyślił sobie z owego kawałka drewna wystrugać pajaca, umiającego skakać i tańczyć, z którym mógłby „wędrować po świecie, ażeby zarobić sobie na kawałek chleba i szklanczkę wina” (Jachimecka, s. 8). Uzupełnieniem chleba, na który trzeba zarabiać w pocie czoła (morał, jaki pojawi się w powieści jeszcze kilkakrotnie), jest tutaj typowe dla kultury śródziemnomorskiej wino. Oba elementy są zachowane we wszystkich polskich przekładach. Z jedzeniem zatem wiąże się charakterystyka pierwszych pojawiających się postaci: ich wygląd zewnętrzny (porównania do owocu i potrawy) oraz warunki życia (wynikająca z biedy stała troska o zdobycie pożywienia).

W przekładach motyw jedzenia jest gorliwie respektowany w znaczących nazwach własnych. Najbardziej wyraziste i bezpośrednio związane z tym motywem imię nosi dyrektor teatru marionetek, Mangiafoco, w polskich przekładach nazwany Łykaogniem (Anon.), Ogniojadem (Wittlin, Jachimecka i Przybyłowska), Ogniożerem (Piotrowska), Potykaczem Ognia (Kabatcowie, Koziół, Dębska, Swat-Neglie) lub Ogniołykiem (Sierotowicz). Co do przydomku majstra Antonia, Ciliegia, w polskich przekładach spotykamy przezwisko Czereśnia (Wittlin, Przybyłowska) lub Wiśnia (Kabatcowie, Dębska), w wersji zdrobniałej występujące na ogół jako Wisienka (Anonim, Jachimecka, Koziół, Piotrowska, Sierotowicz, Swat-Neglie). Wiśnia (*Prunus cerasus*) i czereśnia (*Prunus avium*) są blisko spokrewnione: oba drzewka należą, obok śliwy, moreli, migdałka, brzoskwini, czeremchy i laurwiśni, do rodzaju *Prunus*. Chociaż język włoski dysponuje różnymi słowami na określenie ich owoców, odpowiednio „*visciola*” (a także „*agriotta*”, „*griotta*”) i „*ciliegia*”, to drugie określenie wydaje się szersze i częściej używane, np. „*visciola*” definiowana jest jako „*piccola ciliegia acidula*”<sup>19</sup>, czyli „mała kwaśna czereśnia”, można więc potraktować te słowa jako bliskoznaczne i uznać oba polskie odpowiedniki, szczególnie w sytuacji, kiedy chodzi nie tyle o kwestię ściśle botaniczną, co o obrazowe porównanie.

Nieco inny problem wiąże się z drugim przezwiskiem i pierwszą wspomnianą w tekście potrawą, raczej nieznaną młodemu polskiemu czytelnikowi z przełomu XX i XXI wieku. Emocjonalne zabarwienie toskańskiego zdrobnienia „*Polendi-*

<sup>19</sup> N. Zingarelli, *Lo Zingarelli. Vocabolario della lingua italiana*. Wyd. 12. A cura di M. Dogliotti, L. Rosiello. Bologna 1997, s. 1994.

na” naturalnie musi zniknąć w przekładach, choć samo słowo, po drobnej fonetycznej adaptacji, pojawia się w pierwszym z nich – „wołali nań: »Polentyna« z powodu jego żółtej peruki, przypominającej barwą polentę z kukurydzy” (Anon., s. 6). Tłumacz zastosował tu dwa zabiegi: pojawiający się dwukrotnie w tym fragmencie włoskiego tekstu toskanizm „*polendina*” („*lo chiamavano col soprannome di Polendina, a motivo della sua parucca gialla che somigliava moltissimo alla polendina di granturco*”, s. 10) zastąpił w pierwszym przypadku spolszczeniem „polentyna”, a w drugim zapożyczeniem „*polenta*”, ponadto słowo „polentyna” (a nie, jak można by się spodziewać, „*polenta*”) opatrzone jest przypisem: „Polentyna – potrawa narodowa włoska (placek z kukurydzy)” (Anon., s. 6). Także w kolejnym przekładzie figuruje zapożyczenie, bez zdrobnienia, wyjaśnione następnie przez polski termin kulinarny: „*Polenta*, czyli mamałyga” (Wittlin, s. 14). Podobne rozwiązanie zastosowali też Kabatcowie (s. 7), problem w tym, że w momencie powstawania ich przekładu wyjaśnienie to było już tylko pozorne: słowo „mamałyga” brzmi bardziej swojsko, może nawet śmieszyć, ale współczesnym polskim dzieciom nie mówi wiele więcej niż „*polenta*”. W pozostałych przekładach przewzkiem jest od razu Mamałyga, ale w drugiej części zdania pojawiają się przybliżające czytelnikowi potrawę porównania: „mączka kukurydziana” (Wittlin, s. 14, Swat-Neglie, s. 7), „ciasto z mąki kukurydzianej” (Jachimecka, s. 8), „kasza z kukurydzy” (Kabatcowie, s. 7), „kaszka kukurydziana” (Piotrowska, s. 7), „kasza kukurydziana” (Przybyłowska, s. 7), „kukurydziana kaszka” (Sierotowicz, s. 7, Koziół, s. 7), „kleik kukurydziany” (Dębska, s. 6). Włoska *polenta* to potrawa z gotowanej mąki kukurydzianej<sup>20</sup>, natomiast w definicji mamałygi proponowanej przez *Słownik języka polskiego* widnieją obie opcje, „mączna” i „kaszana”: „potrawa z kukurydzianej mąki lub kaszy gotowanej na gęsto”<sup>21</sup>. Na zróżnicowanie zastosowanych odpowiedników wpłynęły zapewne trudności z opisaniem wyglądu i konsystencji dania, jednak można to także interpretować jako mnożenie wariantów tego samego w gruncie rzeczy tłumaczenia<sup>22</sup>, podobnie jak w przypadku czapeczki pajaca, zrobionej „z miększa chleba” (Anon., s. 40), „z kromki chleba” (Wittlin, s. 39), „z ośródku chleba” (Jachimecka, s. 25), „z miększu chleba” (Kabatcowie, s. 25, Sierotowicz, s. 22, Swat-Neglie, s. 23), „z miąższu chleba” (Piotrowska, s. 23), „z ugniecionego miększu chleba” (Przybyłowska, s. 23), „ze skórki od chleba” (Koziół, s. 20, Dębska, s. 25). „Ośródka” to regionalizm (mający może kompensować utratę konotacji związanych z toskanizmem „*polendina*”), a słowem „miąższ” określamy najczęściej miękka część owocu, choć ma ono także szersze znaczenie. Najwierniejszym odpowiednikiem włoskiego „*midolla di pane*” (s. 28), jakiego biedny Dżepetto użył do zrobienia czapeczki dla pajaca, jest „miększ chleba”, choć łatwiej sobie chyba wyobrazić berecik z pozbawionej miększu piętki chleba.

### Motywy jedzenia w świecie przedstawionym

W całej historii drewnianego pajaca przywołanych jest wiele produktów spożywczych, prostych posiłków i sutych biesiad. Fabuła organizuje się nie tylko wokół

<sup>20</sup> *Ibidem*, s. 1334.

<sup>21</sup> *Słownik języka polskiego*. Red. S. Sz y m c z a k. Wyd. 8. T. 2. Warszawa 1993, s. 100.

<sup>22</sup> Zob. M o c, *Nowe polskie prawo autorskie [...]*, s. 188.



potraw realnych, ale także potencjalnych, iluzorycznych, sztucznych i wyśnionych. Z drugiej strony, a właściwie równolegle, rozwija się temat głodu. Pusty brzuch można napełnić żebrząc albo pracując. Ta alternatywa prowadzi do morałów, jakich różni mentorzy (Dżeppetto, Wróżka, Gadający Świerszcz) nie szczędzą Pinokio, a które często odnoszą się do zachowań wobec jedzenia, np.: „Na tym świecie trzeba od dziecka przyzwyczajać się jeść wszystko, gdyż nigdy nie wiadomo, co nam się może przytrafić” (Jachimecka, s. 22). Tę naukę wypowiada Dżeppetto, kiedy Pinokio grymasi i żąda obrania ze skórki trzech gruszek, które stolarz oddaje pajacowi, samemu pozbawiając się śniadania (rozdz. 7). Ostatecznie Pinokio czuje się nasycony dopiero po zjedzeniu nie tylko gruszek, ale także ogryzków i skórek. Innym razem w przerwie podróży powietrznej na grzbiecie Gołębia trafia do gołębnika, w którym posila się zniechęconą dotąd wyką („vecce”). Jak ujmuje to uczynny i mądry Gołąb, „kiedy głód doskwiera, a nie ma nic innego do jedzenia, to i wyka staje się przysmakiem! Głód nie zna kaprysów ani smakoszostwa!” (Jachimecka, s. 77). Autorzy pierwszych polskich tłumaczeń wprowadzili w tym miejscu inną paszę: otręby (Wittlin, s. 112) i groch (Anon., s. 134). Groch pojawia się także w jednym z nowszych przekładów (Przybyłowska, s. 66). Można przypuszczać, że tłumacze ci uznali groch (podobnie jak wyka należący do motylkowatych) za lepiej pasujący do kontekstu wyjaśniającego, iż mowa o potrawie, której Pinokio nigdy nie znosił, co sugeruje, że chodzi nie tylko o karmę dla ptaków, ale i o naturalną ludzką strawę. Po wielu innych przygodach, w których jedzenie lub jego brak często odgrywa istotną rolę – ostatni etap dorastania pajaca polega na dobrowolnie podjętej przez niego ciężkiej pracy pozwalającej zarobić na mleko dla przybranych rodziców, czyli Dżeppetta i Wróżki.

W najróżniejszych sytuacjach, w jakich znajduje się Pinokio, z jednej strony chodzi o to, co je lub czego nie je, z drugiej – często grozi mu, że zostanie wykorzystany do przygotowania pożywienia lub zjedzony. „Czy na tej wyspie są jakieś ludzkie osady, gdzie można by coś zjeść, nie narażając się na niebezpieczeństwo, że się będzie zjedzonym przez innych”? (Jachimecka, s. 80) – zastanawia się bohater wyrzucony przez morze na nieznaną łódź. Zdarza się nawet, że Pinokio w pewnej mierze rzeczywiście zostaje skonsumowany, ale jest to dla niego raczej szansą niż tragedią: dziecięty skracają jego drewniany nos, wydłużony z powodu kłamstw, ryby pomagają mu się pozbyć pokrywającej go osłej skóry (kara czekająca wszystkich niegrzecznych, leniwych chłopców uciekających od szkolnych obowiązków do Kraju Zabawek), a kiedy zostaje połknięty przez gigantycznego rekina, odnajduje w jego brzuchu Dżeppetta.

W bajce, w której wiele epizodów ma miejsce nad morzem lub w samym morzu, ryby odgrywają podwójną rolę: jako istoty potrzebujące pokarmu oraz jako pożywienie dla innych. W pierwszej roli gardzą książkami wpadającymi do wody w czasie uczniowskiej bójki:

Ryby, myśląc, że te książki to coś do jedzenia, wypływały chmarami na powierzchnię wody, ale skosztowawszy jakiejś stronicy czy karty tytułowej, wypływały ją natychmiast, krzywiąc się, jakby chciały powiedzieć: „To nie dla nas, jesteśmy przyzwyczajone odżywiać się nieco lepiej!” [Jachimecka, s. 93]

Tuńczyk, zindywidualizowana ryba-postać posługująca się mową, ratuje Pinokio i Dżeppetta przed utonięciem w morzu z wdzięczności za pokazanie mu drogi

na wolność, kiedy podobnie jak Pinokio, którego wziął wówczas za rybę, przebywał we wnętrzu rekina i zrezygnowany czekał na strawienie. Problem tożsamości (ryba – nie-ryba?) pojawia się także w epizodzie, w którym Pinokio o mały włos nie został częścią posiłku „zielonego rybaka” (rozdz. 28). Claude de Grève, porównujący różne francuskie przekłady jednego fragmentu *Martwych dusz* Gogola, uważa że nazwy ryb mogą stanowić duży problem przekładowy<sup>23</sup>. We włoskim tekście występuje w tym rozdziale sześć nazw ryb wyłowionych i przygotowywanych do zjedzenia: „*triglie*”, „*naselli*”, „*muggini*”, „*sogliole*”, „*ragnotti*”, „*acciu-ghe*” (s. 99). Jak radzą sobie z tą dość odległą od naszych kulinarnych realiów dziedziną polscy tłumacze *Pinokia*?

- płotki, szczupaki, sardynki, liny, węgorze, karasie [Anon., s. 173–176]
- tuńczyki, makrele, węgorze, piskorze, flądry [Wittlin, s. 139–140]
- barweny, dorsze, wielgopławy, flądry, okonie, sardele [Jachimecka, s. 97–98]
- barweny, morszczuki, łobany, sole, ostrosze, sardele [Kabatowie, s. 93–94]
- barweny, morszczuki, łobany, sole, żabki, sardynki [Piotrowska, s. 93]
- sardynki, morszczuki, sole, makrelki [Przybyłowska, s. 85–86]
- barweny, wątliki, głowacze, sole, płastugi, sardele [Sierotowicz, s. 72]
- śledzie, sieje, łobany, sardynki [Kozioł, s. 7]
- kurki, dorsze, łobany, sole, kraby [Dębska, s. 99]
- barweny, morszczuki, łobany, sole, dorsze, szprotki [Swat-Neglie, s. 83–84]

Jak widać, serie odpowiedników znacznie się różnią, przy czym w kilku przypadkach są zredukowane do pięciu, a nawet czterech elementów, być może nie tylko z powodu kłopotów przekładowych, ale także z myślą o ograniczeniu trudności w odbiorze, tym bardziej że dwoje tłumaczy jednocześnie skraca listę i zastępuje mniej znane ryby bardziej znanymi (Wittlin, Przybyłowska). Jedynie Kabatowie stosują wszystkie odpowiedniki figurujące w największym słowniku włosko-polskim, jakim wówczas mogli dysponować<sup>24</sup>. W innych przekładach, przede wszystkim w pierwszym, wśród polskich odpowiedników morskich ryb (niektóre z nich, jak barwena i sardela, są typowe dla Morza Śródziemnego) znalazły się ryby słodkowodne (płotki, szczupaki, liny, karasie, piskorze, sieje, głowacze, okonie<sup>25</sup>), a nawet zwierzęta nie będące rybami. Zaskakują zwłaszcza „żabki” w wersji Piotrowskiej, które występują tu najwyraźniej jako odpowiednik słowa „*ragnotti*”, zapewne z powodu zakłopotania wyrazem uznanym przez tłumaczkę, być może, za zdrobnienie słowa „*ragni*” oznaczającego ‘pająki’, jako że „żaba” to po włosku „*rana*” (tymczasem „*pesce ragno*” to ‘ostrosz’). Z tego też pewnie powodu u Dębskiej pojawiają się „kraby”. Największym intruzem jest jednak „wątlík” (w przekładzie Sierotowicza), będący nie rybą, ale bardzo rzadkim w Polsce gatunkiem storczyka (wątlík błotny) rosnącego na torfowiskach.

Razem z rybami ma być też usmażony Pinokio, który jeszcze chwilę przedtem

<sup>23</sup> C. de Grève, *La Culture gastronomique comme pierre d'achoppement de la traduction littéraire*. W zb.: *Transfert des cultures par le biais des traductions littéraires*. Éd. S. Jakóbczyk. Bruxelles–Paris 1999, s. 149.

<sup>24</sup> W. Meisels, *Podręczny słownik włosko-polski*. Wyd. rozszerzone i zaktualizowane. T. 1–2. Warszawa 1986.

<sup>25</sup> Choć te ostatnie występują także np. w Zatoce Gdańskiej.

cieszył się, że nie jest rybą, został jednak uznany przez rybaka najpierw za „raka morskiego” (Anon., Jachimecka, Dębska, Piotrowska, Swat-Neglie; Sierotowicz, Koziół: „morskiego raka”) lub, jak czytamy w bliższych oryginatach („*un granchio di mare*”) wersjach Wittlina i Przybyłowskiej, „rodzaj morskiego kraba”, a po przedstawieniu się jako pajac – za nieznaną, ale na pewno smakowitą rybę-pajaca. Dwa określenia skorupiaków pojawiają się także w różnych wersjach nazwy występującego w tekście lokalu gastronomicznego. Akcja rozdziału 13 toczy się w miejscu, którego jedną z dwu zasadniczych funkcji jest oferta gastronomiczna: to „Gospoda »Pod Czerwonym Rakiem«” (Anon., Wittlin, Jachimecka, Przybyłowska, Kabatcowie, Sierotowicz, Swat-Neglie), nazwana także Oberżą (Dębska), Zajazdem (Koziół), a nawet Karczmą, w tym ostatnim wypadku – „pod Czerwoną Krewetką” (Piotrowska). „Krewetka” to po włosku „*gamberetto*”. Wyraz ten jest zarazem zdrobnieniem występującego w tym miejscu oryginatu słowa „*gambero*” („*L'osteria del »Gambero Rosso«*”), oznaczającego homara lub raka. Jak widać, w obu przypadkach większość tłumaczy optowała za rakiem – zwierzęciem nieco bardziej zdomowionym w kulturze przekładu i raczej słodkowodnym, w przeciwieństwie do homara i większości krabów.

Mimo licznych posiłków opisanych lub wspomnianych w tekście Collodiego – główny bohater bajki rzadko ucztuje. Nawet w gospodzie „Pod Czerwonym Rakiem”, podczas gdy para opryszków, Kot i Lis, objada się na jego koszt, ławowierny Pinokio, który „zawczasu dostał niestrawności” marząc o obiecanych przez zdrajców złotych cekinach, „zażądał połówki orzeszka i piętki chleba i wszystko zostawił na talerzu” (Jachimecka, s. 41). Komizm opisu tej wieczerzy związany jest z kontrastem obfitości i różnorodności jadła zamówionego przez Kota i Lisa wobec pozornego braku apetytu obżartuchów oraz pustego talerza i rzeczywiściego braku apetytu Pinokia:

Biedny Kot, który był ciężko chory na żołądek, nie mógł przełknąć więcej niż trzydzieści pięć płotek w sosie pomidorowym i cztery porcje flaczek z parmezanem, a ponieważ flaczki wydały mu się nie dość ostro przyprawione, zażądał trzykrotnie masła i tartego sera.

Lis także byłby chętnie przegryzł coś do smaku, ale ponieważ doktor przepisał mu ścisłą dietę, więc musiał zadowolić się zwykłym zającem w szarym sosie, leciutko ugarniowanym tuczonymi kurkami i młodziutkimi kogutkami. Po zającu kazał podać pikantną potrawkę z kuropatw, jarząbków, królików, żab, jaszczurek i winogron muszkatołowych; potem nie chciał już niczego. Mówił, że ma taki wstręt do jedzenia, że już nie może niczego wziąć do ust. [Jachimecka, s. 41]

Ten bogaty w szczegóły obraz biesiady nie przedstawia się, rzecz jasna, dokładnie tak samo we wszystkich polskich wersjach. Zwróćmy uwagę na dania, których nazwy sprawiają największe kłopoty. Po pierwsze: ryby w sosie pomidorowym z zamówienia Kota. W oryginale występują znane nam już „*triglie*”, czyli ‘barweny’, które w tym miejscu zmieniają się w bardziej znane odbiorcy „płotki” (Jachimecka), „pstrągi” (Anon., s. 66; Dębska, s. 40; Piotrowska, s. 38), „szprotki” (Koziół, s. 30 – zapewne omyłkowo tylko w tym tekście ryb jest 36), „okonki” (Przybyłowska, s. 35), a nawet „homary” (Wittlin, s. 63). Sierotowicz (s. 33) i Swat-Neglie (s. 35) ograniczają się do hiperonimu „rybki”, a „barwena”, z dodatkiem „delikatna”, pojawia się tylko w przekładzie Kabatców (s. 39). Jest to także jedyna wersja, w której figuruje wierny ekwiwalent wyrażenia „*trippa alla parmigiana* [flaki po parmezańsku]”. Również Wittlin zachowuje odwołanie do kultury wło-

skiej, konkretyzując: „gęsie żółdeczki na sposób parmezański”. Tylko w przekładzie Piotrowskiej znajdujemy w tym miejscu „flaki” bez żadnych dodatków i uściśleń, a w pozostałych tłumaczeniach uwzględniony jest istotny w wielu włoskich przepisach na flaki (a w tekście Collodiego ważny najwyraźniej także dla Kota) tarty ser: „flaki z serem” (Dębska), „flaki z parmezanem” (Przybyłowska, Sierotowicz), wreszcie „flaki z rokpołem [!]” (Kozioł). Tę ostatnią bezsensowną naturalizację okraszono równie bezsensownym przypisem: „Rokpol – gatunek owczego sera”, zamiast – skoro adaptację uznano za konieczną – poinformować czytelnika, że chodzi o polski ser podobny do francuskiego pleśniowego sera *roquefort*. Przede wszystkim jednak decyzja o rezygnacji z nazwy regionalnego włoskiego dania w imię zacierania śladów obcości nie powinna wiązać się z wprowadzaniem przypisu, gdyż objaśnianie sensu słów odsyłających wyłącznie do kultury docelowej, które pojawiły się w przekładzie w wyniku spolszczenia, prowadzi uważnego czytelnika na fałszywe tropy.

Jak wynika z rozbieżności polskich wersji, także zamówienia Lisa stanowią problem przekładowy, zarówno jeśli chodzi o składniki, jak o sposób podania potraw. W jego *menu* figurują dwa bardzo bogate mięsne dania. Pierwsze przedstawia się następująco: „*una semplice lepre dolce e forte con un leggerissimo contorno di pollastre ingrassate e di galletti di primo canto*”. A oto zastosowane polskie odpowiedniki:

zadowolił się tłustym zajączkiem, ugarniowanym młodymi kogutkami. [Anon., s. 67]

musiał się zadowolić tylko zwyczajnym zajacem na słodko, garniowanym lekkim antrykotem z kapłona. [Wittlin, s. 63]

musiał zadowolić się zwykłym zajacem w szarym sosie, leciutko ugarniowanym tuczonymi kurkami i młodziutkimi kogutkami. [Jachimecka, s. 41]

Musiał zadowolić się zwykłym zajacem w słodko-pikantnym sosie, z dodatkiem poduczonych kurczaków i młodych kogucików. [Kabatcowie, s. 39]

Musiał więc zadowolić się jednym zajacem w sosie pikantno-słodkim z dodatkiem kapłonów i młodych kogutków. [Piotrowska, s. 38]

musiał się zadowolić tylko pieczeniem z zająca w pikantnym sosie, przybraną tłuściutkim kurczakiem i młodziutkim kogutkiem. [Przybyłowska, s. 35]

musiał zadowolić się zwykłym zajacem, kruchym i słodkim, z lekkostrawnym dodatkiem tłuściutkich kurczaków i młodych kogucików. [Sierotowicz, s. 33]

Musiał więc poprzestać na zajączku w słodko-kwaśnym sosie, ugarniowanym kapłonami i świeżymi kurczakami. [Kozioł, s. 30]

Musiał się więc zadowolić zajacem, tłustymi pulardami i świeżymi kurczakami. [Dębska, s. 40]

musiał się więc zadowolić zwykłym zajacem z przyprawami, obłożonym tłustymi kurczakami i młodymi kogutkami. [Swat-Neglie, s. 35]

W przekładach znajdujemy – zapewne nie znane młodemu odbiorcy – słowa „pularda”, „kapłon” i „antrykot”, z których tylko pierwsze jest dokładnym ekwiwalentem występującego w oryginale terminu („*pollastra*”). Także wyraz „(u)garniowany” niepotrzebnie nasycza tekst terminologią nie dostosowaną do wiedzy czytelnika modelowego, skoro jako polskiego odpowiednika można użyć (jak to czynią Kabatcowie, a za nimi Piotrowska i Sierotowicz) nie tylko prostszego, ale

i wierniej oddającego sens oryginału słowa „dodatek”, bo kilka sztuk drobiu nie może być jedynie ozdobą dania z zająca, nawet w sensie ironicznym. Kozioł, jak zwykle, preferuje utrudnianie, któremu towarzyszy eksplikacja w przypisie: „Ugarniowany kapłonami – przyozdobiony młodymi kogutkami”.

Zasadniczą częścią tego złożonego dania jest „*lepre dolce e forte*”, czyli zając przyrządzony według typowo tokańskiego przepisu. Jest on dość skomplikowany, więc poprzedzający nazwę potrawy przymiotnik „*semplice* [prosty]” pełni również komiczną funkcję jak słowo „*leggerissimo* [niezwykle lekka]” wprowadzające przystawkę składającą się z wielu sztuk tłustego drobiu. Przybyłowska uznała to za przesadę i zastosowała tutaj liczbę pojedynczą. Sos, w oryginale określony jako „*dolce e forte*”, znika w ogóle nie tylko w pierwszym, ale i w dwóch spośród najnowszych przekładów, a w trzech tłumaczeniach ostał się tylko jeden z elementów smakowych potrawy (u Wittlina i Sierotowicza jest ona słodka, u Przybyłowskiej pikantna). Kabatcowie, Piotrowska i Kozioł próbują oddać pozornie sprzeczną dwuczłonowość, natomiast Jachimecka zastosowała adaptację, przywołując w swojej wersji sos szary, w książkach kucharskich nazywany wprawdzie także polskim, co oddała czytelnika od kultury oryginału, ale do włoskiej potrawy zbliżają go znajdujące się w nim rodzynki i wino, ponadto słodko-kwaskowy smak oraz podawanie na ciepło.

Nazwa tokańskiego dania pojawia się jeszcze raz w tekście Collodiego, w rozdziale 22. W przekładach cztery kuny złapane na gorącym uczynku wykradania kur z kurnika kucharz ma przyrządzić na następujące sposoby:

- przyprawi w ostrym sosie, niby comber zajęczy [Anon., s. 127]
- ugotuje na słodko jak zajęczki [Wittlin, s. 107]
- przyrządzi w szarym sosie, tak jak zająca [Jachimecka, s. 72]
- przyrządzą jako zajęce w sosie słodko-pikantnym [Kabatcowie, s. 70]
- przyrządzi z was potrawkę *à la* zając [Piotrowska, s. 68]
- przyprawi jako zajęce w sosie słodko-kwaśnym [Przybyłowska, s. 63]
- upiecze niczym smaczne, chrupiące zajęce [Sierotowicz, s. 56]
- upiecze pod beszamelem [Kozioł, s. 53]
- upiecze jak zajęce [Dębska, s. 73]
- upiecze jak zajęce na słodko i z przyprawami [Swat-Neglie, s. 62]

Znajdując w tekście drugi raz tę samą nazwę potrawy, konsekwencją terminologiczną wykazują się Wittlin, Jachimecka i Kabatcowie. Kozioł traktuje zająca inaczej niż poprzednio, ale ponownie wprowadza przypis wymuszony dyskusyjną decyzją adaptatorską: „Beszamel – sos z masła, mąki, jaj i mleka lub śmietany”. Aż na pięć sposobów przekładają polscy tłumacze informację o tym, kto będzie przyrządzał kuny: „*oste del vicino paese*” (s. 73). Za określeniem funkcji „*oste*” stoi wyraz oznaczający lokal gastronomiczny: „*osteria*”. Większość tłumaczy wybiera typowo polskie bliskoznaczne terminy: „właściciel gospody” (Anon., Sierotowicz), „oberżysta” (Wittlin, Jachimecka, Przybyłowska, Dębska), „karczmarz” (Piotrowska, Swat-Neglie), „właściciel zajazdu” (Kozioł). Porównując te ekwiwalenty z przytoczonymi wyżej odpowiednikami nazwy lokalu „*L’osteria del »Gambero Rosso«*”, zauważymy, że tym razem Anonim, Piotrowska, Sierotowicz, Kozioł i Dębska trzymają się przyjętej poprzednio terminologii. Tylko Kabatco-

wie wprowadzają do przekładu kulturową obcość za pośrednictwem zapożyczenia (nie bezpośrednio, jakby się mogło wydawać, z wł. „*trattoria*”, ale z niem. „*traktieren*”): „w traktierni w sąsiedniej wsi”.

Do kuchni tego samego regionu Włoch odwołuje się także drugie danie zamówione przez Lisa, *cibreino*: „*Dopo la lepre si fece portare per tornagusto un cibreino di pernici, di starne, di conigli, di ranocchi, di lucertole e d’uva paradisa*” (s. 43). „*Cibreino*” to zdrobnienie od „*cibreio*”, niegdyś bardzo znanego dania kuchni florenckiej z podrobów kurzych, żółtek, cebuli, mąki, przyprawianego m.in. imbirrem, od którego pochodzi jego nazwa. „Mieszany” charakter potrawy opisanej w *Pinocchii* skłonił tłumaczy do zastosowania takich odpowiedników jak „potrawka” (Wittlin, Jachimecka, Przybyłowska, Piotrowska, Sierotowicz, Dębska), „zakąski” (Kozioł, Swat-Neglie) czy „półmisek” różności (Anon.). Wśród mniej lub bardziej zaskakujących składników tego dania Collodi umieścił dwa gatunki ptactwa: „*pernici*” i „*starna*”. Jako polski odpowiednik obu tych słów przywoływany już *Podręczny słownik włosko-polski* podaje słowo „kuropatwa (*perdix perdix*)”. Nic więc dziwnego, że we wszystkich przekładach pojawia się ten właśnie gatunek w towarzystwie innych ptaków: przepiórek (Anon., Kozioł, Swat-Neglie), bażanta (Wittlin), pardwy (Sierotowicz), jarząbków (Jachimecka), perliczek (Przybyłowska) lub szpaków (Dębska). Większość z nich to ptaki spokrewnione: prawie wszystkie zastosowane odpowiedniki słowa „*starna*” (bażant, kuropatwa, pardwa, przepiórka, jarząbek i perliczka) to nazwy ptaków z rzędu kuraków (*Galliformes*). Jedynie szpak (*Sturnus vulgaris*), w Polsce chroniony, jest „z innej bajki”. Jak widać, nazwy ptaków mogą sprawiać nie mniejsze kłopoty przekładowe niż nazwy ryb. Ostatnim składnikiem włoskiej potrawy w tekście Collodiego jest „*uva paradisa*”. Ta nazwa gatunku winogron została przetłumaczona dosłownie, jako „rajskie winogrona”, znów tylko przez Kabatców. W innych przekładach pojawiają się „winogrona muszkatołowe” (Wittlin, Jachimecka) albo produkt z winogron, który zdawał się zapewne lepiej pasować do potrawy: „rodzynki” (Przybyłowska, Dębska, Kozioł, Swat-Neglie) lub „suszone winogrona” (Sierotowicz). Najdalej od oryginału leży wersja „rajskie jabłka” (Anon.), wynikła niewątpliwie z nacisku położonego na przymiotnik, ale i Dębska swoją wersję potrawki okrasza „jabłkami i rodzynekami” (s. 40). Całe danie Kabatcowie „serwują” na deser, a Wittlin do deseru przeniósł same „winogrona muszkatołowe”, uprzednio rozbijając włoskie „*cibreino*” na serię różnych potraw mięsnych: „potrawkę z kuropatwy, z bażanta, następnie sznycelek z królika, kotlecik z żaby, pieczeń z jaszczurki” (s. 65). Owoce rzeczywiście nie pasują do tokańskiej potrawy w wersji „klasycznej”, ale skoro *cibreio* jest, w sensie przenośnym, włoskim odpowiednikiem polskiego „grochu z kapustą”...

W gospodzie Pinokio nie ma apetytu, choć mógłby się najeść, jako że wyjątkowo ma za co. We wszystkich innych sytuacjach pajac pości z powodu braku jedzenia i środków na jedzenie. Motyw głodu – jeden ze składników powieści nadających jej charakter pikarejski<sup>26</sup> – rozwijany jest na różne sposoby, przede wszystkim jako motor rozmaitych działań pajaca próbującego go zaspokoić, na

<sup>26</sup> I. Calvino (*Ma Collodi non lesiste*. „La Repubblica” 1981, nr z 19–20 kwietnia. Podaje za: Ceserani, De Federicis, *op. cit.*, s. 825) uznał, że jako powieść także pikarejska *Pinocchio* wypełnia lukę w literaturze włoskiej, w której przed Collodim brakowało tego elementu.

ogół bezskutecznie. Kiedy bowiem Pinokio żebrze o chleb, zostaje potraktowany jak łobuziak, a kiedy kradnie z pola winogrona, wpada we wnyki i zostaje oskarżony o kradzież kur i dowiadyuje się, że „głód [...] to jeszcze nie powód, żeby przywłaszczać sobie to, co nie nasze...” (Jachimecka, s. 68). Źródłem bolesnego rozczarowania jest też iluzja, która pojawia się już na początku historii, w opisie ubożego mieszkańca Dżepetta:

Na ścianie w głębi widać było kominek, na którym płonął ogień; ale ogień był namalowany, a nad nim namalowany był garnek, który kipiał wesoło i buchał kłębem pary, która wyglądała zupełnie jak prawdziwa. [Jachimecka, s. 11]

Pinokio na próżno usiłuje podnieść pokrywkę z tego garnka. Zawierający ową scenkę rozdział 5 jest w całości poświęcony cierpieniom pajaca z powodu braku jedzenia. Obrazowy opis rosnącego gwałtownie uczucia dziecięcego głodu kończy się dwiema kolejnymi figurami retorycznymi: „*una fame da lupi, una fame da tagliarsi col coltello*” (s. 19). O ile pierwsze porównanie ma swój dokładny polski odpowiednik w postaci „wilczego głodu”, o tyle drugie, opuszczone tylko przez Wittlina, a dosłownie przełożone przez Anonima, Jachimecką i Sierotowicza, dało asumpt także do wielu innych rozwiązań:

głód z głodu zwyczajnego stał się głodem wilczym, tak wielkim, że można by go było krajać nożem. [Anon., s. 24]

głód w oka mgnieniu przeobraża się w głód wilczy. [Wittlin, s. 27]

głód w oka mgnieniu stał się wilczym głodem, głodem tak wielkim, że aż można by go nożem krajać. [Jachimecka, s. 17]

głód wilczy, tak silny, że aż skręcał kiszki. [Kabatcowie, s. 16]

głód niepostrzeżenie stał się głodem wilczym, takim, że człowiek ma ochotę schrupać samego siebie. [Piotrowska, s. 15]

a głód z chwili na chwilę staje się wilczym głodem, wilczy zaś głód głodem nie do zaspokojenia. [Przybyłowska, s. 15]

już po kilku minutach apetyt stał się głodem, ten zaś w mgnieniu oka zamienił się w wilczy głód, i to tak intensywny, że można go było prawie krajać nożem. [Sierotowicz, s. 15]

głód, który po kilku minutach zmienił się w wilczy głód, tak dotkliwy, że mógłby zjeść konia z kopytami. [Kozioł, s. 14]

Apetyt [...] przerodził się w głód, potem w wilczy głód, aż wreszcie stał się zupełnie nieznośny. [Dębska, s. 16]

w mgnieniu oka zwykły głód stał się głodem wilczym, i to trudnym do opisanie. [Swat-Neglie, s. 15]

Ekwiwalenty zastosowane przez Kabatców i Kozioł charakteryzują się użyciem polskich frazeologizmów, natomiast ostatnią propozycję można, nieco złośliwie, uznać za podsumowanie problemów ze znalezieniem polskiego odpowiednika włoskiego zwrotu.

Szukając rozpaczliwie czegoś do zjedzenia Pinokio spostrzega jajko. Nie posiadając się ze szczęścia, zaczyna rozważać, na jaki sposób je przyrządzi. W oryginale Pinokio wybiera jeden z czterech wymienionych przez siebie sposobów przyrządzenia jajka (trzeba przyznać, że jest to imponująca wiedza kulinarna jak na pierwszy dzień życia, nawet w przypadku pajaca):

*E ora come dovrò cuocerlo? Ne farà una frittata?... No, è meglio cuocerlo nel piatto!... O non sarebbe più saporito se lo friggessi in padella? O se invece lo*

*cuocessi a uso uovo da bere? No, la più lesta di tutte è di cuocerlo nel piatto o nel tegamino: ho troppa voglia di mangiarmelo!* [s. 20]

Polscy tłumacze tak ten fragment oddają:

A teraz, jak je tu sobie przyrządzić? Na miękko czy na twardo, a może zrobić omelet, a może jajecznice? Nie, najlepiej będzie usmażyć je na patelni! [Anon., s. 26–27]

A teraz jak mam cię ugotować? Czy nie zrobić z ciebie na przykład omeletu?... Nie, lepiej ugotować jajko „sadzone”! A może raczej jajecznice? A może zamiast gotować je – wypiję to jajko surowe? Nie, najwygodniej ze wszystkiego będzie usmażyć je na patelni: mam już wielką ochotę zjeść to jajko! [Wittlin, s. 29–30]

A teraz jak by je tu przyrządzić? Może zrobić jajecznice?... Nie, lepiej zrobić jajko sadzone!... Ale czy nie byłoby smaczniejsze, gdybym je usmażył na patelni? Albo też ugotował je na miękko? Nie, najpraktyczniej będzie, jeżeli przyrządzę jajko sadzone na patelni albo w rynce, mam straszny apetyt na to jajko!... [Jachimecka, s. 18]

Jak je lepiej przyrządzić? Zrobię z niego jajecznice... Nie, lepiej sadzone. Tak, muszę je usmażyć na patelni, będzie smaczniejsze, co? A gdyby ugotować na miękko?... Nie, prędzej będzie, ja zrobię je sadzone albo w rondelku... Nie wytrzymam, już mam ochotę je zjeść... [Kabatowie, s. 17]

Jak je przyrządzić? Zrobię z niego omelet... Nie, lepiej usmażę jajecznice... A może sadzone będzie smaczniejsze? Albo ugotuję je na miękko?... Nie, najszybciej usmażę jajecznice albo sadzone; nie mogę się doczekać, kiedy będę mógł je zjeść. [Piotrowska, s. 16]

Jak je sobie teraz przyrządzić? Może zrobić jajecznice?... Nie, lepiej zrobię jajko w koszulce!... A może smaczniejsze by było jajko sadzone?... Nie, najlepiej będzie, jak przyrządzę sobie jajecznice!... Och, jak mi na nią płynie ślinka!... [Przybyłowska, s. 16]

Jak je sobie tu przyrządzić? Zrobię z niego jajecznice... Nie, nie, lepiej ugotować je w garnku... A może będzie smaczniejsze, gdy usmażę je na patelni? Albo może przekłuję skorupkę i wypiję...? Nie, nie, najlepiej będzie je przyrumienić w garnku albo w rondelku. [Sierotowicz, s. 17]

Jak by je tu przyrządzić? Jajecznica byłaby niezła! Hm, a może lepszy będzie omelet? Jajka w koszulce też bardzo lubię. Najlepiej jednak będzie, gdy usmażę je na patelni. [Kozioł, s. 14]

Jak mam je teraz przyrządzić? Może zrobię z niego omelet, a może lepsze będzie sadzone? A może usmażę jajecznice lub ugotuję je na miękko? Nie, najlepiej będzie, jeśli usmażę jej na patelni. [Dębska, s. 17]

Ale jak je teraz przyrządzić? Może zrobię z niego jajecznice?... Nie, lepsze byłoby w koszulce! A czy nie byłoby smaczniejsze usmażone na patelni? A gdyby tak ugotować je na miękko? Nie, najlepsze będzie w koszulce albo smażone: taką wielką mam na nie ochotę! [Swat-Neglie, s. 15]

Jedno kurze jajko, a można je przyrządzić na tyle sposobów! O dziwo, nie ma w tekście oryginału takich popularnych wyrażań, jak „*uovo à la coque*” (jajko na miękko), „*uovo all'occhio di bue*” (sadzone) czy „*uovo strapazzato*” (jajecznica), pojawia się natomiast dość tajemnicza propozycja gotowania jajka na talerzu (*cuocere nel piatto*)<sup>27</sup>. To naczynie nie występuje, i słusznie, w żadnym z prze-

<sup>27</sup> Prawdopodobnie chodzi o „*l'uovo al piatto*”, czyli jajko sadzone, lekko ścięte w piecu (piekarniku) po posoleniu białka i polaniu gorącym masłem żółtka, podawane na stół w tej samej foremce, w jakiej było przyrządzane. Za informacje w sprawie tego dania oraz omawianego wcześniej *cibreino* dziękuję pani Tessie Capponi-Borawskiej, wykładającej historię włoskiej kuchni na Uniwersytecie Warszawskim.



kładów, natomiast jako ekwiwalenty słów „*padella*” i „*tegamino*” znajdujemy samą „patelnię”, „patelnię” w towarzystwie regionalnej „rynki” (jak zwykle w takim wypadku – u Jachimeckiej), „patelnię” i „rondelek” (u wiernych realiom Kabatców), „patelnię”, „garnek” i „rondelek” (u Sierotowicza), a troje tłumaczy z pewnością omija wszelkie określenia naczyń kuchennych (Anon., Przybyłowska, Piotrowska). Od wierności nie do końca jasnym i nie najprostszym do oddania po polsku sposobom przyrządzania jajka wymienionym w oryginale ważniejsza wydaje się jednak różnorodność pomysłów Pinokia. Pomysłów nie brakowało też tłumaczom (z wyjątkiem Przybyłowskiej, która podaje tylko trzy sposoby), skoro jedyną potrawą, jaką znajdziemy we wszystkich polskich wersjach, jest „jajecznicza” (najczęściej, ale nie zawsze, jako odpowiednik „*frittata*”). Jedynie Anonim wprowadził jajko na twardo, a propozycję wypicia go na surowo zamieszczają w tekście tylko Wittlin i Sierotowicz. Ważny jest również czas: bardzo głodny Pinokio wybiera sposób najszybszy („*la più lesta di tutte*”), ale wielu tłumaczy (Przybyłowska, Dębska, Kozioł, Swat-Neglie) nie oddało w przekładzie wyrażonej w ten sposób zrozumiałej niecierpliwości pajaca.

Podjąwszy decyzję, Pinokio rozbija jajko nad garnuszkiem, ale z jajka wylačuje radosny kurczaczek, żegna się i znika za oknem. Następne rozczarowanie spotyka Pinokia już w kolejnym rozdziale, kiedy – zebrzący o kawałek chleba – zostaje oblany zimną wodą; w innym (rozd. 29) bolesny kontrast między oczekiwaniem a rzeczywistością polega na tym, że głodny pajac najpierw czeka wiele godzin na otwarcie drzwi i śniadanie, a potem posiłek przyniesiony przez Ślimaka okazuje się niejadalny, ponieważ jest to atrapa: „Na [srebrnej] tacy był chleb i kurczę z różną i cztery dojrzałe morele”, ale „chleb był z gipsu, kurczę z tektury, a cztery morele z alabastru, pomalowane na naturalne kolory” (Jachimecka, s. 106). U dwóch pierwszych tłumaczy zamiast moreli figurują brzoskwinie (Anon., s. 189, Wittlin, s. 148).

Jednak po tej przykrew przygodzie pojawia się nadzieja: Wróżka obiecuje Pinokiovi wspaniałą ucztę w nagrodę za dobre wyniki w nauce i dobre sprawowanie: „Wszyscy przyjaciele i koledzy szkolni mieli być zaproszeni na dzień następny na wielkie śniadanie w domu Wróżki, aby wspólnie uczcić to wielkie wydarzenie” (Jachimecka, s. 106), jakim miała być przemiana z drewnianego pajaca w grzecznego chłopca. Jak wynika z rozwiązań zastosowanych przez tłumaczy, pojawiają się tutaj dwa problemy: nazwa posiłku oraz specyfika *menu*. Większość tłumaczy pozostaje przy „śniadaniu”, za oryginałem („*gran colazione*”, s. 106) dodając na ogół określenia „wielkie” lub „uroczyste”, tylko u Dębskiej mowa jest najpierw o „uczcie” (s. 107), a następnie o „podwieczorku” (s. 108), który tłumaczka z pewnością uznała za posiłek odpowiedniejszy jako poczęstunek dla dużej grupy dzieci. Z tej okazji Wróżka kazała przygotować:

– dwieście filiżanek kawy ze śmietanką i dwieście [!] bułeczek posmarowanych masłem na zewnątrz i wewnątrz [Anon., s. 191]

– dwieście filiżanek białej kawy i czterysta bułeczek, nasmarowanych masłem od góry i od dołu [Wittlin, s. 149]

– dwieście filiżanek kawy i czterysta bułeczek nasmarowanych masłem z jednej i z drugiej strony [Jachimecka, s. 106]

– dwieście filiżanek kawy z mlekiem i czterysta bułeczek z masłem na wierzchu i od spodu [Kabatowie, s. 101]

- dwieście filiżanek kawy z mlekiem i czterysta bułeczek posmarowanych masłem w środku i na wierzchu [Piotrowska, s. 100]
- dwieście filiżanek mlecznej kawy i czterysta bułeczek posmarowanych masłem z obu stron [Przybyłowska, s. 93]
- dwieście filiżanek kawy z mlekiem i czterysta kanapek posmarowanych z obu stron masłem [Sierotowicz, s. 78]
- czterysta maślanych bułeczek i dwieście filiżanek białej kawy [Kozioł, s. 76]
- dwieście filiżanek kawy z mlekiem i czterysta maślanych bułeczek [Dębska, s. 107]
- dwieście filiżanek kawy z mlekiem i czterysta kanapek posmarowanych masłem z wierzchu i pod spodem [Swat-Neglie, s. 90]

W przekładach Dębskiej i Kozioł zamiast bułeczek posmarowanych masłem z obu stron, z dołu i z góry („*panini imburati di sotto e di sopra*”, s. 106), pojawiają się banalne „maślane bułeczki”. W związku z tym znika efekt komiczny związany z łakomstwem nie przyzwyczajonych do luksusu dzieci. Efekt ten buduje także informacja o dużej ilości porcji (tylko u Anon. bułeczek jest tyle samo co filiżanek kawy, czyli dwieście) oraz powrót do tego motywu w następnym rozdziale (30), kiedy to niektóre dzieci decydują się na przyjęcie zaproszenia dopiero na wiadomość, że masło będzie również z zewnątrz („*anche dalla parte di fuori*”, s. 108). Sierotowicz i Swat-Neglie słowo „*panini*” tłumaczą jako „kanapki”, ta druga następnie precyzuje, że chodzi o „kromki chleba” (s. 91), niewątpliwie mniej luksusowe od bułeczek, na które zdecydowali się inni tłumacze. Natomiast u Kozioł informacja zachęcająca do przyjęcia zaproszenia („bułeczki będą posmarowane obficie masłem”, s. 78), w formie będącej konsekwencją wcześniejszego opisu posiłku, rozszerza się o informację (kompensację?), której brak w oryginale, że „kawa będzie pyszna i aromatyczna”. Kawa jako napój na przyjęciu dla dzieci, nawet z mlekiem (u Anon., s. 191, i u Przybyłowskiej, s. 94: „ze śmietanką”) i nawet przy założeniu, że nie chodzi o kawę naturalną, tylko zbożową (jęczmienną), jest dla dzisiejszego polskiego odbiorcy faktem dość egzotycznym. Inną informację z dziedziny kultury gastronomicznej, mówiącą o tym, że posmarowane masłem bułeczki mają być w owej kawie maczane („*panini da inzuppare*”), uwzględnili w swoim tłumaczeniu jedynie Kabatcowie. Zapowiedziane śniadanie nie odbędzie się, bo główny bohater za namową swego przyjaciela Knota ucieka do Krainy Zabawek.

Obfitość jest cechą charakterystyczną dziecięcych marzeń Pinokia, naiwnie spodziewającego się, że jego pieniądze rozmnożą się na Polu Cudów. Wspaniały pałac, jaki chciałby sobie za te cudownie i łatwo zdobyte środki kupić, byłby pełen zabawek, ale przede wszystkich pysznych słodkości:

*Vorrei aver un bel palazzo, mille cavallini di legno e mille scuderie, per potermi baloccare, una cantina di rosoli e di alchermes, e una libreria tutta piena di canditi, di torte, di panettoni, di mandorlati e di cialdoni colla panna.* [rozd. 19, s. 63]

Polscy tłumacze proponują następujące ekwiwalenty tych słodkich rojeń:

Chciałbym posiadać [...] beczkę napelnioną malinowym sokiem, księgarnię pełną pierników, czekoladek oraz ciastek z kremem. [Anon., s. 107]

Będę miał [...] piwnice z migdałami i z rodzynkami, i z ciasteczkami! [Wittlin, s. 93]

Chciałbym mieć [...] piwnice pełne słodkich napojów, a także bibliotekę pełną kandyzowanych owoców, tortów, ciastek, makaroników i ptysiów ze śmietaną. [Jachimecka, s. 62]

Kupiłbym wtedy piękny pałac, a w nim [...] piwnice ze słodkimi winami i likierami, a także bibliotekę pełną kandyzowanych owoców, tortów, ciast, migdałowych ciasteczek i wafelków śmietankowych. [Kabatcowie, s. 60]

Chciałbym mieć [...] pełną piwnicę czekoladek likworowych i szafę pełną owoców kandyzowanych, tortów, ciast, keksów i babeczek śmietankowych. [Piotrowska, s. 59]

Chciałbym mieć [...] piwniczkę pełną soków i syropów i biblioteczkę, gdzie by było mnóstwo cukierków, tortów, ciastek, makaroników i ptysiów z bitą śmietaną! [Przybyłowska, s. 54]

Miałbym [...] piwnicę pełną słodkich nalewek i alkiermesów oraz bibliotekę wypełnioną po brzegi cukierkami, tortami, babkami, marcepanami i waflami ze śmietaną... [Sierotowicz, s. 49]

Marzę o [...] piwnicy pełnej słodkich nalewek, komorze zawierającej ciasta, torty, lody i chałwę. [Kozioł, s. 46]

Chciałbym mieć [...] piwnicę pełną likworowych pomadek, komorę pełną słodczy, ciastek, słodkich bułeczek, masy migdałowej i wafelków. [Dębska, s. 64]

Chciałbym mieć [...] piwnicę pełną słodkich wódek i likierów, bibliotekę z półkami pełnymi kandyzowanych owoców, tortów, babek drożdżowych, ciastek migdałowych i rurek z bitą śmietaną. [Swat-Neglie, s. 54]

W tym wypadku tłumacze stają przed następującym problemem: adaptować listę przysmaków do tego, o czym mógłby marzyć współczesny im łasuch, przyjmując, że podstawową funkcją tej serii smakołyków jest trafienie do dziecięcej wyobraźni, czy stawiać raczej na oddanie kolorytu lokalnego oryginału? O przyjęciu pierwszej koncepcji świadczą dodane przez Kozioł lody, natomiast o próbach ratowania specyfiki kultury związanej z oryginałem świadczy tłumaczenie „*mandorlati*” jako „migdałowe ciasteczka” (Kabatcowie), „migdałowe ciastka” (Swat-Neglie) czy, mniej zrozumiale, „masa migdałowa” (Dębska). Nie ma jednak śladu po typowym mediolańskim cieście bożonarodzeniowym *panettone*, gdyż „babka” (Sierotowicz) czy, konkretniej, „babka drożdżowa” (Swat-Neglie) nie tylko nie nosi śladów obcości, ale wręcz skłania się ku kulturze docelowej. Innego rodzaju troskę o odbiorcę widać w potraktowaniu delikatnej kwestii alkoholu, jako że „*rosolio*” oznacza likier przygotowany w równych proporcjach ze spirytusu, cukru i wody oraz esencji dającej mu smak (np. miętowy czy waniliowy), a także czekoladkę z takim likierem<sup>28</sup>, a „*alchermes*” – słodki likier korzenny sporządzony na bazie wody różanej i barwiony koszenilą (naturalnym karminem otrzymany z wysuszonych owadów). Wszelki ślad alkoholowych marzeń u Pinokia (którego w tym miejscu oryginał przedstawia jako bardzo dziecinnego, ale jednocześnie już dorastającego chłopca) został „ocenzurowany” w pierwszych trzech przekładach i tłumaczeniu Przybyłowskiej. Jako że marzenia świadczą o marzycielu, nieskoremu do nauki pajacowi marzy się biblioteka (tutaj raczej pomieszczenie niż mebel) pełna nie książek, lecz słodczy. Chodzi o wielką kolekcję przysmaków, więc kiepskimi odpowiednikami ironicznie użytego tutaj słowa „*libreria*” są zarówno „komora” (Dębska), jak „księgarnia” (pierwsze słownikowe znaczenie przyjęte przez Anon.).

<sup>28</sup> Zob. Zingarelli, *op. cit.*, s. 1549.

Mniej wykwintnych słodkości i tylko w śladowej ilości ma okazję spróbować Pinokio dwa razy w czasie całej historii. Reakcje pajaca świadczą o tym, że rarytatem jest dla niego nawet cukier podany przez Wróżkę na osłodę lekarstwa (w oryginale jest to kulka cukru, „*una pallina di zucchero*”, rozdz. 17, s. 55). W innym epizodzie (rozd. 24) także ofiarowany przez Wróżkę cukierek na deser, jako ukoronowanie posiłku, będzie jęczyczkiem u wagi, który spowoduje, że głodny, ale okrutnie leniwy bohater zdecyduje się na wykonanie pracy w zamian za jedzenie. Nie rozpoznana przez pajaca Wróżka za zanieśenie do domu dzbanka z wodą proponuje mu bowiem najpierw chleb: „*un b e l pezzo di pane*”, następnie danie z kalafiora: „*un b e l piatto di cavolfiore condito coll'olio e coll'aceto*”, wreszcie dorzuca słodki przysmak: „*un b e l confetto ripieno di rosolio*”. A jakie smakowitości obiecują pajacowi polskie wcielenia Wróżki?

- piękną kromkę chleba; pełen talerz kalafiorów, zaprawionych octem i oliwą; smaczny, smaczny cukierek, napełniony sokiem malinowym [Anon., s. 146]
- spory kawałek chleba; kalafior polany oliwą i octem; konfitury [Wittlin, s. 120–122]
- duży kawałek chleba; kalafior zaprawiony oliwą i octem; cukierki z likierem [Jachimecka, s. 82].
- pajdę chleba; kalafior przyprawiony oliwą i octem; cukierki z likierem [Kabatcowie, s. 79]
- kawał chleba; kalafior z octem i oliwą; likworowy cukierek [Piotrowska, s. 78]
- grubą pajdę chleba; cały talerz kalafiora przyprawionego octem i oliwą; cukierek z likierem [Przybyłowska, s. 72]
- kawałek chleba; talerz pełen kalafiorów przyprawionych oliwą i octem; cukierek z likierem [Sierotowicz, s. 63]
- pół bochenka chleba; talerz smakowitych kalafiorów w sosie oliwno-octowym; cukierek z likworem [Kozioł, s. 60]
- spory kawałek chleba; talerz kalafiorów okraszonych oliwą i doprawionych octem; likworowy cukierek [Dębska, s. 84]
- kawałek chleba; talerz kalafiorów z oliwą i octem do smaku; duży likworowy cukierek [Swat-Neglie, s. 71]

Efekt stylistyczny trzykrotnego powtórzenia wieloznacznego przymiotnika „*bel[lo]*”, o bardzo dużej frekwencji, tutaj wyrażającego atrakcyjną wielkość porcji, nie został oddany w żadnym przekładzie: do kwestii ilości jedzenia tłumacze podeszli rozmaicie i dość niekonsekwentnie. Jachimecka, a za nią Kabatcowie, „rozmnożyli” w swoich wersjach pojedynczy cukierek z oryginału. Jeśli chodzi o chleb, to w niejkiej sprzeczności stoi zdrobnienie „kawałek” z towarzyszącymi mu przymiotnikami „spory” i „duży”. Kozioł wprowadziła dwa różne, konkretyzujące ekwiwalenty „*bel*”: wyjątkowo dużą porcję chleba (aż pół bochenka) oraz przymiotnik „smakowitych”, reklamujący kalafior.

Słodycze pojawiają się także w bardzo baśniowym motywie: opisie pojazdu przypominającego po trosze chatkę Baby Jagi, a po trosze karoce, w której Kopciuszek pojechał na bal: „*una bella carrozzina color dell'aria, tutta imbottita di penne di canarino e foderata all'interno di panna montata e di crema coi savoiardì*” (rozd. 16, s. 53). W tej najlepszej karecie z wozowni Wróżki Pinokio nie tyle

podróżuje, co zostaje przewieziony spod Wielkiego Dębu do domu Pięknej Dzieweczki o błękitnych włosach:

- paradna kolaska barwy powietrza, wyścielana kanarkowym puchem, a podszyta wewnątrz kremem śmietankowym i pianą czekoladową [Anon., s. 86]
- wspaniała karoca koloru powietrza, cała obita pierzem kanarków, a wewnątrz wymszczona śmietanką oraz pianką [Wittlin, s. 80]
- śliczna przezroczysta karetka cała obita piórkami kanarka, a wewnątrz oblana bitą śmietaną i obłożona ciasteczkami z kremem [Jachimecka, s. 51]
- śliczna, przezroczysta karetka, cała wyścielana kanarkowymi piórkami i pełna kremu i ciasteczek [Kabatcowie, s. 49]
- piękną karocę w kolorze powietrza, wypchaną kanarkowym pierzem i wyścielaną w środku bitą śmietaną i kremem z biszkoptami [Piotrowska, s. 48]
- piękna przezrzysta karetka, cała wysłana piórami kanarków i pokryta bitą śmietaną i kremem z biszkoptami [Przybyłowska, s. 44]
- piękna bryczka, cała zdobiona piórami kanarka, zaś w środku wyłożona bitą śmietaną, kremem i biszkoptami [Sierotowicz, s. 41]
- przepyszna karetka, wyłożona w środku kaczym puchem i kremowym aksamitem [Kozioł, s. 38]
- piękną karocę ozdobioną kaczymi piórami i wyścielaną kremowym sukniem [Dębska, s. 52]
- piękna karetka lśniąca jak słońce, wyłożona piórkami kanarków, wymszczona bitą śmietaną, kremem i biszkoptami [Swat-Neglie, s. 44]

Dwie tłumaczki, Dębska i Kozioł, w zasadzie opuściły zaskakujący gastronomiczny element wystroju karety, pozostawiając tylko bardzo dyskretną aluzję do kremu w określeniu koloru aksamitu. Natomiast Kabatców prawdopodobnie zemdliło z nadmiaru słodkości i zrezygnowali z bitej śmietany. Tak czy inaczej, o tych deserowych szczegółach dowiadują się czytelnicy, a bohater bajki nie wie, co go ominęło.

Rozdźwięk między marzeniami a sytuacją, w jakiej znajduje się Pinokio, powraca w rozdziale 33. Tym razem jedzenie dla pajaca zamienionego w osła (słoma i, jako rarytas, siano) jest bardzo odległe od tego, co jadłby Pinokio, gdyby był grzecznym chłopcem. „Chciałbyś, żebym takiego jak ty osła karmił białym mięskiem kury i galantyną z kapłona?” – szydzi jego właściciel, dyrektor cyrku. Pajac w osłej skórze ziewa z głodu, „a ziewając otwierał gębę, szeroką jak piec piekarski” (Jachimecka, s. 122). Pod wpływem razów swego pana przestaje grymasić i zjada, co jest w żłobie. Ma jednak bolesną świadomość, że gdyby się uczył, zamiast siana jadłby:

- kromkę świeżego chleba z gorącym serdelkiem [Anon., s. 225]
- dobre bułeczki i salami, i... [Wittlin, s. 171]
- piętękę świeżego chleba i kawał kielbasy! [Jachimecka, s. 124]
- kawał świeżego chleba z pachnącym salami [Kabatcowie, s. 118]
- świeżą piętękę chleba z plastrem kielbasy [Piotrowska, s. 117]
- piętękę chleba i wielki plaster kielbasy [Przybyłowska, s. 110]
- świeży chleb z kawałkiem kielbasy [Sierotowicz, s. 91]

- piętkę świeżego chleba z pachnącą jałowcem kiełbasą [Kozioł, s. 91]
- pajdę świeżego chleba i plaster kiełbasy [Dębska, s. 127]
- piętkę świeżego chleba z grubym plasterkiem kiełbasy [Swat-Neglie, s. 105]

Polskie wersje jedzenia, o jakim marzy w tym momencie Pinokio – w oryginalnym „*un cantuccio di pan fresco e una bella fetta di salami*” (s. 124), są podobne, ale i w tym wypadku, mimo braku wyraźnych śladów obcości kulturowej, jedni tłumacze wybrali hiperonim „kiełbasa”, a inni hiponim „salami”.

Kiedy nie było już siana, Pinokio w skórce osła „skosztował trochę siczki” (lub słomy – w zależności od przekładu), która niestety zupełnie nie przypominała ani „*risotto alla milanese*”, ani „*maccheroni alla napoletana*”, czyli:

- makaronu z szynką lub ryżu z rodzenkami [Anon., s. 226]
- ani risotta mediolańskiego, ani makaronu neapolitańskiego, ani pieczeni, ani zrazów... [Wittlin, s. 171]
- ani risotta po mediolańsku, ani makaronu po neapolitańsku [Jachimecka, s. 122; Kabatcowie, s. 118; Dębska, 127; Swat-Neglie, s. 105]
- risotta z grzybami ani makaronu z sosem pomidorowym [Piotrowska, s. 117]
- risotta po mediolańsku ani spaghetti po neapolitańsku [Przybyłowska, s. 110]
- chociażby zwyczajnego makaronu [Sierotowicz, s. 92]
- [słoma] nie smakowała jak risotto z sosem pomidorowym ani jak spaghetti [Kozioł, s. 91]

Jachimecka, Dębska, Swat-Neglie i Kabatcowie przełożyli ten fragment dosłownie; pozostali tłumacze zastosowali różnego rodzaju adaptacje. Przybyłowska spolszczyła pisownię włoskiego dania (*risotto*), ale uściśliła gatunek makaronu (*spaghetti*), natomiast Piotrowska i Kozioł zrezygnowały z utworzonych od nazw miast Mediolan i Neapol określeń, które przypominają o kulturze oryginału wyraźniej niż wszystkie gastronomiczne terminy pochodzenia włoskiego („*risotto*”, „makaron”, „*spaghetti*”). Piotrowska, ułatwiając czytelnikom odbiór, zamiast części nazw potraw podała po jednym charakterystycznym składniku każdej z nich, a Kozioł uzupełniła swój przekład informacją z bardzo nieściągłą definicją dania, opierającą się raczej na polskich przepisach („potrawa z gotowanego ryżu zapiekana z mięsem, jarzynami i przyprawami”, s. 91). Autor pierwszej wersji translatorskiej, zapewne z myślą o odbiorcy dziecięcym, przetłumaczył to „na słodko”, a stosujący czasem skróty Wittlin – tutaj wyjątkowo dodał dwie potrawy: pieczeń i zrazy (już w poprzednim przykładzie jego Pinokio miał zamiar coś jeszcze dodać, ale zatrzymał się na „i...”). Natomiast najuboższy jest jednoelementowy, uogólniający ekwiwalent Sierotowicza.

### Kulinarium stylistyczne

Motyw jedzenia, tak wyraźnie ujawniający się w świecie przedstawionym, znajduje przedłużenie w stylistycznej warstwie tekstu. Szczególne wyzwanie dla tłumaczy stanowią frazeologizmy i przysłowia użyte jednocześnie w sensie dosłownym i przenośnym<sup>29</sup>. W przypadku „*essere fritto*” (s. 100; dosł. ‘być usmażo-

<sup>29</sup> Zob. Ceserani, De Federicis, *op. cit.*, p. 834: „Collodi wprowadza do Pinokia wciąż nowe sceny i sytuacje, m.in. korzystając z klasycznego zabiegu »uruchamiania« dosłownego sensu

nym', ale także przerośnię: 'być w kłopotach, być skończonym') komizm wypływa z jednoczesnej aktualizacji przerośnego i dosłownego znaczenia tego idiomu: Pinokiovi rzeczywiście grozi, że skończy na patelni jako jeszcze jedna smażona ryba. Tłumacząc zwrot pojawiający się w wołaniu o pomoc skierowanym do psa, któremu Pinokio wcześniej uratował życie – „*Salvami, Alidoro! Se non mi salvi, son fritto!...*” (s. 102) – polscy tłumacze poczuli się zmuszeni wybrać jedno, dosłowne znaczenie:

- Ratuj mnie, Alidorze! Jeśli mnie nie wyratujesz, zostanę usmażony! [Anon., s. 179]
- Ocal mnie, Alidorze! Bo jeśli mnie nie ocalisz, zostanę usmażony! [Wittlin, s. 142]
- Ocal mnie, Alidorze! Jeżeli mnie nie ocalisz, usmażą mnie!... [Jachimecka, s. 101]
- Ratuj mnie, Alidoro! Jeśli mnie nie ocalisz, zostanę usmażony! [Kabatcowie, s. 96]
- Ratuj mnie, Alidoro! Jeśli mnie nie uratujesz, usmażą mnie! [Piotrowska, s. 95]
- Ratuj mnie, Alodorze! Jak mnie nie uratujesz, on mnie usmaży! [Przybyłowska, s. 88]
- Ratuj mnie, Alidoro! Bo jak mnie nie uratujesz, to zostanę usmażony! [Sierotowicz, s. 74]
- Alidorze, na pomoc! Zaraz zginę usmażony na patelni. [Kozioł, s. 73]
- Uratuj mnie, Alidorze! Jeśli mnie nie uratujesz, zostanę usmażony! [Dębska, s. 101]

Wyjątkiem jest propozycja Swat-Neglie (s. 86):

Ratuj mnie, Alidorze! Jeśli mnie nie uratujesz, zginę marnie na patelni!...

Istnieje wprawdzie idiomatyczny polski odpowiednik włoskiego „*Son fritto*” – „Jestem ugotowany”, ale, niestety, nie można się nim w przekładzie posłużyć, gdyż wcześniej rybak dał Pinokiovi do wyboru, czy ma być usmażony, czy ugotowany (i zaprawiony sosem pomidorowym), a ponieważ Pinokio prosi o wypuszczenie go na wolność, rybak sam decyduje, że w takim razie usmaży go razem z innymi rybami, jako że „Być usmażonym w towarzystwie to zawsze pewna pociecha” (Jachimecka, s. 98).

Do kulinariów stylistycznych można zaliczyć także porównania, takie jak określanie kolorów przez podobieństwo do kawy z mlekiem czy czekolady. Jeden z wyrazistszych przykładów pojawia się w rozdziale 31, w opisie woźnicy, który zabierał leniwych chłopców do Krainy Zabawek, będącego – jak się później okaże – złym, fałszywym człowieczkiem. Tłumacze znaleźli następujące odpowiedniki dla oryginalnej frazy „*tenero e untuoso come una palla di burro*” (s. 112):

- miękkiego i tłustego, niby osełka masła [Anon., s. 201]
- pulchny i błyszczący na twarzy jak kulka masła [Wittlin, s. 156]
- miękki i tłusty jak kulka masła [Jachimecka, s. 112]
- jak gomółka masła, taki był miękki, tłusty i okrągły [Kabatcowie, s. 106]
- miękkiego i tłusciutkiego jak gomółka masła [Piotrowska, s. 106]
- miękki i tłusciutki jak osełka masła [Przybyłowska, s. 98]
- miękkiego i tłusciutkiego niczym osełka masła [Sierotowicz, s. 82]
- tłustego i miękkiego niczym pączek w maśle [Kozioł, s. 82]
- tłusty i nadęty jak osełka masła [Dębska, s. 114]
- miękkiego i tłustego jak gomółka masła [Swat-Neglie, s. 95]

metafor, zwrotów idiomatycznych i przysłów (szczególnie zwrotów i przysłów bogatych w treści pedagogiczne)”.  
 \_\_\_\_\_

Polski termin „gomółka” nieco lepiej niż „osełka” oddaje pojawiającą się w oryginalnej informacji o kulistym kształcie i miękkiej konsystencji desygnatów obu członów konstrukcji<sup>30</sup>, użyty zaś przez Kabatców wyraz „gomółka” to niepotrzebne zgrubienie. Jednak oba te nie znane większości dzisiejszych polskich dzieci słowa wprowadzają utrudnienie dla odbiorcy, natomiast obraz wprowadzony przez Kozioł oddala się wprawdzie od oryginału, ale stanowi zgrabne spolszczenie i uwspółcześnienie tego fragmentu tekstu.

Włoski autor stosuje dwa różne porównania w dwóch bardzo podobnych sytuacjach, kiedy Rekin połyka Pinokia (rozdz. 34), a następnie Dżeppetta (rozdz. 35). W pierwszym przypadku zleksykalizowane porównanie oznaczające ogromną ła-twość jakiejś czynności: „*bevve il povero burattino, come avrebbe bevuto un uovo di gallina*” (s. 132), oddane zostało w przekładach na następujące sposoby:

- połknął biednego pajacyka, tak jak się połyka żółtko jajka [Anon., s. 244]
- połknął go tak, jakby połykał kurze jajko [Wittlin, s. 183]
- połknął biednego pajacyka, jak gdyby połykał kurze jajko [Jachimecka, s. 130]
- wypił broniącego się do końca pajaca, jak się pije kurze jajko [Kabatcowie, s. 126]
- wciągnął biednego pajaca, tak jak wypija się kurze jajko [Piotrowska, s. 127]
- wsiorbnał nieszczęsnego pajacyka, jakby wypił kurze jajko [Przybyłowska, s. 119]
- połknął biednego pajaca, tak jakby wypijał kurze jajko [Sierotowicz, s. 99]
- wessał go w swe trzewia [Kozioł, s. 100]
- połknął pajaca jednym haustem, jak wypija się surowe jajko [Dębska, s. 136]
- wciągnął do paszczy biednego pajacyka, tak jak pije się kurze jajko [Swat-Neglie, s. 113]

Dosłowny przekład Kabatców: „wypić pajaca” – wypadł niezręcznie, natomiast użyty przez Przybyłowską czasownik „wsiorbnać” pozwala odczytywać ten opis także jako krytykę zachowania Rekina „przy stole”. Od problemu uciekła Kozioł, opuszczając porównanie. W tym przypadku tłumacze nie odczuli potrzeby adaptacji, co spowodowało, że w polskich wersjach obraz wypijanego jajka jest bardziej dosłowny niż w tekście włoskim, gdzie ma charakter przenośny. Inaczej natomiast postąpili wobec drugiego gastronomicznego porównania zastosowanego przez włoskiego autora w analogicznej sytuacji, „*m'inghiotti come un tortellino di Bologna*” (s. 137):

- połknął, jak ciasteczko francuskie [Anon., s. 252]  
[u Wittlina brak]
- połknął mnie bez ceremonii, tak jak się połyka pasztecik [Jachimecka, s. 134]
- połknął jak uszko z makaronu po bolońsku [Kabatcowie, s. 130]
- połknął mnie jak uszko w barszczu [Piotrowska, s. 130]
- połknął mnie od razu jak babeczkę śmietankową [Przybyłowska, s. 123]
- połknął jak zwyczajnego pieroga [Sierotowicz, s. 102]
- połknął mnie jak tartinkę [Kozioł, s. 100]
- połknął mnie jak krokiecik [Dębska, s. 140]
- połknął jak boloński pierożek [Swat-Neglie, s. 116]

<sup>30</sup> „Gomółka” – „bryłka miękkiej masy o kształcie kulistym lub owalnym” (*Słownik języka polskiego*, t. 1, s. 677); „osełka” – „owalna bryłka masła” (*ibidem*, t. 2, s. 548).



Jak zwykle, kulturę oryginału starają się wiernie oddać Kabatcowie (choć „uszko z makaronu” nie wydaje się rozumiało parafrazą), a tym razem także Swat-Neglie, pozostali zaś tłumacze (z wyjątkiem Wittlina, który znów tekst skrócił) wybrali adaptację „na słono” (pasztecik, uszko w barszczu, pieróg, tartinka, krokiec) lub „na słodko” (ciasteczko, babeczka). Obok potraw typowych dla kultury docelowej, jak uszko w barszczu, pojawiło się zapożyczenie z francuskiego. Podobnie jak w przypadku beszamelu, Kozioł znów posiłkowała się przypisem („Tartinka – kanapka”, s. 100)<sup>31</sup>. Niestety, wszystkie proponowane w zastępstwie małego i gładkiego „*tortellino*” przysmaki w mniejszym stopniu nadają się do polknięcia, stąd zapewne sięganie po zdrobnienia.

„Jak się masz, mój kochany?” – Pinokio pyta Knota, widząc, że przyjaciel próbuje ukryć ośle uszy (rozd. 32). W oryginale chłopiec odpowiada, robiąc dobrą minę do złej gry: „*Benissimo: come un topo in una forma di cacio parmigiano*” (s. 119). A w przekładach?

Doskonale; jak szczur w pełnej fasie świeżego masła. [Anon., s. 216]

Wyśmienicie, jak mysz w serze parmezańskim. [Wittlin, s. 166]

Doskonale, jak mysz w fabryce serów parmezańskich. [Jachimecka, s. 119]

Doskonale [...] – Jak mysz w środku sera. [Kabatcowie, s. 113]

Świetnie, jak mysz na kawałku sera! [Przybyłowska, s. 106]

Świetnie. Czuję się jak ryba w wodzie. [Piotrowska, s. 113]

Świetnie, niczym mysz w kawałku szwajcarskiego sera. [Sierotowicz, s. 88]

Doskonale. Nigdy nie czułem się lepiej. [Kozioł, s. 88]

Świetnie! Jak ryba w wodzie! [Dębska, s. 122]

Świetnie, jak mysz w kawałku pysznego sera. [Swat-Neglie, s. 102]

W większości zastosowanych rozwiązań nikną odwołania do kultury lokalnej, jakimi są rzeczownik „*cacio*” (toskańskie określenie sera) i przymiotnik „*parmigiano*”, a w wersji Sierotowicza pojawia się wręcz aluzja do innej kultury. Przybyłowska, Kabatcowie i Swat-Neglie zadowolają się ogólnikowym i neutralnym serem, a Piotrowska i Dębska wprowadziły zleksykalizowane porównanie, pozornie będące świetnym ekwiwalentem. Jednak polski frazeologizm obrazowo przedstawia sytuację, w której ktoś czuje się swobodnie (w swoim żywiole, czyli jak ryba w wodzie), natomiast Collodi wkłada w usta swego bohatera obraz rozkoszy, sytuację wyjątkowo korzystną (mysz w serze, a właściwie w formie, w której się robi ser). Anonim oddalił się od oryginału tak w kwestii zwierzęcia, jak jego przysmaku, a Kozioł zrezygnowała z wszelkich obrazowych porównań.

Rzeczownik „*cacio*” pojawia się także w innym zleksykalizowanym porównaniu: „*Non lo vedete? Sono sempre rimasto alto come un soldo di cacio*” (rozd. 25, s. 85), dla którego każdy tłumacz znalazł inny, adekwatny do sytuacji ekwiwalent:

Czyż nie widzicie, że zawsze mały jak p a l e c. [Anonim, s. 149]

bo jestem ciągle tak samo mały, ot taki s z k u t! [Wittlin, s. 166]

<sup>31</sup> Jeszcze kilka innych przypisów w tej książce dotyczy kulinariów. Wyjaśnione jest wspomniane już wyrażenie „ugarniowany kapłonami”, nie występujący w oryginale termin „beszamel”, a także „warząchew” („duża drewniana łyżka kuchenna”, s. 16). Z drugiej strony, tłumaczka pozostawia bez wyjaśnienia „*kotlety de volaille*” (s. 90).

- Widzisz, ja ciągle jestem taki malutki jak Tomcio Paluch. [Jachimecka, s. 119]  
Popatrz, nie widzisz, jaki jestem kajtek? Zawsze taki sam! [Kabatowie, s. 81]  
Popatrz na mnie. Na zawsze mam pozostać takim małym knypeciem? [Przybyłowska, s. 73]  
Widzisz? Ciągle jestem mały jak liliput. [Piotrowska, s. 80]  
Ciągle jestem mały niczym okruszynka. [Sierotowicz, s. 64]  
Wciąż jestem mały jak krasnoludek. [Kozioł, s. 61]  
Nie zauważyłaś, że ciągle jestem mały? [Dębska, s. 86]  
Nie widzisz, że jestem ciągle mały jak orzeszek? [Swat-Neglie, s. 72]

Tylko Dębska rezygnuje z porównania, w trzech wersjach Pinokio porównuje się do postaci baśniowych, których cechą charakterystyczną są małe rozmiary („Tomcio Paluch”, „liliput”, „krasnoludek”). Kabatowie i Przybyłowska korzystają z zasobów potocznej polszczyzny, używając żartobliwych określeń „kajtek” i „knypec”. Tym razem wszystkie zastosowane rozwiązania są przykładami adaptacji, czyli strategii translatorskiej polegającej na zastępowaniu aluzji do zjawiska nie znanego w kulturze docelowej przez „elementy równoważne funkcjonalnie”<sup>32</sup>. Te niewątpliwie słuszne rozwiązania prowadzą jednak do tego, że sięc znaczeń, jaką w oryginale budują także najdrobniejsze elementy tekstu odnoszące się w różny sposób do tematyki gastronomicznej, a często jednocześnie i do kultury włoskiej, nie znajduje pełnego odbicia w tłumaczeniach.

### Podsumowanie

Analiza gęstej sieci semantyczno-terminologicznej w oryginale i w przekładach, w tym nazw włoskich potraw, a także charakterystycznych dla regionu ryb, ptaków czy skorupiaków, potwierdza bardzo ważne miejsce, jakie w świecie przedstawionym zajmują kulinaria – wokół nich ogniskuje się wiele aspektów bajki, ponieważ występują tak w warstwie fabularnej, jak stylistycznej, stanowią budulec zarówno realistycznej (zakorzenienie w kulturze), jak baśniowej warstwy opowiadania, wykorzystane zostały do kreowania zarówno komizmu, jak przesłania dydaktycznego. Niestety, regionalny, włoski, a nawet śródziemnomorski „smak i zapach” bajki o pajacu znikł w dużej mierze lub został istotnie ograniczony w wielu miejscach nie tylko dawniejszych tłumaczeń. Nad wiernością kulturową w skali mikro najwyraźniej często brało górę dążenie do komunikatywności przekładu, z myślą (i słusznie) o adresacie, po pierwsze, polskim, a po drugie – dziecięcym. Ten nowy odbiorca wprawdzie ma inne systemy odniesienia i identyfikacji, ale jest także z natury przecież chłonny i ciekawy świata, a czasem bywa niepotrzebnie infantylizowany. Nie bez wpływu na rozmaitość decyzji tłumaczy pozostaje rozpiętość chronologiczna: analiza wielotekstu z punktu widzenia motywów gastronomicznych potwierdza nieadekwatność dwóch pierwszych wersji do współczesnej polszczyzny i współczesnych standardów przekładu. Lista opuszczeń, uproszczeń i przestarzałych form językowych Anonima i Wittlina, a także regionalizmów Jachimeckiej, jako wynik analizy jednego, ale ważnego dla książki

<sup>32</sup> Definicja J. Vinaya i J. Darbelnaya. Podaję za: *Mała encyklopedia przekładoznawstwa*, s. 27.

motywu, potwierdza potrzebę publikowania nowych tłumaczeń, pisanych współczesnym językiem. Obserwacja „gastronomicznych” próbek różnych wersji tekstu pozwala zauważyć, z jednej strony, wierność terminologiczną Kabatców, z drugiej zaś – kontrowersyjną strategię adaptacyjną Koziół, prowadzącą do niespójności kulinarnego aspektu świata przedstawionego w tej wersji powieści. Co ciekawe, tak różne podejście do tłumaczenia charakteryzuje teksty opublikowane na przestrzeni kilku lat. Trzeba jednak zastrzec, że niniejsze studium, skupiające się na jednym aspekcie powieści, nie pozwala na sformułowanie jednoznacznych opinii na temat poszczególnych polskich wersji. Dla równowagi warto np. dodać, że Anna Moc uznała przekład Kabatców za „przeaktualniony” i niejednorodny na płaszczyźnie słownictwa, grzeszący niekonsekwentnymi zmianami składni, nadmiernie akcentujący (na niekorzyść dydaktyzmu) przygodowy charakter historii<sup>33</sup>.

Światowa kariera Pinokia polega na tym, że – jak to ujmuje Anna Maria Bernardinis:

postać wykreowana przez włoskiego pisarza i zakorzeniona we włoskich realiach XIX wieku stała się punktem odniesienia wielu obrazów, sposobów myślenia i karykatur wspólnych dla całej ludzkości<sup>34</sup>.

Innymi słowy, książka, w której „spotyka się [...] wiele najbardziej istotnych tematów i postaw ze społecznych wyobrażeń tamtych czasów, potrafi także znaleźć drogę [...] do zbiorowych wyobrażeń innych, nawet odległych społeczności”<sup>35</sup>. Pierwzoplanowe miejsce motywów gastronomicznych w świecie dziecka z pewnością należy do uniwersaliów kulturowych, ale problem powszechności głodu z jednej strony, a z drugiej silne dydaktyczne (wręcz moralizatorskie) nastawienie literatury dla dzieci w większym stopniu cechowały drugą połowę XIX w. niż obecne czasy. Także więc z tego powodu, chociaż *Pinokio* stał się dobrem uniwersalnym, jak bajki Perraulta, Grimma czy Andersena, pewne jego smaki i smaczki są nieznanymi odbiorcy analizowanych polskich przekładów. Jest oczywiste, że „*cibellino*” czy „*cacio*” pełnią swoją funkcję denotacyjną i konotacyjną tylko wobec odbiorcy znającego z autopsji desygnaty tych terminów. Otwarte jednak pozostaje pytanie, do jakiego stopnia warto uciekać przed obcością w przekładzie poprzez wprowadzenie elementów wyraźnie wskazujących na kulturę inną od tej, z której wyrasta oryginał.

<sup>33</sup> Moc, *Nowe polskie prawo autorskie [...]*, s. 186.

<sup>34</sup> A. M. Bernardinis, *Défense et illustration du patrimoine européen*. W zb.: *Mythes, traduction et création. Actes du colloque organisé en hommage à Marc Soriano, Centre Pompidou, le 25 mars 1996*. Paris 1998, s. 54.

<sup>35</sup> Ceserani, De Federicis, *op. cit.*, s. 815.