

Joanna Szczęk, Marcelina Kafasznik  
Uniwersytet Wrocławski

## UTRACONE W TŁUMACZENIU – O PROBLEMACH Z TŁUMACZENIEM NAZW POTRAW Z JĘZYKA POLSKIEGO NA JĘZYK NIEMIECKI

DOI: <http://dx.doi.org/10.12775/RP.2015.014>

---

**Zarys treści:** Niniejszy tekst prezentuje typologię błędów w tłumaczeniach z języka polskiego na język niemiecki. Podstawę analizy stanowią polskie nazwy potraw w tłumaczeniu na język niemiecki pochodzące z autentycznych kart dań z restauracji we Wrocławiu. Punkt wyjścia stanowi opracowanie Hejwowskiego (2006). Ze względu na różnorodność występujących błędów w tłumaczeniu możliwe było wyodrębnienie również dodatkowych typów błędów. Celem analizy jest diagnoza błędów występujących w tłumaczeniu kulinariów oraz wskazanie obszarów, które należy w tłumaczeniach tego typu brać pod uwagę.

**Słowa kluczowe:** typologia błędów, tłumaczenie na język obcy, analiza błędów

---

„Tłumaczenia są jak kobiety, albo wierne albo piękne” to znana myśl Voltaire’a, cytowana często w kontekście analizy błędów tłumaczeniowych. Jednak to przede wszystkim kompetencja tłumacza znajduje bezpośrednie odbicie w jakości tłumaczenia, ponieważ „Tłumacze są przewodnikami i pośrednikami w poznawaniu kultur i języka różnych krajów” (Pieńkos 2003: 13), a ich produkty – tłumaczenia, pozwalają na uzyskanie wglądu w szeroko rozumianą kulturę kraju języka wyjściowego. Wynika to z faktu, że

Każdy język ma swoje bogactwo, oddaje własną wizję świata, posiada niepowtarzalne walory, nie tylko komunikacyjne, ale i estetyczne czy ekspresyjne. [...] Dobre tłumaczenie pozwala ocalić i przekazać wiele tych wartości, przeszczepić je na

grunt innych kultur. Przez różnicowanie i integrację następuje przenikanie różnych kultur, dokonują się wzajemne inspiracje kulturowe i językowe, korzystne dla obu stron, nie oznaczające utraty tożsamości narodowej [...] (Pieńkos 2003: 13).

Jednym z elementów kultury są przyzwyczajenia żywieniowe jej przedstawicieli, ponieważ jedzenie jest nie tylko jedną z najważniejszych dziedzin życia, ale także ważnym składnikiem kultury i tożsamości regionu czy kraju (por. Feyrer 2009: 389; por. także Tschofen 2008: 64)<sup>1</sup>. Potwierdza to następujące sformułowanie:

Speisen, Getränke und Mahlzeiten dienen im Alltag [...] zur Abgrenzung sozialer, ethnischer, religiöser Gruppen und Schichten [...] Die Esskultur stellt ein starkes Element der kollektiven Identität dar (Mannová 2007: 40).

Z tego też powodu kulinaria są często elementem reklamy danego państwa, regionu, narodu, skierowanej do turystów<sup>2</sup>. Przekład nazw<sup>3</sup> kulinarnych, które zazwyczaj określają charakterystyczne dla danego regionu składniki, produkty czy dania, to jednak duże wyzwanie dla tłumacza.

W niniejszej pracy zostały poddane analizie tłumaczenia nazw potraw<sup>4</sup> – kulinariów<sup>5</sup> z języka polskiego na język niemiecki. Podstawę analizy stanowią polskie nazwy potraw<sup>6</sup>, które na potrzeby autentycznych kart dań lub w celu popularyzacji kuchni narodowej, tu polskiej, są tłumaczone na język niemiecki. Studium jest próbą odpowiedzi na pytanie, jak tłumacze radzą sobie z przekładem nazw potraw, a szczególnie z ich specyficznymi dla danej kultury komponentami. Celem analizy jest stworzenie typologii błędów występujących w tłumaczeniach tego typu. Badany korpus pochodzi z książki

---

<sup>1</sup> Por. również Schlegel-Matthies 1996: 212, Barlösius 1996: 13–23, Neumann 1996: 385–444 i inni.

<sup>2</sup> Por. np. przewodniki turystyczne, których nieodłącznym elementem są informacje dotyczące zwyczajów kulinarnych i kuchni danego kraju, regionu.

<sup>3</sup> Ze względu na niezdefiniowany status nazw/określeń kulinarnych w literaturze przedmiotu używamy w niniejszym opracowaniu określenia „nazwy potraw”.

<sup>4</sup> O nazwach potraw (w niemieckiej literaturze przedmiotu odpowiada im termin „Sitonym”), wprowadzony przez Pohla 2004) por. np. Dąbrowska 1998, Witaszek-Samborska 2005, Pantli 2009, Szczek 2013, Kałasznik 2013a–c, Kałasznik, Szczek 2012 i 2013.

<sup>5</sup> „Wszystko, co jest związane z przyrządzaniem i gotowaniem potraw; też: potrawy będące wytworem sztuki kulinarnej”, <http://sjp.pwn.pl/haslo.php?id=2476391> (dostęp: 29 lipca 2013 r.).

<sup>6</sup> Korpus obejmuje tłumaczenia kulinariów dot. wszystkich posiłków tradycyjnych, deserów, przekąsek.

*Ein deutsch-polnisches Kochbuch. Niemiecko-polska książka kucharska*<sup>7</sup> oraz trzech autentycznych kart dań wrocławskich restauracji<sup>8</sup>.

## 1. O nazwach kulinariów

W przypadku kulinariów, tak jak i innych produktów będących w sprzedaży<sup>9</sup>, nazwa powinna wpływać na potencjalnych nabywców.

Nazwa potrawy [...] powinna być smaczna, pobudzać apetyt i wyobraźnię kulinarną, wzbudzać tęsknotę za dobrym jadalnym. Bardzo istotna jest więc warstwa skojarzeniowa łączona z daną nazwą (Dąbrowska 1998: 249).

Wynika to przede wszystkim z tego, że nazwa anonsuje produkt, który jest dopiero przygotowywany. Nadawanie potrawom nazw jest zatem sztuką, ponieważ powinny one oddawać walory smakowe dania oraz wywoływać pozytywne konotacje, a w konsekwencji powodować chęć jej zamówienia/kupna.

Nazwy potraw mają wartość nie tylko informacyjną, ale także reklamową i perswazyjną<sup>10</sup>. Z jednej strony zawierają wybrane informacje o potrawie (składniki, sposób przyrządzenia, dodatki), z drugiej inne elementy, tj. leksemy wartościujące pozytywnie, podkreślające walory smakowe itd., które zachęcają do zamówienia czy samodzielnego przyrządzenia. Kulinaria – sitonimy<sup>11</sup> – to często małe językowe dzieła sztuki o bardzo rozbudowanej strukturze.

Biorąc pod uwagę wspomniane kryterium strukturalne, można wyróżnić następujące nazwy potraw (por. Witaszek-Samborska 2005: 123–124):

- 1) nazwy syntetyczne, które występują stosunkowo rzadko, np. *Sacher*<sup>12</sup>;
- 2) nazwy analityczne, składające się z wielu elementów o różnym stopniu stabilności zestawiania ich komponentów:

<sup>7</sup> Patrz: wykaz źródeł na końcu artykułu.

<sup>8</sup> Patrz: wykaz źródeł na końcu artykułu.

<sup>9</sup> Nazwy kulinarne nie są zaliczane w zakresie onomastyki do żadnej z wyróżnianych grup. Ze względu na ich charakter i funkcję można je zaliczyć do chrematonimów, czyli „nazw związanych z wytworami rąk i myśli człowieka” (por. Biolik, Duma 2011: 9). W literaturze przedmiotu są definiowane raczej jako deskrypty, czyli nazwy złożone, które mogą być jednostkowymi nazwami indywidualnymi. W opracowaniach słownictwa kulinarnego używane jest określenie nazwy potraw, por. np. Witaszek-Samborska 2005, Żarski 2008 i in.

<sup>10</sup> Por. Szczęk, Kałasznik 2012.

<sup>11</sup> Posługujemy się spolszczonym wariantem niemieckiego terminu „Sitonym”.

<sup>12</sup> Przytoczone przykłady pochodzą również z opracowania Witaszek-Samborskiej (2005).

- a) ustabilizowane, np. *jajko sadzone, czarna jagoda*,
- b) wyrażenia seryjne, np. *zupa pomidorowa, kotlet smażony*,
- c) luźne połączenia, np. *szybka sałatka, koktajl zielony*.

Ze względu na dominującą cechę onomazjologiczną wśród analitycznych nazw kulinariów można wyodrębnić następujące podgrupy (Witaszek-Samborska 2005: 128–165):

- 1) nazwy materiałowe:
  - zawierające składniki podstawowe, np. *zupa pomidorowa, szaszłyki z indyka i warzyw*,
  - zawierające składniki sekundarne, np. *ciasto agrestowe, zapiekanka z cebulą*;
- 2) nazwy określające sposoby przyrządzania potrawy:
  - podkreślające aspekty techniczne, np. *duszona polędwica, cielęcina z grilla*,
  - podkreślające aspekty pragmatyczne, np. *staropolska zupa piwna, fantastyczne koreczki*;
- 3) nazwy genetyczne:
  - nazwy etniczno-geograficzne, np. *azjatyckie danie z tofu, gulasz indonezyjski, makaron po azjatycku*,
  - nazwy odśrodkowe, np. *gulasz myśliwski, schab po góralsku, placek narzeczony, Królewska pieczeń*,
  - nazwy familijno-domowe, np. *domowe ciasto, ciasteczka babuni, kotlet schabowy pani S.*,
  - nazwy upamiętniające, np. *Polędwica Wellington, jajecznicza Balzaka, Sacher*;
- 4) nazwy sensoryczne:
  - nazwy ogólnosensoryczne melioratywne, np. *doskonała kukurydza, wytworne medaliony*,
  - nazwy z określeniami wrażeń smakowych, np. *apetyczna zapiekanka, pyszne pączki*,
  - nazwy z określeniami wrażeń wzrokowych, np. *kolorowa zapiekanka, piętrowe ptysie*,
  - nazwy z określeniami wrażeń dotykowych, np. *kasza na gęsto, akсамитny mus z kiwi*,
  - nazwy z określeniami zapachu, np. *aromatyczna szynka, schab pachnący jałowcem*,
  - nazwy z określeniami wrażeń słuchowych, np. *chrupiące tortille, chrupki chleb*;

- 5) nazwy teleologiczno-adresatywne:
  - nazwy temporalno-okolicznościowe, np. *letni placek*, *święteczna szynka*,
  - nazwy funkcyjne, np. *uniwersalny smakołyk*, *jabłka na jarzynkę*,
  - nazwy adresatywne, np. *torcik dla dorosłych*, *pączki dla leniwych*, *sałatka smakoszy*;
- 6) nazwy sposobowo-rezultatywne:
  - nazwy prozdrowotne i prowitalne, np. *dietetyczne pulpeciki*, *koktajl piękności*, *puchar z witaminami*,
  - nazwy podkreślające sposób oddziaływania potrawy, np. *energetyzujący napój*, *treściwa kanapka*;
- 7) varia:
  - nazwy synonimiczne, np. *buleczki paluszki*, *calzone – włoski pieróg*, *faworki zwane chrustem*,
  - nazwy symilatywne, np. „*Faworki*” z *piersi z kurczaka*, *falszywy zając*,
  - personifikacje, np. *podchmielony*, *ciastko z czekoladową duszą*, *pijane gruszki*.

## 2. Kulinaria w przekładzie

Kulinaria są bardzo często nośnikami realiów<sup>13</sup>, elementów z „kulturową specyficznością” (Hejwowski 2006: 71), czyli typowych dla danego regionu czy kraju, „charakterystycznych wyłącznie dla kultury wyjściowej lub lepiej znane w kulturze wyjściowej” (Hejwowski 2006: 71). Są one definiowane jako „Identitätsträger eines nationalen/ethnischen Gebildes, einer nationalen/ethnischen Kultur” (Markstein 1998: 288–290) i obejmują następujące obszary: geografia, etnologia, polityka, kontekst parlamentarno-polityczny, kontekst społeczny, religia, ideologia, tożsamość narodowa<sup>14</sup> (por. Schultze 1994: 115–136). Zakorzenie pojęć realioznawczych w kulturze danego kraju oraz

<sup>13</sup> Pojęcia realioznawcze to bardzo obszerna grupa, do której można zaliczyć klasy obiektów, np. nazwy gatunków zwierząt, zwyczajów i obrzędów, nazwy potraw i napojów, ale także pojedyncze obiekty, np. nazwy gór, rzek, urzędów (por. Kujamäki 2004: 920). Bywają nazywane również „aluzjami erudycyjnymi”, które aktywizują wiedzę odbiorcy tekstu, por. Wojtasiewicz (1957: 77) lub też „słowami-kluczami” (Wierzbička 2007) czy w języku niemieckim „kulturelle Schlüsselwörter” (Schultze 1994: 115–136).

<sup>14</sup> Por. też Holzer 2009: 378 i Hejwowski 2006: 71–72.

ich rola w budowaniu tożsamości grupowej prowadzą do tego, że są one obce przedstawicielom innych kultur i często nie mają w innych językach swoich ekwiwalentów. W tym kontekście pojawia się zatem pytanie o (nie)przekładalność kulinariów<sup>15</sup>.

W literaturze przedmiotu prezentowane są różne podejścia do tłumaczenia pojęć charakterystycznych dla danej kultury. I tak Koller w ramach ekwiwalencji denotatywnej wyróżnia stopień ekwiwalencji: odpowiednik 1:0<sup>16</sup>, który oznacza, że pojęcie z języka wyjściowego nie ma swojego odpowiednika w języku docelowym (por. Koller 1997: 232). Luki te dotyczą przede wszystkim tłumaczeń elementów typowych dla danej kultury (Koller 1997: 232). Mają one często charakter tymczasowy, ponieważ zadanie tłumacza polega na próbie zaproponowania ekwiwalentów lub odpowiedniej metody/techniki tłumaczenia.

Koller proponuje pięć metod tłumaczenia omawianych pojęć (Koller 1997: 232–235):

- 1) przejście wyrażenia z języka wyjściowego do języka docelowego:
  - zapis wyrażenia bez zmian, np. ang. *public relations* → niem. *Public Relations*,
  - częściowe lub całkowite dopasowanie wyrażenia do fonetycznych, grafemicznych i morfologicznych norm języka-biorcy, np. ang. *performance* → niem. *die Performanz*;
- 2) tłumaczenie dosłowne (człon po członie), np. ang. *bomb carpet* → niem. *Bombenteppich*;
- 3) zastąpienie wyrażenie podobnym (wybór najbardziej zbliżonego wyrażenia), np. ang. *public relations* → niem. *Öffentlichkeitsarbeit*;
- 4) eksplikacja/objaśnienie definiujące – problematyczne wyrażenie zostaje w języku docelowym opisane, opatrzone komentarzem lub zdefiniowane, np. ang. *non-foods* → niem. *Produkte, die keine Lebensmittel sind*;
- 5) adaptacja (asymilacja kulturowa) – zastąpienie wyrażenia innym, które w sensie komunikacyjnym wypełnia porównywalną funkcję, np. ang. *Burberry* → niem. *Lodenmantel*.

W literaturze przedmiotu można odnaleźć również inne techniki przekładu pojęć realioznawczych<sup>17</sup>. Kujamäki, oprócz metod wskazanych przez Kollera, proponuje dodatkowo (por. 2004: 921–925):

<sup>15</sup> Hejwowski umieszcza tradycje i zwyczaje kulinarne w grupie elementów kulturowych związanych z obyczajami i przyzwyczajeniami (Hejwowski 2006: 71).

<sup>16</sup> „Eins-zu-Null-Entsprechung”.

<sup>17</sup> Por. np. techniki tłumaczeniowe wymieniane przez Hejwowskiego (2006: 76–83): reprodukcja bez objaśnień, reprodukcja z objaśnieniem, tłumaczenie syntagmatyczne bez objaśnień,

- 1) tłumaczenie hipero- i hiponimiczne – to zastąpienie wyrażenia źródłowego w tekście docelowym wyrażeniem bardziej ogólnym (hiperonimem) lub bardziej szczegółowym (hiponimem);
- 2) tłumaczenie asocjacyjne – orientuje się przede wszystkim na kontekstualne i metaforyczne znaczenie wyrażenia, nie uwzględniając przy tym ekwiwalencji na poziomie leksykalnym;
- 3) opuszczenia;
- 4) dodatki – przede wszystkim w formie przypisów i uwag, uzupełniających inne techniki tłumaczeniowe stosowane w tekście.

### 3. Charakterystyka kart dań i przepisów kulinarnych<sup>18</sup>

Zarówno karty dań, jak i przepisy kulinarne należą do tekstów użytkowych, które znajdują zastosowanie w komunikacji codziennej i fachowej (por. Riley-Köhn 1999: 189).

Karty dań są ważnym i niezastąpionym środkiem komunikacji między restauracją a gościem oraz informacją o obowiązującej ofercie gastronomicznej (por. Riley-Köhn 1999: 219–220). W celu zapewnienia łatwiejszej orientacji karty dań podzielone są na rodzaje dań, np. przystawki, dania główne itd., które są wyróżnione graficznie<sup>19</sup> (Riley-Köhn 1999: 219–220). Zarówno nazwy potraw, jak i ich fotografie<sup>20</sup>, które często są zamieszczane we współczesnych kartach dań, są elementami swoistej umowy, którą restaurator zawiera z gościem i w której zobowiązuje się do serwowania dań prezentowanych za pomocą nazw i zdjęć (Riley-Köhn 1999: 243). „Międzynarodowe” karty dań, opracowane w dwóch lub więcej językach, są ułatwieniem dla turystów i dlatego wspierają sprzedaż (Riley-Köhn 1999: 245).

Przepisy kulinarne<sup>21</sup> służą do informowania i instruowania odbiorcy w zakresie samodzielnego przyrządzenia danej potrawy. Mają one, podobnie jak karty dań, ustabilizowaną strukturę, a ich warstwa językowa podpo-

---

tłumaczenie syntagmatyczne z objaśnieniem, uznany ekwiwalent, ekwiwalent funkcjonalny, hiperonim, ekwiwalent opisowy, opuszczenie.

<sup>18</sup> Charakterystyka kart dań i przepisów kulinarnych zaprezentowana jest w sposób bardzo skrótowy. Wskazujemy jedynie na wybrane aspekty, tj. miejsce i rolę nazw w tych dwóch typach tekstów oraz ich tłumaczenie, które są istotne w odniesieniu do części analitycznej.

<sup>19</sup> Dokładne omówienie typograficznych elementów kart dań patrz Riley-Köhn 1999.

<sup>20</sup> Szczegółowe przedstawienie reakcji tekst-obraz w kartach dań patrz Riley-Köhn 1999.

<sup>21</sup> Przepisy kulinarne w ujęciu diachronicznym patrz Riley-Köhn 1999, Wolańska-Köller 2010; cechy gatunkowe przepisu kulinarnego patrz Żarski 2008.

rządkowana jest zasadom ekonomii językowej<sup>22</sup>. Elementem otwierającym przepis jest nazwa potrawy, która pełni funkcję tytułu przepisu kulinarnego (por. Żarski 2008: 164) i „zapowiada tekst o funkcji instrukcyjnej ułatwiający przyrządzenie konkretnego dania” (Żarski 2008: 164).

#### 4. Analiza materiału

Badane przykłady nazw potraw w języku polskim i ich tłumaczenia na język niemiecki pozwoliły wyłonić następujące odpowiedniki strukturalne tłumaczeń<sup>23</sup>:

- a) fraza nominalna → złożenie: *sałatka ziemniaczana* → *Kartoffelsalat*<sup>24</sup>,
- b) derywat → złożenie: *gołąbki* → *Kohlrouladen*,
- c) fraza nominalna → fraza nominalna: *Dolnosaksońska zupa weselna* → *Niedersächsische Hochzeitssuppe*, *Śniadanie polskie* → *Polnisches Frühstück*<sup>25</sup>, *Grillowane krewetki królewskie* → *Gegrillte Riesengarnelen*, *Salat mit geräuchertem Lachs* → *Salatka z łososiem wędzonym*, *Smażona pierś kaczki* → *Gebratene Entenbrust*, *Grillowany filet z łosiosia* → *Gegrilltes Lachsfilet*.

Materiał leksykalny skłonił nas do skupienia się przede wszystkim na błędach w tłumaczeniu. Należy jednak podkreślić, że w analizowanych kartach dań oraz książce kucharskiej znajdują się także przykłady poprawnych tłumaczeń<sup>26</sup>.

<sup>22</sup> Patrz Riley-Köhn 1999: 217.

<sup>23</sup> Por. niemiecko-polskich strukturalne wzory tłumaczeń w odniesieniu do rzeczowników złożonych w języku niemieckim w Engel i in. 2000: 750–753.

<sup>24</sup> Korpus zaczerpnięty z wcześniej wspomianej książki kulinarnej oraz stron internetowych restauracji nie został poddany korekcie, co związane jest ściśle ze specyfiką tematu niniejszego opracowania. Wszystkie błędy zarówno w nazwach polskich, jak i ich niemieckich ekwiwalentach zostały zachowane bez zmian.

<sup>25</sup> Śniadanie polskie – w odróżnieniu od śniadania angielskiego czy francuskiego – jest zestawieniem luźnym i wymaga dodatkowych objaśnień.

<sup>26</sup> Wybrane przykłady poprawnych tłumaczeń: *Ziemniaki z grilla z przyprawami* → *Gewürzte Kartoffeln vom Grill*, *Kasza gryczana ze skwarkami* → *Buchweizengrütze mit Speck*, *Kapusta duszona z grzybami* → *Gedämpfte Sauerkraut mit Pilzen*, *Smażone grzyby z czosnkiem i pietruszką* → *Gebratene Pilze mit Knoblauch und Petersilie*, *Szarlotka na ciepło z wanilią i cytrynowym* → *Warmer Apfelkuchen mit Vanille und Zimt*, *Puchar Lodów czekoladowych* → *Schokoladeneisbecher*, *Kaczka pieczona w jabłkach, podawana z żurawiną* → *Gebratene Ente mit Äpfeln, serviert mit Mosbeeren*, *Befsztyk ze świeżo mielonym pieprzem* → *Beefsteak mit frisch gemahlenem Pfeffer*.



#### 4.1. Typologia błędów<sup>27</sup> w tłumaczeniu nazw potraw z języka polskiego na język niemiecki

Punkt wyjścia analizy błędów stanowi typologia zaproponowana przez Hejwowskiego (2006). Bogaty materiał oraz różnorodność błędów w tłumaczeniach pozwalają jednak na wyodrębnienie dodatkowych typów błędów.

##### I. Błędy tłumaczenia syntagmatycznego

1. **Błędy tłumaczenia dosłownego** – dotyczą przede wszystkim charakterystycznych polskich kulinariów, tj. *pierogów*<sup>28</sup> czy *mazurka*<sup>29</sup>, które bywają tłumaczone dosłownie, np. *Mazurek Królewski* → *Königlicher Mazurek*, *Pierogi z grzybami* → *Piroggen mit Pilzfüllung*, *Salatka Baron* → *Baronsalat*, *Salatka Markiza* → *Markizsalat*, *Salatka Lord* → *Lordsalat*, *Cepeliny z mięsem okraszone skwarkami* → *Mit Fleisch gefüllte Zeppeline*<sup>30</sup>, *serviert mit Speck*. Taka metoda tłumaczenia sprawdza się, jeżeli odbiorcami tłumaczeń są turyści obeznani z polską kuchnią oraz charakterystycznymi dla niej potrawami i ich nazwami. Stosowanie tłumaczenia dosłownego świadczy o niewystarczającej kompetencji interkulturowej tłumacza oraz brakach w zakresie kompetencji efektywnego poszukiwania i weryfikowania wyników.
2. **Błędy niewłaściwych ekwiwalentów** – błędy te świadczą częściowo o braku umiejętności szukania odpowiedników. Są ponadto często wynikiem niewystarczającej kompetencji językowej, np. *Ciasto piaskowe* → *Heidesand*, *Polska galaretką z nóżek* → *Spitzbeinsülze polnischer Art*, *Mięso marynowane ze smażonymi ziemniakami* → *Sauer-*

<sup>27</sup> W niektórych z analizowanych nazw pojawiają się różnego rodzaju błędy. Dlatego nazwy powtarzają się przy różnych typach błędów, a komponenty nazwy, które uważamy za błędne, zostały wytluszczone.

<sup>28</sup> Słowniki polsko-niemieckie podają następujące ekwiwalenty: *Teigtasche* (pieczony) *Pirogge* (PWN 2008: 510), *Pirogge* (Pons 2008: 610); odpowiednik *Pirogge* wydaje się jednak niewłaściwy, ponieważ w języku polskim ma on inne znaczenie niż w języku niemieckim: 'russische Pastete aus Hefeteig, die mit Fleisch, Fisch o. Ä. gefüllt ist' (Duden 2003: 1213).

<sup>29</sup> W słownikach polsko-niemieckich odnajdujemy następujące propozycje przekładu dla występującej tu ekwiwalencji zerowej: „polnisches Ostergebäck aus Mürbeteig mit Nüssen und Schokoladenüberguss” (Pons 2008: 406), „Osterkuchen” (PWN 2008: 321), natomiast stosowany w tłumaczeniach rzeczownik *Mazurek* ma takie samo znaczenie jak rzeczownik *Mazurka*, który oznacza „polnischer Nationaltanz im Dreiviertel- od. Dreiachteltakt” (Duden 2003: 1062).

<sup>30</sup> Ten rzeczownik w języku niemieckim ma znaczenie: „Luftschiff mit einem starren inneren Gerüst aus Leichtmetall u. einer [textilen] Außenhaut” (Duden 2003: 1850).

*fleisch* mit Bratkartoffeln, *Zupa z brukwi* → *Steckrübeneintopf*, *Krem pomidorowy* → *Tomatencremesuppe*, *Krem porowy* → *Lauchsuppe*, Grillowany *schab z kością* → Gegrilltes *Schweinekotelett*, Szynka Staropolska z *ćwikłą*<sup>31</sup> podawana → *Altpolnischer Schinken*, *serviert mit roten Rüben*, *Wędzonka wiejska* z ostrym chrzanem → *Geräuchertes Landfleisch* mit scharfem Meerrettich, Kielbasa swojska *wedle kresowej*<sup>32</sup> receptury → *Landwurst nach altpolnischer Rezeptur*, *Schab* z borówkami → *Schweinelendenbraten* mit Heidelbeeren, Śledź w oleju z *grubo mielonym pieprzem* → *Hering in Öl mit dick gemahlenem Pfeffer*, *Oscypek*<sup>33</sup> z grilla ze śliwką i borówkami → *Schafkäse vom Grill, serviert mit Pflaumen und Heidelbeeren*, Łosoś z grilla z *sosem kaparowym* → *Lachs vom Grill mit Kaparsosse*, Pierogi z kapustą i grzybami, polane maselkiem ze zrumienioną bułką tartą → *Piroggen mit Kraut und Pilzen, begossen mit Butter und geriebener Semmel*<sup>34</sup>, *Śmietankowy deser* z sosem malinowym → *Vogelmilch* mit Himbeeren, Szpinak *zapiekany* z czosnkiem → *Mit Knoblauch gebackener Spinat*, Fasolka szparagowa na maśle i *bulce tartej* → *Spargelbohnen mit Butter und geriebener Semmel*, *Smażone kluski kładzione*/posypane oscypkiem → *Traditionelle polnische Bratklöße* mit geriebenem Schafkäse;

- **niewłaściwy przyimek:** *Królik po Staropolsku na czosnku i cząbrze, duszony w śmietanie* → *In Sahne gedämpftes Kaninchen nach altpolnischer Art mit Knoblauch und Pfefferkraut*, *Golonka z Wędzarni na kapuście z grzybami* → *Geräuchertes Eisbein mit Sauerkraut und Pilzen*, *Panna Cotta z koziego sera* → *Panna Cotta mit Ziegenkäse*, *Fasolka szparagowa na maśle i bulce tartej* → *Spargelbohnen mit Butter und geriebener Semmel*, *Grzyby leśne na cebulce duszone w śmietanie* → *Waldpilze mit Zwiebel, gedämpft in Sahne*;

<sup>31</sup> Rzeczownik ten nie ma bezpośredniego ekwiwalentu w języku niemieckim, a w słownikach podawane jest tylko jego znaczenie: „gekochte und geriebene rote Rübe mit Meerrettich” (PWN 2008: 85; Pons 2008: 111).

<sup>32</sup> Rzeczownik ten ma w języku niemieckim następujące odpowiedniki: *ostpolnisch* (Pons 2008: 346), „aus den ehemaligen polnischen Ostgebieten” (PWN 2008: 267).

<sup>33</sup> Rzeczownik ten nie ma bezpośredniego ekwiwalentu w języku niemieckim, a w słownikach podawane jest tylko jego znaczenie: „geräucherter Schafkäse aus der Hohen Tatra” (PWN 2008: 475; Pons 2008: 569).

<sup>34</sup> Rzeczownik ten ma w języku niemieckim następujące odpowiedniki: *Semmelmehl, Panniermehl, Semmelbrössel* (Pons 2008: 72; PWN 2008: 48).

- użycie liczby mnogiej zamiast pojedynczej lub pojedynczej zamiast mnogiej: *Jagnięcina z grilla węglowego z sosem czosnkowym i marynowanymi śliwkami* → *Lamm vom Grill mit Knoblauch und einer Pflaume in Essig*, *Zrazy wołowe zawijane z boczkiem i ogórkiem w tradycyjnym sosie* → *Rindsrouladen mit Speck und Gurken in traditioneller Sosse*;
3. **Błędy składniowe** – w tym przypadku problematyczne okazują się zależności między komponentami nazw, np. *Polska sałatka z czerwonej kapusty* → *Rotkohlsalat polnischer Art*, *Polska sałatka jarzynowa* → *Gemüsesalat polnischer Art*, *Placki ziemniaczane po polsku* → *Kartoffelpuffer polnischer Art*. Tłumacz musi zatem uwzględniać:
- a) kolejność przydawek we frazach nominalnych:
    - różnica w języku polskim między przymiotnikiem w pre- i postpozycji, np. *sok pomarańczowy* → *pomarańczowy sok*;
    - znajomość zależności między członami fraz nominalnych, np. *Placki ziemniaczane z grzybami duszonymi w śmietanie* → *Kartoffelpuffer mit Pilzen (gedämpft in Sahne)*, *Kopytka z grzybami duszonymi w śmietanie* → *In Sahne gedämpfte Kartoffelklöße mit Pilzen*;
  - b) znajomość modeli słowotwórczych, np. *sałatka ziemniaczana* → *Kartoffelsalat*.

## II. Błędy realizacji

1. **Błędy niewłaściwej oceny wiedzy odbiorcy** – odnoszą się przede wszystkim do pojęć charakterystycznych dla danej kultury. Tłumacze – jak pokazują przykłady – w niektórych przypadkach pozostawiają nazwy w oryginalnym brzmieniu, np. *Faworki*, *Bigos*, *Pierogi Ruskie w okrasie z boczku* → *Russische Piroggen mit Speck*.
2. **Błędy wynikające z braku wiedzy ogólnej** – dotyczą tłumaczenia nazw potraw pochodzących z języków obcych (tu z włoskiego), które ze względu na swoje rozpowszechnienie nie wymagają przekładu, np. *Antipasti misti* → *Gegrilltes Gemüse*.
3. **Błędy gramatyczne** – świadczą o brakach w kompetencji językowej i dotyczą najczęściej błędnej odmiany przymiotnika, np. *Śniadanie niemieckie* → *Deutsch Frühstück*, *Śniadanie francuskie* → *Französisch Frühstück*, *Śniadanie angielskie* → *Englisch Frühstück*, *Grillowane kalmary* → *Gegrillten Calamari*, *Waniliowe Crème brûlée z ciastkiem*

maślanym → *Vanille Crème Brulée*, **buttrig** Kuchen, Sernik na zimno z sosem z sezonowych owoców → **Kalte** Käsekuchen mit Früchten der Saison Sauce, Bigos z kapusty kiszzonej i mięs wszelakich wedle domowej receptury → **Gedämpftes** Sauerkraut mit gekochtem Fleisch nach Hausrezept (Bigos);

4. **Błędy ortograficzne** – wynikają również z braków w kompetencji językowej; dominują tu błędy związane z pisownią wielką literą oraz użyciem ß i ss, np. *Cesarska z kurczakiem* → **Caesar** salate, Deska wędlin „Pod Fredrą” → **Aufschnittplatte** „zum Fredro”, Talerz śledzi „Pod Fredrą” → **Heringsplatte** „zum Fredro”, Tradycyjny tatar z połędwicy wołowej z żółtkiem, cebulą i piklami → **Traditionelles Rinderlendentatar** mit Eigelb, Zwiebel und **Mixpickles**, Żurek w chlebie z jajkiem i białą kielbasą → **Im Brot servierte saure Mehlsuppe** mit einem Ei und **Weisswurst**, Rostbef z kością z sosem czosnkowym → **Roastbeef** (mit Knochen), mit **Knoblauchosse**, Łosoś z grilla z sosem kaparowym → **Lachs vom Grill** mit **Kaparsosse**, Kielbasa biała z pieca, duszona w cebuli → **Weisswurst** aus dem Ofen, gedämpft in Zwiebel, Zrazy wołowe zawijane z boczkiem i ogórkiem w tradycyjnym sosie → **Rindsrouladen** mit Speck und Gurken in traditioneller **Sosse**, Karkówka pieczona w sosie myśliwskim według własnego przepisu → **In Jägersosse** gebratener Schweinskamm nach Hausrezept, Kopytka z grzybami duszonymi w śmietanie → **In Sahne gedämpfte Kartoffelklöße** mit Pilzen, Naleśnik z orzechami włoskimi polany gorącą czekoladą → **Eierkuchen** mit Nüssen in **heisser** Schokolade, Smażone kopytka → **Gebratene Kartoffelklöße**, Andrut czekoladowo-orzechowy babci Stefcy → **Waffel der Grossmutter** Steffi mit Schokolade und **Walnus**, Smażone kluski kładzione/posypane oscypkiem → **Traditionelle polnische Bratklöße** mit geriebenem Schafkäse.
5. **Błędy słowotwórcze** – polegają przede wszystkim na nieznanym zasad kompozycji w języku niemieckim, tj. np. niepoprawne użycie interfiksów -s- lub rozłączny zapis komponentów złożenia, np. *Waniliowe Crème brulée z ciastkiem maślanym* → **Vanille Crème Brulée**, *buttrig Kuchen, Klasyczny Polski Schabowy* → **Klassisches polnisches Schweinskotelett**, *Stek z karczku ze smażoną cebulką* → **Schweinskammsteak** mit gebratener Zwiebel, *Karkówka pieczona w sosie myśliwskim według własnego przepisu* → **In Jägersosse** gebratener **Schweinskamm** nach Hausrezept, *Carpaccio wołowe* → **Rindfleisch carpaccio**.

### III. Błędy metatranslacyjne

1. **Opuszczenia** – dominuje tu eliminowanie w tłumaczeniach składników lub przymiotników określających składniki; opuszczane są także elementy nazw o małej wartości informacyjnej dla odbiorcy, pełniące raczej funkcję upiększającą<sup>35</sup>. W analizowanym korpusie opuszczane są w tłumaczeniu następujące informacje:
  - a) **sposób przygotowania:** *Grillowany stek wołowy* → *Rindersteak*, *Pomidorowa na rosole z groszkiem ptysiowym* → *Tomatensuppe mit Windbeutelkugeln*, *Kiełbasa z wędzarni na grillu upieczona* → *Geräucherte Wurst vom Grill*, *Kapusta kiszona zasmażana z kaszanką i tłuczonymi ziemniakami* → *Sauerkraut mit Gewürzwurst und Kartoffelbrei*, **Smażone** *kluski kładzione/posypane oscypkiem* → *Traditionelle polnische Bratklöße mit geriebenem Schafkäse*;
  - b) **sposób serwowania:** *Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej owinięty boczkiem z papryką, cebulką i pieczarkami* → *Schweinelendenschaschlik mit Speck, Paprika und Champignons*;
  - c)  **dodatki:** *Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej owinięty boczkiem z papryką, cebulką i pieczarkami* → *Schweinelendenschaschlik mit Speck, Paprika und Champignons*, *Cesarska z kurczakiem* → *Caesar salate*, *Barszcz z uszkami* → *Rote Beter Suppe polnischer Art*<sup>36</sup>;
  - d) **składniki/cechy składników:** *Salatka z fasolki szparagowej i czerwonej cebuli* → *Bohnensalat*, *Jagnięcina z grilla węglowego z sosem czosnkowym i marynowanymi śliwkami* → *Lamm vom Grill mit Knoblauch und einer Pflaume in Essig*, *Naleśnik z orzechami włoskimi polany gorącą czekoladą* → *Eierkuchen mit Nüssen in heisser Schokolade*, **Świeże** *truskawki z koglem moglem i bitą śmietaną* → *Erdbeeren mit Zuckerei und Schlagsahne*, *Pierogi z kapustą i grzybami, polane masłem ze zrumienioną bułką tartą* → *Piroggen mit Kraut und Pilzen, begossen mit Butter und geriebener Semmel*, *Śmietankowy deser z sosem malinowym* → *Vogelmilch mit Himbeeren*, **Filet** *sandacza* → *Gebratener Zander*;
  - e) **elementy upiększające nazwę:** *Paszтет Kresowy z mięs wybornych nadziewany grzybami, podawany z żurawiną* → *Mit Pilzen*

<sup>35</sup> O ile eliminacja dekoracyjnych elementów nazw odgrywa rolę tylko marketingową – nazwa traci bowiem swoje walory – opuszczenie elementów nazwy określających składniki czy sposób przygotowania może mieć poważniejsze konsekwencje.

<sup>36</sup> W niektórych przykładach oprócz opuszczeń elementów nazw w tłumaczeniach obserwujemy zastąpienie ich innymi.

*gefüllte Fleischpastete, serviert mit Moosbeeren, Duża deska **wszelakich** zakąsek → Große Vorspeisenplatte, Grochówka **Ułańska** na wędzonce → Erbsensuppe mit geräuchertem Fleisch, **Adriatycka** zupa rybna → Fischsuppe, Żeberka wędzone na kapuście z grzybami **podane** → Geräuchertes Rippenfleisch mit Sauerkraut und Pilzen.*

2. **Dodatki** – ich stosowanie świadczy o wiedzy tłumacza, czasem o wiedzy ogólnej, czasem o wiedzy, którą tłumacz musiał otrzymać od restauratorów. Przyczyny stosowania dodatków są bardzo różne:
  - a) **upiększenie nazwy**, np. *Smażone kluski kładzione/posypane oscypkiem → **Traditionelle polnische** Bratklöße mit geriebenem Schafkäse, Pieczarki faszerowane → Gefüllte Champignons **polnischer Art**, Karp w galarecie → Karpfen in Gelee **polnischer Art**;*
  - b) **objaśnienie**, np. *Bigos z kapusty kiszzonej i mięs wszelakich wedle domowej receptury → **Gedämpftes** Sauerkraut mit gekochtem Fleisch nach Hausrezept (Bigos), Deska serów → Käseplatte mit **Früchten**, Filet sandacza → **Gebratener** Zander, Oscypek z grilla ze śliwką i borówkami → Schafkäse vom Grill, **serviert** mit Pflaumen und Heidelbeeren, Marchew z pomarańczami, miodem i cytryną → **Möhrensalat** mit Orangen, Honig und Zitrone, Andrut czekoladowo-orzechowy babci Stefcy → Waffel der Grossmutter Steffi mit Schokolade und **Walnus**<sup>37</sup>;*
  - c) **różnice systemowe**, tu np. nominalizacja w języku polski, np. *Grecka: griechischer **Salat**, Śledzie po domowemu: Matjes **Hausfrauenart**.*
3. **Dwie wersje** – zamieszczanie dwóch wersji ma wartość objaśniającą. Stosowanie dwóch wersji świadczy często o niepewności tłumacza. W ten sposób tłumacz stara się także zachować elementy specyficzne dla danej kultury, np. *Rosół z kury z makaronem → Hühnerbrühe mit Nudeln (Nudelsuppe), Bigos z kapusty kiszzonej i mięs wszelakich wedle domowej receptury → **Gedämpftes** Sauerkraut mit gekochtem Fleisch nach Hausrezept (Bigos).*

## 5. Wnioski

W świetle przedstawionej typologii można stwierdzić, że nazwy potraw wydają się szczególnym wyzwaniem dla tłumacza, choć w procesie kształcenia

<sup>37</sup> Poprawnie: *Walnuss*.

bywają często niedoceniane. Znajomość języka wyjściowego i docelowego są w przypadku tłumaczenia omawianych nazw niewystarczające. Posługiwanie się poprawnymi frazami i konstrukcjami słowotwórczymi oraz dobieranie ekwiwalentnych leksemów musi być dopełnione znajomością konwencji onimicznych, niezbędnych do tworzenia odpowiedników nazw, zgodnych z użyciem języka docelowego. Tłumacz, uwzględniając wszystkie te czynniki oraz biorąc pod uwagę wiedzę odbiorców o danej kulturze, musi zdecydować, którą z technik tłumaczeniowych zastosować<sup>38</sup>. Nieprawidłowy przekład nazw potraw może mieć daleko idące skutki. Odwołując się do koncepcji przywoływanej przez Riley-Köhn (por. 1999: 243), można stwierdzić, że umieszczenie w kartach dań błędnych tłumaczeń, skutkuje złamaniem „umowy” między restauratorem a gościem, który z powodu błędnego tłumaczenia nazwy potrawy może być nią zaskoczony lub rozczarowany.

Zaprezentowane błędy w tłumaczeniach nazw potraw wskazują również na poważne braki w kompetencji tłumacza, ponieważ bardzo często są to konstrukcje nieporadne, świadczące o słabej znajomości języka niemieckiego oraz zasad, strategii, metod i technik tłumaczenia. Często to również brak wiedzy o tym, gdzie można odnaleźć odpowiednie ekwiwalenty, lub zbyt duża wiara we własne umiejętności językowe i w łatwość przekładu ze względu na trywialność tematu. Analizowany materiał pozawala przyjąć, że tłumaczenia w zakresie kulinariów nie są dokonywane przez profesjonalnych tłumaczy, ponieważ można przyjąć założenie, że osoby zajmujące się zawodowo przekładem i dysponujące w związku z tym rozległym doświadczeniem i bogatym warsztatem oraz wykształcone w tym kierunku nie popełniają podobnych błędów. Z powodu licznych usterek w prezentowanych przekładach oraz braku konsekwencji w tłumaczeniu można stwierdzić, że omawiane tłumaczenia nazw kulinariów są wykonane po amatorsku i łamią często podstawowe reguły przekładu. Istotne deficyty widoczne są przede wszystkim w zakresie kompetencji kulturowej, która w przypadku tłumaczeń kulinarnych odgrywa szczególną rolę. Na podstawie wielu niezgrabnych przekładów nazw potraw można mówić o rozterkach tłumacza, odnoszących się przede wszystkim do tłumaczenia typowych dla kultury kraju języka wyjściowego pojęć.

Tłumaczenie i kulinaria mają wiele wspólnego. Tłumacze, podobnie jak kucharze<sup>39</sup>, mają za zadanie, stosując różne techniki i strategie, wykreować

<sup>38</sup> Biorąc pod uwagę analizowany materiał, można stwierdzić, że podczas tłumaczenia kart dań nie ma możliwości oceny wiedzy odbiorców o danej kulturze. Należy brać pod uwagę to, że wśród gości restauracji mogą pojawić się tacy, którzy orientują się w kulturze odwiedzanego kraju, oraz tacy, którzy mają z nią styczność po raz pierwszy.

<sup>39</sup> Tłumacz jako kucharz, por. Skibińska (2008).

z podstawowych składników – jakimi są kultura i tekst źródłowy oraz język – produkt, który będzie „strawny” dla odbiorcy (por. Feyrer 2009: 390). Błędy w nazwach kulinarnych pokazują, że proces ich tłumaczenia nie zawsze jest prosty.

## Literatura

### Źródła

- Ein deutsch-polnisches Kochbuch. Niemiecko-polska książka kucharska*, 2005, Region Hanower.
- Karta dań restauracji „Pod Fredrą”, <http://www.podfredra.pl/menu.html> (dostęp: 30 czerwca 2013 r.).
- Karta dań restauracji „Trattoria Va Bene”, <http://www.vabenerestauracja.pl/#>, (dostęp: 30 czerwca 2013 r.).
- Karta dań restauracji „Piekielny kupiec”.

### Literatura przedmiotowa

- Barlösius, E., Naumann, G., Teuteberg, J., 1996, Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen, [w:] *Essen und kulturelle Identität*, H.J. Teuteberg, G. Neumann, A. Wierlacher, E. Barlösius (red.), Berlin, s. 13–23.
- Biolik, M., Duma, J. (red.), 2011, *Chrematonimia jako fenomen współczesności*, Olsztyn 2011.
- Dąbrowska, A., 1998, „O językowym zachowaniu się przy stole. Dlaczego upiększamy nazwy potraw?”, [w:] *Oczywisty urok biesiadowania*, P. Kowalski (red.), Wrocław, s. 248–253.
- Duden, 2003, *Deutsches Universalwörterbuch*, Mannheim–Leipzig–Wien–Zürich.
- Engel, U. i in., 2000, *Deutsch-polnische kontrastive Grammatik*, Warszawa.
- Feyrer, C., 2009, „Kultur und Kulinaria im Transfer: Von der Alchemie des Kochens zur Synergie kulinarischer Kulturen in der Translation”, [w:] *Food and Language. Sprache und Essen (= Innsbrucker Beiträge zu Sprache, Kultur und Translation)*, t. 2, E. Lavric, C. Konzett (red.), Frankfurt am Main, s. 389–404.
- Hejwowski, K., 2006, *Kognitywno-komunikacyjna teoria przekładu*, Warszawa.
- Holzer, P.J., 2009, „Pragmatische und kulturpaarspezifische Aspekte der Übersetzung von landestypischen Kulinaria”, [w:] *Food and Language*.



- Sprache und Essen* (= *Innsbrucker Beiträge zu Sprache, Kultur und Translation*), t. 2, E. Lavric, C. Konzett (red.), Frankfurt am Main, s. 377–387.
- Kałasznik, M., 2013a, „Die strukturelle Analyse von deutschen Bezeichnungen für Eisdesserts”, [w:] *Dynamik der Sprache(n) und der Disziplinen. 21. internationale Linguistiktage der Gesellschaft für Sprache und Sprachen in Budapest*, E. Knipf-Komlósi, P. Öhl, A. Péteri, R.V. Rada (red.), Budapest, s. 403–409.
- Kałasznik, M., 2013b, „Typologie der adnominalen Attribute im Kulinarischen”, [w:] *Linguistische Treffen in Wrocław*, nr 9, w druku.
- Kałasznik, M., 2013c, „Valenz im nominalen Bereich (am Beispiel der Bezeichnungen Eisdesserts in Form von Komposita)”, [w:] *Valenz und Kookkurrenz*, P. Āurčo i in. (red.), Berlin–Münster, s. 27–40.
- Kałasznik, M., Szcżek, J., 2012, „Wie macht man einen Namen in der Kochkunst? – Zur Analyse der Nominationsprozesse im Kulinarischen (am Beispiel der deutschen Bezeichnungen für Eisdesserts)”, [w:] *Zbornik za jezike i knjiŹevnosti filozofskog fakulteta u Novom Sadu*, nr 2, s. 139–156.
- Koller, W., 1997, *Einführung in die Übersetzungswissenschaft*, Wiesbaden.
- KrzyŹanowska, J., 2013, *Probleme mit Übersetzung von Speisekarten der Breslauer Restaurants*, praca magisterska napisana pod kierunkiem prof. dr hab. Iwony Bartoszewicz, Wrocław.
- Kujamäki, P., 2004, „Übersetzung von Realienbezeichnungen in literarischen Texten”, [w:] *Übersetzung: ein internationales Handbuch zur Übersetzungsforschung*, H. Kittel, A.P. Frank, N. Greiner, T. Hermanns, W. Koller, J. Lambert, F. Paul (red.), Berlin–New York, s. 920–925.
- Markstein, E., 1998, „Realia”, [w:] *Handbuch Translation*, M. Snell-Hornby i in. (red.), Tübingen.
- Mannová, E., 2007, „Stereotypen auf dem Teller. Eine Analyse der Speisennamen in slowakischen Kochbüchern im 20. Jahrhundert”, [w:] *Nationale Wahrnehmung und ihre Stereotypisierung*, H. Hahn, E. Mannová (red.), Frankfurt am Main, s. 39–58.
- Schlegel-Matthies, K., 1993, „Regionale Speisen in deutschen Kochbüchern des 19. Und 20. Jahrhunderts”, [w:] *Kulturthema Essen*, A. Wierlacher, G. Neumann, H.J. Teuteberg (red.), Berlin, s. 212–227.
- Neumann, G., 1993, „Jede Nahrung ist ein Symbol”. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens, [w:] *Kulturthema Essen*, A. Wierlacher, G. Neumann, H.J. Teuteberg (red.), Berlin, s. 385–444.
- Pantli, A.-K., 2009, „Pralinénamen. Angewandte Linguistik für einen Schokoladenhersteller”, [w:] *Food and Language. Sprache und Essen* (= *Inns-*

- brucker Beiträge zu Sprache, Kultur und Translation*), t. 2, E. Lavric, C. Konzett, Frankfurt am Main, s. 79–87.
- Pieńkos, J., 2003, *Podstawy przekładoznawstwa*, Kraków.
- Pohl, H.-D., 2004, „Die Sprache der österreichischen Küche – Ein Spiegelbild sprachlicher und kultureller Kontakte”, [w:] *Internetzeitschrift für Kulturwissenschaften*, nr 15, [http://www.inst.at/trans/15Nr/06\\_1/pohl15.htm](http://www.inst.at/trans/15Nr/06_1/pohl15.htm). (dostęp: 13 lipca 2012 r.).
- Pons 2008, *Wielki słownik polsko-niemiecki*, Poznań.
- PWN 2008, *Wielki słownik polsko-niemiecki*, Warszawa.
- Riley-Köhn, S., 1999, *Englische Kochrezepte und Speisekarten in Vergangenheit und Gegenwart. Eine linguistische Analyse zur Fachsprache der Gastronomie*, Frankfurt am Main.
- Schultze, B., 1994, „Polnische Schlüsselbegriffe als Verstehensproblem, als Aufgabe für Übersetzer”, [w:] *Convivium. Germanistisches Jahrbuch Polen*, s. 115–136.
- Skibińska, E., 2008, *Kuchnia tłumacza*, Kraków.
- Szczęk, J., 2009, „Das Ding beim richtigen Namen nennen – zu der Motiviertheit in den Tortennamen im Deutschen”, [w:] *Breslau und die Welt. Festschrift für Prof. Dr. Irena Światłowska-Prędota zum 65. Geburtstag*, W. Kunicki, J. Rzeszotnik, E. Tomiczek (red.), Wrocław–Dresden, s. 629–636.
- Szczęk, J., 2013, „*Es weihnachtet sehr*”... *in der Sprache – Zum Prozess der Nomination im Bereich des Kulinarischen (am Beispiel der Bezeichnungen für Weihnachtsgebäck)*, w druku.
- Tschofen, B., 2008, „Kulinaristik und Regionalkultur”, [w:] *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*, A. Wierlacher, R. Bendix (red.), Berlin, s. 63–78.
- Wierzbicka, A., 2007, *Słowa klucze. Różne języki – różne kultury*, Warszawa.
- Witaszek-Samborska, M., 2005, *Studia nad słownictwem kulinarnym we współczesnej polszczyźnie*, Poznań.
- Wojtasiewicz, O., 1957, *Wstęp do teorii tłumaczenia*, Warszawa.
- Wolańska-Köller, A., 2010, *Funktionaler Textaufbau und sprachliche Mittel in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts*, Stuttgart.
- Żarski, W., 2008, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław.

## Lost in translation – on the problems of translating names of dishes from Polish into German

### Summary

In this paper a typology of translation errors from Polish into German is presented. The basis for the analysis are Polish names of dishes translated into German; examples of such translations can be found on the menus of Wrocław restaurants. The point of departure for our considerations is Hejwowski's approach (2006). It was possible to distinguish additional types of errors due to their diversity. In our article we indicated types of errors occurring in the translation of culinary names and areas which must be taken into account in such translations.

**Keywords:** error typology, translation into a foreign language, error analysis



