

22 Όροι από τη διεθνή κουζίνα σε ελληνικούς καταλόγους εστιατορίων: Μετάφραση; Όχι, ευχαριστώ, δεν θα πάρω!

Ελένη Τζιάφα

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Αντικείμενο της έρευνας αυτής αποτελεί η απόδοση των γαστρονομικών όρων από τη διεθνή κουζίνα σε σώματα κειμένων που απαρτίζονται από καταλόγους εστιατορίων, με στόχο τον εμπλουτισμό των υπαρχόντων γλωσσαρίων γαστρονομικών όρων, αλλά και τη βελτίωση και τη συνέπεια στη μετάφρασή τους. Στο πλαίσιο της έρευνας, πραγματοποιείται εντοπισμός, καταγραφή, ταξινόμηση και σχολιασμός των όρων με τη βοήθεια συγκρίσιμων σωμάτων κειμένων, καθώς και εργαλείων επεξεργασίας σωμάτων κειμένων.

International cuisine terms in menus of Greek restaurants: Translation? No, thanks!

Eleni Tziafa

ABSTRACT

The subject of this study is the representation of gastronomic terms from the international cuisine in text corpora derived from menus of Greek restaurants, aiming to complement already existing gastronomic glossaries and also to improve translation techniques. The objectives of this study include the identification, registration, classification and evaluation of terms, with the help of comparable corpora and corpus processing tools.

0 Εισαγωγή

Το ταξίδι των λέξεων στη γλώσσα της γαστρονομίας ξεπερνά κάθε σύνορο, τοπικό και χρονικό, και φέρνει κοντά ακόμη και τους πιο μακρινούς πολιτισμούς στο ίδιο τραπέζι. Το φαγητό θεωρείται από πολλούς η πλέον ευαίσθητη και σημαντική έκφραση ενός πολιτισμού και οι όροι που έχουν να κάνουν με το φαγητό μεταφράζονται με άπειρους τρόπους (Newmark 1988: 97). Η γαστρονομία αποτελεί ένα σημαντικό μέρος της ιστορίας του κόσμου, με ιδέες και τεχνικές που προέρχονται από διάφορους πολιτισμούς. Αποτελεί τη ζωντανή μνήμη ενός έθνους, μια μνήμη της καθημερινής ζωής, που τη χαρακτηρίζει η ελαφρότητα, συνώνυμη της ευεξίας (Martigny, 2010). Κατά τις τελευταίες δεκαετίες, είναι

εμφανές το αυξημένο ενδιαφέρον για τη μαγειρική, καθώς έχουν δημιουργηθεί πολλές εκπομπές μαγειρικής ή διαγωνισμών μαγειρικής στην τηλεόραση, τόσο στην Ελλάδα όσο και σε παγκόσμιο επίπεδο. Μια μεγάλη νέα τάση της εποχής είναι η φωτογράφιση ποικίλων πιάτων και ποτών που καταναλώνουν οι άνθρωποι στην καθημερινότητά τους και η ανάρτησή τους στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης.

Μια άλλη σύγχρονη τάση είναι το ανακάτεμα υλικών και τεχνικών από διάφορους πολιτισμούς, η λεγόμενη *fusion* κουζίνα, η οποία περιλαμβάνει πολλές αναλογίες με τη μετάφραση (Chiario & Rossato, 2015), καθώς αποτελεί και αυτή μια αναδημιουργία. Ειδικά στους καταλόγους εστιατορίων, που αποτελούν μια πράξη διαπολιτισμικής επικοινωνίας, πολλές φορές είναι απαραίτητη η μετάφραση μέσω μιας περιγραφής, ενώ είναι συχνή η ύπαρξη στοιχείων που παραμένουν αμετάφραστα.

Όπως αναφέρουν οι Kelly & Zetzsche (2017), μερικά πράγματα απλώς ακούγονται καλύτερα στα γαλλικά: «Για ορεκτικό θα πρότεινα ένα φτερό στον άνεμο, συνοδευόμενο από ένα λιπαρό συκώτι και μια ωραία φέτα κρέας. Τι θα λέγατε για μια καμένη κρέμα για επιδόρπιο;» Το πιο πιθανό είναι ότι αν σας υποδεχτούν με αυτά σε ένα εστιατόριο, θα σηκωθείτε να φύγετε. Αν όμως τα αντικαταστήσετε με τα ισοδύναμά τους στα γαλλικά – *vol-au-vent*, *foie gras*, *filet mignon* και *crème brûlée* – η όρεξή σας ξαφνικά θα επανέλθει. Μετάφραση; Όχι ευχαριστώ, δεν θα πάρω!». Μια ακόμη αίσθηση λοιπόν προστίθεται στη γαστριμαργική απόλαυση.

Έτσι, στην έρευνα αυτή μελετάται ο τρόπος απόδοσης των γαστρονομικών όρων από τη διεθνή κουζίνα όπως εμφανίζεται σε καταλόγους εστιατορίων. Για τον σκοπό αυτό, θα διερευνηθούν καταρχάς τα κειμενικά και γλωσσικά χαρακτηριστικά των σωμάτων κειμένων πάνω στα οποία βασίστηκε η έρευνά μας. Τη βάση της έρευνας αποτελούν δύο συγκρίσιμα σώματα κειμένων, ένα στη γαλλική και ένα στην ελληνική γλώσσα. Τα δύο σώματα κειμένων περιέχουν καταλόγους εστιατορίων¹, οποίοι προέρχονται από τις ιστοσελίδες τους στο διαδίκτυο ή στο Facebook. Διερευνώνται τα κειμενικά και γλωσσικά χαρακτηριστικά των

¹ Οι κατάλογοι του ελληνικού σώματος κειμένων προέρχονται από τα ακόλουθα εστιατόρια: Σπονδή, Βαρούλκο Seaside, Hytra, Botrini's, Αθήρι, Οικείο, 7 Food Sins, GB Roof Garden, Electra Roof Garden, Premiere, 2 Mazi, Cookoovaya, CTC, Vezene και Sense. Οι κατάλογοι του γαλλικού σώματος κειμένων προέρχονται από τα εστιατόρια: Restaurant le Meurice Alain Ducasse, Astrance, Anne - Le Pavillon de la Reine, Apicius, Epicure, L'Abeille, La Vague d'Or - Résidence de la Pinède, Le Petit Nice Passedat, Louis XV-Alain Ducasse, Maison Lameloise, Pavillon Ledoyen, Pierre Gagnaire - La Grande Maison Magrez, Edouard Loubet, Hôtel Restaurant Yoann CONTE, bord du lac και La Grande Cascade.

καταλόγων, με έμφαση στους τρόπους απόδοσης των όρων της διεθνούς κουζίνας στην ελληνική γλώσσα για την επίτευξη του επικοινωνιακού στόχου του κειμένου.

Στόχος της έρευνας αυτής είναι ο εντοπισμός, η καταγραφή, η ταξινόμηση και ο σχολιασμός των όρων που περιέχονται στο εν λόγω σώμα κειμένων με τη βοήθεια ηλεκτρονικών εργαλείων. Επίσης, μελετώνται οι τάσεις που διαμορφώνονται στη χρήση της γλώσσας και εντοπίζονται οι γλώσσες προέλευσης των όρων.

Η μελέτη αυτή έρχεται να συμπληρώσει τη μελέτη της απόδοσης των ελληνικών πολιτισμικών στοιχείων σε διάφορα είδη κειμένων, κυρίως γαστρονομικών όρων (Γραμμενίδης, 2009). Η μελέτη των όρων αυτών μπορεί να συμβάλει όχι μόνο στον εμπλουτισμό των υπαρχόντων γλωσσarίων γαστρονομικών όρων, αλλά και στη βελτίωση και τη συνέπεια της μετάφρασής τους. Τα εξαγόμενα αποτελέσματα θα μπορούσαν επίσης να αποτελέσουν χρήσιμο εργαλείο για επαγγελματίες μεταφραστές, αλλά και για τη διδασκαλία της μετάφρασης και της ορολογίας.

1 Σώματα κειμένων

Η ιδέα της ενασχόλησης με το συγκεκριμένο πεδίο ορολογίας προέκυψε κατά τη διάρκεια της διδασκαλίας του μαθήματος «Μετάφραση Θεωρία και Πράξη» στο Τμήμα Γαλλικής Γλώσσας και Φιλολογίας του ΕΚΠΑ, συγκεκριμένα μελετώντας τις λειτουργικές θεωρίες για τη μετάφραση, τη θεωρία του Σκοπού και το μοντέλο της Nord, κατά την προσπάθεια μετάφρασης μενού γαλλικών εστιατορίων από την ιστοσελίδα <https://www.lafourchette.com>. Σύμφωνα με τον Munday (2004), το πραγματικό πρόβλημα το οποίο αντιμετωπίζει ο μεταφραστής αυτού του κειμένου απορρέει από την απόκλιση που υπάρχει ανάμεσα στο πολιτιστικό υπόβαθρο των δεκτών του κειμένου-πηγής και σε εκείνα των δεκτών του κειμένου-στόχου. Το πρόβλημα γίνεται ολοφάνερο κατά την ανάλυση των προϋποθέσεων που ενυπάρχουν στο κείμενο-πηγή. Κατά την προσπάθεια της μετάφρασης των όρων που συναντήσαμε, προέκυψε η ανάγκη δημιουργίας ενός συγκρίσιμου σώματος κειμένων στην ελληνική γλώσσα.

Συνεπώς, δημιουργήθηκαν τα δύο σώματα κειμένων που χρησιμοποιήθηκαν για την έρευνα, τα οποία απαρτίζονται από καταλόγους εστιατορίων στην ελληνική γλώσσα και τη γαλλική γλώσσα αντίστοιχα. Η επιλογή των εστιατορίων έγινε με βάση διεθνείς διακρίσεις που έχουν λάβει τα εστιατόρια, δηλαδή αστέρια Michelin, βραβεία Bib Gourmand και πιάτα Michelin. Προκειμένου να είναι τα δύο σώματα άμεσα συγκρίσιμα, επιλέχθηκε ο ίδιος αριθμός εστιατορίων για τις δύο γλώσσες (15). Στους καταλόγους του κάθε εστιατορίου περιλαμβάνονται τα λεγόμενα μενού γευσιγνωσίας (menu dégustation), καθώς και τα μενού

à la carte. Το σύνολο των λεκτικών μονάδων (tokens) σε κάθε σώμα κειμένων κυμαίνεται γύρω στις 11.000, οι λέξεις (words) στις 9.000, οι λεκτικοί τύποι (types) στις 3.000 και τα λήμματα στις 2.500. Όλες οι μετρήσεις και η επεξεργασία των σωμάτων κειμένων έγινε μέσω των ηλεκτρονικών εργαλείων Wordsmith Tools v. 5 (Scott, 2015) και Sketch Engine (Kilgarriff et al., 2014).

Και για τα δύο σώματα κειμένων έγινε εξαγωγή λέξεων-κλειδιών, δηλαδή των στατιστικά σημαντικών λέξεων για το κάθε σώμα κειμένων, οι οποίες ανέρχονται σε 1.848 για το γαλλικό και σε 2.126 για το ελληνικό σώμα κειμένων. Για τα γαλλικά, η σύγκριση για την εξαγωγή έγινε με σώμα αναφοράς στο Sketch Engine το French Web 2017 (frTenTen17), μεγέθους περίπου 6 δισ. λέξεων, και για το ελληνικά, το Greek Web 2014 (elTenTen14), μεγέθους περίπου 1,7 δισ. λέξεων. Επίσης για τα ελληνικά, στο Wordsmith Tools χρησιμοποιήθηκε ως σώμα αναφοράς το Σώμα Ελληνικών Κειμένων (ΣΕΚ), μεγέθους περίπου 30 εκατ. λέξεων (Goutsos, 2010). Για τα γαλλικά χρησιμοποιήθηκε η λειτουργία εξαγωγής πολυλεκτικών όρων του Sketch Engine, με την οποία εξήχθησαν 1.364 όροι. Για τα ελληνικά αυτή η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη προς το παρόν, οπότε εξήχθησαν με μη αυτόματο τρόπο 1.296 όροι.

Οι γαστρονομικοί όροι απέχουν ιδιαίτερα από το γενικό λεξιλόγιο. Κατά την αυτόματη δημιουργία του καταλόγου λέξεων-κλειδιών μέσω του εργαλείου Wordsmith Tools, βρέθηκε ότι μόνο το 23% των λέξεων που περιείχονταν στο σώμα κειμένων των μενού περιείχονταν επίσης και στον κατάλογο των λέξεων που προέρχονταν από το Σώμα Ελληνικών Κειμένων.

2 Κειμενικά και γλωσσικά χαρακτηριστικά των κειμένων

Η γαστρονομία είναι μια τέχνη που απευθύνεται σε όλες τις αισθήσεις. Δεν αρκεί μόνο η γεύση, η όψη, η υφή, το άρωμα. Πρέπει επίσης να ακούγεται ωραίο, γι' αυτό και είναι εξίσου σημαντικές οι λέξεις που το περιγράφουν. Καθώς ο κύριος στόχος αυτών των κειμένων είναι η δημιουργία ενός αισθητικού αποτελέσματος, παρατηρούμε έναν συγκεκριμένο τύπο γραφής: σε 6 από τα 15 ελληνικά εστιατόρια και 7 από τα 15 γαλλικά, το κάθε πιάτο φέρει έναν τίτλο και στη συνέχεια περιγράφονται τα περιεχόμενά του. Το κάθε πιάτο διαβάζεται λοιπόν με τον τίτλο και τα περιεχόμενά του, όχι απλώς τα συστατικά του, σαν ένα μικρό κεφάλαιο μιας ιστορίας. Τα συστατικά δεν αναφέρονται μόνο, αλλά στολίζονται με επίθετα, περιγράφονται τεχνικές, παρατίθενται λέξεις που εξάπτουν τη φαντασία. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό το στοιχείο της έκπληξης. Έτσι:

1. Καταγράφονται ασυνήθιστοι συνδυασμοί λέξεων, αλλά ταυτόχρονα και γεύσεων, σε πολυλεκτικά σύνθετα, όπως π.χ. *ροδοπέταλα τουρσί, σούπα κεράσι, παγωτό αρακάς,*

παγωτό μουστάρδα, κουφοξυλιά τουρσί, κρέμα από σπανακόρυζο, μαρμελάδα γάλα, πίκλα σταφύλι, γαρίδες ποπ κορν, κρέμα από ρίζα μαϊντανού, τσάι αγκινάρας, ψητό ροδάκινο κτλ.

2. Οι απροσδόκητοι συνδυασμοί συνεχίζονται στη συνύπαρξη ασυνδύαστων στοιχείων στο ίδιο πιάτο: «μους λευκής σοκολάτας, μπισκότο γιαουρτιού, μέντα, παγωτό αρακά» (πιάτο «Αρακάς»), «ροδοπέταλα τουρσί, ύσσωπος, πράσινος κέδρος, έλατο» (πιάτο «Λευκά σπαράγγια»), «ταρτάρ τόνου με σάλτσα 'ronzu', γογγύλι, κρέμα μάνγκο και 'dashi'», «παγωμένη σουππα κεφίρ με σπιτικά καπνιστό σολομό, άνηθο και μάνγκο», «Spicy γαρίδες με αβοκάντο, γάλα τίγρης από πεπόνι και λάδι "chofizo"» «μαρούλι στα κάρβουνα», «σπαγγέτι από λαγόχορτο» «Τοματίνια, σφουγγάρι ελιάς, χύμα ελιάς, αφρό βολάκι, crispy ψωμί» κτλ.

3. Πράγματα που δεν θυμίζουν τρόφιμα, ή δεν θα περιμέναμε να χρησιμοποιηθούν σε συνταγές, π.χ. *σφουγγάρι ελιάς, χύμα ελιάς, καμένο βούτυρο, καμένο flatbread, «καμένα» χωριάτικα φύλλα, πράσινος κέδρος, έλατο, φύκια, κατιφές, βιολέτα, άχυρο κτλ.*

4. Υπάρχουν επιρροές από τη μοριακή γαστρονομία που εφηύρε ο χημικός Hervé This και έκανε παγκοσμίως γνωστή ο σεφ Ferran Adrià, μια κουζίνα που πειραματίζεται με διαφορετικές υφές. Έτσι, βρίσκουμε σύνθετα όπως π.χ. *αφρός δυόσμου, αφρός μαγιάς, αφρός φέτας, αφρός αυγολέμονο, αφρός χαλούμι, αφρός μωβ κουνουπιδιού, αφρός πατάτας, αφρός γιαούρτι, αφρός από τρούφα και περγαμόντο, ζελέ ούζου, ζελέ αγγούρι, νερό τομάτας, πούδρα πραλίνας, πούδρα ελαιόλαδου, πούδρα από αυγοτάραχο Μεσολογίου, σκόνη από λεμόνι, σκόνη νόρι, αφυδατωμένα μούρα, αέρας αρσενικό, αέρας λεμόνι, λάδι μαστίχας, χιόνι κίτρινης πιπεριάς, λάδι χαμομήλι, λάδι μέντας, λάδι σταφυλιού, χαβιάρι κόκκινης πιπεριάς, σφουγγάρι αμυγδαλού, πράσο & παντζάρι σε υφές κτλ.*

5. Το διαφορετικό εισάγουν επίσης εξωτικά φρούτα και λαχανικά, όπως π.χ. *ραπανάκι καρπούζι, πορτοκάλι καλαμοντίν, κίτρο χέρι του Βούδα, τομάτα Green Zebra, μανιτάρια shimeji, Tonka Ξηροί καρποί, λεμόνι yuzu, μαζί με άλλα τρόφιμα πολυτελείας, όπως π.χ. αυστραλιανή μαύρη τρούφα, χαβιάρι Daurenki Petrossian, φουά γκρα, πάπια από το Challans, στρείδια κτλ.*

6. Υπερτροφές και βότανα: *ιπποφαές, kale, κινόα, καλέντουλα, αρτεμισία, κουφοξυλιά ή σαμπούκος, λουίζα ή λεμονόχορτο, λεμονοθύμαρο, λάπαθο, ύσσωπος, σαλικόρνια, κόκκινο shiso κτλ.*

Για τα γαλλικά, ισχύουν οι ίδιες παρατηρήσεις όσον αφορά τους ασυνήθιστους συνδυασμούς αλλά και τα είδη των συστατικών, π.χ. «Topinambours des Pays de la Loire, tuber melanosporum» (αγκινάρες Ιερουσαλήμ από τη Χώρα του Λίγηρα, μαύρη τρούφα –

αλλά με τη λατινική της ονομασία), «Lait de roule au jasmin» (χτυπητό αυγό με κρέμα γάλακτος και γιασεμί) κτλ.

Οι φράσεις στους καταλόγους των εστιατορίων είναι κυρίως ονοματικές, τα ρήματα απουσιάζουν. Επίσης, είναι πολιτισμικά φορτισμένες (και στα δύο σώματα κειμένων είναι χαρακτηριστικά υψηλή η συχνότητα των επιθέτων *ελληνικός* και *γαλλικός* αντίστοιχα, που βρίσκονται στη 2^η και την 20^η θέση στους καταλόγους των λέξεων-κλειδιών για την κάθε γλώσσα). Και στα δύο σώματα κειμένων είναι σημαντική η εντοπιότητα των υλικών, π.χ. *γαρίδες ελληνικής αλιείας / Saint Jacques de nos côtes Françaises* (χτένια Σεν Ζακ από τις γαλλικές μας ακτές). Τα επίθετα συχνότερα έπονται του ουσιαστικού παρά προηγούνται, π.χ. *μυλοκόπι ψητό*, δίνοντας έμφαση στο ουσιαστικό.

Τα επίθετα που συνοδεύουν τις περιγραφές, σύμφωνα με τη συχνότητά τους, είναι τα ακόλουθα: *ψητός* (45), *ελληνικός* (37), *πράσινος* (32), *φρέσκος* (30), *μαύρος* (28), *λευκός* (22), *άγριος* (18), *καπνιστός* (17), *κόκκινος* (15), *τραγανός* (15), *πικρός* (13), *σπιτικός* (13), *παρθένος* (9), *γλυκός* (9), *καραμελωμένος* (8), *μεγάλος* (8), *χωριάτικος* (7) *κατσίκιος* (7), *παραδοσιακός* (7), *βιολογικός* (7), *αρωματικός* (6), *κερκυραϊκός* (6), *ζεστός* (6) *ξηρός* (6), *χειροποίητος* (5).

Παρατηρούμε ότι τα χρώματα που κυριαρχούν είναι, κατά σειρά, το πράσινο, που παραπέμπει στη φύση και τη φρεσκάδα, το μαύρο, μια νέα τάση στη μαγειρική, το λευκό και το κόκκινο. Τα επίθετα αυτά, μαζί με επίθετα όπως *άγριος*, *σπιτικός*, *χωριάτικος*, *παραδοσιακός*, *βιολογικός*, *χειροποίητος* είναι υποδηλωτικά της σύγχρονης τάσης για αυθεντικότητα, φρεσκάδα και φυσικότητα.

Στο γαλλικό σώμα κειμένων τα επίθετα, σύμφωνα με τη συχνότητά τους, είναι εξίσου ενδεικτικά: *grand* (μεγάλος) (30), *noir* (μαύρος) (26), *frais* (φρέσκος) (17), *petit* (μικρός) (16), *beau* (ωραίος) (16), *blanc* (λευκός) (15), *vert* (πράσινος) (15), *bleu* (μπλε) (12), *croustillant* (τραγανός) (12), *sauvage* (άγριος), *nouveau* (νέος) (8), *premier* (πρώτος) (8), *rouge* (κόκκινος) (7), *exceptionnel* (εξαιρετικός) (7), *jaune* (κίτρινος) (7), *chaud* (ζεστός) (7), *français* (γαλλικός) (6), *doux* (απαλός) (5), *onctueux* (παχύρρευστος) (5), *contemporain* (σύγχρονος) (5).

Πέρα από τα επίθετα, οι περιγραφές γίνονται με σχεδόν ποιητικούς συνδυασμούς «με δάκρυ μαστίχας», «πανδαισία κηπευτικών με γαρίδες ποσέ και αέρα λουίζας» «ρέγγα: ταξίδι γύρω από το χρόνο», «ξιφίας capracchio με τον τρόπο των ψαράδων στη νήσο Elba (αναφορά σε μια Κερκυραϊκή νερατζοσαλάτα 2003)», «Anima Mundi: ταξίδι γύρω από ένα παντζάρι», «το υποβρύχιο της παιδικής μου ηλικίας», «Παροδικότητα: σοκολατένιες αναμνήσεις», «Φως και

σκοτάδι: ένα ριζότο σαφράν με κεράσια, λιβάνι και θαλασσινά» κτλ. Παρόμοιες φράσεις υπάρχουν και στο γαλλικό σώμα κειμένων «en souvenir de mon enfance» (σε ανάμνηση της παιδικής μου ηλικίας), «assemblage autour de la rhubarbe et la pomme fruit» (σύνθεση γύρω από το ραβέντι και το μήλο), «L'érhémère d'un soufflé chaud à la mûre et décoction de fleur de sureau» (το εφήμερο ενός ζεστού σουφλέ με μούρα και αφέψημα άνθους σαμπούκου) κτλ. Ωστόσο, στο γαλλικό σώμα κειμένων υπάρχουν επίσης περισσότερες αναφορές στην παράδοση, π.χ. *Comme me le faisait mamie* (όπως μου το έφτιαχνε η γιαγιά μου).

Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην προέλευση των συστατικών, πολύ περισσότερο αν πρόκειται για κάτι εξωτικό, π.χ. *Σοκολάτα Araguani με Ονομασία Προέλευσης από την Βενεζουέλα, πάπια από το Challans, βανίλια Μαδαγασκάρης* κτλ. Το ίδιο συμβαίνει και στο γαλλικό σώμα κειμένων: «fèves de cacao 'origine guatemala'» (κόκκοι κακάο με προέλευση από τη Γουατεμάλα). Στο γαλλικό σώμα κειμένων, εξωτικό θεωρείται το λάδι Καλαμάτας: «Saint Pierre roché à l'huile d'olive de Kalamata» (Σεν Πιερ ποσέ με ελαιόλαδο Καλαμάτας). Όπως θα δούμε στη συνέχεια, δίνεται μεγάλη σημασία στην εντοπιότητα των συστατικών.

3 Γαστρονομικοί όροι και μετάφραση

Όλα τα παραπάνω κειμενικά και γλωσσικά χαρακτηριστικά έχουν άμεση σχέση με τη μετάφραση, είτε πρόκειται για τη μετάφραση από την ελληνική προς οποιαδήποτε ξένη γλώσσα είτε για ξένους όρους που εμφανίζονται μέσα στο ελληνικό σώμα κειμένων και που αποτελούν μετάφραση από άλλες γλώσσες. Σύμφωνα με τον Γραμμενίδη (2009: 157), «η μετάφραση ιδιαίτερων εδεσμάτων ή συστατικών, αποτελεί πηγή πολλών δυσκολιών και προβλημάτων κατά τη διάρκεια της μεταφραστικής πράξης, γιατί, όπως είναι φυσικό, δεν είναι πάντα δυνατό να βρεθούν στον πολιτισμό υποδοχής εδέσματα και συστατικά αντίστοιχα με αυτά του πολιτισμού πηγής».

Στην περίπτωση μετάφρασης προέλευσης, κυρίως όσον αφορά τα τυριά, όπου η προέλευση αναφέρεται σχεδόν κάθε φορά, γίνεται συνήθως απλή ορθογραφική προσαρμογή, δηλαδή μεταγραφή σε λατινικό αλφάβητο για το δεύτερο συνθετικό, π.χ. για περιπτώσεις όπως *ανθότυρο Νάξου, Αρσενικό Νάξου, γραβιέρα Άνδρου, βολάκι Άνδρου, καρίκι Τήνου, μανούρα Σίφνου, γραβιέρα Αρκαδίας, κασέρι Ξάνθης, κοπανιστή Μυκόνου, τυρί Σαν Μιχάλη Σύρου, μαστέλο Χίου, γραβιέρα Κρήτης* κτλ. Το ίδιο μπορεί να γίνει για άλλα προϊόντα όπως: *κρασί Λήμνου, αυγοτάραχο Μεσολογγίου, γαρίδα Κοιλιάδος, φασόλια Γρεβενών, ασπρομύτικα φασόλια Λήμνου, ιπποφαές Κοζάνης, φυσίκι Αιγίνης, νούμπουλο Κέρκυρας, φάβα Σχοινούσας, χυλοπίτες Ναυπλίου, κρόκος Κοζάνης, κοτόπουλο Ιωαννίνων, σολομός Νορβηγίας, ξινόχοντρο Κισσάμου, ξινόμηλα Πηλίου, ελαιόλαδο Μεσσηνίας*.

Δεν μπορεί να γίνει το ίδιο σε περιπτώσεις πολυλεκτικών συνθέτων όπως π.χ. *αγγουράκι Κνωσού, πιπεριά Φλωρίνης, κουλούρι Θεσσαλονίκης*, όπου το δεύτερο συνθετικό έχει χάσει τη σημασία της προέλευσης και δηλώνει τον τύπο του πρώτου συνθετικού, ή όλο μαζί κάτι διαφορετικό, όπως π.χ. η *αγκινάρα Ιερουσαλήμ*.

Όσον αφορά τις γλώσσες προέλευσης των όρων στα κείμενα του ελληνικού σώματος κειμένων, τα μενού φαίνονται πλέον να συντονίζονται με την παγκοσμιοποιημένη διάθεση της εποχής. Είναι χαρακτηριστικό ότι μέσα σ' ένα πιάτο συγκεντρώνονται τουλάχιστον πέντε διαφορετικοί πολιτισμοί: «Ganache κεράσι, μους φιστίκι Αιγίνης, σιρόπι ιβίσκου, sponge cake φιστίκι, sorbet καϊμάκι» (γλυκό «Κεράσι», από το εστιατόριο Βαρούλκο Seaside). Ganache, μους, sorbet προέρχονται από τα γαλλικά, η λέξη φιστίκι από τα αραβικά ή τα περσικά, αφού ταξίδεψε πρώτα στην τουρκική και μέσω αυτής έφτασε στην ελληνική, το σιρόπι από τα αραβικά και μας ήρθε μέσω της ιταλικής, το sponge cake από τα αγγλικά και το καϊμάκι από την τουρκική. Ποικιλία όρων υπάρχει σε πολλά ακόμη πιάτα, όπως «Ταρτάρ wagyu, καμένο flatbread, σιφόν bearnaise», «Ραβιόλι με ουρά, φουά γκρα kabayaki, τρούφα, αέρας αρσενικό», «Σφυρίδα, τοστάκι αθηναϊκή, μουσελίν φύκια, σκόνη νόρι, kale τεμπούρα» κτλ.

Η γαλλική εξακολουθεί να διαθέτει μια κραταιά θέση στη διεθνή γαστρονομία, αλλά, όπως διαπιστώνουμε από τη μελέτη των δύο σωμάτων μεγάλη είναι πλέον η επιρροή της ασιατικής (κυρίως της ιαπωνικής) κουζίνας. Η γαλλική γλώσσα φαίνεται να έχει την πρωτοκαθεδρία στους όρους που περιγράφουν ή σχετίζονται με μαγειρικές τεχνικές, π.χ. *ganache* ή *γκανάς*, *feuillantine*, *κρεμέ* ή *crèmeux*, *κονφί* ή *confit*, *σορμπέ* ή *sorbet*, *μουσελίν*, *σιφόν*, *ταρτάρ*, *remoulade*, *μπρεζέ* κτλ. Ως εκ τούτου, έχουμε πιάτα όπως «φιλέτο βοδινό με ρατατούιγ λαχανικών, πατάτα κονφί και βινεγκρέτ καπνιστής ντομάτας».

Για τους δάνειους όρους, η συχνότερη στρατηγική που ακολουθείται στους καταλόγους των ελληνικών εστιατορίων είναι η διατήρηση του λατινικού αλφαβήτου, η οποία κάνει το πιάτο να φαίνεται ακόμη πιο εξωτικό και σχετίζεται επίσης με το κύρος της γλώσσας από την οποία προέρχεται ο όρος. Από τους 2.700 διαφορετικούς λεκτικούς τύπους που απαρτίζουν τον κατάλογο των λέξεων του σώματος κειμένων, περίπου 400 είναι γραμμένοι με λατινικούς χαρακτήρες. Επεξήγηση υπάρχει σπάνια, π.χ. *calamanci* (εσπεριδοειδή) και πολιτισμική προσαρμογή δεν υπάρχει. Συχνά ο ξένος όρος τοποθετείται μέσα σε εισαγωγικά, π.χ. «Τρυφερό “hanging tender” με πουρέ πατάτα, “chutney” εσαλότ και σάλτσα από κρασί πόρτο», ανάλογα με το πόσο καθιερωμένος είναι στην ελληνική κουζίνα.

Μετά τη μελέτη του γαλλικού σώματος κειμένων, διαπιστώνουμε ότι ορισμένοι από τους ασυνήθιστους συνδυασμούς στο ελληνικό σώμα κειμένων αποτελούν στην πραγματικότητα κυριολεκτική μετάφραση γαλλικών εδεσμάτων, π.χ. η *μαρμελάδα γάλα* αποτελεί μετάφραση του *Confiture de lait*.

Στους δάνειους όρους διακρίνουμε:

- όρους που γράφονται άλλοτε με μεταγραφή (με ελληνικούς χαρακτήρες) και άλλοτε με λατινικούς, όπως *κρεμέ/cremeux*, *κονφι/confit*, *σορμπέ/sorbet*, *καρπάτσο/carpaccio*, *λάιμ/lime*, *τζίντζερ/τζίντζερ* (και μία φορά αναφέρεται ως *αρμπαρόριζα*), *τσορίθο/chorizo*, *κέτσαπ/ketchup*, *τουίλ/tuile*, *χαβιάρι/caviar*, *νόρι/nori*, *μίσο/miso*, *τσηζ κέικ/cheesecake*, *βινεγκρέτ/vinaigrette*, *ντρέσινγκ/dressing*, *κραμπλ/crumble*, *φουσίλι/fusilli*, *κινόα/quinoa*, *γκανάς/ganache*, *μπριός/brioche* κτλ. Πολύ πιο σπάνιοι είναι οι όροι που είτε μένουν αυτούσιοι είτε μεταφράζονται κατά λέξη, όπως *passion fruit/φρούτο του πάθους*.
- όρους που μεταγράφονται πάντοτε, όπως *σεβίτσε, μους, κάρυ, μπρεζέ, σνίτσελ, λιγκουίνι, τσίλι, εσαλότ, μιλφέιγ, σως, εκλαίρ, πατισερί* κτλ. Αυτοί οι όροι είναι πιο καθιερωμένοι στην ελληνική κουζίνα.
- όρους που γράφονται πάντοτε με λατινικούς χαρακτήρες: *μανιτάρια shiitake*, *μανιτάρια shimeji*, *calamanci* (εσπεριδοειδή), *yuzu*, *ganache*, *sponge cake*, *namelaka*, *gorgonzola*, *κόκκινο shiso*, *dashi*, *βοδινό short rib*, *panko*, *kimchi*, *remoulade*, *dumplings*, *piment d'espelette*, *crispy nori*, *wagyu*, *flatbread*, *bearnaise*, *kale*, *bouiabaisse* (αντί *bouillabaisse*), *graham crumble*, *ponzu*, *tatake*, *orecchiette*, *US Black Angus rib-eye steak'*, *baby*, *jalapenio*, *sour cream*, *glass noodles*, *brownie*, *parsnip*, *fettuccine*, *raita*, *club sandwich* κτλ.

4 Συμπεράσματα - Προοπτικές

Η μελέτη της γαστρονομίας, ως σημείου συνάντησης πολλών πολιτισμών, παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για τη μελέτη των δάνειων όρων και των νέων τάσεων στη γλώσσα που χρησιμοποιεί η σύγχρονη ελληνική κουζίνα. Κατά την έρευνα αυτή, η δημιουργία του ελληνικού σώματος κειμένων με καταλόγους εστιατορίων μας επέτρεψε να κατανοήσουμε καλύτερα τις μεταφραστικές στρατηγικές και τον τρόπο της υιοθέτησης όρων από άλλες γλώσσες από τους επαγγελματίες του χώρου. Γίνεται εμφανές ότι εξακολουθεί να κυριαρχεί η επιρροή της γαλλικής κουζίνας, κυρίως όσον αφορά τις τεχνικές, αλλά υπάρχει επίσης μίμηση των τάσεων της γαλλικής κουζίνας όσον αφορά την εισαγωγή όρων από την ασιατική κουζίνα, όπως και την υιοθέτηση όρων από την αγγλική γλώσσα. Η χρήση των

συγκρίσιμων σωμάτων κειμένων θα μπορούσε να συμβάλει στη μεγαλύτερη συνέπεια στη μετάφραση αντίστοιχων κειμένων από τη γαλλική ή άλλες γλώσσες.

Βιβλιογραφικές αναφορές

Αναστασιάδη-Συμεωνίδη, Άννα (1994). *Νεολογικός δανεισμός της νεοελληνικής. Άμεσα δάνεια από τη γαλλική και αγγλοαμερικανική, Μορφοφωνολογική ανάλυση*, Θεσσαλονίκη.

Γραμμενίδης, Σίμος Π. (2009). *Μεταφράζοντας τον Κόσμο του Άλλου. Θεωρητικοί προβληματισμοί, Λειτουργικές προοπτικές*. Αθήνα: Εκδόσεις Δίαυλος.

Chiaro Delia & Linda Rossato (2015). Food and translation, translation and food, *The Translator*, Vol. 21 (3), [πρόσβαση 20 Ιουλίου 2019]. Διαθέσιμο από: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/13556509.2015.1110934>.

Goutsos, Dionysis (2010). The Corpus of Greek Texts: A reference corpus for Modern Greek. *Corpora* 5 (1), 29-44.

Grammenidis, Simos (2008). “Mediating culinary culture: The case of Greek restaurant menus”, *Across Languages and Cultures*, 9(2), 219-233.

Kelly, Nataly & Zetzsche, Jost (2017). *Για να μην είμαστε χαμένοι στη μετάφραση*, Μπφρ. Ελένη Τζιάφα. Αθήνα: Εκδόσεις Πεδίο.

Kilgarriff, Adam, Baisa, Vit, Bušta, Jan, Jakubíček, Miloš, Kovář, Vojtěch, Michelfeit, Jan, Rychlý, Pavel, Suchomel, Vit. (2014). The Sketch Engine: ten years on. *Lexicography*, 1: 7-36, 2014.

Martigny, Vincent (2010). « Le goût des nôtres : gastronomie et sentiment national en France », *Raisons politiques*, 37, 39-52. DOI: 10.3917/rai.037.0039. [πρόσβαση 20 Ιουλίου 2019]. Διαθέσιμο από: <https://www.cairn.info/revue-raisons-politiques-2010-1-page-39.htm>.

Munday, Jeremy (2004). *Μεταφραστικές σπουδές. Θεωρίες και εφαρμογές*, Μπφρ. Άγγελος Φιλιππάτος. Αθήνα: Εκδόσεις Μεταίχμιο.

Newmark, Peter (1988). *A textbook of Translation*. New York: Phoenix ELT.

Ελένη Τζιάφα

Επίκουρη καθηγήτρια Μετάφρασης
Εθνικό και Καποδιστριακό Πανεπιστήμιο Αθηνών
Τμήμα Γαλλικής Γλώσσας και Φιλολογίας ΕΚΠΑ
Ηλ. Ταχ.: eltziafa@frl.uoa.gr