

ASPECTE CULTURALE ALE TRADUCERII TERMINOLOGIEI GASTRONOMICE IRLANDEZE ÎN ROMANUL „ULISE” DE JAMES JOYCE ÎN LIMBA ROMÂNĂ

Veaceslav FILIMON
Universitatea de Stat din Moldova
ORCID: 0000-0003-2805-9023

Studiul prezintă o clasificare stilistică și traductologică a terminologiei gastronomice în traducerea românească a romanului ”Ulise” de James Joyce din perspectiva culturologică. Sunt analizate cele mai importante aspecte naratologice în capitolul ”Lestrigonii”, în care autorul elaborează un nou ”gastro-limbaj” pentru a descrie realitățile irlandeze din perspectiva artei culinare, dar și cu o încercare de a scrie o istorie a bucătăriei irlandeze prin prisma culturii celtice, ebraice și greco-romane prin suprapunerea și fuzionarea sincretică a acestora în textul romanului. Studiul oferă și o retrospectivă a procedurilor și de traducere a unei diversități de termeni gastronomici și posibilitatea echivalenței în traducerea românească.

Cuvinte-cheie: *traductologie, terminologie, tehnici de traducere, gastro-limbaj, experiment, modernism, alimentație, culturologie, realism, cenzură, influență literară, cultură receptoare.*

THE CULTURAL ASPECTS OF THE TRANSLATION OF IRISH GASTRONOMICAL TERMINOLOGY INTO ROMANIAN LANGUAGE IN THE NOVEL "ULYSSES" BY JAMES JOYCE

The study presents a stylistic and translation classification of gastronomic terminology in the Romanian translation of the novel ”Odysseus” by James Joyce from a culturological perspective. The most important narratological aspects are analyzed in the chapter ”Lestrigonians”, in which the author elaborates a new ”gastro-language” to describe the Irish realities from the perspective of culinary art, but also with an attempt to write a history of Irish cuisine through the prism of Celtic, Jewish and Greco-Roman culture through their overlap and syncretical fusion in the text of the novel. The study also offers a retrospective of the procedures and translation of a diversity of gastronomic terms and the possibility of equivalence in the Romanian translation.

Keywords: *translation, terminology, translation techniques, gastro-language, experiment, modernism, nutrition, culturology, realism, censorship, literary influence, reception culture.*

James Joyce este cunoscut ca autorul faimosului dicton ”Dumnezeu a creat mâncarea, iar diavolul l-a creat pe bucătar”. Toată creația autorului irlandez poate fi proiectată ca o istorie alimentară a civilizației europene, începând cu referințele la epopeea homerică și bucătăria din spațiul Mării Mediterane, urmând prin bucătăria poporului evreu, grație preferințelor de colazioni ale lui Leopold Bloom, personajul principal al romanului ”Ulise”, toate acestea pe fundalul gastronomic irlandez, fiind cea mai nativă și bine-cunoscută de Joyce.

Vom începe cu decorul irlandez, unul care reflectă mentalitatea și cultura acestui popor și apreciată de un ochi detașat și neutru, cel al evreului asimilat, Leopold Bloom, care observă cu dezgust sărăcia, murdăria și lăcomia concetățenilor săi care mănâncă avar bucatele din taverna pe care o vizitează pentru a ajunge la un postulat de profunzime filosofică: alimentația nu este produsul unei culturi, dimpotrivă ea este agentul care creează cultura unui popor.

Toate aspectele existenței umane – nașterea, viața, moartea, precum și toate activitățile și eforturile omului, cum ar fi religia, economia, politica, educație sunt percepute și descrise de autor folosind un ”gastro-limbaj”, creat de Joyce, pentru care senzațiile gustative pot rezona cu sentimente, memorii, fobii, emoții, chiar și cu plăcerile fizice ale sărutului, atingerii și a actului sexual.

Cel mai lucid din această perspectivă este capitolul ”Lestrigonii” din roman, construind o paralelă cu cântul X din eposul homeric ”Odiseea”, în care se relatează despre peripețiile lui Odiseu / Ulise în Lestrigonia, populată de uriași carnivori. Ajunși la curtea regelui Antifates, Ulise și tovarășii săi sunt capturați, dar reușesc să scape de masacru, asemenea și Bloom în roman cu greu reușește să evite o întâlnire cu Boylan, amatul soției sale, și fuge din restaurant, scârbit de modul respingător în care clienții înfulecă bucatele din cărnuri. Lestrigonienii sunt considerați a fi simbolul pericolului și al amenințării iminente, cum este foamea, înrădăcinată adânc în mentalitatea irlandeză după Marea Foamete de la sfârșitul secolului al XIX în urmă căreia două treimi de populație și-a pierdut viața. Ca talisman contra pericolului foametei irlandezii purtau în buzunarele hainelor câte un cartof mic [citat]. În adaptarea lui Joyce, conceptul

Lestrigonienilor este folosit pentru a reprezenta o societate modernă caracterizată de excese și de o abordare consumistă a hranei și băuturilor.

Conform editorilor romanului, dar și a exegeților timpurii, schema lui Linati, oferită de autor în anul 1920 pentru a clarifica arhitectura narațiunii, prezintă tematica capitolului ca fiind disperarea și dejecția. Gândurile lui Leopold Bloom oscilează între două extreme care suplinesc vidul existenței umane – procesul neîntrerupt al înfulecării și excreției. Experimental pentru proza modernistă de la începutul secolului XX este și tehnica narativă menționată în schema Linati pentru capitolului respectiv, codificată ca ”proza peristaltică”, un termen medical care ține de mișcarea de contracție alternativă și ritmică a mușchilor care generează contractări și relaxări în tubul digestiv și în alte părți ale corpului. Mișcarea peristaltică a tubului este echivalată cu narațiunea episodului asemănată cu propulsarea hrăni prin sistemul digestiv sau a sensului prin sistemul de comprehensiune al cititorului.

Cu toate acestea, subiectul central al episodului nu este atât de mult legat de acțiunea principală, cât de reprezentarea obsesiei lui Bloom față de mâncare. El meditează asupra diferitelor feluri de bucate, descriindu-le în detaliu și imaginând-și plăcerea de a le consuma. Bloom este într-o călătorie continuă a dorințelor sale legate de hrană și consumul alimentar excesiv. Cercetătorii Gilbert și Yared au interpretat călătoriile sale întrerupte și poticnite prin oraș ca o expresie a unui peristaltism simbolic și trasează itinerariul lui Bloom ca pe o călătorie printr-un uriaș organism feminin, de la gură la anus.[1, p. 470]

Capitolul abundă în imagini repetitive ale gătirii și a mâncatului pentru a conduce cititorul spre o zonă libidinală a bucatelor, dar și a unui naturalism fiziologic legat de foame, ingestie, indigestie, excreție etc. Textul se face remarcat și printr-o gamă variată de bunuri alimentare în vitrinele pe care le privește Bloom în centrul comercial al Dublinului, rezultat al beneficiilor colonizării britanice. Toate aceste sunt propuse ca exemple de reclame timpurii în care aura sugestivă a produselor se substituie produsului înseși. Aceasta aură efemeră este transferată și asupra numeroaselor aluzii de natură sexuală, în care plăcerea reală este substituită cu una imaginară.

Un alt aspect culturologic important în roman îl constituie substratul semitic al narațiunii. Deși Bloom este un evreu total asimilat de civilizația anglo-irlandeză, memoria sa istorică păstrează referințe la practicile alimentare din religia iudaică care reglementează prepararea, manipularea și consumul

alimentelor, mai ales cele din carne. Carnea trebuie să provină de la animale permise spre consum, să fie sacrificate sau măcelărite într-un mod specific, să fie preparate într-un mod corespunzător, să nu conțină sânge și să nu fie consumate cu lactatele sau produse non coșer. *Lord knows what concoction. Cauls mouldy tripes windpipes faked and minced up. Puzzle find the meat. Kosher. No meat and milk together. Hygiene that was what they call now. Yom Kippur fast spring cleaning of inside. Peace and war depends on some fellow's digestion. Religions. Christmas turkeys and geese... Cheese digests all but itself. Mity cheese... Good glass of Burgunndy take away that. Lubricate. A nice salad cool as a cucumber. Puts gusto in it. Pure olive oil. Milly served me that cutlet with sprig of parsley. Take one Spanish onion. God made the food, the devil the cooks. Devilled crab. – Dumnezeu știe ce amestec mai e și ăsta. Praporul cu măruntaie cam mucedo și gâtul strânse la un loc, tocate mărunt. E o adevărată problemă să găsești carnea. Cușer. Carnea și laptele niciodată împreună. E o chestie de igienă așa se spune acum. Postul de Yom Kippur e un fel de curățenie de primăvară de dinăuntru. Pacea și războiul depind în fond de digestia individului. Religiile. Curcan și găște de Crăciun. ... Brânza te ajută să faci digestia la orice, mai puțin s-o mistui chiar pe ea. Mare putere e brânza... Bun paharul ăsta de Burgundia; face salunece. Te unge. Frumoasa salată, proaspătă și răcoroasă ca un castravete nou. Știe să-i dea gust. Untdelemn curat de măslina. Milly mi-a pregătit atunci cotletul acela cu mult pătrunjel. Luați o ceapă spaniolă. Dumnezeu a făcut hrana, diavolul pe bucătari. Crab al dracului pipărat cu mirodenii. [2, p. 166].*

Personajul joycean nu menționează bucate din tradiția culinară evreiască, dar își amintește despre pasajele biblice despre porunca de mănca din toate numai nu din fructele pomului vieții, sau din mâncarea copioasă din robia egipteană când evreii își aduceau aminte despre ceaunele cu carne. Un aspect important pentru identitatea pierdută a lui Bloom o aveau practicile religioase și ceremoniile din calendarul mozaic, cum este Sărbătoarea Azimilor din timpul pascal sau postul negru din Yom Kippur, care oficiază începutul unui an nou. *Eat out of house and home. No families themselves to feed. Living on the fat of the land. Their butteries and larders. I'd like them do the black fast Yom Kippur – Țștia te dau afară din casă, îți mănâncă și carnea de pe tine. Ei n-au familie de ținut, cred și eu. Trăiesc din ce-i mai bun. Numai lapte și carne la popi acasă. Aș vrea să-i văd și pe ei ținând postul negru de Yom Kippur [2, p. 146].*

Protagonistul Bloom este un observator excepțional și oferă comentarii despre cultura alimentară a grupurilor și claselor sociale din orașul Dublin: preoți, polițiști, soldați, jurnaliști, boschetari, de toate vârstele și de orice statut financiar. *A squad of constables debouched from College street, marching in Indian fiel. Goosestep. Foodheated faces, sweating helmets, patting their truncheons. After their feed with a good load of fat sup under thri belts...Best moment to attack one in pudding time. A punch in his dinner.* – Un pluton de polițiști ieșea din strada Colegiului, înaintând în șir indian. Pas de găscă. **Fete congestionate de mâncare**, căști asudate, mângâindu-si bastoanele. Sunt după masă, cu un **castron mărișor de supă grasă în burtă**...E momentul cel mai bun să-l ataci pe unul din ei, imediat după ce **și-a înghițit budinca**. Un pumn solid în **dejunul** său [2, p. 156]. Bloom are și o perspectivă practică și economică a afacerilor de producere, prelucrare și comercializare a produselor alimentare, a cărnurilor, berii, whisky, produsele agricole, și calculează cu ușurință veniturile pretinse ale acestor întreprinderi private. *Dublin Bakery Company Tearoom... Stuff them up with meat and drink. Michaelmas goose. Here's a good lump of thyme seasoning under apron for you. Have another quart of goosegrease before it gets too cold. Halfed enthusiasts. Penny roll and a walk with the band.* – la **ceainăria companiei de panificație irlandeze**...Îndopați-i cu **mâncare și băutură**. Găscă de sfântul Mihai. Și cu **mirodennii și cimbru pe sub peliță**. Mai serviți o lingură de **grăsime de găscă până nu se sleiește**. Entuziaști pe **jumătate morți de foame**. **O chiflă de un penny și pe urmă în pas după fanfară** [2, p. 158].

Orașul Dublin devine un personaj în roman. Este un oraș plin de viață, lux, savoare, dar și unul marcat de sărăcie, murdărie, mediocritate și restricții sociale. Joyce prezintă diferite straturi sociale și comunități, de la cei mai bogați și privilegiați, la cei săraci și marginalizați, oferind un peisaj alimentar al epocii sale. Acest tablou include toate aspectele ale vieții urbane, cu o descriere minuțioasă la extrem a străzilor aglomerate, piețelor, tavernelor, promenadelor, portului etc *Coming from the vegetarian. Only weggebobbles and fruit. Don't eat a beefsteak. If you do the eyes of the cow will pursue you through all eternity. They say it's healthier. Windandwatery though. Tried it. Keep you on run all day. Bad as a bloater. Dreams all night. Why do they callthat thing that gave me nutsteak. Nutarians, Fruitarianes. To give you the idea you are eating rumsteak. Absurd. Salty too. They cook in soda. Keep you sitting by the tap all night.* – Vin de la restaurantul vegetarian. Doar **legumoides și fructe**. Să nu mănânci **beefsteak**.

*Dacă mănânci, ochii vacii au să te urmărească veșnicia întreagă. Se spune că ar fi mai sănătos. Dar nu-i decât vânt și apă. Am încercat și eu. Trebuie să te duci toată ziua până într-un loc. Te simți, tot, umflat. Și vise urâte toată noaptea. De ce-i spune **friptură de nucă** la chestia aia care mi-au servit-o la restaurant? **Nucarieni. Fructarieni.** Ca să-ți dea impresia că mănânci **carne**. Absurd. Și e și sărată. O gătesc cu **sifon**. Te ține toată noaptea la robinet. [2, p. 160]*

O altă fațetă importantă asociată cu Dublinul gastronomic este viața în pub-urile și baruri. Personajele romanului petrec mult timp în aceste locuri, unde se desfășoară discuții, se consumă alcool și se creează conexiuni sociale. Tavernele reprezintă o parte centrală a vieții sociale a orașului și oferă un cadru în care personajele pot comunica liber, explorând diferite teme și idei, inclusiv si cele alimentare. Alimentația în romanul "Ulise" este reprezentată într-o varietate de contexte, de la micul dejun consumat acasă până la mesele servite în pub-uri sau la întâlnirile sociale (botez, nuntă, înmormântare). Uneori descrierea alimentelor și băuturilor este făcută într-un mod detaliat, adesea, folosind un limbaj evocativ și bogat în simboluri aluzive.

Pe lângă prezentarea momentelor specifice de luat masa, romanul "Ulise" abordează și teme mai profunde legate de alimentație și consum. Spre exemplu, Bloom este descris ca un personaj extrem de preocupat de nutriție și de impactul alimentelor asupra sănătății. Anumite fragmente explorează aspecte ale consumului excesiv de alcool și ale obiceiurilor alimentare nesănătoase, întruchipând și elucidând unele probleme și vicii sociale din Dublin. *His heart astir he pushed in the door of the Burton restaurant. Stink gripped his trembling breath: **pungent meatjuice, slush of greens.** See the animals feed. Men, men, men... A man with an infant's **soucestained napkin** tucked round him **shovelled gurgling soup** down his gullet. A man spitting back on his plate: **halfmasticated gristle: gums: no teeth to chewchewchew it. Chump chop** from the grill. Bolting to get it over. Sad **booster's eyes.** – Cu inima zvâcnindu-i împinse ușa restaurantului Burton. Mirosuri grele îi cuprinseseră respirația întretăiată: **sosuri de carne pătrunzător aromate, scursuri de la verdețuri.** Iată cum se hrănesc animalele. Oameni, oameni, oameni... Un bărbat cu un **șervețel de copil, pătat de sos**, încrețit de jur împrejurul gâtului, își **hăpăia supă** gălgâitoare turnându-și pe gât lingură după lingură. Un bărbat scuișând îndărăt pe farfurie; **o pastă pe jumătate mestecată: n-are dinți să o mai toace.** A nimerit un **cotlet mai noduros** de la grătar. Ochii triști de **băutor**. [2, p. 163]*

Bucătăria irlandeză este influențată de resursele agricole ale țării, cum ar fi carnea de vită, de porc și ovine, legume și lactate [4, p. 648]. Cele mai cunoscute și des menționate bucate în roman sunt: *Irish Stew*, o tocăniță tradițională irlandeză, preparată cu carne de miel, cartofi, ceapă și alte legume, cum ar fi morcovul și țelina; *colcannon*, un preparat de cartofi pisați în care se amestecă varză sau ceapă; *soda bread*, o pâine irlandeză preparată cu bicarbonat de sodiu în loc de drojdii cu un gust dulceag și servită cu unt sau gem; *Irish breakfast*, cunoscut și sub numele de "full Irish breakfast" este un mic dejun copios format din ouă, bacon, cârnați irlandezi, fasole albe, cartofi prăjiți, roșii și pâine prăjită; *coddle*, este o mâncare tipic dubliniană, preparată din bucăți de carne de porc, carnați, cartofi și ceapă, fierte împreună într-un sos de supă. Bucătăria irlandeză are o mare varietate de preparate delicioase, cu ingrediente proaspete și gustoase, care reflectă tradițiile și cultura gastronomică a acestui popor.

Referințe bibliografice:

1. Yared, Aida, Eating and Digesting *Lestrigonians*: A Physiological Model of Reading, In *James Joyce Quarterly*, vol. 46, nr. 3-4, pp. 469-470.
2. Joyce, James, *Ulise*, Traducere și note de Mircea Ivănescu, București: Univers, 2012, 712 p.
3. Joyce, James, *Ulysses*, London: Alma, 2012, 819 p.
4. Ellmann, Richard, *James Joyce*, New York: Galaxy Books, 1965, 842 p.