

Gastronominės leksikos vertimas Mario Putninio romane „Laukiniai pyragai“

Laura Laurušaitė

Lietuvių literatūros ir tautosakos institutas
Institute of Lithuanian Literature and Folklore
laura@liti.lt
<https://orcid.org/0000-0002-7295-4263>

Santrauka. Straipsnyje atliekama latvių vaikiško romano *Mežonīgie pīrāgi: Dienvidjūras pasaka* („Laukiniai pyragai: Pietų jūros pasaka“) vertimo į lietuvių kalbą atvejo analizė. Kūrinys išsiskiria gastronominių metaforų ir antropomorfizuotų maisto personažų gausa, todėl verčiant šiuos kultūriškai prisodrintus vienetus prireikė balansuoti tarp lingvistinio tikslumo ir kūrybiškos adaptacijos, kad būtų išsaugotas teksto humoras, kultūrinis kontekstas ir prieinamumas jaunesnio amžiaus skaitytojui. Analizė atskleidžia iššūkius, kilusius perteikiant kultūriškai specifinius elementus – maisto pavadinimus, personažų identiteto prieskyras ir intertekstines nuorodas – kalbų poroje, kuri, nepaisant genetinio artumo, savo kultūriniais ir semantiniais registrais skiriasi. Maisto vertimas reikalauja ne tik kalbinės adaptacijos, bet ir kultūrinės interpretacijos, todėl vertėjas priverstas nuolat balansuoti tarp „svetimini-mo“ (*foreignization*) ir „savinimo“ (*domestication*) strategijų. Remiantis gastropoetikos ir imagologijos įžvalgomis, straipsnyje atskleidžiama, kaip maisto vertimas formuoja nacionalines ir kultūrines reprezentacijas (van Doorslaer 2019). Išvadosse pabrėžiama, kad maistas veikia ne tik kaip naratyvinis įrankis, bet ir kaip tarpkultūrinės komunikacijos priemonė, todėl verčiant grožinę literatūrą tenka derinti kalbinį tikslumą ir kultūrinį rezonansą.

Pagrindiniai žodžiai: kulinarinė leksika, maisto vertimas, imagologija, gastropoetika, latvių ir lietuvių literatūra, vaikų literatūra.

Translation of Gastronomic Vocabulary in Māris Putniņš's Novel “Wild Pirogis: A South Sea Tale”

Abstract. As a case study, the article examines the Lithuanian translation of the Latvian children's novel *Mežonīgie pīrāgi: Dienvidjūras pasaka* (“Wild Pirogis: A South Sea Tale”) by Māris Putniņš, a text rich in gastronomic metaphors and anthropomorphic food characters. Translating these culturally embedded elements requires balancing linguistic fidelity with creative adaptation to preserve the text's humour, cultural context, and accessibility for young readers. The analysis highlights the challenges of rendering culturally specific elements—such as food names, character identities, and intertextual references—within a closely related yet distinct language pair. Translating food involves not only linguistic adaptation but also cultural interpretation, navigating between *foreignization* and *domestication* strategies. Drawing

on gastropoetics and imagology, the study demonstrates how the translation of food shapes national and cultural representations (van Doorslaer 2019). The findings emphasize that food functions not only as a narrative device but also as a means of intercultural exchange, showing how literary translation negotiates between linguistic accuracy and cultural resonance.

Keywords: culinary lexicon, food translation, imagology, gastropoetics, Latvian and Lithuanian literature, children's literature.

Įvadas

Sankabos tarp kulinariinių kontekstų ir vertimo yra analizuotos ir kaip sociokultūrinis, ir kaip kalbinis perdavimas. Sociokultūrinio vertimo atveju maistas suvokiamas kaip kultūros ženklas, kurio perkėlimas į kitą kultūrą yra savotiška adaptacija, o kartais – ir reikšmės kaita. Tai atitinka *food translation* koncepciją, kai konkretūs maisto produktai „išverčiami“ į kitą gastronomicinį kontekstą. Pavyzdžiui, Simona Stano (2016) analizuo-dama japoniškų sušių domestikaciją Europoje, parodo, kaip pats autentiškas japonų patiekalas gali būti transformuojamas pakeičiant ingredientus ir pritaikant jo skonį prie vietinės auditorijos.

Literatūrinio vertimo požiūriu maistas vertėjui tampa leksikos iššūkiu, kai reikia rasti tinkamus atitikmenis arba sukurti naujas išraiškos formas perteikiant kulinarias realijas tikslinėje kalboje. Wiedenmayer (2016) pastebi, kad maisto vertimas yra ne tik terminologinis, bet ir kultūrinis aktas, nes tam tikri patiekalai gali funkcionuoti kaip tautinės, istorinės ar socialinės identifikacijos ženklai. Ši tema išlieka palyginti mažai tyrinėta, tačiau turi didžiulį potencialą, nes susieja gastropoetiką su vertimo studijomis ir kultūrų sąveikos analize. Lingvistiniame lygmenyje iškyla klausimas dėl vertimo adekvatumo – ar išlaikyti egzotiškus pavadinimus (*foreignization*), ar lokalizuoti, pritaikant terminologiją prie tikslinės kultūros (*domestication*).

Tyrimų aktualumą implikuoja ir tai, kad maisto vertimas nėra tik lingvistinis fenomenas – jis tampa epistemologine ir hermeneutine problema, nes tirdami vertimą tiriamo ir kultūrų persiklojimus, ir tarpkultūrinius skirtumus. Vertėjai susiduria su dilema: kaip perteikti ne tik konkretaus patiekalo pavadinimą, bet ir jo socialinį, kultūrinį, kartais net ir emocinį apvalkalą, o sykiu išsaugoti autentišką teksto reikšmę ir poveikį. Maistas literatūroje dažnai atlieka daugiau nei tiesioginės mitybos funkciją, todėl su maistu susijusių realiųjų vertimas tampa itin reikšmingu kūrinio interpretacijos komponentu. Jeigu kulinariinių vaizdinių koncentracija kūrinyje itin didelė, jie nėra tik dekoras, maisto atributiką grožiniuose tekstuose galima suvokti ir analizuoti kaip literatūrinę priemonę.

Lietuvių ir latvių literatūros kuriamos kalbomis, priklausančiomis tai pačiai baltų kalbų atšakai, todėl jų lingvistinis ir mentalinis artumas užtikrina pakankamai sklandų kultūrinį perteikimą. Kaip latvių literatūros vertėja galiu konstatuoti aukštą kultūri-

nio vertimo ekvivalenciją tarp lietuvių ir latvių kalbų. Šalių lokalizacija tame pačiame regione ir panašios istorinės aplinkybės suformavo giminingus kultūrinius, politinius ir socialinius kontekstus bei atitinkamą terminiją. Panašios lingvistinės baltų kalbų sistemos leidžia sėkmingai išversti net sudėtingus lingvistinius ir kultūrinius elementus – idiomias, metaforas, patarles ar specifinius konceptus (pavyzdžiui, terminologinį sluoksnį, susijusį su sovietmečio patirtimi). Vertėjams nereikia įveikti fundamentalių kalbinių struktūrų skirtumų, todėl galima labiau įsigilinti į semantinius, stilistinius ir kultūrinius tekstų aspektus. Vis dėlto vertėjos patirtis rodo, kad tenka susidurti su atvejais, kai net ir verčiant regioninę literatūrą dėl kultūrinės specifikos nėra pakankamai tiesioginių terminologinių atitikmenų išreikšti kai kurioms realijoms ir šaltinio terminams.

Kaip reprezentatyvi tiriamoji medžiaga atvejo tyrimui straipsnyje pasitelkiamas latvių vaikų rašytojo Mario Putninio (Māris Putniņš, 1950–2024) nuotykinis romanas vaikams *Mežonīgie pīrāgi: Dienvidjūras pasaka* („Laukiniai pyragai: Pietų jūros pasaka“), kurį į lietuvių kalbą 2010 m. išvertė šio straipsnio autorė. Tai unikali medžiaga ne tik vertimo studijoms, bet ir gastropoetinei bei imagologinei analizei, nes kūrinys žaisminga forma perteikia maisto ir identiteto santykius. Straipsnyje bus charakterizuota ši dinamika ir praskleista vertėjo darbo kūrybinė virtuvė, kai pritaikius *lingvistinę eksplikaciją* ar *perkėlimą* maisto terminai įgauna naujų reikšmių ir tampa naujų asociacijų šaltiniu, arba pasirinkus *kultūrinį aktualizavimą* (Leonavičienė 2014: 108), jie praranda dalį originalaus semantinio krūvio. Romane gausu jūreivystės, karybos ir ginkluotės terminų, tačiau analizei pasirinktas vienas teminis kultūrinių realių pluoštas – kulinarinės leksikos vienetai. Bus aptariamos tik su gastronominiu, ypač konditeriniu įvairių šalių paveldu susijusios kultūrinės teksto reikšmės ir jų vertimai romane.

Kaip viena iš tyrimo metodologinių gairių pasirenkama gastropoetikos teorija (gr. *gastro* – skrandis, *poiesis* – kūryba), kuri analizuoja maisto reprezentaciją literatūroje kaip prasminį įrankį, kuris peržengia tiesioginį gastronomicinį kontekstą (plačiau žr. Kalniņa 2023). Tikimasi, kad šis tyrimas praturtins vertimo teoriją, jungdamas ją su gastropoetikos ir literatūros imagologijos prielaidomis. Be to, Putninio romanas „Laukiniai pyragai“ suteikia unikalią galimybę tyrinėti, kaip maistas funkcionuoja vaikų literatūroje ir kokių papildomų išraiškos būdų vertimo strategijos įgyja būtent vaikų auditorijai skirtuose grožiniuose kūriniuose.

Imagologija leidžia aktualizuoti specifinį kulinarinio vertimo tyrimo aspektą, t. y. pažvelgti, koku būdu maistas veikia kaip tarpininkas tarp įvairių veikėjų tapatybės sluoksnių – asmeninio, tautinio ir tarptautinio. Imagologija, kaip tautinių stereotipų ir kitoniškumo analizės įrankis, šioje knygoje veikia per sužmogintų patiekalų reprezentacijas. Žvelgiant iš imagologinės perspektyvos, vertimas apskritai nėra neutralus procesas, nes vertėjas neišvengiamai priima sprendimus, formuojančius tam tikrą tautinį įvaizdį ir atspindinčius nacionalines ideologijas bei kultūrinės reprezentacijas

(van Doorslaer, Flynn and Leerssen 2016; van Doorslaer 2019). Teorinė vertimo, imagologijos ir gastropoetikos sintezė suteikia galimybę tirti maistą ne tik kaip fizinę ar kulinarinę duotybę, bet ir kaip daugiaprasmi komunikacijos bei simbolikos elementų tinklą.

Daugiausia dėmesio bus skiriama vertimo keblumams ir neadekvatumams, kylantiems dėl specifikos, kurią lemia lietuviškosios ir latviškosios nacionalinių virtuvių skirtumai ir Lietuvoje vertimo momentu menkai aktualizuoti užsienietiškų kepininių ir patiekalų pavadinimai. Kalbant apie latvišką paveldą reikia pažymėti, kad latvių kulinarinė leksika perimta daugiausia iš vokiečių kultūros ir pasižymi didesne įvairove, todėl Putninis turėjo platesnį specialiosios leksikos pasirinkimą. Iš esmės šis romanas – tai dvisluoksnio vertimo atvejis. Pirmasis sluoksnis – romano autoriaus, kuris įvesdindamas į siužetą užsienietiškus valgių pavadinimus juos įvairiai adaptavo, arba parinkdamas atitikmenis iš latviško žodžių repertuaro, arba teikdamas pirmenybę perkėlimui. Antrasis sluoksnis – vertėjo, nes į lietuvių kalbą teko versti pritaikant prie lietuviškų terminų ir virtuvės realijų. Vienas iš straipsnio tikslų – parodyti, kaip gastronomicinė-kultūrinė įvairovė ir turtingesnė latviška leksika jai pavadinti sukelia paradoksalius maisto (*ne*)išverčiamumo efektus ir kokiais būdais vertėjas su jais dorojasi. Kaip pradedančiai vertėjai tai buvo sudėtinga knyga, nes joje veikia praktiškai vien tik konditeriniai personažai (bandelės, rageliai ir kiti saldūs bei sūrūs pasaulio virtuvėje funkcionuojantys kepiniai), kuriems nebuvo lengva rasti taiklius lietuviškus atitikmenis. Vis dėlto, reikia pastebėti, kad problemų nekėlė sovietmečiu įsigalėję konditerijos ir kulinarijos terminai, nes šis laikotarpis nuskurdino ir suniveliavo abiejų Baltijos šalių mitybos tradicijas (Laužikas 2022: 27–28).

Kaip teigia Paul Ricoeur veikale *Apie vertimą*, egzistuoja paradoksas, kad „geras vertimas gali taikyti tik į numanomą atitikimą, o ne tokį, kuris būtų pagrįstas įrodoma reikšmės tapatybe“ (Ricoeur 2010: 30). Tai juolab galioja kalbant apie kultūrinių realijų vertimus, nes jie vadinami „beekvivalente leksika“ dėl jiems integraliai būdingo kultūrinio neišverčiamumo. Pagal vertimo teoretikės Aurelijos Leonavičienės siūlomą apibrėžtį, realijos yra „specifiniai kultūriniai, ekstralingvistinius reiškinius įvardijantys pavadinimai, kitos kultūros dėmenys, kurie vertimo kultūroje neturi identiškų daiktų, reiškinių, todėl kalboje nėra ir jų pavadinimų“ (Leonavičienė 2014: 99). Apie latvių tradicinių patiekalų pavadinimų vertimą į lietuvių kalbą ir jų vartosenos ypatumus grožiniuose ir negrožiniuose lietuviškuose šaltiniuose daugiausiai yra rašiusi kalbininkė, baltistė Regina Kvašytė, detalai analizuodama tokius tautinei latvių virtuvei priskiriamų patiekalų pavadinimus, kaip *skābputra* – „rauginta miežinių kruopų košė“, *sklandurauši* – „pyragėlis su susmulkintų morkų, bulvių įdaru“, *jāņusiers* – „sūris, gaminamas iš varškės ir pieno, pridedant sviesto, kiaušinių, druskos“, *debesmanna* – „išplakta manų košė su sultimis“, *piparkūkas* – „pipiriniai sausainiai“, *Rīgas melnais balzams* – „juodasis Rygos balzamas“, *pelēkie zirņi* – „pilkieji žirniai“ ir konstatavusi šių kulinarinių realijų vertimo į lietuvių kalbą įvairovę ir variantiškumą (Kvašytė 2014).

„Laukiniai pyragai“ – vaikams skirta knyga, o vaikas yra specifinis adresatas, todėl vertėjo atsakomybė yra paaiškinti ar bent pasufleruoti jaunam skaitytojui potencialiai nežinomų žodžių prasmę, kad jis adekvačiai suvoktų tekstą ir patirtų jo originalų poveikį. Vienos iš pagrindinių strategijų, pasitelkiamų verčiant nepažįstamas realijas, yra aiškinti aprašomuoju būdu tekste ar pateikiant platesnį komentarą išnašoje, bet verčiant personažų vardus nė viena jų netinka, nes vardas yra konkretus žymuo, skirtas identifikuoti asmenį.

Gastronominių įvaizdžių alchemija romane „Laukiniai pyragai“

Romanas „Laukiniai pyragai: Pietų jūros pasaka“ (*Mežonīgie pīrāgi: Dienvidjūras pasaka*, 2003) Latvijoje tapo tikru literatūros fenomenu, bestseleriu, buvo tituluojamas latviškuoju Hariu Poteriu, išrinktas geriausia tų metų vaikiška knyga. Jo sėkmė paskatino vertimus į kelias užsienio kalbas, įskaitant vokiečių, rusų, danų, o angliškai romanas yra išverstas ir suredaguotas, bet neišleistas. Vokiškasis vertimas pateko į Berlyno knygynų skaitomiausių vaikiškų knygų dešimtuką, 2013 m. jis buvo nominuotas valstybinei Vokietijos jaunimo literatūros premijai kategorijoje „Geriausias vaikų literatūros kūrinys“. Latviškai pasirodė net 4 romano tęsiniai: „Laukiniai pyragai ir Koldūnkatepetlas“ (*Mežonīgie pīrāgi un Pelmeņkatepetls*, 2004), „Laukiniai pyragai ir Didysis Indrikis“ (*Mežonīgie pīrāgi un Lielais Indriķis*, 2005), „Laukiniai pyragai ir įdaryti pipirai“ (*Mežonīgie pīrāgi un pildītie pipari*, 2007), „Laukiniai pyragai ir imperatorius“ (*Mežonīgie pīrāgi un imperators*, 2015). Autorius, kuris buvo ir žinomas animatorius¹, trečiojo serijos romano siužeto motyvais sukūrė rankomis pieštą patriotinį pilnametražinį lėlių animacijos filmą „Didysis Indrikis“ (2023), kuris dar labiau užtvirtino šio kūrinio sklaidą ir jo personažų matomumą Latvijos kultūroje ir latvių vaikų pasaulėvaizdyje. Lietuviškoji auditorija romaną priėmė nuosaikiau. Galima spėti, kad tam įtakos turėjo leidėjų sprendimas nedėti originalių paties teksto autoriaus iliustracijų ir samdyti lietuvių dailininkę Irminą Dudėnienę, kurios romantinio stiliaus piešiniai kontrastuoja su bravūrišku teksto tonu ir keičia ne tik vizualinę, bet ir idėjinę knygos tapatybę. Tiesa, Putninio romano vertimas Lietuvoje buvo pastebėtas specialistų ir sulaukė dviejų profesionalių recenzijų (Jakonytė 2010, Urnėžiūtė 2011).

Knygos pavadinime žaidžiama skambesio panašumu tarp žodžių „pīrāti“ (piratai) ir „pīrāgi“ (pyragai), kuris ir lietuvių kalboje yra analogiškas, todėl verčiant sunkumų nesukėlė. Angliško vertimo „Wild Pirogis“ autorė Margita Gailitis, ieškodama originalą atitinkančio sprendimo, pasinaudojo kitu sąskambiu – „pirogis“ kaip nuoroda į valtį pirogą (angl. *pirogue*), kuri yra taikli, nes knygoje gausu jūrinės terminologijos ir jūrų mūšių scenų. Antra pavadinimo nuoroda – į lenkišką patiekalą *pirogi* – ne tokia vykusi,

¹ 1991 metais Putninis įkūrė studiją „Animacijos brigada“ („Animācijas brigāde“).

nes asociacija su lenkiška virtuve yra nacionaline prasme klaidinanti. Vokiečių vertėjas Matthias Knoll, išvertęs pavadinimą „Die wilden Piroggenpiraten“ („Laukiniai pyragų piratai“), pasirinko išplėstinį aiškinamąjį sprendimą, kuris pakeičia pirminį dviprasmio žaidimo sumanymą. Latviškasis pavadinimas yra daugiasluoksnis, jis pirmiausia leidžia skaitytojui įsivaizduoti „laukinius pyragus“, o tik paskui atrasti „pyragų-piratus“ analogiją. Vokiškame variante skaitytojas gauna sudvigubintą tiesmuką formuluotę. Tokiu būdu vertėjai pasirinko maksimalų semantinio aiškumo kelią – jie iš anksto nukreipia skaitytoją į vienareikšmišką piratų interpretaciją, nepalikdami erdvės „atradimo efektui“. Ši strategija gali būti interpretuojama kaip *skopos* teorijos poveikis: vokiečių leidėjai ir vertėjai suvokė knygą kaip orientuotą į vaikų auditoriją, kuriai reikalinga aiškesnė nominalinė nuoroda į veikėjų prigimtį ir siužeto kryptį. Kita vertus, iš kultūrinės semantikos perspektyvos, „Piroggen“ įveda vokiečiams kulinarinę svetimybę – iš slavų tradicijos kilusį kepinį „pyragą“ (vokiškas atitikmuo būtų „Kuchen“ arba „Gebäck“). Tai savaime sukuria papildomą etninės distancijos efektą, kitaip nei latviškame originale ar lietuviškame vertime, kur *pīrāgs* (pyragas) yra organiška vietinės virtuvės dalis. Taigi, vokiečių pavadinimas ne tik paaiškina, bet ir perkelia semantiką į kitą kultūrinį lauką, suteikdamas knygai svetur gaminto, egzotinio produkto asociaciją. Vokiškasis variantas neabejotinai įgyvendina komunikacinį tikslą – vaikas iškart suvokia, kad tai istorija apie piratus, tačiau prarandama teksto akustinė metafora, kalboje slypinčios daugiareikšmės kūrimo galimybės ir skaitytojo kaip reikšmės kūrėjo vaidmuo.

Ne tik pavadinime, bet ir visoje Putninio knygoje itin gausu kulinariinių ir konditerinių nuorodų, jomis paremta knygos koncepcija ir jos daro labai didelę įtaką turiniui. Kulinarinė imagerija labai išradingai įvaldyta ir nuosekliai plėtojama, suteikiant literatūrinei maisto raiškai netikėtą matmenį. Per maistą atskleidžiama daugiakultūrė perspektyva, kurią jaunieji skaitytojai „praryja“ kartu su valgomų herojų nuotykiiais. Kuriant veikėjus autoriui ne tiek svarbus buvo jais reprezentuojamų kepinų skonis ar maistingumas (kulinarinės reikšmės), kiek jų išorinė išvaizda, statusas ir funkcija nacionalinėse virtuvėse (kultūrinės reikšmės) bei konkretaus produkto vartojimas tam tikro visuomenės sluoksnio aplinkoje (socialinės reikšmės).

Putninio kulinarinis išmanymas ir išradingumas gali būti siejamas ne tik su jau minėta modernia literatūrine imagologija, bet ir su antropomorfne pasakų tradicija. Galima sakyti, visi jo romano personažai yra maistinės kilmės: tai sužmoginti kepiniai, koldūnai, beliašai, sūriai, varškėčiai, dešros ir pan. Kiekvienam svarbesniam veikėjui suteiktas kokio nors konkretaus konditerijos gaminio vardas – Ekleras, Aguoninė Bandelė, Kvietinis Batonas, kurie nusako jų tautinius ir individualius bruožus, socialinę priklausomybę, charakterio ypatybes ir silpnybes, temperamento specifiką ir/arba išorinę išvaizdą. Tautybės nėra įvardijamos tiesiogiai, dažniausiai jos perteikiamos per pilvo perspektyvą ir atpažįstamiausius pasaulio nacionalinių virtuvių patiekalus, bet kartais

pakeičiant po vieną raidę yra nurodoma tautos ar miesto identifikacija: „ispūnai“ – „spūņi“, „Murselis“ – „Murseļa“. Parinkus su maistu susijusią žodžio šaknį konkretus istorinis įvykis – Trafalgaro mūšis pervadinamas į Triufelgaro mūšį („Trifelgārs“), taip sukuriant papildomą gastronominę asociaciją su valgomuoju triufeliu. Knygoje daug militaristinių scenų, įvairių ginklų pavadinimų, tačiau tai nekursto neapykantos prieš kitą ir nepropaguoja fizinio smurto ar prievartos. Herojiški mūšiai išsitenka nuotykinio kūrinio rėmuose, o kovinių patosą neutralizuoja sukarikatūrintas vaizdavimas (mūšiuose iš patrankų šaudoma slyvų, abrikosų kauliukų, žalių bulvių šoviniais, o numanomoje Azijoje – cukatomis ir griliažu). Šie žaismingi, tačiau prasmingi perdirbimai pabrėžia ne tik patiekalo, bet ir juo žymimos tautos specifiką, taip organiškai integruojant įprastą nacionalinę semantiką ir kulinarinę simbolį. Toks reprezentacijų kūrimas įtraukia skaitytoją į tarpkultūrinę kulinarinę odisėją, kurioje konkretūs produktai tampa tarpininkais tarp tautinio savitumo ir tarpkultūriškai konotuočių gastronomijos motyvų. Literatūrinė gastropoetika čia paranki, nes leidžia analizuoti ne tik personažų vaidmenis, bet ir gilesnį teksto struktūros lygmenį, kuriame maistas atlieka reikšmių formavimo funkciją. Šį aspektą plačiau praskleisiu kitame poskyryje.

Kulinariniai herojai ir tautinės metaforos

Literatūros imagologijos požiūriu, literatūroje formuojami tautiniai įvaizdžiai dažnai remiasi stereotipais, kurie apibrėžia „savą“ ir „svetimą“. Putninis šiuos įvaizdžius įterpia į maistinę logiką, suteikdamas kiekvienam veikėjui ne tik maisto gaminio vardą, bet ir tam tikrą tautinę prieskyrą. Tai labai aktuali ir reprezentatyvi knyga imagologinei analizei, nes per „nekalną“ kulinarinę vaizdiniją demaskuoja daug tarpkultūrinio bendravimo trikdžių, etninės trinties, stereotipizuotų įsivaizdavimų apie kitas tautas ir pan., o kartu veiksmingai praplečia vaikų kultūrinį ir gastronominį pažinimą. Maistinės logikos dominantė suteikia tekstui humoristinio, net absurdiško atspalvio. Šis konditerinis simbolizmas veikia įvairiais lygmenimis. Viena vertus, jis leidžia vaikų auditorijai lengviau susitapatinti su veikėjais per vizualius ir juokingus apibūdinimus. Kita vertus, brandesniam skaitytojui šie įvaizdžiai atveria gilesnę etninę ir socialinę dimensiją, skatina prisiminti ir reflektuoti nusistovėjusius stereotipus. Romane maišomi įvairių laikotarpių ir kultūrų kulinariniai lygmenys, tačiau visos detalės yra organiškai susijusios su maisto vaizdinija: pasaulį valdo Didysis Konditeris – Lielais Beķeris; Baltija – Baltosios duonos provincija (p. 219), kurioje gyvena kvietiniai gaminiai; herojai valgo smuklėje MakDuona (aiški nuoroda į McDonalds), jūrininkus vilioja ne sirenos, o „jūros kukuliai“ (p. 140) – „jūras klimpas“ (p. 208); astronominiai objektai įgyja kulinarius apibūdinimus: Didieji kepėjo ratai (p. 140) – Greizie Maiznieka Rati (p. 207), Mažieji kepėjo ratai (p. 140) – Mazie Maiznieka Rati (p. 208) ir pan.

Pavadindamas savo herojus Putninis nurodo į literatūrinių piratų rasinę priklausomybę ir etniškumą, imagologijos terminologija tariant – etnotipus. Visų pirma teko šias sąsajas atpažinti, o verčiant jų neužaštrinti ir nepanaikinti. Tarkime, Pietų jūroje piratavę ryžiais įdaryti pyragai įkypomis akimis iš Kinijos – šafrano geltonumo, nes jie azijiečiai, geltonoji rasė, jų akys „siauros ir įžambios, o juodi plaukai supinti į kasas, kurios kabėjo ant nugarų“ (p. 143). Pasakojama apie pyragus iš Sibiro, kurie buvo „apgailėtini vargšai, įdaryti raugintais kopūstais ir amžinai alkani“, jų būdas „gaižus ir smarkus“, o vadas „nešiojo sabalų kailio kepurę, nepalaujamai keikėsi sibiriečių kalba minėdamas motiną ir spjaudė per bortą“ (p. 6). Kartais konditerijos produktų rūšis arba pavadinimas pasitelkiami šaržuojant, skoningai pajuokiant, todėl nebūtų tikslu sakyti, kad kuriami tautiniai paveikslai yra ksenofobiški, nors Loreta Jakonytė recenzijoje teigia, kad jie „kartkartėmis priartėja prie „politinio korektiškumo“ ribos“ (Jakonytė 2010). Latvių kino kritikė Santa Remerė, recenzuodama Putninio animacinį filmą irgi pastebi „išankstinius nusistatymus, daugiausia paremtus tomis pačiomis senamadiškomis sovietinių anekdotų klišėmis, kuriomis pajuokdavo tautas, atrodančias ir kalbančias kitaip negu maskviečiai“ (Remere 2023). Cituotuose romano fragmentuose galima įžvelgti rusiškumo kritiką, pašaipą jų skurdžiai virtuvei, kurioje mėsos įdaras keičiamas pigesniu kopūstų kamšalu, ir manieroms, kurios nepasižymi subtilumu. Tačiau ir kitų šalių įvaizdis kuriamas ne visai palankiais štrichais, suteikiant personažams atstumiančių bruožų. Lietuviška virtuvė į romaną įvedama per laivybos reikmenų krautuvėlės pardavėją Cepeliną, kuris pavaizduotas kaip komersantas ir apgavikas, todėl galima sakyti, kad lietuviškas nacionalinis patiekalas pasirinktas neigiamam herojui reprezentuoti. Lietuviški cepelinai kaip riebus ir nelabai vizualiai išvaizdus patiekalas autoriui pasirodė tinkamas perteikti tukliam nesimpatiskam krautuvininkui, kuris gviešiasi pinigų. Dažnai dominuoja socialinės charakteristikos – jei patiekalas yra iš prasčiokiškos virtuvės, jo vardas ir pavidalas romane suteikiamas žemuomenės atstovams, o gardžius ir prabangius maisto produktus įkūnijantys knygos personažai atstovauja elitui. Iš pradžių koldūnas yra nekilmingas, mažas ir storas, bet turintis ambicijų tapti pyragu; grafas Napoleonas – garsus miesto sluoksniuotis; baltu kremu įdarytas ir šokolado glajumi apteptas Ekleras – nusigyvenusių prancūzų aristokratų atžala, Sorbonos universiteto absolventas; daktaras Grūdelis – „visiškai susenęs ir sudžiūvęs sėlenų duonos kriaukšlys“ (p. 27), „pavisam vecs un sakaltis kliju maizes kukulītis“ (p. 41) ir pan. Tačiau dauguma veikėjų nėra vienareikšmės klišės, jie turi ir teigiamų, ir neigiamų bruožų, o istorijos eigoje kaip tikrame *bildungsromane* patiria išorinių transformacijų ir vidinį virsmą (pavyzdžiui, koldūnas, iškepęs ugnikalnyje, tampa hierarchiškai pranašesniu pyragu).

Putninio knygos vertimas dėl savo gastronominės specifikos iš vertėjo reikalavo ne tik lingvistinės, bet ir kulinarinės kompetencijos, ne tik latviškų, bet ir kitų šalių valgių

ir patiekalų išmanymo². Verčiant veikėjų rūšies apibūdinimus ir jų vardus siekta optimaliai išlaikyti originalo efektą, vertimu perteikti ir veikėjo asmenines savybes, ir istorinį bei tautinį koloritą. Taip pat stengtasi išsaugoti asociaciją tarp konditerijos gaminio ir šalies, iš kurios jis kilęs, kad ši sankaba suteiktų informacijos apie personažą, nes, kaip sako Irena Balčiūnienė, verstiniame tekste negali likti nebylių vietų, „kiekvienas žodis privalo kalbėti“ (Balčiūnienė 2024: 161). Detalią *Laukinių pyragų* vertimo recenziją parašiusi Urnėžiūtė (2011) identifikavo nukrypimų nuo originalaus teksto, kulinariinių ir kitokių realijų vertimo nenuoseklumo ir, jos manymu, nemotyvuotų perkėlimo atvejų, kėlė klausimą apie vertimo sprendimų pagrįstumą ir norminės kalbos ribas. Lingvistiniu požiūriu daugelis išsakytų pastabų yra pagrįstos, tačiau kai kurie iš aptartų atvejų turėjo aiškią autorinę motyvaciją. Atsižvelgiant į visuminę teksto struktūrą ir kontekstą buvo reikalingi tam tikri kalbiniai kompromisai. Aptarsiu skirtingas vertimo strategijas, kurios buvo pritaikytos norint išlaikyti ritmo dinamiką, išvengti veikėjų dubliavimosi ar sustiprinti emocinį bei gastropoetinį teksto krūvį.

Vertimo pavyzdžių autorinės motyvacijos

Kaip jau minėta, vertimo autorei trūko kalbos išteklių perteikiant turtingesnę latviškąją gastronominę leksiką. Tai akivaizdžiai atskleidžia kad ir toks faktas, kad latvių kalboje yra net du žodžiai kepėjui apibūdinti: latviškos kilmės *maiznieks* ir iš vokiečių kalbos pasiskolintas *beķeris*, o šalia jų dar vartojamas ir tarptautinis terminas *konditors*. Lietuvių kalboje tokio terminų pliuralizmo nėra, todėl vertime teko pasitenkinti dviem – kepėjas ir konditeris, o tai sumažina sinonimikos sluoksnį.

Panašiai kalbos deficitas atsiskleidžia bandant perteikti latvišką kepinų leksiką. Skirtingus latviškus žodžius dažnai tenka versti kaip „kukulis“, „banda“ ar „pyragėlis“, nes lietuvių kalboje trūksta tikslių atitikmenų, o siauresnis tradicinių kepinų asortimentas apsunkina vertimo galimybes. Pavyzdžiui, latvių kalbos žodis „rausis“, reiškiantis sluoksniuotą tešlos gaminį su įvairiais įdaraais, lietuviškai neturi tiesioginio atitikmens. Liaudiškoje ar regioninėje kalboje šis terminas vartojamas plačiai, tačiau lietuviškame kontekste nėra autentiško žodžio, atspindinčio tą patį kultūrinį kodą. Dėl šios priežasties vertime reikėjo rinktis jau įprastus ir dažnai naudojamus žodžius, tokius kaip „bandelė“, „pyragė-

² Dėl kuo adekvatesnio konditerijos terminų perteikimo teko išstudijuoti visas namie buvusias kepi-mo ir virimo knygas, parduotuvių konditerijos skyrius, pasitelkti vaizduotę, įtraukti į kūrybinį pro-cesą aplinkinius (ypač mėgstančius keliauti ir mokančius gaminti). Įdomu pastebėti, kad verčiant knygą 2010 metais Lietuvoje dar nebuvo žinoma daugybė konditerinių terminų, kurie šiandien, po penkiolikos metų, jau atrodo įprasti ir cirkuliuoja mūsų kulinarinės kultūros apyvartoje kartu su juos pavadinančiais gaminiais (pavyzdžiui, sostinės kepyklėlės kepa pumpernikelį, degalinėse galima nusipirkti empanadų ir pan.). Tai rodo vis didėjančią tarptautinės kulinarijos integraciją į vietinę gastronominę rinką, kuri plečia ir lietuvių gastronominių pažinimą bei sąmoningumą.

lis“ ar „pyragas“. Tokio žodyno trūkumo pavyzdys yra „sīpolu rausis“ (p. 283), kuris vertime tapo tiesiog „svogūnų pyragėliu“. Nors vertimas perteikia patiekalo esmę, jis praranda unikalią latvišką prasmę, nes „rausis“ nurodo specifinį gaminio tipą, susijusį su kultūrine ir gastronomine tradicija, kurios atitikmens lietuviškame kontekste nerasime. Ši situacija atskleidžia ne tik skirtingą dviejų tautų gastronominę tradiciją, bet ir gilesnes vertimo problemas, susijusias su kalbų leksikos ir gramatinės sistemos nevienodumais. Vertėjas tokiomis atvejais priverstas laviruoti tarp tikslumo ir kultūrinės interpretacijos, stengdamasis nepažeisti originalaus teksto dvasios ir tikslumo.

Veikėjams priskiriamos ne tik tautinės, bet ir konkretiems kepiniams būdingos savybės, atsižvelgiama į jų sudėtį ir kulinarinę patiekalo paruošimo specifiką. Vertėjui tokioje vietoje tenka dviguba užduotis: atpažinti semantinį modelį, kuriuo autorius kuria analogijas, ir rasti tokį kalbinį sprendimą, kuris leistų šią analogiją suvokti priimančios kalbos skaitytojui. Ši technika remiasi analoginiu mąstymu, kurio pagrindas – žmogaus ir maisto bendrosios savybės: cheminiai pokyčiai, jautrumas aplinkos sąlygoms. Tokiais atvejais vertėjas tampa ne tik kalbos, bet ir metaforinės ekosistemos architektu, nes personažai kaip ir maisto produktai Putninio pasaulyje nėra statiški – jie gali pūti, brinkti, pelyti, perdžiūti ar gesti, priklausomai nuo aplinkos sąlygų ir siužeto vingių. Pavyzdžiui, koldūnas romane asocijuojamas su vandeniu – tai jo prigimtinė stichija, nes koldūnai yra verdami vandenyje arba sultinyje. Plikytos tešlos ekleras su švelniu, kreminiu įdaru yra jautrus drėgmei ir, patekęs į vandenį, išpursta ir praranda savo pirminę formą: „nuo ilgo mirkimo vandenyje kojos ir rankos dvibubai pastorėjo“ (p. 142), nes „eklerai neskirti ilgai mirkti jūros vandenyje“ (p. 141). Taip pat ir būdvardžiai verčiami taip, kad atitiktų veikėjų charakterį ir išlaikytų originalų kalbinį žaismą: pvz., kraujinės dešros puldamos „kraugeriskai žybčiojo baltais kruopų dantimis“ (p. 152) – „asinskārīgi mir-dzināja savus baltus putraimu zobus“ (p. 225), o Aguoninė bandelė „pyragiškai gudri“ (p. 140) – „pīrādžīgi gudra“ (p. 208). Vertimo užduotis čia – ne tik pažodžiui perteikti epitetą, bet ir atkurti maistinę metaforą: lietuviškasis „pyragiškai gudri“ kaip ir latviškasis „pīrādžīgi gudra“ skamba šmaikščiai, todėl vertimo požiūriu tai – sėkminga kalbinė ekvivalencija, išsauganti tiek formą, tiek intonaciją. Taip pat ir kraujo asociacija žodyje „kraugeriškas“ – „asinskārīgs“ yra analogiška.

Per maistą suaktualinamas ne tik kultūrinis gastronomijos sluoksnis, bet ir gamtinis, fiziologinis, pavyzdžiui, veikėjai gali sirgti įdaro užkietėjimu. Pridrėkusioje kalėjimo kameroje Spragėsis ir Ragelis ima pelyti. Tai gali reikšti personažų bejėgiškumą ir blogų sąlygų poveikį jų tapatybei, nes kalėjimo erdvė yra destruktvyvi, ardanti veikėjų integralumą. Maisto ir fiziologijos perpynimas ryškina ne tik komišką, bet ir egzistencinį aspektą – juk maistas, kaip ir žmogaus kūnas, yra laikinas, veikiamas irimo ir transformacijos procesų. Vertimo požiūriu čia kyla klausimas, ar irimo, puvimo, brinkimo semantika yra vienodai „perskaitoma“ skirtingose kalbose ir kultūrose? Ar tokia

maistinė antropomorfika vienodai suvokiama skirtingų kalbų skaitytojams? Lietuvių ir latvių kultūros bei virtuvinės tradicijos yra pakankamai artimos, kad šios metaforos rezonuotų be papildomo paaiškinimo, nes maisto transformacijos, tokios kaip pelijimas, džiovimas kultūriškai suvokiamos panašiai. Tačiau verčiant į kalbas, kuriose tokie vaizdiniai nėra įprasti ar turi kitokią reikšmę (pvz., viename kultūriniame kontekste pelėsis ant dešros asocijuojasi su brandinimu ir gurmaniška virtuve, o kitame – su gedimu), metaforos gali prarasti dalį savo estetinio ar semantinio poveikio. Romane šios maisto tradicijos varijuojamos priklausomai nuo tautinės prieskyros: kietosios ispūnų dešros dievina pelėsinę pudrą (p. 194) – tai nuoroda į ispaniškas pelėsines *chorizo*, *salchichón* ar *fuet* dešras. Maistinis pelėsis, kulinarijoje skirtas dešrų kokybei ir skoniu pagerinti, čia paverčiamas moters pasigražinimo priemone, taip išryškinant veikėjų priklausomybę elitinei gurmaniškai tradicijai ir supriešinant šios tautybės atstoves su paprastesniais, ne tokiais subtiliais veikėjais. Šis pavyzdys rodo, kaip išmoningai Putninis naudojasi kulinarijos motyvais, perteikdamas nacionalines, socialines savybes ir kurdamas knygos pasaulio hierarchijas. Panaudotas metaforinis sprendimas itin taiklus, nes ant dešrų susidarantis baltas pelėsinis sluoksnis apsaugo dešrą nuo išdžiūvimo ir išorinių pažeidimų, kaip ir kosmetinė pudra padengia odos nelygumus.

Herojams charakterizuoti išnaudojamos ir patiekalų tekstūros: „minkštimais“ (p. 169) – „mīkstumi“ (p. 248) vadinami bailiai ir skystablaudzdziai, tuo pačiu tikslu naudojamas ir iš kulinarijos terminijos pasiskolintas žodis „leistiniai“ ar „leistinukai“: „Jie mus iššaudys kaip pieninius leistinius“ (p. 176) – „viņi mūs apšaus kā piena klimpas“ (p. 260). Pienas siejamas su nebranda, baime, o kraujas – su kovingumu, drąsa ir bebaime herojų prigimtimi. Šis semantinis dualizmas yra universaliai suprantamas abiejose tikslinėse kultūrose, todėl vertėjui neprireikia transformuoti originalo logikos. Teisėjų funkciją atlieka džiovintos dešros, tikriausiai, norint pabrėžti šios profesijos atstovų sausumą ir nejautrumą kito nelaimėi, o pro budelio odą prasišviečia „į įdarą įmaišyti baltų lašinių gabalai“ (p. 218) – „pildījumā iejauktie balta spēka gabali“ (p. 318). Dešrų hierarchijoje žemiausias vaidmuo tenka pieniškai dešrelei, kuri dirba junga (p. 207) ir atlieka pagalbinius darbus laive. Kraujinės dešros vaizduojamos kaip pokvailės, bet labai narsios: skanduodamos kovos šūkį „barbekiu“ jos puola net ir didesnę konvojų, o pralaimėjusios pasidaro charakiri ir paleidžia savo kruopų įdarą. Pyragų laivas vadinasi „Lašinių kulka“, tad nuosekliai sekant Putninio logiką galima pastebėti, kad mėsiskos kilmės produktai ir patiekalai pasirenkami, kai reikia pabrėžti fizinę jėgą, sprendžiamąją galią ir kovinę dvasią. Kai herojų charakterizavimas paremtas lietuvių ir latvių virtuvės bendrumais, vertėjui nekyla problemų išlaikyti semantines vertes. Kiaulienos lašiniai ir iš kiaulės kraujo su perlinėmis kruopomis bei taukais gaminamos kraujinės dešros funkcionuoja ir lietuvių, ir latvių virtuvėse kaip riebaus, sotaus kaimiško maisto pavyzdžiai, todėl vertime neatsiranda reikšmės nuostolių ar

nuokrypių. Panašiai ir „pieniška dešrelė“ (vad. *sosiska*) abiejose šalyse orientuoja į tą patį sovietinės virtuvės asociacijų lauką, kai dėl mėsos trūkumo buvo prikurti pigesnių alternatyvų. Tas pats principas galiojo verčiant ir kitos veikėjos vardą „Doktordesa“ („Daktariška dešra“).

Vertimo procese esminį vaidmenį atlieka redaktorius, formuodamas galutinį teksto rezultatą ir balansą tarp kalbinio taisyklingumo bei kūrinio stilistinio autentiškumo. Šio vertimo redaktorė Lina Stašinskienė bendru susitarimu priėmė sprendimus, leidžiančius išsaugoti originalo kūrinio nuotaką bei veikėjų charakteristikas, net jei tam tikri pasirinkimai neatitiko kalbinės normos. Vienas iš tokių sprendimų buvo palikti stilistiškai netaisyklingus, tačiau kūriniui būdingus išsireiškimus, kaip „nedakepė“ (p. 127), kurie, nepaisant kalbininkų kritikos, organiškai prisideda prie kūrinio autentiškumo. Taip pat sąmoningai buvo palikta kalbos sergėtojų nepalankiai vertinama priesaga -inis pagrindinės veikėjos varde „Māgoņmaizīte“ – „Aguoninė Bandelė“. Teoriškai taisyklingesnės formos – „Aguonų bandelė“ arba „Bandelė su aguonomis“ – buvo atmestos siekiant išvengti pernelyg ilgų ir neretai gremėzdiškų formuluočių. Verčiant veikėjų vardus apskritai buvo stengtasi laikytis konspektyvumo strategijos. Dėl žodžių darybos lietuvių kalboje tai trijų žodžių junginys – Bandelė su aguonomis. Aguoninės bandelės tėvą, kuris latviškai įvardijamas dviejų žodžių junginiu („Magoņu Ritulis“), pavyko pavadinti trumpiau – „Aguonėtis“, nes lietuviškai taip vadinamas šventinis vyniotinis su aguonomis. Keičiantis veikėjui, evoliucionuojant jo asmenybei ir profesiniam pasirinkimui, tapsmą gali patirti ir vardas: „Tos mergaitės, tos Aguoninės Bandelės, nebėra. Dabar yra tik kapitonė Aguona“ (p. 311). Siekiant glaustumo ir sklandumo, taip pat buvo priimtas sprendimas „vistu galas pelmeņi“ versti „vištienos koldūnai“, o ne „koldūnai su vištiena“, nors pastaroji forma yra dažnesnė ir netgi randama ant koldūnų pakuočių.

Atskiro aptarimo reikalautų iš sovietmečio virtuvės atkeliavę žodžiai, kurių vartojimas lietuvių kalboje gali kelti klausimų dėl jų normiškumo. Pavyzdžiui, žodžiai *pončikas*, *bulka*, *baronka* yra slavų kalbų skoliniai, neteiktini literatūrinėje kalboje kaip barbarizmai, tačiau vis dar sutinkami kasdienėje buitinėje vartosenoje. Nuspręsta šiuos žodžius išlaikyti, nepaisant jų kaip kalbos klaidų statuso. Taip pat ir Urnėžiūtė konstatuoja, kad

[n]etašytų piratų (tiksliau, pyragų) lūpose žodis *bulka*, skirtas lepiei Aguoninei Bandelei, atrodo motyvuotas: *Šamėjā pat nav nekāds pīrāgs! Viņa ir magoņmaize! **Bulka!*** (p. 324) – *Ana juk net ne pyragas! Ji aguoninė bandelē! **Bulka!*** (Urnėžiūtė 2011: 251)

Analogiškai ir svetimybė *baronka* lietuviškame kontekste yra atpažįstama, o Aguoninę Bandelę pagrobusių pyragų lūpose skamba vaizdingai: „Pririšam prie patrankos ir peršaunam – bus baronka“ (p. 22) – „Piesiesim viņu pie lielgabala un izšausim viņam cauri – iznāks baranka“ (p. 29). Keičiant teiktiniais žodžiais „batonas“, „bandelė“ ar „riestainis“ tekstas būtų netekęs vaizdingumo ir šnekamosios kalbos atspalvio, kultū-

rinio ir lingvistinio autentiškumo (šiuo atveju, kaip rusų kultūros atspindžio), o šie įvardijimai nepageidautinai susidubliavę su kitais knygoje minimais veikėjais.

Nenorint dar labiau apkrauti ir taip labai intertekstualiai sodraus teksto, kad jis neprarastų savo komunikacinio potencialo, bet siekiant išlaikyti kulinarinę retoriką, kai kuriuos asmenvardžius ir vardažodžius pasirinkta lietuvininti. Pavyzdžiui, veikėjas „Povidlas pīrāgs“ verstas kaip „Pyragas su džemu“, nes svetimybė „povidla“ lietuviams, o ypač šiuolaikiniams vaikams, nebūtų suprantama. Retai vartojami žodžiai, tokie kaip latvių „tupenis“ bulvei pavadinti (bendrine kalba – *kartupelis*) buvo sąmoningai keičiami į labiau atpažįstamus tikslinės kultūros vartotojams. Pavyzdžiui, „tupėņu mūlis“ (p. 241) versta kaip „bulvių mulas“ (p. 163), nes „tupenis“ yra tarmybė, reta net pačių latvių vartosenoje, o lietuviams jo reikšmė būtų dar neaiškesnė.

Panašios strategijos laikytasi ir verčiant šiuolaikinius kulinarijos terminus: furšetų užkandis „kanape“ (latv. *kanapē* (p. 229), plg. pranc. *canapé*, VLLK siūlomas atitikmuo – „vieno kashnio sumuštinukas“) buvo išverstas kaip „vėrinukas“ (p. 154). Šiuo atveju pagrindinis vertimo motyvas buvo vengti išplėstinio junginio arba skambesio panašumo su kanapėmis, augalu, kuris vaikiškoje knygoje sukeltų nepageidautiną asociaciją su narkotine medžiaga, todėl pasirinkta neutralesnė alternatyva. Juolab, tai leido kontekstas, nes kovoje persmeigtam česnakui sakoma, kad jis dabar galės uždarbiauti kaip kanapė.

Verčiant vieno iš latvių tradicinių Kalėdinių tešlainių „piparkūkas“ (p. 21) pavadinimą pasinaudota galimybe praplėsti jūreivystės-kulinarijos semantinį lauką, o „piparkūkas“ išversta kaip „piparkokai“, nes kokas – ir laivo virėjas, minimas ir romano 386 puslapyje, todėl organiškai tiko prie romane plėtojamos jūrinės terminijos, sujungė kulinarinę ir laivininkystės paradigmas. Kvašytė siūlo šį patiekalą versti nusakomuoju būdu: „pipiriniai sausainiai“ (2014: 19), todėl nuspręsta pasinaudoti *eksplikacijos strategija* pateikti papildomą paaiškinimą išnašoje kaip paratekstinę vertimo atramą. Taigi išnašoje paaiškinta, kad „piparkokai – tradiciniai latviški tešlainiai su pipirais“ (p. 16), o kartu išlaikytas latviškasis žodžio skambesys.

Vertėjo lankstumo prireikia kaskart, sprendžiant konkretų atvejį. Štai verčiant raktinį latvių Joninių valgio „ķimeņu siers“ pavadinimą pasirinkta vadinamoji *perkėlimo strategija*. Kvašytė taip pat rekomenduoja tokį vertimą (2014: 18), bet svarbiausia, kad Lietuvos kultūroje varškės sūris su kmynais yra lengvai atpažįstamas produktas, todėl papildomas paaiškinimas būtų perteklinis.

Daugiausia apmąstymų sukėlė latviškų pavadinimų „kommorgenvīders“ (p. 371), „pumpērnikēlis“³ (p. 149) vertimas. Šie žodžiai (bent vertimo momentu) lietuvių skai-

³ „Ali šokoladinė“ Lietuvoje pradėjo siūlyti duoną „pumpernikelis“, kuri, pasak jų reklamos „sulaukianti daugiausiai mūsų klientų klausimų bei nusistebėjimų“ ir apibūdinama kaip „charakteringa tiek savo išvaizda, tiek sudėtimi, kurios net 97 % sudaro skaldyti grūdai“ (https://www.facebook.com/photo.php?fbid=5468941036516169&id=559029407507381&set=a.643714969038824&locale=lt_LT).

tytojui skambėjo griozdiškai ir fonetiškai neįprastai. Jie yra regioninės kilmės, sietini su germaniškais tradicijomis (*pumpnickel* – vokiškas juodos duonos kepinys, o *komorgenvider* etimologiškai siejamas su prekybininkų leksika ir pakrančių vokiečių tarmėmis). Verčiant aprašomuoju būdu būtų prarastas šis istorinis ir kultūrinis podirvis, todėl abu žodžius irgi buvo pasirinkta *perkelti* – išlaikyti originalią formą, pridodant lietuvišką galūnę: *pumpnickelis* (99), *komorgenvideris* (p. 256), taip išsaugant romano egzotinį ir etninį sluoksnį. Komorgenvideris dar paaiškintas ir išnašoje dėl įdomios žodžių darybos⁴. Vertime kartais verta išsaugoti „kultūrinės nuosėdas“, palikti svetimas kalbines formas kaip kultūrinės kitybės, svetimybės pėdsaką tekste. Kitaip tariant, lengvas semantinis pasipriešinimas yra vertimo vertė, o ne defektas.

Kitais atvejais, kai veikėjų pavadinimo saitas su konkrečia tautine kilme ar kultūrinio stereotipu neišplėtotas, buvo pasirinkta kitokia vertimo strategija. Pavyzdžiui, autorius česnakus vadina vokišku skoliniu „knoblohi“. Šiuo atveju nesirinktas leksinės kalkės kelias, kai žodis tiesiog perkeliamas, nes „knoblochai“ lietuviui skaitytojui nekelia jokios asociacijos su valgomu objektu. Pasinaudota *realijos naikinimo* taktika, nes šie veikėjai epizodiniai ir didesnės įtakos siužetui neturi.

Vienu iš semantiškai motyvuotų ir funkcionalių vardo vertimo atvejų laikytinas improvizacinis veikėjo Cvibaks vertimas „Spragėsiu“. Latviškasis *cvibaks* yra archajiškas žodis, reiškiantis „džiūvėsį“ ar „džiovintą duonos riekę“, tačiau atsižvelgiant į tai, kad tekste jau veikia kiti džiūvėsiai, sausiukai, duoniukai ir krekeriai, reikėjo alternatyvos. Šitas vardas puikiai tiko herojui pagal jo vizualines ir charakterio savybes – jis ištis vaizduojamas kaip sudžiūvęs, konservatyvus ir išskirtinai taupus. Stengiasi žiūrėti į tekstą kūrybiškai, akiai nesilaikyti originalo, kalbiškai „perkurti“ pirminio teksto vardažodžius taip, kad nenukentėtų sociokultūrinės reikšmės ir jų implikuojamos asociacijos. Vis dėlto pasitaikė ir paradoksalių atvejų: verčiant atrodė, kad „knoras“ yra nuoroda į anuomet Lietuvos parduotuvėse populiarią „Knorr“ firmos greitai paruošiamą sriubą, tačiau išaiškėjo, kad tai realiai egzistavęs vikingų prekybinio ir krovininio laivo tipas (sen. norv. *knorr*). Šis atvejis primena, kad vertėjas privalo nuolat tikrinti intuityvias asociacijas ir nepasikliauti buitine kalbine patirtimi.

Kai kurie vertimo pasirinkimai susiję su vertėjos siekiu kompensuoti kitose vietose prarastą kulinarinį niuansą ir sustiprinti knygos gastropoetinį poveikį, pavyzdžiui: „viss gāja normāli“ (pažodžiui – „viskas ėjosi normaliai“, p. 133) versta „viskas ėjosi kaip sviestu patępta“ (p. 88), „neviens neizies vesels“ (pažodžiui – „niekas neišeis sveikas“, p. 358) versta „niekas neišneš sveikos plutos“ (p. 278) ir pan. Taip pat ir skauduotę „Grilēt, grilēt, marš“ (p. 39) teko modifikuoti dėl skambesio. Pasirinktas vertimo sprendimas „Kepte, kepte,

⁴ Vokiečių kalba „komm morgen wieder“ reiškia „ateik rytoj vėl“. Po šiuo paslaptingu pavadinimu slypi visiškai kasdienis patiekalas – blynėliai, įdaryti maitais subproduktais (plaučiais, tešmeniu, žarnomis).

marš“ (p. 26), kuris puikiai iliustruoja, kaip žodžio optimizavimas gali sustiprinti kalbinę dinamiką. „Griliuoti“ ar „grilinti“ būtų buvęs tikslesnis, bet ilgas ir nelankstus pasirinkimas, neatitinkantis skanduotės ritmikos. Žodis „kepte“ ne tik trumpesnis, bet ir išlaiko kulinarinį ryšį, kuris svarbus visame tekste. Toks pasirinkimas iliustruoja, kad vertėjas kuria ne tik lingvistinę, bet ir akustinę tekstų ekvivalenciją.

Vertimo sprendimas posakį „Kāda ķēķa pēc?“ (tiesiogiai – „Kokios virtuvės?“, p. 63) pakeisti į „Kokių mielių?“ (p. 46) parodo, kaip išlaikant kalbinį ir kulinarinį kodą galima kontekstualiai pritaikyti išsireiškimą prie teksto nuotaikos. Mielės, kaip putojantis ir kylantis kepimo priedas, simboliškai gali būti siejamos su pykčio ar emocijų protrūkiu, todėl tiko įtvirtinant įniršusio veikėjo būsenos ir kulinarinės logikos ryšį. Tokie pakeitimai, kaip „mielės“ vietoj „virtuvės“, žinoma, kelia klausimą apie vertėjo kūrybinės laisvės ribas. Jie suteikia papildomą reikšmių sluoksnį, kuris originalo tekste nėra numatytas, tačiau atitinka kūrinio sumanymą ir sustiprina skaitytojo įsitraukimą. Tokiu būdu vertimas tampa ne tik tekstinio turinio perkėlimo priemone, bet ir originalo idėjų interpretacija, kurią praturtina nauji, tikslinei auditorijai suprantami ir romaną sodrinantys sluoksniai.

Kai kur susidūrus su giminės skirtumais lietuvių ir latvių kalbose, teko versti ne tiksliai pažodžiui, bet ieškoti labiau derančių variantų, todėl buvo pasinaudota *giminės pakeitimo strategija*: „turgaus aikštėje kitoms damoms gudriai porino pagyvenusi įdaryta bulvė“ (p. 378) – „tirgus laukumā gudri citām dāmām stāstīja paveca kartupeļu pankūka“ (p. 482). Pažodžiui „paveca kartupeļu pankūka“ būtų „pagyvenęs bulvinis blynas“, bet buvo nuspręsta keisti giminę, todėl „bulvinis blynas“ virto „įdaryta bulvė“. Tokia transformacija palaiko kontekstinę dermę: kadangi veikėjai yra damos, atitinkamai reikėjo moteriškosios giminės personažo. Kai kalbų gramatinės kategorijos nesutampa, vertėjas turi rinktis tarp gramatinio tikslumo ir teksto visumos. Tinkama gramatinė forma padeda išlaikyti veikėjų charakteristikas, o kartu užtikrina sklandų ir įtaigų naratyvą tikslinėje kalboje, net jei gramatinis formalumas yra pažeidžiamas. Keisti giminę teko ir verčiant austriško štrudelio pavadinimą, kuris lietuviškai paprastai vartojamas kaip vyriškosios giminės žodis. Kadangi šis patiekalo pavadinimas tekste yra veikėjos vardas, prasmingiau buvo jį paversti moteriškosios giminės forma – Štrudelė. Keisti paties kepinio tipo neišėjo, kadangi jis žymi veikėjos kilmės vietą ir išorinę išvaizdą – „[I]iesa ir pokietė Vienos Štrudelė, kurią Aguoninės bandelės tėvas buvo sutikęs verslo kelionėje Oistrijoje“ (p. 8) – „Kārna un pacieta Vīnes Štrudele, ko Magoņmaizītes tēvs bija satīcis savu tirdzniecības braucienu laikā Oistrijā“ (p. 12). Tai akivaizdus antropomorfizacijos atvejis, todėl buvo svarbu išlaikyti natūralią gramatinę ir semantinę sankabą, kad veikėja būtų lengvai susiejama su šalimi ir nacionaliniu charakteriu.

Be to, latvių kalboje visi miestovardžiai, ir vietiniai, ir užsienietiški, gramatiškai yra moteriškosios giminės. Dėl šios sisteminės gramatinės skirties verčiant teko adaptuoti

ir Putninio sukurtus fikcinius toponimus: dešrų šalies sostinė „Namburga“ (p. 126) versta kaip „Niamburgas“ (p. 84), o sūrių šalies sostinė „Čisburga“ (p. 143) – kaip „Čysburgas“ (p. 95). Tokia transformacija atitinka urbanistinių vietovardžių vartosenos normas, o kartu išsaugo aiškią asociaciją su vokiško tipo miestų pavadinimais (Hamburgas, Niurnbergas ir pan.). Ne tik miestų pavadinimai, bet ir kiti žodžių darybos bei gastronomiciniai motyvai rodo latvių kultūrinės vaizduotės kryptį į vokiškąją tradiciją. Tai leidžia skaityti Putninio romaną ne tik kaip kulinarinę fantaziją, bet ir kaip tekstą, atskleidžiantį gilesnius kultūrinių orientacijų sluoksnius.

Išvados

„Laukiniai pyragai“ yra vienas iš pavyzdžių, kad literatūroje maistas gali veikti ne tik kaip atsitiktinis teminis intarpas, bet ir kaip naratyvinis karkasas, kompleksinis prasmės įrankis, atskleidžiantis veikėjų tapatybes ir tarpkultūrinius santykius. Latvių rašytojas sukuria simbolinę reikšmių ir asociacijų sistemą, kuri jungia maisto, geografinių pavadinimų, charakterio savybių semantinius laukus, koduoja istorinius, mentalinius ir sociokultūrinius lygmenis. Veikėjų vardai, išvaizda, net elgesio motyvacija tiesiogiai siejami su jų kulinarine kilme, todėl galima teigti, kad Putninio knyga plečia gastronomijos panaudojimo galimybes grožinėje kūryboje.

Daugiaprasmis su maistu susijusių vaizdinių spektras padeda sukurti vaikui patrauklią estetiką, aktyviai „degustuoti“ literatūrinį tekstą. Tuo pačiu maisto metaforika vaikų literatūroje tampa ugdomuoju įrankiu, nes skatina jų gastronomicinį pažinimą ir tarpkultūrinę empatiją. Gausi kulinarinė leksika ne tik suteikia jauniesiems skaitytojams žinių apie kitų tautų valgius, bet papildo jų kognityvinę patirtį nauja pažintine informacija apie pačias tautas, jų kultūrinius savitumus. Putninio knygą galima laikyti subtiliu „virtuvės diplomatijos“ vadovėliu, kuriame maistas reprezentuoja ne tik kultūrinius skirtumus, bet ir tarpkultūrinio susikalbėjimo prielaidą.

Vertimo požiūriu matome, kad lietuvių kalba dažnai perteikia latviškojo originalo metaforinį potencialą be reikšminės deformacijos. Vertėjas gali pasikliauti bendrais Baltijos regiono kulinariniais archetipais ir asociacijomis, leidžiančiomis metaforoms veikti taip pat stipriai kaip originale. Tai išryškina vertimo tarp artimų kalbų specifiką: ne tik pakartojama reikšmė, bet perkeliamas ir semantinis skonis, kultūrinis lyginamasis kontekstas. Vertėjas ne tik perteikia tekstą, bet ir atkuria autoriaus knygoje modeliuojamą vaizduotės teritoriją.

Tačiau susidurta ir su problemineis vertimo atvejais. Sprendžiant maisto terminų ir realiųjų perteikimo lietuvių kalba sunkumus nebuvo laikytasi vieningo principo, nes kiekvienas mikroatvejis turi savo vidinę kalbinę ir kultūrinę motyvaciją ir vietą kūrinio makrostruktūroje, o grožinės literatūros vertimas reikalauja kūrybiškos prieigos. Vie-

nur ieškota tinkamiausio lietuviško ekvivalento, pasinaudota kultūrinio aktualizavimo strategija, kitur pritaikyta eksplikacija ir realija aiškinta išnašoje („piparkūkas“ – „piparkokai“), versta pagal pirminę prasmę originalo kalboje („knoblohi“ – „česnakai“), suteikiant vardą veikėjai pakeista patiekalo giminė („Štrudelė“) ar netgi modifikuotas pats patiekalas (bulvinis blynas virto įdaryta bulve). Sąmoningai tekste palikti skoliniai ir originalūs apibūdinimai (bulka, baronka, pončikas, kruasanas) tose vietose, kur jie suteikė reikiamą stilistinę, nacionalinę ar emocinę niuansą. Taip pat šis tyrimas paskatina susimąstyti, kiek daug baltų kalbose yra posakių, patarlių, priežodžių, keiksmų, susijusių su kulinarine sritimi, skonio savybėmis, maisto produktais, jų valgymu, paruošimu, tokių kaip „riebiai keiktis“, „rupūs miltai“, „saldus gyvenimas“, „pienburnis“, „kopūstgalvis“, „košės prisivirti“, „šaukštas deguto statinę medaus sugadina“, „ne pyragai“ ir pan.

Svarbiausia šio straipsnio autorės, kaip vertėjos, užduotis buvo neprarasti romano visumos poveikio verčiant kultūriškai įkrautus gastronominius teksto vienetus, kurie susieti su veikėjų kilme, vardais ir charakteriu. Pasinaudojant vertimo teoretiko Bastino apibrėžtimi, galima sakyti, kad buvo atlikta dalinė teksto adaptacija, kuri „laikytina papildomąja arba siūlytina, nes menkai keičia viso teksto prasmę“ (Leonavičienė 2014: 106), bet skaitant panaikina svetimumo jausmą ir pagerina kūrinio suvokimą. Kūrinyje vaikams tai ypač svarbu.

Šaltiniai

- Putnīš, Māris. 2010. „Laukiniai pyragai: Pietų jūros pasaka“. Iš latvių kalbos vertė Laura Laurušaitė. Vilnius: Nieko rimto.
- Putnīš, Māris. 2016. *Mežonīge pīrāgi: Dienvidjūras pasaka*. Rīga: Valters un Rapa.

Literatūra

- Balčiūnienė, Irena. 2023. *Iliuzija, kad skaitome Šekspyra*. Vilnius: Lietuvos literatūros vertėjų sąjunga.
- Jakonytė, Loreta. 2010. Literatūros ir konditerijos smaguriams. *Rubinaitis* 4(56). <https://www.ibbylietuva.lt/rubinaitis/2010-nr-4-56/literaturos-ir-konditerijos-smaguriams>.
- Kalniņa, Ieva (ed.). 2023. *Ēdiena reprezentācijas kultūrā*. Rīga: Latvijas universitātes Akadēmiskais apgāds.
- Kvašytė, Regina. 2014. Kai kurių latviškų patiekalų pavadinimai lietuvių kalba. *Kalbos aktualijos* 10. 16–22.
- Laužikas, Rimvydas. 2022. *À la Lituanienne*: In Search of a Lithuanian Gastronomic Identity. *Acta litteraria comparativa* 9. *Mapping Taste: Literature, gastronomy, identity*. 13–38.
- Leonavičienė, Aurelija. 2014. *Kultūrinių teksto reikšmių interpretacija ir vertimas*. Kaunas: Technologija.
- Remere, Santa. 2023. „Lielais Indriķis“. Krietaņā Speķa pīrāga dēkas velnszina kurā karā. <https://www.kinoraksti.lv/domas/lielais-indrikis-krietna-speka-piraga-dekas-velnszina-kura-kara-1056>. (Žiūrėta 2025-11-26).

- Ricoeur, Paul. 2010. *Apie vertimą*. Iš prancūzų kalbos vertė Paulius Garbačiauskas. Vilnius: Aidai.
- Stano, Simona. 2016. Lost in Translation: Food, Identity and Otherness. *Semiotica* 211. 81–104.
- Urnėžiūtė, Rita. 2011. Māris Putniņš. „Laukiniai pyragai“ recenzija. *Gimtoji kalba* 8. <https://www.llvs.lt/vertimo-kritika/693>.
- van Doorslaer, Luc, Peter Flynn and Joep Leerssen. 2016. *Interconnecting Translation Studies and Imagology*, Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.
- van Doorslaer, Luc. 2019. Embedding Imagology in Translation Studies, *Slovo.ru: Baltic Accent* 10(3), 56–68.
- Wiedenmayer, Anthi. 2016. The Translation of Food in Literature: A Culinary Journey Through Time and Genres. *Semiotica* 211. 27–43.