

# **ZAGADNIENIE PRZEKŁADU NAZW INDONEZYJSKICH I POLSKICH ALKOHOŁI**

**TEIJA GUMILAR**

Uniwersytet im. Adama Mickiewicza

Wydział Neofilologii

Poznań, Polska

teijagumilar@yahoo.com

**Abstrakt:** Kultura picia alkoholu w Indonezji znacznie różni się od polskiej. To stanowi ciekawe zagadnienie w przekładzie terminologii nazw indonezyjskich i polskich alkoholi. Problemy w znalezieniu odpowiedniego słownictwa mogą pojawić się z powodu niewielkiej liczby tłumaczy polsko-indonezyjskich, różnic kulturowych związanych z panującą religią jak i odmiennej roślinności np. wiele składników do produkcji napojów alkoholowych stosowanych w Polsce nie występuje w Indonezji. W jaki sposób możemy wtedy dobrze przetłumaczyć nazwy zupełnie obcych napojów alkoholowych odbiorcom w obu krajach? Niniejszy artykuł omawia aspekty teoretyczne dotyczące techniki przekładu, opisuje rodzaje wybranych napojów alkoholowych oraz sugeruje ich tłumaczenie na język indonezyjski i język polski.

**Słowa kluczowe:** alkohol, kultura picia, tradycyjne napoje alkoholowe, technika przekładu, język indonezyjski, Islam

## **1. Wstęp**

Celem pracy jest opisanie zagadnienia przekładu terminologii indonezyjskich i polskich nazw napojów alkoholowych. Istnieje wiele problemów napotykanych przez tłumacza w przedstawieniu dokładnego tłumaczenia polskich napojów alkoholowych dla indonezyjskich odbiorców z powodu znaczących różnic kulturowych w tej dziedzinie. Pomimo tego, że Indonezja jest krajem o największej populacji muzułmanów, kultura konsumowania alkoholu nie jest tam zabroniona prawem, lecz mało popularna oraz ograniczona tylko do pewnych grup etnicznych i religijnych. Przekład terminologii polskich napojów alkoholowych na język indonezyjski jest trudnym zadaniem, natomiast przekład terminologii indonezyjskich napojów alkoholowych na język polski jest mniej problematyczny ze względu na dość różnorodny rynek importowanych napojów alkoholowych w Polsce, w tym także tych z Azji.

## **2. Ogólna sytuacja zawodowa tłumaczy języka polsko-indonezyjskiego**

Czynniki historyczne w relacji pomiędzy Rzeczpospolitą Polską a Republiką Indonezji sprawiły, że zawód tłumacza polsko-indonezyjskiego nie jest zawodem popularnym. Polacy odwiedzili archipelag indonezyjski już za czasów holenderskich rządów kolonialnych oraz po uzyskaniu nieodległości przez Indonezję w 1945 roku. Relację bilateralną pomiędzy rządem Polskiej Republiki Ludowej a pro-socjalistyczną Republiką Indonezji cechowała silna współpraca aż do upadku rządu prezydenta Soekarno w 1965 roku. Nowy rząd Republiki Indonezji pod Generałem Soeharto zakazał wszelkich nawiązań do komunizmu, w skutek czego zabroniono kontaktów Indonezyjczyków z krajami socjalistycznymi, w tym z Polską. Po zmianie ustroju politycznego w Polsce, znormalizowano stosunki dyplomatyczne z Republiką Indonezji. Miało to miejsce w 1992 roku. Jednakże, utracone kontakty między obywatelami obu

państw zaczęto stopniowo odnawiać od początku roku 2003, przy okazji podpisania porozumień o współpracy w dziedzinach ekonomii, edukacji oraz kultury. Można więc powiedzieć, że 38 lat przerwy w relacjach polsko-indonezyjskich silnie ograniczyło wymianę informacji o ludności i kulturze obu państw.

Rezultatem tego specyficznego przebiegu historii jest trudność w znalezieniu tłumaczy polsko-indonezyjskich. Obecnie w Polsce, czasowo lub na stałe przebywa około trzystu Indonezyjczyków<sup>1</sup>. Szacuje się, że zaledwie 20% dobrze posługuje się językiem polskim. Rząd Indonezji prowadzi program stypendialny „Darmasiswa” dla polskich studentów polegający na rocznym pobycie na uczelniach w Indonezji, co umożliwi polskim studentom bliskie poznanie języka i kultury tego kraju. Wielu z nich po powrocie do kraju angażuje się w promowanie kultury indonezyjskiej w Polsce.

Język indonezyjski zapisywany jest przy pomocy podstawowego alfabetu łaćńskiego, co ułatwia Polakom naukę tego języka i szybkie rozumienie indonezyjskich tekstów. Filologia Indonezyjsko-Malajska, która została utworzona w 2004 r. w Instytucie Językoznawstwa Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza prowadzi m.in. zajęcia o zakresie tłumaczeniowym. Jednak filologia ta nie oferuje jeszcze zajęć przygotowujących do egzaminu na tłumacza przysięgłego.

Pierwszy polsko-indonezyjski tłumacz przysięgły pojawił się dopiero w 2013 roku i do dnia dzisiejszego pozostaje jedynym w Polsce. Wraz ze zwiększającą się wymianą handlową, współpracą gospodarczą, kulturalną i edukacyjną pomiędzy Indonezją a Polską, zawód tłumacza polsko-indonezyjskiego staje się coraz bardziej poszukiwany.

### **3. Uwagi teoretyczne dotyczące techniki przekładu**

Technikę przekładu można zdefiniować jako procedury analizowania i klasyfikowania w jaki sposób funkcjonują ekwiwalenty

---

<sup>1</sup> Dane według Ambasady Republiki Indonezji w Warszawie, 2015.

tłumaczenia (Molina i Albir, 2002). Molina i Albir także zdefiniowali, że technika przekładu odnosi się do rzeczywistych kroków podjętych przez tłumaczy w każdej tekstowej mikrojednostce. To oznacza, że technika przekładu to zabiegi tłumaczeniowe treści tekstów z języka źródłowego na język docelowy z uwzględnieniem obszarów mikro, takich jak słownictwa, fraz, klauzul oraz zdań. Technika przekładu według Molina i Albir, dotyczy osiemnastu następujących klasyfikacji:

- 1) **adaptacja**, czyli zastąpienie specyficznych terminów kulturowych w języku źródłowym odpowiednikami istniejącymi w kulturze języka docelowego, np.: samotny jak palec → *sebatang kara* (dosł. w j. indonezyjskim ‘jedna sztuka rośliny kara’)<sup>2</sup>;
- 2) **amplifikacja**, czyli rozszerzenie o dodatkową informację, niewystępującą w tekście języka źródłowego. Dodatkowa informacja nie powinna zmieniać sensu tekstu źródłowego, np.: *jest mało Indonezyjczyków w Polsce* → *hanya sedikit warganegara Indonesia di Polandia* (dosł. w j. indonezyjskim ‘tylko niewielu obywateli indonezyjskich w Polsce’);
- 3) **zapożyczenie** (ang. borrowing), czyli korzystanie z terminologii języka źródłowego. Może stanowić czyste zapożyczenie, np.: *gratis* → *gratis*, lub naturalne zapożyczenie, gdzie dźwięk lub zapis ulega przystosowaniu w naturze języka źródłowego, np: *wódka* → *vodka*;
- 4) **kalki**, czyli dosłowne przetłumaczenie słowa lub frazy, np.: *asystent managera* → *asisten manager*;
- 5) **kompensacja**, czyli przekształcenie struktury informacyjnej lub stylizacji języka, która nie występuje w języku docelowym, np.: *boli mi głowa* → *kepala saya sakit* (dosł. w j. indonezyjskim ‘moja głowa choruje’);
- 6) **deskrypcja**, czyli korzystanie z opisu wyjaśniającego, gdy terminologia w języku źródłowym nie posiada odpowiednika w języku docelowym, np.: *lubię wycinanki* → *saya suka wycinanki, hiasan khas Polandia dari guntingan kertas yang simetris* (dosł. w języku indonezyjskim ‘lubię wycinanki, charakterystyczna Polska dekoracja z symetrycznie

---

<sup>2</sup> roślina kara, łaciński ‘*dolichos lablab*’

- wycinanego papieru’);
- 7) **kreacja dyskursywna** (ang. discursive creation), to technika tłumaczenia korzystająca z odpowiednika, która odbiega od oryginalnego kontekstu. Technika ta często jest używana w tłumaczeniu tytułów filmów lub książek, np.: *Some Like It Hot* (komedia amerykańska z 1959 r.) → *Pół żartem, pół serio*;
  - 8) **ekwiwalenty założone** (ang. established equivalence), czyli zastąpienie terminu języka źródłowego odpowiednim pojęciem powszechnie używanym przez użytkowników języka docelowego, np.: *smaczno!* → *selamat makan!* (dosł. w j. indonezyjskim ‘miłego jedzenia’);
  - 9) **generalizacja terminów**, takich jak nazw elementów specyficznych, których odpowiedniki w języku docelowym nie oddają dokładnego pojęcia. np.: *silnik* → *mesin* (dosł. j. indonezyjski ‘maszyna’);
  - 10) **wzmocnienie lingwistyczne** (ang. linguistics amplification), czyli dodawanie stylizacji lingwistycznej w języku docelowym. Technika ta często jest stosowana w dubbingu filmów, np.: *nie daj się oszukać* → *kamu jangan mau dibohongi dong!* (dosł. j. indonezyjskim ‘Ty, nie chciej być oszukiwany’, gdy partykuła ‘dong’ jest partykułą nadającą sens wymagającego);
  - 11) **kompresja lingwistyczna** (ang. linguistics compression), to technika akumulacji elementów lingwistycznych, przedstawiająca krótszą wersję w języku docelowym. Technika ta często jest wykorzystana w dubbingu filmów np.: *chcesz coś zjeść?* → *lapar?* (dosł. j. indonezyjskim ‘głodny?’);
  - 12) **dosłowne tłumaczenie** (ang. literal translation), np.: *ja lubię pić wino czerwone* → *saya suka minum anggur merah*;
  - 13) **modulacja** (ang. modulation), czyli modyfikacja punktu widzenia lub aspektów kognitywnych treści języka źródłowego, bądź leksykalnie czy strukturalnie, np: *wszyscy go lubią* → *tidak ada yang tidak suka kepadanya* (dosł. ‘nie ma [nikogo] kto go nie lubi’);
  - 14) **wyszczególnienie** (ang. particularization), to używanie

konkretnych terminów w języku docelowym, czyli odwrotnością techniki generalizacji, np.: *ona je dużo słodczy* → *dia makan banyak kue* (dosł. 'ona je dużo ciasta/ciasteczek');

- 15) **redukcja** (ang. reduction), czyli uproszczenie informacji zawartej w tekście języka źródłowego, np.: *oni mieli wypadek samochodowy* → *mereka mendapat kecelakaan* (dosł. 'oni mieli wypadek');
- 16) **substytucja** (ang. substitution), zastąpienie elementów lingwistycznych w języku źródłowym elementami paralingwistycznymi takimi jak intonacją i sygnalizacją w języku docelowym, lub vice versa, np.: kiwanie głowy w języku indonezyjskim znaczy 'tak!';
- 17) **transpozycja** (ang. zastąpienie słowa frazą z powodu różnicy gramatycznej pomiędzy językiem źródłowym a docelowym, np.: *cieszyć się* → *senang* (odpowiednik j. ang. 'happy');
- 18) **wariacja** (ang. variation), czyli modyfikacja elementów lingwistycznych i paralingwistycznych uwzględniając m.in. dialekty języka docelowego, np.: *muszę już iść* → *gue harus cabut* (dosł. 'ja muszę spadać'), gdy słowo *gue* to dżakartański wariant od *saya* ('ja') a słowo *cabut* potoczny wariantem od *pergi* ('iść').

Problemy w przekładzie nazw indonezyjskich i polskich alkoholi występują z powodu dużej liczby nazw własnych oraz znaczących różnic kulturowych dotyczących picia i wytwarzania alkoholu. Larson (1984: 137) określa, że jednym z powodów, który utrudnia tłumaczenie jest inny kontekst kulturowy zawarty w tekście źródłowym i docelowym. Bartosz Poluszyński<sup>3</sup> wspomina również, że tłumaczenia nazw własnych stanowi coraz poważniejsze wyzwanie dla tłumaczy, gdyż coraz częściej muszą oni zmagać się z jednostkami języka, które są silnie nacechowane obcymi kulturami – często nieobecnymi w innych kulturach i innych społecznościach. Przykładem może tu być słowo „ryż”, które ma wiele odpowiedników w języku indonezyjskim, są to *padi* (ryż siewny), *beras* (surowy ryż), *nasi* (ugotowany ryż), *ketan* (rodzaj klejącego się ryżu).

---

<sup>3</sup> [http://jows.pl/sites/default/files/Poluszyński\\_PDF.pdf](http://jows.pl/sites/default/files/Poluszyński_PDF.pdf) (data dostępu 15.11.2015)

Aby uzyskać dobry wynik tłumaczenia należy dobrze zrozumieć cele przekładu. Hatim i Mason (1997: 1) określają tłumaczenie jako „akcję komunikacyjną, która stara się przekazywać przez granice językowe i kulturowe, kolejną akcję komunikacyjną, która może być przeznaczona na różne cele i do różnych czytelników”. Oznacza to, że tłumacz jest odbiorcą wiadomości w języku źródłowym, następnie działa jako nadawca wiadomości w języku docelowym.

Tłumacz powinien również wziąć pod uwagę przed tłumaczeniem teorię *skoposu* (j. grecki ‘cel’) według Hansa Vermeera (1984). Głównym założeniem tej teorii jest to, że w procesie przekładu, tłumacz musi być świadomy celów tekstu docelowego. Wszystkie elementy kulturowe w języku docelowym są niezbędne a ich przekład nie opiera się wyłącznie na znalezieniu ekwiwalentów pomiędzy tekstem źródłowym a docelowym. Oznacza to, że tłumacz posiada dużo swobody w procesie tłumaczenia, dzięki czemu może skupić się na jego celu. Związany z wspomnianymi wyżej teoriami, według Sumardiono (2007) tłumacz powinien dobrze rozważyć aspekty kulturowe i wszystkie możliwości tłumaczenia w tekście źródłowym, aż znajdzie właściwe słowa w odpowiednim kontekście.

#### **4. Nazwy alkoholi indonezyjskich i ich przekład na język polski**

Napój alkoholowy jest napojem, który zawiera etanol jako rezultat procesu fermentacji i destylacji. Etanol ( $C_2H_5OH$ ) jest substancją psychoaktywną, której konsumpcja powoduje redukcję trzeźwości. W języku indonezyjskim dla wszystkich alkoholowych napojów istnieje termin *minuman keras* lub w skrócie *miras*, co dosłownie po polsku znaczy „twardy napój”, oraz *minuman beralkohol*, dosłownie znaczy „napój zawierający alkohol”. *Minuman keras/miras* to kalka pochodzący z języka holenderskiego *sterkedrank*. Kultura picia alkoholu w Indonezji różni się w zależności od regionów oraz społeczeństw. Nie ma dokładnych danych, od kiedy mieszkańcy Indonezji konsumują i produkują napoje alkoholowe, ale tak jak to

powszechnie w Azji Południowo-Wschodniej, tradycyjne napoje alkoholowe w Indonezji są wytwarzane z cukru palmowego i owoców, ryżu oraz trzciny cukrowej i spożywany do posiłków, stosowany jako lek na choroby skórne oraz napój wzmacniający wytrzymałość fizyczną. W niektórych regionach, np. na wyspie Bali, tradycyjny napój alkoholowy także odgrywa rolę ofiary dla określonych bóstw w ceremoniach religijnych<sup>4</sup>. W XV wieku do archipelagu indonezyjskiego dociera fala islamizacji. Od tego momentu rdzenne wierzenia animistyczne i kultura buddyjsko-hinduistyczna mieszą się z tradycjami i wierzeniami islamskimi. Obecnie Indonezję zamieszkuje 252 milionów ludzi, z czego 87% stanowią muzułmanie. Indonezyjski odłam islamu po dziś dzień zachował cechy buddyjsko-hinduistyczne, czego dowodem mogą być np. ludowe stroje jawajskie, noszone przez muzułmanów w czasie uroczystości rodzinnych, które są bardzo podobne do strojów hinduistycznych. Większość muzułmanów w Indonezji przestrzega nauk islamu i nie pije alkoholu.

Islam ostrzega, że człowiek traci panowanie nad sobą kiedy pije alkohol (*khamr*), więc religia ta zabrania konsumowania alkoholu w zupełności. Muzułmanin, który pije alkohol, postrzegany jest jako nieczysty, czego skutkiem będzie niewysłuchanie jego modlitw przez Allacha przez siedem kolejnych dni. Mówią o tym następujące trzy wersety Koranu<sup>5</sup>:

a. Surah Al Baqarach: 220

*„Pytają cię w sprawie wina i gier hazardowych. Powiedz: w obu tych rzeczach jest wielki grzech i szkoda, jak i pewne korzyści dla ludzi. Jednakże, grzech i szkoda tych rzeczy są większe niż płynące z nich korzyści. Pytają cię też co powinni łożyć. Odpowiedz: Dawajcie to, czego możecie zaoszczędzić. W ten sposób, czynni Allah swoje przykazania dla was jasnymi, abyście mogli się zastanowić.”*

b. Surah An Nisaa: 44

---

<sup>4</sup><http://adekayu14.blogspot.com/2011/04/budaya-mengkonsumsi-arak-di-karan-gasem.html> (data dostępu: 15.11.2015)

<sup>5</sup>[http://www.alislam.pl/islam/koran\\_ksiega\\_islamu/wersja\\_koranu\\_online](http://www.alislam.pl/islam/koran_ksiega_islamu/wersja_koranu_online) (dostęp: 15.11.2015)

*„O Wy, którzy wierzycie! Nie podejmujcie modlitwy, jeżeli nie jesteście w pełni przy swoich myślach, do czasu, kiedy będziecie wiedzieć, co mówicie, ani też wtedy, gdy będziecie nieczyści.”*

c. Surah Al Maidah: 91-92

*„O Wy, którzy wierzycie! Wino, hazard, boski i strzały wróżbiarskie to szkaradzieństwo dzieła Szatana! Zatem wystrzegajcie się ich wszystkich, aby dobrze się wam wiodło. Szatan pragnie jedynie wywoływać wśród was wrogość i nienawiść za pomocą wina i gier hazardowych oraz powstrzymać was przed pamiętaniem o Allachu i przed modlitwą. Czy zatem dacie się powstrzymać?”*

Mimo, że większość populacji Indonezji nie pije alkoholu, rząd Indonezji nie zakazuje konsumpcji oraz handlu napojami alkoholowymi. Chrześcijanie, buddyści, hinduiści oraz niektórzy muzułmanie piją tradycyjne alkohole, krajowe jak i importowane. Sklepy oraz restauracje sprzedają napoje alkoholowe, jednakże rząd nakłada akcyzę w wysokości 150% wartości dla importowanych alkoholi. Natomiast produkcja niewielkiej ilości alkoholu na potrzeby domowe nie jest zabroniona i pozostaje nieopodatkowana. Tradycyjne napoje alkoholowe w Indonezji są produkowane w warunkach domowych i niekoniecznie są nielegalne. Napoje alkoholowe są podzielone na trzy grupy;

- Grupa A dla napojów o zawartości alkoholu mniejszej niż 5%;
- Grupa B dla napojów o zawartości alkoholu od 5 do 20%;
- Grupa C dla napojów o zawartości alkoholu więcej niż 20%.

Indonezyjskie tradycyjne napoje alkoholowe występują w kilku regionach, takich jak Północna Sumatra, Jawa Centralna, Bali, Północny Celebes, Molukki oraz Małe Wyspy Sundajskie. Są to *tuak*, *arak*, *sopi* i *ciu*. Jakość tych tradycyjnych napojów alkoholowych wytwarzanych w warunkach domowych nie jest ściśle kontrolowana.

1) **Tuak**

Jest to napój najbardziej powszechnie dostępny w regionach takich jak Sumatra Północna, Celebes, Jawa Centralna

i Wschodnia, Bali, Moluki, oraz Flores, wytwarzany z żywicy drzewa palmowego lub kokosowego (w j. indonezyjskim *nira*). Sposób produkcji: żywica z górnej części drzewa palmowego lub kokosowego zbierana jest w momencie zanim wrośnie kwiat kokosowy. Następnie pozostawiona na 4-24 godziny w celu fermentacji w zbiorniku, najlepiej zrobionego z drewna tekowego, np. *jati* (łac. *tectona grandis*). Po fermentacji moc alkoholowa napoju wynosi 4% i *tuak* jest gotowy do picia. *Tuak* nie ulega procesowi destylacji. Smak *tuaka* powinien być słodko-kwaśny i trochę gorzki, zbliżony jest w smaku do czegoś pomiędzy rumem lub whisky. Kolor *tuaku* jest mleczny lub mętny, brązowawy.

2) **Arak**

Napój alkoholowy, otrzymywany przez destylację soku palmowego, dzięki temu uzyska moc alkoholu między 33-55%. Słowo *arak* pochodzi z arabskiego عرق [*araq*], który oznacza ‘słodki sok’. W zależności od wykorzystanej substancji, jest kilku rodzajów *araku*, m.in.:

- *Arak nira* lub *arak kelapa*, czyli *arak* palmowy lub *arak* kokosowy, wytworzony z destylowanego *tuak* (sfermentowanego zacieru palmowego/kokosowego);
- *Arak beras*, dosłownie ‘*arak* ryżowy’ – wytworzony ze sfermentowanego zacieru ryżowego. Na wyspie Bali i Jawa *arak beras* jest także znany jako *brem* lub *arak Bali*, a na Jawie Zachodniej znany jako *tape*;
- *Arak madu*, czyli ‘*arak* miodowy’ – jest to *arak beras/brem Bali*, który zostaje wymieszany z miodem.
- *Arak Batavia*, czyli charakterystyczny *arak* z miasta Batavii (teraz Dżakarta), również znany jako indonezyjski rum, zrobiony z soku trzcinowego. Do procesu fermentowania sok trzcinowy jest wymieszany z zacierem ugotowanego ryżu czerwonego oraz lokalnymi drożdżami, aby nadać specjalny aromat. Powtórna destylacja uzyska moc alkoholu aż do 70% oraz brązowy, przejrzysty kolor.

3) **Sopi**

Popularny i charakterystyczny napój alkoholowy z regionu

Moluków, w wschodniej Indonezji. *Sopi* jest zrobiony z żywicy drzewa palmowego, czyli tak jak *arak nira*, posiada moc alkoholu ponad 50%. Różnica pomiędzy *sopi* a *arak nira* jest taka, że do procesu destylacji do soku dodaje się proszek z korzenia lokalnego drzewa *husor*, a jako zbiornik do destylacji używa się bambus. Smak *sopi* jest podobny do wódki lub brandy.

4) **Ciu**

Mocny napój alkoholowy z regionu Sukoharjo na Jawie Środkowej. *Ciu* zrobiony z sfermentowanej mieszanki *ketan* (ryż klejący) oraz *singkong* (korzeń manioku/tapioku). *Ciu* posiada moc alkoholu między 50% a 90% oraz bezbarwny kolor.

**Sugerowane tłumaczenie na język polski:**

- 1) **Tuak** jest tłumaczony na ogół jako ‘wino palmowe’. Wino to sfermentowany sok owocowy, który nie ulega destylacji. W przekładzie na potrzeby menu w restauracji lub przewodnika turystycznego można opisać ‘Tuak – indonezyjskie wino palmowe o niskiej zawartości alkoholu’;
- 2) **Arak** lub **Arak nira** można tłumaczyć ogólnie jako ‘destylowany sok palmowy’. Należy to jednak rozważyć – podobny ‘arak ryżowy’ jest tłumaczony powszechnie jako ‘wino ryżowe’, tak jak w przypadku japońskiego wina ryżowego sake pomimo, że ulega destylacji. Bardzo popularna marka tego napoju we wschodniej Indonezji to Arak Cap Tikus. W przekładzie na potrzeby menu w restauracji oraz w przewodniku turystycznym możemy opisać *Arak nira* jako ‘indonezyjski destylowany sok palmowy o średniej zawartości alkoholu’, ‘*Arak beras* lub *Brem Bali* – balijskie wino ryżowe o wysokiej mocy alkoholu’, ‘*Arak madu* – balijskie wino ryżowo-miodowe o średniej mocy alkoholu’, oraz ‘*Arak Batavia* – indonezyjski rum ryżowy o wysokiej mocy alkoholu’;
- 3) **Sopi** można tłumaczyć ogólnie jako ‘brandy palmowa’ lub ‘winiak palmowy’, ponieważ zaletą *sopi* oprócz wysokiego poziomu alkoholu jest również charakterystyczny posmak

drewna, w tym bambusu i korzenia drzewa *husor*. Różnica pomiędzy brandy/winiakiem a podobną do niego whiskey jest taka, że whiskey jest zrobiona ze zbóż a nie z owoców. W przekładzie na potrzeby menu w restauracji oraz przewodnika turystycznego możemy opisać ‘*Sopi* – indonezyjska brandy palmowa o wysokiej zawartości alkoholu’;

- 4) *Ciu* możemy tłumaczyć podobnie jak w przypadku arak beras, czyli jako rodzaj wina ryżowego lub ‘wino ryżowo-maniokowe’. W menu w restauracji oraz w przewodniku turystycznym można opisać *Ciu* jako ‘indonezyjskie wino ryżowo-maniokowe o wysokiej mocy alkoholu’.

## **5. Wybrane polskie nazwy alkoholi i ich przekład na język indonezyjski**

Kultura picia alkoholu w Polsce jest podobna do kultury picia większości krajów europejskich. Kultura ta pełni funkcje m.in. ceremonialno-religijne (podczas mszy w kościele), socjalne (na weselach lub kameralnych imprezach) jak i lecznicze (na dobre trawienie i relaks). W Unii Europejskiej statystyczny Europejczyk spożywa około 11 litrów czystego alkoholu rocznie<sup>6</sup>. Bardzo ważna jest umiejętność spożywania alkoholu w sposób kulturalny, który jest jednocześnie akceptowany przez całe otoczenie. Zdarza się jednak, że ludzie popadają w alkoholizm. Obawa przed alkoholizmem jest powodem dla większości mieszkańców Indonezji, którzy są muzułmanami, by nie pić alkoholu. Ta różnica kulturowa może spowodować problemy związane z wyjaśnieniem i przetłumaczeniem terminologii polskich nazw napojów alkoholowych. Nawet, gdy uda się im wyjaśnić opisowo, większość Indonezyjczyków najprawdopodobniej nie będzie mieć okazji, by posmakować tych napojów. Problem także pojawi się, kiedy Indonezyjczycy szukają prezentów z Polski dla ich rodziny. Artykuły związane z alkoholem,

---

<sup>6</sup> Institute of alcohol studies, <http://www.ias.org.uk> (dostęp: 15.11.2015)

takie jak kufle, ekskluzywne wódki, likiery, czekolady z alkoholem, itp. stanowią większość tradycyjnych podarunków z Polski, których jednakże Indonezyjscy muzułmanie nie mogą zakupić dla rodziny.

1) **Wódka**

Jest najbardziej znana wśród polskich napojów alkoholowych. Jednak mieszkańcom Indonezji wódka kojarzy się z Rosją, gdyż rosyjska водка ['votkə] jest bardzo popularna na całym świecie. Z powodu wysokiej ceny importowanych napojów alkoholowych w Indonezji, w tym także wódki, wielu ludzi, nawet ci, którzy piją alkohol, ma ograniczony dostęp do poznawania rodzajów wódek owocowych. W Indonezji nie występują również niektóre polskich owoce, takie jak malina, śliwka, wiśnia i żurawina, co powoduje, że przekład terminologii nazw owocowych wódek może być problematyczny. Wódka to wysokoprocentowy napój alkoholowy składający się z destylatu alkoholowego rozcieńczonego wodą w stosunku około 2:3 (przynajmniej 37,5%). Głównymi składnikami do wytwarzania wódki mogą być ziemniaki, zboża, a nawet spiritus rektyfikowany. Rodzaje wódek można podzielić na:

- a. *wódka czysta*, powstała z destylacji spirytusu ziemniaczanego lub zbożowego, ulega jednorazowemu, dwurazowemu albo wielokrotnemu rektyfikowaniu. Wódka czysta zwykła, wódka czysta wyborowa, wódka czysta luksusowa są rodzajami wódek czystych;
- b. *wódka gatunkowa*, powstała ze spirytusu rektyfikowanego, wody, wyciągów roślinnych, olejków zapachowych, cukru, itp. Wódki gatunkowe mogą korzystać z różnych destylatów owocowych lub ziołowych, rektyfikowanych lub nierektyfikowanych. Należą do wódek gatunkowych m.in. malinówka, wiśniówka, cytrynówka i śliwowica;
- c. *bimber*, podobny napój do wódki, ale nie rektyfikowany zazwyczaj wytwarzany w warunkach domowych.

Ze względu na kompozycję ekstraktów, znamy

kategorie *wódka wytrawna, półwytrawna, półsłodka, słodka, likier* oraz *krem*.

2) **Miód pitny**

Napój alkoholowy zrobiony z fermentacji brzezki miodu pszczelego, najczęściej lipowego. Moc alkoholu miodu pitnego wynosi 13%-17%. Miód pitny w zależności od stopnia rozcieńczenia jest podzielony na grupy następujące:

- a. *czwórniak* – zawiera jedną część miodu i trzy części wody;
- b. *trójniak* – zawiera jedną część miodu i dwie części wody;
- c. *dwójniak* – zawiera jedną część miodu i jedną część wody;
- d. *półtorak* – zawiera jedną część miodu i pół części wody.

3) **Nalewka**

Nalewka to alkoholowy wyciąg z owoców, korzeni, kwiatów lub ziół (bądź mieszaniny składników), zazwyczaj o 40%-45% zawartości alkoholu. Sporządzana jest przez zalanie składników alkoholem (proces maceracji), może być słodzona syropem. Nalewki podaje się w małych kieliszkach (50 ml), do pikantnych przekąsek; zgodnie ze staropolską tradycją do mięs podaje się nalewki półwytrawne i półsłodkie<sup>7</sup>.

Rodzaje nalewek:

- a. *owocowe* (słodkie i wytrawne), np. ratafia, jagodzianka, dereniówka, morelówka, jeżynówka, wiśniówka;
- b. *korzenne*, np. kardamonka, imbirówka;
- c. *ziołowe*, np. benedyktyнка, nalewka miętowa, listowka;
- d. *miodowe*, np. krupnik, wrzosówka ('miód z prądem');
- e. inne, np. nalewka aptekarska.

4) **Piwo**

Alkoholowy napój otrzymywany w wyniku enzymatycznej hydrolizy skrobi i białek zawartych w ziarnach zbóż i poddany fermentacji alkoholowej. Wytwarzanie piwa składa

---

<sup>7</sup> <http://alkohole-domowe.com/nalewka> (dostęp: 16.11.2015)

się z następujących kroków: produkcja słodu → produkcja brzozy → fermentacja brzozy → leżakowanie i dojrzewanie piwa → filtracja piwa → rozlew piwa. Istnieją setki rodzajów piwa na świecie w zależności od głównej substancji, kompozycji dodatków, sposobu oraz długości czasu ważenia. Kilka popularnych piw to na przykład: piwo pszenne, piwo czarne, pilzner, piwo miodowe. Moc alkoholu piwa w Polsce wynosi od 0,5%-6,2%. Piwo, gdy pije się w rozsądnych ilościach i z rozsądną częstotliwością, wspomaga nasze zdrowie na wiele sposobów, m.in. zapobiega nadciśnieniu, wzmacnia kości czy zapobiega powstawaniu zaćmy<sup>8</sup>. Picie piwa staje się coraz modniejsze wśród Polaków, którzy zmniejszają konsumpcję mocnych alkoholi, np. wódki.

5) **Wino**

Mocny fermentowany sok z winogron, wysoko ceniony i powszechnie produkowany w całej Europie, Ameryce Południowej, Afryce i Australii. W Polsce winnice znajdowały się przede wszystkim na Śląsku. Wino składa się z 70%-87% wody, 11%-14% alkoholu oraz uzupełniającego cukru i innych związków. Do win wzmocnionych dodaje się spirytus gronowy, co podnosi zawartość alkoholu do 15%-22% (Sherry, Malaga, Porto). Wino musujące zawiera dwutlenek węgla. Popularne szczególnie zimą, wino grzane – „grzaniec” jest poddawane na ciepło z dodatkami smakowymi jak i aromatycznymi. Mówi się, że im dłużej wino leżakuje, tym lepiej smakuje, ale termin przydatności otwartego wina zależy od jego rodzaju.

Wino ze względu na kolor dzielimy na:

- a. *czzerwone* – ten kolor pochodzi z garbników zawartych w skórkach i szypułkach winogron czerwonych;
- b. *różowe* – produkuje się z ciemnych winogron w procesie zbliżonym do tworzenia wina czerwonego;
- c. *białe* – może być produkowane z białych jak i ciemnych winogron.

Kategorie smaku wina to:

---

<sup>8</sup> <http://stylzycia.newsweek.pl/alkohol-piwo-poprawia-twoje-zdrowie-na-roznych-10-sposobow,artykuly,357297,1.html> (dostęp: 16.11.2015)

- a. wytrawne
- b. półwytrawne
- c. półsłodkie
- d. słodkie.

6) **Winiak lub Winiak gronowy**

Naturalna wódka owocowa, zbliżona jest do brandy, zawierająca 38%-60% alkoholu. Produkcja polega na oddestylowaniu wina gronowego lub wytlóków winogronowych. Barwa winiaku najczęściej jest lekko bursztynowa. W Polsce wytwarza się winiaki na bazie importowanych destylatów. Winiaki często używane są w kuchni jako przyprawa kuchenna lub jako składnik koktajli alkoholowych.

7) **Cydr**

Napój alkoholowy z przefermentowanego soku dojrzałych jabłek o wyglądzie od mętnego po klarowny. Cydr znany również jako jabłecznik, posiada zawartość alkoholu 1,2%-8,5%, świeży aromat i lekko słodkawy, kwaskowo-orzeźwiający smak jabłek. Wytwarzany bez dodania cukru przez fermentację moszczu jabłecznego w sposób zbliżony do produkcji piwa techniką górnej fermentacji.

**Sugerowane tłumaczenie na język indonezyjski:**

- 1) *Wódkę* możemy tłumaczyć jako 'vodka', termin znany i używany w Indonezji, wódka czysta: *vodka murni*, wódka czysta zwykła: *vodka murni standard*. Zamiast słowa *biasa*, które znaczy „zwykły” ale i „banalny”, w j. indonezyjskim lepiej stosować jego ekwiwalent *standard*, dosł. „standardowy”. Wódka czysta wyborowa: *vodka murni pilihan*, wódka czysta luksusowa: *vodka murni istimewa*. *Istimewa* mimo, że dosłownie znaczy „wyjątkowy”, w tym przypadku jest bardziej odpowiednie niż słowa *mewah*, czyli dosł. „luksusowy”, które w j. indonezyjskim oddaje pojęcie „okazały”. Wódkę gatunkową można tłumaczyć jako *vodka rasa khas*. *Rasa khas* dosł. znaczy „smak specyficzny”. Malinówka: *vodka rasa arbei*, wiśniówka: *vodka rasa cherry*, cytrynówka: *vodka rasa lemon*, a śliwowica: *vodka rasa plum*.

Owoce wiśnia i śliwka nie występują w Indonezji, ale nazwy cherry i plum są znane dla większości Indonezyjczyków;

- 2) **Miód pitny** możemy tłumaczyć jako *minuman madu beralkohol*. Miód w Indonezji jest popularny jako dodatek do tradycyjnych napojów ziołowych, ale nie jest kojarzony z alkoholem, więc w tym przekładzie koniecznie należy wyjaśnić słowem *beralkohol*, czyli „alkoholowy”. Terminologię *czwórniak* można tłumaczyć jako *seperempat*, dosł. „jedna czwarta”, *trójniak*: *sepertiga*, czyli „jedna trzecia”, *dwójniak*: *seperdua*, czyli „połowa” oraz *półtorak*: *ganda* lub *dobel*. *Ganda* lub *dobel* dosłownie znaczy „podwójna”, które wyraźnie opisuje zawartość alkoholu w napoju. Ponieważ dwójniaki i półtoraki są najcenniejszymi napojami tego rodzaju, można zaproponować określenie *istimewa*, czyli „wyjątkowy” dla słowa *dwójniak*, a *superior* dla słowa *półtorak*;
- 3) **Nalewkę** można tłumaczyć na ogół jako *tuak*. Nalewka nie ulega destylacji, ale z dodatkowym spirytusem posiada ona wyższą moc alkoholu niż indonezyjski *tuak*. W przekładzie na potrzeby menu w restauracji lub w przewodniku turystycznym można opisać dokładniej: *Nalewka – Tuak khas Polandia beralkohol tinggi*, dosł. „tuak specjalny z Polski o wysokiej mocy alkoholu”. Nalewka owocowa: *tuak buah beralkohol tinggi*, ratafia: *tuak beralkohol tinggi dari beragam buah dan biji-bijian*, jagodzianka: *tuak beralkohol tinggi dari buah berry*, dereniówka: *tuak beralkohol tinggi dari buah jamblang*, jeżynówka: *tuak beralkohol tinggi dari buah arbei hitam*, morelówka: *tuak beralkohol tinggi dari buah morella*, wiśniówka: *tuak beralkohol tinggi dari buah cherry*. Nalewka korzenna: *tuak beralkohol tinggi dari akar-akaran*, kardamonka: *tuak beralkohol tinggi dari akar kapulaga*, krambambula: *tuak beralkohol tinggi dari akar kayu manis*, lada, kunyit dan anis, imbirówka: *tuak beralkohol tinggi dari akar jahe*. Nalewka ziołowa: *tuak jamu beralkohol tinggi*, benedyktyнка: *tuak jamu beralkohol tinggi khas biara Benedikt*, miętowa: *tuak mint beralkohol tinggi*, listkówka: *tuak beralkohol tinggi dari daun berry hutan*. Nalewka

- miodowa: *tuak beralkohol tinggi rasa madu*, krupnik i wrzosówka: *jenis tuak jamu beralkohol tinggi*, nalewka aptekarska: *tuak obat beralkohol tinggi*;
- 4) **Piwo** można tłumaczyć korzystając z kalki *bir*. tłumaczenie różnego rodzaju piw: piwo pszenne: *bir gandum*, piwo czarne: *bir hitam*, pilzner: *bir pilsner*, piwo miodowe: *bir rasa madu*;
- 5) **Wino** tłumaczymy ogólnie jako *anggur*, lub korzystamy z zapożyczenia z j. angielskiego *wine*. Wino czerwone: *anggur merah*, lub *red wine*, wino różowe: *anggur rose* lub *rose wine*, wino białe: *anggur putih* lub *white wine*. Wino jest stosunkowo bardzo drogie w Indonezji, zwłaszcza wina importowane obłożone wysokim podatkiem. Spożywanie wina jest więc postrzegane jako wyznacznik luksusu, w związku z tym, używanie odpowiedników z języka angielskiego zachowuje jego prestiż. Natomiast tańsze wino importowane z Chin tzw. *anggur obat* lub *AO* czyli dosł. „wino lecznicze” nie cieszy się tym samym prestiżem, więc nie nazywa się go *wine*. Grzane wino możemy tłumaczyć używając popularnego anglicyzmu *wine panas* lub *hot wine*, czyli dosł. „wino gorące”. Termin wino wytrawne można tłumaczyć również zapożyczonymi słowami z języka angielskiego: *dry wine*, półwytrawne: *semi-dry wine* lub *medium-dry wine*, półsłodkie: *semi-sweet wine*, wino słodkie: *sweet wine*;
- 6) **Winiak**, mimo że w Indonezji istnieje podobny produkt – *sopi*, nie można jednak przetłumaczyć terminu winiak jako *sopi*, ponieważ sama nazwa *sopi* nie jest powszechnie znana dla większości użytkowników języka indonezyjskiego – niepijących alkoholu. W tym przypadku tłumaczymy go jako *brandy Polandia* czyli polska brandy;
- 7) **Cydr** możemy tłumaczyć na język indonezyjski jako *minuman sari buah apel beralkohol*, czyli ‘napój alkoholowy z soku jabłkowego’. Drugą alternatywą jest używanie anglicyzmu *cider*, ze względu na popularność tego słowa wśród Indonezyjczyków, podobnie jak *gin* lub *cola*.

Oprócz powyżej wspomnianych nazw napojów alkoholowych,

w dużych miastach w Indonezji jest wiele reklam napojów, które zachowują nazwy produktów w języku angielskim, np.: *shandy, ice tea, ice coffee, cocktail, milk shake, fresh juice*. Zachowanie lub przedstawienie terminologii nazw napojów w języku obcym w Indonezji jest strategią marketingową, która ma na celu budowanie pojęcia kultury globalnej, co kojarzy się konsumentom z modą i prestiżem, dzięki temu przynosi znaczny zysk dla producentów.

## 6. Podsumowanie

Przekład nazw indonezyjskich i polskich napojów alkoholowych należy do dość złożonych zadań. Znacząca różnica w kulturze picia alkoholu w obu krajach oraz odmienne, egzotyczne składniki ze względu na charakter geograficzny utrudniają tłumaczenie treści zawartej w tekście języka źródłowego i w tekście języka docelowego. Tradycyjne napoje alkoholowe są powszechnie spożywane w Polsce, często w ramach celebracji spotkań rodzinnych lub towarzyskich natomiast w Indonezji spożycie napojów alkoholowych ograniczone jest dla ok. jednej czwartej mieszkańców. Muzułmanie indonezyjscy stanowią 87% populacji kraju i większość z nich nie pije alkoholu z powodu zakazu nałożonego przez Islam. Stosując zalecane techniki przekładu możemy proponować dobre tłumaczenia nazw indonezyjskich napojów alkoholowych oraz opisy ich smaku na język polski. W przypadku przekładu nazw polskich alkoholi, opisywanie smaków alkoholu na język indonezyjski jest trudniejsze i nie zawsze oddaje jasne pojęcia odbiorcom, którzy nigdy nie piją alkoholu i nie będą go próbować. Dla niektórych nazw indonezyjskich tradycyjnych napojów alkoholowych można znaleźć polskie odpowiedniki, np. *sopi* tłumaczymy jako ‘winiak’, ale nie funkcjonuje to w drugą stronę ponieważ sama nazwa *sopi* nie jest powszechnie znana dla większości Indonezyjczyków, gdyż *sopi* to lokalna nazwa w jednym regionie na Jawie. W związku z tym można proponować tłumaczenie ‘winiak’ za pomocą zapożyczenia z nazwy w języku angielskim, czyli *brandy*, lub *brandy Polandia*. W przekładzie na potrzeby menu w restauracji oraz przewodnika

turystycznego tłumacz powinien podać szerszy opis dotyczący smaku, składników, itp. Tłumacz powinien mieć dużo swobody w procesie tłumaczenia, dzięki czemu mógłby skupić się na celu tłumaczenia. Tłumacz powinien także rozważyć aspekty kulturowe i wszystkie możliwości tłumaczenia w tekście języka źródłowego, aż znajdzie on odpowiednie ekwiwalenty w danym kontekście.

## **Bibliografia**

- Basil Hatim i Ian Mason. 1997. *The translator as communicator*. London: Routledge
- Karnedi. 2013. *Penerjemahan metafora konseptual dari bahasa Inggris ke bahasa Indonesia: Studi kasus penerjemahan buku teks bidang ekonomi*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Kataryna Heiss i Hans J. Vermeer. 1984. *Towards a general theory of translational action: Skopos theory explained*. London, New York: Routledge
- Larson i Mildred. 1984. *The structure of Aguaruna (Jivaro) tekst in Longacre*. Hamburg: Buske Verlag.
- Molina i A. H. Albir. 2002. *Translation techniques revisited: a dynamic and functionalist approach*. Barcelona.
- Prokurat, Sergiusz, i Piotr Smieszek. 2015. *Archipelag znikających wysp*. Gliwice: Helion S.A.
- Rai. 1994. *Manusia yadnya*. Jakarta: Hanuman Sakti.
- Yusuf, Yusmar. 2009. *Studi Melayu*. Riau: Universitas Riau.

### Źródła internetowe:

- Adek Ayu. *Budaya mengkonsumsi arak di Karangasem*. [http://adekayu14.blogspot.com/2011/04/budaya mengkonsumsi-arak-di-karangasem.html](http://adekayu14.blogspot.com/2011/04/budaya-mengkonsumsi-arak-di-karangasem.html) (data dostępu: 15.11.2015)
- Al Islam: the official website of the Ahmadiyyah Muslim Community. <http://www.alislam.org/quran/tafseer/?page=269&region=PL> (dostęp 14.11.2015)
- Alkohole Domowe: portal producentów alkoholi domowych. <http://alkohole-domowe.com/nalewka> (data dostępu:

16.11.2015)

International Alcohol Studies. <http://www.ias.org.uk/Alcohol-knowledge-centre/Consumption/Factsheets/Alcohol-consumption-in-the-European-Union.aspx> (data dostępu 15.11.2015)

Libera, Paweł. *Najstarsze polskie przepisy na miody pitne*. <http://www.pasieka24.pl/index.php/pasieka-czasopismo-dla-pszczelarzy/> (data dostępu 10.09.2015 r.).

Poluszyński, Bartosz. *Strategie tłumaczeniowe stosowane podczas przekładu nazw własnych na przykładzie wybranych polsko-angielskich artykułów z Wikipedii – analiza jakościowa i ilościowa*.

[http://jows.pl/sites/default/files/Poluszyński\\_PDF.pdf](http://jows.pl/sites/default/files/Poluszyński_PDF.pdf) (data dostępu 15.11.2015)

<http://stylzycia.newsweek.pl/alkohol-piwo-poprawia-twoje-zdrowie-na-roznych-10-sposobow,artykuly,357297,1.html> (data dostępu: 16.11.2015)