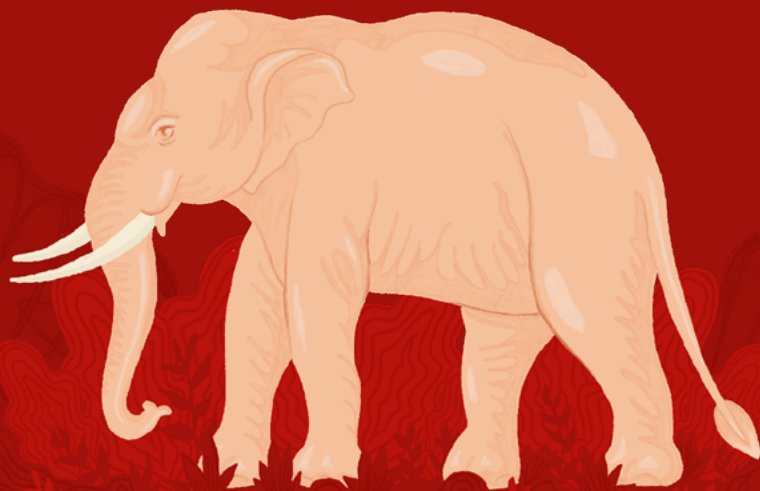


Taj lan dia

BEZ PRZEWODNIKA



Dawid ŻASTROŻNY

ROK 2564

Tajlandia bez przewodnika

Dawid Zastrożny

Wydanie II
Poznań 2021/2564



© Dawid Zastrożny, 2021.

© Wydanie II, Językowa Siłka Patryk Topoliński,
Warszawa 2021, wszelkie prawa zastrzeżone

Zdjęcia:

Dawid Zastrożny
Anna Maria Krajewska-Zastrożna

Projekt okładki:

nietylko.studio

Redakcja i korekta:

Monika Kardasz

Adiustacja:

Wydawnictwo Językowa Siłka

Skład i ilustracje:

nietylko.studio

Wyłączna dystrybucja:

<https://jezykowysklep.pl>



Informacja o prawach autorskich

Niniejszy plik to darmowy fragment książki "Tajlandia bez przewodnika". Wszelkie prawa zastrzeżone. Plik jest przeznaczony do użytku własnego. Zabrania się odsprzedawania fragmentu oraz rozpowszechniania utworu, bez zgody wydawcy, w Internecie oraz osobom trzecim.

To nie jest przewodnik

Nie podam tu listy rzeczy, które musisz zobaczyć i zrobić w Tajlandii – nic nie musisz! Nie znajdziesz tu propozycji tras i opisów miejsc, bo najciekawsze widoki, przy których każdy opis zblednie, często zobaczysz przez przypadek. Doświadczysz rzeczy nowych i dziwnych, a ta książka pomoże Ci je rozumieć. Co więcej, zdążysz przeczytać ją całą w samolocie.

To nie są rozmówki

Nauka języka, który zdaniem [maj maj maj maj maj] może wyrazić aż dwie ludowe mądrości, wymaga czasu i uporu. Trzeba na nowo nauczyć się czytać, bo w znakach tajskiego pisma próżno szukać znajomych kształtów – jeśli chcesz spróbować je odcyfrować, znajdziesz tutaj klucz. To też najpewniej jedyna polskojęzyczna książka, która pomoże Ci wymówić tajskie słowa [tak, żeby zostały zrozumiane].

To nie jest dziennik z podróży

Twoje podróże po Tajlandii będą inne niż moje. Nie chcę prowadzić Cię moimi śladami – chcę podzielić się z Tobą tym, czego nie znajdziesz w przewodniku.

O autorze

Dawid Zastrożny (ur. 1985) – językoznawca i poliglota, tłumacz pisemny oraz ekspert w projektowaniu interakcji człowiek–komputer (UX). Jeden z pierwszych tłumaczy języka tajskiego w Polsce. Absolwent językoznawstwa i nauki o informacji na Uniwersytecie im. Adama Mickiewicza w Poznaniu.

Publikował na łamach magazynów „National Geographic Traveler” i „All Inclusive”. Redaktor działów poświęconych Tajlandii oraz Nowej Zelandii w portalu Językowa Siłka; prowadzi blogi krajoznawcze „Tajlandia bez przewodnika” i „Nowa Zelandia bez przewodnika”.

Był tłumaczem ambasadora Królestwa Tajlandii i sprzedawał lampy na tajskim targu. Tajowie nadali mu tajskie imię: **ดานุ** [da-nuu].
Miłośnik roślin, zwierząt oraz podróży.



Książkę tę dedykuję wszystkim ludziom,
którzy prawdziwie kochają wszystkie zwierzęta.



Spis rzeczy, które warto zrozumieć

Czas	12
Natura	24
Kuchnia	44
Droga	62
Oświecenie	92
Mowa	112
Uśmiech	138
Magia	146
Inność	172
Władza	186
Tabu	194
Plan	200
Pamiętka	214
Słowa	228



Nat ura



To tutaj wciąż rosną lasy, po których chodziły dinozauiry:

160 milionów lat temu istniał już ekosystem,
który współcześnie nazwano Parkiem Naro-
dowym Khao Sok, choć mógłby się przecież
nazywać – całkiem dosłownie – Parkiem
Jurajskim.



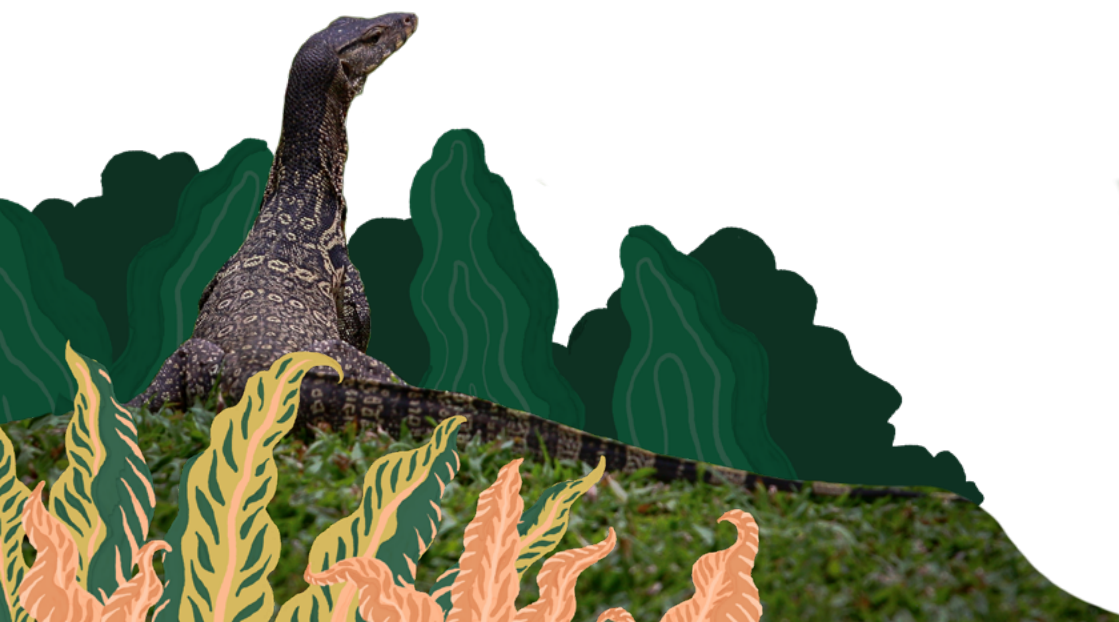
Fruwają tu największe motyle na świecie (pawice atlas; żyją tylko kilka dni, bo... nie potrafią jeść) i rosną największe na świecie kwiaty (rafleje; mierzą metr, ważą 7 kg i kwitną raz na kilka lat, cuchnąc zgniłym mięsem).





Życie przejawia się w Tajlandii w formach zapierających dech w piersi i na szczęście rzadko która z nich może odebrać dech na zawsze. Rekiny, których u wybrzeży Tajlandii pływa aż 14 gatunków, w ciągu ostatnich 100 lat ugryzły ludzi tylko 5 razy i znacznie częściej same lądują na talerzu (a raczej ich płetwy, bo okaleczone rekiny – nawet 100 milionów rocznie – po obcięciu płetwy są wyrzucane za burtę i toną). Nawet warany paskowane, potężne jaszczury spacerujące po ulicach Bangkoku, raczej nie zrobią nikomu krzywdy – to one mogłyby skarżyć się na człowieka, który ich nazwę wybrał sobie na najcięższe tajskie przekleństwo.

O ile nie włączysz się po dżungli, krzywdę mogą Ci najprędzej zrobić dwie rzeczy: spadający z trzydziestometrowej palmy półtora-kilogramowy kokos (co roku trafia nawet 150 nieszczęśników) i malaria lub denga, przenoszone przez komary (denga przypomina przeziębienie z wysoką gorączką, ale może szybko doprowadzić do śmierci, więc nie lekceważ objawów).





Symbol Kraju Wolnych Ludzi

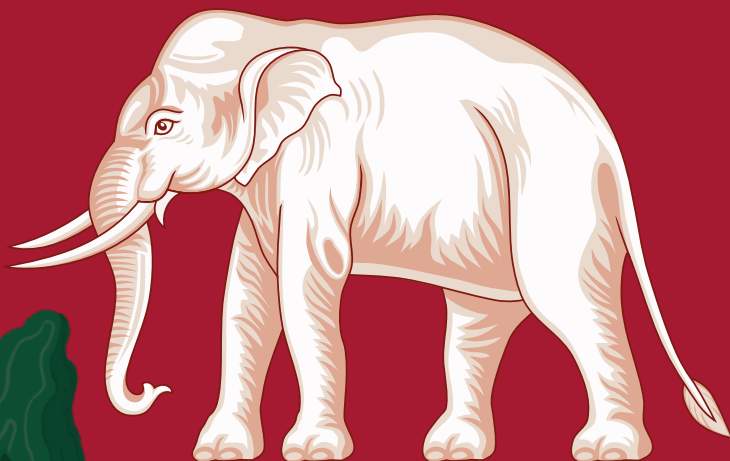
Pewien profesor tajskiego uniwersytetu wyjawiał mi, że „tylko jedno zwierzę jest bardziej niebezpieczne niż tygrys: słoń”. Skoro pozująca do zdjęć tygrysy są odurzane i zakuwane w łańcuchy, pomyśl, co trzeba zrobić groźniejszym od nich słońmi, żeby były posłuszne.

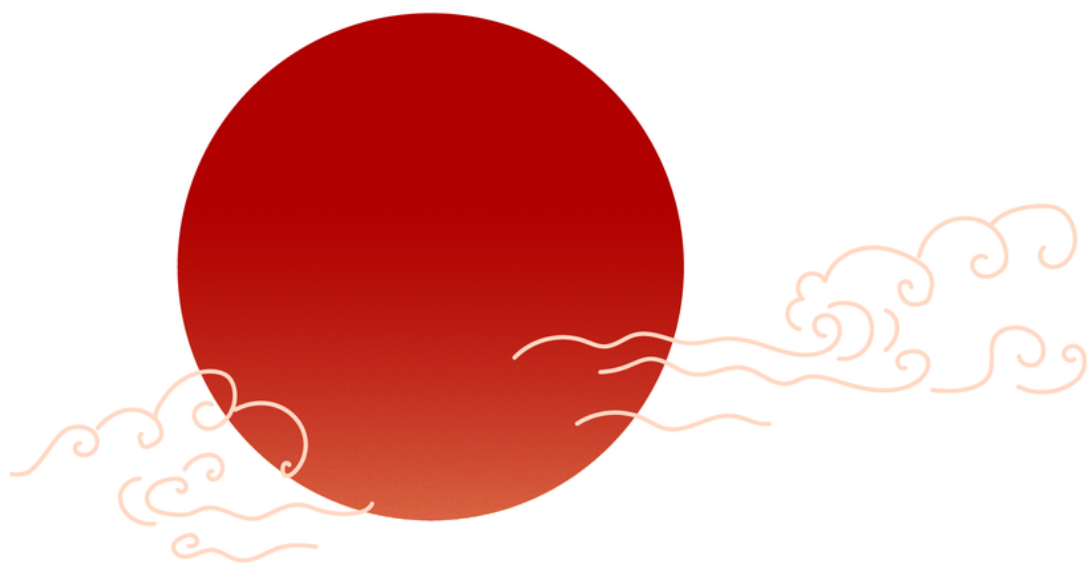


W Tajlandii wciąż można spotkać dzikie słonie, choćby w Parku Narodowym Khao Yai, gdzie nierzadko spacerują szosą. Zdarza się, że trątują samochody. O ile Tajowie nie odważą się nawet podejść do dzikiego słonia, kilka tysięcy tych zniewolonych zwierząt jest tak samo przerażonych na widok człowieka. Wożą więc turystów, których ledwie mogą unieść, tańczą dla ich uciechy, umierając z wycieńczenia, albo trąbami malują obrazy, dyskretnie dźgane gwoździem w głowę. Pamiętają bowiem, że kiedy były jeszcze małe i bezbronne, głodem i torturami wybito im z głowy wolność.



Szczęście mają tylko słonie, które urodziły się...
białe – jak ten, który widniał na dawnej fladze
Tajów. Nie jest ich wiele i wszystkie należą do
króla. Są święte, trzeba je karmić, a nie mogą
pracować, więc zdarzało się, że trafiły pod
opiekę kogoś, komu król chciał utrzyć nosa.





**Dalsza część
rozdziału w pełnej
wersji książki**

An illustration for a Kuchnia poster. The background is a vibrant red with abstract, darker red shapes. In the upper right, a large, dark red umbrella is open, with a yellow spiral symbol above it. In the center, the word "Kuchnia" is written in a bold, yellow, sans-serif font. Below the text, two white bowls are shown, each containing white rice and brown beans. The bowls are placed on a dark green lotus leaf. In the foreground, there are two more lotus leaves: one dark green and one reddish-orange. Three white wavy lines on the left side suggest steam or heat.

Kuchnia

Wielu Tajów nie ma jej w swoich domach.

Mają ją na ulicy, na każdym kroku, bez względu na porę dnia, bo formalny podział na śniadanie, obiad i kolację w Tajlandii nie obowiązuje. Nie jest też niczym dziwnym rozpocząć dzień od ryżu smażonego z warzywami.



Choć kuchnia jest na ulicy, wszystkie składniki są bardzo świeże, bo nie wytrzymałyby długiego przechowywania w lepkim, wilgotnym powietrzu. Potrawy powstają szybko, na Twoich oczach, i często lądują na talerzu przybrane tropikalnym kwiatkiem albo fantazyjną rzeźbą z arbuza. Choćby nie wiem jak dobre było danie, trzeba odrobinę zostawić – jeżeli na Twoim talerzu nie zostanie nawet ziarenko ryżu, gospodarz pomyśli, że porcja była zbyt mała.

Je się zawsze łyżką, widelcem nakładając na nią drobne kęsy. Nóż przy stole to w oczach Tajów barbarzyństwo – używa go tylko kucharz. Pałeczki to chiński wynalazek i je się nimi tylko... zupełnie z makaronem.

Ryż

Dawniej w języku tajskim nie było słowa „chleb”, a jego obecne określenie, ขนม [ka-nom], oznacza po prostu „ciasto”. To właśnie ciasto dostaniesz, kiedy z tęsknoty za pieczywem poprosisz w tajskim sklepie o ów „chleb” (oprócz czegoś w rodzaju słodkawej babeczki najczęściej do wyboru będzie jeszcze tost – ขนมปังปิ้ง [ka-nom^g pan^g-pin^g]). Wątpię jednak, by tęsknota za kanapką pokonała zapach jaśminowego ryżu. To tajski „chleb powszedni”. Miska ryżu z kawałkami mango, którą Tajowie często jedzą na śniadanie, smakuje jak wyrefinowana potrawa. Wagę tego skromnego posiłku podkreśla nawet codzienne powitanie: po tajsku nie mówi się „dzień dobry”, tylko „czy już jadłeś/jadłaś ryż?” (กินข้าวไหม [gin kaau mai]).



Takie powitanie to odpowiednik naszego „co słychać?”, a zarazem całkiem poważne zaproszenie do wspólnego posiłku, jeśli odpowiedź na pytanie jest przecząca. Żeby zrozumieć znaczenie ryżu dla tajskiej kuchni, warto wiedzieć, że słowo ข้าว [kaau] to jednocześnie „ryż” i „jedzenie” w ogóle.



Najlepszym dodatkiem do ryżu jest curry, bawo w jednym z trzech kolorów: czerwone, żółte lub zielone. Raczej nie zaczynaj od zielonego sosu, bo choć mleczko kokosowe łagodzi jego smak, nie każdy jest na niego gotowy. Zanim czegokolwiek spróbujesz, zapamiętaj dwa słowa: **ไม่** [maj] („nie”), **เผ็ด** [pet] („ostre”). „Nie ostre” – jeśli uprzedzisz kucharza tymi słowami, Twoje danie na pewno będzie ostre. Jeśli tego nie zrobisz, będzie upiornie ostre, bo w curry, makaronie, a nawet w zupie prawie zawsze znajdziesz papryczki chili. W gotowych daniach do podgrzania w mikrofalach znajdziesz dodatkowo sekretny składnik: ulubioną przyprawę wielu Tajów, o egzotycznej nazwie glutaminian sodu, który piecze w język jeszcze bardziej. Choć wiadra tego białego proszku

czekają na zapleczu niemal każdej garkuchni, warto poprzestać na zdrowszej alternatywie: chili, cytrusowych listkach, galangalu i świętej bazylii.

Zapamiętaj!

เอาไม่เผ็ด

[ao maj pet]

– „Chcę nieostre”.

Obowiązkowo zanim coś zamówisz pierwszy raz.

เอาเผ็ดนิดหน่อย

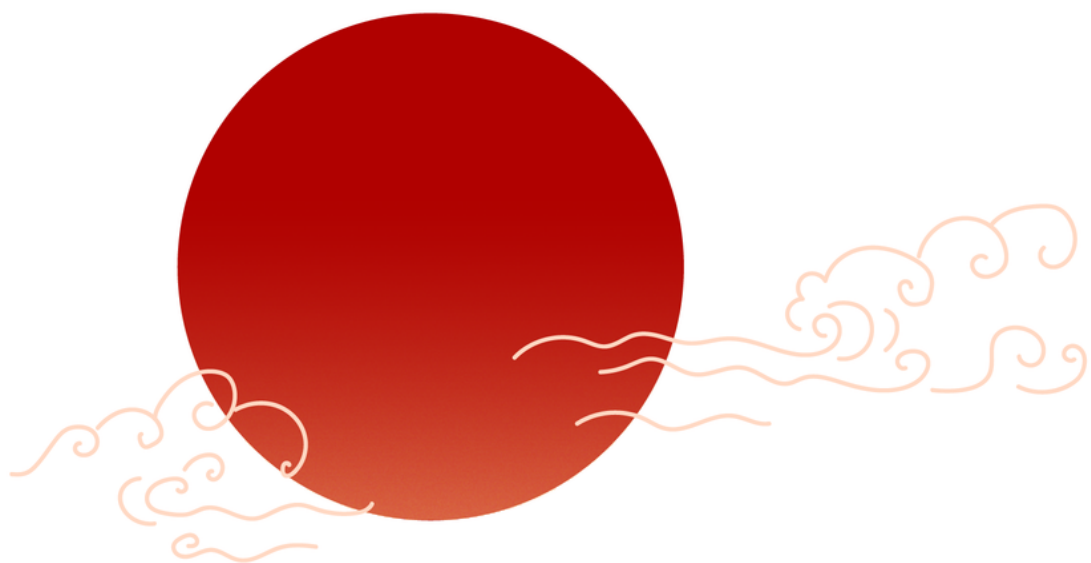
[ao pet nit-noj]

– „Chcę trochę ostre”. Tylko dla odważnych!

กรุณาไม่ใส่ผงชูรส

[garunaa maj saj
pon^g czuu rot]

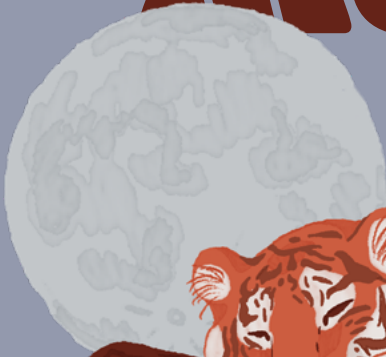
– W ten sposób ocalisz swoje zdrowie, ale dokonasz zamachu na tajską tradycję, prosząc kucharza o oszczędzenie Ci glutaminianu sodu.



**Dalsza część
rozdziału w pełnej
wersji książki**



Mowa



„Rozumieć” to po tajsku „wchodzić do serca”

- เข้าใจ [kao dźaj]. Trzeba naprawdę mieć serce do języków obcych, żeby opanować ten. Zwłaszcza że nic tutaj nie brzmi znajomo. Tajska rzeczywistość jest od polskiej bardzo odległa, dlatego mało w naszym języku słów i określeń, które się do niej odnoszą – nie licząc syjamskich bliźniąt i kotów oraz... swastyki.



Kup teraz pełną wersję



eBook „Tajlandia Bez
Przewodnika”



Z NAMI ŻADEN JEZYK
NIE JEST OBCY