



Univerzita Karlova

Filozofická fakulta

Ústav translatologie

Bakalářská práce

Daniela Urbanová

Komentovaný překlad turistického průvodce po Valencii

Annotated translation of travel guide about Valencia

Poděkování

Ráda bych poděkovala vedoucí práce PhDr. Anežce Charvátové za její cenné rady, trpělivost a profesionální vedení této bakalářské práce.

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto bakalářskou práci vypracovala samostatně a výhradně s použitím citovaných pramenů, literatury a dalších odborných zdrojů.

V Praze, dne

.....

Daniela Urbanová

Abstrakt

Tuto bakalářskou práci tvoří dvě hlavní části. První část obsahuje překlad španělského turistického průvodce po Valencii a je prakticky zaměřená. Průvodce vyšel v roce 2018 a jeho autorem je Pascual Izquierdo. Druhá kapitola je více teoretická. Nachází se v ní komentář překladu, který je rozdělen na tři podkapitoly – analýzu originálního textu, metodu překladu a překladatelské problémy.

Klíčová slova: Valencie, průvodce, cestování, Španělsko, komentovaný překlad, překlad turistického průvodce

Abstract

This bachelor thesis is constituted by two main parts. The first one contains a translation of a Spanish travel guide about Valencia and is practically focused. This travel guide was published in 2018 and was written by Pascual Izquierdo. The second part is more theoretical and is dedicated to the analysis of the translation which is divided in three parts – analysis of the original text, translation method and translation problems.

Key words: Valencia, travel guide, travelling, Spain, annotated translation, translation of a travel guide

Obsah

Úvod	8
1. Překlad	10
Úvod	10
HISTORIE	12
Předřímské období	12
Římské období. Vznik města	12
Muslimská Valencie (<i>Balansiya</i>)	13
Cidovo dobytí Valencie	15
Křesťanská reconquista	15
Město po dobytí	16
GASTRONOMIE	17
Rýže	17
Paella	18
Další způsoby přípravy rýže	19
Ryby a mořské plody	20
Ovoce a zelenina	21
Sladkosti a dezerty	21
Horchata a voda z Valencie	22
Vína	22
Ochranná známka Valencia	23
OSLAVY	24
Las Fallas	24
Historický původ	24
Součásti oslav a jejich aktuální průběh. To, co byste měli vědět	24
Týden oslav námořníků	27
Sv. Vincent Ferrer	27
Přesun sochy sv. Panny Marie Opuštěných	28
Svátek Božího těla (<i>Corpus Christi</i>), Průvod alegorických vozů	28
Červencové trhy neboli pouť sv. Jakuba	29

Oslava 9. října	30
2. Komentář	31
2.1. Překladatelská analýza výchozího textu	31
2.1.1. Obecné informace	31
2.1.2. Stylistická charakteristika	32
2.1.3. Rozbor textu	33
2.1.3.1. Vnětextové faktory	33
2.1.3.1.1. Zadavatel a autor textu	33
2.1.3.1.2. Záměr autora	34
2.1.3.1.3. Adresát	35
2.1.3.1.4. Médium	36
2.1.3.1.5. Místo	36
2.1.3.1.6. Čas	37
2.1.3.1.7. Motiv	37
2.1.3.1.8. Funkce textu	38
2.1.3.2. Vnitrotextové faktory	38
2.1.3.2.1. Téma a obsah	38
2.1.3.2.2. Presupozice	39
2.1.3.2.3. Kompozice	40
2.1.3.2.4. Neverbální prvky	41
2.1.3.2.5. Lexikální prvky	41
2.1.3.2.6. Suprasegmentální prvky	43
2.1.3.2.7. Syntax	44
2.2. Metoda překladu	46
2.3. Překladatelské problémy	47
2.3.1. Problémy lexikálního charakteru	47
2.3.1.1. Místní názvy	47
2.3.1.2. Reálie	49
2.3.1.3. Obrazná vyjádření	53
2.3.2. Problémy syntaktického charakteru	54
2.3.2.1. Rozdělování vět	54

2.3.2.2. Opisné vazby	54
2.3.2.3. Polovětné vazby	55
2.3.2.4. Opisné pasivum	55
2.3.3. Problémy věcné	56
2.3.3.1. Chyby faktické	56
Závěr	57
Bibliografie	58

Úvod

Tato bakalářská práce se skládá ze dvou hlavních částí. První část tvoří český překlad vybraných kapitol ve španělštině. Kapitoly byly vybrány z třetí edice turistického průvodce *Valencia* od nakladatelství *ANAYA Touring, S. A.* Text napsal Pascual Izquierdo. Průvodce se dělí na několik částí, a to na úvod, hlavní část s informacemi o nejdůležitějších památkách a místech ve Valencii, vložený plánec města, přiloženou mapu, brožuru informující čtenáře o historii, gastronomii a městských oslavách a seznam důležitých adres a telefonních kontaktů. Předmětem této bakalářské práce se stal překlad brožury a úvodu.

Úvod obsahuje stručné informace o Valencii, popisuje městský život a nabízí svým čtenářům stručný výtah těch nejzajímavějších míst k navštívení a aktivit, které lze v tomto městě provozovat. Z brožury jsem v první kapitole *Historie* vybrala a přeložila části textu o nejzajímavějších a nejdůležitějších historických momentech. Ve druhé kapitole *Gastronomie* se dozvíme především o různých způsobech přípravy rýže a typických pokrmů pro Valencii včetně několika málo informací o tamějších druzích vín. Poslední kapitolu *Oslavy* tvoří několik podkapitol, každá z nich pojednává o vybraném typickém valencijském svátku.

Brožura neobsahuje žádné fotografie, ty se nacházejí především v hlavní části tohoto průvodce, jenž není obsahem mé překladatelské práce. Text úvodu je doplněn jednou fotografií.

K výběru tohoto turistického průvodce mě vedl především můj velký zájem o cestování a také touha poznat novou, pro mě zatím doposud nenavštívenou, autonomní oblast Španělska. Dále mi k výběru dopomohlo i mé dlouholeté studium španělského jazyka a zájem o propojení obou koníčků. Zároveň mi překlad španělského průvodce přijde užitečný pro případné české čtenáře zvažující návštěvu tohoto města. Záměrně jsem si pro svou překladatelskou činnost zvolila přiloženou brožurku, jelikož výstižně a stručně podává nejdůležitější informace, které by měl před cestou do Valencie každý znát.

Na textu mě občas překvapila jeho obtížnost a někdy autorovo složité vyjadřování, které pro turistické průvodce není příliš typické.

Popis překladatelských problémů a mnou navrhaná řešení jsou součástí kapitoly *Překladatelské problémy*. Při mém odborném komentáři jsem se držela teoretických zásad a rad Christiane Nordové sepsaných v její práci *Text Analysis in Translation*.¹ Odborný komentář dále obsahuje analýzu, popis metod uplatněných při překladu, řešení překladatelských problémů a jejich stručný popis.

¹ NORD, Christiane. *Text Analysis in Translation : Theory, Methodology and Didactic Application of a Model for Translation-oriented Text Analysis*. Rodopi, 1991. ISBN 9789042018082.

1. Překlad

ÚVOD

Cestovatel, který se poprvé ocitne ve Valencii, bude ohromen dynamičností místních obyvatel a hustou dopravou. Hlavní město Turie se pohybuje do rytmu velkoměst 21. století, chodníky, parky, nejzajímavější místa, malvarroské pláže a nákupní zóny jsou plné lidí, stejně jako přírodní stezky nacházející se v bývalém korytu řeky Turia.

Valencie je moderní, kosmopolitní, živé a dynamické město s velmi dobře řešenou infrastrukturou a nabízí vynikající služby. Návštěvníky láká z několika důvodů, mezi které patří například příznivé klima, bohatý noční život a velké množství kulturních a volnočasových aktivit v Městě umění a věd.

Z atraktivních míst vyniká například různorodé historické jádro města, které prošlo revitalizací, když se historické, gotické paláce opravily a využily pro státní instituce. Mezi uměleckou chloubu města v jeho historické části patří například církevní budovy, jejichž venkovní prvky (fasáda, střecha, kopule a věže) i vnitřní prvky (sádrová výzdoba a fresky) byly restaurovány.

Valencie potěší svou nabídkou i náročného, kulturně orientovaného turistu, jelikož disponuje velkým uměleckým bohatstvím z několika století a stylů: od pozoruhodné sbírky gotických oltářů v Muzeu výtvarného umění až po kolekce obrazů Julia Gonzála² nebo Ignacia Pinazy³, které je možné shlédnout ve Valencijském institutu moderního umění Instituto Valenciano de Arte Moderno (IVAM). K tomu ještě připočteme velké množství nejrůznějších muzeí, které běžný turista ani nemůže stačit obejít, nabízejících široké množství témat, jako jsou Velikonoce, námořnictví, rýže, hračky, panáčci *ninots* zachránění před upálením, dále předměty z pozůstalosti zpěvačky Conchy Piquerové⁴, porcelán místní značky Lladró nebo obrazy malíře Josého Benlliurea⁵.

² Julio González byl známý španělský malíř, sochař a jeden ze zakladatelů moderního sochařství, zemřel v roce 1942 (pozn. překl.).

³ Ignacio Pinazo byl známý španělský malíř Impresionismu, zemřel v roce 1916 (pozn. překl.).

⁴ Concha Piquerová byla známá španělská zpěvačka, zemřela v roce 1906 (pozn. překl.).

⁵ José Benlliure byl známý španělský malíř, zemřel v roce 1937, mnoho jeho děl je vystaveno v muzeu Museo del Prado v Madridu (pozn. překl.).

Valencie je nejen moderní a kosmopolitní město, ale je i blízka a dá se snadno obsáhnout, vyzývá k procházkám a příjemnému popovídání, k radostnému zážitku z oslav, k rozjímání a návštěvě místních historických zahrad nebo sadu v bývalém korytě řeky Turia, zve nás, abychom si odpočinuli na plážích nebo si vyšli na příjemnou procházku po přímořské čtvrti Malvarrosa, vyjeli si lodí po Albuferě nebo pozorovali úchvatný západ slunce, odrážející se na hladinách vod.

A konečně také Valencie zaručuje potěšení z místní výborné stravy. Není nutné utratit astronomické částky, aby se člověk dobře najedl, nebo lépe řečeno, aby se těšil ze všeho, co vaří místní kuchaři: jak z moderní středomořské kuchyně, tak z toho, co se připravuje ze základní suroviny, která se tu pěstuje a vaří víc než kdekoli jinde na světě; rýže.



Plaza del Ayuntamiento

Náměstí Plaza del Ayuntamiento

■ HISTORIE

Předřímské období

Poslední archeologické nálezy potvrdily, že ve 4. a 5. století př. n. l. už bylo území, později dobyté římskými vojáky, obydlené. Zároveň prokázaly, že územím dnešního města Valencie a jejího okolí vedla obchodní cesta využívaná obchodníky s luxusní keramikou. Odborníci usuzují, že geografickou oblast Valencie obývaly kmeny Edetanů.

Římské období. Vznik města

Římskou kolonii, později známou jako *Valentia Edetanorum*, založil v roce 138 př. n. l. konzul Decimus Iunius Brutus. Ten později demobilizoval dva tisíce vojáků z lusitánských tažení a daroval jim úrodné půdy na říčním ostrově v blízkosti ústí řeky Turia. Bylo to strategické a dobře dostupné místo blízko moře, proto tudy vedla římská silnice (*Via Augusta*) spojující kolonii Bética (v Andaluzii) s Římem. Sám Titus Livius popsal vznik Valencie těmito slovy: *Junius Brutus consul in Hispania is qui sub Viriatho militaverant agros et oppidum dedit, quod vocatum est Valentia.*⁶

Osadu neboli *oppidum*, tedy hradbami obehnané území, postavili podle zavedených stylů římského urbanismu. Ulice *cardo maximus* (dnes Salvador-Almonia) a *decumanus maximus* (dnes Caballeros) se křížily v místě, kde se dnes nachází náměstí De la Virgen a katedrála. Víme, že ve městě *Valentia Edetanorum* se u věží Torres de Serranos nacházel otevřený říční přístav, akvadukt a nedaleko od dnešní ulice Del Mar koloseum.

O existenci hradeb chránících osadu víme od Salustia, protože je cituje ve spisu o Sertoriánských válkách, když mluví o porážce Sertoria roku 75 u městských hradeb. Na koncích hlavních ulic se tyčily čtyři brány nazývané Saguntina, Sucronense, Celtiberia a Del Mar (Mořská).

Kolonie od svého vzniku prošla několika vývojovými etapami. Pocítila dopad bitvy mezi Pompejem a Sertoriem, když v roce 75 př. n. l. došlo k jejímu částečnému zničení a nejméně padesát let zůstala neobydlená.

Za vlády Augusta byla *Valentia* znovu opravena. Na začátku prvního století v této osadě společně žili *veterani* a *veteres*, tedy potomci prvních kolonů a posední vojáci,

⁶ Věta nebyla do češtiny přeložena, přikládám vlastní překlad ze španělské verze. „Iunius Brutus, konzul hispánský, daroval bojovníkům proti Viriathovi pole a město, které nazval Valentia.“ (Pozn. překl.).

které Augustus propustil. V této době byly postaveny první stavby, například fórum a koloseum. V Archeologickém centru v Almoine můžeme vidět vykopávky, které ukazují, kde dříve stálo fórum, bazilika, kurie, nymfeum, otevřená stoka vyhloubená pod ulicí *decumanus maximus*, výrobní *garumu*⁷ a část veřejných skladů. Přesuneme-li se v čase do 3. století, zjistíme, že kolonie prošla hlubokou krizí a mezi roky 260 a 270 byla zničena. Následně byla znovu postavena, avšak na menším území.

Ve 4. století se kolem diákona Vincenta začínají shlukovat první křesťané. Vincent, umučený ve Valencii roku 304, dnes známý jako sv. Vincent Mučedník, do Valencie přišel z *Caesaraugusty*, aby zde šířil nové křesťanské náboženství, které v rozpadající se říši nabývalo stále větší důležitosti. Svatý Vincent Mučedník šířil evangelium, byl zajat, vězněn, mučen a na počátku 4. století zemřel. Podle legendy bylo jeho tělo hozeno do moře a později ho vylovili první věřící křesťané, kteří chodili na jeho kázání. Nad jeho ostatky byla prý postavena modlitebna, dnes tam stojí kostel sv. Vincenta z Roquety.

Postava sv. Vincenta Mučedníka je v historii města velmi důležitá, jelikož se jeho jméno promítlo do zdejšího umění a památek, byla po něm pojmenována jedna z hlavních ulic a jeho jméno prolíná minulostí i současností. Ve Valencii se nacházejí světcovy tělesné ostatky a s jeho jménem je spojena řada archeologických vykopávek. Mezi ně patří například pilíř připomínající hostinec, kde světec na své mučednické cestě odpočíval, dnes se nachází v kostele sv. Moniky; jako relikvie uctívaná levá ruka v katedrální kapli z období renesance; v Muzeu výtvarného umění vystavený paleokřesťanský sarkofág, ve kterém se údajně nachází mučedníkovo tělo; již zmiňovaný kostel sv. Vincenta z Roquety; a vězení sv. Vincenta, dnes se vstupem z náměstí Del Arzobispo.

Muslimská Valencie (*Balansiya*)

Po vládě Vizigótů od roku 497 do roku 718, během níž se neudálo nic příliš významného, nadešlo v roce 718 s příchodem Arabů historické období, které značně pozměnilo charakteristické rysy města.

⁷ Garum je velmi oblíbená rybí omáčka u římských vojáků (pozn. překl.).

Po řadě přepadení a útoků se Tarikovi, vůdci Arabů, podařilo překonat obranu Agrescia, vládce vizigótského města. Po výhodné kapitulaci v roce 718 vcházejí islámská vojska do vizigótské Valencie. Vítězné síly do určité míry respektovaly náboženství a právní i administrativní instituce dobytého města, i když prosazovaly svou politickou a vojenskou autoritu a vyžadovaly odvádění daní. Jak zdůrazňují historici, vytvořilo se soužití mezi obyvateli vyznávající islám (kteří obsazovali významná místa v politice i ve vojsku) a křesťanskými Vizigóty, tehdy ještě početnější skupinou.

Stopy zanechané dlouhou nadvládou Arabů je dodnes možné pozorovat v urbanismu, zemědělství a jazyku. Prostřednictvím důmyslného využívání vody dokázali Arabové proměnit zabraňovanou půdu v úrodné sady zavlažované sítí kanálů, které dováděly vodu až do nejvzdálenějších míst. Poté co zavedli a zdokonalili vodní systém, začali pěstovat nové plodiny, jako jsou pomeranče, citróny, palmy, morušovníky, rýži, šafrán a rostlinu, ze které se vyrábí horchata. Jejich láska k vodě se také projevila ve veřejných stavbách, v islámském městě se začaly stavět lázně udržující dobrou hygienu obyvatel města. I když řada z nich byla ve 13. století přestavěna, z této doby se zachovaly lázně Almirante.

Význačným mezníkem v historii města *Balansiya* bylo jeho zničení a vydrancování v roce 778 Abdem al-Rahmánem I., město poté znovu postavil jeho syn, umajjovský princ Abd Alláh, který si ho velmi oblíbil a připojil si ke svému jménu přízvisko *Al Balanci* (Valencijský). Tento vládce si zaslouží naši pozornost, neboť ve své době vynikl tím, že dal postavit v blízkosti Valencie palác a zahrady Ruzafa, obytný komplex, který dodnes vyvolává obdiv u všech návštěvníků. Pojmenoval ho Ruzafa (jedno ze sta jmen, které dávají Arabové Ráji), aby vzdal poctu tomuto idylickému místu, které podle velkého umajjovského chalífy Hišáma údajně leží někde mezi Eufratem a městem Palmýra.

Výjimečnost Ruzafy opěvovalo ve svých básních mnoho arabsko-valencijských básníků. Vybíráme verše Al-Saqundího: „Valencii mnozí kvůli jejím zahradám nazývají kyticí Andaluzie. Její Ruzafa je jedno z nejkrásnějších rozkošných míst na Zemi.“

Další svědectví přinesl Ibn-al-Abbar, jeden z hodnostářů, který podepsal kapitulaci, navíc básník a státník, jenž svůj smutek ze ztráty promítá do následujících slov:

„Nikdo necítí větší stesk než já / stesk po minulém životě v Ruzafě / pozemském ráji, kterým protékají řeky / (...) Ach, ruzafské zahrady, žádné se vám nevyrovnejí (...).“

Cidovo dobytí Valencie

Při bojích proti Almorávidům na levantském území nakonec zvítězil a dobyl Valencii kastilský rytíř Rodrigo Díaz de Vivar, známý jako Cid Campeador, který už předtím dobyl taifská království a podrobil si je jako vazaly, kteří musí platit daně Albarracínu a Valencii.

Campeador přišel do Turie poté, co dostal zprávu o smrti svého vazala al-Kádira. Ten zemřel v důsledku toho, že místo dobyl kádí Ibn Džafar, jenž stál v čele vzpoury, která sesadila al-Kádira. Rodrigo Díaz de Vivar přitáhl k Valencii, aby obnovil pořádek, a devatenáct měsíců město obléhal. Nakonec triumfálně vstoupil do města se svými vojsky v červnu roku 1094.

Sebe prohlásil za vládce Valencie a povolal svou ženu a dcery a ubytoval je ve svém paláci. Almorávidé se několikrát pokusili své ztracené území znovu dobýt, ale Cid všechny pokusy překazil. 10. července 1099 Cid zemřel a po jeho smrti vládla s pomocí svého zetě Ramóna Berrenguera III. Barcelonského do roku 1102 Cidova vdova Doña Jimena.

Křesťanská reconquista

Po pěti měsících obléhání dobyli navzdory statečné výdrži obléhaných a jejich pokusům získat pomoc Valencii zpátky Arabové. Křesťanské vojsko vítězně vstoupilo do Valencie 9. října roku 1238. V čele stál král Jakub I. Dobyvatel, doprovázela ho jeho žena Jolanda Uherská a jejich dcery.

Tažení se účastnilo nejen početné vojsko pěšáků, ale i mnoho duchovních a členů rytířských řádů, kteří později jako kompenzaci za pomoc dostali pozemky a odměny: Řád templářů, Řád calatravských rytířů, Řád rytířů špitálu sv. Jana v Jeruzalémě.⁸ Přítomnost těchto rytířů se vysvětluje tím, že papež Řehoř IX. označil tyto dobovatelské pokusy za křížové výpravy, proto se tažení chtěli zúčastnit nejen válečníci ze zemí Aragonské koruny (Aragoňané, Katalánci a Provensálci), ale také vojáci z jiných území dnešní Evropy, například Maďaři, Němci, Angličané a Italové. Křížáckého tažení se zúčastnil i poslední almorávidský guvernér muslimského města Abú Zajd, který poté, co byl sesazen a stal se vazalem aragonského vládce, sehrál v conquestě významnou roli.

⁸ Řád rytířů špitálu sv. Jana v Jeruzalémě vznikl v 11. století na území Jeruzalémského království, dnes je znám i pod názvy Maltézský řád, Řád johanitů či Řád hospitalitů (pozn. překl.).

Kapitulační dohody podepsané v paláci Del Rahal⁹ princem Abulem Hamaleckem a králem Jakubem I. Dobyvatelem stanovují, že ten, kdo opustí město, si s sebou může vzít, co unese, a že novou hranici mezi Araby a křesťany bude tvořit řeka Júcar.

Město po dobytí

Svrchovaný vládce jako jednu z prvních věcí přijal zákoník *Fueros (Fori et consuetudines Valentiae)*, čímž prohlásil Valencijské království za svéprávný svrchovaný stát, patřící pod korunu Aragonskou. Tím také uznával povinnost svou i svých následníků na začátku panování svolat Generální kortesy¹⁰, aby byla potvrzena udělená privilegia. Tuto právní svébytnost potvrdila naprostá nezávislost udělená novému království, díky níž si mohli sami vydávat zákony, razit mince, stanovovat vlastní jednotky délky, hmotnosti i objemu a zavést vlastní datování dokumentů.

Po dobytí města bylo přistoupeno k rozdělení dobytých statků. V knize *Llibre de Repartiment* se popisuje, jak se rozdělilo tisíc šest set domů mezi všechny účastníky a za zvláštnost se považuje velké množství domů, které připadly rytířům z Barcelony (503) a z Teruelu (267).

Kromě rozdělení pozemků a domů se náboženské menšiny vykazaly do určitých čtvrtí. Tak Arabové, kteří neodešli z města, byli umístěni do muslimské čtvrti za městem, která by v dnešní době svým územím zasahovala do čtvrti Del Carmen. Židé, jejichž počet se blížil k sedmi procentům, byli ubytováni v blízkosti dnešního justičního paláce v židovské čtvrti obehnané zdmi, jak tomu bylo i v jiných městech.

Bylo zapotřebí ustanovit náboženskou moc. Zanedlouho bylo všech deset mešit v muslimské Valencii proměněno na kostely, nebo byly přestavěny a nově vysvěceny jako křesťanské chrámy. Kolem každého nového kostela vznikla farnost s novou čtvrtí a farníci podléhali příslušnému knězi.

První byl kostel sv. Jana v Jeruzalémě, který postavili v roce 1262 členové Řádu rytířů špitálu sv. Jana v Jeruzalémě. Brzy potom započala stavba katedrály na místě, kde předtím stála hlavní islámská mešita.

Za hradbami města se hojně stavěly kláštery. Takto vznikl klášter sv. Augustina, klášter Nejsvětější trojice, klášter sv. Vincenta Mučedníka nebo klášter Panny Marie na

⁹ Palác Del Rahal je bývalý arabský název pro dnešní palác Del Real ve Valencii (pozn. překl.).

¹⁰ Generální kortesy byl španělský název pro stavy, respektive parlament (pozn. překl.).

hoře Karmel, a tak se součástí města stala velká plocha se zahradami. Zvláště důležité kulturní a náboženské centrum byl klášter sv. Dominika, jehož základní kámen položil sám král.

V dobách po skončení reconquisty byly zřízeny ještě další státní instituce, které přispěly ke gotickému rozkvětu města ve 14. a 15. století. Mezi nimi například vznikla námořní rada (Consulado del Mar) v roce 1283, instituce pověřená řešením problémů v námořním obchodu.

Zároveň se podařilo do křesťanské kultury začlenit některé islámské zvyky a mravy prospěšné pro celou komunitu. Například zavlažovací právo (Tribunal de las Aguas), síť zavlažovacích kanálů v zahradách a Mostassaf¹¹, soudní tribunál sídlící vedle kostela sv. Kateřiny, kde se určovaly jednotky váhy a délky a kontrolovaly se ceny na trhu.

■ GASTRONOMIE

Valencijská gastronomie stojí na třech základních pilířích: na kulinářských stopách, které zde zanechaly jednotlivé kultury obývající toto území, na fantazii kuchařů, kteří vládnu hrncům, a na různorodosti dostupných potravin. Nabízí nám poznání typické středomořské kuchyně, jejíž ingredience se získávají ze dvou hlavních oblastí úzce spjatých s valencijskými historickými a zeměpisnými podmínkami: s mořem a zahradou. Zatímco moře nabízí bohatý výběr několika druhů ryb a mořských plodů, obdělávaná půda zajišťuje dostatek zeleniny, ovoce a jiných potravin, které se těší mezinárodně uznávané kvalitě.

Rýže

Rýže hraje hlavní roli nejen v provincii Alicante, ve které je registrována více než stovka různých způsobů přípravy, ale také ve Valencii. Rýže je nejen gastronomickým centrem rodinných oslav, ale i chutnou součástí každodenních jídel.

Jak všichni vědí a jak dosvědčují encyklopedie, rýži, tedy rostlinu z čeledi lipnicovitých, které se daří půdě pokryté tenkou vrstvou vody (přibližně do výšky dvaceti centimetrů), přinesli za své vlády Arabové. Rýže se intenzivněji začala pěstovat na

¹¹ Jedná se o veřejnou funkci na území koruny Aragonské. Její počátky sahají až do doby vzniku Řecka a Říma a její předchůdce byl *almuhtasáb*. Mostassafové měli soudní pravomoc a kontrolovali správnost vah, jednotky délky a váhy, zodpovídali za čistotu ulic a kontrolovali cenu na trhu (pozn. překl.).

začátku 18. století, když se v okolí vodních toků usazovala naplavená hlína a došlo tak k rozšiřování rýžových polí v oblasti Albufera. V současné době se rýže nejvíce pěstuje ve dvou geografických oblastech: v jižní části Albuferu a v okolí města Sueca, kde se nachází výzkumné centrum zabývající se především výběrem jednotlivých odrůd a získáváním semen na setbu. Rýže je pro valencijskou gastronomii a kulturu tak důležitá, že si vysloužila muzeum umístěné přímo ve mlýně ze začátku 20. století.

Paella

Rýže je ve Valencii spojená s jednou z nejreprezentativnějších ukávek španělské gastronomické kultury: s paellou. Jen na málo místech o tomto typickém jídle nikdo neslyšel a nepokoušel se ho napodobit. A jen málokde se pod stejným názvem podaří připravit dvě identické paelly i přes to, že budou obsahovat ty samé přísady.

V současné době se stále diskutuje o původu paelly, jejíž název pochází z latiny (*patella*) a nepřímě odkazuje na nástroj, pomocí kterého se připravuje, tedy na pánev. Nejedná se ale o běžnou pánev, nýbrž o pánev z leštěné oceli, která má místo klasické rukojeti po stranách dvě držadla na uchycení a přemísťování. V průměru by měla mít minimálně dvacet dva centimetrů a neměla by být příliš hluboká. Okraje by měly být pět až deset centimetrů vysoké, záleží však na celkové velikosti pánve.

Zdá se nepochybné, že paella vznikla na břehu řeky Júcar a že jako první ji připravili zahradníci z Valencie, kteří ze všech nejlépe znali kvalitu přísad. V 19. století se výrazně změnil společenský statut tohoto pokrmu skromného původu s málo sofistikovanými ingrediencemi, jelikož se jídlo dříve připravované ve venkovských staveních začalo postupně objevovat na jídelních lístcích těch nejvyhlášenějších restaurací.

Předem musíme uvést, že na každém místě se vaří jinak, každý kuchař má vlastní tajný úspěšný recept, k účelům klasifikace se však dají rozlišit tři základní druhy paelly: *la paella valenciana* (valencijská paella), jejíž základní verze obsahuje kuřecí nebo králičí maso a zeleninu; *la paella marinera* (námořnická paella), která obsahuje mořské plody z pobřeží Středozemního moře (krevety, humry, langusty), k nimž se přidají *clóchinas* (jedlé slávky) a kalamáry nebo nakrájené sépie a vývar se připravuje z korýšů a rybiček žijících v blízkosti kamenů a skal, což se vše ve Valencii označuje pojmem *morralla*; a *paella mixta* (smíšená paella), ve které se míchají přísady z předchozích dvou druhů.

Francesc Ribes ve svém průvodci *Guía del turismo gastronómico de España*¹² uvádí, že „standardní valencijská paella obsahuje kuřecí a králičí maso, někdy mořské měkkyše (*vaquetes*) a vždy fazole *garrofó*, *tavella a ferraúra*“. Abychom lépe porozuměli těmto termínům, je vhodné je vysvětlit. *Garrofó* (fazol měsíční) je velká krémová fazole rostoucí v lusku s načervenalými nebo fialovými skvrnami, *tavella* je bílá drobná fazole, která se přidává nevyloupaná, a *ferraúra* jsou dlouhé úzké zelené lusky.

Další způsoby přípravy rýže

Základem bohaté gastronomie není jen paella, ale například i různorodost receptů s rýží. Mluvit o rýži ve Valencii znamená vstoupit do složitého labyrintu, ve kterém se občas ztratí dokonce i sami renomovaní specialisté. Proto se pokusíme shrnout základní speciality.

Kombinací různých přísad a zvolené nádoby vzniká nespočet způsobů přípravy rýže. Dá se připravovat suchá, krémovitá, ve vývaru, existuje i černá varianta se sépiovým inkoustem a rizota s kalorickou hodnotou odpovídající například pokrmu *cocido*¹³ s masem nebo luštěninové polévce. Mezi recepty suché (které charakterizují zlatavá, oddělená zrnka rýže) se řadí například *arroz a banda* (rýže s rybou), což je samotná obilovina uvařená ve vývaru z různých druhů plodů moře a rybiček žijících poblíž kamenných útesů. Použité ryby a plody moře je možné na přání servírovat *a banda*, tedy zvlášť. Pro maximální spokojenost se obvykle k pokrmu podává malá konvička s omáčkou *all i oli* (česnek s olejem).

Krémovitá rýže (způsob na pomezí suchého a šťavnatého receptu) je například rýže s krustou a takzvaná *arrós amb bledes* (rýže s mangoldem), která se připravuje a podává v hliněné nádobě.

Nejvyhlášenější a všude připravovaná rýže s vývarem je *arrós amb fesols i naps* (rýže s bílými fazolemi a bílou řepou), která kromě fazolí a bílé řepy obsahuje další ingredience jako jsou vepřová líčka a nožičky, valencijská jitrnice, valencijské jelito a brambory.

¹² V českém překladu nevyšlo, název by se dal přeložit jako Turistický gastronomický průvodce po Španělsku (pozn. překl.).

¹³ Jedná se o druh španělské polévky. Základ se připravuje tak, že se do hrnce vloží maso a kosti, vše se zalije studenou vodou a přivede k varu, poté se přidá nakrájená zelenina. Existuje mnoho druhů, které se liší právě podle přidávaných ingrediencí (pozn. překl.).

Mezi pestrobarevné způsoby přípravy rýže se řadí například *arròs negre* (černá rýže), která se vaří s přidaným sépiovým inkoustem dodávajícím rýži charakteristickou barvu.

Další typický pokrm je *arròs al forn* (zapečená rýže). Podává se s různými přísadami podle aktuálního ročního období, například s vepřovými žebírky, jelitky s cibulí, bramborami a cizrnou. Tento pokrm je charakterizován tím, že se hliněná mísa (se všemi ingrediencemi a vývarem) dá nakonec zapéct do trouby, aby pokrm na povrchu zezlátl. Zimní pokrm *olla xunta* (doslova společný hrnec) zase obsahuje rýži, fazolky a uzeninu a podává se s vývarem.

Když se rýže nahradí krátkými, širokými nudlemi uvařenými ve vývaru z mořských plodů a ryb, jedná se o pokrm *fideuà*. To je typická specialita města Gandía.

Ryby a mořské plody

Důležitější než různorodost ryb a mořských plodů nebo jejich proslulé zvláštní názvy ve Valencii je, že se loví přímo ve Středozemním moři a konzumují se čerstvé, velmi krátce po výlovu.

Ve Valencii je oblíbený takzvaný *suquet de peix* neboli typický pokrm rybářů z katalánského a valencijského pobřeží, který se skládá z několika druhů rybího masa, podlitých lehkou zálivkou a posypaných hrstkou mandlí. Ze začátku se *suquet de peix* připravoval z neprodejných druhů ryb, které se vařily pro posádku lodě. Dnes se však objevuje na jídelních lístcích proslulých restaurací a dělá se výhradně z nejkvalitnějších kusů rybího masa, které lze v obchodech sehnat (ďas mořský, mořan zlatý a kanic guaza).

Další častý pokrm je takzvaný *cassolas*, tedy jídlo připravované v kastrolu. V troubě se upeče rybí maso nakrájené na plátky, to se poté servíruje s omáčkou připravenou z osmažených rajčat, cibule a nasekaného česneku.

Tradiční jídlo oblasti Albufera, které se rozšířilo až do hlavního města a dalších území této provincie a zároveň se považuje za základní pokrm valencijské gastronomie, je *all i pebre* (česnek a pálivá paprička). Jedná se o omáčku s česnekovým podkladem, kapkou olivového oleje a mletými pálivými papričkami. Podává se s vařeným bramborem a úhořem. Úhoř je zároveň základní ingredience *espanyà*, tedy typického pokrmu z Albufery, který se připravuje z natrhaných kousků kuřete, brambor, mandlí a ryb.

Ovoce a zelenina

Je zbytečné zde vychvalovat valencijské pomeranče, které když se ze stromu sklídí ve správný čas zraje, zaplaví naše ústa příjemnou chutí a svěžestí. Ve Valencii totiž pomeranče, citróny a mandarinky tvoří nejoblíbenější trojici citrusů jak na trzích, tak i u konzumentů.

Co se týče listové a kořenové zeleniny, je známo, že valencijská půda v této oblasti plodí nejžádanější a nejkvalitnější odrůdy. Různé druhy artyčoků, lilky, dýně, cibule, boby, papriky, brambory a spousta dalších potravin společně tvoří základní ingredience velkého množství receptů a pochoutek. V tomto odstavci je nezbytné představit pokrm *bollit valencià* (vařené jídlo). Jedná se o rozšířenou místní specialitu, která sice vypadá skromně, ale udržuje význam středomořského typu stravy. Připravuje se z cibule, měkkých fazolí, brambor a mangoldů a po uvaření této směsi do měkka se pokrm dochutí olejem, octem a solí. Stejně oblíbené je také *esgarra*, jídlo z pečených červených paprik s najemno natrhanou treskou, a *titaina*, směs z paprik, rajčat, tuňáka a piniových oříšků (tento základ pokrmu se nazývá *ajoarriero*), upravená po requenském způsobu¹⁴.

Sladkosti a dezerty

Počátky valencijského cukrářství sahají až do doby arabské nadvlády. Z této doby pochází nejen pěstování rýže, ale i ingredience (mandle, cukr, dýně, med), které se v dnešní době využívají k přípravě pečených nebo smažených cukrovinek podle receptů, jež se nezměnily ani v průběhu několika staletí.

Zmíněné přísady jsou součástí známých specialit jako je turrón, mandle v cukru, marcipán, anýzové věnečky, koblížky, cukrářské růžičky atd. Za zmínku stojí například *arrop i tallaes*, tradiční valencijský zákusek arabského původu z koncentrovaného vinného sirupu (*arrop*), do něhož se po dlouhém vaření přidají dýňové kroužky (*tallaes*); nebo *arnadí* (dezert z dýňové dužiny, batátu, cukru a mandlí). Chuť obou cukrovinek lze doladit připíjením sladkého likéru či vína (*mistela* nebo *moscatel*). Kvalita nápoje bude zaručena, pokud se stočí do lahve v některé místní vinárně.

¹⁴ Requena je španělské město nacházející se přibližně 80 kilometrů na západě od města Valencie (pozn.překl.).

Speciálně o Vánocích se doporučuje ochutnat *rosegons* (mandlové sušenky), tradiční cukroví arabského původu, vzhledově podobné buchtičkám, které se připravuje z vajíček, cukru, mandlí, mouky, nastrohané citronové kůry a olivového oleje.

Horchata a voda z Valencie

V této části musíme připomenout, že šáchor jedlý neboli zemní mandle či čufa (*cyperus esculentus*) je rostlina, která produkuje malé hlízy bohaté na olej a cukr, taktéž nazývané čufy. Z nich se vyrábějí osvěžující nápoje. Tato rostlina z čeledi šáchorovitých se na valencijské území dostala během muslimské nadvlády v 6. století, ale až během 13. století se její pěstování začalo šířit. Z této doby pocházejí první zmínky o šáchorovém mléku (*llet de xufes*) vyrobeném z výše zmíněných plodů, které bezpochyby předcházelo nynější horchatě.

V roce 1795 potvrdil známý valencijský botanik Antonio José Cavanilles, že se čufa v oblasti Alboraya pěstovala. V dnešní době je tato hlíza chráněna ochrannou známkou původu, sází se a sklízí v šestnácti valencijských oblastech.

Horchata z čufy je osvěžující nápoj, který se připravuje z vody, cukru a čufy. Tento osvěžující drink nám pomáhá překonat letní horka a často se prodává v pouličních stáncích a specializovaných obchodech. Pokud je to možné, doporučuje se nápoj pít z poháru s nožičkou a zvolit druh pocházející přímo z oblasti Alboraya. Obvykle se k nápoji přikusují *fartons* (podlouhlé piškoty).

Rozhodně nesmíte odjet z města bez ochutnání „valencijské vody“. Tento termín je poněkud zavádějící, jelikož se jedná o alkoholický nápoj vyrobený ze sektu, pomerančového džusu, vodky a ginu. Servíruje se ve džbánech nejrůznějších velikostí a pije se ze širokých koktejlových pohárů. Poprvé tento alkoholický nápoj vyrobil v roce 1959 Constante Gil, malíř a vynálezce koktejlů, který svůj slavný nápoj poprvé představil v pivnici Cervecería Madrid.

Vína

Existují dvě ochranné známky původu zaručující kvalitu místních vinogradů, vín a vinných sklípků na území Valencie. D.O. Utiel-Requena a D.O. Valencia.

Pod první ochrannou známkou z roku 1975 je zaregistrováno devadesát šest vinných sklípků a zahrnuje devět obcí ležících ve středu oblastí Utiel a Requena. Patří

sem vinohrad o velikosti téměř čtyřiceti tisíc hektarů, který leží přibližně sedmdesát kilometrů od Valencie na rozlehlé mesetě ve středu provincie. Toto území se nachází ve výšce šesti set až devíti set metrů nad mořem a jeho hranice jsou na severu ohraničeny povodím řeky Magro a na jihu vrchovinou Torrubia. Sklizeň vinohradu na tomto území je doložena již velmi dlouhou dobu, nejméně 2 700 let.

V odvětví červených vín se doporučuje ochutnat tyto ověřené druhy: bobal (tato odrůda je vysazena přibližně na osmdesáti procentech celkové rozlohy vinic), tempranillo, garnacha (používá se přibližně od 15. století, její chuť je pro většinu této oblasti nejvýraznější), cabernet sauvignon, merlot a syrah. Jako základní surovina na výrobu bílých vín se používá hroznové víno macabeo, merseguera, chardonnay a místní varianta nové odrůdy planta nova.

V této oblasti se uvádějí na trh bílá vína nazelenalé barvy (nebo slámové barvy, pokud se vyrábí z odrůdy macabeo, popřípadě zlatavé barvy z odrůdy planta nova) a vína aromatická, s chuťově vyváženou vůní ovoce, jejichž obsah alkoholu se pohybuje mezi deseti a půl a dvanácti procenty. Růžová vína, získaná z odrůdy bobal, mají příjemnou jahodovotřešňovou barvu a svou vůní připomínají květiny a ovoce. Červená vína mají barvu tmavě rubínovou a jejich chuť je příjemně hřejivá, během vhodné doby zrání vyvážená a lahodná. Také se tu stáčejí šumivá vína vyrobená tradiční šampaňskou metodou.

Ochranná známka Valencia

Ochranná známka valencijského původu se rozlišuje podle čtyř hlavních oblastí (Alto Turia, Valentino, Clariano a Moscatel), ve kterých se nachází sedmdesát devět obcí a devadesát tři vinných sklípků. Vinařská oblast se rozkládá přibližně na třinácti tisících hektarech půdy a je porostlá nejrůznějšími vinnými odrůdami, které se posléze využívají jako základní surovina pro výrobu velkého množství značek a typů vín.

Zatímco v oblasti Alto Turia se výhradně vyrábějí lehká, svěží, aromatická bílá vína, nejčastěji z odrůd merseguera a macabeo, v oblasti Clariano se díky dobré práci mladých vinařů produkce orientuje na nová červená vína, dále na vína s ovocným aromatem a vína zralá, jejichž chuť je hřejivější a jsou méně těžká než vína z vnitřní oblasti valencijské mesety. V oblasti Moscatel se produkce orientuje spíše na historicky

známá vína typická pro tuto značku, mezi které se řadí vína sladká, likérová a uleželá, stejně jako ceněná vína mistela a likéry.

■ OSLAVY

Las Fallas

I historický původ

V literatuře se termín *falla* pojil s nejrůznějšími významy. Zatímco v *Kronice* krále Jakuba odpovídá významu slova louč nebo pochodeň, v literatuře z období Zlatého věku valencijského písemnictví (15. století) označuje vatra či hranici a v následujícím století se termín *falla* používal jako označení pro "svátek ohně".

Až s příchodem 18. století se význam tohoto slova více konkretizuje. Odborníci na historii a valencijský folklor tvrdí, že v polovině 18. století byly vatra fallas pouze součástí typických obřadů na svátek sv. Josefa, patrona truhlářů. V předvečer svátku se po úklidu řemeslných dílen dřevěné hoblíny a různé odřezky přilepily jako hořlavé součástky na slaměné panáky opřené o stěny na vybraných městských ulicích. Vedle slaměných panáků se stavěly menší loutky (*ninots*), odkazující na nějakou lidovou událost nebo představující určitou osobnost, jejíž chování mohlo být podnětem satiry nebo opovržení.

Podle některých teorií nebyly *ninots* nic jiného než dvě zkřížená dřeva pokrytá papírovými škraboškami. Lidová představivost brzy v těchto maskách shledala podobu s politicky nebo nábožensky výraznými postavami. Společně se starým harampádím, rohožemi, domácím odpadem a dalšími předměty na vyhození se tyto dřevěné konstrukce a burleskní loutky pálily po setmění předvečer svátku sv. Josefa. Na pálení se společně podíleli všichni sousedé.

I Součásti oslav a jejich aktuální průběh. To, co byste měli vědět

Ninots. Loutky z papírmaše na oslavách Las Fallas ztvárňují lidovou satiru nebo upomínají na nějakou typickou dobovou figurku. Bývají to malá umělecká díla, téměř vždy vtipná a ironická, představující vybrané momenty všedních příběhů a událostí ze života ve městě. *Ninots* se později zapálí, jen některé postavičky, o nichž rozhoduje lidové hlasování, jsou před tímto osudem zachráněny. Od roku 1934 se ukládají do muzea Museo Fallero.

Výstava ninots. Přibližně osm set loutek je ve městě vystaveno ve stanu, aby lidé mohli zvolit, bude-li jim prominut trest a zda budou zachráněny před ohněm.

Průvod ninots. Po skončení výstavy si loutky vyzvednou jejich tvůrci a vezou si je zpátky do svých čtvrtí. Průvod doprovází hudba a v ulicích vládne radostná atmosféra.

Figuríny Fallas. Jedná se o sochy z papírmaše nebo polyuretanu na dřevěných konstrukcích, znázorňující nějakou významnou událost posledního roku, zachycující významnou lidovou figuru nebo znázorňující skupinu postav v satirickém výjevu či nějakém obyčeji. Rejstřík motivů je velmi široký, hojně se vyskytuje znázornění populárních postav, některé vyjadřují politickou či sociální kritiku nebo odkazují na nějaký výrazný motiv uplynulého roku.

Na těchto dílech umělci pracují celý rok, téměř od vyhasnutí poslední jiskřičky z posledních ohňů Fallas. Aby se figurína mohla stát součástí oslav, musí dostat souhlas od komise zastupující určitou městskou část. Ta dá umělci za úkol vytvořit návrh projektu a hliněnou maketu, aby se mohly zhodnotit všechny detaily. Pokud porota návrh odsouhlasí, může dojít k zhotovení figuríny.

Na hlavních a dětských oslavách Fallas je vystaveno a spáleno více než šest set figurín. Staví se do pyramidové hranice, aby se správně zřítily a patřičně zpopelnily.

Květinové dary Panně Marii Opuštěných. V odpoledních hodinách 17. a 18. března probíhá předání květinových darů Panně Marii Opuštěných, patronce Valencie. Pro většinu oslavujících se jedná o nejemotivnější část Fallas. Tisíce lidí v rytmu hudby pochodují ulicemi a směřují na náměstí De la Virgen, muži mají na sobě zahradnické košile a ženy typické rolnické šaty. Na náměstí De la Virgen dávají patronce Valencie květiny a květinové koše, které odborníci zavěšují na dřevěnou konstrukci, takže vypadají jako obrovské pestrobarevné šaty.

Falleras (slavnostní oděv). Určitě bychom měli věnovat pár slov šatům hlavní královny Fallas (*Fallera Mayor*). Jedná se o model typických valencijských šatů 18. století inspirovaný rodem Bourbonů. Tento model se rozšířil díky bohatému hedvábnickému průmyslu, korzet se šije ze sametu a sukně z hedvábí. Zvláštní zmínku si zaslouží účes, který tvoří složitě spletený cop a dva drdůlky (*caragols*) nad ušima připomínající Dámu z

Elche¹⁵. Tuto složitou vlasovou architekturu přidržuje větší hřebínek na temeni a dva menší hřebínky nad drdoly a spousta různých jehlic (*rascamonyos*). Do hlavního hřebene, vyrobeného většinou z pozlaceného stříbra, je vyryto několik obrázků.

Cridá (ohlášení Fallas). Ohlašuje se dne 1. března z věží Torres de Serranos. Hlavní královna Fallas, která je vybrána z mladých dívek zastupujících jednotlivé okrsky, shromáždí všechny skupiny organizátorů svátku (*falleros*) a vyzve přítomné i nepřítomné, aby se zapojili do veselí a hřmotu nadcházející slavnosti.

Plantà. Slavnostní obřad označující začátek týdenních oslav se koná v noci 15. března. Tuto noc se instalují všechna umělecká díla, jak velké figuríny, tak menší *ninots*.

Týden oslav Fallas. Týden Fallas se slaví od 12. do 19. března. První den je v každé městské části ráno zahájen hudebním průvodem, pochodem a házením petard na zem (*desperta*). Ve dvě hodiny odpoledne se pak na náměstí před radnicí koná obřad *masclatà*. Tento burácivý obřad po sobě jdoucích explozí probíhá už od počátku měsíce března. Součástí večerního programu je několik ohňostrojů odpálených z místa v těsné blízkosti původního koryta řeky Turia v městské části Alameda.

Nit del foc (Noc ohňů). Nejpůsobivější ohňostrojové vystoupení z celého týdne. Koná se v noci 18. března v zahradách Del Turia. Této události se účastní spousta lidí, množství se pohybuje mezi čtyři sta tisíci a jedním milionem. Zapálí se tisíce kilogramů střelného prachu.

La cremà (Magická noc). V deset hodin večer o svátku sv. Josefa (19. března) se začnou pálit efemerní umělecké výtvořky a vynalézaví lidé popustí uzdu fantazii a posměchu. Nejdříve se zapalují dětské fallas, poté velké, až se dojde před radnici, kde stojí falla, která se zapaluje jako poslední. Je to téměř každý rok nejpůsobivější představení.

K nejatraktivnějším chvílím oslav patří procházení čtvrtí, kde si můžeme s potěšením prohlížet umělecká díla vystavená na pouhý týden. Každá čtvrť má svou fallu a navzájem se předhánějí v nápaditosti, vynalézavosti a originalitě, třebaže se jim nedostává peněz v rozpočtu.

Buñuelos. Typickou specialitou oslav Fallas jsou smažené koblížky *buñuelos*, které se jí ve Valencii během svátku sv. Josefa už od poloviny 16. století. Mají kruhovitý tvar a

¹⁵ Dáma z Elche je socha znázorňující mladou ženu. Byla objevena v roce 1897 ve městě Elche ve Valencii. Pochází nejspíše ze 4. století př. n. l., pro sochu je typická zvláštní ozdoba na hlavě dívky (pozn. překl.).

vyrábí se z dobře prohněteného moučného těsta, osmaženého ve vroucím oleji. Obvykle se konzumují s čokoládou a občas se připijí trocha anýzového likéru. Prodávají se v obchodech zvaných „*horchaterías*“.

Týden oslav námořníků

Jeho počátky sahají do 15. století, kdy Vicente Ferrer založil bratrstvo *Concordia de los Disciplinantes*. Zvláštností tohoto radostného svátku je, že se slaví na břehu moře a účastní se ho všichni lidé žijící v bývalých námořnických čtvrtích Del Grao, Cabañal a Cañameral. Těchto náboženských oslav se účastní dvacet pět bratrstev vedených farnostmi Nuestra Señora de los Ángeles, San Rafael-Cristo Redentor, Nuestra Señora del Rosario a Santa María del Mar. Jednou ze zajímavostí oslav je průvod biblických postav věrohodně zobrazujících nejdůležitější momenty z Kristova života. Nejzajímavější jsou především ženy oděné do přepychových rób ze začátku 20. století, například Máří Magdaléna, Samaritánka nebo Salomé, jejíž bohaté šaty kontrastují s obvyklou střídmostí těchto zobrazení. Další originální zajímavostí je setkání dvou Kristů (Ježíš Spasitel a Ježíš Ochránce) za úsvitu na Velký pátek a jejich návštěva pláže Del Cabañal, což má být pocta všem mužům, kteří přišli o život na moři.

Mezi účastníky vynikají kajícíci v tunikách, pláštích dlouhých až na zem a s kápěmi na hlavách a vojska granátníků Panny Marie, která jsou v každé farnosti oděná do výrazných uniforem – černé nebo bílé kalhoty, pokrývka hlavy ve tvaru napoleonského klobouku a šerpa – a veselou notou narušují střídmost oslav. Mezi všemi vystoupeními od Popeleční středy až do Velikonoční neděle dominují především ta nejtypičtější, jako například procesí *De Silencio* (Tiché procesí) probíhající po čtyřiaadvacet hodin na Velký pátek, nebo procesí *Del Santo Entierro* (procesí Svatého pohřbu), které začíná na Velký pátek v půl sedmé večer a účastní se ho spousta členů bratrstev i návštěvníků. Více než pět tisíc kajících v doprovodu kapely, trubek a bubnů prochází ulicemi námořnických čtvrtí a nesou zpodobnění různých bratrstev.

Sv. Vincent Ferrer

I když svátek Vincenta Ferrera v kalendáři připadá na den 5. dubna, ve Valencii se slaví týden po Velikonocích. Na některých místech v centru města (náměstí De la Virgen, okolí kostelů sv. Mikuláše a sv. Janů) se staví oltáře a malá jeviště se zpodobněním světce, na

kterých děti ze sirotčince Vincenta Ferrera – jako herci – předvádějí ve starém nářečí vybraná kázání veleváženého kazatele. Ze čtrnácti oltářů připravených k této příležitosti se nejstarší vystavuje již od roku 1561 v rodném domě tohoto dominikánského mnicha. Je zvykem, aby pak všichni zúčastnění navštívili studnu (*pouet*) sv. Vincenta.

Přesun sochy sv. Panny Marie Opuštěných

Druhou květnovou neděli se velmi okázale a s velkým náboženským zanícením lidu slaví svátek Panny Marie Opuštěných. Skládá se ze dvou hlavních částí: dopoledne probíhá přesun sochy a odpoledne její návrat s procesím.

V předvečer svátku se na náměstí De la Virgen konají různá vystoupení navozující příjemnou atmosféru s folklorním nádechem. V sobotu večer se tančí *dansà* (tanec), tradiční tanec v páru, nápaditý v pohybech i ošacení tanečníků. O čtvrté hodině ranní se koná mše *De descoberta* a v sedm hodin dopoledne mše *De infantes*, obě se celebrují u hlavního oltáře proti průčelí baziliky vyzdobené jako květinový koberec.

V půl jedenácté dopoledne se koná hlavní část oslav, přesun sochy Panny Marie z baziliky do katedrály. Trasa z výchozího do cílového bodu je dlouhá sotva dvě stě metrů, na této krátké vzdálenosti je socha nesena nad hlavami lidí, kteří Pannu Marii oslavují a lichotí jí, dokud socha pozadu neprojde hlavním vchodem katedrály nazývaným Puerta de los Hierros. Odpoledne se socha vrací do baziliky s procesím procházejícím ulicemi Caballeros, Bolsería, Mercado, San Vicente, po náměstí De la Reina, ulicemi Del Mar a Avellanas, po náměstích Del Arzobispo a De la Almonia. Z pečlivě vyzdobených balkonů podél naplánované trasy lidé házejí růžové okvětní lístky na počest Panny Marie.

Svátek Božího těla (*Corpus Christi*), Průvod alegorických vozů

Od procesí, během něhož je Boží tělo neseno městem, máme doklady již z roku 1355, kdy biskup Hugo de Fenollet vyzval valencijské radní, aby vyzdobili ulice a s církevními a světskými autoritami se zúčastnili slavnostního obřadu. Na náměstí De la Virgen si v předvečer oslav lidé mohou prohlížet vystavené alegorické vozy, na nichž se inscenují biblická mystéria. Dopravují se na místo na povozech tažených koňmi ze zahrad Almeditas de Serranos. Jedině vůz *Diablera* se dopravuje ručně.

Svátek Božího těla se dělí na dvě části: jízdní průvod La Cabalgata del Convite a samotné procesí Božího těla. Jízdní průvod La Cabalgata del Convite (vznikl přibližně v roce 1516) upomíná na to, jak byli valencijské radní vyzváni k účasti na procesí svátku Božího těla. Po poledním odbití zvonů v den svátku Božího těla vychází z náměstí De Manises průvod, kde se tančí a lidé ztvárňují biblická mystéria. Tři páry postav s velkými hlavami (*cabezudos*) tancují v rytmu šalmajů a bubínků (*dolçaina i tabalet*).

Průvod Božího těla se koná odpoledne. Po úvodu, v němž projíždějí alegorické vozy, tančí *cabezudos* a obří panáci (*gigantes*), se představí různé tance a z proutěných vozů se rozhazuje myrta po trase procesí, v sedm hodin večer pak začne vlastní procesí. Kromě alegorických vozů defilují i postavy ze Starého zákona (Noe, Abrahám, Izák, Jakub, Mojžíš, Samson, Saul atd.) i z Nového zákona (apoštolové a evangelisté). Mezi poslední zmíněné patří například *Els Cirialots* (postavy nesoucí svíce), tedy celkem dvacet šest králů v bílých tunikách, na hlavách mají paruky a nasazené dlouhé vousy a v ruce drží patnáctikilový svícen. Během procesí se představí tři mystéria (zvláštní druh meziher z 15. století ve valencijské, nejznámější je mystérium krále Heroda, jehož součástí je *la degollà* neboli slavnostní akt připomínající děti zavražděné na rozkaz krále Heroda, během něhož královi pomocníci útočí na přihlížející pergamenovými svitky zvanými *carxots*.

Na konci průvodu pochoduje stráž obklopená šesti jinochy v šatech ze 16. století. Stráž prochází ulicemi posetými myrtou a lidé na ni házejí růžové okvětní lístky. Během celého procesí se tančí mnoho tanců, mezi kterými vyniká především *Els Cavallets*, předváděný osmi tanečnicemi na papírmašových koních, a tanec *Moma y els Momos*, ztvárňující nekonečnou bitvu mezi ctností (*moma*) a sedmi hlavními hříchy (*momos*).

Červencové trhy (*feria de Julio*) neboli pouť sv. Jakuba (*feria de San Jaime*)

Trhy se poprvé konaly 21. července roku 1871, aby se zabránilo vylidňování města, protože zámožné společenské třídy odjížděly na letní byty. Tehdy se na promenádě De la Alameda vystavovaly různé výrobky, postavily se velké pavilony na výstavy a defiloval velký jízdní průvod. V dnešní době se na památku pouti z 19. století promenáda De la Alameda a zahrady De Viveros proměňují v jeviště, na kterých se konají různá vystoupení, koncerty, ohňostroje a soutěže hudebních kapel. Taktéž se koná Souboj

květin (*Batalla de las Flores*), během něhož se do vzduchu házejí růže a karafiáty. Součástí těchto oslav jsou i slavné červené býčí zápasy.

Oslava 9. října

Na památku dne, kdy na svátek sv. Diviše vítězně vstoupil král Jakub I. Dobytel do města, byl 9. říjen prohlášen za den Valencie, poté co získala statut autonomní oblasti.

Úředníci a obyvatelé Valencie se účastní pouličního průvodu *senyera*. V kostele se zpívá slavnostní chorál *Te Deum* a poté se v zahradách Parterre položí květiny k soše krále Jakuba I. Dobývatele.

Na svátek sv. Diviše se ve Valencii slaví také den zamilovaných. Ženy obvykle dostávají *mocadorà*, tedy šátek se sladkostmi z marcipánu nejrůznějších tvarů a barev. Některé sladkosti (nazývané *piuleta i tronador*) svým tvarem připomínají pohlavní orgány. Tato tradice připomíná, jak ženy darovaly mužům, kteří dobyli Valencii, čerstvé ovoce zabalené v šátku.

2. Komentář

2.1. Překladatelská analýza výchozího textu

Analýza výchozího textu by měla především pomoci překladateli zachytit původní autorovu myšlenku, přenést ji do překladu a zachovat významový charakter výchozího textu. Taktéž může překladateli pomoci během rozhodovacího procesu, když se například pro překlad nabízí několik různých řešení. Proto je důležité, aby překladatel co nejvíce porozuměl výchozímu textu, zachytil všechny jeho hlavní myšlenky, zvládl do překladu promítnout veškeré významově důležité informace včetně zachování hlavních funkcí textu. Hlavním úkolem je vytvoření funkčního ekvivalentu, který bude fungovat i v cílové situaci. Z toho plyne, že překladatel by měl dokonale ovládat:

- 1) jazyk, ze kterého překládá
- 2) jazyk, do kterého překládá
- 3) věcný obsah překládaného textu (tj. dobové i místní reálie, různé zvláštnosti autorovy, příp. příslušný obor u odborné literatury)¹⁶

2.1.1. Obecné informace

Autorem tohoto turistického průvodce je Pascual Izquierdo, působící jako redaktor v nakladatelství *ANAYA Touring, S. A.*, ve kterém tento průvodce vyšel. Řadu řídí Javier Muñoz a odpovědná redaktorka je Isabel Jiménez Barrera. Jedná se již o třetí edici vydanou v lednu roku 2018. Průvodce se skládá z několika částí (1. *Presentación*, 2. *Cómo usar esta guía*, 2.1. *Antes de iniciar el viaje*, 2.2. *Durante el viaje*, 3. *Índice general*, 3.1. *Mapas y planos*, 3.2. *Introducción*, 3.3. *Visita a Valencia*, 3.4. *El contexto*, 3.5. *Informaciones prácticas*, 3.6. *Índices*). Předmětem této práce se stal překlad bodu 3.2. *Introducción* a bod 3.4. *El contexto* zahrnující podkapitoly *Historia*, *Gastronomía* a *Fiestas*. Turistický průvodce navíc obsahuje přiloženou kapesní mapu, přichycenou k poslední straně.

¹⁶ LEVÝ, Jiří. *Umění překlada*. Praha: Apostrof, 2012. ISBN 978-80-87561-15-7. s. 21.

2.1.2. Stylistická charakteristika

Aby překladatel respektoval všechna překladatelská pravidla, musí si uvědomovat, že je důležité při překladu výchozího textu zachovat nejen všechny obsahové a významové informace, ale i stylistické zařazení komunikátu a autorovo pojetí funkčních stylů u výchozího i cílového jazyka. Česká a španělská stylistika se trochu liší. Základy české stylistiky položil ve 30. letech 20. století prof. PhDr. Bohuslav Havránek, DrSc. Podle další významné jazykovědkyně Marie Čechové se funkční styl charakterizuje jako styl objektivní, tedy jako soubor výrazových prostředků plnících jednu a tutéž konkrétní funkci nebo funkce přibližně stejné.¹⁷ Dnes se funkční styly rozdělují na: prostěsdělovací, odborný, publicistický a umělecký. Podle funkce projevu se tyto styly dále dělí na sdělovací a esteticky sdělné.¹⁸

Podle české stylistiky tento turistický průvodce spadá do stylu publicistického, ale má řadu společných rysů i se styly dalšími, například se stylem odborným.¹⁹ Každý text má nějakou funkci, zde se za primární funkci považuje funkce referenční, jelikož hlavním cílem turistického průvodce je předání informace. Mezi další funkce můžeme zařadit například funkci konativní neboli apelovou, jelikož jedním z cílů je přimět čtenáře, aby toto město navštívil. Proto autor ve svém textu uvádí především zajímavé informace, které upoutají čtenářovu pozornost. Lze sem zařadit i funkci persvazivní, když se autor snaží čtenáři Valencii vykreslit v tom nejlepším světle a informuje ho jen o samých pozitivěch města. Dále i funkci poetickou, kterou plní zejména obrazná vyjádření typická pro autorův styl.

Jedním z charakteristických rysů funkčního stylu publicistického jsou obrazná vyjádření, mezi které řadíme například metafory. Autor v textu použil několik metafor, kterým se více věnuji v kapitole *Překladatelské problémy*. Z již výše citované publikace *Vybrané problémy španělské stylistiky na pozadí češtiny* víme, že kromě obrazných vyjádření jsou pro publicistický styl dále typické například neologismy, zkratky a

¹⁷ ČECHOVÁ, Marie. *Současná česká stylistika*. Praha: ISV, 2003. Jazykověda (Institut sociálních vztahů). ISBN 80-86642-00-3. s. 28-32.

¹⁸ Čechová, s. 31.

¹⁹ KRÁLOVÁ, Jana. *Vybrané problémy španělské stylistiky na pozadí češtiny*. Praha: Univerzita Karlova, Filosofická fakulta, 2012. ISBN 978-80-7308-404-2. s. 105.

zkratková slova, vsuvky atd. Několik těchto prvků se vyskytuje i v originálním textu a podrobněji se jim budu věnovat v následujících kapitolách této práce.

2.1.3. Rozbor textu

Při analýze textu jsem vycházela především z teorie Christiane Nordové, která při rozboru dělí texty na dvě části, a to na analýzu pomocí vnětextových a vnitrotextových faktorů.²⁰ Nordová tvrdí, že rozpoznání těchto faktorů je základ pro pozdější analýzu textu.²¹ Vnětextové faktory se dají analyzovat ještě před přečtením textu a na tomto základě si čtenář vytvoří očekávání o faktorech vnitrotextových, celá tato závislost má na příjemce určitý efekt.²² Analýza vnětextových faktorů by měla pomoci při zjišťování odpovědí na tázací výrazy „kdo“, „proč“, „pro koho“, „čím“, „kde“, „kdy“, „s jakou funkcí“ a „za jakým účelem“. Naopak vnitrotextové faktory se zabývají především tématem, obsahem, presupozicemi, kompozicí, neverbálními prvky, lexikálními prvky, větnou strukturou a prvky suprasegmentálními.²³ Při určování funkce komunikátu jsem se řídila hlavně Romanem Jakobsonem.²⁴

2.1.3.1. Vnětextové faktory

V následujících bodech provedu analýzu těchto vnětextových faktorů: zadavatel a autor textu, záměr autora, adresát, médium, kanál, místo, čas, motiv a funkce textu.

2.1.3.1.1. Zadavatel a autor textu

Podle Nordové je zadavatel nebo vysílatel osoba, která adresátovi předá nějakou informaci či zprávu. Důležité je, abychom zjistili, zda je vysílatel a autor jedna a ta samá osoba, nebo jsou-li dvě a více. Pokud se jedná o dvě různé osoby, zadavatel je ten, kdo autorovi předá pokyny k vytvoření textu.²⁵ S tímto se například velmi často setkáváme u reklamních textů. Občas jméno autora chybí, pro čtenáře je tudíž neznámý.

²⁰ NORD, Christiane. *Text Analysis in Translation : Theory, Methodology and Didactic Application of a Model for Translation-oriented Text Analysis*. Rodopi, 1991. ISBN 9789042018082. s. 37.

²¹ Nord, s. 35.

²² Nord, s. 35.

²³ Nord, s. 36-37.

²⁴ JAKOBSON, Roman a Miroslav ČERVENKA. *Poetická funkce*. Jinočany: H & H, 1995. Artes et litterae. ISBN 80-85787-83-0.

²⁵ Nord, s. 47.

Autor turistického průvodce po Valencii je Pascual Izquierdo. Průvodce vyšel v nakladatelství *ANAYA Touring, S. A.* Řadu řídí Javier Muñoz a odpovědná redaktorka je Isabel Jiménez Barrera. Na vzniku průvodce se podílelo více lidí, což je odvoditelné například z podpisu „*los editores de ANAYA Touring*“ pod úvodním textem.

Pascual Izquierdo se narodil v roce 1951 ve městě Sotillo de la Ribera v Burgosu. Získal inženýrský titul na polytechnické škole a magisterský titul na Univerzitě Complutense v Madridu. Vydal řadu literárních kritik, zabývá se především španělskými autory 19. století. Působí taktéž jako básník, vydal řadu turistických průvodců po španělských městech a několik knih pro děti a mladistvé. Autor má dokonce vlastní internetové stránky, které pravidelně aktualizuje a informuje návštěvníky stránek o nově vydaných knihách.²⁶ Z těchto informací usuzuji, že má velmi široký přehled o španělských realitách, literatuře, historii a zajímá ho cestování po Španělsku. Jeho náklonost k literatuře je mírně patrná i ve stylu psaní turistického průvodce po Valencii.

2.1.3.1.2. Záměr autora

Rozpoznat záměr autora je pro překladatele klíčové, jelikož účel textu značně ovlivňuje obsah díla a překladatel by měl být věrný originálu, tudíž by překlad měl mít stejný účinek na čtenáře jako originál. Proto překladatel musí při svém překladatelském postupu využít vhodné stylistické i formální prostředky. Ne vždy ale překladatel účel původního autora zachová a naruší tak věrnost překladu. K tomu navíc Nordová dodává, že záměr a výsledný účinek se ne vždy shodují, mohou se od sebe lišit, a proto je důležité je rozlišovat. Dále uvádí, že vysílatel text píše s určitým záměrem, stejně jako příjemce text s určitým záměrem čte. To, jaký měl text účinek na příjemce, lze posoudit až po jeho recepci.²⁷

Autorův záměr je předat čtenáři veškeré důležité informace o tomto městě. Izquierdo zmiňuje především zajímavé poznatky o gastronomii a historii města včetně průběhu místních oslav. Vyhýbá se negativním informacím, které by případného

²⁶ Pascual Izquierdo [online]. Madrid: 2006. [cit. 2019-04-19]. Dostupné z: <<http://www.pascualizquierdo.com>>

²⁷ Nord, s. 54.

cestovatele mohly odradit. Autor příjemce seznamuje s nejdůležitějšími historickými památkami města a turisticky atraktivními místy i zážitky.

2.1.3.1.3. Adresát

Adresát neboli příjemce se nejčastěji dělí na příjemce originálu a příjemce překladu. Dále se setkáváme i s termínem „náhodný příjemce“, kterého Nordová charakterizuje jako náhodnou osobu, již nebyl text primárně určen. Zde může vzniknout riziko založené na nepochopení zprávy příjemcem.²⁸ Adresát značně ovlivňuje finální podobu sdělení, jelikož se příjemce originálu a příjemce překladu liší minimálně v tom, že oba pocházejí z jiné kultury a mluví odlišným jazykem, v našem případě příjemce originálu mluví jazykem španělským, zatímco příjemce překladu jazykem českým. Text může být určen buď nějaké konkrétní cílové skupině, nebo skupinám různým, tedy odlišným. Příjemcovo pochopení sdělení není ovšem vždy stejné, záleží na mnoha faktorech, mezi které patří například jeho pohlaví, věk, vzdělání nebo znalost tématu. Nordová zmiňuje, že se „náhodný příjemce“ mnohdy dá označit za „příjemce sekundárního“. Tuto skutečnost demonstruje na přiloženém příkladu, kdy například nějaký politik odpovídá v rozhovoru na otázku, ale jeho slova zároveň míří na potenciální voliče, ti se právě stávají sekundárními příjemci.²⁹

V našem případě se příjemcem stává návštěvník nebo budoucí návštěvník Valencie, který se chce dozvědět nové informace. Počítá především s různými doporučeními na kulturní či gastronomické zážitky, nebo si průvodce pořídil, aby se dozvěděl něco o historii města. Jak jsem již zmínila, příjemce originálu a překladu se liší především v kulturní rovině, proto jsem se českému čtenáři snažila vysvětlit termíny, které by nemusel pochopit, ale mezi Španěly se často používají. Sám autor v textu používá valencištinu, ke které připojuje i španělský překlad, aby význam valencijských výrazů příjemci přiblížil. Stejný způsob překladu jsem zvolila i já, kdy jsem španělský termín přeložila do češtiny a slovo ve valencištině jsem vložila do závorky, aby český příjemce viděl spojitost mezi těmito dvěma výrazy a věděl, že znamenají to samé. Tímto jsem chtěla českému čtenáři usnadnit porozumění těmto slovům, pokud by na ně narazil

²⁸ Nord, s. 52.

²⁹ Nord, s. 52.

například na jídelním lístku, jelikož autor valencijské termíny používá především v kapitole o gastronomii.

Obecně však platí, že primární příjemce originálu by měl být španělsky mluvící člověk zajímající se o cestování nebo si průvodce zvolil jako zdroj nových informací. Měl by však mít k Valencii nějaký vztah, ať už je jakýkoliv. Stejně tak by příjemcem překladu měla být česky mluvící osoba například se zájmem o cestování nebo navštívení města Valencie.

2.1.3.1.4. Médium

Médium neboli kanál slouží jako prostředek k předání sdělení mezi vysílatelem a příjemcem. Primárně rozlišujeme dva druhy tohoto prostředku, a to prostředek psaný a mluvený. Psanost nebo mluvenost textu poté ovlivňuje výběr prostředků pro překlad. V našem případě se jedná o psaný text, tedy tištěné médium, které je součástí brožury *El contexto* umístěné na posledních stranách průvodce. Jediný úvod, který je také součástí přeloženého textu, se nachází na začátku publikace. Brožura nijak nenavazuje na obsah hlavní části, spíše poskytuje čtenáři nové a hlubší informace o historii, gastronomii a oslavách ve Valencii, zatímco hlavní část průvodce podává čtenáři základní informace o historických památkách či jinak zajímavých místech k navštívení.

2.1.3.1.5. Místo

Překladatel by měl brát v potaz jak místo vzniku produkce, tak i místo percepce textu. Měl by být samozřejmě informován o realitách Španělska, kulturní, politické a například i lingvistické situaci, což mu následně pomůže text správně pochopit a interpretovat.³⁰

Turistický průvodce po Valencii byl napsán a vydán v Madridu. Madrid je hlavní a největší město Španělska, ležící v autonomní oblasti Madrid. Nachází se v samém centru Španělska, přibližně tři sta šedesát kilometrů od Valencie. Valencie je třetí největší město ve Španělsku, leží na řece Turia a spadá pod autonomní oblast Valencie. Díky tomu, že je Valencie jedno z největších měst ve Španělsku, nepředpokládám, že by pro Čechy byla zcela neznámá. Může se ale lišit například životním stylem, jelikož se jedná o přímořské

³⁰ Nord, s. 60.

město, zatímco Praha se nachází v samotném středu České republiky. Proto lze očekávat, že český příjemce bude přítomnost moře a informace o přímořských promenádách vnímat jako něco mnohem exotičtějšího než Španěl, pro kterého je moře obvyklejší.

Text je většinou psán evropskou španělštinou, ale jak jsem již zmínila, objevuje se v něm i valenciština, kterou se mluví právě na území Valencie. V kapitole o historii města dokonce i latina. Proto si myslím, že španělskému textu porozumí na celém španělském území, problémové by mohly být pouze valencijské a latinské výrazy, jejichž význam nemusí být pro všechny Španěly zcela zřejmý. Oproti Španělům jsou Češi ve značné nevýhodě, jelikož v překladu neporozumí jak valencijským termínům, tak ani těm latinským. Proto jsem dané výrazy přeložila do češtiny a v závorce uvedla jejich originální znění, případně k nim připojila vysvětlivku.

2.1.3.1.6. Čas

Čas je jeden z vnětextových faktorů, který se může u originálu a u překladu výrazně lišit. Pokud by byl originál napsán před delší dobou, musí to překladatel zohlednit ve svém překladu. Některé informace by se mohly od doby vzniku originálu výrazně změnit a překladatel by měl v takovém případě volit postup aktualizace.

Tento turistický průvodce byl vydán v roce 2018, proto se nepředpokládá, že by došlo k nějakým změnám. Navíc text není ani nijak časově vázán, což usnadňuje překladatelskou práci. V turistických průvodcích se nabízí například uvedení otevírací doby nebo ceníku přepravních služeb, které se velmi často mění, to by poté musel překladatel nové informace dohledat a v překladu je aktualizovat, nicméně v mém textu se žádné takové informace neobjevily, proto jsem nebyla nucena nikde aktualizaci provádět. Jediné časové údaje, které se v turistickém průvodci objevují, jsou dny a hodiny začátků oslav, například v kolik hodin se koná mše nebo zahájení nějaké události, ale předpokládá se, že se jedná o tradici a změna času nebo dokonce data není obvyklá.

2.1.3.1.7. Motiv

Motiv Nordová charakterizuje jako odpověď na otázku „*For what reason (was the text written)?*“, do češtiny tedy volně přeloženo „Z jakého důvodu (byl tento text

napsán)?“.³¹ Každý autor svůj text píše s nějakým motivem. Pasqual Izquierdo napsal tento turistický průvodce pro návštěvníky města Valencie. K sepsání publikace ho nejspíše přiměl zájem o vydání turistických průvodců, jelikož jich napsal celou řadu a nelze zpochybnit, že má k psané literatuře silný vztah. Primární účel této publikace je tedy navnadit čtenáře, aby navštívili město Valencie. Vedle otázky „Proč?“ Nordová řadí i otázku příležitosti, nebo události, ke které byla publikace vydána.³² Domnívám se, že autor k sepsání této publikace neměl žádný významný důvod a že průvodce nevyšel k příležitosti žádné události.

2.1.3.1.8. Funkce textu

Funkci textu jsem víceméně popisovala již na předchozích stranách. Při jejím určování jsem se řídila rozdělením podle Romana Jakobsona, který podle jejich projevu v jednotlivých složkách komunikace rozlišuje šest funkcí, a to referenční (projevující se u kontextového faktoru), emotivní neboli expresivní (projevující se u faktoru vysílatel–sdělení – příjemce), konativní (taktéž projevující se u faktoru vysílatel – sdělení – příjemce), fatickou (projevující se u faktoru kontaktu), metajazykovou (projevující se u faktoru kódu) a poetickou (taktéž projevující se u faktoru vysílatel – sdělení – příjemce).³³ Jak jsem již dříve zmínila, v textu se projevuje především funkce referenční, vedle které se vyskytuje i funkce konativní, případně i funkce persvazivní, když se autor snaží čtenáře přesvědčit, aby město navštívil. Funkci poetickou plní zejména používání obrazných vyjádření.

2.1.3.2. Vnitrotextové faktory

2.1.3.2.1. Téma a obsah

Téma by se dalo charakterizovat jako souhrn informací, které nám text podává, nebo obecně o čem text hovoří.³⁴ Předem bychom měli upozornit, že práce může mít téma jedno, ale i více. Hlavní téma především vystihuje nadpis nebo název článku, v mém případě název turistického průvodce *Valencia*. Proto je hlavním tématem této

³¹ Nord, s. 67.

³² Nord, s. 67.

³³ Jakobson, s. 46.

³⁴ Nord, s. 79.

práce město Valencie a jako podtémata bychom mohli zařadit gastronomii, historii a oslavy.

Celý turistický průvodce je rozdělen do několika částí, a to na úvod, ve kterém autor stručně charakterizuje město Valencie, poté následuje hlavní část průvodce *Visita a Valencia* referující o hlavních památkách a turistických místech, dále brožura *El contexto* věnující se tématu historie města, gastronomii a oslavám, jež se společně s úvodem stala mým vybraným textem pro překlad. Poslední dvě části čtenáře informují o praktických informacích a poskytují mu abecední seznam nejdůležitějších míst ve městě. Celý text je chronologicky strukturovaný a soudržný, vše na sebe logicky navazuje a v průvodci se nevyskytují žádné jevy, které by narušovaly jeho kohezi nebo koherenci.

2.1.3.2.2. Presupozice

Podle Nordové neexistuje přesná definice pro termín „presupozice“, ale stručně bychom je mohli charakterizovat jako soubor informací, u kterých vysílatel textu předpokládá, že je s nimi příjemce obeznámen.³⁵ Proto se presupozice vztahují především k jevům v kultuře jazyku originálu. Jako překladatelé bychom měli počítat s tím, že příjemce originálu a příjemce překladu mohou mít rozdílné kulturní znalosti. Úlohou pro překladatele je především případné rozdíly v textu vysvětlit takovým způsobem, aby je objasnil příjemci překladu. Do jaké míry tyto reálie bude objasňovat však překladatel musí předem zvážit.

Text originálu je primárně určen španělsky mluvící osobě, která se chystá Valencii navštívit nebo se o ní chce něco více dozvědět. Případně se v městě už nachází a hledá doporučení na turisticky atraktivní místa nebo chce zjistit, zda se v průvodci nacházejí nějaké důležité informace. Příjemce překladu je česky hovořící osoba, která může nebo nemusí disponovat znalostmi o Valencii, avšak textu bude rozumět v obou případech. Předpokládá se, že příjemce překladu bude mít zájem o navštívení Valencie, avšak musíme mít na paměti, že pochází z jiné země a kultury, proto se v textu musím jako překladatel zaměřit na termíny, které by mohly být pro adresáta překladu

³⁵ Nord, s. 97.

nesrozumitelné. Takové výrazy jsem se snažila co nejlépe vysvětlit a popsat, aby je adresát pochopil.

2.1.3.2.3. Kompozice

Vybraný text je součástí jedné z hlavních částí průvodce, brožury nazvané *El contexto*. Ta se dále dělí na tři kapitoly *Historia*, *Gastronomía* a *Fiestas* poskytující čtenářům základní informace o historii Valencie, její gastronomii a o průběhu vybraných oslav. Tyto tři kapitoly se dále dělí podle tematického zaměření na další podkapitoly, jejichž název příjemci vždy napovídá, co bude jejich obsahem. Součástí textu jsou i úryvky z jiných děl, například úryvek z díla Tita Livia o založení Valencie nebo několik veršů z děl arabsko-valencijských básníků. První úryvek z Tita Livia je dokonce ponechán v latině a autor se ho rozhodl nepřekládat, vizuálně ho však od zbytku textu oddělil kurzívou. Úryvky z básní autor kurzívou neoznačil, od zbytku textu je však oddělil symboly « , ». U citací chybí zápis zdroje včetně strany, na které se citovaný text nachází. Jak uvádí Nordová, těmto vloženým textům je nutné při analýze věnovat zvláštní pozornost, jelikož jejich funkce může být odlišná od funkce zbytku textu.³⁶ V našem případě je však jejich funkce shodná. Kompozici výchozího textu jsem zachovala i v překladu.

Výchozí text je přehledný, jeho členitost do kapitol napomáhá čtenáři v lepší orientaci. Součástí publikace je i abecedně seřazený seznam nejzajímavějších turistických míst a souhrn praktických informací.

V úvodu se čtenář dozví základní informace o městě a jsou mu doporučeny nejzajímavější místa k navštívení. V první kapitole *Historia* se autor věnuje nejpodstatnějším historickým obdobím, pro překlad jsem však zvolila jen vybrané podkapitoly, které jsou dle mého názoru pro českého příjemce nejzajímavější a informují ho o nejdůležitějších historických momentech města. Druhou kapitolu *Gastronomía* autor dělí na další podkapitoly, jejich název čtenáři vždy napovídá, co se v následujících řádcích dozví. Třetí kapitola nese název *Fiestas* a autor v ní popisuje sedm nejdůležitějších svátků a oslav města.

³⁶ Nord, s. 101.

2.1.3.2.4. Neverbální prvky

Za neverbální Nordová považuje ty prvky, které text nějakým určitým způsobem obohacují a doplňují. Dělí je na dva typy, první typ je součástí běžné komunikace (například gestikulace, výraz ve tváři, způsob mluvy), druhý zahrnuje výrazy objevující se v psaných projevech (fotografie, ilustrace, emblémy).³⁷

V hlavním obsahu turistického průvodce po Valencii se fotografie vyskytují, včetně jedné přiložené fotografie v úvodu, v brožuře však nikoliv. To považuji za poměrně znevýhodňující, jelikož obrázková příloha může čtenáři pomoci představit si o čem daný text pojednává. Jelikož je průvodce určen především lidem, které dané město a s ním spojenou kulturu chtějí poznat, bylo by vhodné text obohatit o fotografie, v našem případě alespoň o fotografie místních gastronomických specialit nebo o snímky zachycující průběh a hlavní rekvizity jednotlivých oslav a svátků.

Velmi často se v textu objevují různá čísla, a to především při uvádění letopočtů, dat, počtu nějakých jevů, délky a šířky nebo při vyjadřování procent a stupňů.

2.1.3.2.5. Lexikální prvky

Volba autorova lexika se značně odráží i na funkci textu, proto je nutné, abychom tento fakt brali v potaz i během překladu. Překladatel musí být schopný přenést a v textu zachovat takovou funkci, kterou zvolil autor originálu. V tomto případě je nutné zachovat informační funkci textu, která se projevuje například ve výčtu jednotlivých termínů spojených s reáliemi daného města či země. V textu se neobjevují žádné hovorové výrazy, jazyk je neutrální. Zřídka se objevuje použití metafor, které však byly v některých případech nadbytečné a v překladu jsem je nezachovala, případně jsem snížila jejich patos, jelikož by v českém textu působily příliš rušivě. Jako příklad uvádím následující překlad.

³⁷ Nord, s. 108.

„La figura de san Vicente Mártir es de capital importancia en la historia de la Ciudad, pues su nombre vivifica el arte y la monumentalidad, da nombre a una de las calles principales e **impregna como lluvia imperceptible** las páginas pasadas y presentes.“

„Postava sv. Vincenta Mučedníka je v historii města velmi důležitá, jelikož se jeho jméno promítlo do zdejšího umění a památek, byla po něm pojmenována jedna z hlavních ulic a jeho jméno **prolíná** minulostí i současností.“

V originále se objevuje i prvek intertextovosti, její míra však není příliš vysoká. Intertextovostí autor přidává na věrohodnosti textu a projevuje se převážně při odkazování na jiné texty nebo publikace.

„Señala Francesc Ribes en la Guía del turismo gastronómico de España que «la paella valenciana estándar o canónica lleva pollo, conejo, a veces caracoles (vaquetes) y siempre garrofó, tavella y ferraura».“

„Francesc Ribes ve svém průvodci *Guía del turismo gastronómico de España* uvádí, že „standardní valencijská paella obsahuje kuřecí a králičí maso, někdy mořské měkčáky (vaquetes) a vždy fazole *garrofó, tavella a ferraura*.“

Ve španělském textu autor pro oddělení těchto odkazů volí symbol dvojitých lomených závorek « », v českém překladu jsem se však rozhodla použít častěji používaný symbol uvozovek „“.

Autor ve svém textu často používá valencijsčinu. V závorce poté uvádí i španělský překlad, případně postupuje obráceně, kdy do závorky vkládá výraz valencijský. Stejný postup jsem zvolila i já. V originálním textu se objevuje i několik výrazů, pro které v češtině musíme najít vhodný ekvivalent, popřípadě ho pro českého čtenáře musíme nějak upřesnit. Jako příklad můžeme uvést termín „*cridá*“, pro který nemáme český výraz, proto jsem se v překladu rozhodla zachovat slovo v původním znění a do závorky uvést, že se jedná o ohlášení začátku Fallas. Nebo například termín „*rascamonyos*“, označující jeden druh jehlic zapíchnutých v účesu hlavní královny Fallas. V tomto případě jsem opět za český překlad připojila cizojazyčný výraz v závorce. Autor často volí i odbornější termíny, například když vyjmenovává různé druhy mořských plodů (např. *gambas, cigalas, mejillones*) nebo zeleniny (např. *alcachofas, habas, cardos*). Ve

španělštině se pro český termín „artyčok“ běžně používá více výrazů označujících jednotlivé odrůdy, v české verzi jsem se rozhodla tyto španělské termíny jednotlivě nepřekládat, ale označit je hromadně jako „různé druhy artyčoků“. Této problematice se budu více věnovat v kapitole *Překladatelské problémy*. Vedle valencijských výrazů se objevují i latinská slova, která autor opět ve většině případů překládá do španělštiny. Jedinou výjimkou je latinská věta o založení Valencie, tu jsem se však rozhodla přeložit do češtiny, aby jí český čtenář porozuměl.

V originálním textu se neobjevují žádné internacionalismy. Autor zvolil popisný slohový postup, neprojevuje svůj názor a osobně text nijak nehodnotí. Text na čtenáře působí poměrně neutrálně a neosobně, což je zapříčiněno i poměrně častým používáním pasiva a neosobních slovesných tvarů. O každé události či věci autor píše poměrně stručně, nezachází příliš od detailů, proto je text velmi čtivý. Autor zcela výjimečně používá zkratky, a to především ke zkrácení názvů institucí, např. „*el Instituto Valenciano de Arte Moderno (IVAM)*“.

2.1.3.2.6. Suprasegmentální prvky

Jako suprasegmentální Nordová označuje ty prostředky, které vytváří fonologickou podobu textu, například použití kurzívy, zvýraznění textu nebo používání různých druhů závorek.³⁸ Autor těchto prvků využívá poměrně hodně. Ve velké míře se vyskytuje označování termínů pomocí kurzívy, tou vizuálně odlišuje například valencištinu nebo názvy pokrmů či místních zvyklostí. Pomocí kurzívy autor taktéž oddělil i nepřeloženou latinskou větu z díla Tita Livia. Mezi další suprasegmentální prvky lze zařadit tučné písmo, kterým autor zvýrazňuje názvy kapitol a podkapitol. Ty jsou navíc ještě barevně odlišené tmavě červenou barvou, to čtenáři výrazně napomáhá při orientaci v textu. Dále se v originále poměrně často vyskytují závorky, do kterých autor vkládá doplňující informace nebo valencijské výrazy. Autor používá více druhů závorek, například závorky kulaté i lomené, v českém překladu jsem se rozhodla používat pouze závorky kulaté, které jsou v českých textech častěji používané.

³⁸ Nord, s. 108.

2.1.3.2.7. Syntax

V textu se vyskytují jak velmi dlouhé a složité věty, tak i věty krátké a dobře srozumitelné. Pomocí dlouhých vět autor ve většině případů vysvětluje nebo popisuje nějaký jev, v krátkých větách pouze konstatuje holý fakt. Krátké věty zrychlují především tok textu a zvyšuje se jeho dramatičnost, dlouhé věty na dramatičnosti textu spíše ubírají a občas je složité pochopit jejich obsah (např. „*La citada hierba de la familia de las ciperáceas fue introducida durante la denominación musulmana en el siglo VII, pero no fue sino hasta el XIII cuando se generalizó su cultivo, apareciendo entonces las primeras referencias a una bebida obtenida de los mencionados frutos, la leche de chufa (Ilet de xufes), precedente sin duda de la actual horchata.*“). Do delších a složitějších vět autor často vkládá věty vložené, tím dochází ke kupení informací a pro čtenáře je poměrně těžké všechny nové informace zpracovat. Ve španělštině se dlouhé věty objevují poměrně často, to však neplatí pro češtinu, proto je nutné, aby překladatel zvolil takový způsob překladu, aby výsledná věta nepůsobila příliš krkolomně. V textu se neobjevují žádné otázky, řečnické otázky nebo přímá řeč, avšak často používá dlouhé výčty, které přidávají na dynamičnosti a rytmičnosti textu (např. „*Alcachofas, berenjenas, calabazas, cebollas, cardos, habas, pimientos, patatas y un largo etcétera integran los fundamentos básicos de una gran cantidad de platos y recetas.*“). Překladatel si musí být těchto vlastností vědom a musí se snažit je v překladu co nejvíce zachovat, aby se jejich funkce projevila i v přeloženém textu.

Autor používá jak minulý, tak i přítomný čas. Minulý čas se objevuje především v kapitole o historii města nebo při uvádění historických faktů, přítomný čas používá hlavně při popisu. Překladatel si především musí uvědomovat rozdíly v českém a španělském slovosledu a v členění vět a dbát na to, aby výsledný text nepůsobil na čtenáře cizojazyčně, ale aby navozoval pocit čtení originálu. Překladatel by například neměl používat nadměru vytýkacích a vztahných vět. Autor ve svém textu používá mnoho neurčitých slovesných tvarů a polovětných vazeb, pro které překladatel také musí najít vhodná překladatelská řešení.

Pro představu uvádím řešení překladu slovesného tvaru gerundia, které se ve španělštině používá především ke zkracování souvětí souřadných nebo ke krácení

některých vedlejších vět, zvláště vět způsobových. Více se však těmto jevům budu věnovat v kapitole *Překladatelské problémy*.

*„**Conmemorando** que el día de San Dionisio el rey Jaime I hizo su entrada triunfal en Valencia, esta jornada ha sido proclamada el día de la Comunidad Valenciana tras la aprobación del Estatuo de Autonomía.“*

*„**Na památku** dne, kdy na svátek sv. Diviše vítězně vstoupil král Jakub I. Dobyvateľ do města, byl devátý říjen prohlášen za den Valencie, poté co získala statut autonomní oblasti.“*

2.2. Metoda překladu

Při překladu jsem se držela především rad Jiřího Levého z knihy *Umění překladu*. Aby mohl překladatel přeložit cizojazyčný text, je důležité, aby si ho několikrát přečetl, správně pochopil, poté ho správně interpretoval a přestyloval.³⁹ Během pochopení předlohy jsem si dávala pozor především na mnohovýznamnost slov a možnost vzniku mylných asociací. Zaměřila jsem se také na ideově estetické hodnoty textu, abych byla schopna racionálně rozpoznat a určit, jakými prostředky autor dosahuje například náladového ladění textu, útočného zaměření na čtenáře nebo pouze suchého konstatování. Snažila jsem se, aby překlad na čtenáře působil srozumitelně a abych v něm zároveň co nejvíce obsáhla všechny informace z originálu včetně jejich funkcí. Při přestylování předlohy jsem se snažila zachovat autorův osobitý styl a zároveň přizpůsobit se českým konvencím, aby překládaný text nepůsobil příliš krkolomně a cizojazyčně. Mým hlavním cílem bylo co největší zachování autorského stylu v překladu a přenesení všech autorských myšlenek. Například když autor použil dlouhá souvětí, udržela jsem jejich strukturu a nerozdělovala je na více vět, které by byly pro český překlad vhodnější. Dalším cílem bylo vysvětlit čtenáři vše, co by mu nemuselo být jasné, v tomto případě jsem do závorky nebo za daný termín uvedla krátkou vysvětlivku, případně připojila poznámku pod čarou, ve které jsem stručně daný výraz popsala.

³⁹ Levý, s. 50.

2.3. Překladatelské problémy

2.3.1. Problémy lexikálního charakteru

2.3.1.1. Místní názvy

Autor ve svém textu používá mnoho místních názvů, což je pro turistický průvodce poměrně charakteristické. Nejčastěji se v textu setkáváme s názvy ulic, náměstí, ale také s názvy budov, kostelů a jiných kulturních institucí.

Ulice a náměstí

Pro překladatele je důležité, aby si stanovil jeden způsob pro překládání ulic, náměstí a jiných místních názvů. Vzhledem k tomu, že se jedná o turistický průvodce a čtenář se s těmito místními názvy, hlavně s názvy ulic a náměstí, setká především ve Španělsku, zachovala jsem jejich španělské tvary a přeložila jsem pouze termíny označující dané místo, jako například „ulice“ nebo „náměstí“. Jako příklad uvádím překlad často zmiňované ulice „*calle del Mar*“, do češtiny přeložena jako „ulice Del Mar“ nebo „*calle de Caballeros, Bolsería, Mercado, San Vicente, (...)*“, přeloženo jako „ulice Caballeros, Bolsería, Mercado, San Vicente, (...)“. Poměrně složitější situace nastala při překladu ulic v kapitole o historii města, kde jsou ulice uvedeny jak ve španělštině, tak i v latině. Při překladu jsem zvolila opět stejný postup, latinské názvy jsem nechala nezměněné a pomocí explikace (vysvětlování) jsem českému čtenáři napověděla, že se jedná o název ulice. Například „*El cardo maximus (actuales Salvador-Almoína) y el decumanus maximus (actual Caballeros) (...)*“ jsem do češtiny přeložila jako „Ulice *cardo maximus* (dnes Salvador-Almonia) a *decumanus maximus* (dnes Caballeros) (...)“. Latinské názvy ulic autor v textu označil kurzívou, to jsem zachovala i během mého překladu.

Stejně jsem postupovala i při překladu náměstí, jako příklad můžu uvést hojně vyskytované náměstí „*plaza de la Virgen*“, do češtiny přeloženo jako „náměstí De la Virgen“ nebo překlad „*plaza del Arzobispo*“, přeloženo jako „náměstí Del Arzobispo“.

Budovy

Názvy budov jsem se rozhodla přeložit celé. Například ve větě „*Las excavaciones visitables del Centro Arqueológico de la Almoína (...)*“ jsem název budovy přeložila jako

„V Archeologickém centru v Almoíně můžeme vidět vykopávky, (...)“. Tento způsob překladu jsem zvolila i proto, že se archeologická centra nachází i v České republice, proto bude český překlad budovy pro příjemce vhodnější, jelikož si přesněji vybaví, co daný název označuje. Navíc si je česká a španělská varianta vizuálně podobná, proto si čtenář přeložený název snadno spojí se španělským originálem. Pouze při překladu názvu „(...) en el Instituto Valenciano de Arte Moderno (IVAM).“, v češtině přeloženo jako „(...) ve Valencijském institutu moderního umění Instituto Valenciano de Arte Moderno (IVAM).“, jsem zvolila kombinaci českého překladu a originálu se zkratkou, u které by čtenář při vynechání původního názvu nevěděl, co zkracuje.

Dále jsem například termín „*palacio de Justicia*“ přeložila jako „justiční palác“ nebo „*palacio del Rahal*“ jako „palác Del Rahal“.

Kostely a kláštery

V případě překládání kostelů a klášterů jsem se opět rozhodla je celé přeložit. K tomu mě vedl například fakt, že autor v textu zmiňuje velmi známé názvy, pro které existují i zavedené české překlady. Jako příklad uvádím překlad „*iglesia de San Nicolás*“, v češtině uvedeno jako „kostel sv. Mikuláše“.

Při překladu názvu kostela „*iglesia de los Santos Juanes*“ se nabízelo dvojí řešení. Dohledala jsem dvě možné varianty překladu, a to „kostel sv. Jana Křtitele a Jana Evangelisty“ a „kostel sv. Janů“. Zvolila jsem druhou variantu, jelikož je vzhledově bližší španělskému originálu a čtenáře překlad nebude nijak rušit, naopak pokud bych zvolila variantu první, čtenář překladu by nemusel pochopit, že se jedná o ten samý kostel.

Věže, pláže, městské čtvě, promenády, zahrady

Při překladu všech těchto místních názvů jsem opět ponechala španělský název a dovysvětlila ho, tudíž termín „*Torres de Serranos*“ jsem přeložila jako „věže Torres de Serranos“, „*playa del Cabañal*“ jsem přeložila jako „pláž Del Cabañal“, „*antiguos barrios marinos del Grao, Cabañal y el Cañameral*“ jsem přeložila jako „bývalé námořnické čtvrtě Del Grao, Cabañal a Cañameral“, „*paseo de la Alameda*“ do češtiny přeloženo jako „promenáda De la Alameda“, „*jardines de Viveros*“ přeloženo jako „zahrady De Viveros“.

Brány

Při překladu čtyř bran jsem opět ponechala název prvních tří v originálním znění, jelikož se jedná o latinské názvy, v případě čtvrté brány jsem se rozhodla zanechat španělský název „*Del Mar*“ a do závorky uvést „Mořská“, jelikož její název má opodstatněný důvod, a sice to směřovala k moři, proto jsem zvolila i připojení české varianty, aby se český čtenář o tomto vztahu k moři dozvěděl. Jedná se o následující případ.

„En los extremos de las calles principales se abrían cuatro puertas, que recibían el nombre de Saguntina, Sucronence, Celtiberia y del Mar.“

„Na koncích hlavních ulic se tyčily čtyři brány nazývané Saguntina, Sucronense, Celtiberia a Del Mar (Mořská).“

Hory a řeky

V textu se objevily dva názvy řek, a to řeka Turia a Júcar. Ani pro jednu z nich neexistuje český ekvivalent, proto jsem jejich název ponechala v originálním znění. Problematický byl ale překlad termínu „*sierra de Torrubia*“. Bylo velmi těžké dohledat, kde se Torrubia nachází, neexistují o ní téměř žádné informace. Jen pomocí indicií se podařilo přibližně odhadnout její polohu a podle vrstevnic na mapách jsem určila, že se jedná spíše o vrchovinu než horu („*sierra*“ se do češtiny překládá jako „hora“). Český překlad pro tento termín je tedy „vrchovina Torrubia“.

2.3.1.2. Reálie

Jelikož se kulturní znalosti příjemce originálu a příjemce překladu liší, je třeba na to při překladu brát ohled. V textu se vyskytuje mnoho výrazů spojených se španělskými, dokonce i arabskými reáliemi, v mnoha případech jsem k termínu připojila poznámku pod čarou a v ní pak čtenáři vysvětlila jeho význam.

Arabské výrazy

V textu autor použil několik arabských výrazů, u kterých jsem pro překlad musela dohledat jejich význam a podle jejich významu vymyslet vhodný český termín, jelikož pro tyto arabské termíny neexistují české ekvivalenty. K tomu mi často dopomohl nějaký

španělský text pojednávající o daném výrazu, podle kterého jsem si o významu termínu udělala nějakou představu a v češtině pak hledala vhodný překlad. Jedná se například o slovo „*almunia*“, odvozené z arabského slova „*almúnya*“, pro který jsem i vzhledem k obsahu překládaného textu zvolila český překlad „palác“.

Vlastní jména

Součástí překládaného textu je řada historických jmen vlastních, a to zejména jmen španělských a arabských. Překlad španělských jmen pro mě nebyl tolik problémový, jelikož je snadné dohledat jejich českou verzi, případně mi jejich české znění bylo známo již z hodin historie. Problém nastal při překladu vlastních jmen arabských, jelikož ani dohledávání jejich českých překladů nebylo vůbec jednoduché. V tomto případě jsem využila především knihu *Dějiny Španělska* od Jiřího Chalupy.⁴⁰ Vedle vlastních jmen španělských a arabských se v textu objevila i jména postav ze Starého a Nového zákona, jejich český překlad byl taktéž snadno dohledatelný.

Španělská vlastní jména nebylo těžké překládat, avšak v ojedinělých případech se nabízelo několik řešení. Například pro jméno „*Jaime I el Conquistador*“ se v češtině nabízí dvě možnosti, a to „Jakub I. Aragonský“ nebo „Jakub I. Dobyvatel.“ Chalupa v knize dokonce používá nepřeloženou variantu „Jaime“. Ve svém textu jsem zvolila druhou verzi, jelikož podstatné jméno „*conquistador*“ se obecně do češtiny překládá jako „dobyvatel“.

Překlad arabských vlastních jmen jsem dohledávala v *Dějínách Španělska*, například „*al-Qadir*“ se do češtiny překládá jako „al-Kádir“, „*Tariq*“ jsem přeložila jako „Tarik“, vlastní jméno „*Hixem*“ jako „Hišám“ a „*Ibn Yahhaf*“ jako „Ibn Džafar“.

Pro postavy ze Starého a Nového zákona nebylo těžké dohledat jejich překlad, jelikož je jejich české znění obecně známé. Jako příklad uvedu překlad jména „*Isaac*“, to jsem přeložila jako „Izák“, jméno „*Noé*“ jako „Noe“, jméno „*Sansón*“ jako „Samson“ nebo jméno „*Saúl*“ jako „Saul“.

⁴⁰ CHALUPA, Jiří. *Dějiny Španělska*. Praha: NLN – Nakladatelství Lidové noviny, 2017. ISBN 978-80-7422-252-3.

Umělci

Pokud se v publikaci objevila jména španělských umělců, v našem případě především malířů, sochařů a zpěvaček, v poznámce pod čarou jsem o umělci uvedla alespoň stručné informace. V případě ženských příjmení jsem se rozhodla přechylovat. Jako příklad uvádím překlad jména „*Concha Piquer*“, v češtině přeloženo jako „Concha Piquerová“, mužská jména jsem ponechala nezměněná.

Gastronomické názvy

Překlad gastronomických názvů jsem často dohledávala v českých kuchařkách, především v knize *Culinaria Španělsko*.⁴¹ Ta mi pomohla například i v překladu jednotlivých ingrediencí a v použití správných odborných termínů. Názvy pokrmů ve valencijštině jsem ponechala i v českém verzi a doplnila je českým překladem. Pokud se ve španělštině objevil název nějakého ovoce či zeleniny, pro který nemáme český termín, dohledala jsem alespoň do jakého naddruhu se řadí a poté vymyslela vhodné překladatelské řešení. Například termín „*cardo*“, označující jeden druh artyčoku, jsem v českém překladu zahrнула do výrazu „různé druhy artyčoků“.

„*Alcachofas, berenjenas, calabazas, cebollas, cardos, habas, pimientos, patatas y un largo etcétera (...)*“

„Různé druhy artyčoků, lilky, dýně, cibule, boby, papriky, brambory a spousta dalších potravin (...)"

Problematické je i slovní spojení „*pescado de roca*“, pro které jsem našla vhodný překlad „rybičky žijící v blízkosti kamenů a skal“.

„*Verduras y hortalizas*“

Ve španělštině se rozlišuje termín „*verdura*“ a „*hortaliza*“, zatímco v češtině používáme hromadný název „zelenina“. Pro zachování rozdílu mezi oběma španělskými termíny jsem v některých případech, kde bylo vhodné tento rozdíl zachovat, u českého

⁴¹ TRUTTER, Marion, ed. *Culinaria Španělsko: [kulinární průvodce]*. Praha: Slovart, 2009. ISBN 978-80-7391-269-7.

překladu zvolila dělení na kořenovou a listovou zeleninu. Jako příklad mohu uvést český překlad následující španělské věty.

„En lo que se refiere a las hortalizas y verduras, (...)“

„Co se týče listové a kořenové zeleniny, (...)“

Naopak při překládání názvu podkapitoly *„Hortalizas, frutas y verduras“* jsem zvolila variantu překladu „Ovoce a zelenina“, kde není nutné dodržet rozlišení kořenové a listové zeleniny.

„Chufa“

Pro španělský termín *„chufa“* existuje řada českých ekvivalentů a každý z nich se používá ve stejné míře. V češtině se vyskytuje například termín „zemní mandle“, „čufa“, „šáchor jedlý“ nebo „tygří ořech“. V tomto případě mi nepomohly ani knihy o stravování, jelikož v každé z nich se používal jiný termín. Rozhodla jsem se tedy v první větě o čufě použít všechny termíny, aby každý věděl, o co se jedná, a v následujících případech už jen „čufa“, abych se co nejvíce držela originálu. Své řešení uvádím v následující ukázce.

„ (...) que la chufa es una planta (cyperus esculentus) (...)“

„ (...) že šáchor jedlý neboli zemní mandle či čufa (cyperus esculentus) je rostlina (...)“

Název rostlin často doplňovalo i jejich latinské pojmenování, to jsem zachovala i ve svém překladu. Pokud autor použil i jejich odborné zařazení do čeledí, dohledala jsem jejich české varianty. V textu o rýži se například objevil název *„la familia de las gramíneas“*, v češtině „čeleď lipnicovitých“, u čufy byla zmíněna *„la familia de las ciperáceas“*, v češtině „čeleď šáchorovitých“.

„Fiestas“

U překladu termínu *„fiestas“* do češtiny jsem si především musela dávat pozor na polysémii španělského výrazu, jelikož v češtině rozlišujeme podle typu svátku termíny jako „oslava“, „svátek“, „slavnost“ atd. Proto jsem například *„fiesta de fuego“* přeložila jako „svátek ohně“, ale *„Fiesta del 9 de octubre“* jsem přeložila jako „Oslava 9. října“, pro překlad věty *„(...) invita a los presentes (y también a los ausentes) a participar en la*

alegría y el bullicio de la fiesta.“ jsem zvolila tuto variantu překladu „(...) a vyzve přítomné i nepřítomné, aby se zapojili do veselí a hřmotu nadcházející slavnosti.“.

Řády

V podkapitole o křesťanské reconquistě autor zmínil tři řády. Jejich překlad do češtiny bylo jednoduché dohledat, avšak pro řád „*Orden Hospitalaria de San Juan del Hospital*“ se v dnešní době používají i aktuálnější názvy, v překladu jsem uvedla původní název „Řád rytířů špitálu sv. Jana v Jeruzalémě“ a do poznámky pod čarou uvedla, že dnes je znám spíše jako „Maltézský řád“ nebo „Řád johanitů“ či „Řád hospitalitů“.

V poznámkách pod čarou jsem vysvětlila význam řady dalších výrazů spojených se španělskými reáliemi, jako například „Dáma z Elche“, „Genererální kortesy“, „*cocido*“, „garum“ nebo „Mostassaf“. Při jejich překladu nevznikl žádný problém a jejich význam jsem již uvedla v přeloženém textu, proto je zde podrobněji nerozebírám.

2.3.1.3. Obrazná vyjádření

Jak jsem již zmiňovala, obrazná vyjádření jsou typická pro autorův styl. Plní funkci poetickou a jejich obraznost jsem se snažila zachovat i v českém překladu i přesto, že jejich používání je například v českých textech trochu nezvyklé, proto jsem se alespoň snažila snížit jejich patos. Jako příklad uvádím překlad následující věty.

*„La figura de san Vicente Mártir es de capital importancia en la historia de la Ciudad, pues su nombre vivifica el arte y la monumentalidad, da nombre a una de las calles principales e **impregna como lluvia imperceptible las páginas pasadas y presentes.**“*

„Postava sv. Vincenta Mučedníka je v historii města velmi důležitá, jelikož se jeho jméno promítlo do zdejšího umění a památek, byla po něm pojmenována jedna z hlavních ulic a jeho jméno **prolíná minulostí i současností.**“

2.3.2. Problémy syntaktického charakteru

2.3.2.1. Rozdělování vět

V průvodci po Valencii autor často používá velmi dlouhá souvětí plná vět vložených a vsuvek, která na čtenáře mohou působit poměrně chaoticky. V českém překladu by se nabízelo rozdělení souvětí na kratší věty, ale vzhledem k tomu, že jsem se co nejvíce snažila zachovat autorův styl, souvětí jsem nerozdělovala, avšak snažila jsem se udržet textovou srozumitelnost. Jako příklad uvádím překlad následující věty.

„Entre los participantes resaltan las figuras de los penitentes, que visten capuchón, túnica y larga capa hasta el suelo, y la presencia de las guarniciones de granaderos de la Virgen aportados por cada parroquia, que alegran con sus vistosos uniformes – pantalón negro o blanco, guerrera napoleónica y fajín – la sobriedad de la celebración.“

„Mezi účastníky vynikají kající v tunikách, pláštích dlouhých až na zem a s kápěmi na hlavách a vojska granátníků Panny Marie, která jsou v každé farnosti oděná do výrazných uniforem – černé nebo bílé kalhoty, pokrývka hlavy ve tvaru napoleonského klobouku a šerpa – a veselou notou narušují střídmost oslav.“

2.3.2.2. Opisné vazby

Španělština pro vyjádření opisných vazeb využívá především tzv. polopomocné sloveso s infinitivem, gerundiem nebo participiem slovesa plnovýznamového. V češtině opisné vazbě odpovídá spojení slovesa a příslovce, případně ji můžeme vyjádřit rozdíly vidovými.⁴² Jako příklad uvádím následující opisnou vazbu vytvořenou pomocí slovesa „*quedar*“ a participia slovesa „*refrendar*“.

*„Y esa peculiaridad jurídica **quedaba refrendada** con la autonomía total que le era concedida al nuevo reino (...)“*

„Tuto právní svébytnost **potvrdila** naprostá nezávislost udělená novému království, (...)“

⁴² SAN JOSÉ, Valerio Baez, Josef DUBSKÝ a Jana KRÁLOVÁ. *Moderní gramatika španělštiny*. Plzeň: Fraus, 1999. ISBN 80-7238-054-0. s. 122-123.

Jako druhý uvádím příklad opisné vazby označující děj, který začal v minulosti a stále pokračuje. Je vytvořena pomocí slovesa „*seguir*“ a gerundiálního tvaru slovesa „*discutir*“.

„*Se sigue discutiendo todavía acerca del origen de la paella, (...)*“

„V současné době **se stále diskutuje** o původu paelly, (...)“

2.3.2.3. Polovětné vazby

Ve španělštině se často vyskytují tzv. polovětné vazby, které vyjadřují vztahy mezi větami. Ve španělštině tyto vazby nejčastěji tvoří neurčité slovesné tvary (infinitiv, gerundium, participium).⁴³ Jako příklad uvádím následující ukázky.

„*A efectos de entender lo que se dice, (...)*“

„**Abychom lépe porozuměli** těmto termínům, (...)“

Polovětné vazby s infinitivem v našem případě autor hojně využívá při vyjadřování vedlejších vět účelových. Jako příklad uvádím následující ukázku.

„*Le puso el nombre de Ruzafa (...) **para rendir** homenaje al idílico lugar (...)*“

„Pojmenoval ho Ruzafa (...), **aby vzdal** poctu tomuto idylickému místu (...)“

2.3.2.4. Opisné pasivum

Autor textu ve své práci často používá opisné pasivum, tedy spojení slovesa „*ser*“ a *participia*.⁴⁴ A to například v následující ukázce, ve které při překladu došlo ke změně rodu trpného na rod činný. V originále je zároveň vyjádřen původce děje, který je doprovázen předložkou „*por*“.

„*Se conoce la existencia de murallas que protegían el asentamiento porque **son citadas** por Salustio (...)*“

„O existenci hradeb chránících osadu víme od Salustia, protože **je cituje** (...)“

⁴³ San José, s. 208.

⁴⁴ San José. s. 126.

Ve druhé ukázce opět došlo ke změně trpného rodu na rod činný.

„*La citada hierba de la familia de las ciperáceas fue introducida (...)*“

„Tato rostlina z čeledi šáchorovitých **se** na valencijské území **dostala (...)**“

2.3.3. Problémy věcné

2.3.3.1. Chyby faktické

Autor se v textu dopustil faktické chyby, kterou jsem podle věrohodných zdrojů opravila. Jedná se o název průvodu „*La Cabalgata o Convite*“, správné znění je však „*La Cabalgata del Convite*“⁴⁵, které je zmíněno ve všech publikacích pojednávajících o tomto průvodu. V překladu jsem tedy použila správné znění.

⁴⁵ *Cabalgata del Convite*. Wikipedia [online]. [cit. 2019-05-01]. Dostupné z: <https://es.wikipedia.org/wiki/Cabalgata_del_Convite>

Závěr

Cílem této bakalářské práce bylo přeložit vybrané pasáže z turistického průvodce po Valencii a následně provést komentář překladu s popisem provedené analýzy, metod překladu a řešení překladatelských problémů. Zdrojem se stal průvodce *Valencia* od španělského autora Pascuala Izquierdy. K výběru tohoto textu mě motivoval především zájem o cestování a poznání pro mě zatím nenavštíveného města Valencie. Nejobtížnější pro mě bylo zachování autorského stylu a vytvoření textu, který by na českého příjemce nepůsobil krkolomně. S tím mi velmi pomohla vedoucí této bakalářské práce PhDr. Anežka Charvátová, které bych tímto chtěla znovu velmi poděkovat.

Bibliografie

Primární bibliografie:

IZQUIERDO, Pascual. *Valencia*. 3. ed. Madrid: ANAYA Touring, S. A., 2018. 213 s. ISBN 978-84-9158-068-3.

Sekundární bibliografie:

ČECHOVÁ, Marie. *Současná česká stylistika*. Praha: ISV, 2003. Jazykověda (Institut sociálních vztahů). ISBN 80-86642-00-3.

CHALUPA, Jiří. *Dějiny Španělska*. Praha: NLN – Nakladatelství Lidové noviny, 2017. ISBN 978-80-7422-252-3.

JAKOBSON, Roman a Miroslav ČERVENKA. *Poetická funkce*. Jinočany: H & H, 1995. Artes et litterae. ISBN 80-85787-83-0.

KRÁLOVÁ, Jana. *Vybrané problémy španělské stylistiky na pozadí češtiny*. Praha: Univerzita Karlova, Filosofická fakulta, 2012. ISBN 978-80-7308-404-2.

LEVÝ, Jiří. *Umění překladu*. Praha: Apostrof, 2012. ISBN 978-80-87561-15-7.

NORD, Christiane. *Text Analysis in Translation : Theory, Methodology and Didactic Application of a Model for Translation-oriented Text Analysis*. Rodopi, 1991. ISBN 9789042018082.

SAN JOSÉ, Valerio Baez, Josef DUBSKÝ a Jana KRÁLOVÁ. *Moderní gramatika španělštiny*. Plzeň: Fraus, 1999. ISBN 80-7238-054-0.

TRUTTER, Marion, ed. *Culinaria Španělsko: [kulinární průvodce]*. Praha: Slovart, 2009. ISBN 978-80-7391-269-7.

Internetové zdroje:

Cabalgata del Convite. Wikipedia [online]. [cit. 2019-05-01]. Dostupné z: <https://es.wikipedia.org/wiki/Cabalgata_del_Convite>

Pascual Izquierdo [online]. Madrid: 2006. [cit. 2019-04-19]. Dostupné z: <<http://www.pascualizquierdo.com>>