

Univerzita Karlova v Praze

Filozofická fakulta

Ústav translatologie

Bakalářská práce

Eva Albertová

Komentovaný překlad studie La evolución de la alimentación y la gastronomía en España
(Ismael Díaz Yubero, La Cocina en su tinta, Biblioteca Nacional de España 2010)

Annotated translation of the study La evolución de la alimentación y la gastronomía en
España

(Ismael Díaz Yubero, La Cocina en su tinta, Biblioteca Nacional de España 2010)

Praha, 2014

vedoucí práce: PhDr. Anežka Charvátová

Poděkování

Zde bych ráda poděkovala paní PhDr. Anežce Charvátové za spolupráci, cenné rady, motivaci i trpělivost při psaní této práce.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze, 18.8.2014

Eva Albertová

Abstrakt

Tato bakalářská práce je rozdělena na část praktickou a část teoretickou. Část praktická se věnuje překladu vybraného textu ze španělštiny do češtiny. Pro překlad byla vybrána studie o vývoji španělského stravování a gastronomie, kterou napsal Ismael Díaz Yubero. Publikována byla v roce 2010 společně s dalšími studiemi v knize *La Cocina en su tinta*, doprovázející stejnojmennou výstavu konanou pod záštitou Španělské národní knihovny. V teoretické části jsou probírány přístupy, které byly využity pro vytvoření překladu. Překladatelská analýza se soustřeďuje na charakteristiku původního textu a jeho jazyka, na problémy, které nastaly při tvorbě překladu, a na jejich následné řešení. Hlavní prioritou této práce je funkčně převést obsah studie pro čtenáře z českého prostředí s využitím adekvátních stylistických prostředků.

Klíčová slova

komentovaný překlad, překladatelská analýza, překladatelský problém, typologie překladatelských posunů, Španělsko, gastronomie, stravování

Abstract

This bachelor thesis is divided into two parts – a practical part and a theoretical part. The practical part is devoted to the translation of the selected text from Spanish to Czech. I choose for translation a study about the evolution of Spanish alimentation and gastronomy which was written by Ismael Díaz Yubero and was published in 2010 with other studies within the book *La Cocina de su tinta* which accompanied an exhibition of the same name under the patronage of Spanish national library. The theoretical part includes the characteristics of the original text and its language, the problems that appeared in the translation and their solutions. The main aspect of this thesis is a functional point of view.

Key words

annotated translation, translation analysis, translation problem, typology of translation shifts, Spain, gastronomy, alimentation

Obsah

1. Úvod.....	7
2. Text překladu.....	8
3. Komentář.....	26
3.1. Překladačská analýza.....	26
3.1.1 Vnětextové faktory.....	26
3.1.1.1 Autor.....	26
3.1.1.2. Záměr autora.....	28
3.1.1.3. Adresát.....	29
3.1.1.4. Místo a čas.....	30
3.1.1.5. Funkce textu.....	30
3.1.1.6. Medium.....	31
3.1.2. Vnitrotextové faktory.....	32
3.1.2.1. Téma a obsah.....	32
3.1.2.2. Presupozice.....	32
3.1.2.3. Kompozice.....	33
3.1.2.4. Neverbální prvky.....	33
3.1.2.5. Lexikum.....	34
3.1.2.6. Styl.....	34
3.1.2.7. Syntax.....	35
3.2. Postup a pojetí překladu.....	37
3.3. Analýza překladačských problémů a řešení	38
3.3.1. Problémy lexikální.....	38
3.3.1.1. Gastronomická terminologie.....	38

3.3.1.2. Názvy organizací a institucí.....	41
3.3.1.3. Geografická terminologie.....	42
3.3.1.4. Antroponomastika.....	44
3.3.1.5. Nahrazování větších jednotek.....	44
3.3.2. Problémy gramatické.....	45
3.3.2.1. Deklinace cizích vlastních jmen.....	45
3.3.2.2. Syntaktické změny.....	46
3.3.2.3. Slovesa.....	48
3.3.2.4. Transpozice.....	50
3.3.3. Intertextualita.....	51
3.3.4. Kulturní vázanost.....	52
4. Závěr.....	54
5. Seznam užití literatury.....	55

1. Úvod

Cílem mé práce je funkční překlad španělské studie s názvem *La evolución de la alimentación y la gastronomía en España* do českého jazykového systému. Text s gastronomickou tematikou jsem si vybrala na základě osobních preferencí a také proto, že je španělská kuchyně v dnešní době velice oblíbená a pro mnoho čtenářů a jejich příznivců by tato studie mohla být jistě poučná, zajímavá a v lecčem přínosná. Zároveň jsem se snažila zvolit takový text, který by rozsahově odpovídal zadání práce, byl ucelený a vázal se přímo ke španělské jazykové oblasti. Pro hledání takového textu mi posloužil internet.

Hlavním úkolem práce je uvědomit si rozdíly mezi jazykovým systémem španělštiny a češtiny a najít co nejvhodnější řešení problémů, které při překladu nastanou. Snažím se využít veškeré znalosti, které jsem nabyla po dobu svého studia. Teoretická část práce obsahuje překladatelskou analýzu, která je nezbytná pro zachování funkce textu. Nejobšírnější součástí komentáře se bude zabývat typologií problémů, které se objevily při překladatelském procesu, a jejich výsledným řešením.

2. Text překladu

Vývoj stravování a gastronomie ve Španělsku

Ismael Díaz Yubero

La Cocina en su tinta, Biblioteca Nacional de España

2010

Protože bylo Španělsko svým zeměpisným umístěním klíčovým bodem ve světové výměně potravin, je historie španělského stravování jistě jednou z nejsložitějších na světě. Často bylo branou pro vstup potravin pocházejících z Afriky a pro mnoho potravin původem z Asie, které putovaly obchodními cestami a končily v západní části Středomoří. Především však Španělsko spojovalo Evropu s právě objevenou Amerikou, odkud se vyměňovaly produkty do té doby na obou březích oceánu neznámé, s vlastnostmi, které měly celosvětový potenciál. Středomořská oblast je výjimečná, na čemž má podíl její mírné podnebí s dobře patrnými ročními obdobími a střídání délky dne a noci, což napomáhá rostlinné i živočišné produkci, která je charakteristická svou sezónností, ale usnadňuje také dobu kvetení a zrání plodů. Světlo a teplota mají příznivý vliv na chov domácích zvířat či při lovu zvěře – mláďata se rodí ve stejnou dobu – a umožňuje využívat pastvu proměněnou v potravu. Sezónnost ovlivňuje také rybolov, protože mnoho ryb každoročně migruje. Výhodou je, že ryby připlouvají k našemu pobřeží od severu a hledají zde mírné vody pro rozmnožování. V tu dobu jsou ryby nejlepší pro naši spotřebu. Jejich svalová tkáň se plní tukem speciálního chemického složení, obsahujícím nenasycené mastné kyseliny Omega 3 nezbytné pro vyváženou stravu. Ke všemu jsou navíc španělská pobřeží omývána třemi moři: Biskajským zálivem, Atlantickým oceánem a Středozezemním mořem s různorodými profily planktonu, který se vytváří v divokých nebo klidných vodách. Tato různorodost je neskutečně široká a kvalita španělských ryb je mimořádná. K tomuto je třeba také přidat některé speciální zvláštnosti španělského pobřeží, jako jsou ústí krátkých pobřežních řek, u kterých se projevuje příliv a odliv, kde se daří nejlepším mořským plodům, anebo slanost Menšího mořev němž se vyskytují krevety nepřekonatelné chutí i texturou.

Vliv kultur

Féničané dorazili ke španělskému pobřeží a díky jeho strategickému umístění zde založili důležitá středomořská obchodní sídla. Obsadili severoafrické pobřeží a jih Evropy a z tohoto trhu přišlo do Španělska mnoho afrických a asijských produktů, k čemuž přispěla řecká produkce. Řekové se usadili na levantském a katalánském pobřeží a přinesli navíc nové rostlinné druhy, zejména ovoce a zeleniny, také nové technologie zpracování potravin, čímž se zlepšily stravovací možnosti. Římané rozšířili své území na celý poloostrov, nejprve objevili možnost skladování obilí v sýpce velmi vhodné pro všechny obiloviny, ale zejména pro pšenici, a poté výbornou lisovnu oleje, která zaopatřila hlavnímu městu říše velmi dobré oleje zejména z Béticy¹ (dnešní Andalusie), ale také z jiných oblastí, v takovém množství, že jejich nádoby byly přítomny při zakládání římského pahorku Monte Testaccio, což prokázal kněz Luigi Bruzza a italskopruský kněz Heinrich Dressel, kteří rozluštili povinné popisky na obalech (*tituli picti*)², na kterých býval uveden původ zboží, hmotnost obsahu nádoby, jméno přepravce a místo, kde se uskutečnila daňová kontrola. O něco málo později Římané vynalezli vinné sklípky, kde se skladovala různá vína, a označení *Tarragona* se stalo ukazatelem velmi uznávané kvality. Ústí Ebra skýtá velké množství ústřic a také se zde vyskytují pestré druhy ryb, které se do Říma posílaly ve sněhu z Pyrenejí. Ty doprovázel hlavní rybí produkt oné doby, takzvaný *garum*³. Nejde ale o římský objev, již dříve ho vyráběli Řekové. Naopak v Gadesu (dnešní Cádiz), Abdeře (dnešní Adra), Sexi (dnešní Almúñecar) a v Cartagho Nova (dnešní Cartagena) se využívaly migrační cesty různých druhů ryb, zejména tuňáků, makrel, sardinek a ančoviček, ze kterých se vyráběly vynikající omáčky. *Garum* se dostávalo na trh v čisté formě pod názvem *liquamen*, nebo smíchané s vínem (pod názvem *enogarum*), s octem (*oxigarum*) nebo s olejem (*oleogarum*). Z masa prasat chovaných na španělských pastvinách se vyráběly úžasné šunky a uzeniny, které obohatily nejsostifikovanější císařské

1 *Bética* (latinsky *Baetis*) byla jednou z římských provincií na Iberském poloostrově. Římané ji nazývali Hispania. Svě jméno získala podle řeky Betis (latinsky *Baetis*), která je dnes známá jako Guadalquivir. Hlavní město Béticy byla Córdoba.

Bética. In: [online]. [cit. 2014-08-14]. Dostupné z: <http://es.wikipedia.org/wiki/B%C3%A9tica>

2 *Tituli picti* = nápisy, které se používaly ve starověku. Byly obchodního rázu a udávaly původ, příjemce nebo obsah zboží a nacházely se na jeho obalu, zejména na hliněných nádobách. Obtiskovaly se jako známky do měkké hlíny před jejím vypálením.

Titulus pictus. In: [online]. [cit. 2014-08-14]. Dostupné z: http://es.wikipedia.org/wiki/Titulus_pictus

3 *Garum* (španělsky *garo*) = fermentovaná rybí omáčka, která se využívala v kuchyni starověkého Řecka, Říma a Byzance. Vyráběla se fermentací střev malých ryb. Části ryb byly máčeny v soli a poté se nechávaly sušit na slunci po dobu jednoho až tří měsíců. Směs takto v suchu a v teple kvasila a stávala se tekutou, přičemž sůl zabraňovala jejímu zkažení. Na povrchu kvasící směsi se vytvářela čirá tekutina - *garum*, která se z kvasící nádoby odebírala jemným sítem. Do *garumu* se často přidávaly různé další složky pro zvýraznění jeho chuti. *Garum* bylo velmi výživné a bohaté na bílkoviny a aminokyseliny, minerály a vitamín B. Obsahovalo rovněž kyselinu glutamovou, takže se používalo podobně jako dnes moderní glutamát. *Garum*. In: [online]. [cit. 2014-08-14]. Dostupné z: <http://en.wikipedia.org/wiki/Garum>

stoly a směle konkurovaly klobásám z Lucanie, oblasti, která propůjčila své jméno nejznámějším uzeninám oné doby. Existují i zmínky o lovu, který se rozrůstal (a stále rozrůstá) v rovinách, údolích a pohořích na území Španělska a o některých receptech a kulinářských postupech, které se s ním spojovaly.

Poté přišli Arabové (ačkoli někteří se domnívají, že na jihu poloostrova žili vždy) a v jisté chvíli proměnili *Al Andalus*⁴ v kulturní centrum doby. Rozvinuli velmi důležité zemědělské techniky, zavedli pestré druhy zeleniny a proslavili některá pořekadla, která dokazují jejich činnost, jako například to, které říká, že „zahrada je poklad, pokud ji obdělává Maur“. Zavedli zavlažovací systémy, z nichž některé se dodnes užívají, Španělsko proměnili ve velmoc v produkci citrusů, založili průmyslovou výrobu a jejich tradiční cukrářství je dodnes živé. Zdokonalili stravovací návyky, zanechali recepty na *tajín*⁵, předchůdce *cocida*⁶, marinády, *alboronías*⁷, *alajú*⁸, masové kuličky, ovocné sirupy, marcipán, koncentráty a jiné. Ukázali obyvatelstvu, jak používat různá koření, která byla do té doby pouze vybranou záležitostí, a dali španělské kuchyni charakteristiky, které jsou dodnes patrné v mnoha jejích specialitách.

Také Židé odešli, ale po obou propojených civilizacích zůstaly stopy. Protože se jejich kultura, zvyky, kuchyně a vědy odrážely ve španělském způsobu stravování, přejala se části jejich postupů. Seznámili Španěly se spoustou potravin, které se v jejich stravě a slovníku udržely dodnes. Takové zavedení však nebylo jednoduché, svůj podíl na tom mělo mnoho faktorů jako víra a předpisy s ní související, někdy čistě věroučné, jindy související se získáním moci, a zavádění v místech, kam nedosahoval zákon, hygienických, zdravotnických, ekonomických nebo strategických zásad nábožensky zabarvených, které podporovaly nebo naopak zakazovaly konzumaci jistých potravin.

4 *Al Andalus* = historický arabský název pro region ovládaný muslimy v dnešním Španělsku.

Al Andalus. In: [online]. [cit. 2014-08-14]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Al-Andalus>

5 *Tajín* = velmi pomalu a při nízkých teplotách dušené maso spolu s aromatickou omáčkou a zeleninou. Vaří se ve speciálních kónických hrncích stejného názvu. Ideálním masem pro *tajín* je jehněčí krk či noha nebo kuřecí kousky a skelety. Mezi tradiční přísady patří meruňky, olivy, rozinky, ořechy, datle, sušené švestky, jablka, kdoule, med a směs orientálního koření.

Tajine. In: [online]. [cit. 2014-08-14]. Dostupné z: <http://en.wikipedia.org/wiki/Tajine>

6 *Cocido* = tradiční španělský dušený pokrm z různých druhů masa, uzenin, cizrny a zeleniny, jehož složení se v různých regionech může lišit. Nejznámější je madridské *Cocido madrileño*, které obsahuje hovězí maso, šunku, solené vepřové maso, chorizo, morcillu, kuřecí maso, hrášek, brambory, zelí, mrkev, cibuli a česnek. *Cozido*. In: [online]. [cit. 2014-08-14]. Dostupné z: <http://en.wikipedia.org/wiki/Cozido>

7 *Alboronías* = druh pokrmu z vařené a dušené zeleniny, cizrny a koření.

8 *Alajú* (někdy také *alajuz*) = cukrovinka pocházející z kastilské provincie Cuenca. Vyrábí se ve formě kulatých placky. Jde o dvě oplatky plněné hmotou připravenou z mandlí, strouhanky a medu. Je velmi podobné dnešnímu *turrónu* (tureckému medu), ale ten již neobsahuje strouhanku.

Alajú. In: [online]. [cit. 2014-08-14]. Dostupné z: <http://es.wikipedia.org/wiki/Alaj%C3%BA>

Když byl svět úplný

Téměř v tu samou dobu, kdy odešli Arabové a Židé, byla objevena Amerika. Nový kontinent, později tak plodný na potraviny, však neposkytoval plodiny, které první kolonizátoři znali. Jak se v takových případech stává, kolonizátoři zprvu nové plodiny odmítali, dokud až hlad nezpůsobil, že původní odpor překonali a začali je míchat s potravinami zbylými po dlouhé cestě, které však bývaly kvůli nedostatečným konzervačním prostředkům v žalostném stavu. Ne vždy byly místní plodiny k mání, zvláště když kolonizátoři přecházeli během dlouhých cest pouště, zdolávali hory a zůstávali izolováni v bahnitých oblastech. V těchto případech kronikáři Ameriky vyprávějí, jak museli kolonizátoři pojídat kůže nebo hlínu, odpařováním získávat sladkou vodu ze slané, srkat krev z leguánů, vařit hmyz, vařit želví maso v krunýři společně se zeleninou a dosud nevídanými zvířaty, přestože napohled vypadala odporně, zdála se nepoživatelná a někdy negativně působila na organismus.

Sloučení kuchyní bylo nutné. *Olla castellana*⁹, obecně rozšířený základ španělského stravování, se nahradila omáčkou *mole*¹⁰, u níž byly vysledovány jisté blahodárné účinky na vnitřní orgány, což bylo důležité mít na paměti. I když ti, kteří v Novém světě zůstali, stále toužili po známých potravinách, pověřovali své druhy vracející se do vlasti, aby nejen přivezli tradiční potraviny do Ameriky, ale také aby odtud odvezli nově objevené koloniální produkty do Španělska. Potraviny doplňovaly velice zajímavé poznámky od kronikářů, ať už vzdělaných či téměř analfabetů, kteří krásně popisovali nově objevované plodiny a porovnávali jejich tvary, barvy, chutě, vůně a struktury s již známými potravinami. Fernández de Oviedo, Bernal Díaz del Castillo, Acosta, Gomara, Bernardino de Sahagún, Francisco Hernández a další jsou autoři přesných a často i elegantních popisů, které usnadňovaly seznámení s novými potravinami a jejich uvedení nejprve ve Španělsku a poté v Evropě; dnes tvoří základ naší výživy.

9 *Olla castellana* („španělský hrnec“) = dušený pokrm, jehož základem jsou červené nebo bílé fazole, které se po dobu několika hodin vaří v hliněném hrnci, dokud nezměkknou. Poté se k fazolím přidává maso, *morcilla*, *chorizo* a sušené, marinované nebo uzené suroviny jako vepřová žebra, slanina, vepřový rypák nebo nožičky. Olla podrida. In: [online]. [cit. 2014-08-14]. Dostupné z: http://es.wikipedia.org/wiki/Olla_podrida

10 *Mole* (původním názvem *mole poblano*) = mexická omáčka k drůbežímu masu hnědé barvy. Přípravuje se z drcených chilli papriček, rajčat, česneku, ořechů, různého koření a tmavé mexické čokolády.

Baranik, Laura. *Czech-Mex aneb Jak si Češi představují Mexiko*. lidovky.cz. [online]. 27.8.2009 [cit. 2014-08-15]. Dostupné z: http://www.lidovky.cz/czech-mex-aneb-jak-si-cesi-predstavuji-mexiko-f3h-/dobra-chut.aspx?c=A090827_102859_dobra-chut_mtr

Prolínání kuchyní

Chvíli trvalo, než se uměly používat potraviny z obou břehů oceánu, ale jakmile se to podařilo, pořádaly se zajímavé hostiny, jako například ta, o níž vypráví Bernal Díaz del Castillo, kterou Hernán Cortés nabídl kapitánům svého vojska po porážce vzbouřenců:

„Přinesli jim vepřové a víno. Ani jednu z obou věcí tam neznali, ani pšeničnou mouku, jejíž pěstování započalo třemi zrnky, která našel v pytli od rýže jeden otrok dobytých.“

Bylo zapotřebí sáhnout po nekvašených chlebech z kukuřice, jemných a tvárných, předchůdcích *tortil*, na které se pokládaly kousíčky masa – *carnitas*, čímž vznikaly nové jednohubky – *tacos*. Tímto způsobem se začala rodit nová syntéza kuchyní, příklad různých směsí vznikajících během dobývání, které přetrvaly až do kuchyně dnešní doby.

Nové potraviny přispěly k utváření kultur a usnadnily důležitý pokrok kolonizátorů i kolonizovaných, ale vaření bylo velmi složité a podílely se na něm značně rozdílné racionální a emocionální faktory, některé hluboce materialistické a jiné čistě duchovní, ovšem materialistické nejsou synonymem pro něco špatného ani duchovní pro něco dobrého. Známe mnoho příkladů, jak těžba surovin vytvořila ohromné bohatství a jak barbarsky nutili kolonizátoři svou spasitelskou víru nevěřícím, kteří navíc vnucované „dobro“ odmítali. Ale díky španělské kolonizaci se proměnilo stravování na celém světě a ve všech spížirných už může být pšenice, kukuřice, fazole, cizrna, brambory, olivový olej, avokádo, hovězí, skopové, vepřové, kuřata, víno, papája, jablka, guave, hrozny, čirimoja, švestky, arašídy, mandle, rajčata, saláty, papriky, káva, banány, atd., tedy máme dnes obrovské možnosti výběru potravin, což nám dnes připadá běžné, ale léta letoucí to bylo nemožné nebo výsadou jen nemnoha vyvolených.

Svět se ucelil a kromě změn ve stravování se otevřela i kultura, dlouhou dobu uzavřená v kláštirech a opatstvích. Tam se samozřejmě udržovala jiná, velmi obezřetná, sofistikovaná a různorodá úroveň stravování, než jakou mělo obyvatelstvo, které disponovalo pouze nedostatečnými prostředky a prošlo obdobími, pro některé dočasnými, ale pro většinu téměř vždy zásadními, kdy hlad a nemoci z podvýživy působily opravdovou zkázu jak mezi většinovým venkovským obyvatelstvem, tak mezi menšinovým městským, rozděleným do několika výrazně odlišených sociálních tříd.

Zařazení potravin do stávajících kultur není automatické ani jednoduché. Zprvu jsou všechny

nové potraviny odmítány. Během prvního období je zkoumají slovní botanici a lékaři, kteří vyzdvihují jejich dobré vlastnosti a poukazují na všechny případné nepatřičné nevýhody, postupně se začlenějí do stravy, téměř vždy se jimi zprvu živí nejchudší skupiny, tak jak se stalo s bramborami. Ty se nejdříve považovaly za ozdobnou rostlinu, pak se podaly nejprve pacientům v sevillské nemocnici *Hospital de la Sangre de Sevilla*¹¹, poté vojákům pěšího pluku ve Flandrech (Vlámsko, Belgie) a nakonec francouzský lékař, dietolog (a propagátor konzumace brambor) Antoine-Augustin Parmentier chytře vymyslel, že se dovolí chudákům chodit je krást do královských zahrad v Paříži.

O něco později nesměle proniknou do kuchyně, následně se stanou běžnou surovinou a součástí „původních“ receptů, které jsme „zdědili“ po předcích, jako například brambory v bramborové omeletě *tortilla de patatas*, rajčata ve studené polévce *gazpacho*¹², paprika v klobáse *chorizo*¹³ nebo jiný druh papriky v baskickém rybím ragú *marmitako*¹⁴. Dnes už nikoho nenapadne, že „dříve“ scházel v německé kuchyni *kartoffel*, v italské omáčka *pomodoro*, v středoevropské paprika, v argentinské hovězí maso, v karibské třtinový cukr a ve středoamerické banány.

Zařazení nových potravin do stravování

Zavedení nových potravin se považuje za pozitivní z mnoha důvodů. Například z ekonomického hlediska jsou potraviny konzumním zbožím, se kterým se obchoduje a které vyvolává nabídku a poptávku. Ze sociálního hlediska se vyzdvihuje zejména jejich proniknutí do různých vrstev společnosti. Ze zdravotnického pohledu se hodnotí jejich vlivy na organismus, výhody a nevýhody pro zdraví, s tou zvláštností, že obecně se lidé snaží chránit a zpočátku nové potraviny odmítají. Odmítnutí či přijetí nových potravin často ovlivňuje náboženství. Téměř ve všech civilizacích se ve stravování projevují též morální zásady, za nimiž se skrývají zdravotní důvody, například potraviny jako zdroj přenosu nemocí, ekonomické důvody, jako třeba obtížnost vyhánění prasat na pastvu u kočovných civilizací, nebo válečné, například zákaz konzumace koňského masa ze strategických vojenských důvodů. Z amerických produktů se obtížně přijímaly brambory, jimž se připisovalo, že

11 *Hospital de la Sangre de Sevilla* (česky Nemocnice Sangre de Sevilla) je dnes více známá pod názvem *Hospital de las Cinco Llagas* (česky Nemocnice U pěti poranění) a je sídlem andaluského parlamentu. Hospital de la Cinco Llagas. In: [online]. [cit. 2014-08-14]. Dostupné z: http://es.wikipedia.org/wiki/Hospital_de_las_Cinco_Llagas

12 *Gazpacho* = španělská studená zeleninová polévka z rajčat a paprik.

13 *Chorizo* = pikantní uzenina ochucená paprikou, bylinkami a česnekem.

14 *Marmitako* = baskické jídlo z tuňáka a brambor.

„způsobují“ lepru, kukuřice jakožto „původce pelagry“ či peyotl a laskavec obsahující halucinogenní látky; v současnosti jsou problematické geneticky modifikované potraviny, u nichž se neprokázala žádná rizika pro bezpečné stravování, ale vyvolávají protesty z ekologických a etických důvodů a neví se, zda nemohou způsobit dosud neznámé změny.

Nové potraviny otevřely dveře mnoha možnostem zásobování a proslavily se i přes prvotní nesnáze jako „zámořské“ a „koloniální“ zboží. Tyto dva termíny mají jasný původ, leč obtížně se vymezují, přesto se mnoho let používaly pro označování skupiny potravin či podniků, kde se prodávaly (*koloniál*) – ty předznamenaly dnešní hypermarkety, kde můžeme nalézt veškeré zboží veškerého původu.

Hladomor ve Španělsku a v Evropě

Španělsko zbohatlo. Stříbrné reály a zlaté escudy se staly důležitou světovou měnou, podpořenou nejprve německými a posléze ženevskými bankéři. Šlechta opustila rodný venkov a zemědělskou činnost a zabydlela se u dvora, kde vytvořila nejvyšší společenskou vrstvu grandů (*Grandeza de España*). Šlechtu následovali obchodníci a měšťané, čímž došlo ke znepokojivému opuštění zemědělské výroby. Duchovenstvo tvořilo další velmi rozvrstvenou společenskou třídu, sice ne tak početnou, zato velmi vlivnou. Dělnická třída se dělila do mnoha vrstev, v nichž měli dominantní pozici zlatníci a stříbrníci, zejména mistři a tovaryši, nižší vrstvu tvořili nespecializovaní dělníci, koželuhové a hrnčíři nebo zemědělci bez pozemků. Další – převážně zahálčivou – třídu tvořila nižší šlechta a její potomci s ambicemi, ale bez prostředků. Ještě chudší vrstvu představovali mrzáci, slepci, pikarové a vdovy, žijící z almužny a představující jakýsi „*dvůr zázraků*“¹⁵. Je jasné, že prostředky byly rozdělovány velmi nerovnoměrně, k čemuž přispěla inflace (počítá se, že v 16. století byla pětisetprocentní inflace, když předtím mnoho let probíhala systémová deflace) a odchod Arabů a Židů ze Španělska, což vedlo k důležitému poklesu financí, obchodu a výroby. Daně se stále zvyšovaly a v nejbohatší zemi světa se znatelně šířil hlad.

Šlechta odmítala pracovat, v roce 1770 se dokonce musel vydat dekret, že „práce není v rozporu se šlechtictvím“, na který se dostalo odpovědi v *Bonvivánské koleji* (*Col.legi de la bona vida*) barcelonského autora Rafaela d'Amata, barona z Maldà, jenž se obšírně vyjádřil,

15 „*Dvůr zázraků*“ (z původního francouzského *Cour des miracles*, ve španělštině *Corte de los milagros*) odkazuje na příměstskou pařížskou čtvrť, jejíž obyvatelé přes den žebrali a předstírali slepotu nebo postižení a v noci se „zázračně“ uzdravovali.
Corte de los Milagros. In: [online]. [cit. 2014-08-14]. Dostupné z: http://es.wikipedia.org/wiki/Corte_de_los_Milagros

že on a osoby jeho společenského postavení věnují čas procházkám, žranicím, občas nějakým hrám... A ničemu jinému.¹⁶

Ekonomické problémy se v 18. století všeobecně rozmohly a tolik se rozšířily, že hlad zachvátil hlavního pěstitele surovin, a to venkovské obyvatelstvo. Špatně obhospodařované zemědělství nestačilo pro všechny, ačkoli se podnikala opatření pro zmírnění problému. Ferdinand VI. zřídil například funkci vrchního velitele zásobování, který měl na starosti skladování obilovin, nové daně či regulaci průmyslu a obchodování, ale ani to nepřineslo očekávané výsledky.

Stoupaly počty tuláků, pikarů a poutníků bez cíle, jejichž strava závisela na jednotlivých almužnách nebo charitě světských či duchovních institucí. Tím vznikala specifická pojmenování pro některé pokrmy, jako *matambres* - „*hladobijec*“, *hartatunos* - „*plňák*“, *sopa boba* - „*hloupolévka*“ a další a proslavila se romance o stravě v nemocnicích a hospicích končící slovy „*na oběd cibule s chlebem / večer když olla nebude / zas chleba a cibule*“.

Války stály peníze a daňová zátěž se soustředila zejména na ty, kdo měli prostředky, což způsobilo další zchudnutí. To zmírňovaly jenom na sebe navazující roky příznivé sklizně, které však závisely na klimatických podmínkách a v následujících stoletích nebyly příliš časté. Téměř žádné úspory, války, vnitřní nepokoje, znevažování práce a touha po zahálce jako výsadě způsobily, že strava Španělů byla většinou nevyhovující, a to až do druhé poloviny 20. století, kdy se překonal poválečný hlad a vymizely přídělové lístky. To však neznamená, že by určité vrstvy – v některých dobách i polovina obyvatelstva – nejedly dobře a neměly přístup ke kvalitním surovinám, které Španělsko produkovalo.

Tento problém se však zdaleka nevyskytoval výhradně ve Španělsku, naopak se pociťoval v celé Evropě. Odráží ho řada vyprávění význačných spisovatelů, kteří popisují situaci, kterou se teprve před pár lety podařilo překonat.

Třídní rozdíly utvářely různé kuchyně postavené na různorodých surovinách, avšak jen málo produktů bylo společných jak kuchyni venkovské, mnišské, řemeslnické a dělnické, tak měšťanské, šlechtické a v neposlední řadě kuchyni vysokého duchovenstva a královské. V každé z nich má svůj původ řada specialit, které, jako například vepřové nožičky, *gazpacho* nebo *migas*¹⁷, povýšily z kuchyně nejhudších až na kuchyni nejvyšší úrovně. Stejně tak se zejména v důsledku růstu kupní síly zobecnila konzumace nejvybranějšího masa a ryb, až se

¹⁶ Věta pochází ze spisu *Col.legi de la bona vida*, jenž je prvním svazkem díla *Calaix de Sastre*; jde o deník, ve kterém autor rozebírá aktuální témata, mimo jiné i gastronomii. Záměrem autora bylo pobavit své přátele.

¹⁷ *Migas* = pokrm ze zbytků (drobků) chleba.

nakonec jídla, původně určená jen nejzámožnějším a pouze pro významné oslavy, jako například husí játra, stala téměř lidovými, anebo minimálně snadno dostupnými.

Lidové oslavy

Hlavní událostí všech španělských slavností vždy byl a dosud je obřad jídla. Křty, svatby i pohřby končily vždy u společného stolu, který byl více či méně bohatý v rámci možností, ale vždy štědrý, a dodnes se stává, že se kvůli hostině lidé zadluží. Podobně probíhaly svátky a poutě, které běžně trvaly několik dní a často končily hostinou, které se účastnila celá vesnice a všichni do ní něčím přispěli. Bylo a stále je běžné, že se nejvybranější potraviny, první úroda nebo složité recepty draží a jejich cena stoupá neúměrně vysoko, čímž se získávají prostředky pro uskutečnění oslav i v následujících letech. Náboženské svátky, často pohanského původu, se obvykle soustředí na švy ročních období, kryjí se se sklizní obilí (letní slunovrat a svátek svatého Jana), vinobraním (podzimní rovnodennost a narození Panny Marie), sklizní oliv (zimní slunovrat a Vánoce), s počátkem zemědělských prací a úrodností (jarní rovnodennost a Velikonoce) a jsou důvodem pro různé oslavy s kulinářskými specialitami, jimž propůjčují jméno, jako třeba velikonočnímu beránku. Gastronomický základ mají též různé obchodní události, jako například dohody zpečetěné podáním ruky a skleničkou. V Geroně se připijí ovocným likérem *ratafia* (její název pochází z latinského „*rata fiat*“ neboli uskutečněná dohoda), v Cádizu skleničkou „smluvního vína“ (*copa de la avenencia*), které nalévají takzvaní *venenciadores*¹⁸, i ve zbytku země existují speciální názvy pro tato vína jako *alboroques* nebo *costumbres*. U stolu s jídlem se samozřejmě odehrává více ceremonií, jejichž výčet by však byl extrémně zdlouhavý, například žádosti o ruku, rozlučky se svobodou, kolaudace staveb, recepce na něčí počest, odchody do důchodu a spousta dalších, mezi kterými vynikly speciální slavnosti. Známy je například svátek býků, původně společná hostina celé vesnice, na níž se snědlo dobytče, které se předtím „nahánělo“ po vesnici a řezníci je vybrali z těch nejlepších podle toho, jak bylo útočné a agresivní. Slavnost končila hromadnou hostinou, jejímž základem bylo mladé hovězí maso uvařené v různých pikantních omáčkách a tradičně nazývané *caldereta*. Býčí slavnosti se rozvinuly až do dnešních rozměrů a proměnily se v dnes kontroverzní „národní svátek“.

Původní slavnosti změnily svou podobu, ale i s nějakými úpravami a rozšířením se uchovaly. K nim přibýly další, související zejména s obchodováním, ovšem co bylo dříve více či méně

¹⁸ *Venenciador* = profesionál ve způsobu nalévání vína do skleničky přes speciální nálevku z určité výšky, což vyžaduje zvláštní schopnosti a dovednosti. Nálevka slouží jako nástroj k prodloužení paže pro nalévání vína. *Venenciador*. In: [online]. [cit. 2014-08-14]. Dostupné z: <http://es.wikipedia.org/wiki/Venenciador>

pevně stanovené a opakovalo se, se dnes často nazývá jednoduše pracovní oběd, snídaně nebo večeře a jakékoli setkání většího počtu lidí (kongres, vědecká konference, fórum, kurz, diskuse u kulatého stolu, workshop) končí rautem, na němž se vždy pořizují takzvané „rodinné fotografie“ připomínající vzpomínky, které se dříve předávaly z roku do roku formou vyprávění, často ve veršovaných romancích nebo v městských kronikách.

Vliv jiných kuchyní

Stravování se vyvíjí ve všech směrech. Známe čím dál více potravin a víme víc o jejich nutričních hodnotách, snadněji se s nimi obchoduje, objevují se nové technologie a náklady na produkci se poměrně snižují, stírají se rozdíly mezi společenskými třídami, co se týče dostupnosti potravin, a přístup k různým potravinám je rozhodně jednodušší a pestřejší. Všechny tyto okolnosti se kupí, a proto jako první disponují novými výhodami, časem všeobecně rozšířenými, privilegované vrstvy.

Ve španělských dějinách byla monarchie téměř stále na vrcholu moci a měla stálý vliv v první řadě na šlechtu, pak na měšťanstvo a nakonec i na venkovské obyvatelstvo, avšak tento vliv neměl vždy stejný rytmus. Během některých dlouhých období se téměř neudály žádné změny, v jiných zase v krátkém časovém úseku ovlivnily nové trendy stravování celého národa.

Až do středověku se strava monarchů zakládala pouze na hrstce potravin, a proto byla velmi monotónní. Převažovala konzumace masa všech známých druhů a důsledkem nevyváženosti stravy byla obezita a nadbytek kyseliny močové způsobující obecně rozšířenou dnu. Zbytek obyvatelstva měl podobné návyky, ačkoli pro něj byl přístup ke dražším potravinám omezený a klesal podle společenské třídy. To mělo na svědomí všeobecnou monotónnost, ačkoli její následky byly různé, velice častá byla zejména v nejchudších vrstvách podvýživa a nemoci z nedostatku určitých živin.

S Habsburky přišlo i bohatství a přejídání se rozšířilo, i když zmírněné tendencemi k izolaci elit, čemuž napomáhali rádcí a kliky, často pocházející z jiných zemí a vytvářející bariéru mezi šlechtou a lidem, přes kterou se jejich zvyky nemohly šířit. Příkladem je Karel I. a jeho potomci se střeoevropskými stravovacími zvyklostmi, které se ovšem nedostaly ke šlechtě ani k lidu, snad kromě několika výjimek, jako byla stavba prvního pivovaru v Yuste, díky jemuž se mohli obyvatelé seznámit s pivem.

Situace se však radikálně otočila s příchodem Bourbonů. Filip V., vnuk krále Slunce Ludvíka

XIV., si přivází francouzský doprovod (Phillibert Orry, Michael-Jean Amelot, Marie-Anne de la Trémoille, kněžna z rodu Orsini a jiní), a ten hodlá rozšířit své zvyky i mezi lid.

Nápomocní mají být i francouzští velvyslanci, jejichž vliv byl znatelný na rozhodování monarchie. Pofrancouzštění španělského životního stylu a zvláště stravování probíhalo postupně, ačkoli proniknutí do nejchudších vrstev ztěžovaly špatné úrody a nedostatečná účinnost správy. O něco později Alžběta Parmská využívá svého vlivu na krále, jmenuje ministerským předsedou italského kardinála Giulia Alberoniho a začínají se přejímat italské zvyky a způsoby, ještě intenzivněji pak za vlády Karla III., narozeného a vychovaného v Neapoli. Ten si přivezl dvůr v čele s markýzem z Esquilache a Grimaldim. Byla tu však i období slabšího vlivu, kdy se ministerským předsedou stal Holanďan Johan Willem Ripperdá, který během vlády Ferdinanda VII. prosadil holandské obchodní zákony své domoviny, nebo Ir Richard Wall, jehož loajalita ke Španělsku byla pochybná, protože Britům umožnil účast v obchodování s potravinami, zvláště pak s víny z Jerezu.

Kontakt Bourbonů s lidem rostl a lidové zvyky se přelévaly k vladařům a následně i mezi šlechtu, která je nadšeně přijala. Některé pokrmy a způsoby přípravy se dokonce staly španělským standardem, ale i tak ve španělských zvycích, jazyce i kulinářských postupech zůstal silný francouzský vliv. Až do konce 19. století byla královská menu prezentována pouze pod francouzskými názvy jako „*Petits pâtés variés*“, „*Truites saumonées à l'Orléans*“, „*Desserts & Glaces*“ atd. Vína, která doprovázela menu, byla téměř vždy francouzského původu (*Chateau d'Yquem Margaux, Clos Vougeot, Moët & Chandon* a jiné).

Hladomor 20. století

Konec 19. a první polovina 20. století byly, co se týče stravování i všeho ostatního, pro Španělsko opravdu žalostné. Ztratilo poslední americké kolonie a Filipíny, chudoba se rozšiřovala a nedostatek potravin dorazil i k vojsku, které bylo ve všech střetnutích poraženo. Společnost postihovaly chronické hladomory, politická situace byla kvůli častým změnám vlád katastrofální. Střídaly se monarchie a republiky, diktatury i demokracie. Mezi tím se vyskytlo i pár dobrých let, ale bez většího dosahu, vliv měla pouze na vyšší vrstvy. Zejména v Katalánsku započala industrializace a vznikly první moderní restaurace, které byly téměř vždy cizího původu. Nejprve francouzské jako *Chez Martin* nebo *Maison Dorée* v Barceloně a *Lhardy* v Madridu a pár německých jako *Gambrinus* a *Horcher*. Také zde působili pošpanělštění Angličané, které proslavil slogan na čajovnu: „*Five o'clock tea* o sedmé večer“.

Přítomnost těchto restaurací pobídla Španělsko k přeměně starých hostinců a penzionů v moderní zařízení.

Roky předcházející občanské válce byly těžké, zejména úroda byla špatná. Ale byla tu i lepší léta, během kterých znatelně klesly ceny, avšak na rodící se demokracii se nepříznivě projevila pochroumaná mezinárodní pověst, nepokoje a radikalizace. Válka situaci jen zhoršila, v některých oblastech byla bída taková, že se lidé uchýlovali ke konzumaci odpadních produktů jako slupek od brambor nebo od pomerančů. Nebylo téměř nic a hlad rostl. Profesor Grande Covián byl pověřen dohledem nad stravováním v obklíčeném Madridu, ale výsledky byly bolestné. V prosinci roku 1938 lidé průměrně přijímali 770 kalorií a v únoru následujícího roku 852 kalorií, což jsou čísla hluboko pod průměrem i dnešních států postižených hladem, podvýživou nebo nedostatkem potravin, registrovaných v Organizaci pro výživu a zemědělství (FAO). Z nedostatku vitaminů a minerálů se zrodily různé neduhy jako Gopalanův syndrom „hořících nohou“, který Grande Covián popsal o několik let dříve, než se jeho příznaky rozšířily mezi evropskými vojáky v Japonsku. Značně stoupla také úmrtnost, dětská se dostala až na 20 % a v některých případech či městech až na 50 %.

Je však třeba zmínit, že situace nebyla za občanské války v rozdílných regionech stejně těžká. Ve všech oblastech byl sice velký nedostatek, ale v některých určité produkty přebývaly, zemědělcům se bohužel pro ně nedařilo je prodat, avšak naštěstí pro konzumenty se mohly spotřebovat na místě, potrava to sice byla jednotvárná, alespoň chránila před strašnými následky hladu. V Andalusii přebýval olej, ale chybělo téměř vše ostatní, ve Valencii přebývaly pomeranče, které se zase nedostávaly jinde. La Mancha a Aragonie měly během sezóny pouze pšenici, fíky a hrozny. Téměř po celém Španělsku existoval dostatek vína, které se stalo hlavní a častokrát i jedinou potravinou.

Tento problém se ještě více zkomplikoval po zabavení úrody, po kterém již nebyla ani pšenice v La Manche. Měli ji pouze mlynáři – ač ne vždy zcela legálně – a obchodovali s ní jako s černým zbožím, což bylo sice zakázáno, ale běžně se provozovalo. Kde tekly řeky, žili i raci, parmy a pstruzi, v lovných revírech se vyskytovali králíci. Lékárníci měli na přiděl cukr, ze kterého vyráběli léky, a hokynáři luštěniny a olej. Potraviny se vyměňovaly a pro přežití bylo zapotřebí doplnit stravu slupkami od banánů, listy cukrové řepy, lusky z bobů nebo čímkoli, co zaplnilo žaludek, ačkoli vyšší výživovou hodnotu mělo i to párátko, které se několik hodin žmoulalo mezi zuby.

Válka skončila a měsíc po ní se po celém Španělsku zavedly přiděly potravin. Byly vyrobeny kartičky s kupóny, které umožňovaly zásobit se určitými potravinami. Ne vždy však šlo o

potřebné potraviny a ne vždy se mezi sebou daly kombinovat. Néstor Luján vypráví, že dvoutýdenní příděl obsahoval olej, kávu a fazole na první týden a na druhý cukr, tresku, těstoviny do polévky a rostlinný tuk. Bída podporovala představivost, takže vznikl pokrm zvaný *migas* vyrobený ze ztvrdlého chleba a másla a považovaný za pozoruhodně kvalitní jídlo, nebo původní *gazpacho*, které se opět zakládalo na kousku ztvrdlého chleba, oleji, octu, vodě a soli. Dělala se *tortilla de patatas* bez brambor a bez vajec, domácí kalamáry bez kalamárů, polévka pro chudé po marseillsku, čekanková tortilla, falešná majonéza, vikvový pudink, chlebová polévka – to vše byla jídla, jejichž recepty se vyměňovaly a už jen jejich názvy odrážejí bídu oněch časů.

Léta rozvoje

Koncem šedesátých let už se lidé ve Španělsku stravovali takovým způsobem, že byli označeni jako nejhornivější následovníci středomořské stravy, která je, jak před nedávnem objevil profesor Keys, nejvyváženější na světě a přesně takovou doporučuje Američanům. Jedlo se všechno, mimo jiné luštěniny v tradičních dušených masozeleninových směsích v mnoha různých regionálních podobách, pečivo, ovoce, zelenina a ryby, pilo se víno a o siestě se spalo. Ekonomická prosperita nebyla přehnaná, ale po těžkých časech si jí Španělé vážili. Objevily se kavárny, které podávaly sendviče a jídla s přílohou, během odpoledne dortíky se šlehačkou a také koktejly, některé dokonce nealkoholické jako *San Francisco*. Objevily se osvěžující nápoje v lahvích a začaly vytlačovat *horchaty*¹⁹, citronové ledové tříště či ječmenný slad, místo svačín a krabiček s jídlem do práce se chodilo na pečené kuře do speciálních podniků, objevily se i fondue a sýrové či paštikové mísy. Pokrmy z mořských plodů se lidem přiblížily více na dosah, změnila se i nabídka pokrmů na svatbách a jiných slavnostech, kde se nyní stalo povinností servírovat krevetový koktejl a korýše na velkých tácech. Vyvinuly se i restaurace, jídelní lístky nabízely zahraniční speciality, jedlo se více a lépe.

Zlom ve stravovacích návycích představoval Španělský stravovací kodex a množící se hygienické zákony. Z měst vymizely kravíny, stavěla se průmyslová jatka, mlékárny, budovaly se zahrady a sady, slepičí velkochovy, drůbeží, vepřové nebo králičí farmy. Zmrzlina se víc než v oplatece, na špejli nebo v kornoutku prodávala v nových obalech, jako nanukový dort nebo zmrzlinové „lanýže“. Povinně se vše označovalo etiketou, založilo se

19 *Horchata* = šáchorové mléko, osvěžující sladký nápoj, který se vyrábí z vody, cukru a šáchoru (zemních mandlí, ve španělštině zvaných *chufas*).
Šáchor jedlý a horchata. *vareni.cz*. [online]. 26.03.2011 [cit. 2014-08-15]. Dostupné z: <http://clanky.vareni.cz/sachor-jedly-a-horchata/>

sdružení spotřebitelů, k tomu vznikly dokonce časopisy jako *Ciudadano* hájící práva spotřebitele. Ti nejpokrokovější si předpláceli francouzské časopisy jako *Que choisir* nebo *50 millions de consommateurs* nebo anglické jako *Wich*, ale těch nebylo mnoho, protože koncept tohoto časopisu byl lidem vzdálenější a také znalost angličtiny ještě zdaleka nebyla tak rozšířená.

Zrodila se úplná posedlost tím, jak potrava působí na zdraví, a právě v té době, kdy se tento podvod stal zajímavým, obvyklým, někdy vynuceným a přinejmenším tolerovaným zdrojem příjmů, využívajícím větší konzumentovu solventnost a ochotu utrácet, tato tragická vražedná kampaň vyvrcholila a odehrála se jedna z nejsmutnějších epizod ve světových dějinách stravování. Syndrom toxického oleje (někdy také toxický syndrom nebo nemoc z řepky) po sobě zanechal mnoho mrtvých a mnoho postižených, pokazil pověst a snížil důvěryhodnost španělských potravin.²⁰ O něco později čerstvě zřízené Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy provedlo průzkum, jakou pověst mají španělské potraviny, výsledek byl však pro všechny ničivý, ačkoli se rozporuplně zachovala víra v tradiční produkty a lidé si stáli za tím, že španělské ryby, mořské plody, masa, sýry, vína, atd. jsou jedny z nejlepších na světě.

Započaly první, zpočátku ojedinelé, ale s nárůstem financí strukturované propagační akce. „*Alimentos de España*“ (Španělské potraviny) byla důležitá a výstižná propagační akce založená na kvalitě a dodržování čím dál striktnějších zákonů, nicméně měla jeden velký nedostatek. Nebyla provedena v souladu se Společným trhem v rámci Evropských společenství (dnešní Evropské unie), do kterého se Španělsko snažilo vstoupit, ale podařilo se to až o pár let později, proto bylo na konci 80. let nezbytné a naléhavé upravit zákony, předělat směrnice a přizpůsobit řády. To přineslo důležité změny v sektoru výživy, od výroby až po trh a zvláště v industrializaci.

Za velmi krátkou dobu se přešlo z původní legislativy, založené na Světovém potravinovém kodexu, na evropskou legislativu. I když byla nařízení platná v celé Evropské unii, neuplatňovala se ve všech státech stejně, což přineslo i problémy, jako například bovinní spongioformní encefalopatii, známou spíše pod názvem nemoc šílených krav. Zde byl poprvé popsán nový choroboplodný činitel zvaný prion (infekční prionová bílkovina), který vyvolal

20 „V roce 1981 onemocnělo ve Španělsku po požití rostlinného oleje více než 20 tisíc lidí. Olej pocházel z Francie a byl určen pro průmyslové využití, protože obsahoval anilin. Nesvědomití výrobci ho však smísili s jinými levnými oleji a šířili ho podomním prodejem. Mylně předpokládali, že se anilin při rafinaci odstraní. Ve skutečnosti tam zůstal a během výroby reagoval se složkami řepkového oleje za vzniku dosud neznámých vysoce toxických produktů. Hospitalizováno bylo 11 tisíc pacientů, z nichž asi 800 zemřelo.“

Šesták, Zdeněk. Největší otravy potravinami. *Vesmír*. [online]. 2001 [cit. 2014-08-15]. Dostupné z: <http://casopis.vesmír.cz/clanek/nejvetsi-otravy-potravinami>

skutečnou hromadnou paniku ve všech rozvinutých státech včetně Španělska, i když jeho následky byly mnohem méně vážné, než se předpokládalo.

Fantazie ve španělské kuchyni

Původ španělské kuchyně stejně jako všech ostatních je úzce spojen s dostupností surovin, a jelikož nebylo možné je dovážet, pokud se neprodukovaly v okolí nebo nekonzervovaly, byla značně jednotvárná. Základem jídla byl ostatně hrnec, do kterého se naskládaly všechny dostupné suroviny a daly se vařit. Tímto způsobem vznikly všechny *pucheros*²¹, *peroles*²², *ollas*, *potes*²³, *cazuelas*²⁴, *marmitas*²⁵, *paellas*, *escudillas*²⁶ atd., ale tyto okolnosti také položily základ velmi kreativní kuchyni, protože čas prověřil kombinace přísad a vznikly výtečné pokrmy jak z pobřeží, tak z vnitrozemí. Ampurdanské *niu* v sobě snoubí drobnou zvěř s vnitřnostmi (měchýřem) tresky. Jídla jako *ajovarriero* s langustami, kuřetem nebo krevetami se staly symboly regionální kuchyně. V jiných případech se kombinovala zelenina se sušenými plody, jako například špenát s piniovými oříšky a rozinkami nebo brutnák lékařský s mandlemi. Také se míchaly mořské plody nebo se používalo ovoce s luštěninami jako v pokrmu *olla gitana* nebo v rybí polévce *caldillo de perro*, ve které se kombinuje treska s hořkými pomeranči, a tak dále. Mnohá jídla vzešla z nouze, ale jak šel čas, umožnil španělské kuchyni dostat se až mezi špičku dnešní světové kuchyně.

Je to přesně ta kuchyně, o níž se například Gaultier, Dumas, Merimée, Victor Hugo, George Sandová, Townsend, D'Amicis a další ne vždy pozitivně vyjadřovali a které se vytýkalo používání česneku a jiného koření, přílišné marinování a všudypřítomný olivový olej. Právě středomořskou stravu, o které se prohlašovalo, že je těžce stravitelná, objevil na základě svého výzkumu americký profesor Keys, a protože ji považuje za nejvyváženější, proslavil ji po světě a svůj podložený výzkum předložil většině vědců, technologů a kuchařů.

Tak radikální obrat však umožnily až důležité změny, jež vplynuly z příznivého sledu okolností. První ze změn byl konec hladomoru. Zvýšila se dostupnost různorodých potravin, dosud nedostačující produkce španělských surovin zdatelně stoupla a mnoho produktů se

21 *Puchero* = druh dušené směsi masa, zeleniny a cizrny.

22 *Perol* = pokrm z rýže a králičího, vepřového nebo drůbežního masa a různorodé sezónní zeleniny. Vaří se ve speciálním kotlíku.

23 *Pote* = dušená směs z bílých fazolí, vepřového masa, brambor a uzenin. Může se do něj přidávat i rýže. Přípravuje se v hliněném kotlíku zejména v době zabijaček a podává se v horkém talíři.

24 *Cazuela* = dušená směs připravovaná ve velkém hrnci.

25 *Marmita* = dušená směs připravovaná v tlakovém hrnci.

26 *Escudilla* = dušená směs podávaná ve velké misce.

začalo běžně vyvážet. Důležitou proměnou prošlo chovatelství, sloužící obživě, které se z malých závodů natolik rozšířilo, že se dříve vybrané potraviny jako drůbež, vepřové či hovězí maso a vajíčka dostaly na stůl všech Španělů a získaly zajímavou pozici na zahraničním trhu. Na mnoha místech Španělska se rozvinulo pěstování ovoce a zeleniny, zejména na Levantském pobřeží okolo Almerie, v Huelvě, mezi řekami Cinca a Segre a na zahraničním trhu se prosadily citrusy, tradiční (a někdy jediné) španělské vývozní zboží. Olivový olej, jenž se stal po onom strašném syndromu toxického oleje terčem mnoha pomluv, se začal objevovat na světovém trhu, místo aby se vyvážel nelahvovaný ve velkém ostudně do Itálie. Proslavila se španělská vína a různá označení představovaná mnoha značkami začala získávat medaile ve vinařských soutěžích vedle tradičně kvalitních a známých vín z oblastí *Vega Sicilia*, *Rioja* a *Jerez*. Mimořádně si na trhu polepšil katalánský sekt *cava*, ten dokonce překonal produkci svého staršího bratra šampaňského, jež se vždy považovalo za jediné prestižní šumivé víno. Americký kritik vín Robert Parker udělil několika španělským vínům 100 bodů a ostatní kritici si všimli, že co se dříve považovalo za produkt druhé jakosti, je vlastně na trhu to nejzajímavější.

Vždy tu byla také španělská sušená šunka *jamón ibérico de bellota*²⁷, ale její spotřeba byla zprvu omezena na malé množství konzumentů; jakmile se však proslavila ve světě, stala se jednou ze čtyř hlavních hvězd světové gastronomie. Mezi tyto hvězdy patří ještě lanýže, které se ve Španělsku začaly objevovat v množství překonávajícím sběr ve Francii a těsně se přibližujícím sběru v Itálii, dále kaviár, který prakticky vymizel a na trh se většinou dostává kaviár pocházející ze sádek, dvě velmi kvalitní se ve Španělsku nacházejí v Riofrío (v Granadě) a v katalánských Pyrenejích blízko pramene Garony; a také *foie gras*, játra, která se již ve Španělsku produkují na mnoha místech ekologicky, husy a kachny nejsou krmeny násilím, ale nechávají se volně ve výběhu, stejně jako před mnoha staletími nechávali Egypťané těsně před migracemi pást husy volně, aby si v játrech nahromadily tukové zásoby, díky nimž má tento produkt tak vynikající chuť.

Zároveň se zlepšila kvalita i ostatní španělské produkce, už nebylo zapotřebí čistit většinu španělských olejů, které se mohou prodávat s přídomkem panenské, a zjistilo se, že tradiční

27 *Jamón ibérico de bellota* = „speciální druh španělské sušené šunky *jamón curado*, pocházející z rasy černých iberských prasat krmených v období mezi říjnem a únorem ve volném výběhu žaludy.“
Jamón ibérico. In: [online]. [cit. 2014-08-14]. Dostupné z: http://cs.wikipedia.org/wiki/Jam%C3%B3n_ib%C3%A9rico

sýry jako *manchego*²⁸, *cabrales*²⁹, *mahón*³⁰, *idiazabal*³¹ nebo nové jako *torta del Casar*³² mají blahodárný vliv na vnitřní orgány. Španělské plody moře prosluly jako vynikající potraviny a jedním z hvězdných produktů, který také dosáhl astronomických cen, se stal červený tuňák, kterého už dávno objevili Římané a před několika lety Japonci. Zjistilo se také, jak delikátní jsou některé španělské luštěniny, které pokládají základ španělských pokrmů typu *olla*, například *fabes asturianas*³³, *alubias de Tolosa*³⁴, *verdinas*³⁵ a mnohé jiné, a nově se docenily původní obiloviny a tradiční techniky pečení, takže chléb přestal být nutností k zaplnění žaludku a stal se někdy až luxusní potravinou. Také cukrářství se dostalo na vysoké příčky na žebříčku kvality, dříve tolik urážené *churros*³⁶ se nyní úspěšně vyrábí v Japonsku nebo v Číně a obecně většina produktů, na jejichž etiketě figuruje nápis „*Vyrobeno ve Španělsku*“, se těší na trhu dobrému přijetí.

Španělská kuchyně v současnosti

Španělsko nabízí prvotřídní suroviny, jedinečné a nenapodobitelné, jako sušenou šunku *jamón ibérico de bellota* nebo sýr *torta de Casar*. Uchovává tradice mnoha kultur, které ovlivnily španělskou kuchyni, a představitost, kterou podpořil nejlepší kuchař, hlad. Kultura stravování ovlivňuje i rodinné vztahy, rodina musí zodpovědně zajistit potraviny a připravit je tak, aby zasytily všechny její členy, též je třeba umět předpovídat období hojnosti a období nedostatku, umět je vhodně překlenout. Využívají se sezónní plodiny rostoucí v blízkém okolí, střídání ročních období dává vzniknout sezónní kuchyni, již se moderně říká „farmářská“, rodí se též odlišný způsob stravování založený na *tapas*³⁷, jejichž vznik byl nejspíše ovlivněn využíváním zbytků. Tak se španělská kuchyně vyvíjela až do bodu, kdy získala svůj osobitý styl, nyní slouží jako vzor východním i západním kuchyním, kterým se zalíbilo vytváření malých jednohubek, chuťovek nebo kanapek, jež umožňuje i vyváženější využívání bohatého množství ingrediencí.

O ostatní se postarali kuchaři s fantazií, úcta k potravinám a pečlivé kulinářské postupy, takže

28 *Manchego* = vyzrálý ovčí sýr z regionu La Mancha.

29 *Cabrales* = sýr prorostlý modrou plísní z Asturie.

30 *Mahón* = tradiční tvrdý sýr pocházející z Menorcy.

31 *Idiazabal* = sýr z ovčího mléka plemene Latxa chovaného v Baskicku.

32 *Torta del Casar* = ovčí sýr vyráběný v Extremaduře.

33 *Fabes asturianas* = dušená směs masa a uzenin s fazolemi kořeněná šafránem.

34 *Alubias de Tolosa* = pokrm připomínající kaši z červených fazolí.

35 *Verdinas* = zelené fazole, často připravované například s krevetami.

36 *Churros* = španělský druh koblih podlouhlého tvaru, které se podávají při slavnostní snídani, jsou obalené v cukru a ve skořici.

37 *Tapas* = jednohubky.

v čele prestižního seznamu nejlepších restaurací vybraných britským časopisem *Restaurant* se čtyři roky po sobě objevil španělský šéfkuchař a v posledním vydání byli mezi deseti nejlepšími čtyři Španělé, což jsou výsledky, jakých žádná jiná kuchyně dosud nedosáhla.

3. Komentář

V komentáři se budu zabývat konkrétními jevy a problémy, které se naskytly při překladatelském procesu. Jsem si vědoma, že však nemohu popsat zcela všechny problémy, které při překladu nastaly, k tomu by nestačil ani rámeček této práce. Proto je cílem práce spíše vybrat problematiku situace a poukázat na nejzajímavější momenty rozhodování a výběru vhodných prostředků při překladu.

Ukázky z textu uvádím v kurzívě. Příklady cituji v jazyce originálu a v jazyce cílovém.

3.1. Překladatelská analýza

3.1.1 Vnětextové faktory

3.1.1.1 Autor

Autorem textu je Ismael Díaz Yubero. V oblasti španělské gastronomie a stravování jde o známou osobnost, podrobné informace o autorovi si i běžný čtenář může snadno dohledat na internetu.

V samotné studii není o autorovi žádná zmínka. Na internetu se ale o něm vyskytuje řada dostupných článků, lze s ním nalézt i rozhovory nebo si pročíst přímo jeho životopis.

Ismael Díaz Yubero je původním povoláním veterinář a odborník na výživu. Po celý svůj profesionální život se pohybuje v oblasti výživy, pracoval například na španělském Ministerstvu zemědělství, rybolovu a výživy jako prezident Národního institutu pro označení původu nebo jako poradce pro zemědělství, rybolov a výživu na španělské ambasádě v Římě. Dále působil na španělském Ministerstvu zdravotnictví jako generální ředitel pro výživu, zdraví a ochranu spotřebitele, jako provinční ředitel zdravotnictví v Madridu, jako ředitel a generální tajemník Národního institutu pro spotřebitele nebo jako člen představenstva Španělské agentury pro bezpečnost potravin a výživy.

V současné době je profesorem a členem Rady katedry Ferrána Adriáho na Univerzitě Camila José de Cely, vede kurzy Obchodní komory v Madridu pro sommeliery a vrchní číšníky či kurzy gastronomické žurnalistiky na přírodovědecké fakultě Madridské univerzity.

Byla mu udělena řada ocenění z oblasti gastronomie, například Národní gastronomická cena,

Cena dr. Marañóna španělské gastronomické akademie, Velký kříž za zásluhy v zemědělství, Zlatá medaile generální rady veterinárních fakult, čestné předsednictvo kolegia madridských veterinářů, atd.

Je autorem knihy *Sabores de España* (Chutě Španělska), *Las Estrellas de la Gastronomía Española* (Španělské gastronomické hvězdy), *Las Excelencias del Cerdo* (V znamenitosti vepřového masa), dále spoluautorem publikace *Catálogo de Quesos Españoles* (Katalog španělských sýrů), *Las Raíces del Aceite de Oliva* (Kořeny olivového oleje), *Una Fuente de Proteínas* (Zdroj bílkovin). Je také autorem řady článků v denním tisku i v odborných publikacích.³⁸

Dle těchto informací je jasné, že je Yubero zkušeným odborníkem v oblasti gastronomie a stravování, z čehož lze očekávat, že i text bude odborného rázu. Studie byla však vydána v rámci publikace *La Cocina en su tinta*, která doprovází stejnojmennou výstavu, již pořádala Španělská národní knihovna v roce 2010 a publikaci uveřejnila na svých webových stránkách. To dokazuje, že není určena pouze odborníkům, ale zejména ke vzdělání široké veřejnosti a všech těch, kteří na výstavu nebo její web zavítají a chtějí se o historii španělského stravování něco dozvědět.

3.1.1.2. Záměr autora

Záměrem autora je seznámit čtenáře s vývojem gastronomie a stravování ve Španělsku. Nabízí komplexní pohled na tuto problematiku a chronologicky popisuje historické události, které ovlivnily španělskou kuchyni a přinesly jí její dnešní styl a podobu. Vysvětluje, jak v prvopočátcích ovlivňovaly španělské stravování jiné kultury, které se vyskytovaly na Pyrenejském poloostrově, jak se z Ameriky získávaly nové plodiny a jak bylo obtížné zavést tyto nové potraviny do stravování, popisuje období hladomoru ve Španělsku a způsoby jeho překlenutí, nastiňuje spjatost lidových oslav s jídlem, poukazuje na stopy, které zanechaly ve způsobu španělského stravování jiné kultury, zobrazuje postupný obrat tíživé situace k lepšímu a v závěru hovoří o vzniku aktuální, moderní podoby španělské kuchyně.

Autor vypráví příběh španělské gastronomie takovým způsobem, aby byl srozumitelný širokému okruhu čtenářů a odpovídal tak odborně-didaktické orientaci výstavy.

³⁸ Currículum vitae, Ismael Díaz Yubero. In: [online]. [cit. 2014-08-04]. Dostupné z: http://www.artemodusoperandi.com/MODUS_OPERANDI/edicion_files/Ismael%20Diaz%20Yubero.pdf

3.1.1.3. Adresát

Příjemci původního textu jsou zejména návštěvníci výstavy *La Cocina en su tinta*, protože studie byla publikována v knize, která ji doprovází. Tato výstava byla zaměřena na španělskou gastronomii. Ti, kteří se na výstavu fyzicky nedostavili, mohou virtuálně nahlédnout na její obsah, který je stále dostupný na jejích webových stránkách³⁹. Virtuální prohlídka výstavy obsahuje části historických kronik, spisy o etiketě, výtvarná díla s motivem dobového zdravotnictví, středověké předměty sloužící k vaření nebo uchovávání jídla, první španělskou kuchařku ze 14. století nebo recepty na moderní dezerty. Výstava dále obsahuje soubor různých studií s kulinářskou tematikou a také několik receptů.

Studie má odborně-didaktickou koncepci a je určena pro domácí španělské publikum, které hovoří kastilskou španělštinou, proto se předpokládá a je samozřejmé, že čtenář zná španělskou historii, španělské kulturní prostředí a zejména prostředí a realie španělské kuchyně a gastronomie obecně. Nároky na adresáta však začínají stoupat, pakliže jde o čtenáře, který nepochází ze španělského kulturního prostředí. Takový čtenář se již neobejde bez znalostí španělské geografie, historie, kulturních reálií a zejména bez znalosti lexika, které se váže ke španělské gastronomii.

Španělsko je oblíbenou destinací turistů, které láká na památky, přírodu nebo právě na gastronomii. Španělská kuchyně se celosvětově těší velké oblibě, proto se domnívám, že tato studie může být zajímavá i pro českého čtenáře a oslovit i širší veřejnost, která má zájem dozvědět se více o její historii. Mnoho lidí zná pojmy jako *tapas*, *jamón*, *gazpacho*, *tortilla*, *paella* a jiné, ale mnohdy ani neví, jaký původ a historii tyto produkty mají (krom toho, že pocházejí ze Španělska), proto si myslím, že je studie přínosná právě pro obohacení znalostí v této oblasti.

Za potenciální příjemce českého překladu textu proto považuji zájemce o španělskou kulturu, milovníky španělské kuchyně a osoby zajímající se o světovou gastronomii a stravování obecně, odborníky na výživu nebo i kuchaře. Může posloužit také návštěvníkům dnes oblíbených kurzů vaření, které by se specializovaly právě na španělskou kuchyni.

Protože je autor rovněž vysokoškolským profesorem, jsou potenciálními příjemci textu taktéž studenti gastronomických oborů.

³⁹ *La Cocina en su tinta*. In: [online]. [cit. 2014-08-04]. Dostupné z: <http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/>

3.1.1.4. Místo a čas

Studie byla publikována v knize (katalogu) *La Cocina en su tinta*, která doprovázela výstavu se stejným názvem, která probíhala od 22 prosince roku 2010 do 13. března roku 2011 ve Španělské národní knihovně v Madridu. Zároveň byla studie zveřejněna na oficiálních webových stránkách o výstavě.

Za místo vydání lze považovat španělské Ministerstvo kultury, pod které Španělská národní knihovna spadá.

Časový rozestup mezi vydáním analyzovaného textu a překladem jsou čtyři roky a tento rozestup není v překladu zohledněn.

3.1.1.5. Funkce textu

Primární funkce každého textu je komunikační, vytvářením jakéhokoli textu člověk komunikuje a text plní roli komunikátu.

Funkce, která v textu převládá, je odborně-sdělovací. Studie je odborným textem s populárně-naučnými prvky, který má na čtenáře působit didakticky a zprostředkovat mu informace o daném tématu.

V textu můžeme nalézt i prvky persuzivní funkce, studie proto může být brána i jako propagace španělské gastronomie, například:

„...la calidad de nuestro pescado es extraordinaria...“ (s.122 originálu)

→ *„Tato různorodost je neskutečně široká a kvalita španělských ryb je mimořádná.“* (s.9 překladu)

„... llegamos a ser considerados como los más fervientes seguidores de la dieta Mediterránea, que unos pocos años antes había descubierto el profesor Keys, como la más equilibrada del mundo...“ (s.144 originálu) → *„... byli označeni jako nejhorlivější následovníci středomořské stravy, která je, jak před nedávnem objevil profesor Keys, nejvyváženější na světě.“* (s.21 překladu)

„... nuestros pescados, mariscos, carnes, quesos, vinos, etc. seguían estando entre los mejores del mundo“ (s. 146 originálu) → „španělské ryby, mořské plody, masa, sýry, vína, atd. jsou jedny z nejlepších na světě.“ (s.22 překladu)

„... en general cualquier producto en cuya etiqueta figure que está hecho en España tiene buena acogida en el mercado“ (s. 152 originálu) → „... většina produktů, na jejichž etiketě figuruje nápis „vYROBENO VE ŠPANEĚLSKU“, se těší na trhu dobrému přijetí.“ (s.25 překladu)

„... en la cabeza de la lista de los mejores restaurantes del mundo, de la lista más prestigiosa, elaborada por revista británica Restaurant, haya estado durante cuatro años un cocinero español y en la última edición, cuatro de los diez mejores sean paisanos nuestros, alcanzando unos niveles que no se ha conseguido la cocina de ningún otro país.“

Na těchto případech lze vyzpozorovat i hodnotící hledisko textu a autorovu citovou vazbu na Španělsko, která se jasně projevuje v jeho kladném a citově zbarveném postoji k tématu.

Nepatrně se zde vyskytuje i estetická funkce, autor je odborníkem na dané téma, čemuž odpovídá i jeho způsob vyjadřování.

Forma však rozhodně nepřevažuje nad obsahem, který má zde jasnou prioritu.

3.1.1.6. Medium

Původní text byl vydán v knize *La Cocina en su tinta*, který slouží jako doprovodný katalog ke stejnojmenné výstavě. Kniha je běžného formátu, je bohatě ilustrovaná a doplněna o DVD nosič.

Jednotlivé studie jsou také zdarma dostupné na internetu na webových stránkách výstavy, odkud si je čtenáři mohou stáhnout do svého zařízení v dokumentu formátu PDF. Tyto dokumenty odpovídají podobě tištěného katalogu.

Pro psaní této práce jsem využívala elektronickou podobu studie ve formátu PDF.

3.1.2. Vnitrotextové faktory

3.1.2.1. Téma a obsah

Ústředním tématem analyzované studie je vývoj španělského stravování a gastronomie. Autor chronologicky hovoří o faktorech, které v historii ovlivňovaly podobu španělského stravování a které napomohly k získání jeho dnešní podoby. Název studie přesně odpovídá tomu, čím se text zabývá.

3.1.2.2. Presupozice

Vždy je třeba mít na paměti, že při překladu dochází k převodu textu nejen z jednoho jazyka do druhého, ale také z jiné kultury, doby nebo místa.

Autor tvoří originál podle předpokládaných znalostí potenciálních čtenářů. Proto také dle své uváženosti volí, jaké úseky textu je třeba čtenáři případně dovysvětlit nebo naopak.

Stejně tak je potřeba přemýšlet i nad překladem – kdo bude potenciálním čtenářem textu a zda bude jeho povědomí o reáliích obsažených v textu dostatečné pro plné pochopení problematiky.

Vybraná studie je původně určena návštěvníkům výstavy, tedy španělským rodilým mluvčím, pro které je prostředí textu blízké. Obsahuje informace o španělské geografii, historii a gastronomii. Předpokládám, že rodilí Španělé by s pochopením textu nebo jeho specifického lexika neměli mít problém.

Přemýšlíme-li však o příjemci českého překladu, je potřeba počítat s tím, že čtenář disponuje předem jistými základními znalostmi týkající se španělských reálií, avšak i tak se pro něj v textu mohou vyskytnout fakta, která jsou specifičtější pro dané prostředí a která je lepší čtenáři dovysvětlit.

V původním textu se objevuje dostatek zeměpisných pojmů vztahujících se ke Španělsku. Předpokládám, že základní informace o zeměpisné poloze Španělska patří mezi všeobecné znalosti, proto není potřeba je podrobněji dovysvětlit. Avšak dále se v textu vyskytuje řada zeměpisných pojmů, které už nejsou zcela běžnými a známými termíny, které už čtenáři

dovysvětlují. Autor rovněž v textu záměrně užívá různých původních zeměpisných názvů, například původní názvy oblastí či měst, u kterých také dovysvětlují, pod jakým názvem jsou známa v současnosti, protože lokace pod původním názvem není častá v běžném úzu, kdežto její aktuální podobě již čtenář porozumí lépe.

Dalším náročnějším požadavkem na čtenářovy znalosti je obeznámení s typickými kulinářskými specialitami Španělska. Text je prosycen tematickým lexikem, které se vztahuje zejména na názvy typických španělských produktů a pokrmů, z nichž ne všechny jsou stejně známy. Mnoho příznačných původních názvů španělských produktů či jídel je v českém prostředí známé a proniklo i do běžného úzu (*tortilla, tacos, paella*), takové tedy v překladu do češtiny nezohledňují a neopatřují vysvětlivkami. Text ale na druhou stranu zahrnuje mnoho pojmů, které v českém prostředí nejsou tolik známy, jde především o různorodé názvy tradičních či regionálních pokrmů, sýrů nebo nápojů, které jsou ryze španělskými specialitami. Tyto názvy doplňují vysvětlivkami pod čarou, aby si čtenář mohl udělat představu, o jaký typ jídla či potraviny se jedná. Mnoho z názvů bylo pro mě samotnou taktéž neznámých, proto považuji časté vysvětlivky za vhodné. Pokud to název dovolil, u některých pojmů jsem použila český ekvivalent, jednalo se zejména o názvy jídel, které měly v originále zajímavá netradiční pojmenování, která stála za to přiblížit a pouhý španělský název by například čtenáři, který španělsky nehovoří, nic neřekl.

Dále je text plný historických reálií z dějin Španělska. Autor se záměrně pohybuje v oblasti základních znalostí o španělské historii, a proto v této oblasti není nutné dovysvětlovat. Setkáváme se však i s událostmi, které nejsou tolik známy, jako například se *Syndromem toxického oleje*, které je potřeba opatřit poznámkou pro náležité pochopení.

K dohledání bližších informací pro dovysvětlení specifických pojmů mi posloužil internet.

3.1.2.3. Kompozice

Studie obsahuje 12 kapitol, které se dělí do 46 odstavců. V překladu toto rozdělení respektuji.

3.1.2.4. Neverbální prvky

Studie je zajímavě graficky uspořádána a text tematicky doprovázejí bohaté barevné obrázky a ilustrace. Jde zejména o historická umělecká díla, jako jsou obrazy, rytiny, psané zprávy,

části kronik až po reklamy a plakáty na různé produkty. U obrázků je vždy v popisku uveden název, autor, rok a případně i původní rozměry.

3.1.2.5. Lexikum

Ačkoli je studie odborného ražení, zvolené lexikum je přizpůsobeno širšímu spektru čtenářů. Obsahuje zejména termíny z pole gastronomie a názvy španělských pokrmů. Původní text neobsahuje žádné výrazy, které by autor musel dovysvětlovat, tudíž předpokládám, že užití lexikum spadá do běžné slovní zásoby španělsky hovořících čtenářů a není zapotřebí ho dále objasňovat.

S ohledem na českého čtenáře se snažím specifické španělské reálie jako například četné názvy pokrmů zachovat v původní podobě a v poznámce pod čarou přibližuji, o jaký pokrm se jedná. Blíže se ale překladatelským problémům spojeným s tímto jevem budu věnovat v následujících kapitolách.

Uvědomuji si, že mnoho pokrmů zmíněných v textu má podobný popis, například „*dušená masozeleninová směs s luštěninami*“. Uvedená jídla jsou si ale mnohdy svou podstatou, složením a vzhledem tak podobná (často jde o regionální obdobu téhož jídla), že pro bližší specifikaci by bylo zapotřebí přiložit ke každému názvu ilustrační fotografii. To ale není cílem studie ani jejího překladu.

V několika případech se v originálu můžeme setkat s původními ekvivalenty názvů pocházejících z jiných jazyků, než je španělština, nebo které už španělština aktuálně nepoužívá, například arabské *Al Andalus*, latinské *Bética*, *Gades*, *Abdera*, *Sexi*, *Cartagho Nova*, *garum* nebo *tituli picti*.

Objevit lze i německé slovo *kartoffel* (brambora) nebo italské *pomodoro* (rajče), tato slova jsou však v rámci estetické funkce záměrně užitá v původním znění a psána kurzívou.

3.1.2.6. Styl

Text je psán v odborném stylu, avšak nalezneme v něm řadu odchylek. V první řadě je to autorova neskryvaná citová vazba k domácímu prostředí. Ta se projevuje v tom, že je text často koncipován v třetí osobě singuláru a také jsou zde čteně užitá osobní a přivlastňovací zájmena 1. osoby plurálu, čímž autor dává najevo svou citovou vazbu k textu, hrdost, pychu,

anebo listost..

„Esto no quiere decir que ciertos estamentos habitualmente y, en algunas épocas la mayoría de la población no comiesen bien y no tuviesen acceso a los buenos alimentos que siempre ha producido nuestra tierra.“ (s.132 originálu)

→ *„To však neznamená, že by určité vrstvy – v některých dobách i polovina obyvatelstva – nejedly dobře a neměly přístup ke kvalitním surovinám, které Španělsko produkovalo.“ (s.16 překladu)*

„... nos nutríamos de tal forma que llegamos a ser considerados como los más fervientes seguidores de la dieta Mediterránea...“ (s.144 originálu)

→ *„... se lidé ve Španělsku stravovali takovým způsobem, že byli označeni jako nejhodlivější následovníci středomořské stravy,...“ (s.21 překladu)*

„... en la cabeza de la lista de los mejores restaurantes del mundo, ... haya estado durante cuatro años un cocinero español y en la última edición, cuatro de los diez mejores sean paisanos nuestros, alcanzando unos niveles que no se ha conseguido la cocina de ningún otro país.“ (s.154 originálu)

→ *„... v čele prestižního seznamu nejlepších restaurací vybraných britským časopisem Restaurant se čtyři roky po sobě objevil španělský šéfkuchař a v posledním vydání byli mezi deseti nejlepšími čtyři Španělé, což jsou výsledky, jakých žádná jiná kuchyně dosud nedosáhla.“ (s.25 překladu)*

Na těchto příkladech je velmi patrné, že autor neskrývá svou národní hrdost a příslušnost ke španělskému národu a kultuře. I tento aspekt bylo nutné v následném překladu brát v potaz a zohlednit. Touto problematikou se však budu obšírněji zabývat v následujících kapitolách.

3.1.2.7. Syntax

Vzhledem k tomu, že jde o odborný text, můžeme předpokládat složitější syntax. V případě vybrané studie se předpoklad plní a větná skladba studie je opravdu náročná. Často se v ní

vyskytují nadměrně dlouhá a složitá souvětí doplněná vsuvkami, která ztěžují čtení a pochopení daného úseku. Složitost souvětí se podílí na podobě překladu – už jen z hlediska španělského úzu jsou souvětí velmi dlouhá, pro český úzus jsou proto extrémně dlouhá a šroubovitá:

„Se creó una verdadera obsesión por la influencia de la alimentación en la salud y en ese preciso momento, el fraude que se había convertido en una interesante, habitual y en algunos casos inducida o al menos consentida fuente de ingresos, por la más fácil y mayor disponibilidad de dinero del consumidor, dio una terrible asesina campanada con uno de los más tristes episodios de la historia mundial de la alimentación.“ (s. 146 originálu)
→ *„Zrodila se úplná posedlost tím, jak potrava působí na zdraví, a právě v té době, kdy se tento podvod stal zajímavým, obvyklým, někdy vynuceným a přinejmenším tolerovaným zdrojem příjmů, využívajícím větší konzumentovu solventnost a ochotu utrácet, tato tragická vražedná kampaň vyvrcholila a odehrála se jedna z nejsmutnějších epizod ve světových dějinách stravování.“ (s.22 překladu)*

Nalezneme i případy, kdy jedna dlouhá věta tvoří celý odstavec. Ve většině případů jde o souvětí podřadná.

Pro udržení logických návazností v překladu není vždy možné text zlogičťovat. Pokud by byla některá složitá souvětí rozdělena (například z důvodu snadnější orientace v textu nebo ve snaze zjednodušit text a souvětí vyčlenit do kratších vět), ztratila by se myšlenková návaznost. Bude-li ale možné pro komfort čtenáře zbytečně dlouhý text rozdělit, aniž by se narušil význam nebo spojitosti, nebudu se takovému řešení vyhýbat.

Autor také v textu často používá dlouhé výčty:

„Hay más fiestas que se concretan en la mesa, como la petición de mano, las despedidas de soltero o soltera, la finalización de una construcción, los homenajes, las jubilaciones y algunas otras que han marcado algunas fiestas especiales, como la de los toros,...“ (s.137 originálu) → *„U stolu s jídlem se samozřejmě odehrává více ceremonií, jejichž výčet by však byl extrémně zdoluhavý, například žádosti o ruku, rozlučky se svobodou, kolaudace staveb, recepcie na něčí počest, odchody do důchodu a spousta dalších, mezi kterými vynikly speciální slavnosti. Známý je například svátek býků,...“ (s.17 překladu)*

3.2. Postup a pojetí překladu

„Úkolem překladatelovým není reprodukovat, tím méně přetvářet elementy a struktury originálu, nýbrž vystihnout jejich funkci a užít místo nich elementy a struktury vlastního jazyka, které by v míře co největší mohly být jejich substituty a ekvivalenty stejně vhodnými a účinnými.“⁴⁰

Pro překlad jsem si vybrala text ze španělského kulturního prostředí, tudíž se zde ve značné míře prolínají roviny *obecná* a *zvláštní*. Rovina *obecných* prvků zahrnuje elementy, které jsou všeobecně známé a platné v jakémkoli kulturním prostředí. Rovina *zvláštních* prvků naopak nese speciální znaky, které jsou specifické pouze pro určité kulturní prostředí, ze kterého text pochází. V překladu bych ráda co nejvíce zachovala rovinu *zvláštní*, aby se zachoval obsah i smysl autora sdělení.

V textu je nashromážděno velké množství vyjádření, která nemají v češtině svůj ekvivalent. Jsou to zejména názvy typických španělských pokrmů, jako například *pote*, *marmitako* nebo *alajú*. V těchto případech využívám překladatelský postup přepisu, tedy ponechání původního názvu, který uvedu v kurzívě a doplním jej o vysvětlení. V takových případech buď doplňuji intertextuální vysvětlivku (pokud vystačí stručné dovysvětlení), jako například u slova *marmitako* uvedu *baskické rybí ragú marmitako*, anebo častěji z důvodu potřeby delší poznámky využívám možnost poznámky pod čarou.

Kromě přepisu jsem v textu využila také překladatelskou metodu vynechání, kdy na základě zvážení nebylo zapotřebí určité podrobnosti třeba převádět, například *Isabel de Farnesio*, *natural de Parma* jsem přeložila podle české tradice jako *Isabela Parmská*, přičemž informace, že pocházela z Parmy, je explicitně obsažena v jejím přízvisku.

S předcházejícím příkladem se pojí další užítý postup, a to substituce, tedy využívání již existujících českých pojmenování pro cizí názvy. Pokud mi to situace umožnila, uplatnila jsem v řešení mnohdy i vlastní pojmenování, která adekvátně a věrně odrážela obsah i formu původního sdělení. Šlo hlavně o případy specifických názvů jídel, která vzešla z nouze jako *matambres* – *hladobijec*, *hartatunos* – *plňák*, *sopa boba* – *hloupolévka*. (s.16 překladu)

40 KLEMENSIEWICZ, Z. *Translation as a linguistic problem*. In Michal Rusinek (ed.). *O sztuce tłumaczenia*. Wrocław: Zakład im. Ossolinskich, s. 540-541

Pokud mi to dispozice českého jazyka dovolily, snažila jsem se při překladu využít i kompenzace, zejména u opakujících se slov, na jejichž místě využívám bohatost české slovní zásoby a zejména různá synonyma.

3.3. Analýza překladatelských problémů a řešení

V této kapitole se již budu věnovat konkrétním řešením překladatelských problémů, které se v textu objevily. V každé kapitole uvádím překladatelské problémy v pořadí, v jakém se vyskytovaly, a uvádím jejich umístění v původním textu.

3.3.1. Problémy lexikální

3.3.1.1. Gastronomická terminologie

Hlavním tématem studie je gastronomie, a tudíž se v ní vyskytuje mnoho termínů vztahujících k tomuto tématu. Ve většině případů šlo o slova nebo slovní spojení, která mají český ekvivalent, tudíž ty nebyly obtížné pro překlad. Proto si v tomto bodě dovolím zmínit všechny takové případy, které mi při překladu působily obtíže.

- *están en el mejor momento gastronómico* (s.121 originálu) – *v tu dobu jsou nejlepší pro naši spotřebu* (s.9 překladu)

→ V tomto případě bylo zapotřebí co nejlépe česky vyjádřit význam skrytý v původním španělském vyjádření *momento gastronómico*. Užití doslovného spojení „nejlepší gastronomický okamžik“ by v češtině dle mého názoru znělo nepřírodně a neneslo žádný konkrétní význam, proto jsem adjektivum *gastronómico* zkonkretizovala v podobě *pro spotřebu* ve smyslu „pro konzumaci“.

- názvy typických španělských jídel jako *tajín, alboronías, alajú, albóndigas, arrope* (s.125 originálu)

→ V češtině neexistují ekvivalenty pro tyto speciality, a proto je ponechávám v původní podobě a v poznámce pod čarou čtenáři vysvětluji, o jaké pokrmy se jedná. Lze dohledat, že ani v jiných jazycích se jejich názvy nepřekládají, jejich podoba zůstává stejná (výjimkou je *tajín*, který je například v angličtině modifikován na *tajine*).

- ***mole*** (s.125 originálu)– ***omáčka mole*** (s.12 překladu)

→ Omáčka *mole* pochází původně z Mexika a její název je odvozen z aztéckého „*moli*“, což znamená omáčka kořeněná chilli. Ačkoli tak autor neučinil, domnívám se, že i v originále by bylo vhodné uvést tento název buď v kurzívě, anebo v uvozovkách a doplnit jej například o „*salsa*“ v rámci specifikace (například angličtina uvádí název „*mole sauce*“ - omáčka *mole*). Pro českého čtenáře jsem původní španělský název uvedla v kurzívě a doplnila ho o intertextuální vysvětlivku, že se jedná o omáčku. Pro bližší upřesnění jsem v poznámce pod čarou uvedla její charakteristiku.

- ***foie*** (s.134, 152 originálu)– ***foie gras, husí játra*** (s.17 a 24 překladu)

→ V českém úzu se kromě původního francouzského *foie gras* můžeme setkat s názvy jako *tučná játra*, *ztučnělá játra* nebo *kachní játra*. V překladu jsem se uchýlila k ponechání původního názvu, který se mezinárodně užívá a je svým způsobem již zavedenou ochrannou známkou tohoto produktu, a doplnila jsem jej českým spojením *husí játra*.

- ***guayaba*** (s.128 originálu)– ***guave*** (s.13 překladu)

→ Tento druh exotického ovoce se v češtině nejčastěji vyskytuje pod dvěma názvy, a to *kvajáva* nebo *guave*. Z vlastních zkušeností jsem pro překlad upřednostnila variantu *guave*, protože je častěji užívanou.

- ***chirimoya*** (s.128 originálu)– ***čirimoja*** (s.13 překladu)

→ Také pro tento druh exotického ovoce nalezneme více českých obdob, a tedy *čirimoja*, *čerimoya*, *čirimoya*, *čerimoya*, *cherimoya* nebo zcela český název *smetanové jablko*. Pro překlad jsem zvolila dle mého názoru nejfrekventovanější počeštěnou variantu *čirimoja*.

- ***matambres*** (s.132 originálu)– **„*hladobijec*“** (s.16 překladu)

→ Jídlo zvané ve španělštině *matambres* odkazuje k jídlu, které vzniklo ve velmi chudých podmínkách. Český výraz „*hladobijec*“ jsem sama vymyslela na základě možného původu slova *matambres*, které by se dalo rozdělit na potenciálně původní *mata* (zabíjí) a *hambres* (hlad). Ze stejných základů jsem kompozicí vytvořila neologismus *hladobijec*.

- ***hartatunos*** (s.132 originálu)– **„*plňák*“** (s.16 překladu)

→ Tento problém je totožný jako předchozí případ, zde jsem zvolila opět vymyšlený výraz „*plňák*“ na základě asociace s potenciálním základem slova *hartatunos*, a tedy *harto* ve

smyslu plný a *atún* ve smyslu tuňák. Složením částí těchto slov vznikne nové slovo „*plňák*“, které mi připadá jako vhodný název pro jídlo, jehož hlavním úkolem je zaplnit žaludek v době nedostatku a nouze.

- ***sopa boba*** (s.132 originálu)– „***hloupolévka***“ (s.16 překladu)

→ V doslovném překladu znamená *sopa boba* v češtině *hloupá polévka*. Využila jsem hru se slovy, a protože jsou si švy tohoto dvouslovného pojmenování podobné, spojila jsem je v jedno slovo pro vytvoření názvu pokrmu pro chudé.

- ***Venencidores*** (s.134 originálu)

→ V tomto případě jde o specifický termín, pojmenování pro osobu, která jedinečným způsobem za pomoci speciálního nástroje nalévá víno. V češtině neexistuje žádný ekvivalent pro takovou osobu, proto jsem ponechala název ve španělštině, uvedla jej v kurzívě a v poznámce pod čarou jsem pojem vysvětlila.

- ***alboroques, costumbres*** (s.134 originálu)

→ Jedná se o španělské druhy vín, jejichž názvy jsou typické pro španělskou kulturní oblast a v českém prostředí nemají ekvivalent. V původním textu jsou autorem uvedeny v uvozovkách. V překladu opisují původní pojmenování.

- ***Código alimentario*** (s.146 originálu)– ***Španělský stravovací kodex*** (s.21 překladu)

→ *Código alimentario* překládám jako Španělský stravovací kodex podle smyslu, záměrně konkretizuji přidáním „Španělský“, protože většina španělsky hovořících zemí má také vlastní stravovací kodex.

- ***El Síndrome tóxico*** (s.146 originálu)– ***syndrom toxického oleje, toxický syndrom, nemoc z řepky*** (s.22 překladu)

→ Pro adekvátní překlad tohoto spojení bylo zapotřebí dohledat si historické informace. Autor předpokládá, že jeho cíloví čtenáři vědí, o jakou skutečnost se jedná, a není potřeba ji blíže komentovat. V češtině však samotný „*Toxický syndrom*“, jak zní doslovně originál, řekne běžnému čtenáři pramálo. Bylo nutné dohledat, že v češtině je tato událost zvaná *Syndrom toxického oleje*, což už je konkrétnější. V poznámce pod čarou pak stručně objasňuji historické okolnosti tohoto jevu.

- ***Alimentos de España*** (s.149 originálu)

→ Toto označení záměrně ponechávám v původním znění, protože se jedná o světoznámou ochrannou značku zboží pocházejícího ze Španělska. V závorce uvádím i český překlad *španělské potraviny* pro čtenáře bez znalosti španělštiny.

- ***jamón ibérico de bellota*** (s.150 originálu)

→ Název tohoto produktu jsem se rozhodla ponechat pod původním španělským označením a doplnit jej intertextuální vysvětlivkou *španělská sušená šunka* (s.24 překladu) a dále popis produktu rozvést v poznámce pod čarou. *Jamón ibérico* je jeden z nejtypičtějších španělských produktů, který bude mnoho čtenářů znát, ale i přesto považuji za vhodné alespoň stručně popsat, jakým způsobem se vyrábí a proč je jedinečný.

- ***manchego, cabrales, mahón, idiazabal, torta del Casar*** (s.152 originálu)

→ Všechny uvedené názvy jsou druhy typických španělských sýrů, jejichž názvy se používají i v českém prostředí, proto jsem je takto uvedla i v překladu. Autor je v originále uvádí v běžném písmu, v překladu jsou psány kurzívou a pro čtenářovu představu jsou doplněny o charakteristiku v poznámce pod čarou.

3.3.1.2. Názvy organizací a institucí

- ***la FAO*** (s.140 originálu) – ***Organizace pro výživu a zemědělství*** (s.20 překladu)

→ V původním textu se objevuje zkratka FAO z anglického originálu *Food and Agriculture Organization*. Dle mého názoru mohl autor tuto zkratku doplnit alespoň o celý název organizace nebo v lepším případě i o plný název, který se ve španělštině užívá. V českém prostředí je tato organizace známá jako *Organizace pro výživu a zemědělství*, tento název jsem ponechala.

- ***Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación*** (s.146 originálu)– ***Ministerstvo zemědělství, rybolovu a výživy*** (s.22 překladu)

→ Název tohoto ministerstva jsem přeložila podle smyslu a správnost psaní velkých a malých písmen v názvu této instituce jsem si ověřila v *Internetové jazykové příručce Ústavu pro jazyk český AV ČR*.

- ***El Mercado Común*** (s.149 originálu)– ***Společný trh v rámci Evropských společenství*** (s.22 překladu)

→ V tomto případě jsem zvažovala, jaký název dané instituce v češtině zvolit. Autor v textu z roku 2010 zmínil *Mercado Común*, což odpovídá českému *Společný trh v rámci Evropských společenství*, přičemž ani jeden z těchto pojmů se od roku 1993, kdy vstoupila v platnost Maastrichtská smlouva, již oficiálně nepoužívá. Název *Evropské společenství* se změnil na dnešní *Evropskou unii* a i název *společný trh* byl pozměněn na *jednotný* nebo *vnitřní trh*. Také ve španělštině se dnes užívá jiného názvu, a to *Mercado interior de la Unión Europea* (případně také *mercado común europeo*, psán s malými písmeny). Rozhodla jsem se nakonec v textu ponechat původní název *Společný trh v rámci Evropských společenství*, protože se v oné době používal, a doplnit jej o intertextuální vysvětlivku v závorce, že se jedná o dnešní Evropskou unii.⁴¹

3.3.1.3. Geografická terminologie

Studie zahrnuje poměrně velké množství geografických názvů, které se vztahují ke Španělsku. Mým hlavním cílem v této oblasti je využívat v překladu hlavně zavedených českých ekvivalentů. Pro ověření jejich korektnosti jsem využila *Ilustrovaný atlas světa pro nové století*⁴² a také internet.

- ***Mar Cantábrico*** (s.121 originálu) – ***Biskajský záliv*** (s.9 překladu)

→ Ve španělštině existuje ještě jiný název, *Golfo de Vizcaya*. Zde se řídím podle zavedeného českého názvu.

- ***Rías gallegas*** (str.122 originálu)– ***ústí krátkých pobřežních řek, u kterých se projevuje příliv a odliv*** (s.9 překladu)

→ Pro tento termín neexistuje český ekvivalent, proto jsem jej nahradila přímým popisem, který mi poskytl internetový slovník Španělské královské akademie⁴³

- ***Bética*** (s.123 originálu) – ***Bética (dnešní Andalusie)*** (s.10 překladu)

41 FIALA, P. a PITROVÁ, M.. *Evropská unie*. Vyd. 2. Brno: Centrum pro studium demokracie a kultury, 2009. ISBN 978-80-7325-180-2.

42 *Ilustrovaný atlas světa pro nové století*. 1. vyd. Praha: Reader's Digest Výběr, 1999, 323 s. ISBN 80-861-9608-9.

43 REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA* [online]. Vigésima segunda edición. [cit. 2014-08-11]. Dostupné z: <http://www.rae.es/rae.html>

→ Latinské pojmenování *Bética* doplňuji v závorce o vysvětlení, že se jedná o dnešní Andalusii (tento název je českému čtenáři mnohem bližší) a pro detailnější popis využívám poznámku pod čarou.

- ***monte Testaccio*** (s.123 originálu)– ***pahorek Monte Testaccio*** (s.10 překladu)

→ Autor uvádí název římského pahorku s malým písmenem u slova *monte*. Pokud zadáme do internetového vyhledáče tento název, zjistíme, že správná podoba je *Monte Testaccio*, také všechny odkazy jej však uvádějí v kapitálkách, proto i pro český překlad volím podobu *Monte Testaccio* a doplňuji ji o intertextuální vysvětlivku „pahorek“.

- ***Gades, Abdera, Sexi, Cartago Nova*** (s.124 originálu)

→ V textu se záměrně mísí původní latinské a v závorce uvedené novodobé španělské názvy měst. Při překladu jsem zachovala stejný koncept, ale do závorek jsem doplnila, že se jedná o dnešní podobu konkrétního toponyma.

- ***Indias*** (s.125 originálu)– ***Amerika*** (s. 12 překladu)

→ Původní zeměpisný název *Indias* se vyskytuje ve spojení *cronistas de Indias* (s.125 originálu). Ačkoli byla Amerika nejprve mylně označena názvem Indie, což považuji za běžný základ všeobecných znalostí, a tudíž by české vyjádření „*kronikáři Indií*“ bylo pro čtenáře pochopitelné, volím v překladu raději výraz *Amerika*, který je jednoznačný a nemůže u něj dojít ke špatné interpretaci.

- ***Hospital de Sangre de Sevilla*** (s.130 originálu)– ***nemocnice Hospital de la Sangre de Sevilla*** (s. 14 překladu)

→ U tohoto příkladu jsem váhala, zda zvolit dnešní známější podobu nemocnice *Hospital de las Cinco Llagas* (Nemocnice U pěti poranění), anebo původní nemocnice *Hospital de la Sangre de Sevilla*. Rozhodla jsem se pro opis a pro doplnění informací v poznámce pod čarou.

- ***corte de los milagros*** (s. 131 originálu)– **„*dvůr zázraků*“** (s.15 překladu)

→ Toto spojení odkazuje na pařížskou čtvrť, proto jej lze naléznout i v podobě s kapitálkami, *Corte de los Milagros*. Pro plné pochopení významu považuji za nutné doplnit jej o vysvětlení, které uvádím v poznámce pod čarou.

3.3.1.4. Antroponomastika

Ve studii je zmíněno dohromady 27 jmen osobností různého původu, zahrnuje duchovní, spisovatele, vojevůdce, panovníky, šlechtu, politiky, vědce a kritika vín.

Znamější osobnosti mají v českém úzu svůj ekvivalent, jde zejména o jména panovníků jako *Ferdinand VI.* (s.16 překladu), *Karel I.* (s.18 překladu), *Filip V.* (s.18 překladu), v těchto případech jsem vždy volila českou podobu.

Jiné jsou uvedeny pouze přídomky, například *Král Slunce (Rey Sol)*(s.18 překladu), u kterého jsem pro přiblížení doplnila jméno *Ludvík XIV.* nebo *kněžna z rodu Orsini (la princesa de los Ursini)*, u které jsem doplnila její pravé jméno *Marie-Anne de la Trémoille* (s.18 překladu).

Postava Hernána Cortése je známá, zde nebyly nutné žádné úpravy jména.

Některá jména osobností jsou v českém prostředí užívána s nějakým přídomkem, například původní *Esquilache* jsem doplnila o český titul *markýz z Esquilache* (s.19 překladu). Další osobnosti autor zmiňuje pouze pod jejich příjmením, v těchto případech jsem je doplnila i o křestní jména, například *Phillibert Orry*, *Michael-Jean Amelot* (s.18 překladu) a v případě Roberta Parkera také o křestní jméno a povolání - „*americký kritik vín Robert Parker*“ (s.24 překladu).

U jména katalánského spisovatele Rafaela d'Amata, barona z Maldà (s.15 překladu) jsem si všimla v původním textu špatně označeného přízvuku a v překladu jsem ho uvedla správně.

Problematice skloňování těchto cizích jmen v českém překladu se budu věnovat v kapitole týkající se gramatických problémů.

3.3.1.5. Nahrazování větších jednotek

V textu se naskytly problémy, kdy bylo zapotřebí nahradit větší úsek textu. Zde uvedu příklady:

„...*desalar agua por evaporación*“ (s.125 originálu)→ „*odpařováním získávat sladkou vodu ze slané*“ (s.12 překladu)

→ Zde jsem se rozhodla amplifikaci sdělení, protože české *odsolovat vodu* mi připadalo rušivé a do kontextu se nehodící.

Při překladu nastala i situace, kdy jsem musela využít modulaci pro udržení významu v češtině. Jednalo se o tuto větu:

„Aumentaron las mortalidades, que llegaron a ser muy altas, y la supervivencia infantil fue inferior al 80%, y en algunos casos y ciudades llegó a descender hasta el 50%.“ (s. 140 originálu)

→ Problém je v tomto případě demografický termín *supervivencia infantil*. Jedná se o termín, který označuje přežití dětí. Španělština ale tento termín takměř nepoužívá a užívá *mortalidad intantil*, což odpovídá *dětské úmrtnosti* v českém úzu. Protože jsem se rozhodla pracovat s běžně užívanou *dětskou úmrtností*, bylo zapotřebí otočit i procenta, která se k ní vztahují. Pokud tedy v originále 80% dětské populace přežilo, znamená to, že úmrtnost byla 20%. Proto zní česká podoba věty takto: *„Značně stoupla také úmrtnost, dětská se dostala až na 20 % a v některých případech či městech až na 50 %.“* (s.20 překladu)

Pro implicitaci a redukci jsem se rozhodla při překladu následující věty, kde jsem vynechala *„aprovechar“* pro zjednodušení větné konstrukce, dále jsem adjektivum *„želví“* spojila s *masem*, čímž jsem mohla vypustit i přivlastňovací zájmeno *„su“*.

„... aprovechar la concha de las tortugas para cocinar su carne acompañada de todos los vegetales y animales...“ (s.125 originálu) → *„... vařit želví maso v krunýři společně se zeleninou a ... zvířaty...“* (s.12 překladu)

3.3.2. Problémy gramatické

3.3.2.1. Deklinace cizích vlastních jmen

Při převádění textu z jednoho kulturního prostředí do druhého se nevyhneme problematice vlastních jmen. V předchozí kapitole jsem hovořila o jejich výskytu v analyzované studii. Španělská vlastní jména jsou delší než česká a jsou většinou tvořena více částmi. Jako poradce pro správné skloňování španělských vlastních jmen mi opět posloužila *Internetová jazyková příručka Ústavu pro jazyk český AV ČR*. Pouze ve třech případech se vlastní jméno objevilo v jiném pádě než v nominativu, a to v případech:

„...v Bonvivánské koleji (Col.legi de la bona vida) barcelonského autora Rafaela d’Amata, barona z Maldà...“ (s.15 překladu)

„... jmenuje ministerským předsedou italského kardinála Giulia Alberoniho“ (s.19 překladu)

„ dvůr v čele s markýzem z Esquilache“ (s.19 překladu)

3.3.2.2. Syntaktické změny

Problémy, které nastávají při každém překladu, se objevují i na rovině syntaxe. Španělština využívá oproti češtině mnohem delších vět. V případě analyzované studie se objevují extrémně dlouhá a složitá souvětí, mnohdy tvoří taková souvětí celý jeden odstavec. Některá z nich bylo možné při převodu do češtiny rozdělit na několik kratších vět, přičemž zůstal zachován jejich plný význam a vnitřní spojitosti. Toto jsou některé případy:

„Ha sido con frecuencia puerta de entrada de los alimentos originarios de África y de muchos de los procedentes de Asia que siguieron rutas comerciales que terminaban en el extremo occidental del Mediterráneo y sobre todo fue el nexo de unión con América, cuando recién descubierta se intercambiaron productos hasta entonces desconocidos a uno u otro lado del océano, que por sus características tenían, y desarrollaron luego, vocación universal.“ (s.121 originálu)

„Často bylo branou pro vstup potravin pocházejících z Afriky a pro mnoho potravin původem z Asie, které putovaly obchodními cestami a končily v západní části Středomoří. Především však Španělsko spojovalo Evropu s právě objevenou Amerikou, odkud se vyměňovaly produkty do té doby na obou březích oceánu neznámé, s vlastnostmi, které měly celosvětový potenciál.“ (s.9 překladu)

→ Tuto dlouhou větu jsem s ohledem na její složitost na základě vlastního uvážení rozdělila na dvě kratší věty, které jsou čtivější a jednodušší pro orientaci.

„La estacionalidad afecta también a la pesca, porque son muchos los pescados que migran anualmente, con la ventaja de que llegan a nuestras costas procedentes del norte buscando aguas templadas para reproducirse, y entonces es cuando están en el mejor momento gastronómico, por la composición de sus tejidos musculares que se impregnan de grasa de una conformación química especial, por la colocación de sus ácidos grasos insaturados, los omega 3, esenciales en la alimentación equilibrada.“ (s.121 originálu)

„Sezónnost ovlivňuje také rybolov, protože mnoho ryb každoročně migruje. Výhodou je, že ryby připlouvají k našemu pobřeží od severu a hledají zde mírné vody pro rozmnožování. V tu

dobu jsou ryby nejlepší pro naši spotřebu. Jejich svalová tkáň se plní tukem speciálního chemického složení, obsahujícím nenasycené mastné kyseliny Omega 3 nezbytné pro vyváženou stravu.“ (s.9 překladu)

→ I v tomto případě jsem se pro snadnější chápání textu rozdělil jedno dlouhé souvětí do čtyř kratších a jednodušších vět.

„«Alimentos de España» fue una importante y acertada promoción que se basaba en la calidad y en el cumplimiento de una legislación cada vez más estricta, que sin embargo tenía el gravísimo defecto de no haberse hecho de acuerdo con la vigente en el Mercado Común, en el que aspirábamos a ingresar y en el que ingresamos unos años más tarde, lo que hizo imprescindible y urgente modificar en su momento, al final de los años ochenta, nuestra legislación, transponiendo directivas y acatando reglamentos, lo que supuso modificaciones importantes en el sector alimentario, desde la producción al mercado, pero especialmente en la industrialización.” (s.149 originálu)

„Alimentos de España (Španělské potraviny) byla důležitá a výstižná propagační akce založená na kvalitě a dodržování čím dál striktnějších zákonů, nicméně měla jeden velký nedostatek. Nebyla provedena v souladu se Společným trhem v rámci Evropských společenství (dnešní Evropské unie), do kterého se Španělsko snažilo vstoupit, ale podařilo se to až o pár let později, proto bylo na konci 80. let nezbytné a naléhavé upravit zákony, předělat směrnice a přizpůsobit řády. To přineslo důležité změny v sektoru výživy, od výroby až po trh a zvláště v industrializaci.“ (s.22 překladu)

→ Zde je v jednom dlouhém souvětí nahromaděno velké množství informací, a proto jsem jej pro usnadnění orientace a nabalování informací rozdělila do tří vět.

Nastala také situace, kdy jsem musela v rámci zachování smyslu přeorganizovat informace v jednom souvětí:

„La imaginación de los cocineros, el respeto a los productos, las cuidadas técnicas culinarias han hecho el resto, lo que da lugar a que cada año se repita el hecho de que en la cabeza de la lista de los mejores restaurantes del mundo, de la lista más prestigiosa, elaborada por la revista británica Restaurant, haya estado durante cuatro años un cocinero español y en la última edición, cuatro de los diez mejores sean paisanos nuestros, alcanzando unos niveles que no ha conseguido la cocina de ningún otro país.” (s.154 originálu)

„O ostatní se postarali kuchaři s fantazií, úcta k potravinám a pečlivé kulinářské postupy, takže v čele prestižního seznamu nejlepších restaurací vybraných britským časopisem Restaurant se čtyři roky po sobě objevil španělský šéfkuchař a v posledním vydání byli mezi deseti nejlepšími čtyři Španělé, což jsou výsledky, jakých žádná jiná kuchyně dosud nedosáhla.“ (s.25 překladu)

Dále se také vyskytly situace, kdy jsem zvolila redukci a vedlejší větu jsem převedla do češtiny ve formě jiného větného členu, například:

„... exceso de ácido úrico que hacía que la gota fuese un problema casi habitual“ (s.139 originálu) → „... nadbytek kyseliny močové způsobující obecně rozšířenou dnu.“ (s.18 překladu)

3.3.2.3. Slovesa

Při převádění původního textu ze španělštiny do češtiny docházelo k mnoha gramatickým změnám také u sloves. Vývoj španělského stravování je autorem popisován v minulém čase, ale najdou se i ojedinělé případy, kdy se pracuje s historickým prezentem. Ten jsem v překladu dodržela:

„Felipe V., nieto del Rey Sol, se trae una corte ...“ (s.139 originálu) → „Filip V., vnuk krále Slunce Ludvíka XIV., si přiváží...“ (s.18 překladu)

*„... corte de franceses ... que tienden a extender sus costumbres...“ (s.139 originálu)
→ „... francouzský doprovod,... a ten hodlá rozšířit své zvyky i mezi lid.“ (s.19 překladu)*

„Les ayudan los embajadores de Francia...“ (s.139 originálu) → „Nápomocní mají být i francouzští velvyslanci...“ (s.19 originálu)

Text dále obsahuje řadu polovětných konstrukcí, které se v češtině vyjadřují větami se slovesem:

„... *formando unos nuevos bocadillos...*“ (s.128 originálu) → „... *vznikaly nové jednohubky*“
(s. 13 překladu)

„... *comenzando a gestarse de esta forma...*“ (s.128 originálu) → „... *tímto způsobem se
začala rodit...*“ (s.13 překladu)

„... *conformando lo que se denominó...*“ (s.131 originálu) → „... *vytvořila nejvyšší
společenskou vrstvu...*“ (s.15 překladu)

„... *llegándose incluso a que productos...*“ (s.134 originálu) → „... *až se nakonec jídla... stala
téměř lidovými...*“ (s.17 překladu)

Pro rozvolnění větné konstrukce jsem v překladu na některých místech použila vedlejší větu se slovesem, jako například:

„... *no era y no es, extraño el endeudamiento...*“ (s.134 originálu) → „... *dodnes se stává, že
se lidé kvůli hostině zadluží...*“ (s.17 překladu)

Při překladu některých sloves jsem využila redundanci, tedy použití konkrétnějších českých výrazů pro zjednodušení textu, bylo to například v části věty:

„... *tienen tendencia a agruparse en los cambios de estación...*“ (s.134 originálu) → „... *se
obvykle soustředí na švy ročních období*“ (s.17 překladu)

Dále se vyskytly případy, kdy jsem původní sloveso v aktivu převedla do češtiny ve formě trpného přičestí, viz

„... *se descubrió América*“ (s.125 originálu) → „... *byla objevena Amerika*“ (s.12 překladu)

V mnoha případech jsem musela zasáhnout do slovesné osoby. Autor se v textu obrací ke svým čtenářům a často hovoří jako součást celku, tedy jako „*my*“ v 1.osobě plurálu. Protože se ale překladem mění i cílové prostředí, kultura a zejména čtenář, bylo zapotřebí změnit i osobu, ve které je text psán. Zvolila jsem text neutralizovat a českému čtenáři jej podat obecně ve 3.osobě singuláru, případně plurálu:

„... *ha producido nuestra tierra.*“ (s.132 originálu) → „... *Španělsko produkovalo.*“ (s.16
překladu)

„... *nos nutríamos de tal forma que llegamos a ser como los más fervientes seguidores de la
dieta Mediterránea...*“ (s.144 originálu) → „... *se lidé ve Španělsku stravovali takovým*

způsobem, že byli označeni jako nejhrolivější následovníci středomořské stravy,...“ (s.21 překladu)

„Comíamos de todo,...“ (s.144 originálu)→ *„Jedlo se všechno...“* (s.21 překladu)

„... bebíamos vino y dormíamos la siesta.“ (s.146 originálu) → *„... pilo se víno a o siestě se spalo.“* (s.21 překladu)

„... veníamos de épocas duras y la apreciábamos muy favorablemente.“ (s.146 originálu)→
„... po těžkých časech si jí Španělé vážili.“ (s.21 překladu)

Zde jsem chtěla zmínit pouze gramatickou stránku této problematiky, která se vztahovala ke slovesům. Více se jí budu zabývat v kapitole o kulturní provázanosti.

3.3.2.4. Transpozice

Transpozice je přenesení jazykového prostředku z jedné jazykové kategorie, vrstvy či roviny do druhé, přičemž se zachovává lexikální význam daného prostředku. V překladu docházelo ve většině případů ke transpozicím slovních druhů.

Abych se vyhnula častému opakování slovesa být, hledala jsem plnovýznamová slovesa, například

„...está reflejado...“ (s.132 originálu)→ *„...odráží ho...“* (s.16 překladu)

„... hubiese sido conservado“ (s.149 originálu) → *„... se nekonzervovaly...“* (s.23 překladu)

Došlo také k transpozici slovesa ve jméno:

„... vendían de estraperlo“ (s.144 originálu)→ *„... obchodovali s ní jako s černým zbožím“*
(s.20 překladu)

Použila jsem i transpozici slovesa v adjektivum:

„... animales que no los hubiesen visto nunca“ (s.125 originálu)→ *„... dosud nevidanými zvířaty“* (s.12 překladu)

Rovněž docházelo k transpozici původního substantiva v české adjektivum, jako například:

„tortilla de escarola“ (s.144 originálu)→ *„čekanková tortilla“* (s.21 překladu)

„*pudin de pan de algarrobas*“ (s.144 originálu)→ „*vikvový pudink*“ (s.21 překladu)

„*sopa de pan rallado*“ (s.144 originálu)→ „*chlebová polévka*“ (s.21 překladu)

3.3.3. Intertextualita

Autor v často několikrát zmíní nebo cituje jiná díla, ale neopatruje je zdrojem, proto bylo ve všech případech nutné dohledat, o jaká díla se jedná nebo by se případně mohlo jednat.

Jako první je v textu citován Bernal Díaz del Castillo, kronikář dobývání Aztécké říše. Popisuje, jak vypadala hostina kapitanů vojska Hernána Cortése. Je pravděpodobné, že autor čerpal z nejznámějšího díla Bernala Díaze, a to z *Pravdivé historie dobývání Mexika*⁴⁴.

Dalším textem, který se letmo ve studii objevuje, je jistý dekret z roku 1770, o něm se dozvídáme pouze velmi málo, a to že nabádal šlechtu k pracovní činnosti. Název ani bližší informace nejsou známé. Autor pouze uvádí popis hlavní myšlenky dekretu v uvozovkách, můžeme se tedy domnívat, že jde o citaci, ale vzhledem k těžké dohledatelnosti původního materiálu je toto tvrzení sporné.

Následně se v textu objevuje katalánský autor Rafael de Amat, baron z Maldà a *Col.legi de la bona vida*. Zde bylo nutno na internetu dohledat bližší podrobnosti, autor totiž mylně ve studii říká, že Rafael de Amat jej „založil“. Proto se mohou nabízet mylné interpretace, jako například ta, že by šlo o nějakou instituci. *Col.legi de la bona vida* je ale spis, který je součástí díla *Calaix de Sastre*, o němž lze dohledat, že se jedná o knihu ve formě deníku. Ani v tomto případě autor neuvádí žádný přesnější zdroj, zda jde o přesnou citaci, anebo jen parafrázi na obsah díla.

Další citace, která se ve studii objevuje, je krátký úryvek ze španělské romance o chudé stravě v dobách bídy. Autor jej zmiňuje jako „*un romance*“, tedy „*jednu romanci*“. Při překladu romance jsem se soustředila na zachování obsahu i formy, řídila jsem se původním španělským metrem, dodržovala osmislabičný verš a snažila se udržet i rýmování. Problematické bylo zakomponovat do českých vět typicky španělský pokrm *olla*, který v originále tvořil rým. Moje výsledná vlastní verze zní:

44 DÍAZ DEL CASTILLO, B. *Pravdivá historie dobývání Mexika I. a II.* Praha: Odeon, 1980

„*de almuerzo cebolla y pan*

y de noche, si no hay olla,

otra vez pan y cebolla“

(s.132 originálu)

„*na oběd cibule s chlebem,*

večer, když olla nebude,

zas chleba a cibule“

(s.16 překladu)

Posledním odkazem, který je možné ve studii nalézt, je věta „...*cómo cuenta Néstor Luján*,...“ (s.144 originálu). Toto jsem přeložila jako „*Néstor Luján vypráví*...“ (s.21 překladu), ale bohužel ani v zde se nedozvíme, kdo je Néstor Luján, ani odkud autor čerpá dané informace. Ty totiž nejsou součástí žádné citace, můžeme se pouze domnívat, že by mohlo jít kupříkladu o Lujánovu nejslavnější publikaci, a to *Historia de la gastronomía*⁴⁵.

Tato fakta opět nasvědčují tomu, že studii nemůžeme klasifikovat jako čistě odborný text, protože nesplňuje jeho formální náležitosti, citační normy či uvádění zdrojů.

3.3.4. Kulturní vázanost

Jak jsem již bylo uvedeno v předchozích kapitolách, text je úzce vázán s kulturou autora cílového čtenáře. Největší změny jsem musela provést v místech, kde se autor ztotožňoval s celkem a hovořil v 1.osobě plurálu, tedy „*my*“, vztahoval se Španělsku jako ke své zemi a ke Španělům jako ke svému národu. V těchto případech jsem musela při překladu brát ohled na potenciální české čtenáře a přizpůsobit jim také perspektivu vyjadřování, některé významy zobecnit a odosobnit je. Změny nejvíce zasáhly přivlastňovací zájmena „*nuestro/a/os/as*“ ve spojení se jmény, dále zájmeno „*nosotros*“ a v neposlední řadě osoba u sloves.

„...*nuestras llanuras, valles y montañas*“ (s.124 originálu)→ „...*v rovinách, údolích a pohořích na území Španělska*“ (s.11 překladu)

→ Nahradila jsem „*naše roviny, údolí a pohoří*“ za všeobecně platné „... *na území Španělska*“.

„...*ha producido nuestra tierra*“ (s.132 originálu) – „...*Španělsko produkovalo*“ (s.16 překladu)

→ V tomto případě by opět čtenáře mátl, pokud by text obsahoval spojení „*naše země*“ ve spojení se Španělskem, proto jsem opět generalizovala a spojení nahradila obecným „*Španělsko*“.

45 JUJÁN, N. *Historia de la gastronomía*. Barcelona: Folio Ediciones, 1997. ISBN 8441306672

„... *veníamos de épocas duras y la apreciábamos muy favorablemente.*“ (s.146 originálu)→

„... *po těžkých časech si jí Španělé vážili.*“ (s.21 překladu)

→ Osobní zájmeno „*my*“ jsem nahradila slovnědruhovou transpozicí za obecné „*Španělé*“.

Ačkoli jsem tedy text v několika případech generalizovala ve prospěch českého čtenáře, v jiných částech jsem se snažila zachovat španělské prostředí. Nesnažila jsem se překládat různorodé španělské názvy, které by se do češtiny bez obtíží přeložit daly (*olla gitana*), naopak jsem se je snažila v rámci exotizace zachovat v co největší míře. Intertextuálně jsou doplněny českými vysvětlivkami v takových případech, kdy by z jejich názvu nešlo odvodit, o jaký produkt či potravinu se jedná.

4. Závěr

Psaní této bakalářské práce bylo pro mě novou a velmi cennou zkušeností. Ukázalo mi, že jakýkoli text, i ten vybraný na základě vlastních sympatií, skrývá pro překladatele řadu překážek a problémů, které musí na základě svého nejlepšího vědomí, svědomí, zkušeností a znalostí vyřešit.

V práci jsem se snažila v první řadě zachovat obsahovou stránku, dále zachovat její formální podobu a přizpůsobit jej co nejlépe cílovému čtenáři. Stanovila jsem si fiktivní zadání a vytyčila jsem si potenciálního příjemce, pro kterého jsem text překládala a volila podle něj také překladatelské postupy.

Uvědomuji si, že výčet překladatelských problémů v komentáři není zcela vyčerpávající a že by se našly i jiné aspekty, které by bylo možné analyzovat. Vybrala jsem dle uvážení ty, se kterými jsem se potýkala nejvíce a které mi připadaly vhodné okomentovat. Uvědomuji si, že jsem na některých místech překladu musela nezbytně ochudit obsah sdělení. Avšak doufám, že jsem z velké části zvládla předem určený cíl splnit.

5. Seznam užité literatury

Primární

DÍAZ YUBERO, I. *La evolución de la alimentación y la gastronomía en España*

in: *La cocina en su tinta*. Madrid: Biblioteca Nacional de España, 2010, 240 s., ISBN 978-84-92462-15-5

Sekundární - Literatura k danému tématu:

DÍAZ DEL CASTILLO, B., *Pravdivá historie dobývání Mexika I a II*. Praha: Odeon, 1980

FIALA, P. a PITROVÁ, M.. *Evropská unie*. Vyd. 2. Brno: Centrum pro studium demokracie a kultury, 2009. ISBN 978-80-7325-180-2.

HARRISOVÁ, V. *Skvělá chuť Španělska*. Vyd. 1. Praha: Mladá fronta, 2007. ISBN 978-80-204-1593-6

CHALUPA, J. *Dějiny Španělska v datech*. Vyd. 1. Praha: Libri, 2011, ISBN 978-80-7277-482-1

Ilustrovaný atlas světa pro nové století. Vyd. 1. Praha: Reader's Digest Výběr, 1999, ISBN 80-861-9608-9.

RUSINEK, M. *O sztuce tłumaczenia*. Wrocław: Zakład im. Ossolinskiich, 1955

STEINEROVÁ, J. *Culinaria Španělsko - Kulinární průvodce*. Vyd. 1. Praha: Slovart, 2009. ISBN 978-80-7391-269-7

Sekundární – Jazykové a translatologické příručky

ALARCOS LLORACH, E. *Gramática de la lengua española*. Madrid: Espasa Calpe, 2008. ISBN 978-84-239-7916-5

BÁEZ JAN JOSÉ V., DUBSKÝ J., KRÁLOVÁ, J. *Moderní gramatika španělštiny*, Plzeň: Fraus, 1999. ISBN 80-7238-054-0

ČECHOVÁ, Marie et al. *Čeština - řeč a jazyk*. 3., rozš. a upr. vyd. Praha: SPN - pedagogické

nakladatelství, 2011. ISBN 978-80-7235-413-9.

HAVRÁNEK, B., JEDLIČKA, A. *Stručná mluvnice česká*. Vyd. 26. Praha: Fortuna, 2002. ISBN 80-7168-555-0

GREPL, Miroslav, et al. *Průruční mluvnice češtiny*. Praha : Lidové noviny, 2008. ISBN 978-80-7106-980-5.

KRÁLOVÁ, J. *Vybrané problémy španělské stylistiky na pozadí češtiny*. Praha: FF UK, 2012. ISBN 978-80-7308-404-2

LEVÝ, J. *Umění překladu*. Vyd. 4. Praha: Miroslav Pošta – Apostrof. ISBN978-80-87561-15-7

NORD, Ch. *Text analysis in translation: theory, methodology, and didactic application of a model for translation-oriented text analysis*. Amsterdam: Rodopi, 2005. ISBN 9789042018082

Slovníky

Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost. Vyd. 3. Praha: Academia, 2013. ISBN 978-80-200-1080-3

Velký španělsko-český česko-španělský slovník. Vyd. 1. Praha: Lingea, 2009. ISBN 978-80-87062-64-7

Elektronické zdroje (vše k 15.8.2014)

<http://www.artemodusoperandi.com/>

<http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/>

<http://casopis.vesmir.cz/>

<http://edelikatesy.cz/>

<http://www.lidovky.cz/>

<http://prirucka.ujc.cas.cz/>

www.rae.es

<http://www.vareni.cz/>

www.wikipedia.org