

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE

Filozofická fakulta

Ústav translatologie

Bakalářská práce

Stasia-Luisa Turturro

Komentovaný překlad vybraných kapitol z historie mexické gastronomie

An annotated translation of selected chapters from the history of the
mexican gastronomy

2016

Vedoucí práce: PhDr. Anežka Charvátová

Poděkování:

Ráda bych poděkovala vedoucí své bakalářské práce PhDr. Anežce Charvátové za její ochotu, cenné rady a připomínky a především čas, který mi věnovala během psaní této práce. Dále bych ráda poděkovala mexickému rodilému mluvčí Rogeliovi Martínezovi za poskytnutí pomoci při porozumění a interpretaci originálu.

Prohlášení

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 dne 13. 8. 2016

.....
Stasia-Luisa Turturro

Abstrakt:

Tato bakalářská práce se skládá ze dvou částí: praktické a teoretické. Praktická část je tvořena překladem několika kapitol z knihy *De chile, de dulce y de manteca* ze španělštiny do češtiny. Kniha, jejíž editorkou je Karla Paola Vázquez Guzmán byla vydána v roce 2007 v nakladatelství Otras Inquisiciones a stala se součástí sběratelské kolekce vydávané populárně-naučným časopisem Algarabía. Dílo pojednává o původu mexického stolování, mexických národních zvyčích, oblíbených nápojích i pokrmech, lidové slovesnosti a historii spojené s gastronomií. Teoretická část je pak tvořena překladatelskou analýzou výchozího textu vycházející z principů metodologie Christiane Nordové, metodou překladu, rozbohem překladatelských problémů, jež nastaly při překládání, a jejich řešení a je zakončená použitou bibliografií.

Klíčová slova: překlad, komentovaný překlad, analýza, problém, řešení, gastronomie, Mexiko, překladatelské posuny

Abstract:

This bachelor thesis is divided into two parts: the practical part and the theoretical part. The practical part consists of the translation of the book *De chile, de dulce y de manteca* edited by Karla Paola Vázquez from Spanish to Czech. The book was published in the 2007 by the Otras Inquisiciones publisher and was made part of the reader's collection of non-fiction texts released by the magazine Algarabía. The topic of the book is the origin of mexican dining, mexican national traditions, favourite meals and drinks and oral proverbs, sayings and history related to gastronomy. The theoretical part consists of the translation analysis of the original text that takes as the model the methodology by Christiane Nord, the method of translating, the analysis of the problems created during the process of translating and their solution and is finally concluded with the bibliography.

Key words: translation, annotated translation, analysis, problem, solution, gastronomy, Mexico, translation shifts

1. Úvod

Hlavním záměrem této práce je zprostředkování funkčního překladu šesti kapitol z knihy *De chile, de dulce y de manteca* pro české publikum. Text by měl být po překladu stejně funkční – při překládání kapitol budou hrát důležitou roli presupozice čtenáře výchozího i cílového textu, přičemž bude kladen důraz na přizpůsobení překladu vědomostem českého příjemce. Text s gastronomickou tematikou jsem si vybrala na základě vlastní návštěvy Mexika, kde jsem strávila několik měsíců v rámci studijního pobytu. Setkání s tamější historií, kulturou i gastronomií pro mě byla neobyčejně přínosná zkušenost, navíc jsem měla možnost prožít několik měsíců v zemi, jež byla až do nedávné doby zmítána střety mnoha cizích kultur, které se nesmazatelně podepsaly na mexické národní identitě.

První část práce je vlastním překladem výchozího textu do češtiny, druhá část se věnuje překladatelské analýze originálu, analýze překladatelských problémů a jejich řešení a rozbor uplatněných překladatelských posunů. V práci nejsem schopna pojmenovat a vysvětlit veškeré problematické aspekty, které se při překladu vyskytly. Zaměřím se proto na typologii jevů, které se ukázaly jako nejproblematictější.

Obsah

1.	Úvod.....	1
2.	Text překladu	4
3.	Překladatelská analýza výchozího textu	24
4.	Stylistické vymezení komunikátu.....	25
5.	Faktory vnět extové	25
5.1	Vysílatel a jeho záměr	25
5.2	Adresát	26
5.3	Médium	27
5.4	Místo a čas.....	28
5.5	Funkce textu	28
6.	Faktory vnitrotextové	29
6.1	Téma a obsah	29
6.2	Presupozice	30
6.3	Kompozice	30
6.4	Neverbální prostředky.....	31
6.5	Lexikální prvky	32
6.6	Větná struktura	33
6.7	Suprasegmentální prvky.....	34
7.	Metoda překladu	35
8.	Analýza překladatelských problémů a jejich řešení.....	36
8.1	Rovina lexikální.....	36
8.1.1	Gastronomická terminologie	36
8.1.2	Geografické reálie	42

8.1.3	Názvy rostlin.....	43
8.1.4	Frazeologie.....	44
8.1.5	Antroponomastická pojmenování.....	46
8.1.6	Cizí slova v překladu.....	46
8.1.7	Chyby v originále.....	47
8.1.8	Další terminologie.....	49
9.	Rovina syntaktická a gramatická.....	50
9.1	Věty a odstavce.....	50
9.2	Nahrazování většími jednotkami a redukce sdělení.....	52
9.3	Zvratné pasivum.....	53
9.4	Rovina suprasegmentální.....	54
9.4.1	Interpunkce.....	54
9.5	Uvozovky a kurzíva.....	55
9.6	Další překladatelské problémy.....	56
9.6.1	Expresivita.....	56
9.6.2	Poznámky pod čarou.....	56
10.	Překladatelské posuny.....	57
10.1	Transpozice.....	57
10.2	Kondenzace.....	58
10.3	Diluce.....	58
10.4	Explicitace.....	58
10.5	Modulace.....	59
10.6	Výrazové zeslabení.....	59
11.	Závěr.....	59
12.	Bibliografie.....	60

2. Text překladu

Původ chutí

„*Britské impérium se zrodilo z mnoha generací
zoufalých Angličanů, kteří kroužili po světě
a hledali slušně chutnající jídlo.*“

Herman Melville

Dnes se zdá naprosto běžné dát si *pozole*¹ s vepřovým, cibulí a oreganem – ingrediencemi, které mu dávají jedinečnou chuť. Není ani neobvyklé doprovázet jídlo chlebem či *tortillou*.² Nicméně ne vše, co jíme, je místního původu. Potraviny typické pro určitou oblast, kulturu, národ nebo i podnebí či zemi byly převezeny přes hranice a dnes bychom bez nich doslova nepřežili.

Amerika přispěla svými plodinami mnoha národním jídlům na celém světě, například bramborou, jež je po pšenici, kukuřici a rýži čtvrtou nejpěstovanější plodinou na světě. Po Evropě se její sláva začala šířit v 17. století, kdy kruté zimy zpusťily zemědělství a způsobily v Evropě hladomor. V Německu museli rolníci brambory pěstovat povinně, jedly se zde s klobásou, vařila se z nich kaše a páčila se z nich kořalka. V Anglii se jedly dušené v páře. Dodnes jsou brambory v evropské kuchyni jednou ze základních potravin a konzumují se v podobě brambůrek, hranolek, kaše atd.

Podobně dnes je pro kuchyň v oblasti Středoziemního moře typická směs rajčat, olivového oleje, cibule a česneku: tak se v Katalánsku jí chléb *pa amb tomáquet*³, *gazpacho*⁴ ve Španělsku, *fasulia*⁵ v Turecku, *kuskus* a *tajine*⁶ v Maroku, *tabouleh*⁷ v Libanonu a samozřejmě, pizza a těstoviny s rajčaty v Itálii.

¹ Vývar s kukuřičnými zrny a masem; národní mexické jídlo, které se v každém regionu připravuje odlišným způsobem. (Pozn, překl.)

² Placka z umleté žluté či modré kukuřice. (Pozn. překl.)

³ Topinka potřená čerstvým rajčetem a politá olivovým olejem, obdoba italské *bruschetty*. (Pozn, překl.)

⁴ Studená rajčatová polévka. (Pozn, překl.)

⁵ Pomalu vařené jehněčí s fazolemi a bramborami, v pikantní rajčatové omáčce

Také americká kukuřice si dobyla místo na evropském jídelníčku, protože mohla být pěstována v oblastech, kde by jiné obiloviny nevydržely. Například v severní Itálii se připravuje *polenta*, kukuřičná mouka vhodná k vaření i pečení. Další v Itálii hojně využívanou obilovinou je rýže, která se tady vedle těstovin nejčastěji podává jako první chod a která se do Evropy dostala s Maury přes Španělsko.

Nemůžeme zapomenout na pšenici, jež bývá považována za nejstarší obilovinu na světě (ve východním Iráku byly nalezeny ohořelé pozůstatky pšeničných zrn staré přes šest tisíc let) a byla základní složkou potravy již ve společnosti starověkých civilizací, jakými byly Babylon či Egypt. Jak by vypadaly francouzské pekárny bez klasické bílé pšeničné bagety?

Tyto tři obiloviny jsou základem téměř všech jídel a konzumují se všude na světě – v Číně již mají prodejny kukuřičných *tortill*, rýže je základní součástí mexického *mole*⁸, španělské *paella* i italského *risotta* a pšenice se přidává dokonce i do piva. Díky těmto cereáliím máme sladké pečivo ke kávě, mouku na koláče a dorty, těstoviny, sušenky, dezerty jako např. mléčnou rýži a také vločky, hojně využívané ke snídani.

Xocolatl – čokoláda, mexická jménem i původem, byla v roce 1615 zvolena francouzskou královnou Annou Rakouskou „oficiálním nápojem francouzského královského dvora“. Výroba čokolády ve velkém začala v 19. stol., kdy se ji Daniel Peter pokusil zjemnit přidáním mléka. Svůj nápad představil Henrimu Nestlému, lékárníku a podnikateli, který do ní vmíchal kondenzované mléko, a založil tak slávu švýcarské čokolády.

Co by dělali milovníci kávy a ti, kteří by se ráno bez šálku kávy neprobudili, kdyby tato plodina nebyla v roce 1615 dovezena Benátčany z Etiopie do Evropy a poté přivezena Angličany do Ameriky? Co by pili Kubánci a Kolumbijci po jídle? Jak by v Rusku končili svou

⁶ Kořeněná směs masa, zeleniny a sušeného ovoce vařená v glazované keramické nádobě, která je typická svou poklicí kónického tvaru. (Pozn. překl.)

⁷ Salát z bulguru, rajčat, cibule, okurky a velkého množství petržele. (Pozn. překl.)

⁸ Mexická pikantní omáčka s čokoládou a mnoha jiných ingrediencí původem z města Puebla, způsob přípravy *mole* je úzce spojen s regionem. (Pozn. př.)

snídani – *zavtrak*⁹, která se skládá z vajec, klobás, šunky a sýra a při níž nechybí čaj či káva? Nebo jak by Italové zakončili oběd bez dobrého *espressa*?

Další velmi důležitou komoditou se stalo koření. Bylo tak drahé, že ve středověku mělo půl kilogramu šafránu stejnou hodnotu jako jeden kůň. Koření bylo nepochybně jedním z nejpřínosnějších objevů a ve světě již natolik zdomácnělo a rozšířilo se, že se stalo součástí všech pokrmů.

Také česnek a cibule, plodiny dnes v kuchyni až na druhém místě, ale pro svou výraznou vůni a chuť stále nepostradatelné, jsou používané už od pradávna a podle pověstí souvisejí s vyhnáním satana z Ráje – kam došlápl levou nohou, tam vyrostla cibule, kam pravou, vyrašil česnek. Česnek pochází ze střední a jižní Asie a cibule z Číny, nicméně dnes je můžeme nalézt v každém jídle a ve všech zemích – od Maroka až po Mexiko. Když někdo kritizoval, že je v jídle moc česneku, moje babička říkala: „Česneku není nikdy dost“. Takže ať už si myslíme cokoli, česnek a cibule budou vždy součástí každé kuchyně.

Olivový olej, původem z Mezopotámie, získal na oblibě nejen díky svým zdravotním účinkům, ale i díky své chuti, textuře a barvě. Ve Španělsku se například přidává do *pista*, původně muslimské speciality s názvem *alboronía*¹⁰, která se připravuje z lilku, cibule, papriky a datlí, či do *gazpacha*, studené rajčatové polévky. Avšak nejvíc jej používají Italové – do *carpaccia*, do *pesta*, na polítky chleba *focaccia*, na těstoviny, na pizzu, apod.

Když se podíváme na nejpoužívanější ingredience různých národních kuchyní, všude nalezneme prvky pocházející z jiných oblastí. V Kolumbii se například hodně připravuje kuřecí a vepřové maso, rýže, brambory, fazole či polévky. Řeky lákají polní výpěstky, jako jsou různé bylinky, rajčata, okurky, brambory a fazole. Stejně tak můžeme zmínit národní pokrmy, které jsou výsledkem kombinace prvků původních i dovezených. V Africe můžete ochutnat etiopskou omáčku s chilli papričkami, česnekem, zázvorem, černým pepřem, kardamomem, muškátovým oříškem a dalšími druhy koření; rýže *jollof* se připravuje s kroužky cibule, rajčat a s palmovým olejem. V Rusku se jedí kukuřičné placky se sleděm a omáčkou ze zakysané smetany jako příloha k masu s rýží či bramborami. Švédský *sjömansbiff* je dušené maso s jarní cibulkou a bramborami.

⁹ Zavtrak znamená v ruštině *snídaneň*. (Pozn. překl.)

¹⁰ Název pokrmu pochází z arabského slova *al-baraniyya* a znamená *skutečná pochoutka*, připravoval se v období půstu, kdy byla zakázána konzumace masa. (Pozn. překl.)

V Německu se zas pro změnu jí tradiční *sauerkraut*, neboli kysané zelí ve slaném nálevu. Ve většině případů se kombinuje s pokrmy okořeněnými například pepřem či jalovcem a s různými masy a uzeninami. Francouzské *crêpes* jsou tenoučké palačinky z těsta, jehož základními složkami jsou mléko, pšeničná či pohanková mouka, vejce a máslo. Těsto se nechá odstát a pak se nalije na nepřilnavou pánev. Podávají se s různými druhy náplně jak na slano, tak na sladko.

Arabská kuchyně dala světu *kebab*, hovězí či jehněčí maso opečené na vertikálním otáčejícím se rožni. Maso se krájí na proužky a plní se jím tradiční chléb podobný kapse. Poté se přidá cibule, rajčata a další zelenina. Podává se s různými druhy omáček – pikantní, česnekovou nebo kyselou.

A tak bychom mohli uvést další příklady toho, jak která kultura přispěla světové gastronomii, a jak se kde nové kulinářské prvky zařadily do národní gastronomie a zpestřily národní pokrmy svou barvou, chutí a strukturou. Díky tomu si dopřáváme jednoduchost řecké kuchyně, výbušnost mexické kuchyně, eleganci francouzské kuchyně a rafinovanost té italské.

Pálivé papričky, velmi mexická záležitost¹¹

„Bez chilli Mexičanovi ani nepřijde, že jí.“

Bartolomé de las Casas¹²

Capsicum, chilli paprička nebo feferonka, ve španělštině zvaná např. *chile*, *ají* nebo *pimiento*, je exotická plodina vyskytující se v mexické gastronomii po celá staletí už od prehispanských dob, na první ochutnání je odporná, na druhé chutná a napotřetí je nepostradatelná. V Mexiku však ono *poprvé* nastává u pětiletých dětí.

¹¹ Několik údajů v tomto článku bylo převzato z knihy Janeta Longa Solíse, Manuela Álvareze a Aranzanzú Camareny, *El placer del chile* (přel. Potěšení z chilli), Mexiko: Clío, 1998. (Pozn. aut.)

¹² Bartolomé de las Casas (1484, Sevilla, Španělsko – 1566, Madrid, Španělsko) byl španělský dominikánský mnich a misionář, který působil jako biskup v mexické diecézi Chiapas, je znám svými spisy, v nichž dokumentuje kruté zacházení španělských conquistadorů s indiány a pustošení jejich země. (Pozn. překl.)

Díky pradávnné pikantní chilli papričce je chuť mexických jídel jedinečná nejenom proto, že skýtá potěšení chuťovým pohárkům, ale také proto, že obohacuje jídelníček. Usnadňuje a urychluje trávení, propojuje všechny chutě, a doplňuje vedle kukuřice a fazolí základní trojici mexické kuchyně, navíc má kromě trávícího účinku i hodně vitaminů.

Chilli a mestizace

Před příchodem Španělů se pálivé omáčky, nebo také *chilmolli*¹³, připravovaly s jedním či více druhy chilli papriček a přidávala se do nich zelená nebo červená rajčata¹⁴. Existovalo mnoho typů těchto pikantních omáček, avšak do žádné se nepřidával česnek ani cibule. Dle zápisů Bernardina de Sahagún¹⁵, františkánského misionáře působícího v Mexiku v době kolonizace, se ve dnech vymezených pro trh Tlatelolco¹⁶ hemžilo stánky, jež oplývaly bohatou nabídkou nejrůznějších pochutin a druhů *chilmolli*.

Výsledkem mestizace bylo i míšení chutí. Španělské chutě se harmonicky spojily s těmi středoamerickými. Jak se objevovali noví živočichové i nové rostliny, původní obyvatelé i nově příchozí Evropané nacházeli na talířích směs obou kultur. Netrvalo dlouho a hovězí i vepřové se podávalo s chilli papričkami a na druhé straně se na stolech i bohatých Španělů občas místo chleba vyskytly kukuřičné placky *tortillas*. Stánky na trhu v Tlatelolcu – který je přímo podstatou mexičanství, již nenabízely stejné pochutiny, jaké původně popisoval Bernardino de Sahagún. Nyní se zde prodávalo hovězí a vepřové maso zarolované do kukuřičných tortill a ochucené omáčkou z chilli papriček. Mléko a sýr se smísily s mexickými přísadami, a tak vznikly: *quesadillas* (grilované placky z kukuřice či pšenice se sýrovou náplní), *chalupas con carne* (smažená kukuřičná tortilla se sýrovo-masovou náplní) atd. Trhovkyně prodávaly dýně a portuláky společně s mexickými avokády a feferonkami. Spojením toho nejlepšího ze dvou naprosto rozdílných

¹³ Aztécké slovo, které znamená *omáčka s chilli papričkami*. (Pozn. překl.)

¹⁴ V Mexiku se nachází červená i zelená odrůda rajčat a obě se běžně používají v kuchyni. (Pozn. překl.)

¹⁵ *Bernardino de Sahagún* (1499, Sahagún, Španělsko –1590, Ciudad de México, Mexiko) byl španělský františkánský mnich a misionář v koloniální éře Latinské Ameriky, patří mezi zakladatele etnografie. (Pozn. překl.)

¹⁶ Pradávné město založeno třináct let po vzniku Tenochtitlánu, kde se soustředil největší trh ve Střední Americe. (Pozn. překl.)

kulinářských tradic se zrodila úplně nová mexická kuchyně. Žádné kulinářské propojení chutí nebylo nikdy tak perfektní a tak harmonické.

Jaké a jak pálivé

Tradiční pěstitelská oblast papriček se táhne od regionu Bajío ve středním Mexiku směrem na sever, přes státy Sinaloa a jižní Durango až po Jalisco, odkud pocházejí hlavně druhy *pasilla*, *poblano*, *mulato* a *mirasol*. Poloostrov Yucatán je jedinou oblastí v Mexiku, kde se pěstuje nejpálivější druh chilli papriček – *habanero*. Sladké druhy papriček se pěstují ve státech Sinaloa a Baja California, *jalapeños* v oblastech Veracruz – jak napovídá její název¹⁷ –, Oaxaca a Chihuahua, *serranos* ve státech Coahuila, Nuevo León a Veracruz. Chilli papričky se většinou sklízí mezi červencem a srpnem, k růstu potřebují mnoho vody a nesnášejí nízké teploty.

V současné době je zhruba jedna pětina veškeré produkce mexických chilli papriček průmyslově zpracována a poté prodávána ve formě ochucovadel, ať už v prášku, nebo v konzervách. Tyto výrobky se vyváží do zahraničí a poptávka po nich neustále roste.

Míru pálivosti papričky ovlivňuje látka zvaná *kapsaicin*, tedy směs chemických látek umístěných v jaderníku rostliny, přímo uprostřed, kdežto chuť se koncentruje na vnitřní i vnější straně dužiny chilli papričky. Na rozložení a množství kapsaicinu v papričce má vliv například teplota, podnebí, péče, obdělávání půdy, zemina a minerály. Americký farmakolog Wilbur L. Scoville¹⁸ přišel s metodou (nese jeho jméno), jak určit míru pálivosti chilli papričky. Přestože jeho metoda není zcela přesná, obsahuje stupnici jednotek pálivosti, kde například sladké papričky mají 0, *jalapeños* 3 000 Scovilleových jednotek pálivosti a *habaneros* 200 000 jednotek.

Avšak chilli paprička není dobrá jen kvůli chuti a vůni. Má také velmi vysokou nutriční hodnotu, neboť obsahuje mnoho vitamínu A. Díky vysoké koncentraci této látky (čtyřikrát vyšší než v citrusech!) nám k pokrytí denní potřeby vitamínu A stačí zkonzumovat kousek feferonky.

¹⁷ Název papričky jalapeño je odvozen od Jalapy, hlavního města mexického státu Veracruz

¹⁸ Wilbur L. Scoville byl americký farmakolog, který v roce 1912 navrhl stupnici určování míry pálivosti chilli papriček podle chuti, když pracoval pro farmaceutickou firmu Parke-Davis. (Pozn. aut.)

Chilli možná pochází z jihozápadní Brazílie nebo střední Bolívie. Podle botaniků z různých zemí existuje na planetě přes tři tisíce druhů chilli papriček – není to moc přesný údaj – a pět „zdomácnělých“ skupin, které se pěstují: *Capsicum annum*, *Capsicum baccatum*, *Capsicum chinense*, *Capsicum frutescens* a *Capsicum pubescens*. Nejpěstovanější skupinou pálivých papriček v Mexiku je *Capsicum annum*, protože zahrnuje naprostou většinu nejznámějších a nejpoužívanějších druhů chilli kromě druhu *habanero*¹⁹, který patří pod skupinu *Capsicum chinense*.

Chilli v mexické kultuře

Pálivost je pocit bolesti a uspokojení zároveň. Při konzumaci středně pikantní papričky cítíme po celém těle příjemné „teplo“, kdežto velmi pikantní paprička pálí na jazyku a v krku, vyvolává pocení na čele a na šíji, slzení a smrkání.

Díky časté konzumaci snášíme tyto pocity lépe. Někteří cizinci nás Mexičany popisují jako národ masochistů nebo bláznů, protože se nám líbí zakoušet tento bolestivý pocit. Na počátku 19. století navštívil Mexiko jeden britský diplomat, který pozoroval naše stravovací návyky a pak usoudil, že „množství feferonky, které by stačilo k podráždění zaživačícího ústrojí poloviny Londýna, se zde sní v jednom jídle...“²⁰

V mexické kultuře bývá chilli paprička spojována s vlastenectvím a mužností. Dobrým příkladem je maskot národního fotbalového týmu Mexika z roku 1986, kdy se konalo mistrovství světa ve fotbale – malá feferonka s kloboukem, nazvaná „El Pique“ (Pálivec). Nic nás nemohlo lépe charakterizovat. Vždycky se také najde nějaký typický „macho“, který si myslí, že čím víc sní chilli papričky, tím je pořádnější chlap. A nechybí ani spojování chilli s mužským pohlavním orgánem. Mohli bychom říci, že paprička prostě vyzdvihuje to nejlepší, že je zkrátka a dobře skvělá, jako v těchto typických mexických větách: „Juanito je tvoje feferonka“, což znamená, že Juan je tvůj nejlepší přítel nebo ještě něco víc, nebo: „Jsi jako malá paprička, drobný, ale pěkně pikantní“, „Jsem jako zelené

¹⁹ Název *habanero* není odvozen od kubánské Havany, jak si mnozí myslí, nýbrž od ostrova Jáva: *javanero* se proměnilo v *habanero*; na Kubě se chilli papričky ani nekonzumují, ani nepěstují. (Pozn. aut.)

²⁰ Byl to Henry G. Ward, který do Mexika přijel v roce 1824 a zapáleně cestoval po celé zemi. (Pozn. aut.)

chilli, Llorono, pálím, ale chutnám“²¹, „Nechod' kolem toho jako kolem pálivé papričky“ atd.

Papričky hrají také důležitou roli v tradičním mexickém léčení. Prehispánští léčitelé je používali na úlevu od dýchacích a žaludečních potíží, některé směsi sloužily jako zubní pasty, jiné léčily zácpy, porodní bolesti, kocovinu a jiné aktuální potíže. Dnes jsou populární šampony s výtažky z chilli papriček, protože se věří, že posilují vlasy a brání jejich vypadávání, masti s kapsaicinem zas působí protizánětlivě.

V některých oblastech Mexika má chilli paprička důležité postavení v náboženských obřadech. Při různých oltářích a darech božstvu může hrát paprička různě důležitou roli, ale nemění se podstata této funkce, vyplývající z barev a dávných tradic. Papričky například nikdy nechybí na oltářích připravovaných na Dušičky.

Zkrátka chilli představuje Mexiko, stejně jako Mexiko představuje chilli, jedno je neopomenutelnou součástí druhého, protože chilli je hlavním vyslancem naší kultury a pro nespočet jeho vlastností si ho všichni vážíme. Pro cizince je chilli pouze jedním kořením z mnoha, ale pro nás Mexičany je podstatou naší minulosti, přítomnosti a budoucnosti. Pokud bychom se my Mexičané měli proměnit v nějaké jídlo, bylo by dozajista pikantní.

Pozole

Noc z 15. na 16. září by měla pro každého Mexičana znamenat víc než jen radost z prodloužené dovolené nebo výbornou záminkou ke slavení a děláni „kraválu“, kterému říkáme *Mexická noc*²², ačkoli nemusí mít nic společného s národními tradicemi.

V rámci vlastnění této noci se však všichni shodují na tom, že je bezpodmínečně nutné dodržet alespoň jedno pravidlo – zařadit v těchto dnech do jídelníčku *pozole*. Přestože v Mexiku existuje mnoho tradičních národních pokrmů, jako je *birria*²³,

²¹ V originále zní věta "Yo soy como el chile verde, Llorona, picante pero sabroso" a je úryvkem z písně *Llorona* zpěvčky Chavely Vargas (Pozn. překl.)

²² Mexický státní svátek, Den nezávislosti. (Pozn. překl.)

²³ Pečené jehněčí nebo kůzlečí maso na omáčce z pečených chilli papriček a jiných druhů koření. (Pozn. překl.)

*pancitas*²⁴, *tacos de carnitas*²⁵ nebo *mole de olla*²⁶, kdybyste se se jakéhokoli Mexičana zeptali, co jí na Den nezávislosti, určitě to nic z toho nebude. Jedním z důvodů by mohlo být nepřeberné množství druhů *pozole*, z nichž základními jsou zelené, červené a bílé – barvy mexické vlajky. Díky tomu, že Mexiko je souborem tolika rozmanitých kultur, i tento pokrm se v každém regionu liší přípravou a dochucením; ve státě Chihuahua se podává s nasekaným koriandrem, v Guerreru – kde se *pozole* tradičně jí pravidelně každý čtvrtek – s opraženými dýňovými semínky a občas se smaženou vepřovou kůží, avokádem, a dokonce se sardinkami, v hlavním městě si do něj přidávají zelené chilli papričky, v Jalisco červenou chilli omáčku a v Colimě pro změnu papričku *cascabel*. Avšak ve většině případů je zvykem podávat je s něčím zeleným – listovým salátem, oreganem a limetkou, bílým – cibulí a červeným – ředkvičkami a červeným mletým chilli *piquín*.

Pozole, přestože tak nevypadá, je vysoce výživným a vyváženým pokrmem. Skládá se z malého množství kukuřice, porce masa bez přílišného tuku a navrch čerstvého salátu.

Existuje pestrá škála druhů *pozole*: s hovězím masem, s kuřetem, bezmasé s dýňovým květem, cuketami a jinou zeleninou – *pozole* z mořských plodů, a dokonce i pšeničné. Není pochyb o tom, že *pozole* je naprosto mexické jídlo, neboť je díky hojnému použití kukuřice a vepřového perfektním křížencem španělské a prehispanšské kultury.

Jak pokrm samotný, tak jeho název mají prehispanšské kořeny. Termín *pozole* pochází z původního *pozolli*, které v jazyce náhuatl znamená „pěna“ – při vaření největších a nejbělejších kukuřičných zrn druhu *cacahuazintle* (užívají se na přípravu *pozole*) se tato zrna otevírala jako květy a uvolňovala při tom pěnu. Je třeba dodat, že *pozole* při své rozličnosti a rozmanitosti druhů občas obsahovalo víc než jen vepřovou hlavu, ocas a nožičku. Aztéckému vládci Moctezumovi podávali *pozolli* s vyvařeným stehenním svalem mladého nepřátelského válečníka, samozřejmě čerstvě chyceného a obětovaného.²⁷

Před několika desetiletími představovala příprava *pozole* nelehký úkol, protože zrna kukuřice *cacahuazintle* bylo zapotřebí vyloupat ručně. V současné době se dají balíčky

²⁴ Tradiční mexická polévka z telecích dršťek. (Pozn. překl.)

²⁵ Kukuřičné placky s náplní z mnoha druhů vepřového povařeného se sádlem a kořením. (Pozn. překl.)

²⁶ Vývar z masa a zeleniny. (Pozn. překl.)

²⁷ Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, (*Obecná historie věcí království Nové Španělsko*), Ciudad de México: Porrúa. (Pozn. aut.)

s umytými a očištěnými kukuřičnými zrny koupit v supermarketech, a tím je tento rituál značně usnadněn.

Takže příští září nebuďte výjimkou a zajděte za nějakou mexickou babičkou nebo si vychutnejte tuto pochoutku v tradiční *pozolerii*²⁸, popřípadě si ji můžete sami zkusit vyrobit podle následujícího receptu:

Pozole rojo (červené pozole)

Suroviny:

4 ½ litru vody, 3 lžíce rozemletého vápna, 2 rozpůlené bílé cibule, 1 kg kukuřičných klasů *cacahuazintle*, 6 chilli papriček typu *poblano*, 6 chilli papriček typu *guajillo*, 8 stroužků česneku, 1 ½ nasekané cibule, 1 lžička oregana, ½ hrnku sádla nebo oleje, 1 kg na kousky nakrájené vepřové hlavy, 1 kg prorostlé vepřové krkovice, 2 kosti z vepřové krkovice, 1 kg na kousky nakrájené vepřové panenky, 2 vepřové nožičky, nakrájený listový salát, ředkvičky, najemno nakrájená cibule, rozemletá chilli paprička *piquin*, sušené a namleté oregano, sůl podle chuti, *tostadas* (opečené či usmažené kukuřičné tortilly), avokádo, limetky.

Postup:

Do objemného hrnce dejte vařit vodu. Přidejte 3 lžíce vápna, rozpůlené cibule a kukuřičné klasy *cacahuazintle* a vše vařte 20 minut na mírném ohni. Až budou klasy měkké, vytáhněte je, nechte vychladnout, opláchněte a zbavte vršku a slupky (v případě, že nepoužíváte balenou předpřipravenou kukuřici). Do vody dejte namočit všech 12 chilli papriček po dobu 20 minut, poté je vyjměte a v ručním mixéru je rozmixujte s česnekem, nasekanou cibulí, oreganem a solí tak, aby vznikla omáčka.

V hrnci ohřejte sádlo či olej, pokud si na sádlo netroufáte, přidejte omáčku a společně orestujte, aby se proluly chutě. Z vepřové hlavy, kostí, očištěných a pokrájených nožiček a krkovice uvařte vývar. Vyjměte maso a scedte vývar. Nakonec do vývaru přidejte nakrájenou panenku a ochucenou omáčku. Vše povařte ještě půl hodiny na mírném ohni, dokud maso nezměkne, a přidejte kukuřičná zrna, a je-li zapotřebí, další vodu. Podávejte

²⁸ Restaurace, které se specializují na přípravu pozole. (Pozn. překl.)

s pokrájeným listovým salátem, ředkvičkami, jemně nakrájenou cibulí, mletou chilli papričkou *piquín*, sušeným oreganem, avokádem, limetkami a *tostadas*.

Bochánek s kostmi

My Mexičané potřebujeme pro všechno záminku, snad kromě pořádání divokých mejdanů. Večírek je výborná příležitost k uspořádání pořádné žranice, „bouchání“ ohňostrojů, popíjení s přáteli a vychutnání si typického národního koloritu. Kulinářsky řečeno slovy mexického básníka a historika Salvadora Nova: „Oslavy dávají od pradávna Mexičanům příležitost znovu propašovat prehispanickou kuchyň do španělského schématu.“²⁹ A výjimkou nejsou ani Dušičky, podle mexické tradice Den mrtvých.

Narození a smrt jsou u všech národů dva naprosto klíčové momenty a každý je slaví podle tradice, která se na daném území historicky rozvíjela. V období, kdy se potkává anglosaský Halloween (31. října), devátý měsíc v aztéckém kalendáři³⁰ věnovaný zesnulým, katolické oslavy Dne všech svatých (1. listopadu) a Dušičky (2. listopadu), se rodí mexický Den mrtvých³¹. Přestože se svátek slaví i v některých částech Spojených Států, Jižní Ameriky a Filipín, je to zcela mexická specialita, byť na rozdíl od oslavy Dne nezávislosti není nijak vlastenecky zabarvená. Na rozdíl od Vánoc, svátku Božího Těla nebo Tří Králů, což jsou křesťanské svátky, jde spíše o pohansko-prehispanické slavnosti. Proto je Den mrtvých v Mexiku naprosto jedinečnou oslavou, kterou charakterizuje „smutek a radost, tragédie a zábava, pocity Mexičana, jenž se sice bojí smrti, ale na rozdíl od ostatních národů se svým pocitům zároveň vysmívá, a se smrtí si hraje a soužije s ní“.³²

Tato forma hry a soužití se smrtí dovoluje zvat zesnulé mrtvé ke stolu a sdílet s nimi vše, co měli za života rádi. Není to nic neobvyklého, neboť po tisíce let se na hroby zesnulých nosilo jídlo jako „svačinka“ na cestu do záhrobí. V Mexiku se mrtvým staví

²⁹ Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*, (Mexická kuchyně nebo gastronomická historie města Ciudad de México), Ciudad de México: Porrúa, 1976, str. 36. (Pozn. aut.)

³⁰ Aztékové měli dva kalendáře: *Xiuhpohualli*, který měl 365 dní, byl chronologickým uspořádáním činností společnosti (jeho devátý měsíc se označoval jako Měsíc mrtvých), a *Tonalpohualli*, mystický kalendář o 260 dnech, sloužící k věštění a předpovědím budoucnosti. (Pozn. překl.)

³¹ Mexické oslavy Dne mrtvých probíhají ve dnech 1. a 2. listopadu (Pozn. překl.)

³² Alejandro von Waberer O'Gorman a Mela de la Mora de Von Waberer, *Fiestas de México (Mexické fiesty)*, Ciudad de México, 1985, str. 97. (Pozn. aut.)

doma či na hřbitovním hrobě speciální oltáříky, na které se dávají tzv. „*veladoras*“ (votivní svíčky), *cempoalxochitl* (květina se 400 okvětními plátky), lebky z cukru, doutníky, tequila a různé mexické dobroty. „Většina Mexičanů jí v tento den omáčku *mole* na všemožné způsoby, sladkosti, jako např. dýně v sirupu, mléčnou rýži se skořicí, ovocné kompoty z jablíček *tejocotes*³³, pijí se ochucené kukuřičné nápoje *atole* a nesmíme zapomínat na *tamales* z těsta se sádlem, popelem či hráškem, zabalené do banánových nebo kukuřičných listů, popřípadě do listů helikónie.³⁴ „Pekaři začínají samozřejmě připravovat své zboží několik dní předem – pečou sladké pečivo ve tvaru lidské postavy posypané cukrem růžové barvy, „věnec života“³⁵, pletenec³⁶, „kosti“ ze sádlového těsta³⁷, „sladké rakvičky“ z rýžové mouky³⁸ nebo výborný „*želví koláč*“³⁹ z kukuřice, cukru, skořice a tvarohu. V některých oblastech státu Hidalgo se připravují *gorditas* (smažené kukuřičné *tortillas* plněné fazolemi a sýrem) z kukuřice smíchané s pískem z mraveniště, čímž se odkazuje na mýtus o bohu Quetzalcóatlovi,⁴⁰ který sestoupil do podsvětí, aby získal „cenné kosti“, díky kterým se zrodilo lidstvo.⁴¹ V této nepřeborné nabídce sladkého pečiva se nachází i slavný a tradiční bochánek mrtvých s příchutí pomeranče a pomerančového květu, o jehož zlatavé postranní výstupky, zvané „kosti“, jsou všichni schopni se poprat. Uvnitř má zapečenou kuličku, lebku, a je poprášený cukrem. Jeho kulatý tvar odkazuje na univerzálnost smrti a životní cyklus.

Nyní uvádíme recept na bochánek mrtvých, který lze položit na oltářík již tento, nebo jakýkoli jiný listopad, jako vzpomínku na naše prarodiče, kteří nás sledují ze zažloutlých a nostalgických černobílých fotografií.

Bochánek mrtvých

³³ Plody hlohu mexického, *Crataegus mexicana*. Jsou malé, tvrdé a při dozrávání mají žlutooranžovou barvu. (Pozn. překl.)

³⁴ Rostlina, která se svými dlouhými a širokými listy podobá banánovníku. (Pozn. překl.)

³⁵ V orig. *rosca de vida*, má tužší konzistenci, zdobí se kostmi ze sádlového těsta, které představují lidské kosti, a podobá se pečivu, které se připravovalo na počest boha Omacatla. (Pozn. aut.)

³⁶ V orig. *pan cruzado* – v překladu znamená „křížený chléb“. (Pozn. překl.)

³⁷ Již zmíněná postranní výzdoba tradičního chleba mrtvých, která symbolizuje kosti končetin a slzy. (Pozn. aut.)

³⁸ Znázorňují pohřební rakev. (Pozn. aut.)

³⁹ V orig. *pan de caguama*. (Pozn. překl.)

⁴⁰ Aztécký bůh, který měl podobu bílého opeřeného hada s vousem. Podle legendy naučil svůj lid, jak z plodů kakaovníku, kakaových bobů, připravit nápoj *xocolatl*. (Pozn. překl.)

⁴¹ Efraín Cortéz Ruiz et. al. *Los días de muertos, una costumbre mexicana, (Dny mrtvých, mexická tradice)*, Ciudad de México: nakladatelství GV editores, 1990, str. 18-19. (Pozn. aut.)

Suroviny:

450 g mouky, 15 g droždí, 2 vejce, 7 žloutků, 115 g cukru, 115 g másla, 115 g sádla, 2 lžíce vody z pomerančových květů, pomerančová kůra, 3 lžíce odvaru z anýzu – lžičku celého anýzu povařte v šesti lžících vody – ¼lžičky soli, 1 vejce na potřetí, ⅛ l vody, 1 lžíce mouky, 140 g moučkového cukru na poprášení

Postup:

V 8 lžících vlažné vody rozpustíte droždí a přidejte tolik mouky, abyste vytvořili těsto. Ze směsi vytvarujte kouli a nechte ji na teplém místě vykynout na dvojnásobný objem. Poté smíchejte zbytek mouky se solí a cukrem. Přidejte rozšlehaná vejce, žloutky, pomerančovou vodu, anýzový odvar, pomerančovou kůru, sádlo a máslo. Všechny ingredience pořádně spojte a vypracujte těsto, až bude těsto hladké, spojte jej s vykynutou částí. Obě těsta pořádně uhněťte a spojte a několikrát s těstem bouchněte. Nyní těsto potřete tukem, vložte do rendlíku, přikryjte utěrkou a nechte 6-12 hodin odpočinout – až těsto zdvojnásobí objem. Znovu vše krátce prohněťte, vytvořte bochánky požadované velikosti a umístěte je na předem vymaštěný plech. Na závěr je ozdobte kusy těsta vyválenými do tvaru kostí a slz, které přilepíte vejcem. Pečte v troubě, a krátce před vytažením potřete vaječným žloutkem. Poté vraťte ještě na chvíli do trouby. Vytáhněte, nechte vychladnout a posypte moučkovým cukrem.

Dobrou chuť!

Čokoláda

Každý z nás v životě podlehl kouzlu čokolády v nejrůznějších chvílích a situacích, třeba když prarodiče vytahovali z krabice čokoládové bonbony pěkně po jednom, když jsme si jako děti chodily do krámku na rohu ulice pro čokoládovou tyčinku, nebo když nám bonboniéra pomohla zmírnit hořkost z milostného zklamání. Hovoříme-li o vlastnostech této pochoutky, vybaví se nám chuť dobře udělaného čokoládového bonbonu, v němž se ideálně snoubí jemnost kakaa s aromaticností likéru nebo svěžestí ovocných přísad. Proto

čokoláda není jen pochoutkou či zákuskem, ale je na stejné úrovni jako káva, víno nebo tabák – je stejně všestranná, lahodná, návyková a „zakázaná“ jako ony.

Historie

Kakaovník – *Theobroma cacao* – pochází z Ameriky a k pěstování potřebuje velmi vlhké klima. V předkolumbovské Mezoamerice bylo kakao považováno za dar od bohů a na Yucatánu se dokonce stalo platidlem. Luxusní nápoj známý pod názvem *xocolátl*, který popíjela aztécká aristokracie včetně aztéckého panovníka Moctezumy, byl odvar z kakaových bobů, chilli papriček, oreláníku barvířského, vanilky a kukuřice, který se podával studený a slazený medem. Do Španělska přivezl kakao v roce 1493 Kolumbus, ale v Evropě s ním skutečně prorazil až Hernando de Soto. Později k němu Evropané začali přidávat mléko a cukr a vznikl nápoj, jaký známe dnes. V této podobě se pochutina vrátila zpátky do Ameriky a v koloniálním Mexiku se popíjení horké čokolády s mlékem stalo tradicí.

Původ

Existují tři druhy kakaových bobů: *criollo*, *trinitario* a *forastero*. V každém bobu jsou obsaženy dvě základní složky nezbytné k přípravě základní čokoládové hmoty:⁴² kakaové máslo a kakaová hmota, jinak nazývána také jako kakaová pasta. Obě látky se získávají lisováním opražených bobů, smícháním těchto dvou surovin s cukrem a mlékem obdržíme širokou škálu čokolád, od tmavé přes světlou až po bílou.⁴³

Zpracování

Nejcennějším tajemstvím při výrobě čokolády je zahřívání. Tímto postupem se docílí toho, že je čokoláda lesklá, křupavá a má vyváženou chuť. Při zahřívání se rozpustí základní hmota, zahřeje se na teplotu 45°C a poté se v závislosti na typu čokolády nechá dle tradiční metody zchladit na mramorové desce na 28 až 38°C. Ve filmu *Čokoláda* (2000) režiséra Lasse Hallströma vysvětluje Vianne Rocher, ztvárněná Juliette Binoche, že k výrobě čokolády vynikající kvality je zapotřebí hmotu zahřát na teplotu lidského těla.

⁴² Tak se označují čokoládové tyčinky, pečky nebo kousky, které slouží jako základní surovina pro výrobu komerčních čokolád. (Pozn. aut)

⁴³ Technicky vzato se bílá čokoláda ve skutečnosti nepovažuje za opravdovou čokoládu, protože neobsahuje kakaovou pastu. Je to pouze směs kakaového másla, cukru a mléka. (Pozn. aut.)

Když už je čokoláda připravená ke zpracování, vyhotovují se z ní výrobky většinou následujícími třemi postupy: odlévá se do forem, krájí se na hranolky (*cortados*) nebo se zpracovává na čokoládové lanýže. Při používání forem lze čokoládu odlévat do nespočtu různých tvarů, může být plněná *ganache*⁴⁴ nebo být jen ve tvaru tvrdé tabulky bez náplně. *Cortados* (v českých bonboniérách nejčastěji zvané nugáty) jsou hranolky vytvořené z vrstvy čokolády, na ní je vrstva nugátu (jemuž se italsky říká *giandua*⁴⁵) nebo jiné náplně (*ganache*) a celý bonbon je ještě namočený do polevy. Čokoládové lanýže jsou kuličky z čokolády smíchané s nějakou jinou přísadou, které se mohou namáčet nebo vyválet ve strouhaném kokosu, ořechách či kakaovém prášku.

Degustace

Stejně jako víno a káva se čokoláda sklízí, nechává se fermentovat, přidávají se do ní nejrůznější přísady a potom se obvykle nechává ještě dva až tři měsíce uležet než jde do prodeje. Pro degustaci čokolády existují předpisy, takže ochutnávání se musí provádět při pokojové teplotě 21°C a při nízké vlhkosti podle parametrů umožňujících zhodnotit kvalitu čokolády, jako je například: textura, barva a vůně, teplota tání v ústech a také zvuk - jestli čokoláda při rozlomení správně křupne.

Potěšení

Kousek kvalitní čokolády rozplývající se v ústech nás dokáže potěšit, neboť látky v ní obsažené navozují celou řadu pocitů, od nabuzení chuťových pohárků a následného slinění až po chemické procesy odehrávající se v mozku, které se velmi podobají chemickým procesům při zamilovanosti. Při konzumaci čokolády mozek uvolňuje endorfiny, a proto se po pocitu potěšení dostaví pocit prázdna a potřeba vzít si další kousek, aby se celý koloběh znovu zopakoval.

Místa

Obliba kvalitní čokolády se projevuje tím, jak se po celém světě množí specializované krámky s čokoládou. V Mexiku jsou naprosto výjimeční mistři čokolády, kteří vyrábějí čokoládu tradičním způsobem a jejich umělecké výtvary se rozhodně vyplatí ochutnat. N

⁴⁴ Náplň ze směsi čokolády a nějaké tekuté přísady, jako např. smetany, kávy, likérů a cukrových sirupů/medů. (Pozn. aut.)

⁴⁵ Pasta z lískových ořechů, mandlí či jiných ořechů, která se smíchá s čokoládou (Pozn. aut.)

ukázku jmenujme alespoň čokoládové myšky s malinovou náplní z *l'Atelier*, s maracujou z *Laurent*, s fíky, růžovými plátky a sezamem z *New Art Xocolatl* nebo s pomerančovou esencí a vodkou z *El Encanto de Valentina*.

Máme tamales!

„Měl jsem hlad. (...) Mezi lidmi jsem uviděl muže, kteří prodávali něco z hrnce před sebou, pářilo se z něho, jak se v Mexiku obvykle prodávají tamales, ale ze strachu, že to bude něco odporného, jedovatého a předraženého, jsem se neodvážil přiblížit. Pak jsem se dozvěděl, že to byly tamales.“

Jorge Ibarguengoitia

Tyto balíčky z kukuřičného těsta se sádlem mají v Mexiku tradici dlouhou několik století, protože jsou přímým dědictvím předkolumbovské kultury. Tehdy se *tamales* považovaly za slavnostní a obřadní pokrm – ačkoli se vyskytovaly i na každodenním jídelníčku –, neboť se jedly na všech deseti slavnostech rituálního aztéckého kalendáře. Prehispánští kněží je tvarovali rukama a dávali jim lidskou podobu, aby je mohli nabízet bohům – *tamales* byly symbolem božství a výrazem milosrdenství, tím byly jedinečné. K jejich přípravě bylo zapotřebí rozdrtit kukuřičná zrna povařená s hydroxidem vápenatým (vápnem), známá jako *nixtamal*, s dalšími přísadami v hmoždířích ze sopečného kamene, takzvaných *molcajetes* a *metates*, a pak se pekly v hliněné peci na rozžhavených kamenech, které se předem několik hodin rozpalovaly v ohni z dříví.

„Zacahuil“, *tamal* obrovských rozměrů, který může být až metr dlouhý a čtyřicet centimetrů tlustý, je dobrým příkladem obřadního pokrmu. Nicméně dnes se připravuje jen na svatbách a zvláštních událostech. Můžeme je však nalézt i na trzích v oblasti *Huasteca potosina* a *Huasteca hidalguense*⁴⁶, kde se prodávají plněné vepřovým masem, občas vnitřnostmi a chilli papričkami.

V Méridě je na oslavách Dušiček hlavním zástupcem *tamales „mucbipollo“*, který se připravuje s vepřovým nebo kuřecím masem, oreláníkem barvířským, zvláštním druhem

⁴⁶ Huasteca je kulturně-archeologická oblast, která se rozkládá podél části jihovýchodního pobřeží Mexického zálivu a zasahují do ní státy *Veracruz, San Luis Potosí, Hidalgo, Tamaulipas, Querétaro a Puebla*. (Pozn. překl.)

křehké fazole – *xpelón* –, cibulí, rajčetem, chilli papričkou, listy merlíku a hustou omáčkou z kukuřičné mouky a rajčat zvanou *kol*. Existuje také „*tamal muerto*“ („mrtvý *tamal*“), který se dělá ze směsi modrého druhu kukuřice, papriček „*anchos*“ a nastrohaného uleželého sýra.

Ve městě Coatzacoalcos ve státě Veracruz můžeme ochutnat „*chanchamitos*“, *tamales* ve tvaru koule s náplní „ze zbytků z hrnce“, tedy toho, co zbylo na dně hrnce z výživného vývaru – kousky masa a zeleniny, případně ze zbytků vepřového na chilli *guajillo*. V dnešní době si každý může vybrat z celé škály druhů *tamales* podle vlastní chuti, ale v prehispánské době jich podle všeho bylo jen osm:

- ❖ *elotamalli* – *tamal* z kukuřice
- ❖ *capultamalli* – *tamal* z plodů střemchy viržinské⁴⁷
- ❖ *etamalli* – *tamal* z fazolí
- ❖ *auaxtamalli* – *tamal* z bobu obecného⁴⁸
- ❖ *nonacatamalli* – *tamal* z hub
- ❖ *chiltamalli* – *tamal* z chilli papriček
- ❖ *quiltamalli* – *tamal* z jedlého plevele
- ❖ *xocoyotamalli* – *tamal* z *xocoyolli*⁴⁹

Výraz *tamal* pochází z aztéckého slova *tamali* a znamená „kukuřičný chléb připravený z těsta zabaleného a upečeného v kukuřičných listech“.⁵⁰ Už Mariano Veytia⁵¹ ve své knize *Historia Antigua de México* (přel. *Antická historie Mexika*) z poloviny 18. století uvádí, že *tamales* jsou „...v těchto oblastech velmi známý pokrm, rozšířený především u indiánů. Jsou to koláčky nebo buchtičky z kukuřičného těsta plněné nejrůznějšími náplněmi

⁴⁷ Střemcha → opadavý keř nebo strom z čeledi Rosaceae – růžovité a rodu *Prunus*, má kulovité plody podobné třešním, které byly pro původní Američany důležitým zdrojem potravy a využívaly se i v tradiční medicíně. (Pozn. překl.)

⁴⁸ Bob obecný – druh luštěniny z čeledi bobovitých, je běžnou součástí stravy oblasti okolo Středozevního moře, Iberského poloostrova, Blízkého Východu, a Latinské Ameriky. (Pozn. překl.)

⁴⁹ Tropicá šťovíková bylina původem z Ameriky, která byla tamějšími domorodci užívána mimo jiné i k odstranění šedého očního zákalu. (Pozn. aut.)

⁵⁰ Rémi Siméon, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana* (přel. *Slovník aztéckého jazyka náhuatl nebo mexického*, Ciudad de México: Siglo XXI, 1991. (Pozn. aut.)

⁵¹ Mariano Fernández de Echeverría y Veytia (1718, Puebla, Mexiko – 1780, Ciudad de México, Mexiko) byl mexickým literátem, filozofem a je považován za prvního historika města Puebla. (Pozn. překl.)

z vařeného masa či ryb, mají tvar koule zabalené do kukuřičných listů a vaří se v hliněné nádobě bez vody.⁵²

Dnes se však *tamales* mohou balit do kukuřičných či banánových listů a plní se nejrůznějšími náplněmi, například kuřecím masem, černým, žlutým nebo červeným *mole*, kuřecím či vepřovým se zelenou omáčkou – dokonce se rozlišují podle barvy: červené nebo zelené – dále se jako náplně používají plátky papričky *poblano* se sýrem, bob obecný, brambory, houby, *chřestnatec*⁵³, kapr nebo *charal*⁵⁴, abychom jmenovali alespoň některé. Existují však také sladké druhy *tamales*, obvykle s ananasovou nebo jahodovou marmeládou, plněné rozinkami nebo ovocem: plody střemchy viržinské, švestkami, meruňkami, jablíčky *tejocotes*, *pitayou*⁵⁵ – ve státě Michoacán a na severu Mexika jsou sladké *tamales* známé jako „*uchepos*“. V dnešní době se navíc připravují na páře v hliníkových hrncích na *tamales*, jinak známých pod jménem „*vaporeras*“ neboli pařáky.

Hromnice

Když se Španělé ocitli v Novém světě, zjistili, kromě jiného, že domorodé národy na území dnešního Mexika slaví svátek *tlaloques*, pomocníků boha deště *Tláloca*, kterým začínal zemědělský cyklus. Svátek na počest boha *Tláloca* se časově shodoval s 2. únorem, kdy si křesťané připomínají svátek Očišťování Panny Marie neboli svátek Uvedení Páně do chrámu jeruzalémského,⁵⁶ jehož původ sahá do Jeruzaléma ve čtvrtém století, odkud se rozšířil směrem na Střední Východ. Později se v Římě jako součást rituálu pořádala zpívaná procesí a v devátém století se k oslavě přidalo žehnání svící, odkud pochází v románských jazycích jméno svátku *Día de la Candelaria* který se po španělském dobytí Nového světa ujal i na mexickém území.

I když pro výrobu *tamales* není žádný přesně stanovený den, tradičně se v Mexiku připravují a ochutnávají na Hromnice, *Día de la Candelaria*. Šestáho ledna, v den, kdy se slaví svátek Tří králů, se v Mexiku vždy schází celá rodina, aby se rozdělila o tradiční *rosca*

⁵² Vaří se v páře. (Pozn. překl.)

⁵³ *Crotalaria longirostrata* - rostlina původem ze Střední Ameriky, později se rozšířila i na jih Mexika. (Pozn. překl.)

⁵⁴ Druh drobné ryby rodu *Chirostoma*, která se vyskytuje téměř výhradně v mexických jezerech. (Pozn. překl.)

⁵⁵ Plod cereusovitých kaktusů. (Pozn. překl.)

⁵⁶ V 60. letech 20. století přinesl druhý vatikánský koncil v Římskokatolické církvi liturgickou reformu, během které došlo ke změně názvu svátku – dosavadní název Očišťování Panny Marie byl změněn na Uvedení Páně do chrámu (Pozn. překl.)

de reyes, tříkrálový pletenec ze sladkého těsta, do kterého se zapeče figurka symbolizující Ježíška.⁵⁷ Kdo figurku symbolizující Ježíška najde, musí na druhého února obstarat *tamales*. K *tamales* se nesmí opomenout podávat horkou napěněnou čokoládu nebo *atole* s různými příchutěmi, jak je starým dobrým zvykem a povinností.⁵⁸

Tamal podle místa výskytu

*„Už jsou tu výborné a teplé tamales;
přijďte a dejte si naše výborné a teplé tamales;
máme zelené, s mole, s paprikami, sladké s rozinkami...“*

Tamales se jedí v mnoha zemích Latinské Ameriky, ale ne všude se znají pod stejným jménem. Následuje krátký seznam s několika příklady:

- ❖ Bolívie a Ekvádor: *humita*
- ❖ Kolumbie: *tamal* nebo *bollo*
- ❖ Guatemala: *paches* nebo *chuchistos*
- ❖ Nikaragua: *nacatamal*
- ❖ Venezuela: *hallaca*

V Mexiku se navíc používají v některých pořekadlech, například „*hacer de chivo los tamales*“ (doslova „dělat z kozla *tamales*) znamená být nevěrný, „*Mira qué tamalote*“ (doslova Podívej na ten obrovský *tamal*) znamená „To je ale zadek“ nebo „*Al que obra mal se le pudre el tamal*“ (doslova Kdo jedná špatně, tomu shnije *tamal*), podobné našemu „Kdo s čím zachází, s tím také schází, apod. .

Takže *tamales* tu rozhodně jsou už nějakou dobu, a ještě budou, a uspokojí všechny chutě; obložený chléb „*guajolota*“⁵⁹ s čokoládovým *atole* (neboli *champurradem*) nikdy nepřestane být typickou snídaní mexického hlavního města a nocí se tu vždy bude

⁵⁷ Podoba zvyku není ve všech zemích stejná – ve Španělsku se do pletence zapéká figurka Panny Marie nebo svatého Josefa, kdežto v Latinské Americe uvnitř najdeme figurku Ježíška (pozn. překl.)

⁵⁸ Teplý nápoj připravený z namleté uvařené kukuřice, vody, panely (nerafinovaného třtinového cukru) a skořice, vanilky, čokolády popřípadě jiných ingrediencí k ochucení. (pozn. překl.)

⁵⁹ Pro toho, kdo není z mexického hlavního města Ciudad de México, se jedná o chléb obložený tamalem, který je tak suchý, že se většinou zapíjí atolem. (pozn. aut.)

rozléhat hlas zesílený mikrofonem mladíka projíždějícího ulicemi na tříkolce s jedním hrncem plným tamales a dalšími dvěma naplněnými atole a mléčnou rýží.“

Aby se tato tradice neztratila, tak by každý, kdo si bude chtít připravit své vlastní *tamales*, neměl zapomenout vykonat rituál: mít dobrou náladu, při zpracovávání namočit celou ruku do těsta – nikdo jiný do něj nesáhne, jinak zkysne, a zpívat a tancovat kolem hrnce, aby Centeótl⁶⁰ vše slyšel a *tamales* se krásně vydařily.

⁶⁰ Bůh kukuřice v aztécké tradici. (pozn. aut.)

3. Překladatelská analýza výchozího textu

Při překladatelské analýze originálu budu čerpat z několika zdrojů, vnětetové a vnitrotetové faktory pak budou vymezeny na základě metodologické studie Christiane Nordové a doplněny o stylistické aspekty v pojetí Marie Čechové. Pro určení základních funkcí textu bude použit výklad Romana Jakobsona. Pokud se v následujícím textu bude odkazovat k originálu, bude v textu v závorce použito písmeno O a číslo dané stránky, v případě překladu bude v závorce uvedeno písmeno P a číslo příslušné stránky.

K realizaci překladu byly použity paralelní texty k originálu, především kniha Umění a gastronomie autora Karla Holuba, která svým obsahem monitoruje vývoj gastronomie od jejích úplných počátků až po současný vývoj. Terminologie v této oblasti byla částečně převzata z časopisu *Apetit*, měsíčníku zaměřeného na vše, co se týká světa gastronomie, a z knihy *Labužníkův lexikon* autora Vladimíra Poštulky.

Obecné informace o výchozím textu

Jednotlivé kapitoly byly vybrány z knihy *De chile, de dulce y de manteca*, jejíž editorkou je Karla Paola Vázquez Guzmán. Kniha vyšla v roce 2007 v mexickém nakladatelství *Otras inquisiciones* a byla zařazena do knižní sběratelské kolekce *Algarabía*, která vydává především populárně-naučné texty. Dílo je souborem třiceti kapitol pojednávajících o mexických národních zvycích, oblíbených nápojích i pokrmech, lidové slovesnosti a historii spojené s gastronomií. V úvodu se se hovoří o původu stolování, jež sahá až do dob antického Řecka, a poté se postupně přechází od rozebírání jednotlivých potravin a pokrmů až po vtipné citáty a rady. Stylistická stránka díla není zcela jedolitá, neboť na knize spolupracovalo více autorů a téměř každá kapitola byla napsána někým jiným, což se projevuje i na počtu chyb obsažených v textu (podrobněji rozebráno v oddílu 8.1.6).

Pro tuto bakalářskou práci byly vybrány kapitoly: *El origen de los sabores*, *El chile, muy mexicano*, *El pozole*, *Un pan con huesos*, *El chocolate* a *¡Hay tamales!*. V první kapitole se pojednává o původu surovin, které se běžně nacházejí nejen na mexickém, ale i našem stole, druhá se věnuje mexickému národnímu kultu chilli papričky, třetí se zaměřuje na svátek Dušiček a způsob jejich slavení, čtvrtá popisuje zrod a vývoj čokolády a konečně v páté se vysvětluje, jak vypadají *tamales* a proč jejich oblíbenost neustále roste.

Pozornost byla věnována především tématům, která (snad s výjimkou čokolády) nejsou příliš rozšířená v obecném povědomí českých čtenářů. Cílem je seznámit publikum s tradiční mexickou gastronomií a informovat o jejím vzniku.

4. Stylistické vymezení komunikátu

Komunikát je třeba vymežit na základě uplatněných stylových faktorů a dominantní funkce textu, jež je v případě výchozího textu odborně sdělná⁶¹ neboli populárně-naučná. Vezmeme-li v potaz definici odborného textu, jak ho charakterizuje Čechová, jednalo by se o jazykový projev, „jehož funkcí je formulování jasného a relativně úplného sdělení s dominující pojmovou složkou“.⁶² Vymezení textu jako odborného komunikátu brání skutečnost, že text je často nejednoznačný, místy až nejasně formulovaný, a pojmová složka má spíše doprovodnou funkci. Hlavním úkolem textu není zahrnout příjemce odbornými pojmy, ale podat informace zábavnou a nenáročnou formou. Přesto je v textu patrná struktura, která je dodržována, i když nejednotně. V tomto ohledu vyhovuje povaze textu charakter populárně-naučný, jenž je podle Knittlové stylem „do něhož zasahují prvky stylu hovorového, případně publicistického, včetně jeho větve beletristické, který není tak koncentrovaný. Věty jsou kratší, terminologie není příliš speciální, nebo se termíny v textu vysvětlují, opisují, objevují se bohatší názvová přirovnání, občas i expresivní výrazy.“⁶³

5. Faktory vnětextové

5.1 Vysílatel a jeho záměr

Vysílatelem výchozího textu je mexické nakladatelství *Otras Inquisiciones*. Autoři textů jsou řazeni v pořadí, v jakém jsou v této práci uvedeny vybrané kapitoly: Manuel Humberto Gómez Espinosa (autor kapitoly *El origen de los sabores, El chile, muy mexicano* a *El pozole*) – původem z Tuxtly Gutierrez, nyní je profesorem komunikačních studií v mexickém hlavním městě Ciudad de México; Gabriel García Jolly (autor kapitoly *Un pan con huesos*) – vystudoval výživové poradenství na Universidad Autónoma de Nuevo León,

⁶¹ KNITTLOVÁ, s. 150.

⁶² ČECHOVÁ, s. 208

⁶³ KNITTLOVÁ, s. 150.

kde nyní vyučuje jako externí pracovník, spolupracuje s programem Gourmet Channel a s časopisem *Algarabía*; Rubén Serros Garduño (autor kapitoly *El chocolate*) – je vlastníkem specializovaného obchodu s čokoládou *El encanto de Valentina* (přel. Valentinino kouzlo), kde pracuje jako vedoucí cukrář; Karla Paola Vázquez Guzmán – odbornice na gastronomii Latinské Ameriky a šéfkuchařka v luxusní restauraci *Anatol*⁶⁴.

Způsob podání informací o mexické gastronomii a zvycích je uveden zábavnou a zajímavou formou, neboť záměrem autorů je proniknout do povědomí široké veřejnosti, nikoli pouze do povědomí odborníků. Nabízí komplexní výklad o vývoji mexického stravování, přičemž se zaměřuje na historické události, které ovlivnily mexickou kuchyni a propůjčily jí její dnešní podobu. Vysvětluje, jak se po střetu s cizími kulturami změnily mexické stravovací návyky, hovoří o nových kombinacích, které vznikaly s příchodem Španělů do Ameriky, o pronikání nových potravin do národní gastronomie i o plodinách, jež byly z Ameriky přivezeny do Evropy, odkud se rozšířily do celého světa. V knize se také poukazuje na celou řadu zvyků a oslav spjatých s jídlem, které jsou nedílnou součástí mexického národního koloritu.

V roce 2007 redakce populárně-naučného časopisu *Algarabía* zařadila knihu do své sběratelské edice a o čtyři roky později uveřejnila některé kapitoly na svých webových stránkách.

5.2 Adresát

Text je svým zaměřením i celkovou výstavbou určen široké veřejnosti, bez rozdílu věku, pohlaví a vzdělání, avšak není vhodný pro děti. Příjemcem je primárně latinskoamerický, především mexický čtenář, u nějž se předpokládá znalost mexické geografie, kulturního prostředí a reálií spojených s místní gastronomií včetně lexika, které se na ni váže. Adresát neznalý mexické historie, geografie, kulturních reálií a lexika v oblasti gastronomie by mohl mít s porozuměním určitých pasáží v textu značné potíže a musel by si mnoho informací zvláště dohledávat. Podobně by i pro španělského čtenáře hovořícího kastilskou španělštinou mohly být některé oddíly originálu kvůli těsné vázanosti na mexické prostředí nesrozumitelné. V textu se objevují názvy a termíny, z nichž je část vysvětlena v poznámce, ale většina je ponechána bez vysvětlení, neboť text staví ve velké míře na

⁶⁴ VÁZQUEZ GUZMÁN, s. 183 - 185

presupozicích čtenáře. V překladu pro české publikum je zapotřebí všechny názvy a termíny vysvětlit, vyhledat jejich ekvivalenty a uvést je buď přímo v textu jako interní vsuvku, nebo v poznámce. V případě aluzí na jiná díla či jména, která se nedají jazykově převést ani vysvětlit v textu, nezbývá jiná možnost než informaci vynechat (viz dále v textu).

Pakliže je v textu originálu uveden název příznačný pouze pro danou španělsky mluvící oblast a neexistuje k němu český ekvivalent, je v textu překladu ponechán termín ve španělštině a v poznámce opatřen vysvětlením. Takový název je buď ponechán v nezměněné formě, vyznačené kurzivou, jako v případě „*charal*“ (P: 21), přeložen pomocí odborného ekvivalentu, jako „*helikónie*“ (P: 15), nebo přeložen na základě podobnosti, např. „*jablíčka tejocotes*“ (P: 15). V textu se vázanost na mexickou kulturu dále objevuje v názvech, u kterých není uvedeno, zda se jedná o města, geografické útvary, u kterých není uvedeno, zda se jedná o města, regiony či státy, a v odkazování na svátky, zvyky a lidovou slovesnost v podobě mýtů a legend, jež jsou součástí tradičního folklóru. Zatímco mexický čtenář tyto reálie zná, pro české publikum musí být takový text doplněn vysvětlivkami.

Originál mnohdy vyjadřuje vyšší míru expresivity, která je však z pohledu španělských konvencí přijatelná. Při překladu je třeba toto množství expresivního vyjadřování zmírnit a přizpůsobit text českým konvencím, které takovou míru expresivity nepřipouštějí. Jestliže v překladu zůstane zachována stejná míra expresivity jako v originále, bude text působit příliš pateticky a ztratí rysy populárně-naučného textu.

Za příjemce výchozího textu je považován kdokoli se zájmem o získání nových poznatků z oblasti mexické gastronomie, u něhož se předpokládá pokročilá znalost kulturních, geografických a historických reálií Mexika, ze kterých text vychází. Má-li si výchozí text v překladu udržet stejnou funkčnost a srozumitelnost, neobejde se bez četných zásahů překladatele a množství doplňujících informací.

5.3 Médium

Text byl vydán v tištěné podobě ve formě knihy s měkkou vazbou. Kromě ilustrací na začátku každé kapitoly kniha neobsahuje žádné jiné obrázky ani fotografie, veškeré

informace jsou obsažené v textu. Jednotlivé kapitoly jsou také volně přístupné na webových stránkách⁶⁵ časopisu *Algarabía*.

5.4 Místo a čas

Kniha vyšla roku 2007 v Mexicu D. F. v nakladatelství *Otras Inquisiciones* a byla vydána v rámci sběratelské edice časopisu *Algarabía*, která se specializuje na vydávání knih s populárně-naučnou tematikou. V textu se výrazně projevuje geografická vázanost na mexické prostředí jak z pohledu obsahu, tak z pohledu lexika. Text je určen domácímu publiku znalému tematiky či osobě, která byla s tamějším prostředím seznámena. V případě, že se příjemce o tematiku nezajímá a Mexiko nikdy nenavštívil, nemá dostatečné presupozice k plnému pochopení textu. Tyto rozdíly v presupozicích mezi příjemcem originálu a překladu je pak nutné vyrovnat v překladu.

Navzdory tomu, že text originálu vyšel v roce 2007, tedy před devíti lety, odpovídá jeho slovní zásoba současným standardům a je srozumitelná čtenářům všech věkových kategorií. Jde o populárně-naučnou tematiku, která používá běžné lexikum, odborné názvy i poměrně hovorové termíny a narážky přesahující tento žánr.

Z hlediska obsahu pojednává kniha o obecně platných faktech a dala by se v tomto ohledu považovat za časově neukotvenou. Jazyk, který používá, je v převážné míře neutrální, ale nikoli zcela časově neukotvený. Nyní se dá výchozí text i přes své stáří označit za aktuální, avšak nelze hovořit o textu nadčasovém, neboť s postupem času by mohl tíhnout k zastarávání z důvodu vyšší míry expresivity, hovorových rčení či odkazování k jiným mimotextovým reáliím, jako v případě úryvku z písně „*Yo soy como el chile verde, Llorona, picante pero sabroso...*“ (O: 37).

5.5 Funkce textu

Budeme-li se při určování hlavních funkcí textu opírat o výklad a terminologii Romana Jakobsona, můžeme prohlásit, že dominantní funkcí v textu je funkce referenční, protože autor si klade za cíl v první řadě informovat příjemce. V textu je také zastoupena funkce metajazyková, která se zaměřuje na samotný jazykový kód: „... *también se utiliza en algunos decires domingueros, tales como: «Hacer de chivo tamales»...*“ (O: 157). V hojně míře se v textu objevuje funkce expresivní, projevující častým použitím hodnotících

⁶⁵ Dostupné z: <http://algarabia.com>

výrazových prostředků: „... *sin faltar los ricos tamales de manteca, ceniza o chícharos...*“ (O: 140 – 141). Zřetelně se projevuje i funkce apelativní, kdy se nejčastěji hodnotícími výrazy nebo imperativem apeluje na příjemce: „... *no sea usted la excepción, vaya a casa de la abuela, a una tradicional pozolería o ¿por qué no?, incursione usted mismo...*“ (O: 123). Na rozmanitosti a bohatém střídání funkcí v textu má podíl různost a nejednotné složení autorů, z nichž si každý pro své vyprávění zvolil jinou osobu. Zatímco v některých kapitolách se dává přednost kombinaci neosobního pasiva a první osoby množného čísla, v jiných je použito pouze neosobního pasiva. V případě kapitol vybraných pro tuto bakalářskou práci převažují texty s kombinací pasiva a plurálu. Adresát není ani v jednom případě explicitně vyjádřený, ale pakliže se přímé oslovení v textu objeví, je tomu tak pouze za účelem apelace.

6. Faktory vnitrotextové

6.1 Téma a obsah

Tématem knihy je mexická gastronomie a všechny její důležité složky. V knize se popisuje historie a vývoj stolování v Mexiku, postupuje se chronologicky od úplných prvopočátků až po dnešní podobu a vlivy cizích kultur, které se výrazně podílely na jejím vzniku. Dále tu autoři hovoří o kultuře mexického stolování včetně zvyků a oslav s ním spojených, rozebírají národní pokrmy a neopomíjejí ani důležité svátky. V rámci jednotlivých kapitol je pozornost věnována také důležitým potravinám, pokrmům a nápojům, které jsou v mexické kuchyni naprostým základem.

Knihy je jasně a přehledně strukturována a v textu je dodržena jednak obsahová soudržnost, jednak povrchová vázanost. Z názvu díla, který je poněkud vágně naformulován, není úplně jasné, o čem bude kniha pojednávat, a očekávání čtenáře se tak může výrazně lišit od jejího skutečného obsahu. Jelikož kniha nese název *De chile, de dulce y de manteca* (přel. O chilli, o sladkém a o sádle), dalo by se předpokládat, že se v knize bude hovořit primárně o těchto třech složkách mexické gastronomie, avšak ze třiceti kapitol se chilli, sladkostmi a sádlem jmenovitě zabývají pouze čtyři. Text je navíc silně vázán na výchozí kulturu, a to jak tematicky, tak lexikálně. Nachází se v něm jen nízký počet obrázků a vysvětlivek, neboť je určen hlavně latinskoamerickému, konkrétně

mexickému publiku. V českém kontextu je dílo pro čtenáře hůře srozumitelné a neobejde se bez četných intervencí překladatele.

6.2 Presupozice

Jak bylo v komentáři již naznačeno, předpokládá se, že příjemce textu bude pocházet z mexického prostředí, popřípadě s ním je věrně obeznámen. Od příjemce se očekává, že bude znát termíny jako *chalupas* (O: 34), *mole de olla* (O: 121) nebo *Huasteca potosina* a *Huasteca hidalguense* (O: 154). V případě, že tyto reálie nezná, musí si je dohledat, neboť jsou nezbytné k porozumění textu. Otázkou zůstává, jak by výchozímu textu porozuměl Španěl – do jisté míry by textu rozuměl, protože obě země sdílejí stejný jazykový kód, ale bez předchozích znalostí geografické a gastronomické terminologie Mexika by i pro něj některé pasáže mohly být obtížně srozumitelné. V překladu pro českého čtenáře je třeba takové termíny vysvětlit přímo v textu pomocí vnitrotextové vsuvky nebo v poznámce pod čarou. V neposlední řadě je třeba v překladu ubrat na expresivitu, protože česká a latinskoamerická mentalita se v tomto ohledu význačně liší. České prostředí je vážnější a střízlivější a taková míra expresivity by u populárně-naučného textu místy působila příznakově.

6.3 Kompozice

Kniha je součástí sběratelské edice *Algarabía*, která vydala již desítky titulů a všechny se zabývají populárně-naučnou tematikou. Z pohledu horizontálního členění je rozdělená do třiceti přehledně uspořádaných kapitol a je ohraničená úvodem a závěrečnou kapitolou se seznamem autorů, přičemž postrádá závěrečnou bibliografii. Název jednotlivých kapitol se přímo shoduje s jejich obsahem. Některé kapitoly jsou ještě dále rozčleněny na menší oddíly, které jsou propojené společným tématem kapitoly. Co se týče rozsahu a způsobu rozložení informací, kapitoly se neshodují – v některých je v počátečním odstavci uvedeno hlavní téma kapitoly, které je dále rozvíjeno, a jiné se k němu dostávají postupně. Neplatí zde tudíž jednotný postup od obecného ke konkrétnímu či naopak. Kapitoly se také liší svým zakončením – většina kapitol pojednávajících o nějakém pokrmu je na rozdíl od ostatních zakončena receptem (text prakticky odborný). Jejich návaznost mezi sebou je v případě popisu historického vývoje zajištěna chronologickým seřazením od počátků po současnost, a v případě ingrediencí a pokrmů je zcela nahodilá. Kapitola *El chocolate* se vyčleňuje svou specifickou kompozicí i

mírou odbornosti – popis historie, procesu výroby a degustace čokolády je rozdělený do šesti krátkých oddílů, přičemž v oddíle *La elaboración* jsou stručně, ale přesto detailně vysvětleny jednotlivé pasáže procesu výroby čokolády a k nim uvedeny příslušné termíny. Tato odbornost a precizní způsob popisu mohou být způsobené skutečností, že autorem kapitoly je cukrář pracující v jednom ze specializovaných obchodů uvedených v závěru kapitoly.

Při překladu je třeba vzít v potaz, že text originálu je rozčleněn na mnoho krátkých odstavců, z nichž mnoho je tvořeno jen jedním rozsáhlým souvětím. Přestože český úzus připouští delší odstavce, než jaké se objevují ve španělštině, v překladu byl tento aspekt pozměněn pouze minimálně. Odstavec byl ve většině případů ponechán v jeho původní formě a tam, kde byl tvořen dvěma až třemi obsáhlými souvětími, byla tato souvětí rozdělena.

Rozsáhlá souvětí jsou důležitým rysem nejen výchozího, ale téměř jakéhokoli španělského textu. Ve španělštině je používání těchto souvětí otázkou běžné každodenní praxe, na druhou stranu, čeština tuto tendenci nemá a proto bylo v překladu nezbytné věty v některých případech rozdělit. Kdyby byly ponechány v nezměněném stavu, na adresáta by z hlediska pozornosti byly kladeny vysoké nároky. Čtenář by ve větách ztrácel orientaci, struktura by pro něj byla celkově neúnosná a působila by těžkopádně.

Jednotlivé odstavce na sebe navazují díky bohatému využití prostředků textové návaznosti, osobních a ukazovacích zájmen, spojovacích výrazů a tematickou provázaností. Při překladu je třeba brát v potaz, že ve výchozím textu se tyto prostředky textové návaznosti vyskytují v hojném počtu, a pokud by se všechny převedly do češtiny, působil by text nepřirozeně a mohly by místy dezorientovat příjemce: „*Por otro lado, el jitomate, junto al aceite de oliva, la cebolla y el ajo, constituye la mezcla...*“ (O: 28), přeloženo jako „*Podobně dnes je pro kuchyň v oblasti Středozemního moře typická směs rajčat, olivového oleje, cibule a česneku...*“ (P: 4)

6.4 Neverbální prostředky

Díky tomu, že kniha stojí primárně na textu, je počet grafických prostředků minimální. Avšak pro poskytnutí lepší představy o rozebíraném tématu je text v úvodu každé kapitoly doplněn černobílou ilustrací nebo fotografií, která má za úkol odlehčit i názorně zobrazit

mimo jiné pokrm, rostlinu, zvyk či geografickou oblast, o které kapitola pojednává. Obrázky jsou vždy bez popisků. V kapitole *El origen de los sabores* je jako v jediné umístěna ilustrace znázorňující mapu světa a původ potravin i uprostřed textu.

Dalším neverbálním prostředkem, který se v knize uplatňuje, je grafická úprava písma. Nadpisy kapitol jsou umístěny v pravé horní části stránky a od hlavního textu jsou odlišeny tučným písmem. Citáty, cizí názvy či termíny jsou vyznačeny kurzívou. Názvy receptů jsou podobně jako názvy pododdílů kapitol vyvedeny ve větší velikosti písma, zatímco suroviny a příprava jsou vyznačeny tučně.

6.5 Lexikální prvky

Slovní zásoba použitá ve výchozím textu odpovídá populárně-naučnému textu. Pro příjemce znalé oblasti mexické kultury a gastronomie je text jasný a plně srozumitelný s použitím nezbytného množství odborné terminologie, která je většinou vysvětlena v poznámce či přímo v textu. S vnitrotextovou poznámkou se můžeme setkat například v souvětí „...se prepara con carne de puerco o pollo, achote, xpelón – especie de frijol tierno – cebolla, jitomate,...y el kol – salsa de masa y jitomate –.“ (O: 154), kde je od hlavního textu oddělená spojovníky. Pro vysvětlení termínu v textu bylo také použito synonym: „*El Capsicum*, «*ají, pimienta o chile*», *un producto natural exótico...*“ (O: 33).

Vzhledem k tomu, že se nejedná o čistě odborný text, kde by dominovala pojmová složka a emocionalita by byla zcela potlačena⁶⁶, ale o text určený pro širokou veřejnost, použitý jazyk je živý a neformální. Kromě jazyka spisovného se v textu objevují i neformální jazykové prvky ve snaze přiblížit se čtenáři v podobě mluveného jazyka a dodat textu lehce hovorový ráz: „*tronar «cuetes»*“ (O: 139). Text není psán z neutrálního hlediska neutrálním jazykem, nýbrž je v něm nápadná subjektivita autora, která je v souladu s žánrem i zaměřením textu.

Výchozí text je tvořen dvěma složkami – naučnou a populární. Naučná složka je zastoupena termíny převážně z oblasti gastronomie, které jsou nezbytně nutné v textu na dané téma (*ganache, gianduia* apod.). Úroveň odbornosti není vysoká, o čemž svědčí vysvětlivky, jimiž jsou dané termíny opatřeny. Míra vědeckosti je tak přijatelná pro příjemce, který je s tematikou seznámen, ale nezná ji dopodrobna. Vztah mezi autorem a

⁶⁶ KRÁLOVÁ, s. 64.

příjemcem je přátelský, jako by byli na stejné úrovni, oproti odbornému textu, kde je vztah definován nadřazeností vysílatele a podřazeností příjemce. Na druhou stranu složka populární se vyznačuje poměrně vysokou mírou expresivity a citově zabarvených výrazů. V textu se vyskytují také obrazná pojmenování, jako metafora, metonymie, personifikace atd., která „přispívají ke konstatované skutečnosti, ale umožňují rovněž vyjadřovat kladný či záporný postoj autora/vydavatele k obsahu sdělení a umocnit tak jeho působivost“.⁶⁷ Častá je i frekvence expresivních výrazů v podobě přísloví, rčení a pořekadel, idiomatických frází, slovní „vaty“ apod. Jedním z typických rysů nejen komunikátu, ale latinskoamerických textů obecně jsou zdobněliny, jako „*pan – para el cafecito*“ (O: 29), „*prominencias doraditas laterales*“ (O:141).

Konečně je třeba zmínit, že lexikum, které se uplatňuje ve výchozím textu, je příznakové pro Latinskou Ameriku. Evropská varianta španělštiny nepoužívá výrazy typu *jitomate* (výraz pro červené rajče), *frijol* nebo *compadre*. V knize se nachází kapitola s názvem *No te hagas rosca con los tamales*, která uplatňuje hned několik mexických výrazů – spojuje názvy pokrmů *rosca* (míněno *rosca de reyes*) a *tamales* s jazykovým rčením *No te hagas rosca!* (znamená *Nestyď se!*). Pro čtenáře hovořícího evropskou variantou španělštiny by takový úsek mohl být obtížně pochopitelný.

6.6 Větná struktura

V originále se nachází mnoho složitých a rozsáhlých souvětí, která obsahují velké množství informací. Kondenzace textu autor dosahuje používáním celé řady konektorů a připojováním informací i v podobě nevětných konstrukcí. Mnohdy je celý odstavec v textu tvořen jedním dlouhým souvětím. V místech, kde by český čtenář očekával konec věty, používá autor výchozího textu čárku, dvojtečku či středník (v českém kontextu se vyskytuje zřídka) a naváže další informací. Větu však nerozdělí, proto je v textu jen velmi málo jednoduchých vět. Při překladu bylo třeba vzít tuto tendenci v potaz a provést četné zásahy v podobě rozdělení souvětí (někdy i nadvakrát), aby byl pro českého čtenáře text co nejpřijatelnější. Komunikát je tedy tvořen převážně souvětími, a to jak souřadnými, tak podřadnými, přičemž vzhledem k povaze textu byla zaznamenána vysoká frekvence vedlejších vět vztažných. Věty vyjadřující tento formální vztah bylo v překladu nutné přeformulovat, popřípadě upravit po stránce jazykové i syntaktické tak, aby byla

⁶⁷ KRÁLOVÁ, s. 106.

struktura textu přirozená a odpovídala té české. V originále lze také zaznamenat poměrně častý také výskyt vět příčinných a vsuvek tvořených pomocí čárek či středníků.

Dalším problémem, který bylo třeba při překladu řešit, byl výskyt infinitivních, participiálních a gerundiálních konstrukcí, které se v originále objevují v hojném množství. Čeština tento jazykový prostředek používá méně, a proto byly jazykové konstrukce nahrazeny ve většině případů větami se slovesem v určitém tvaru. Kromě polovětných konstrukcí se v textu vyskytuje také mnoho infinitivů, které bylo třeba převést do finitní podoby. Komunikát dále často používá slovesa ve zvrátném pasivním tvaru, která v takovém množství nelze ponechat v pasivní podobě, nýbrž je třeba je zčásti nahradit aktivem.

6.7 Suprasegmentální prvky

Prvky vyznačující se přesahem jakýchkoli lexikálních a syntaktických segmentů⁶⁸ usnadňují orientaci v textu a dodávají textu specifické významy – v komunikátu se projevují několika způsoby. Jak již bylo zmíněno výše, názvy kapitol jsou vytištěny velkým tučným písmem, kdežto názvy pododdílů jsou napsány písmem o něco větším, než je běžný text, nikoli však tučně. K vyznačení úvodních citátů a názvů cizího původu např. „*Capsicum chinense*“ (O: 36) používá autor kurzívu.

V komunikátu jsou v četném množství využity uvozovky francouzského typu, kterými autor označuje vše, co by v češtině bylo uvozeno klasickými šestkovými a devítkovými uvozovkami, tedy v případě názvů „«mucbipollo»“ (O: 154), citací: „...*fue nombrado, en 1615, «la bebida oficial de la corte francesa» por la reina...*“ (O: 29), rčení a přísloví „«*Eres como el chile piquín: chiquito, pero picoso*»“ (O: 37) a označení přeneseného významu „...*sobre las tumbas en los cementerios, con veladoras, cempoalxochitl – «flor de los 400 pétalos», calaveras de azúcar...*“ (O: 140). Pro uvození slova či spojení uprostřed již uvozeného segmentu jsou použity horní uvozovky: „*Y, por supuesto, «los panaderos trabajan días antes en preparar sus mercancías,...“roscas de vida”, “pan cruzado”,... que dieron origen a la humanidad*»“ (O: 141). Při překladu je zapotřebí mít na paměti, že není bezpodmínečně třeba zachovat všechna uvození výchozího textu, neboť se v originále

⁶⁸ NORD, s. 120

objevují tendence uvozovat výrazy, které v češtině stačí oddělit čárkou nebo dát do závorek.

Je třeba dodat, že v užití uvozovek se objevuje značná míra nesourodosti, kterou mohla způsobit nejednotnost autorů. Zatímco v kapitole *El origen de los sabores* jsou názvy pokrmů „*el carpaccio*“ a „*la focaccia*“ (O: 30) vyvedeny kurzívou, v kapitole *¡Hay tamales!* jsou názvy pokrmů, jako např. „*mucbipollo*“ (O: 154) označeny francouzskými uvozovkami. Důvodem této nesourodosti může být to, že se autoři jednotlivých kapitol neshodli na jednotném používání znamének.

Mezi suprasegmentální prvky patří také interpunkční znaménka, z nichž jsou v textu kromě čárek poměrně často zastoupeny otazníky a vykřičníky. Tato znaménka naznačují, že se jedná o text do jisté míry empatický, jehož snahou je neustálá komunikace s příjemcem pomocí otázek a zvolání. Skrze ně je v textu patrná i subjektivita autora, který nechce zůstat v pozadí, ale naopak chce dát najevo vlastní názor.

7. Metoda překladu

Nejdříve byla provedena analýza výchozího textu, která vychází z metodologického postupu Christiane Nordové. Funkce byly vymezeny na základě klasifikace Romana Jakobsona, samotný překlad pak proběhl ve třech fázích, jak je pojal Jiří Levý: pochopení originálu, interpretace a převod do cílového jazyka.⁶⁹

Vzhledem k tomu, že se jedná se o populárně-naučný text, důraz byl kladem v první řadě na převod informací a objasnění cizích pojmů. Bylo vedeno v patrnosti, že výchozí text je vázán na Mexiko – prostředí, které českému čtenáři nemusí být důvěrně známé, protože bylo mnoho běžných názvů z oblasti gastronomie, geografie, historie a kultury v překladu vysvětleno. Vedle funkce informativní je v textu obsažena také funkce emotivní. Expresivními prvky chce autor eliminovat bariéru mezi vysílatelem a příjemcem, a proto byla v překladu snaha tyto prvky zachovat. Zčásti byly ponechány v jejich původní podobě, v některých případech bylo nutné je upravit. Pokud by byly tyto příznakové elementy úplně odstraněny, změnil by se smysl a orientace textu.

⁶⁹ LEVÝ, s. 74

Co se týče způsobu překladu, k převedení informací na obecné rovině byl volen přednostně překlad volný, ale vždy tak, aby byl v souladu s českými gramatickými a stylistickými normami. V případě termínů či úseků s vyšší mírou odbornosti bylo uplatněno kritérium překladu těsného, aby byla míra informativnosti maximálně zachována. Všechna rozhodnutí a řešení v překladu byla navržena na základě předem vypracované analýzy textu.

8. Analýza překladatelských problémů a jejich řešení

8.1 Rovina lexikální

Běžné názvy, zejména z oblasti gastronomie a geografie, představovaly při překladu jisté komplikace. Dalším problémem byly aluze na mexické, případně jiné latinskoamerické reálie, které bylo třeba vysvětlit, v některých případech úplně vynechat. Autor místy používá nezvyklý způsob formulace (např. užívá navazující prostředky, ze kterých vyplývají nelogické návaznosti), který bylo v překladu třeba upravit. Odborné termíny v tomto směru nepředstavovaly přílišné komplikace, neboť většina terminologie byla vysvětlena v textu, protože je text určený pro širokou veřejnost. Při překladu termínů jsem někde musela volit mezi českým a mezinárodním ekvivalentem, přičemž povětšinou jsem dávala přednost českému výrazu. Ve španělštině tato diferenciací není, protože jazyk počítá pouze s „mezinárodní“ variantou, pocházející většinou z latiny. Při překládání je při volbě českého ekvivalentu třeba jisté dávky obezřetnosti, neboť se občas projevuje mírná tendence kopírovat větnou strukturu a slovní vyjadřování originálu. V receptech lze španělské „*ingredientes*“ přeložit jako *ingredience* nebo *suroviny* či *přísady*, ale v českém prostředí je vhodnější domácí výraz.

8.1.1 Gastronomická terminologie

Gastronomie je v knize ústředním tématem, a proto jsou pojmy z této oblasti textu naprosto stěžejní. Názvy pokrmů, které v českém povědomí nejsou příliš rozšířené, jsou v překladu patřičně vysvětleny buď vnitrotextovou vsuvkou přímo v textu (ochucené kukuřičné nápoje atole P:11), nebo v poznámce pod čarou. Pokud k pokrmu nebyl k dispozici žádný český ekvivalent, byl jeho název ponechán v originálním tvaru a blíže

specifikován v poznámce. Pro snazší orientaci byly v překladu španělské názvy místy specifikovány českými synonymy, a poté blíže upřesněny v poznámce či v závorce.

„*los tejocotes en almíbar*“ (O: 140)

„*ovocné kompoty z jablíček tejocotes*“ (P: 15)

„*una capa de giandúia*“ (O: 145)

„*vrstva nugátu (jemuž se italsky říká gianduia)*“ (P: 18)

8.1.1.1 *Pan a pan de muerto*

Španělský výraz *pan* v češtině evokuje slaný chléb různých tvarů, nikoli druh sladkého pečiva. Doslovným překlad slova jako *chléb* či *sladký chléb* by se s originálem shodoval v jeho denotaci, nikoli však v jeho konotaci. Pokud v textu stojí výraz *pan* ve významu „*sladký chléb*“ bez přívlastku *de muerto*, byl přeložen jako *sladké pečivo*.

„*Entre esta gran variedad de panes está el famoso ...*“ (O: 141)

„*V této nepřeborné nabídce sladkého pečiva se nachází i slavný...*“ (P: 15)

Jestliže se v textu vyskytuje název *pan de muerto*, nebo samotné slovo *pan*, které kontextově k *pan de muerto* odkazuje, jako možné varianty překladu se nabízí výrazy *chlebiček*, *mazanec* a *bochánek*. Varianta *mazanec* by odpovídala svým tvarem i konzistencí, avšak není vhodná, protože je v českém kontextu úzce spojená s oslavami Velikonoc. Slovo *chlebiček* je v tomto směru neutrálním a všestranně použitelným výrazem, ale nelze ho považovat za správný ekvivalent, protože v českém prostředí vyvolává představu moučníku obdélníkovitého tvaru. Pakliže bychom se rozhodli pro tuto variantu, překlad pasáže „*...cuya forma redonda simboliza la universalidad de la muerte y el ciclo de la vida.*“ (O: 141)⁷⁰ by byl značně komplikován. V tomto ohledu se jako jediná schůdná varianta nabízí slovo *bochánek* (P: 12), které v sobě spojuje kulatý tvar, sladkou chuť a nebývá často spojováno s žádným tradičním

⁷⁰ viz překlad na straně 12

českým svátkem. Přívlástek *muerto* byl ze singuláru převeden do plurálu – v češtině zní přirozeněji než *bochánek mrtvého*.

„*Un pan con huesos*“ (O: 139)

„*Bochánek s kostmi*“ (P: 14)

„*Entre esta gran variedad de panes está el famoso pan de muerto tradicional...*“ (O: 141)

„*V této nepřeborné nabídce sladkého pečiva se nachází i slavný a tradiční bochánek mrtvých...*“ (P: 15)

8.1.1.2 *Pan cruzado a pan de caguama*

Jak již bylo zmíněno v oddíle (5.5.1.), ve španělštině (obzvlášť v té latinskoamerické) se slovem *pan* označuje celá řada druhů sladkého pečiva, které v češtině slovem chléb označit nelze. Obecně můžeme *pan* vyjádřit buď pojmem *sladké pečivo*, nebo ho budeme rozlišovat podle jednotlivých druhů, které pojmenujeme. Metoda rozlišení pečiva podle názvů byla uplatněna u výrazů *pan cruzado* (O: 141) a *pan de caguama* (O: 141). V prvním případě jsem se pro lepší představu rozhodla uplatnit substituci domácím výrazem *pletenec* (P: 20), abych českým čtenářům tímto názvem přiblížila druh i vzhled moučníku. Doslovnou variantu „*křížený chléb*“ jsem nepoužila, protože by mohla implikovat cosi šlechtěného či nábožensky zabarveného. Originální název je i s doslovným překladem uveden v poznámce pod čarou. V případě *pan de caguama* byl název přeložen doslova „*želví koláč*“ (P: 15) a označen uvozovkami. Originální název byl rovněž uveden v poznámce pod čarou.

8.1.1.3 *Cajitas de harina de arroz*

Termín *cajitas de harina de arroz* (O: 141), který autor vysvětluje v poznámce, jsem substituovala domácím výrazem '*sladké rakvičky*' z *rýžové mouky* (P: 15), neboť „*znázorňují pohřební rakev*“.⁷¹ Pojem *rakvička* vystihuje tvar i barvu výrobku, a zároveň je v ní obsažené deminutivum příznačného slova. Českému čtenáři je tento domácí pojem

⁷¹ VÁZQUEZ GUZMÁN, s. 141.

blízký a na základě vnější podobnosti mezi originálem a jeho českou variantou je český příjemce schopen si *cajitas* představit.

8.1.1.4 Ratón

Pro lepší představu o produktu s názvem *ratón* (O: 146) jsem na webových stránkách cukráren⁷² uvedených v textu ověřila, jak tyto produkty vypadají. Jelikož se jedná o čokoládové výrobky ve tvaru myši, které jsou plněné různými náplněmi, přiřadila jsem jim název *čokoládové myšky s náplní* (P: 19).

8.1.1.5 Kakaové boby

Druhy kakaových bobů, které se vyskytují v kapitole *Čokoláda*, jsou *criollo*, *trinitario* a *forastero* (O: 144). Terminologie z této oblasti používaná v českém prostředí⁷³ ponechává názvy v nezměněné podobě (P: 17).

8.1.1.6 Licor de cacao

Pojem *licor de cacao* (O: 144) je synonymem pro označení kakaové hmoty, má hustou, kašovitou konzistenci a je jednou ze základních složek při výrobě čokolády.⁷⁴ Výraz *licor* by byl v češtině zavádějící a mohl by implikovat alkoholický nápoj, proto byl přeložen jako *kakaová pasta* (P: 17).

8.1.1.7 Cobertura, cortados a trampar

Pojem *cobertura* (O: 144) v češtině znamená „*poleva*“, avšak tak, je použitý ve výchozím kontextu, odpovídá pojmu *základní čokoládová hmota* (P: 18). „*Poleva*“ naznačuje cosi dokončeného, finální krok v procesu, v originále však slouží k označení čokolády v její počáteční fázi.

„...*los dos ingredientes básicos para la elaboración de las coberturas de chocolate...*“ (O: 144)

⁷² viz např. <http://latelierduchocolat.com.mx/maridajes/ratones-latelier-y-vino-blanco-semisecco-y-frio/?lang=en>

⁷³ <http://www.svetovacokolada.cz/index.php?page=druhy>

⁷⁴ <http://latelierduchocolat.com.mx/unchocolatepara/demexicoparaelmundo/sabes-que-es-el-licor-de-cacao-y-como-se-prepara/>

„...dvě základní složky nezbytné k přípravě **základní čokoládové hmoty**...“ (P: 17)

Slovem *cortados* (O: 145) se, jak už sám název napovídá, charakterizují bonbony čtvercovitého tvaru. V češtině jsou obecně známé *nugáty* (P: 14), které mají velmi obdobné vlastnosti, jako španělské *cortados*, a mají tvar obdélníku. Proto jsem zvolila tento ekvivalent a poté jsem přímo v textu objasnila pojem *trampar* (O: 145) jako *namočit do polevy* (P: 18). Zde je jediné místo, kde autorova poznámka pod čarou nebyla zachována, protože by daný úsek postrádal logiku. Z poznámky pod čarou byla vytvořena vnitrotextová vsuvka.

8.1.1.8 *Quelites*

Vzhledem k tomu, že je výraz *quelites* (O: 155) používán jen v Mexiku (a to jen v některých regionech), představoval jeho překlad skutečný problém. Pochází z aztéckého slova „*quilitl*“ a obecně se jím označují druhy jedlých bylin a drobného listového plevele, která je původem z Mexika a dodnes se pěstuje hlavně tam. *Quelites* je v mnoha zdrojích popisováno jako „*hierbas tiernas*“, avšak slovo „*byliny*“ má v češtině odlišné konotace než ve španělštině, a pokud by se termín takto přeložil, evokoval by v příjemci představu léčivých či aromatických bylin používaných jako koření. Není vhodný ani pojem „*listová zelenina*“, protože má příliš velké listy a navíc je pěstována. Jediný způsob, jak tento pojem v češtině vhodně vyjádřit, bylo označení termínem *jedlý plevel* (P: 20). Přestože má toto označení také trochu jiný význam než španělský výraz *quelites*, lze jej považovat za vhodné řešení, protože čtenář si díky němu dokáže představit „*křehké jedlé zelené listy*“ rostoucí v Mexiku.

8.1.1.9 *Charal*

Charal (O: 156) je španělský lidový název pro „*druh drobné ryby rodu *Chirostoma*, která se vyskytuje téměř výhradně v mexických jezerech*“ (P: 21) a nebylo možné jej dohledat v žádných českých příručkách ani internetových zdrojích. Při překladu bylo možné vybírat z názvu buď španělského, nebo oficiálního latinského. Ze stylistických důvodů byla zvolena španělská alternativa.

8.1.1.10 Guajolota, torta de tamal a champurrado

Slovo *torta* se v Mexiku používá pro označení obloženého chleba nebo housky. V mexickém hlavním městě se tradičně připravuje s kukuřičnými *tamales* jako *torta de tamales* (O: 157) – chléb či houska se rozpůlí a dovnitř se vloží *tamal*, a lidově se pokrmu říká *guajolotas* (O: 157). V textu se objevuje v kombinaci s *champurradem* (O: 157), kukuřičného nápoje atole s čokoládovou příchutí. V překladu je v případě *guajolota* ponechán originální název v uvozovkách s vysvětlením v poznámce pod čarou (P: 22). Větu jsem pak „odehčila“ explikací pojmu a španělský název jsem uvedla do závorky.

„...la **guajolota con champurrado** no pasará de moda como el desayuno...“ (O: 157)

„...obložený chléb „**guajolota**“ s **čokoládovým atole (neboli champurradem)** nikdy nepřestane být typickou snídaní...“ (P: 22)

8.1.1.11 Jitomate

V Mexiku existuje rozdíl mezi termíny *tomate* a *jitomate* (O: 28). Pro označení červeného rajčete (*Solanum lycopersicum*), které zná každý český čtenář, se používá název *jitomate*. Oproti tomu, slovo *tomate* označuje zelenou odrůdu rajčete (*Physalis ixocarpa*), které se v Mexiku také běžně konzumuje. Slovo *jitomate* a *tomate* (O: 31), které je v tomto jediném případě použito ve smyslu *jitomate*, je vždy překládáno jako *rajče*. Pokud se v originále explicitně rozlišuje mezi zeleným a červeným rajčetem, je tato diference zachována i v češtině a opatřena vysvětlivkou.

„...se hacían con uno o varios chiles y **tomates verdes o rojos**...“ (O: 34)

„...připravovaly s jedním či více druhy chilli papriček a přidávala se do nich **zelená nebo červená rajčata**...“ (P: 8)

8.1.1.12 Rajas

Ve výchozím kontextu je výraz *rajas* (O: 157) pojmenováním pro „*papriku nakrájenou na proužky*“ a nelze ji přeložit pouze jako „*proužky*“, protože by věta postrádala smysl. V překladu bylo třeba přímé explicitace a explikace.

„...*hay de verde, de mole, de **rajas** y de dulce con pasitas...*“ (O: 157)

„...*máme zelené, s mole, s **paprikami**, sladké s rozinkami...*“ (P: 22)

8.1.1.13 Chicharrón

Chicharrón (O: 122) se na rozdíl od Španělska, kde označuje škvarky, v Mexiku užívá pro pojmenování *smažené vepřové kůže* (P: 12). V překladu byl výraz vysvětlen pomocí vnitrotextové vsuvky.

8.1.1.14 Batidillo

V mexické španělštině znamená výraz *batidillo* (O: 154) doslova „*nepořádek, zmatek*“ a musel být v překladu nahrazen jiným slovem. Odpovídající alternativou z hlediska kontextu se jeví řešení *zbytky z hrnce* (P: 16), vyznačené kurzivou, a vynechání doslovného překladu slova *batidillo*.

„*unos tamalitos de bola rellenos de **batidillo** – resto sustancioso del puchero*“ (O: 154 – 155)

„*tamales ve tvaru koule s **náplní ze zbytků z hrnce***“ (P: 20)

8.1.2 Geografické reálie

V tomto ohledu jsou na adresáta neznalého mexického území kladeny velmi vysoké nároky. Text je úzce vázán na výchozí geografický kontext a žádný termín z této oblasti není autorem vysvětlen. Při překladu je třeba si uvědomit, že presupozice českého čtenáře nejsou na stejné úrovni jako u Mexičana, a proto se názvy jednotlivých měst, oblastí, regionů a států neobejdou bez jejich bližší specifikace. Seznámením čtenáře s geografickou oblastí mu bude usnadněno porozumění textu.

„*Y en **Coatzacoalcos, Veracruz** se puede disfrutar de los ‘chanchamitos’...*“ (O: 15)

„*Ve **městě Coatzacoalcos ve státě Veracruz** můžeme ochutnat ‘chanchamitos’...*“ (P: 20)

„...*en los mercados de la **Huasteca potosina o hidalguense**...*“ (O: 154)

„...na trzích v **oblasti Huasteca potosina a Huasteca hidalguense ...**“ (P: 19)

8.1.2.1 *México a Ciudad de México*

Název *México* má v originále dvě funkce: Může být označením pro stát *Mexiko* nebo pro hlavní město *Ciudad de México*. V překladu je mezi těmito dvěma označeními třeba rozlišovat, protože pro českého čtenáře by byla homonymní pojmenování pro město i stát zavádějící. Pro překlad názvu města se nabízí několik variant: *Mexiko*, *Mexico City*, *Ciudad de México* a hlavní město. Je třeba podotknout, že na jednotném pojmenování města se neshodují ani data z korpusu, ani internetové či tištěné příručky. První variantu jsem vyloučila, protože v presupozicích českého příjemce je *Mexiko* jako název státu a mohlo by dojít k jejich záměně. Navzdory snaze učinit text co nejvíce „českým“ jsem vyloučila rovněž druhou variantu, protože cizí terminologie použitá v překladu pochází ze španělštiny. Z hlediska stylistického i pragmatického proto byly pro překlad zvoleny varianty *Ciudad de México* a hlavní město.

„...desde Marruecos hasta **México.**“ (O: 30)

„...od Maroka až po **Mexiko.**“ (P: 6)

„Rémi Siméon, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana, México: Siglo XXI, 1991.*“ (O: 155)

„Rémi Siméon, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana (přel. Slovník aztéckého jazyka náhuatl nebo mexického, Ciudad de México: Siglo XXI, 1991. (Pozn. aut.)*“ (P: 20)

„...no pasa de moda como el desayuno típico de **la ciudad de México...**“ (O: 158)

„...nikdy nepřestane být typickou snídaní v **mexického hlavního města...**“ (P: 22)

8.1.3 *Názvy rostlin*

V textu se vyskytuje mnoho názvů rostlin, z nichž některé rostou pouze v Mexiku. V překladu nemohl být uveden latinský název rostlin, protože by text působil nadměru

odborně a populárně-naučná povaha by se vytratila. Po této stránce byla výjimkou šťovíkovitá bylina s aztéckým názvem *xocoyolli* (O: 155), u níž nebyl nalezen žádný přesný český, španělský ani latinský ekvivalent, a tudíž byla ponechána v originále a doplněna vysvětlivkou (P: 21). V ostatních případech byly místní lidové názvy přeloženy oficiálním termínem.

*„En Mérida, por ejemplo, el ‘muchipollo’ es el tamal representante del Día de Muertos y se prepara con carne de puerco o pollo, **achiote**, xpelón...”* (O: 154)

*„V Méridě je na oslavách Dušiček hlavním zástupcem tamales ‘muchipollo’, který se připravuje s vepřovým nebo kuřecím masem, **orelánikem barvířským**,...”* (P: 19)

*„Sin embargo, también los hay dulces que, por lo regular, son de mermelada de piña o de fresa rellenos de pasas, o frutales: **capulín**, ciruela,...”* (O: 156)

*„Existují však také sladké druhy tamales, obvykle s ananasovou nebo jahodovou marmeládou, plněné rozinkami nebo ovocem: **plody střeňchy viržinské**, švestkami,...”* (P: 21)

Pokud v originále nebyl k dispozici oficiální český ekvivalent, nýbrž pouze španělský, ale bylo možné dohledat latinský název, byl použit ten.

*„...sin faltar los ricos tamales de manteca, ceniza o chícharos envueltos en hojas de plátano, maíz o **papatla**.”* (O: 140 – 141)

*„...nesmíme zapomínat na tamales z těsta se sádlem, popelem či hráškem, zabalené do banánových nebo kukuřičných listů, popřípadě do listů **helikónie**.”* (P: 15)

8.1.4 Frazeologie

Některá jídla v mexické španělštině natolik zdomácněla, že se stala součástí četných lidových sousloví. Překlad těchto mexických frazémů, idiomů a lidových rčení místy

představoval skutečný překladatelský problém. V překladu musí být zachován stejný obsah, sdělení i intenzita. Lidovost hraje v těchto spojeních naprosto klíčovou roli a nemůže být nahrazena formálnějším výrazem. Tam, kde to šlo, byla spojení přeformulována do češtiny tak, aby vyjadřovala stejnou myšlenku a dosáhla stejné expresivity i za cenu drobné úpravy významu. V takovém případě byla uvedena pouze překladová varianta bez frazému v originálním znění. Za účelem navození stejné míry expresivity došlo v několika případech k propojení španělského přísloví s paralelním českým rčením, tzn. přísloví bylo zčásti substituováno domácí konvencí.

„*No le des largas al chile*“ (O: 37)

„*Nechod' kolem toho jako kolem pálivé papričky*“ (P: 11)

Jindy stačilo spojení přeložit téměř doslova, protože jeho konotace ve španělštině a v češtině se shodovaly.

„*Eres como el chile piquín: chiquito pero picoso*“ (O: 37)

„*Jsi jako malá paprička, drobný, ale pěkně pikantní*“ (P: 10)

Občas se v textu vyskytla aluze na lidovou uměleckou tvorbu, nejčastěji v podobě odkazování na mexické písně. Pakliže bylo možné tento element v překladu zachovat, bylo tak učiněno a spojitost mezi souslovím a výchozí kulturou byla vysvětlena v poznámce. Pokud by tato návaznost byla i po objasnění vysvětlivkou či jiném doplnění českému příjemci nesrozumitelná, byla taková pasáž vynechána.

„*Yo soy como el chile verde llorona, Llorona, picante pero sabroso*“ (O: 37)

„*Jsem jako zelené chilli, Llorono, pálím, ale chutnám*“ (P: 11)

„*Estos capullitos – que no son precisamente de alhelí – sino de masa de manteca y maíz...*“ (O: 154) → tučně vyznačená informace byla v překladu vynechána, cituje text písně „Capullito de aleli“

„*Tyto balíčky z kukuřičného těsta se sádlem...*“ (P: 19)

Konečně se v textu objevovala pořekadla, která byla z hlediska formy nepřeložitelná, ale jejich význam bylo možné vyjádřit obdobným českým pořekadlem. V překladu byla ponechána v původním španělském znění, přeložena doslova a jejich obsah a konotace byly kompenzovány jinými českými pořekadly nebo lidovými vyjádřeními.

„*Al que obra mal, se le pudre el tamal*“ (O: 157)

„*Al que obra mal se le pudre el tamal*“ (**doslova Kdo jedná špatně, tomu shnije tamal**), **ve významu 'Kdo s čím zachází, s tím také schází'** (P: 22)

8.1.5 Antroponomastická pojmenování

Jedná se o druh synekdochy, která spočívá v pojmenování osoby, věci či místa na základě jejich charakteristické vlastnosti místo vlastního jména.⁷⁵ Tato pojmenování byla z důvodu neshodujících se presupozic u českého publika přeložena jejich běžnými názvy.

„*Para quien no es de la **Ciudad de los Palacios**, se trata de una torta de tamal...*“ (O: 157)

„*Pro toho, kdo není z **města Ciudad de México**, jedná se o chléb obložený tamalem...*“ (P: 22)

„*Creo que nadie, si se le pregunta, contestaría que el **Día del Grito** se ha de comer ...*“ (O: 121)

„*...kdybyste se se jakéhokoli Mexičana zeptali, co jí na **Den nezávislosti**, určitě to nic z toho nebude.*“ (P: 12)

8.1.6 Cizí slova v překladu

Z povahy textu překladu vyplývá, že je v něm obsaženo mnoho termínů, názvů a specifických pojmenování, která kromě španělštiny pochází i z aztéčtiny, francouzštiny, latiny nebo italštiny. Zmíněné výrazy, vyjma italského výrazu pro nugát – *giandúia* (O: 145), jsou v originále buď vyvedeny v kurzívě, nebo označeny francouzskými uvozovkami. Tyto názvy byly zachovány v původní podobě jednak, protože mají v textu svou specifickou funkci, jednak protože většinou ani nebylo možné je přeložit do češtiny. Co se

⁷⁵ viz <http://dle.rae.es/?id=2xxqNIY>

týče významů těchto slov, většinou nebylo nutné je specifikovat, protože byla patřičně vysvětlena již v originále.

„El «Zacahuil» – un tamal de grandes dimensiones que puede alcanzar hasta un metro de largo y unos 40 centímetros de diámetro...” (O: 154)

„‘Zacahuil’ , tamal obrovských rozměrů, který může být až metr dlouhý a čtyřicet centimetrů tlustý...” (P: 19)

*„En Mérida, por ejemplo, el «mucbipollo» es el tamal representante del Día de Muertos y se prepara con carne de puerco o pollo, achiote o **xpelón** – especie de frijol tierno –,...” (O: 154)*

*„V Méridě je na oslavách Dušiček hlavním zástupcem tamales „mucbipollo“, který se připravuje s vepřovým nebo kuřecím masem, orelánikem barvířským, zvláštním druhem křehké fazole – **xpelón** –,...” (P: 20)*

*„Al utilizar moldes, los chocolates pueen tomar una infinidad de formas; estas piezas suelen llevar un **ganache** o ser completamente sólidas, como en el caso de las barras macizas.” (O: 145)*

*„Při používání forem lze čokoládu odlévat do nespočtu různých tvarů, může být plněná **ganache** nebo být jen ve tvaru tvrdé tabulky bez náplně.” (P: 18)*

8.1.7 Chyby v originále

Přestože se jedná o knihu s populárně-naučnou tematikou, která neobsahuje mnoho cizích termínů a jejíž úroveň odbornosti není příliš vysoká, narazila jsem při překladu na celou řadu autorských chyb, a to převážně v kapitole *El origen de los sabores*. Dalo by se říci, že téměř všechny cizí názvy pokrmů v této kapitole jsou uvedeny nesprávně. Kromě názvů chyboval stejný autor také v přísadách a v postupech při přípravě pokrmů i v dalších

svých kapitolách. Tyto chyby přisuzuji nedostatečným znalostem tematiky, o níž autor píše. V ostatních kapitolách se vyskytuje podstatně méně chyb, což vypovídá o skutečnosti, že jejich autoři jsou s rozebíraným tématem lépe seznámeni a mají v dané oblasti více zkušeností. Na základě konzultace s rodilým mluvčím a informací dohledaných v sekundární literatuře a na internetu jsem tyto chyby v překladu opravila a uvedla zde v komentáři.

- **el pan tomacat** (O: 28) → **chléb pa amb tomáquet** (P: 4)

Autor měl pravděpodobně na mysli *pan tomaca*, obecné španělské pojmenování pro katalánský tradiční pokrm sestávající z opečeného krajíce chleba potřeného česnekem a rajčetem⁷⁶, jehož katalánský název je *pa amb tomáquet*. Autor chybně spojil španělský a katalánský název dohromady.

- **el tabuleh** (O: 28) → **tabouleh** (P: 4)

Správný název libanonského pokrmu je tabouleh nebo tabbouleh.

- **zactrak** (O: 29) → **zavtrak** (P: 6)

Zavtrak (завтрак) je ruský výraz pro snídani.

- **el arroz joloff** (O: 31) → **rýže jollof** (P: 6)

V jihoafrickém názvu autor zaměnil zdvojení, místo hlásky L napsal zdvojené F.

- **el osjömansbiff** (O: 31) → **sjömansbiff** (P: 6)

Tato švédská specialita v podobě vepřového masa vařeného v pivě se správně píše bez počáteční hlásky O.

- „*Los crêpes de Francia son unas tortitas muy finas cuya composición básica es una masa de leche, harina – de trigo o de maíz – huevos y margarina...*“ (O: 32)

⁷⁶ POŠTULKA, s. 292

→ „*Francouzské crêpes jsou tenoučké palačinky z těsta, jehož základními složkami jsou mléko, **pšeničná či pohanková mouka, vejce a máslo.***“ (P: 7)

Dle originálních francouzských receptů se sladké palačinky připravují z pšeničné mouky, kdežto slané se připravují z mouky pohankové. Margarín v receptech nikdy nefiguruje, neboť tradičně se do *crêpes* přidává máslo.

- **hojas de papactla** (O: 141) → **papatla** (P: 15 – přeloženo jako **listy helikónie**)

Papatla je lidový mexický název pro helikónii, rostlinu s širokými listy podobnými listům banánovníku.

- „*Para cocinarlos, se molían **el maíz seco – conocido como nixtamal** – y otros alimentos...*“ (O: 154) → *K jejich přípravě bylo zapotřebí rozdrtit **kukuřičná zrna povařená s hydroxidem vápenatým (vápnem), známá jako nixtamal, s dalšími přísadami...***“ (P: 19)

Proces *nixtamalizace* spočívá v povaření kukuřičných zrn ve vodě se solí a hydroxidem vápenatým, aby byla měkká a tvárná. Z umletého *nixtamalu* se připravují kukuřičné placky *tortillas*.

8.1.8 Další terminologie

Některé cizí termíny v textu byly v překladu z praktických důvodů nahrazeny domácími výrazy. Výraz *chocolatiers* (O: 146) byl přeložen jako *mistři čokolády* (P: 18), francouzský termín není příliš rozšířený a český termín je výstižný, jasný a srozumitelný každému českému čtenáři. Stejný princip byl aplikován při překladu slova *boutiques* (O: 146), které by sice šlo přeložit slovem „butiky“, ale v povědomí českého čtenáře implikuje tento výraz spíše obchod s oblečením než s čokoládou. Jelikož by autorovy intence nemusely být plně pochopeny, rozhodla jsem se v překladu raději pro výraz *specializované krámky s čokoládou* (P: 18), který je jednoznačný a nemůže dojít k záměně.

Nejednoznačný by se mohl jevit i překlad slova *patrioterismo* (O: 121), u kterého jsem vybírala ze tří překladových variant: vlastenectví, šovinismus a vlastenčení. První variantu jsem vyloučila, protože výraz neobsahuje stejné konotace jako v originále. Varianta

šovinismus je obsahuje, ale jedná se o termín mnohoznačný, který by čtenář mohl interpretovat nesprávně. Proto jsem zvolila poslední variantu *vlastenčení* (P: 11), která pokrývá všechny konotace a je jednoznačná.

V textu se také objevovaly reálie typické pro španělský jazyk, které jsem upravila tak, abych je přizpůsobila presupozicím českého čtenáře. Takové případy jsem řešila buď opisným překladem, nebo ponecháním slova v originále a „obohacením“ o vlastní formu překladu.

„¿Qué tomarían los cubanos o los colombianos en su **sobremesa**? (O: 29)

„Co by pili Kubánci a Kolumbijci **po jídle**?“ (P: 5)

„Un buen ejemplo es la mascota oficial del Mundial de Futbol México 86, un pequeño chile con sombrero llamado «**El Pique**»“. (O: 37)

„Dobrym příkladem je maskot národního fotbalového týmu Mexika z roku 1986, kdy se konalo mistrovství světa ve fotbale – malá feferonka s kloboukem, nazvaná „**El Pique**“ (**Pálivec**).“ (P: 10)

„En México montamos **altares**, bien en casa o bien sobre las tumbas en los cementerios...“ (O: 140)

„V Mexiku se mrtvým staví doma či na hřbitovním hrobě **speciální oltářiky**...“ (P: 15)

9. Rovina syntaktická a gramatická

9.1 Věty a odstavce

Na rovině syntaktické bylo nutné provést několik úprav, neboť jak již bylo zmíněno výše, španělské věty jsou výrazně delší než ty české a za použití interpunkčních znamének, obzvláště dvojtečky a středníku, bývají často seskupené do jednoho složitého souvětí. V překladu tato souvětí nemohla být zachována ve své původní délce, protože by působila nepřírozně a postrádala by koherenci. V místech, kde byla délka souvětí pro češtinu neúnosná, bylo toto souvětí rozděleno do více vět.

„Llevarse un buen chocolate a la boca puede ser uno de los placeres más reconfortantes, debido a la serie de sensaciones que produce, van desde la excitación de las papilas gustativas y la consecuente salivación hasta efectos químicos a nivel cerebral similares a los que ocurren en el enamoramiento: el chocolate permite al cerebro liberar endorfinas, es por esto que, tras la sensación de placer, siempre queda un sentimiento de vacío y la necesidad de otra pieza, para empezar de nuevo el ciclo.“ (O: 146)

„Kousek kvalitní čokolády rozplývající se v ústech nás dokáže potěšit, neboť látky v ní obsažené navozují celou řadu pocitů, od nabuzení chuťových pohárků a následného slinění až po chemické procesy odehrávající se v mozku, které se velmi podobají chemickým procesům při zamilovanosti. Při konzumaci čokolády mozek uvolňuje endorfiny, a proto se po pocitu potěšení dostaví pocit prázdna a potřeba vzít si další kousek, aby se celý koloběh znovu zopakoval.“ (P: 18)

Oproti češtině španělština často uplatňuje princip kondenzace pomocí nefinitních slovesných konstrukcí s infinitivem, gerundiem či participiem. Jelikož těmito prostředky čeština disponuje méně, bylo třeba nahradit je slovesnými konstrukcemi finitními. Výchozí text bychom obecně mohli charakterizovat jako syntakticky komplikovaný, neboť kromě neslovesných vyjádření se v něm mnohdy uplatňují i substantivní výpovědi, které však používá i čeština.

„También el ajo y la cebolla, hoy con un papel secundario, pero imprescindible en la cocina, por su olor y fuerte sabor, son tan antiguos que, cita una leyenda, cuando Satanás salió del Edén, brotó un ajo al poner el pie izquierdo en la tierra y una cebolla al poner el derecho.“ (O: 30)

„Také česnek a cibule, plodiny dnes v kuchyni až na druhém místě, ale pro svou výraznou vůni a chuť stále nepostradatelné, jsou používány už od pradávna a podle pověstí souvisejí s vyhnáním satana z Ráje – kam došlápl levou nohou, tam vyrostla cibule, kam pravou, vyrašil česnek.“ (P: 6)

Španělština má také oproti češtině sklon ke kratším odstavcům. „Zatímco průměrný španělský odstavec je tvořen 2, 30 výpověďmi, jimž odpovídá 5,84 gramatických vět, případně 6,26 propozic (zahrnují gramatické věty i konstrukce), v češtině jsou tyto

hodnoty daleko vyšší: 5,39 výpovědí; 9,70 gramatických vět a 9,71 propozic.⁷⁷ Ve výchozím textu se i často vyskytují odstavce tvořené jedním dlouhým souvětím. V překladu jsem délku odstavců zčásti upravila podle českých norem, ale většinou jsem se snažila tento autorův rys respektovat.

„De esta manera nos podemos percatar que «tamales» hay, desde hace mucho tiempo, por un buen rato y para todos los gustos, pues la «guajolota» con champurrado no pasará de moda como el desayuno típico de la ciudad de México y nuestras noches siempre se verán engalanadas por el microfono del joven que pasa por las calles en un triciclo con una olla de tamales y dos más con atole y arroz con leche.“ (O: 157 – 158)

„Takže tamales tu rozhodně jsou už nějakou dobu, a ještě budou, a uspokojí všechny chutě; obložený chléb „guajolota“ s čokoládovým atole (neboli champurradem) nikdy nepřestane být typickou snídaní mexického hlavního města a nocí se tu vždy bude rozléhat hlas zesílený mikrofonom mladíka projíždějícího ulicemi na tříkolce s jedním hrncem plným tamales a dalšími dvěma naplněnými atole a mléčnou rýží.“ (P: 22)

9.2 Nahrazování většimi jednotkami a redukce sdělení

V textu byly občas použity výrazy, jejichž pochopení není pro českého příjemce samozřejmé, a proto a bylo třeba buď tyto jednotky nahradit jednotkami explicitnějšími, nebo je naopak vyjádřit úsporněji. Ve větě *„Los cortados son cuadrados hechos con una base de chocolate, una capa de **giandúia** u otro ganache, y van trampados.“* (O: 145) jsem slovo *giandúia* nahradila větším celkem a doplnila o český ekvivalent a explikaci původu slova. Přestože je tento termín vysvětlen v poznámce, na rozdíl od druhého cizího termínu ve větě – *ganache*, je *giandúia* v českém prostředí termín ne příliš používaný. Samotný a nevysvětlený termín *giandúia* mi v překladu připadal rušivý a proto jsem se rozhodla pro jeho amplifikaci.

*„Cortados (v českých bonboniérách nejčastěji zvané nugáty) jsou hranolky vytvořené z vrstvy čokolády, na ní je **vrstva nugátu (jemuž se italsky říká gianduia)** nebo jiné náplně (ganache) a celý bonbon je ještě namočený do polevy.“* (P: 18)

⁷⁷ KRÁLOVÁ, s. 23

Podobně jsem postupovala i v případě pojmu *gazpacho* (O: 30), u kterého jsem doplnila presupozice uvedením vnitrotextové vsuvky s explikací termínu.

*„En España, con su pisto, por ejemplo, que surgió de la alboronía musulmana, preparada con berenjenas, pimienta, cebolla y dátiles, así como el **gazpacho, al cual se le agrega jitomate.*** (O: 30)

*„Ve Španělsku se například přidává do pista, původně muslimské speciality s názvem alboronía, která se připravuje z lilku, cibule, papriky a datlí, či do **gazpacha, studené rajčatové polévky.**“* (P: 6)

Na druhou stranu byla v překladu několikrát provedena i redukce sdělení. Pro odstranění informace jsem rozhodla tehdy, kdy jejich ponechání v překladu působilo redundantně.

*„1 kilogramo de lomo de **lomo de cerdo deshuesado** en trozos“* (O: 123)

*„1 kg na kousky nakrájené **vepřové panenky**“* (P: 13)

9.3 Zvratné pasivum

Pro španělské texty je charakteristická vysoká frekvence užití zvratného pasiva. Ve výchozím textu se objevoval na místech, kde čeština dává přednost rodu činnému.

*„El capsicum, «ají, pimienta o chile», un producto natural exótico característico de la gastronomía mexicana, desde la época prehispánica hasta nuestros días, es un alimento que **se detesta** la primera vez que **se prueba**, agrada a la segunda y se vuelve indispensable a la tercera.“* (O: 33)

*„Capsicum, chilli paprička nebo feferonka, ve španělštině zvaná např. chile, ají nebo pimienta, je exotická plodina vyskytující se v mexické gastronomii po celá staletí už od prehispanických dob, na první **ochutnání je odporná**, na druhé chutná a napotřetí je nepostradatelná.“* (P: 7)

9.4 Rovina suprasegmentální

9.4.1 Interpunkce

Při překladu bylo třeba vzít v úvahu také rozdílná pravidla pro užívání interpunkce v obou jazycích. Nejčastěji použitým interpunkčním znaménkem v textu je čárka, jejíž použití v češtině podléhá přísným syntaktickým normám, zatímco ve španělštině se řídí důležitostí sdělení a rytмикou textu. V originále jsou také hojně využívány spojovníky, konkrétně pro vložení vsuvky nebo vedlejší věty. Pro snazší orientaci v textu jsem obzvláště ve složitých souvětích středníky ponechala, ale pokud jeho použití v překladu nebylo v daném případě nezbytné, nahradila jsem ho nejčastěji čárkou nebo explicitací informace vydělené spojovníkem.

*„...se prepara con carne de puerco o pollo, achiote, **xpelón – especie de frijol tierno –**, cebolla, jitomate, chile, hojas de epazote y el **kol – salsa de masa y jitomate –**.“ (O: 154)*

*„...připravuje s vepřovým nebo kuřecím masem, orelánikem barvířským, zvláštním druhem **křehké fazole – xpelón –**, cibulí, rajčetem, chilli papričkou, listy merlíku a hustou **omáčkou z kukuřičné mouky a rajčat zvanou kol.**“ (P: 20)*

Velmi často se v textu vyskytoval středník, jehož funkce je naznačit „hlubší a výraznější předěly mezi úseky jazykového projevu, ale nikoli je úplně osamostatnit. V českém úzu se používá tam, kde chceme naznačit různé stupně obsahové souvislosti mezi částmi výpovědního celku, primárně v souřadně spojených a složitých souvětích nebo u výčtů.“⁷⁸ Ve španělštině jsou pravidla pro jeho použití mnohem volnější, pročež se v textu objevoval často. Při překládání bylo třeba zvážit nahrazení středníku jinými znaménky či rozdělení komplexního souvětí se středníkem do několika vět.

*„El «zacahuil» – un tamal de grandes dimensiones que puede alcanzar hasta un metro de largo y unos 40 centímetros de diámetro – es un buen ejemplo de platillo ritual; **sin embargo**, hoy en día se prepara para bodas o actos especiales.“*

*„‘Zacahuil’, tamal obrovských rozměrů, který může být až metr dlouhý a čtyřicet centimetrů tlustý, je dobrým příkladem obřadního pokrmu. **Nicméně** dnes se připravuje jen na svatbách a zvláštních událostech.“ (P: 19)*

⁷⁸ <https://www.pravidla.cz/vice/clenici-znamenka/?kapitola=11>

V několika případech byl středník v překladu použit:

*„De esta manera nos podemos percatar que «tamales» hay, desde hace mucho tiempo, por un buen rato y para todos los gustos, **pues** la «guajolota» con champurrado no pasará de moda ...“ (O: 157)*

*„Takže tamales tu rozhodně jsou už nějakou dobu, a ještě budou, a uspokojí všechny chutě; **obložený chléb** „guajolota“ s čokoládovým atole (neboli champurradem) nikdy nepřestane být...“ (P: 22)*

Dále se v originále v menší míře objevovala dvojtečka, které je užito hlavně pro uvození výřtu či přímé řeči. Toto použití se shoduje i s českým územ, a proto bylo v mnoha případech zachováno.

*„Sin embargo, también los hay dulces nque, por lo regular, son de mermelada de piña o de fresa rellenos de pasas, o **frutales**: capulín, ciruela, chabacano,...“ O: 156)*

*„Existují však také sladké druhy tamales, obvykle s ananasovou nebo jahodovou marmeládou, plněné rozinkami nebo **ovocem**: plody střeňchy viržinské, švestkami, meruňkami,...“ (P: 21)*

9.5 Uvozovky a kurzíva

Jak bylo uvedeno v oddílu 8.4, v textu jsou pro názvy, citace, přísloví a přenesený význam použity uvozovky francouzského typu. Počáteční citace a názvy cizího původu jsou naopak vyvedeny v kurzívě. Nicméně v užití uvozovek a kurzívy se objevuje značná míra nesourodosti – tento problém jsem řešila sjednocením obou prostředků v překladu.

*„...en Michoacán y en los estados del norte, los de dulce son mejor conocidos como «**uchepos**»–. Además, hoy por hoy, las ollas tamaleras – mejor conocidas como **vaporeras**, pues en ellas se cocinan al vapor – son de aluminio.“ (O: 156)*

*„...ve státě Michoacán a na severu Mexika jsou sladké tamales známé jako ‘**uchepos**’. V dnešní době se navíc připravují na páře v hliníkových hrncích na tamales, jinak známých pod jménem ‘**vaporeras**’ neboli pařáky.“ (P: 21)*

9.6 Další překladatelské problémy

9.6.1 Expresivita

Přestože se dle Knittlové v „textech populárně-naučných vyskytují prvky stylu hovorového, případně publicistického s bohatšími názvovými přirovnáními a občasnými expresivními výrazy“⁷⁹, je třeba se při překladu řídit českými konvencemi, které jsou v použití expresivity výrazně střízlivější. Zmírnění expresivity v překladu se projevuje například na omezení hodnotících výrazů, zdrobnělin nebo citoslovcí.

„*Gracias a éstos tenemos pan – para el **cafecito** –,...*“ (O: 29)

„*Díky těmto cereáliím máme sladké pečivo ke **kávě**,...*“ (P: 5)

„...*define los parámetros para calificar propiedades del chocolate como: textura, color y aroma, así como el punto de fundición dentro de la boca y **el sonido que hace el chocolate al romperlo – snap***.“ (O: 146)

„...*podle parametrů umožňujících zhodnotit kvalitu čokolády, jako je například: textura, barva a vůně, teplota tání v ústech a také zvuk - jestli čokoláda **při rozlomení správně křupne***.“ (P: 18)

9.6.2 Poznámky pod čarou

V originále je obsaženo několik poznámek pod čarou, které buď odkazují na literaturu, ze které autor čerpal, nebo vysvětlují termín. V případě překládání odkazu na literaturu jsem postupovala dvěma způsoby. Pokud bylo dílo přeloženo do češtiny, uvedla jsem v poznámce nejdříve název knihy v originále, a do závorky pak jeho český název. V případě, že se jednalo o dílo dosud nepřeložené, uvedla jsem v závorce vlastní český překlad.

„*Rémi Siméon, Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana, México: Siglo XXI, 1991.*“ (O: 155)

⁷⁹ KNITTLOVÁ, s. 150.

„Rémi Siméon, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana (přel. Slovník aztéckého jazyka náhuatl nebo mexického)*, Ciudad de México: Siglo XXI, 1991. (Pozn. aut.)“ (P: 20)

Do překladu jsem zařadila také vlastní poznámky, kterými doplňuji čtenářovy presupozice – doplňuji nebo objasňuji významy slov, která mohou být pro českého příjemce obtížně srozumitelná.

10. Překladatelské posuny

Vzhledem k povaze textu i odlišným stylistickým, gramatickým i lexikálním konvencím obou jazyků, došlo při překládání komunikátu k několika překladatelským posunům, které ve svých skriptech *Capítulos de estilística funcional comparada* popsal a klasifikoval Josef Dubský, z jehož metodologie budu vycházet. Jednotlivé posuny budou krátce charakterizovány a doplněny názorným příkladem.

10.1 Transpozice

Pojmem transpozice je označen posun, ve kterém dochází k vyjádření jednoho způsobu jiným. Mění se pouze forma slova, význam zůstává beze změny. Tento posun je dán rozdílnými vlastnostmi obou jazyků⁸⁰, proto se v překladu vyskytoval velmi často. Transpozice může být buď na úrovni lexikální, nebo syntaktické. V následujícím příkladě jsou uvedeny obě varianty – v prvním případě bylo adjektivum nahrazeno substantivem, v případě druhém byla infinitivní konstrukce vyjádřena konstrukcí nominální.

„El aceite, **originario** de la región de Mesopotamia, ha tenido gran auge, y no sólo por **considerarse saludable**, sin opor su sabor, textura y color.“ (O: 30)

„Olivový olej, **původem** z Mezopotámie, získal na oblibě nejen **díky svým zdravotním účinkům**, ale i díky své chuti, textuře a barvě.“ (P: 6)

⁸⁰ KNITTLOVÁ, s. 19

10.2 Kondenzace

Kondenzací rozumíme jev, který se zakládá na principu jazykové ekonomie. Jinými slovy, to, co je třeba ve výchozím jazyce vyjádřit více slovy, lze v jazyce cílovém říci jednoslovně. Z hlediska syntaktické i lexikální rozdílnosti mezi češtinou a španělštinou, a snahy o maximální jazykovou úsporu v textu, byla v procesu překládání kondenzace uplatňována velmi často. Příklad je uveden v oddílu 9.2

10.3 Diluce

Diluce, jinak také označována jako amplifikace, je opakem koncentrace a podobně jako transpozice a koncentrace je podmíněná rozdílnými jazykovými strukturami. Zatímco ve výchozím jazyce stačí k popisu dané skutečnosti použít jedno slovo, cílový jazyk musí stejnou skutečnost vyjádřit víceslovně.

*„En España, **con su pisto**, por ejemplo...” (O: 30)*

*„Ve Španělsku se například **přidává do pista**,...” (P: 7)*

*„...determinó una escala de puntos en la que, por ejemplo, los pimientos dulces tienen 0, los jalapeños **3 000**, mientras que los habaneros tienen **200 000**.” (O: 35 – 36)*

*„...contiene escalas de unidades de picante, donde por ejemplo los pimientos dulces tienen 0, jalapeños **3 000 Scovilleových jednotek picante** a habaneros **200 000 unidades**.” (P: 9)*

10.4 Explicitace

Explicitace je překladatelský postup, při kterém je informace v cílovém textu řečena explicitně, přestože v originále je vyjádřena implicitně. Za účelem vyrovnání presupozic mezi příjemcem originálu a příjemcem překladu, byla explicitace často využívaným postupem. Kromě poskytnutí lepší srozumitelnosti textu byla explicitace využívána i z důvodů Uplatňováním koherence v procesu překladu bylo usnadněno jednak porozumění textu, jednak jeho koherence. V mnoha případech (včetně příkladu uvedeného níže) docházelo i k explikaci textu.

„La principal zona productora de chile se encuentra en el **Bajío**, desde **Sinaloa** y el sur de **Durango** hasta **Jalisco**, de donde provienen los chiles pasilla, poblano, mulato y mirasol, principalmente.“ (O: 35)

„Tradiční pěstitelská oblast papriček se táhne od **regionu Bajío ve středním Mexiku směrem na sever**, přes **státy Sinaloa a jižní Durango až po Jalisco**, odkud pocházejí hlavně druhy pasilla, poblano, mulato a mirasol.“ (P: 9)

Další příklady explicitace a explikace jsou uvedeny v oddílu 9.2.

10.5 Modulace

Při modulaci je zachován stejný význam slova, ale na skutečnost se nazírá z jiného úhlu pohledu, tzn. mění se perspektiva.

„Lo único que pasa es que **en México solemos tener** «nuestra primera vez» antes de los cinco años de edad.“ (O: 34)

„**V Mexiku** však ono poprvé nastává u pětiletých dětí.“ (P: 7)

10.6 Výrazové zeslabení

Výrazové zeslabení je posun na úrovni mikrostylistiky díla, který Anton Popovič⁸¹ definoval jako negativní, protože představuje jakési stylistické zploštění výchozího textu. Avšak v případě populárně-naučného textu je zeslabení expresivity zcela v pořádku. Jak již bylo výše zmíněno, český úzus jistou míru expresivity v textech tohoto žánru připouští, ale její použití je oproti španělštině značně limitováno. Při překladu je třeba být si této skutečnosti vědoma a přizpůsobit text domácím konvencím. Příklady výrazového zeslabení jsou uvedeny v oddílu 9.6.1.

11. Závěr

Hlavním cílem práce bylo převést obsahovou stránku textu za minimálních zásahů překladatele a zachovat jeho funkci i formální podobu. Způsob překladu textu a volbu překladatelských postupů jsem přizpůsobila presupozicím a očekáváním potenciálního českého čtenáře. Přesvědčila jsem se, že i malé množství termínů se může jevit jako

⁸¹ POPOVIČ, s. 82.

problematické a v překladu je třeba tuto překážku odstranit. Vhodnou reformulací, vysvětlením názvů, které jsou ve výchozí kultuře obecně známé, a doplněním informací jsem se snažila vytvořit plně srozumitelný text na stejné úrovni informovanosti a funkčnosti jako v originále. Neméně významnou roli hrála při překladu také estetická stránka, kterou jsem se snažila zachovat. Překlad jsem musela přizpůsobit českým konvencím, ale bylo mým záměrem respektovat v maximální míře charakteristické rysy výchozího textu. Při práci jsem čerpala jednak ze svých zkušeností a vědomostí získaných v rámci studia, jednak ze sekundární literatury a internetových zdrojů.

12. Bibliografie

Primární literatura:

VÁZQUEZ GUZMÁN, Karla Paola. *De chile, de dulce y de manteca*. México D. F.: Otras Inquisiciones. 2007. ISBN 978-970-732-225-7

Sekundární literatura:

ČECHOVÁ, Marie. 2007. *Stylistika současné češtiny*. Praha: ISV. Jazykověda (Institut sociálních vztahů). ISBN 80-85866-21-8.

DUBSKÝ, Josef. 1988. *Capítulos de estilística funcional comparada: kapitoly z porovnávací funkční stylistiky*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství.

HOLUB, Karel. 2011. *Umění a gastronomie* Praha: Libertas. ISBN 978-80-904283-1-7

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

KNITTLOVÁ, Dagmar, Bronislava GRYGOVÁ a Jitka ZEHNALOVÁ. 2010. *Překlad a překládání*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, Filozofická fakulta. ISBN 978-80-244-2428-6.

LEVÝ, Jiří. 1963. *Umění překladu*. Praha. Československý spisovatel. ISBN 808-756-115-5.

NORD, Christiane. 1991. *Text analysis in translation: theory, methodology, and didactic application of a model for translation-oriented text analysis*. Amsterdam u.a: Rodopi. ISBN 90-5183- 311- 3

POPOVIČ, Anton. 1971. *Poetika umeleckého prekladu: proces a text*. Bratislava: Tatran. Okno.

POŠTULKA, Vladimír. 2004 *Labužníkův lexikon*. Praha: Paseka. ISBN 80- 7185- 629- 0

APETIT, časopisy o jídle, vydává nakladatelství Hachette Filipacchi – čísla 1/2007 – 5/2011

Internetové zdroje:

ALGARABÍA. *Algarabía*. [Online] [Citace. 2016-06-28]. Dostupné z: <http://algarabia.com/>.

KAKAOVNÍK. *Světová čokoláda*. [Online]. México D. F. [Citace. 2016-06-22]. Dostupné z: <http://www.svetovacokolada.cz/index.php?page=druhy>.

PRAVIDLA. CZ. *Pravidla českého pravopisu*. Praha. [Citace. 2016-07-28]. Dostupné z: <https://www.pravidla.cz/vice/clenici-znamenka/?kapitola=11>

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. 2016. *Diccionario de la lengua española: Vigésima tercera edición* [online]. Madrid [Citace. 2016-07-12]. Dostupné z: RAE conjunto viz <http://dle.rae.es/?id=2xxqNIY>.

ATELIEUR DU CHOCOLAT. [Online] México D.F. [Citace. 2016-06-24]. <http://latelierduchocolat.com.mx>

+ PŘÍLOHA