

Univerzita Karlova

Filozofická fakulta

Ústav translatologie

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Anna Pěkná

Komentovaný překlad dokumentárně-historického textu: Павел Сюткин – Ольга Сюткина, Непридуманная история русской кухни, самиздат 2011 (vybraná část – kapitoly Казань – брал, Астрахань – брал..., Так что же такое русская кухня?)

Annotated translation of the text of the historical documentary: Pavel Siutkin – Olga Siutkina, Nepridumannaia istoriia russkoy kukhni, samizdat 2011 (selected part – Kazan – bral, Astrakhan – bral..., Tak chto zhe takoye russkaia kukhnia?)

Praha 2022

Vedoucí práce: PhDr. Stanislav Rubáš, Ph.D.

Zadání

Zadaný text přeložte do češtiny a svůj překlad doplňte překladatelským komentářem v rozsahu min. 20 normostran. V komentáři nejprve celkově charakterizujte výchozí text: uveďte, s jakým cílem byl text napsán a jaké stylistické postupy autor volí k dosažení svého záměru. Dále popište, na jaké problémy jste v překladu narazila, a zdůvodněte použité překladatelské postupy a nezbytné posuny, které jste v překladu provedla na úrovni lexika, syntaxe a především v rovině stylistické. Postupujte přitom od celkové koncepce svého překladu k dílčím řešením. Komentář opatřete bibliografickým soupisem použitých primárních i sekundárních zdrojů, včetně internetových.

Poděkování

Tímto bych ráda poděkovala vedoucímu bakalářské práce PhDr. Stanislavu Rubášovi, Ph.D. za čas, který mi během konzultací věnoval, a za jeho rady, připomínky a pomoc.

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.

Abstrakt

Tato bakalářská práce se věnuje komentovanému překladu vybraných kapitol knihy *Nepridumannaja istorija ruskoy kuchni* (Pavel Sjutkin & Olga Sjutkinová, 2011). Jedná se o populárně naučnou publikaci o historii ruské kuchyně. Pro překlad byly zvoleny kapitoly „*Kazan’ – bral, Astrachan’ – bral...*“ a *Tak čto že takoje ruskaja kuchnja?* Práce se skládá ze dvou hlavních částí – samotného překladu a odborného komentáře. Druhá část obsahuje překladatelskou analýzu výchozího textu, popis postupů a rozbor konkrétních překladatelských problémů včetně jejich řešení. Komentář je postaven jak na teoretických poznatcích, tak na praktických příkladech z textu.

Klíčová slova

komentovaný překlad, historie ruské kuchyně, překladatelská analýza, překladatelské problémy, překladatelské postupy

Abstract

This bachelor thesis provides an annotated translation of selected chapters from the book *Nepridumannaja istorija ruskoy kuchni* (Pavel Siutkin & Olga Siutkina, 2011). It is a popular science publication on the history of Russian cuisine. The translation focuses on the chapters "*Kazan – bral, Astrakhan – bral...*" and *Tak čto zhe takoye russkaia kukhnia?* The thesis consists of two main parts – the translation and the expert annotation. The second part contains a translation analysis of the source text, a description of the translation procedures and an analysis of specific translation problems including their solutions. The annotation is based both on theoretical knowledge and on practical examples from the text.

Key words

annotated translation, history of Russian cuisine, translation analysis, translation problems, translation procedures

Obsah

Úvod.....	7
1 Překlad.....	8
2 Komentář.....	27
2.1 Překladatelská analýza	27
2.1.1 Vnětextové faktory	27
2.1.2 Vnitrotextové faktory	28
2.2 Typologie překladatelských problémů a postupů.....	33
2.2.1 Rovina pragmatická.....	33
2.2.2 Rovina syntaktická	43
2.2.3 Rovina lexikální	45
Závěr.....	52
Seznam použité literatury.....	53
Seznam příloh.....	56
Přílohy	57

Seznam použitých zkratek

VT výchozí text

CT cílový text

Úvod

Kniha *Nepridumannaja istorija russkoj kuchni* Pavla a Olgy Sjutkinových je výjimečná svým obsahem i formou. V ruštině i v jiných jazycích už v minulosti vyšla řada publikací věnujících se historii ruské kuchyně (například často zmiňovaná kniha *Nacional'nyje kuchni našich narodov* V. V. Pochljobkina), ale informace v nich obsažené často nejsou podloženy důvěryhodnými historickými zdroji nebo se omezují pouze na detailní popis starých receptů. Sjutkinovi ve své knize nabízí mnohem širší pohled na ruskou kuchyni, popisují její vývoj v souvislostech na pozadí dějinných událostí a zabývají se aspekty stravování různých vrstev společnosti. Nesklouzávají přitom k nekritickému vyzdvihování ruské kuchyně nad ostatní, ale udržují si nezaujatý nadhled. Právě objektivita a velké množství citovaných pramenů dodává dílu vědecký ráz. Kniha však není primárně určena čtenářům z akademického prostředí, snaží se dané téma zpřístupnit laickému publiku. V tomto směru vystupuje do popředí forma a konkrétně styl. Text je prostoupen neformálními, místy až hovorovými formulacemi, které přitahují a udržují pozornost čtenáře.

Na základě výše zmíněných charakteristik jsem si knihu *Nepridumannaja istorija russkoj kuchni* zvolila jako předmět této bakalářské práce. Jejím cílem je vypracovat komentovaný překlad vybraných kapitol: „*Kazan' – bral, Astrachan' – bral...*“ a *Tak čto že takoje russkaja kuchnja?* Tyto kapitoly na sebe sice v originále nenasazují, ale představují charakteristický vzorek celého díla. První z kapitol pochází ze začátku knihy a popisuje ruskou kuchyni v 17. a na začátku 18. století včetně historických událostí, které ji ovlivnily. Druhá představuje poslední kapitolu knihy a slouží jako shrnutí a zobecnění všech poznatků z předchozích kapitol. Nabízí vhled do jednotlivých složek ruské národní kuchyně a zmiňuje hlavní milníky jejího vývoje. Je tak třeba upozornit, že výsledný překlad nepředstavuje samostatný nezávislý celek. Jde o oddělené úryvky, jež by mohly sloužit například jako demonstrativní ukázka z díla pro účely nakladatelství, které se rozhoduje, zda nechá přeložit celou knihu.

Tato bakalářská práce se skládá ze dvou hlavních částí – samotného překladu a odborného komentáře. Druhá část obsahuje překladatelskou analýzu výchozího textu, popis postupů a rozbor konkrétních překladatelských problémů (včetně jejich řešení) na úrovni lexikální, syntaktické i pragmatické. Komentář je postaven jak na teoretických poznacích a zdrojích z oboru translatologie, tak na praktických příkladech z textu.

1 Překlad

Na Kazaň! Na Astrachaň!

...Předtím, nežli jsem se rozhodl vydat pojednání o východní gastronomii, osobně jsem pokrmy tamější kuchyně zkoušel doma připravit a... doznal jsem své nejmilejší povinnosti seznámit vás s přípravou jídel, jež jsou stejně tak chutná a nekomplikovaná, jako pokrmy některých francouzských šéfkuchařů.¹

šéfkuchař Gerasim Stěpanov, 1837

Viljam Vasiljevič Pochljobkin si ve své knize *Národní kuchyně našich národů (Nacional'nyje kuchni našich narodov)* zcela odůvodněně všímá toho, že ruské kulinářské umění a zvyklosti 17. století zásadním způsobem ovlivnila orientální a především tatarská kuchyně. Souviselo to s připojením Kazaňského a Astrachaňského chanátu, Baškirie a Sibíře k Moskevskému státu ve druhé polovině 16. století.

Zároveň si však všímá i dalšího, odlišného procesu: „S posílením zahraničního obchodu, získáním monopolu na řadu komodit (vodka, kaviár, jeseterovité a lososovité ryby, rybí klich, med, sůl, konopí) a přechodem od směnného obchodu k používání peněz začalo docházet k rozdělování potravin na ty, které se dostaly na stůl šlechty, a ty, k nimž měli přístup rolníci.“ Ve skutečnosti tento proces nebyl natolik přímočarý.

V té době měly vliv dva faktory. Docházelo k navýšení zemědělské (a celkově potravinové) produkce, ale země si zároveň procházela obdobím „smuty“ a zahraniční intervence, a byla tak rozvrácená a nejednotná. V důsledku toho se samovolně zformovaly do značné míry autonomní hospodářské oblasti: novgorodská, donská, černozemská, povolžská atd., v nichž se rozvíjely místní samostatné kuchyně. Ne snad, že by dříve neexistovaly. Kuchyně severní Rusi se pochopitelně vždy lišila od kuchyně ze stepní oblasti. Tehdy však v ruských regionech vznikla paradoxní situace – proudily do nich svěží nápady, neznámé suroviny a nové směry, ale zároveň byly tyto kraje poměrně izolované od centrální moci sídlící v Moskvě. Země s oslabenou státní mocí byla konfrontována s intenzivním přílivem cizí kultury a ne vždy byla schopna si ji úspěšně osvojit a „strávit“.

Proto když Pochljobkin píše o tom, že „zatímco počátkem 17. století dochází v případě lidové kuchyně ke stále většímu zjednodušování a ochuzování, kuchyně šlechty a především její nejvyšší vrstvy – bojarů je čím dál tím komplikovanější a rafinovanější“, nemá tak úplně pravdu. Pomineme-li extrémy (například válkou naprosto zbídačené a ožebračené rolníky ze

Smolenské oblasti), obecně můžeme říct, že v době od 17. do začátku 18. století se ruská kuchyně prakticky všech společenských vrstev stává rozmanitější a objevují se v ní nové, do té doby neznámé pokrmy a způsoby jejich přípravy.

Předchozí období bylo totiž pro Rus natolik nepříznivé, že takzvaně nastavilo nejnižší možnou laťku. Není přeci možné tvrdit, že „lidová kuchyně“ se stává ještě prostší a jako „normu“ přitom zcela vážně brát takovou podobu stravování: „Jídlo je skromné, jednoduché na přípravu a jednotvárné. Na jejich hostinách tak nenajdete různorodý výběr z lehkých vytříbených pokrmů. Rusové mají odolné žaludky, libují si v prosté stravě, a proto jedí polosyrové maso. Obzvláště oblíbená je tam cibule a zelí.“² Nebo další příklad z takzvaně starých dobrých časů: „A někdy se i doma stravují velmi skrovně. V Permu... dosud dokonce neokusili ani chléb, jedí pouze ryby sušené na slunci, kořeny divokých bylin s výraznou chutí nebo syrové maso divoké zvěře a pijí kobyli mléko. Ve zbylých částech Rusi zahání hlad pšeničným a žitným chlebem či fazolemi s česnekem a žízeň hasí vodou, v níž je zakvašená mouka, nebo čerstvě nabranou ze studně či řeky. K takto chudé stravě pijí po litrech vodku jako nikdo jiný. Považují ji za nektar, který zahřeje a vyléčí všechny nemoci. Když chtějí uspořádat velkolepou hostinu, uvaří ‚pochljobku‘ z vody a několika pokrájených zelných listů, a pokud se jim nezdá dost chutná, nalijí do ní hodně kyselého mléka.“³

Ve skutečnosti šlo o zlomový okamžik. V 17. století totiž zanikl dosavadní způsob života na Rusi. Zpětně s odstupem několika uplynulých století už nelze říct, jaké období mělo na životní styl Rusů větší vliv – jestli nepokoje a rozvrat 17. století, nebo reformy Petra I. ze začátku 18. století. Každá z těchto událostí však bezesporu zanechala nerasmazatelnou stopu na duši ruského národa a jeho vnímání světa. Tento přelom se mimo jiné odrazil v názoru, který se v následujících stoletích upevňoval – tedy že tehdy vymizela stará, původní ruská kuchyně a moci se chopila kuchyně „moskevská“ (později nazývaná „staromoskevská“). Přičemž společnost všechno dobré samozřejmě připisovala „starým časům“...

Stejný scénář se v ruské historii odehrál i v polovině 18. století. Import evropské kultury za Petra I. popouzel zastánce starých pořádků jak za vlády Alžběty I., tak Kateřiny II. S něčím podobným se setkáváme také v polovině 19. století v podobě rozrušených projevů slavjanofilů, kteří pro změnu za ideální považovali „staromoskevské“ uspořádání. A tento kruh historického vývoje veřejného mínění uzavírá idealizace Ruska za vlády Mikuláše I., ke které docházelo na přelomu 20. a 21. století.

V podstatě od poloviny 16. století tedy můžeme pozorovat výrazné oživení kontaktů mezi Ruskem a jinými, především asijskými zeměmi, důsledkem čehož je i aktivní seznamování s kulturou sousedů včetně jejich kuchyně. Tažení Ivana Hrozného na Kazaň vyvrcholila jejím dobytím v roce 1552. V roce 1556 padl také Astrachaňský chanát a v letech 1581 až 1582 vyslal uralský kupec Stroganov vojsko vedené kozáckým atamanem Jermakem na válečnou výpravu na Sibiř, která skončila porážkou chána Kučuma a dobytím jeho hlavního města Kašlyk.

Zajímavé je, že mnozí evropští velvyslanci a cestovatelé, kteří v té době Rusko navštívili, považovali Rus za zemi Orientu. „Zahraniční spisovatelé běžně přirovnávali moskevského panovníka k tureckým sultánům,“⁴ uvádí Vasilij Ključevskij.

Srovnání s Tureckem a Persií se uvádělo jen tak mimochodem jako něco zcela přirozeného. O to víc byl vliv východní kultury cítit uvnitř Ruska. „Způsoby tak blízké tureckým...“ napsal například George Turberville. Polský velvyslanec u moskevského dvora Foy de la Neuville a Sigismund von Herberstein si zase všímali toho, že Rusové se oblékají velmi podobně jako Tataři a Turci.⁵ „Dosud se u nich objevuje jen málo evropských rysů, převažují ty asijské,“ uvedl Jacob Reutenfels v roce 1680, když popisoval velkolepost orientálních slavností, asijské formy státního zřízení a „celkový způsob života“ tak odlišný od toho evropského.⁶

Anglický velvyslanec Giles Fletcher ve svých vzpomínkách dochází k ještě kategoričtějším závěrům: „Mají velmi podobný způsob vládnutí jako Turci, kterým se nejspíš snaží přiblížit jak postavením svého státu, tak schopnostmi v politických záležitostech...“⁷ Fletcher popsal Rusko, jeho administrativní a finanční systém a organizaci moskevské armády tak podrobně, že jeho dílo bylo na Západě považováno za „encyklopedické“.



*Oděv Rusů a Tatarů v 17. století (z knihy D. A. Rovinského *Materialy dlja russkoj ikonografiji*, sv. 2, Petrohrad, 1888).*

Překlad popisků pod obrázkem: Oděv moskevského magnáta, Moskevský šlechtic, Moskvan ve vojenském oděvu, Tatar ve své výzbroji

Orientální vliv se odráží i v pamětech tehdejších autorů věnovaných kuchařskému umění. Již Adam Olearius podrobně popisuje velmi rozšířený pokrm, kterému Rusové říkají „ikra“ (neboli kaviár). „Připravuje se z vajíček velkých ryb, zejména jeseterovitých a síhů. Rusové jikry nejdříve zbaví slupky, osolí a nechají je takto 6 až 8 dní odležet, potom je smíchají s pepřem a nadrobno nakrájenou cibulí, někteří přidají ještě ocet a olivový olej a servírují. Není to špatné jídlo; když ho místo octem zalijete citronovou šťávou, povzbudí apetit a dokáže, jak se říká, nabudit smysly. Největší množství jiker se nasoluje na Volze u Astrachaně; část se suší na slunci.“⁸ Ročně se vyrobilo až 100 sudů „ikry“, která se vyvážela do zahraničí, především do Itálie, kde byl považován za delikatesu a nazýván „Caviaro“. Už tehdy kupci platili velkoknížeti určitý poplatek, aby mohli toto řemeslo provozovat.

Analogické poznatky najdeme také v zápiscích Jacoba Reutenfelse, který píše: „Existuje kaviár červený – čerstvě nasolený, kaviár černý – tekutý, dostatečně nasáklý solí, kaviár bílý – ten nejčerstvější a konečně lisovaný a zahuštěný kaviár, který se často vyváží i do zahraničí.“

A tady je svědectví dalšího cestovatele – Jana Struyse. Ve svých zápiscích nazvaných *Cesty po Rusku (Putěšestvija po Rossii)* píše: „... dobytí Kazaně umožnilo vítězi přiblížit se k Astrachani, již se též zmocnil snadno, a vyhnal z ní Tatary. V té době město nebylo tak krásné a veliké jako dnes; o celou třetinu se rozšířilo za vlády bývalého cara, který tuto část města přidělil garnizoně střelců (zvláštní oddíl carské armády, pozn. překl.), a proto se jí říká ‚střelecké město‘. Po smrti cara se ještě rozrostlo, takže dnes patří svou rozlohou a krásou k nejvýznamnějším ruským městům. Podnebí je zde mírné a půda poměrně úrodná. Pěstují se na ní: citrony, jablka, hrušky, višně a další chutné plody. V roce 1613 napadlo jednoho perského obchodníka přivést sem několik keřů vinné révy a darovat je německému mnichovi, který žil trvale v Rusku. Ten je úspěšně zasadil na svém rozsáhlém oploceném pozemku za městem a o několik let později měl tak velkou úrodu, že každý rok posílal carovi 200 sudů vína a více než 50 sudů vodky.“ Důvěryhodnost Struysových pozorování dokládají údaje z pozdějších oficiálních ruských dokumentů. „Samotnému carovi patřilo 14 vinic v blízkosti Astrachaně. Přepřavu hroznů měl na starosti astrachaňský vojevoda. Převoz do Moskvy tehdy trval okolo dvou měsíců.“⁹

Mimochodem Struys (známý též jako Strauss) je obecně velmi zajímavá postava. Do Ruska přijel v roce 1668, aby působil ve službách cara jako znalec plachtění na lodi „Orjol“ (Orel), která byla postavena ve vesnici Dědinovo za vlády cara Alexeje I. Michajloviče. Jeho celé jméno znělo Jans Janzoon Strauss. Narodil se do chudé rodiny v Amsterdamu. Plavil se na

obchodních lodích do Indie, Siamu a na Madagaskar a v roce 1668, už jako zkušený cestovatel, podnikl pro naše účely tu nejzajímavější výpravu – do Moskevské Rusi.

„1. října jsme dorazili do přístavu v Rize,“ píše Struys. Se svými společníky naložili věci na 30 povozů a vydali se směrem na Pskov. Struys měl tak možnost vidět, v jak žalostném stavu se nachází kraj, který byl dlouho dějištěm válek mezi Ruskem, Polskem a Švédskem. Popisuje hroznou bídu obyvatelstva, rozbité cesty, bažiny a podobně. Po velkých obtížích překročila výprava 19. října hranice Moskevské Rusi.

O první ruské vsi Pečory si Struys ve spěchu poznamenal, že obyvatelstvo zde žije v dostatku, provozuje obchod a ves se podobá městu. Nebudeme autora následovat v jeho cestách po Rusku krok za krokem, jen zmíníme, že jel obvyklou cestou směrem na Moskvu: ze vsi Pečory do Pskova, Novgorodu, Toržoku a Tveru. Je třeba poukázat na to, že Struys čerpal informace od osob neoficiálních – průvodců, tlumočnicků a obchodníků. Za zmínku stojí jeho výklad pověr, vyprávění o ruské „baně“, zajímavý je také jeho pohled na pohřbívání a některé církevní obřady. Všiml si, jak je v okolí vsi Dědinovo levná drůbež a také že ostatní potraviny a plátno jsou na březích Volhy velmi laciné a vůbec hojnosti tohoto kraje. Struys podává svědectví o tom, že vinná réva se v okolí Astrachaně pěstovala už v první polovině 17. století. Poznamenal si, že ryby na dolním toku Volhy nejsou vůbec ceněné: po vyjmutí jiker se vyhazují, jelikož nemají žádnou cenu, jen občas se nasolují, ale pouze proto, aby se poslaly do Moskevské Rusi.



Astrachaň. Rytina z knihy Tri putešestvija Jana Struyse. 1681

Zbylé roky Struysova života byly také plné dobrodružství. Loď, na které se svými společníky uprchli z Astrachaně, moře vyplavilo na břeh Dagestánu a celá posádka byla zajata. Struys odvedli ke zdejšímu chánovi a poté ho prodali do perského zajetí. Později byl prodán jinému majiteli a po několika přejezdech ho ve městě Šamachi koupil vyslanec polského krále. O rok později se Struys vykoupil a 30. října 1671 se připojil ke karavaně směřující do Isfahánu. Odtud se dostal do města Šíráz, Lar a Gameroon, odjel lodí do Batávie a po nesčetných dobrodružných

příhodách se 7. října 1673 potřeťi vrátil do své vlasti – Holandska. Za několik let poté se vypravil do Dithmarschenu (v té době dánská země severně od Hamburku), kde v roce 1694 zemřel.

Vraťme se ale z dalekých toulek zpátky do Ruska. Právě v tomto období pronikají do ruské kuchyně z té asijské pokrmy z nekynutého nudlového těsta (polévkové nudle zvané „lapša“, či „pelmeně“), potraviny jako hrozinky, sušené meruňky, fíky a také citrony a čaj, které se staly v Rusku tradičními. Tím se značně obohatil výběr sladkých jídel. Sladké „prjaniky“, které byly na Rusi známé už před přijetím křesťanství, doplnily další druhy perníků (například „kovrižki“), sladké pirohy, cucavé bonbóny, kandované ovoce, různorodé zavařeniny („vareňja“), které se připravovaly nejen z bobulového ovoce, ale i z některých druhů zeleniny (mrkev s medem a zázvorem, ředkev v cukerném sirupu). Jak uvádí Pochljobkin, ve druhé polovině 17. století se do Ruska začal dovážet třtinový cukr, ze kterého se spolu s kořením připravovaly cucavé bonbóny, zákusky, cukrovinky, sladkosti, ovoce atd.¹⁰ „Rusové si neustále pochutnávají na oříškách, švestkách... cukrových melounech, které doplňují proslulými astrachaňskými vodními melouny obřích rozměrů vařenými v medu, kaspickým hroznovým vínem a tatarskou skořicí.“¹¹

Toto období bylo érou střetávání a vzájemného prolínání dvou civilizací – ruské a asijské. Nejspíš namítnete: „Vždyť to můžeme říct už o době tatarsko-mongolské nadvlády. Dvě stě let byla Rus v tak těsném kontaktu s asijskou civilizací, že už to snad ani víc nejde.“ Máte samozřejmě pravdu, tak to skutečně bylo. Ale jedna věc je, když jsou vám zvyky a obyčeje vnučovány zvenčí, a druhá, když máte na výběr. V prvním případě Rusové vnímali asijskou kuchyni jako část nepřátelské kultury, ve druhém jako zajímavé a v mnoha ohledech užitečné využití známých surovin.

¹ Novejšejše doplnenije k Opytnomu povaru s prisovokuplenijem Aziatskogo stola, ili Vostočnago gastronoma. Moskva: Tipografija Lazarevych Instituta Vostočnych jazykov, 1837. S. 3.

² Possevino A. Istoričeskije sočinenija o Rossiji XVI v. Moskva, 1983. S. 206. // *V roce 1882 vyšla v Paříži útlá knížka s názvem Missio Moscovitica (Moskevské poselstvo). Jako autor knihy byl uveden slavný jezuitský diplomat Antonio Possevino, který byl v roce 1581 vyslán do Moskvy s oficiálním cílem – zprostředkovat příměří mezi Ivanem IV. a Štěpánem Báthorym. V roce 1584 bylo v řádové ročence, vydávané výhradně pro členy Tovaryšstva Ježíšova, otištěno Moskevské poselstvo, které obsahovalo Possevinovo hlášení generálovi řádu Claudiu Acquavivovi z 28. dubna 1582 a zápisky jeho společníka Giovanniho Paola Campaniho.*

³ Tato a pozdější citace: Reutenfels Jacob. Skazanija svetlejšemu Gercogu Toskanskomu Koz'me III o Moskoviji. Moskva, 1906. // *Jacob Reutenfels žil v letech 1670-73 v Moskvě. Díky svému strýci Johannesu Küsteru von Rosenbergovi, který byl lékařem cara Alexeje Michajloviče, měl přístup ke dvoru. Koncem 70. let 17. století pobýval na dvoře toskánského velkovévody Cosima III de' Medici, pro kterého psal své zápisky.*

⁴ Ključevskij V. O. Skazanija inostrancev o Moskovskom gosudarstve. Moskva, 1991. S. 58.

⁵ viz Turberville Goerge. To Parker. In: Horsey Jerom. Zapiski o Rossiji XVI – načala XVII veka. Moskva, 1990. S. 258; Herberstein S. Zapiski o Moskoviji. Moskva, 1990. S. 117; Neuville de la F. Ljubopytnyje i novyje izvestija o Moskoviji In: Rossija xv – XVII vekov glazami inostrancev. Leningrad, 1986. S. 518.

⁶ Reutenfels Jacob. Skazanije o Moskoviji. In: Utverždenije dinastiji. Moskva, 1997. S. 350.

⁷ Fletcher G. O gosudarstve Ruskom. Petrohrad, 1906. S. 25.

⁸ Olearius A. Opisanije putešestvija v Moskoviju. Moskva: Rusič, 2003.

⁹ Akty o vinodeliji i razvedeniji vinograda v Astrachani 1659–1660 godov. Petrohrad, 1851.

¹⁰ Viz Pohljobkin V. V. Nacional'nyje kuchni našich narodov.

¹¹ Reutenfels Jacob. Skazanija svetlejšemu Gercogu Toskanskomu Koz'me III o Moskoviji. Moskva, 1906. Kniha III, kap. 16 O pit'je i pišče.

Když se řekne ruská kuchyně...

Zaměřili jsme se na ty aspekty stravování, které považujeme za důležité. Předem jsme potlačili svoji samolibost s tím, ať naše dílo posoudí samo čtenářstvo. Nejde totiž o nás, ale o to, aby tato práce vyvolala... živou polemiku, a došlo tak k osvětlení otázek týkajících se stravování.

Dmitrij Vasiljevič Kanšin, Encyklopedie stravování, 1885

Než si vyjasníme, co to vlastně znamená, když se řekne ruská kuchyně, musíme se shodnout na řadě klíčových faktů. Je to nutné z toho důvodu, abychom si udělali pořádek v termínech a nemluvili každý o něčem jiném. Začneme zlehka: co to vůbec je národní kuchyně? Někteří odpoví: „Co by to asi bylo? *Recepty, nějaké pokrmy typické pro daný národ, zemi, území a tak podobně.*“ To je sice fakt, ale k pochopení podstaty národní kuchyně to nestačí. Kromě podrobností o jednotlivých receptech je třeba vzít v potaz další důležité složky: suroviny, technologie přípravy, složení stravy či pravidla a zvyky spojené s podáváním jídel. Díváme-li se na ruskou kuchyni touto optikou, je zřejmé, že důležitou roli zde hraje mnoho detailů. Vezmeme to tedy popořadě.

Suroviny

Není žádným tajemstvím, že ruská kuchyně zahrnuje celou řadu potravin, které se míjí s chuťovými preferencemi jiných národů. Jde například o pohanku, různé druhy kysaných mléčných výrobků („prostokvaša“ neboli kyselé mléko, „varenec“ či „rjaženka“) a kaviár. Některé potraviny se jinde než v Rusku nikdy nepoužívaly. Jiné jsou známé už dlouho, ale širší uplatnění našly jen zde. Tak třeba řepa. Znali ji sice už starověcí Řekové a Peršané, ale na území Rusi se stala skutečně národní zeleninou. Do poloviny 19. století zaujímal na talíři tehdejších Rusů stejně důležité místo jako dnes brambory.

Za původně ruskou potravinu můžeme označit smetanu. Ve zdejší kuchyni se používala jako přísada do nejrůznějších jídel i chutůvek. Smetanou se při opékání pomazávalo sele, husa či slepice, aby se vytvořila křupavá kůrka. Přidávala se také do dušené zeleniny, masa a ryb. Tvaroh na rozdíl od smetany není z historického hlediska ryze ruskou potravinou, přestože byl odedávna na Rusi mimořádně populární. Odkud se sem dostal, není jasné, nicméně známý byl už ve starém Řecku a Římě.

Technologie přípravy

Hojně využívané byly potraviny (jablka a různé bobule) konzervované metodou proslazování nastudeno (takzvané „močenije“) a poté, co se v Rusku v 16. století začala ve velkém těžit sůl, také kysané a kvašené potraviny. Okurky naložené ve slaném, nikoliv sladkokyselém nálevu se staly vizitkou ruské kuchyně. Na kysané zelí či kvašené vodní melouny téměř nikde jinde nenarazíte.

Zvláštní pozornost si bezpochyby zaslouží téma přípravy jídel v ruské peci. I když pec hrála důležitou roli i v jiných kulturách („tandúry“ v Asii, pece na přípravu pizzy a chleba „focaccia“ v Itálii), nikde mimo Rus nezískala tak všestranné a univerzální využití. Kromě masa a zvěřiny, které se opékaly na otevřeném ohni, se v podstatě vše ostatní připravovalo v peci s jejím unikátním režimem pomalého několikahodinového nahřívání při poměrně nízké teplotě. Tím se ruská pec lišila od svých zahraničních protějšků, pro něž bylo typické, že se v nich pokrm pekl krátce při vysoké teplotě.

Díky této metodě tepelné úpravy se na Rusi pokrmy podávaly bez „chutné kůrčičky“ typické pro opečené maso. Aby se taková kůrka nevytvořila, bylo v ruské kuchyni od nepaměti zvykem polévat maso vlastní šťávou a pevně ho přiklápět pokličkou. Dokonce i Dmitrij Vasiljevič Kanšin ve své knize,¹ o které jsme se již zmiňovali, uvádí, že ze všech způsobů přípravy masa bylo nejoblíbenější dušení, a to ideálně v hliněném hrnci, jelikož hlína udržuje teplo lépe než kov. Někdy se místo pokličky hrnec přikryl plackou z těsta, která se zapekla a poté sloužila jako výborná příloha k pokrmu.² Ve starých kuchařských knihách je popisována výhradně tepelná úprava s použitím velkého množství tekutiny (vody či vývaru), do níž se celý kus masa ponořoval. Pro srovnání: v západní kuchyni se maso typicky připravuje ve vlastní šťávě s přidáním malého množství tekutiny. Vaření ve vlastní šťávě, podlévání pečeně či zapékání v těstě je obecně v ruské kuchyni méně časté než dušení, vaření a opékání velkého kusu masa či celého zvířete (selete, husy apod.).

Složení stravy

Zatímco v jiných zemích není ani v současné době polévka k obědu samozřejmostí (i když někde se podává k večeři), v Rusku mají polévky velmi široké uplatnění. Typickým základem ruské polévky je tučný hovězí vývar, čímž se liší od evropské kuchyně, která dává přednost lehčím vývarům a zeleninovým pasírovaným polévkám. Odlišná je v tomto ohledu pochopitelně i kuchyně Střední Asie, kde se používá téměř výhradně skopové. O tom, že polévka neodmyslitelně patří k ruské kultuře, svědčí i to, že pro velké množství polévek existuje

pouze ruský název: šči (polévka se zelím nebo kroupami), „pochljobka“ (lehká bezmasá polévka se zeleninou či luštěninami), „ucha“ (polévka z více druhů ryb), „kalja“ (pikantní nakyslá polévka z tučných ryb), „botviňja“ (studená polévka z kvasu, ryb, zeleniny a řepné natě), „soljanka“ (pikantní nakyslá masitá polévka se zeleninou), „rassolnik“ (polévka z vnitřností s kvašenými okurkami a okurkovým nálevem), „okroška“ (studená zeleninová polévka z kvasu) atd.

Saláty z jednoho druhu zeleniny – zelné, bramborové, mrkvové. Všechny jmenované dodnes nesmí na ruském stole chybět.

Nelze opomenout ani kroupové kaše. Koneckonců pokrmy z krup tvořily od nepaměti velmi důležitou součást stravy slovanských národů. Přitom nezapomínejme, že slovem „kaše“ se v Kyjevské Rusi označovala všechna jídla připravovaná z mletých potravin. Jak víme z předchozích kapitol, kaše se vařily dokonce ze sledě, jesetera či vyzy a přidávala se do nich i rybí hlava. Nicméně typicky ruské byly právě obyčejné kroupové kaše.

Běžná byla také příprava jídel z vnitřností a jiných vedlejších jatečních produktů, jako jsou nožičky, dršťky, ocas, srdce, ledviny, játra a podobně. „Kdo by neznal ‚měšťanská jatýrka‘, prostý a vydatný pokrm, který uspokojí i mlsné jazýčky. Telecí uši mají stejnou výhodu jako nožičky či mozek: lze je jíst jak vařené, tak osmažené... A konečně droby (kam jak známo patří srdce, plíce a játra), které sice nejsou považovány za největší lahůdku, ale dobře vyučený kuchař je hravě přetvoří v pokrm, který dokáže ošálit chuťové pohárky a může dokonce povzbudit náš apetit.“³

Dalším typickým znakem ruské kuchyně je bohaté využití tuků. Jak už jsme zmínili, u polévek a vývarů nebylo nejdůležitější, aby byly silné, ale tučné. Z tuků byly upřednostňovány ty živočišné – vepřové sádlo či vnitřní tuk. Rozehřátý vnitřní tuk se rozléval do hrnců a skladoval se ve sklepech. Kousky vepřového sádla se nasolovaly a balily do krabiček nebo sudů. Sádlo mělo přitom v kuchyni vždy velmi široké uplatnění. Používalo se k dochucování polévek, kaší či zeleninových jídel a také se na něm smažilo. V tom se ruská kuchyně liší od té evropské, jejímž základem bylo máslo nebo jiné tuky.

Zvyky spojené s podáváním jídel

Do této kategorie nepatří to, o čem píše V. V. Pochljobkin, tedy že se tradičně jídlo nejdříve ukázalo hostům, poté ho odnesli do kuchyně, kde ho naporcovali, a následně znovu podávali na stůl. To byla spíše taková obědová ceremonie. My mluvíme o drobných, někdy

nepostřehnutelných detailech, které nejsou běžné v jiných zemích. Tak například časté přidávání smetany do polévek nebo podávání křenu k uzené rybě, aspiku a podobně. Anebo velký výběr různých chuťovek (neboli toho, čemu Rusové říkají „zakuski“). Ty často udivovaly cizince, kteří nechápali původ samotného slova „zakuska“, ani k čemu tento pokrm ruské kuchyně slouží. Dále kaviár – tradičně podávaný na ledu, sledě nakrájené na malé kousky a losos zase na tenké plátky.

Všechny tyto složky podle našeho názoru tvoří jako celek koncept národní kuchyně.

Ruská národní kuchyně

Nyní přejdeme od popisu typických vlastností ruské kuchyně k těm kritériím, která jsou důležitá z hlediska výzkumu. Pojdme si opět ujasnit, o čem je řeč. Když mluvíme o národní kuchyni, nemáme na mysli exkluzivní vzorky kuchařského umění z luxusních restaurací či podniků určených pro turisty, ale kuchyni *masově rozšířenou*. Tedy to, jak se stravuje značná část obyvatel dané země.

Další podmínkou je *plnohodnotnost*. Nemůžete dát dohromady několik náhodných prvků a říkat tomu národní kuchyně. Skutečná národní kuchyně musí zajistit plnocennou a výživnou každodenní stravu, a proto je třeba, aby byla velmi rozmanitá. Pokud jí tato vlastnost chybí, nejedná se o národní gastronomii, ale pouze o zajímavé ilustrace, lákavé artefakty či pozůstatky „přepychu z dřívějších dob“.

Na základě výše popsaných úvah se nyní pokusíme vysvětlit, co to tedy znamená, když se řekne ruská kuchyně, jak se vyvíjela a jak se liší od stereotypních představ, které jsou s ní spojené.

Pochopitelně by bylo lákavé označit za ruskou kuchyni to, co vás napadne jako první: kaše, šči, bliny atd. Buďme ale důslední. Se stejnou logikou bychom mohli například říct, že anglická kuchyně je ovesná kaše, puding a rostbíf. Nemyslíte, že bychom si až příliš zúžili pole svého výzkumu? Samozřejmě lze na toto téma říct nějaké ty banality a vyprávět třeba o tom, jak je ruská kuchyně multikulturní, jaký byl její historický vývoj nebo o mísení kultur a národů. Pokud bychom se přeci jen pokusili tyto představy uspořádat, zřejmě bychom došli k několika různým definicím pojmu „ruská kuchyně“.

Zprvu bychom chtěli upozornit, že nemluvíme o *periodizaci* vývoje ruské kuchyně. Jak známo, Viljam Vasiljevič Pochljobkin ho rozděloval na několik dlouhých etap:

- staroruská kuchyně (do začátku 17. století),
- kuchyně v dobách Moskevské Rusi neboli staromoskevská kuchyně (začátek 17. století – začátek 18. století),
- kuchyně za vlády Petra I. a Kateřiny II. (začátek 18. století – začátek 19. století),
- petrohradská kuchyně (začátek 19. století – 70. léta 19. století),
- ruská národní kuchyně v obecném slova smyslu.

Takové dělení je jistě legitimní, i když nezaujatého badatele samozřejmě ihned napadne, že se v něm míchá dohromady několik kritérií: složení receptů a potravin, stavovské dělení kuchyně různých sociálních vrstev, zeměpisná poloha atd. Aniž bychom Pochljobkina zavrhovali, pokusíme se nabídnout vlastní pohled na ruskou kuchyni a její vývoj.

Tradiční staroruská kuchyně se skládala z jídel, se kterými se dnes už prakticky nikde kromě Ruska nesetkáte. Nejde o dlouhý seznam – zhruba sto pokrmů a nápojů, jejichž kořeny sahají až do doby před sto, či dokonce tisíci lety. Namátkou některé z nich vyjmenujeme: bliny (obdoba lívanců), „okroški“, šči, „kalji“, kysané zelí, kvašené houby, „studěň“ (huspenina z telecího nebo vepřového masa), „ňaňa“ (skopový žaludek plněný pohankovou kaší a masem), „vzvary“ (omáčky ze zeleniny či lesních plodů s octem, kořením a medem podávané k masu či divočině), „prjaniki“ (obdoba perníků), „levašniki“ (pirožky s náplní z rozvařené ovocné kaše nebo povidel), „vatruški“ (obdoba tvarohových koláčků), kaše, kvas (různorodé kvašené nápoje na sladové, moučné, zeleninové či chlebové bázi), „stavlenyj mjod“ (alkoholický nápoj vyráběný hlubokým zkvašením rozředěného svařeného medu), „sbitěň“ (horký nápoj z medu, vody, koření a bylin) atd. Jedná se pochopitelně pouze o ilustrativní výčet, přičemž je třeba upozornit na jednu zásadní věc. V dnešní době už tato jídla bohužel nepředstavují plnohodnotnou každodenní stravu. Jde o pouhé střípky, pozůstatky staré kuchyně, které jsou sice zajímavé, chutné i výživné, ale plnohodnotný jídelníček z nich nesestavíte.

Staroruské kuchyni se stalo osudným její setkání s kuchařským uměním, životním stylem a zvyky vyspělejší (přinejmenším v tomto směru) evropské civilizace na přelomu 17. a 18. století. Do té doby Rusové ve styku se svým nejbližším okolím nenarazili v oblasti stravování na žádné zásadnější rozdíly. Jak jsme se snažili ukázat v jednotlivých kapitolách této knihy, ve srovnání s chanáty na východě, jižními a západními Slovany, Pobaltím či Švédskem, s nimiž bylo Rusko

ve své době v kontaktu, si dobře zaopatřená část ruského obyvatelstva nepřípadala zaostale, alespoň pokud jde o otázku každodenního života.

Staromoskevská kuchyně, k jejímuž rozmachu došlo počátkem 18. století, nabízí mnohem více námětů pro výzkum. Bezesporu jde o plnohodnotnou kuchyni schopnou zajistit vyváženou a racionální stravu. Uplatnila by se i dnes? Ve své původní, nezměněné podobě jen stěží. Přenést tehdejší potraviny a způsoby jejich zpracování v masovém měřítku do dnešní doby nelze. Samozřejmě může tvořit základ menu různých restaurací, v nichž se vaří takzvaná ruská kuchyně, ale nejde o nic víc než o pouhou atrakci. Ptáte se proč? Důvod je jednoduchý: skutečně historická jídla na těchto jídelních lístcích by se dala spočítat na prstech jedné ruky. To není kritika, ale naprosto opodstatněný závěr. I při pouhém pohledu na těch pár receptů ze staré ruské kuchyně, které jsme v této knize citovali, je zřejmé, že by se dnes neobešly bez více či méně zásadní adaptace. Vždyť v současné době už mnohé z těch potravin ani způsobů zpracování (pec, nikoliv plotna) neexistují.

Můžeme vést dlouhé debaty o tom, nakolik byla tehdejší ruská kuchyně samostatná a unikátní. Pravda leží jako vždy někde uprostřed. V každém případě šlo o neobyčejně osobitou kuchyni se silnými historickými kořeny a desítkami až stovkami jídel, která prakticky neměla v národech sousedících s Ruskem obdoby, a zároveň se svými nedostatky i vlastními způsoby přípravy a podávání jídel.

I když v historickém měřítku se to událo poměrně rychle, staromoskevská kuchyně nezanikla ze dne na den. Abyste lépe pochopili, jak se to vlastně stalo, pokusíme se uvést podobný příklad z méně dávné historie. A třeba dokonce z úplně jiné oblasti. Vezměte si například Sovětský svaz – svébytný, veliký, mocný, ale zároveň izolovaný od světové kultury a technologie. Byl zde silný radiotechnický průmysl produkující televizory Rubin, Gorizont a Rekord nebo magnetofony Elektronika a Vesna. Vyráběly se po statisících, ročně i po milionech a byl o ně obrovský zájem. Lidé je milovali, vážili si jich a opečovávali je. A pak přišla devadesátá léta a zmizely z prodeje. Dočista se vypařily. Vymřely jako dinosauři a s nimi i sovětský radiotechnický průmysl.

Podle nás se něco podobného stalo (samozřejmě ne tak rychle) i v případě ruské kuchyně před 350–400 lety. Právě v té době totiž západoevropská civilizace dorazila na hranice Ruska. Nikoliv už v podobě občasných delegací či válečných výprav, ale prostřednictvím přímých kontaktů se stovkami až tisíci lidí. Ruská civilizace a kultura, která si najednou uvědomila vlastní zaostalost, už zkrátka nebyla s to přizpůsobit se novým reáliím. Ve výsledku nezbylo

než nějaké zvyky a obyčeje obětovat. Dokonce ani za doby Petra Velikého však nešlo o vědomý proces radikálního odmítnutí všeho starého. Probíhalo to spíše v duchu jakési darwinovské evoluce – ve společnosti přežili a uspěli ti, kteří se rychleji dokázali adaptovat na dynamičtější západní kulturu s jejím životním stylem, obyčeji i způsoby stravování.

Je třeba zdůraznit, že ne vždy se tento proces odehrával v mezích určité společenské vrstvy. To, že jste patřili ke šlechtickému stavu, ještě neznamenalo, že jste se hlásili k evropské kuchyni. A naopak členové kupeckých gild se ani náhodu nestravovali výhradně ve staroruském stylu. V různých společenských skupinách byli jak lidé, kteří nový kulinářský směr vítali, tak ti, kteří ho odmítali. Avšak mezi stoupenci nového směru bylo pochopitelně více aktivních a podnikavých jedinců. Taková je už zákonitost dějinného vývoje. A pokud není omezován zvenčí morálními zásadami, tradicemi či náboženskými doktrínami, nabírá tento přirozený zájem o nové věci značně na síle. Pravdou je, že ani při veškerém tradicionalismu 16.–18. století nebyla kuchyně na Rusi považována za nedotknutelné historické dědictví, za něco, co je jednou provždy dané. Na rozdíl například od způsobu oblékání, rodinných vztahů a dalších prvků každodenního života, nemluvě o náboženských otázkách.

Zde se neobejdeme bez toho, abychom si popravdě řekli, nakolik tradiční byla tehdejší ruská společnost. Jak už jsme zmínili, kuchyně byla nejméně politizovanou částí ruského života a kultury. V tomto ohledu je podle nás zajímavé srovnat, jak na střet s cizí kulinářskou kulturou reagovaly jiné národy, a pochopit tak, v čem se Rusko odlišuje.

Vezměme si jako příklad třeba Čínu a Japonsko. Obě tyto země se v určitém období svého vývoje potýkaly s expanzí evropské kultury. Tento střet neprobíhal hladce a někdy nabýval i tragických rozměrů. Narušení tradičního životního stylu, zánik samurajských hodnot v Japonsku, boxerské povstání v Číně – to všechno jistě znáte z četných filmů a knih. Tradicionalistická společnost se však vlivu cizí civilizace, který se projevoval v mnoha oblastech (vzdělávání, vědě, obchodu, válečném umění atd.), bránila. Zahraniční kuchyně tak nakonec pronikla do tradičního kulinářství těchto zemí jen velmi nepatrně.

Nejspíš namítnete, že tyto civilizace byly dlouho uměle izolované od zbytku světa. Takový argument je však použitelný pouze v případě japonské kultury do reformy císaře Meidži (60. léta 19. století). Čína však byla v aktivním kontaktu s okolím a udržovala vztahy se svými sousedy. A to není jediný příklad. Co třeba muslimská kuchyně? Muslimská civilizace byla s Evropou ve styku víc než jakákoliv jiná – na západě, na jihu i na východě. A výsledek? Nehledě na svoji různorodost (kuchyně Střední a Centrální Asie, Turecka, Libanonu, zemí

z oblasti Maghrebu) existuje nadále muslimská kuchyně jako svébytný celek a úspěšně odolává cizím vlivům.

Čím to je? Podle nás se nabízí následující vysvětlení. Každá ze zmíněných civilizací představovala nábožensky jednotnou společnost s jasnou národní identitou. Otázka víry a národního cítění byly přitom natolik těsně provázané, že pro Araba, Peršana či Turka bylo ve středověku z hlediska sebeurčení ve vztahu k Evropě a Západu mnohem důležitější muslimské náboženství než příslušnost k nějakému carství či chalífátu. Proto i když přijímali některé společenské zvyklosti a elementy evropské kultury, nikdy se zcela nevzdali fundamentálních prvků kultury vlastní. A právě kuchyně, domácnost a rodinný život takovými základními prvky, úzce spojenými s náboženskými dogmaty, byly.

A Rusko? Není asi třeba připomínat, že Rusko se v otázce národní a teritoriální jednoty vždy potýkalo s problémy. V době, kdy docházelo k oživení kontaktů s Evropou – od 17. do začátku 18. století – zde bohužel neexistovalo jasné cítění pospolitosti. Rusko, otrěsené feudálními spory a zahraničními intervencemi ze začátku tohoto období, k sobě připojilo významná území na východě i na západě a na to, aby si osvojilo a „strávilo“ různorodou směsici národů a kultur, které se staly jeho součástí, už mu zkrátka nezbyly síly. K tomu je třeba přičíst faktor pravoslavného náboženství, které prakticky nikdy neusilovalo o násilné podmanění sousedních kultur a k existenci jiných vyznání na území Ruska se stavělo poměrně zdrženlivě a až na vzácné výjimky smířlivě. Nezapomeňme také, že vliv náboženství na oblast stravování nebyl v Rusku tak velký, jak by se mohlo na první pohled zdát, a v podstatě se omezoval jen na dohled nad dodržováním půstu. Co přesně z postních jídel věřící jedli, už nikdy nikdo nekontroloval. Na rozdíl například od islámu, který v tomto směru jasně předepisuje složení i pořadí pokrmů.

A tak došlo na nevyhnutelné. Staroruská kuchyně se stala první pevností, která „padla“ ve střetu se západní kulturou. Padla, protože ji na rozdíl od jazyka, oděvu či rodinných vztahů v podstatě nikdo nijak zvlášť nebránil. Kapitulace tradiční ruské gastronomie přitom probíhala na všech frontách – přejímaly se nové recepty, suroviny, technologie zpracování i způsoby podávání jídel. Byla by však chyba myslet si, že se to všechno stalo za vlády Petra Velikého a po něm. Vůbec ne! Předzvěsti budoucího vývoje se objevovaly již staletí před ním, když si ruská kuchyně aktivně osvojovala tatarská jídla – „lapšu“ (nudle přidávané do polévky), pelmeně (plněné taštičky z nudlového těsta), kandované ovoce – a na jídelním lístku přibývaly jihoslovanské boršče a polská vodka. Tedy vše, co dnes považujeme za základ ruské kuchyně.

Během našeho studia gastronomie dalších národů, které s Rusí přímo nesousedí, jsme narazili na zajímavý citát. Týká se formování arabské kuchyně v 9.–10. století, konkrétně na dvoře bagdádského prince Ibrahima ibn al-Mahdiho, který se proslavil svou zálibou v kulinářství a vyvíjením nových receptů. Badatelka zabývající se muslimskou kuchyní Lilia Zaouali o tomto období píše: „Nebyla to jen éra hojnosti a přebytku, ale i aktivního vyhledávání nových, exotických chutí a také zavádění hygieny potravin a pravidel stolování.“⁴ To v nás vyvolává otázku, zda v rámci staroruské kuchyně také existovala aktivní snaha vyhledávat nové chutě, či zda byla uzavřená sama do sebe a jen čas od času mechanicky přejímala novinky ze zahraničí.

S lítostí musíme konstatovat, že pro staroruskou kuchyni nebylo *experimentování s jídlem* vůbec typické. Jelikož jde o poměrně kontroverzní tezi, vysvětlíme to diplomatictěji: současným badatelům nejsou známy žádné důkazy o zmiňovaném „aktivním vyhledávání nových chutí“, které probíhalo například v arabské gastronomii zhruba před 800–1000 lety. Naopak, novátorství se v ruské kuchyni začalo projevovat až během posledních 200 let. A i to je diskutabilní. Když si například prohlédnete kuchařky Vasilije Aleksejeviče Levšina, zjistíte, že většina receptů v nich jsou pouhé překlady z francouzštiny a němčiny. A jeho kniha *Ruská kuchyně (Russkaja povarnja)* zase obsahuje podrobný popis tradičních ruských pokrmů bez sebemenší snahy o nějakou inovaci. Počátkem 19. století tak v Rusku existovaly dvě paralelní kuchyně – tradiční ruská a pseudoevropská. Píšeme „pseudo“, neboť ve většině případů (možná až na vzácné výjimky dvorních kuchařů přizvaných ze zahraničí) šlo o amatérské pokusy napodobit francouzské pokrmy za použití ruských potravin a technologií. Rozhodně však nelze mluvit o snaze vytvořit nové chutě prostřednictvím syntézy ruské a zahraniční kuchyně, jednalo se spíše o pouhé pokusy osvojit si cizí kulinářské umění. Teprve ve dvacátých a třicátých letech 20. století se začíná v Rusku prosazovat tvůrčí a inovativní přístup v pravém slova smyslu.

Možná, že to je také jedna z příčin současného stavu ruské kuchyně. Po všech těch peripetích, které jí přišly do cesty, se už zkrátka, jak se říká, nedokázala postavit na vlastní nohy. Národní kuchyně jsou totiž jako živé organismy: nejdříve se narodí, pak dospívají, vydobývají si příznivce, získávají vliv... a bohužel i zanikají, pokud nedokážou chytit druhý dech a přizpůsobit se měnící se realitě. Tímto „znovuzrozením“ zřejmě prošla každá národní kuchyně. Ve většině evropských zemí se to událo v 15.–17. století (někde, například ve Francii, dříve, jinde později). Rusko mělo v tomto směru očividně zpoždění. Proces, který bychom mohli označit za syntézu ruské a západoevropské kuchyně, zde začal až ve 30.–60. letech 19. století. Do té doby byla tradiční ruská kuchyně v nejvyšších kruzích Ruského impéria zcela zavrhována. Snad jen s výjimkou období po vlastenecké válce proti Napoleonovi v roce 1812,

kdy tento odpor trochu povolil, ale i tehdy šlo spíše o „předstíraný patriotismus“ než o skutečné zřeknutí se francouzské kuchyně.

Nicméně není třeba si dělat iluze. Vliv dvorských mravů na to, jak se denně stravovala většina obyvatel země, byl prakticky nulový. Zatímco šlechtické rodiny, které se pohybovaly mezi lidmi z okolí carského dvora, jejich známými či příbuznými jejich známých, se ještě snažily nějak přiblížit k ideálu, provinční šlechtici měli o evropské kuchyni jen velmi vzdálenou představu. Vzpomeňme si na Puškinovu poému *Hrabě Nulin*:

„A móda?“ – „Mění se den po dni.

Sem připni stuhu, sem květ vbodni,

snížený pas ... Když dovolíte ...

Ano... Zde vzorek... rýšky všité...

Vy máte šaty velmi módní.“

„*Telegraf* přišel koncem týdne.“⁵

Alexandr Sergejevič Puškin zde sice nemyslel ten francouzský telegraf, který vám nejspíš přišel na mysl, ale časopis *Moskovskij telegraf*, vydávaný Nikolajem Polevým v Moskvě, nicméně dokonce ani v otázce módy se nesnažil skrývat ironii na adresu provinčních mravů. Jaképak zahraniční recepty asi potom prostřednictvím „telegrafu“ dostávali lidé někde v Toržoku nebo v Tveru?

To nás přivádí k dalšímu důležitému faktoru charakterizujícímu vývoj ruské kuchyně – a tím je *enormní setrvačná síla zpomalující změny* mravů a zvyků v Rusku, která souvisí, jak vás jistě napadlo, s obrovskou rozlohou, velikostí populace, způsoby komunikace a předáváním znalostí a zpráv. Z tohoto důvodu se evoluce kulinářského umění, která v evropských zemích trvala pár desetiletí, v Rusku proměnila v dlouhý proces s nejistými výsledky, jenž se vlekl několik staletí. Zatímco v 18. století měl tento proces podobu pouhého pasivního přejímání západních pokrmů, od poloviny 19. století přešel v aktivní snahu přizpůsobit evropskou kuchyni ruským reáliím, surovinám a tradicím. Avšak tento proces byl příliš brzy přerušen. Pro zemi, jako je Rusko, s jeho rozměry a setrvačností, není 50–70 let žádná doba. Kdyby se bývala klidná epocha ruských dějin protáhla až do 50. let 20. století, kdo ví, třeba by se nejlepšími restauracemi světa neudělovaly hvězdy michelinské, ale „putilovovské“ nebo „stroganovovské“. Ale stalo se, jak se stalo. Sláva ruské gastronomie 19. století vyhasla s mihotavým plamínkem vařiče Primus v porevolučních komunálních bytech a ve společných vyvažovacích nového socialistického světa, které byly sice zářivě čisté, ale vůči jakýmkoliv tvůrčím snahám zcela sterilní.

Rozhodně nechceme proklínat všechno, co se v ruské kuchyni odehrálo po roce 1917. Navzdory rozšířené představě, že socialismus se vyznačoval „úpadkem, hladem a rozkladem“, to nebylo s tehdejší gastronomií tak černobílé. Rádi bychom se tomuto období věnovali podrobněji, ale vydalo by to na samostatnou knihu. Dalo by se dlouze mluvit o nedostatku potravin, potlačování tvůrčích snah kuchařů či diktátu „centrálně řízeného stravování“. S jakými potížemi se ale ruská kuchyně za ta století nesetkala? V tomto směru se éra socialismu lišila jen v jednom – v izolaci od zbytku světa, a tedy i absenci vzájemného pronikání a obohacování různých gastronomických kultur. Zmíněné faktory se staly ruskému kulinářskému umění 20. století osudnými a zásadním způsobem zbrzdily jeho rozvoj. Důsledkem umělé samoizolace nebyla pouze skutečnost, že zde nebyly k dostání světové kulinářské vymoženosti. To by ještě nebylo tak hrozné. Vážnějším důsledkem bylo, že *se ruská kuchyně nestala součástí světové kulinářské kultury*. Vždyť „ruské speciality“ na jídelních lístcích zahraničních restaurací v podstatě nejsou nic jiného než pouhé citace z kuchařek 19. století. Takový stav budí dojem, že později už nic nebylo.

Nemyslete si, že třeba taková japonská nebo mexická kuchyně je bohatší a rozmanitější než ruská. Přesto však na rozdíl od ní obě dobyly svět a jsou přítomny v restauracích v každém více či méně významném městě. Jak je to možné? Za prvé nejsou po technologické stránce nijak složité a za druhé mají specifický a unikátní charakter, který nelze k ničemu jinému přirovnat. Koneckonců sushi a Tex-Mex jsou také kulinářské umění. A co si myslí většina zaměstnanců restauračních řetězců o ruské kuchyni? Jestli nevíte, zeptejte se známých. Odpověď je velmi prostá a jednoznačná: „Ruská jídla jsou nevýrazná a bez chuti. Na rozdíl od těch kavkazských nepřitahují zákazníky.“

Proti tomu se musíme za ruskou kuchyni ohradit. Popularita mezi zákazníky rychlého občerstvení jaktěživ nebyla kritériem kvality kulinářského umění. Kdyby tomu tak bylo, hlavními městy mezinárodní kuchyně by se nestaly Paříž a Londýn, ale Istanbul a Bejrút. Pravá kuchyně se nežene za lacinou popularitou. Upřímně, potřebuje se snad „foie gras“ či chřest se sýrem stát hitem fastfoodů? A to nejsou jen příklady z menu drahých restaurací. Jde o běžnou součást jídelníčku normální francouzské rodiny. Odpusťte nám tu politickou nekorektnost, ale slovem „normální“ myslíme rodinu, jejíž předci žili odedávna ve Francii.

Stejně tak je to i s ruskými tradičními pokrmy. Četné experimenty s jejich adaptací na fastfood, jejichž ztělesněním se stala nechvalně proslulá síť restaurací Russkoje bistro (otevřená v roce 1995 z iniciativy moskevské vlády jako alternativa k McDonald's, pozn. překl.), skončily

naprostým fiaskem. Problém přitom nebyl v obchodním modelu. Ruská kuchyně zkrátka vždy vyžadovala seriózní zacházení, znalosti a dovednosti potřebné k dosažení kýženého výsledku.

Na světě existují jak kuchyně, které jsou přizpůsobeny masovému konzumu, tak ty, které vyžadují jistou přípravu ze strany zákazníků. Je to stejné jako s výtvarným uměním. Na jedné straně stojí Ilja Glazunov a Aleksandr Šilov, kteří se líbí většinové společnosti, a na druhé Konstantin Korovin, Konstantin Makovskij či Pavel Filonov, pro jejichž pochopení je třeba mít určitý přehled a citění. Totéž platí pro ruskou gastronomii. Jsme přesvědčeni, že jí není souzeno vévodit nabídce fastfoodů. Nehodí se na to ani svým charakterem ani obsahem. Její úděl spočívá v něčem jiném – stát se kvalitní národní kuchyní, která zaujme místo po boku zavedených značek ve světových metropolích. Nebude s nimi však soutěžit na poli masového či turistického stravování, ale v kategorii takzvaného „slow food“, tedy rozvážného a neuspěchaného vyhledávání nových gastronomických zážitků.

Navzdory své nelehké pozici a tomu, že se objevuje ve své klasické podobě pouze na jídelních lístcích vybraných restaurací, a nehledě na tendenci udělat z ní jakousi „turistickou atrakci“ pro znuděné Západoevropany, je i dnes ruská kuchyně živá.

Žije na stolech těch, kteří si pamatují „babiččiny“ recepty. Těch, kteří se snaží oživit historické dědictví četbou starých kuchařských knih. Těch, kteří ochutnali pokrmy z jiných zemí a přizpůsobili je ruským reáliím a zvyklostem. Těch, kteří v srdci střeží své vzpomínky na mládí. A těch, kteří budou pokračovat v našem úsilí.

¹ Kanšin D. V. Enciklopedija pitaniija. Petrohrad, 1885. S. 12.

² Kovalev V. M., Mogilnyj N. P. Russkaja kuchnja: tradicii i obyčaji. S. 185.

³ Prichotnik, ukazyvajuščij sposoby imet' najilučšij stol. Petrohrad, 1809. S. 86.

⁴ Zaouali L. Islamskaja kuchnja. Moskva, 2008. S. 63.

⁵ Použit překlad Puškinovy poémy *Hrabě Nulin* od Hany Vrbové z knihy *Tři žerty*. Praha: Lidové nakladatelství, 1975, s. 11–21. (pozn. překl.)

2 Komentář

2.1 Překladatelská analýza

Pro vypracování překladatelské analýzy výchozího textu (VT) budu používat komplexní model, který sestavila německá translatoložka Christiane Nordová. Podle Nordové překladatel pomocí analýzy vněttextových a vnitrotextových faktorů zjišťuje „funkci v kultuře“ výchozího textu, kterou porovnává s funkcí cílového textu (CT) požadovanou iniciátorem, a tím identifikuje prvky VT, které musí být v překladu zachovány či adaptovány (2005, s. 24). Hlavní kritérium překladu je tedy podle ní funkční.

Mezi vněttextové faktory řadí Nordová autora/vysilatele, záměr vysilatele, příjemce, médium, místo, čas, motiv a funkci textu. K vnitrotextovým faktorům podle ní patří téma, obsah, presupozice adresáta, kompozice textu, neverbální a suprasegmentální prvky, lexikum, styl a syntax (2005, s. 42). Žádný z těchto faktorů nepůsobí v textu samostatně, vzájemně se ovlivňují a dohromady utváří zmiňovanou funkci textu. Z toho důvodu zde nebudu každý faktor rozebírat odděleně, ale pokusím se vytvořit celkový profil textu s tím, že se zaměřím na prvky, které mají z mého pohledu na funkci výchozího textu největší vliv a které jsou z hlediska překladu nejpodstatnější. Pro větší přehlednost zachovám dělení na vněttextové a vnitrotextové faktory.

2.1.1 Vněttextové faktory

Kniha *Nepridumannaja istorija ruskaj kuchni* byla vydaná v tištěné podobě v roce 2011 nakladatelstvím Corpus, ale pro účely této práce byla použita její elektronická verze zprostředkovaná společností LitRes, která umožňuje autorům publikovat své dílo v online prostředí. Tato verze je volně dostupná na internetu. Na obálce knihy jsou jako autoři uvedeni manželé Olga a Pavel Sjutkinovi, ale dále v tiráži knihy je zmiňován pouze Pavel Sjutkin. Vzhledem k tomu, že v textu při zmínkách o sobě používají zájmeno „my“, můžeme však předpokládat, že na tvorbě díla se podíleli oba autoři. Rozlišování autora a vysilatele v tomto případě nemá smysl, jelikož jde o jednu, respektive dvě osoby. Pavel Sjutkin je současný ruský spisovatel, který píše především o dějinách ruské kuchyně. Má titul kandidáta věd z historie a působí jako podnikatel v bankovním a investičním sektoru. Své knihy píše většinou ve spolupráci se svou ženou Olgou Sjutkinovou, uznávanou odbornicí na ruskou gastronomii a praktikující kuchařkou. Společně napsali například také knihy *Russkaja i sovetskaja kuchnja v licach* či *Nepridumannaja istorija sovetskaj kuchni*.

Autoři se v úvodním slovu ke své knize podrobně věnují záměru, s nímž své dílo tvořili. Hned na začátku upozorňují na to, že se chtěli vyvarovat tradičního popisu historie ruské kuchyně, založenému na vyzdvihování její starobylosti a rozmanitosti nebo na prostém seznamu receptů. Vymezuji se vůči některým dřívějším publikacím na této téma, které podle nich nejsou založeny na důvěryhodných historických zdrojích. V tomto směru zmiňují zejména dílo Viljama Vasiljeviče Pochljobkina, které je v ruském prostředí nejčastěji citováno a jehož přínos v oblasti popularizace ruské kuchyně je podle nich sice obrovský, ale jeho vědecká hodnota je přinejmenším diskutabilní. Záměrem autorů je tak nabídnout nezkrasovaný pohled na ruskou kuchyni, který bude podložen skutečným výzkumem a historickými prameny. Přímo uvádí, že jejich „cílem není žánrový popis každodenního života, ale cílená studie ruské kuchyně ve světle stereotypů, které se o ní šíří. Chceme se pokusit odhalit, co je pravda a co ustálené klišé, které nikoho ani nenapadne zpochybňovat“ (Sjutkin, 2011, s. 8). V úvodu si autoři stanovují tři hlavní úkoly: vyhnout se kanonickému, lichotivému popisu ruské kuchyně; ukázat vývoj ruské kuchyně na konkrétních pokrmech a propojit pohled profesionálního historika a praktikující kuchařky na dané téma.

Sami autoři své dílo neoznačují za historickou studii, přestože zdůrazňují jeho podloženost fakty. Uvádí, že se snažili vyvarovat vědeckému akademismu, a přiblížit tak téma co nejširšímu publiku. Zamýšlenými příjemci textu tak nejsou primárně odborníci na gastronomii ani historici. Díky přístupnému jazyku a formě si knihu může přečíst kdokoli, kdo se zajímá o ruskou kuchyni, kulturu a historii. Z tohoto pohledu má text výraznou popularizační a vzdělávací funkci. S ohledem na překlad je důležité zmínit, že kniha je cílena na ruskojazyčné publikum, které je obeznámeno s reáliemi ruského prostředí. Při překladu bylo tudíž nutné kompenzovat tyto presupozice pomocí různých překladatelských postupů, aby byl cílový text stejně snadno srozumitelný i pro českého čtenáře.

Z vnětových faktorů stojí za zmínku ještě čas, který hrál velkou roli zejména při překladu citací z historických děl, kterými je výchozí text prostoupen. Šlo o díla z 16.–19. století, která nebyla nikdy přeložena do češtiny a jejichž jazyk (ruština) je z dnešního pohledu místy archaický. Bylo tak třeba zvážit otázku, zda tento stylistický rys v překladu zachovat.

2.1.2 Vnitrotextové faktory

Jak vypovídá samotný název knihy, hlavním tématem díla je historie ruské kuchyně. Po tematické stránce je text poměrně koherentní – sleduje vývoj ruské kuchyně od středověku do začátku 20. století. Některé pasáže jsou více zaměřeny na konkrétní historické události nebo

osobnosti, které formovaly Rusko, a tím pádem i ruskou kuchyni. V širším pojetí je tématem knihy ruská společnost a její proměny v čase. Ze své podstaty je téma textu silně vázáno na ruské reálie. Při překladu tak bylo vždy nutné zvažovat, zda je daná reálie obecně známá i českému čtenáři, nebo zda je nutné mu ji přiblížit. Řešení těchto překladatelských problémů bylo vždy zvoleno na základě kontextu – například specifické názvy ruských jídel českému čtenáři bez vysvětlivky nic neřeknou (a text tak ztrácí informativní hodnotu), ale v případě historických osobností (panovníků, umělců apod.) se předpokládá, že čtenář je buď zná, nebo si o nich v případě zájmu dohledá více informací (jejich vazba na téma textu je slabší). Je tedy zřejmé, že bylo nutné pracovat s rozdílnými presupozicemi příjemce VT a CT, vcítit se do českého čtenáře a identifikovat místa, která by mu mohla bránit v pochopení textu.

Co se týče kompozice celého díla, kniha je členěna na úvod, 25 kapitol, přílohu s recepty, bibliografii, seznam vysvětlivek a komentářů. Každá kapitola má vlastní název odvozený od svého obsahu a je uvozena citátem z jiného díla (mottem). Kompozice je převážně chronologická, avšak neusiluje o vytvoření striktní periodizace historie ruské kuchyně. Některé kapitoly se věnují konkrétnímu období, jiné zase jedné kuchařské knize, osobnosti nebo pokrmu a jednotlivé prvky dohromady utváří komplexní popis vývoje ruské kuchyně. Text je členěn jak horizontálně (kapitoly, odstavce), tak vertikálně (závorky, kurzíva, vysvětlivky, komentáře). Vysvětlivky a komentáře jsou v textu označeny čísly a jejich seznam je uveden na konci knihy. Čtenář tak není při četbě rušen poznámkami pod čarou, ale v případě zájmu si musí informace aktivně dohledat. Text obsahuje také některé neverbální prvky (obrázky) a suprasegmentální prvky (uvozovky signalizující ironii).

Výrazným rysem VT je také intertextovost. Text obsahuje velké množství přímých i nepřímých citací z jiných děl. Přímé citace jsou většinou opatřeny označením zdroje (prostřednictvím vysvětlivek), v některých případech však zdroj chybí nebo je nepřesný. Obecně jde hlavně o citace z historických pramenů (kuchařské knihy, cestopisy, úřední dokumenty apod.), s čímž souvisí i odlišný styl citací a autorského textu. Při překladu bylo třeba zvolit vhodnou strategii nakládání s citacemi. Vzhledem k tomu, že citace dodávají VT na odbornosti, bylo na místě tuto jejich funkci zachovat. Na druhou stranu pro českého čtenáře nemá uvedení ruskojazyčného zdroje příliš velké praktické využití (citovaná díla nejsou přeložena do češtiny, a jsou tak dostupná jen v ruštině). Otázkou bylo také, zda v překladu zachovat odlišný styl citací (archaický či zastaralý jazyk). Kromě toho v textu najdeme i aluze na jiná literární i neliterární díla (filmy, básně apod.), jejichž zachování v českém překladu nebylo z důvodu odlišných presupozic vždy možné.

Dosud jsem se v analýze věnovala celému dílu, neboť její závěry bylo možné vztáhnout i na překládané úseky. Dále bych chtěla podrobněji rozebrat zejména jazykovou stránku vybraných kapitol: «*Казань – брал, Астрахань – брал...*» a *Так что же такое русская кухня?* Jak jsem zmiňovala v úvodu, tyto kapitoly na sebe nenavazují, ale představují charakteristický vzorek celého díla. První kapitola je ze začátku knihy a popisuje ruskou kuchyni v 17. a na začátku 18. století. Druhá představuje poslední kapitolu knihy a slouží jako shrnutí a zobecnění všech poznatků z předchozích kapitol.

Začnu od nejvyšší vrstvy, jíž je styl textu. Ve *Stylistice současné češtiny* se uvádí: „Předpokladem procesu utváření stylu je výběr z více možností vyjádření. Ten není náhodný, ale (alespoň částečně) cílevědomě usměrňovaný.“ (Čechová et al., 1997, s. 50) Podle Čechové mají na výběr výrazových prostředků vliv různé subjektivní a objektivní slohotvorné činitele (stylotvorné faktory). Některé z nich už jsem výše popsala (charakteristika autora, jeho záměr, předpokládaný příjemce, téma komunikátu atd.). Čechová (1997) vychází z funkční stylistiky a jako nejdůležitější stylotvorný faktor hodnotí funkci komunikátu – ta může být například dorozumívací/komunikativní (vlastní všem textům), odborně sdělná a vzdělávací, direktivní, operativní, uvědomovací a získávací, persvazivní či esteticky sdělná. V případě překládaného textu můžeme jednoznačně mluvit o dominantní odborně sdělné a vzdělávací funkci, důležitou roli má však také funkce esteticky sdělná (viz citát z Puškina, obrazná pojmenování, přímé oslovení čtenáře apod.).

Na základě pojmenovaných funkcí můžeme výchozí text přiřadit k funkčnímu stylu. Různí autoři uvádí odlišné klasifikace funkčních stylů. Například Čechová rozlišuje styl prostěsdělovací, odborný, publicistický, umělecký, administrativní a řečnický (1997, s. 33). Ruská lingvistka M. N. Kožinová v knize *Stilistika ruskogo jazyka* (2008) zase uvádí šest základních stylů: odborný, administrativní, publicistický, umělecký, prostěsdělovací a církevně-náboženský. Překládaný text vykazuje znaky odborného stylu, neboť jeho hlavním cílem je „podání přesné, jasné a relativně úplné informace zaměřené na pojmovou stránku sdělení“ (Čechová et al., 1997, s. 148). Zároveň se však z této definice vymyká silnou estetickou funkcí, která je typická spíše pro umělecký styl. V užším pojetí lze styl VT označit za populárně naučný (Čechová et al., 1997) či odborně populární (Kožinová, 2008).

Styl textu se projevuje ve všech jazykových vrstvách – lexikální, morfologické i syntaktické. Co se týče lexika, pro odborný styl je charakteristické použití termínů a odborných názvů, větší podíl přejatých slov či konkrétních údajů (Čechová et al., 1997). Všechny tyto prvky se ve VT ve větší či menší míře objevují. Použité termíny pocházejí většinou z oblasti historie (период

смуты, татаро-монгольское иго, славянофилы) a gastronomie (похлебка, калья, субпродукты). Je však třeba upozornit, že jde většinou o termíny všeobecně známé (ruskému čtenáři). Dále se objevují slova latinského a řeckého původu (ассимиляция, апофеоз, инерция), přejatá slova (тандыры, фокаччи, суши, текс-мекс) a také cizí slova, která jsou většinou na rozdíl od zbylého textu psána latinkou (Caviaro, lunch, slow food). Pojmovou složku tvoří také velké množství antroponym (В. О. Ключевский, Джером Турбервиль), toponym (Казанское ханство, Башкирия и Сибирь) či vlastních jmen značkových («Рубин», «Горизонт»). Z hlediska časového příznaku stojí za zmínku archaická slova, která se vyskytují v citacích z historických pramenů (нежели, почел, кухмистер).

V textu se však vyskytují i prvky, které jdou proti tendencím odborného stylu a odkazují spíše na styl prostěsdělovací a umělecký. Jde zejména o hovorové výrazy (путаница, вряд ли, отнюдь, в общем-то), ustálená slovní spojení (что мало не покажется, раз-два, и обчелся, самых что ни на есть, не к ночи помянутое), obrazná pojmenování (прививка европейской культуры, театр военных действий, второе рождение) či přirovnání (вымерли, как динозавры; национальные кухни – как живой организм). Obecně lze říct, že jazyk VT je převážně spisovný, vykazuje znaky odborného stylu, ale zároveň se v něm projevuje snaha o aktualizaci.

Na úrovni morfolgie lze zmínit větší frekvenci některých slovních druhů. Výrazné je zejména časté užívání částic, které dodávají větám hovorový, respektive mluvený příznak (а вот, что же такое, ну как же, ведь, да и то), dále deiktických zájmen a také velké množství spojek, které vyjadřují logické vztahy mezi větami či větnými členy a přispívají k větší kohezi textu. Typické je též užívání jmenných tvarů adjektiv (был чрезвычайно популярен, важны для исследования) a celkově tendence k nominálnosti, kterou lze demonstrovat například na větě:

Итак, практически с середины XVI века мы видим резкое оживление внешних, прежде всего азиатских, контактов Руси и, как следствие, активное знакомство с культурой соседних стран, в том числе и кулинарной.

Poslední důležitou vrstvou jazyka je syntax. Kožinová (2008) uvádí, že v ruském jazyce je pro odborný styl typické vyčlenění osobního podmětu z větné struktury (deagentizace), časté užití jednočlenných vět a pasivních konstrukcí, neutrální slovosled či používání zvláštních spojovacích výrazů (вводных слов), přispívajících ke kohezi textu. Tyto tendence se objevují i v překládaném textu. Deagentizace se ve VT uplatňuje prostřednictvím zvratných sloves (Среди прочих предпочтение отдавалось животным жирам: свиному салу, нутряному жиру.) a sloves ve tvaru 3. osoby množného čísla (В русской кулинарии ее использовали

для заправки самых разных блюд и закусок.). Druhý zmíněný příklad je pro ruský jazyk charakteristický a při překladu ho bylo nutné nahrazovat jinými prostředky, které jsou pro češtinu přirozené (například zvrtnými slovesy a pasivem). Výchozí text obsahuje také velké množství výše uvedených zvláštních spojovacích výrazů (на самом деле, по сути, дело в том, по крайней мере, итак) či případů tzv. obmykání (сталкивался с окружающими его народами). Celkově můžeme sledovat tendenci k syntaktické kondenzaci, která se projevuje například vypouštěním sloves (Исконно русский продукт – сметана.) a používáním neurčitých slovesných tvarů:

Раздираемая в начале этого периода феодальными распрями, иностранной интервенцией, присоединившая позднее значительные территории на Востоке и Западе, Россия попросту не в силах была «переварить» и освоить тот разнообразный сплав наций и культур, оказавшихся в ее составе.

Vzhledem k tomu, že neurčité slovesné tvary (причастие, деепричастие) nejsou v češtině tak běžné nebo jsou příznakové (пřechodníky), bylo třeba je při překladu nahradit jinými prostředky (zejména převedením na vedlejší větu).

Z hlediska typů vět podle postoje mluvčího převažují věty oznamovací, ale poměrně často se objevují také věty tázací v podobě řečnických otázek (Начнем с простого: что такое национальная кухня вообще?), věty zvolací (Ничего подобного!) či rozkazovací (Но давайте будем последовательны.). S citacemi jsou také spojeny různé typy uvozovacích vět («1-го октября, – пишет Стрюйс, – мы вошли в гавань Риги».).

Co výchozí text výrazně odlišuje od typických odborných textů, je častý výskyt vět, které odkazují na autora, respektive autory textu nebo přímo vyjadřují jejich názor (Но вернемся из дальних странствий на Русь. / Мы убеждены, что ей не суждено стать продуктом фастфуда.), a také oslovování čtenáře (Почему, спросите вы. / Если не знаете, спросите знакомых.). Podobné věty dodávají textu osobnější charakter a pomáhají navázat kontakt se čtenářem.

Obecně lze říct, že ve výchozím textu se na syntaktické úrovni střídají dlouhá složená souvětí s krátkými jednoduchými větami a větnými ekvivalenty. Textu to dodává specifický „rytmus“, který pomáhá udržet pozornost čtenáře. Při překladu bylo nutné zvážit, jak naložit s častými větnými ekvivalenty (Все так. / Например, репа. / Технологии обработки.). Každý případ jsem posuzovala podle kontextu a některé z nich spolu se zvolenými řešeními okomentuji v další části této práce.

2.2 Typologie překladatelských problémů a postupů

Tato kapitola se věnuje překladatelským problémům a jejich řešení v podobě zvolených překladatelských postupů. Je třeba zmínit, že překladatelské problémy lze zpravidla najít v každé větě, a není tak možné se věnovat každému zvlášť. Proto jsem vyčlenila několik kategorií problémů, které se v textu vyskytovaly nejčastěji, a v rámci nich na několika příkladech demonstruji, jak jsem k daným problémům přistupovala. Pro větší přehlednost jsem tyto kategorie rozdělila podle toho, zda se váží k rovině pragmatické, syntaktické či lexikální. Při klasifikaci překladatelských postupů (transformací) jsem převážně vycházela z kategorizace V. N. Komissarova (2004), který rozlišuje transformace lexikální (transkripce, transliterace, kalkování, konkretizace, generalizace, modulace), gramatické (doslovný překlad, členění a spojování vět, gramatické záměny) lexikálně-gramatické (antonymický překlad, opis, kompenzace) a pragmatické adaptace (substituce, zobecnění, doplnění, vynechání).

2.2.1 Rovina pragmatická

Názvy ruských jídel a další reálie

Jak již bylo zmíněno, tématem knihy je historie ruské kuchyně, z čehož vyplývá jeden ze zásadních překladatelských problémů – jak naložit s názvy ruských jídel, které nemají české ekvivalenty. Při řešení této otázky je třeba vycházet z funkce originálu, respektive překladu. Lze předpokládat, že český čtenář, který se rozhodne přečíst si tuto knihu, se chce dozvědět něco o cizí kultuře, a očekává tak jistou míru exotizace. Tento argument tedy podporuje zachování cizích názvů (například formou transkripce). Na druhou stranu překlad by měl po vzoru originálu naplňovat zejména funkci informativní (odborně sdělnou) a pouhá transkripce tuto funkci nemůže naplnit (transkribované názvy neřeknou čtenáři nic o složení a podobě jídel, která jsou ruskému čtenáři známá). Z tohoto pohledu je nutné přistoupit k jistému doplnění v podobě vnitřních vysvětlivek či překladatelských poznámek. Při překladu jsem zohlednila oba zmíněné přístupy.

Při formulaci vysvětlivek k ruským jídlům jsem čerpala z publikace Petra Peška *Ruská kuchyně v proměnách doby* (2007), která obsahuje slovníček užitých a důležitých ruských pojmů z oblasti gastronomie. Tato kniha mi obecně při překladu pomohla lépe pochopit některé souvislosti a reálie, neboť pojednává o stejném tématu jako výchozí text. Dále jsem využívala *Česko-ruský a rusko-český slovník pro turismus, gastronomii a hotelnictví* (Celunová & Tvrđíková, 2013). Zvažovala jsem, zda vysvětlivky doplnit ve formě poznámek pod čarou, ale dospěla jsem k závěru, že pro čtenáře je příjemnější, když je informace obsažena přímo v textu,

než když ji musí aktivně dohledávat. Navíc ani originál poznámky pod čarou nepoužívá. Nakonec jsem tak zvolila formu poznámek v závorkách či vnitřních vysvětlivek. Transkribované názvy ruských jídel jsem uváděla v uvozovkách, které upozorňují na cizojazyčný prvek v textu.

Příklady vysvětlivek v závorkách:

VT: ...щи, похлебка, уха, калья, ботвинья, солянка, рассольник, окрошка и т. п.

CT: ...šči (polévka se zelím nebo kroupami), „pochljobka“ (lehká bezmasá polévka se zeleninou či luštěninami), „ucha“ (polévka z více druhů ryb), „kalja“ (pikantní nakyslá polévka z tučných ryb), „botviňja“ (studená polévka z kvasu, ryb, zeleniny a řepné natě), „soljanka“ (pikantní nakyslá masitá polévka se zeleninou), „rassolnik“ (polévka z vnitřností s kvašenými okurkami a okurkovým nálevem), „okroška“ (studená zeleninová polévka z kvasu) atd.

Příklady vnitřních vysvětlivek:

VT: Рядом с пряниками, известными на Руси еще до принятия христианства, можно было увидеть разнообразные коврижки, ...

CT: Sladké „prjaniky“, které byly na Rusi známé už před přijetím křesťanství, doplnily další druhy perníků (například „kovrižki“), ...

VT: Среди них – гречка, кислое молоко (простокваша, варенец, ряженка и т. п.), икра.

CT: Jde například o pohanku, různé druhy kysaných mléčných výrobků („prostokvaša“ neboli kyselé mléko, „varenec“ či „rjaženka“) a kaviár.

Jiří Levý (2012, s. 111) uvádí, že „v překladu má smysl zachovávat jen ty prvky specifická, které čtenář překladu může cítit jako charakteristické pro cizí jazyky“. Z toho důvodu jsem v případě, že šlo o jídlo či potravinu, která je běžně rozšířená i v českém prostředí, použila český ekvivalent: икра → kaviár; рыба горячего копчения → uzená ryba; заливное → aspik; квашеная капуста → kysané zelí; соленые грибы → kvašené houby; засахаренные фрукты → kandované ovoce. Doslovný překlad jsem použila v případě názvu pokrmu „мещанские печенки“ → „měšťanská jatýrka“, neboť šlo o nepříliš rozšířený dobový název jakéhosi pokrmu a význam jednotlivých slov zde byl důležitější než jejich forma.

Na dvou místech jsem však použila transkripci, přestože existoval český ekvivalent. Důvodem byl specifický kontext, v němž bylo důležité zachovat původní formu slova. V obou příkladech šlo o zprostředkovaný pohled cizinců na ruskou kuchyni, kteří si všímají „exotických prvků“, jež nemají v jejich kultuře ani jazyce ekvivalent.

VT: Еще Адам Олеарий подробно пишет о «весьма обыкновенной еде, которую они называют икрою».

CT: Již Adam Olearius podrobně popisuje velmi rozšířený pokrm, kterému Rusové říkají „ikra“ (neboli kaviár).

VT: Или большой перечень закусок, удивляющий порой иностранную публику (не понимающую самого происхождения термина «закуска» и функционального предназначения этой снеди за русским столом).

CT: Anebo velký výběr různých chuťovek (neboli toho, čemu Rusové říkají „zakuski“). Ty často udivovaly cizince, kteří nechápali původ samotného slova „zakuska“, ani k čemu tento pokrm ruské kuchyně slouží.

V případech, kdy nešlo primárně o specifickou surovinu, ale spíše o speciální úpravu dané potraviny, jsem většinou volila kombinaci doslovného překladu s opisem: редька в патоке → ředkev v cukerném sirupu; соленые арбузы → kvašené vodní melouny; блюда из пресного теста → pokrmy z nekynutého nudlového těsta; соленые (а не маринованные) огурцы → okurky naložené ve slaném, nikoliv sladkokyselém nálevu; распространение моченых продуктов (яблоки, разнообразные ягоды) → potraviny (jablka a různé bobule) konzervované metodou proslazování nastudeno („močeniye“). Někdy byly ruské termíny natolik specifické, že bylo možné opisem vystihnout pouze část jejich významu, a došlo tak k jistému zobecnění: припускание → vaření ve vlastní šťávě (ve skutečnosti jde o zvláštní druh dušení v malém množství vody nebo vlastní šťávě); брезерование → podlévání pečeně (ve skutečnosti proces spočívá v tom, že se maso nejdříve prudce osmahne a poté se peče a podlévá tekutinou); длительным многочасовым томлением → pomalého několikahodinového nahřívání (podobně proces popisuje Pešek, 2007, s. 36).

Z důvodu rozdílných presupozic příjemce VT a CT bylo nutné provést i další transformace. Vzhledem k tomu, že autoři knihy pocházejí z Ruska a text adresují ruským příjemcům, často nahrazují adjektivum „ruský“ přivlastňovacím zájmenem „naše“ apod. Při překladu jsem taková zájmena zpravidla nahrazovala slovy „ruský“, „Rusko“ nebo „Rusové“ či ukazovacími zájmennými příslovci „zde“ a „tam“.

VT: Если посмотреть на нашу кухню под таким углом зрения, то станет понятно: здесь важны многие детали.

CT: Díváme-li se na ruskou kuchyni touto optikou, je zřejmé, že důležitou roli zde hraje mnoho detailů.

VT: Некоторые – известны давно, но широчайшее распространение получили только у нас.

CT: Jiné jsou známé už dlouho, ale širší uplatnění našly jen zde.

Rozdílné presupozice bylo potřeba řešit i na několika dalších místech spojených s historickými reáliemi z ruského prostředí. V takových případech jsem většinou konkretizovala vnitřní vysvětlivkou: после Отечественной войны 1812 года → po vlastenecké válce proti Napoleonovi v roce 1812; používala opis: во время татаро-монгольского ига → o době tatarsko-mongolské nadvlády (zde by byl nicméně možný i méně častý český ekvivalent „jho“); anebo jsem přidávala překladatelské poznámky do závorky.

VT: ...на целую треть он был расширен покойным царем, который назначил эту часть города для гарнизона, почему она и называется Стрелецким городом.

CT: ...o celou třetinu se rozšířilo za vlády bývalého cara, který tuto část města přidělil garnizoně střelců (zvláštní oddíl carské armády, pozn. překl.), a proto se jí říká ‚střelecké město‘.

Kromě výše zmíněného se ve VT objevily i reálie z dob socialismu v SSSR. Některé bylo možné přeložit doslovně, neboť jsou obecně známé i českému čtenáři (коммунальных квартир → komunálních bytech), u některých bylo potřeba zvolit jiný přístup. Šlo například o specifický pojem „фабрики-кухни“, který označuje velké státní podniky/stravovací zařízení zakládané v Sovětském svazu za účelem masové výroby hotových jídel založené na mechanizaci (*Tolkovyj slovar' russkogo jazyka*). Šlo tedy o zařízení, v němž se vyráběly různé polotovary a zároveň se zde bylo možné i stravovat. Čeština však pro podobný typ podniku nemá ekvivalent. Rozhodla jsem se proto použít již existující překlad tohoto pojmu, který se objevil v překladu knihy *Zolotoj telěnok (Zlaté telátko)* Naděždy Slabihoudové – „společné vyvařovny“ (1958, s. 261). Dochází zde sice k jistému zobecnění, ale hlavní význam ruského slova zůstává zachován. Podobně problematický byl ruský pojem „общественное питание“, který sice může obecně označovat různá restaurační zařízení, ale ve vztahu k dobám SSSR jde o formu organizovaného stravování ve veřejných jídelnách. Při překladu jsem opět upřednostnila zachování smyslu na úkor formy a použila jsem řešení „centrálně řízené stravování“.

Názvy kapitol

Specifickým překladatelským problémem je překlad názvů kapitol, které mohou někdy plnit podobnou funkci jako knižní názvy. Levý rozlišuje dva typy knižních názvů – popisný a symbolizující. Názvy překládaných kapitol («*Казань – брал, Астрахань – брал...*» a *Так что же такое русская кухня?*) bychom označili spíše za symbolizující, neboť udávají „téma, problematiku nebo atmosféru díla zkratkou, typizujícím symbolem, který není popisem, ale obraznou transpozicí tématu“ (Levý, 2012, s. 141).

V případě první překládané kapitoly má název navíc referenční funkci, neboť jde o přímou citaci z filmu *Ivan Vasil'jevič menjajet professiju* (Leonid Gajdaj, 1973). Jedná se o sovětskou sci-fi komedii, která je v Rusku zřejmě stále velmi populární (daná citace vyvolává v ruském publiku konkrétní konotace). Uvedenou repliku ve filmu pronáší Ivan Hrozný přenesený strojem času do 20. století. Její použití jakožto názvu kapitoly má tedy podle mého názoru především odkázat na osobnost cara a zároveň pobavit čtenáře. Film se sice ve své době promítal i v Československu (*Ivan Vasiljevič mění povolání*), ale domnívám se, že v současnosti už je v českém prostředí téměř zapomenutý. Z toho důvodu jsem se rozhodla pro

substituci s tím, že jsem se snažila zachovat sémantickou i referenční složku. Jediné řešení, k němuž jsem tímto způsobem dospěla, je napodobení známé hlášky „Na Bělehrad!“ z knihy *Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války* (Hašek, 1980), která je v českém prostředí poměrně známá a zároveň vyvolává podobné konotace jako originál (komické i válečné). Ve výsledném řešení „Na Kazaň! Na Astrachaň!“ je sice reference více skrytá než v originálu, ale i kdyby ji čtenář neodhalil, název stále splňuje hlavní charakteristiky symbolizujícího názvu – je výrazný a má snadno zapamatovatelnou formu (Levý, 2012, s. 141).

Případ názvu druhé kapitoly (*Так что же такое русская кухня?*) je trochu odlišný. Hlavní roli zde hraje forma, respektive její stylový příznak. První část otázky (*Так что же такое*) funguje v ruštině v podstatě jako ustálené spojení a zároveň nese příznak hovorovosti, respektive mluvenosti. Z hlediska sémantiky název naznačuje, že tato kapitola sumarizuje celkový pohled na ruskou kuchyni. Při překladu jsem zvažovala řešení, která by formu ruské otázky napodobovala (například „Co to tedy je ta ruská kuchyně?“), ale v češtině tyto varianty nezněly příliš přirozeně. Nakonec jsem proto zvolila řešení bez otázky, ale zachovala jsem pro češtinu přirozenější formu (*Когда се řекне руска кухня...*). Tento překlad podle mě zachovává sémantickou i stylistickou hodnotu originálu.

V textu se dále na dvou místech na název druhé kapitoly odkazuje (zopakováním stejné otázky), což přispívá ke koherenci celého textu. Z tohoto důvodu jsem se tyto reference rozhodla zachovat a adaptovat je na zvolené překladatelské řešení.

VT: Перед тем как определиться, что же такое русская кухня, необходимо договориться о ряде принципиальных положений.

CT: Než si vyjasníme, co to vlastně znamená, když se řekne ruská kuchyně, musíme se shodnout na řadě klíčových faktů.

VT: Вот теперь, с учетом высказанных выше соображений, и попробуем понять, что же такое русская кухня, ...

CT: Na základě výše popsaných úvah se nyní pokusíme vysvětlit, co to tedy znamená, když se řekne ruská kuchyně, ...

Citace, vysvětlivky, komentáře

Výchozí text obsahuje velké množství přímých i nepřímých citací z různých historických zdrojů (staré kuchařské knihy, cestopisy, úřední dokumenty apod.), jejichž funkcí je dokládat autorovy teze a dodávat tak textu na důvěryhodnosti. Tuto funkci jsem se snažila v překladu zachovat. Je třeba zmínit, že citované texty pocházely z období 16.–19. století, a jejich jazyk byl tak místy zastaralý. Řešila jsem proto, zda tento stylistický rys zachovat. K otázce historizace (archaizace) v překladu se někteří translatologové staví poměrně kriticky. Anton

Popovič (1975, s. 176) uvádí, že „historizování je odůvodněné jen tehdy, když historizuje autor, jinak se dá vysvětlit jako překladatelův záměr“. Levý (2012, s. 83–84) zase přirovnává postup překladatele k postupu autora uměleckého textu: „Píše-li dnešní prozaik román ze 13. století, nebudou jeho postavy mluvit staročesky, ale – pokud vůbec bude archaizovat – vytvoří si svůj historický styl, který nebude naturalistickou kopií jazyka z doby děje románu, navodí historický kolorit prostředky většinou novějšími.“

Na druhou stranu archaické prvky mají v textu důležitou stylistickou funkci – upozorňují čtenáře na to, že čte svědectví z minulosti, a ozvláštňují text. Při překladu jsem se proto nesnažila nahradit jazyk citací češtinou z 18. či 19. století, ale pokud to bylo možné, použila jsem některé lexikální a syntaktické prostředky k mírné archaizaci. V následujících příkladech jsem tyto prostředky vyznačila.

VT: *...Прежде, нежели я решился издать печатное описание Восточной гастрономии, я предварительно сам дома занимался приготовлением описанных блюд сего стола, и... почел приятнейшею обязанностью познакомить с приготовлением блюд сколь вкусных, столько же и не вычурных, как блюда каких-нибудь французских кухмистеров[53].*

CT: *...Předtím, nežli jsem se rozhodl vydat pojednání o východní gastronomii, osobně jsem pokrmy tamější kuchyně zkoušel doma připravit a... doznal jsem své nejmilejší povinnosti seznámit vás s přípravou jídel, jež jsou stejně tak chutná a nekomplikovaná, jako pokrmy některých francouzských šéfkuchařů.*

VT: А иногда они прокармливаются и дома крайне скудною пищею.

CT: А někdy se i doma stravují velmi **skrovně**.

VT: *Мы затронули те стороны вопроса питания, которые нам казались важными, отдавая произведение наше на суд публики, мы заранее пожертвовали своим самолюбием; ...*

CT: *Zaměřili jsme se na ty aspekty stravování, které považujeme za důležité. Předem jsme potlačili svoji samolibost s tím, ať naše dílo posoudí **samo čtenářstvo**.*

Je třeba dodat, že citovaná díla a dokumenty se většinou věnují tématu úzce spojenému s ruským prostředím a nebyla nikdy přeložena do češtiny. Z toho důvodu jsem musela vytvořit vlastní překlad. Pro lepší pochopení citací jsem někdy nahlížela do původních ruskojazyčných zdrojů, které byly většinou volně dostupné na internetu. Výjimkou je citovaný úryvek Puškinovy poémy *Hrabě Nulin (Graf Nulin)*. Zde jsem vybírala z dvou českých překladů – Hany Vrbové (*Tři žerty*, 1975) a Petra Kličky (*Pohádky a poemy*, 1954). Při rozhodování bylo důležité, aby se přeložený úryvek hodil do kontextu výchozího textu. Na základě toho a také s ohledem na kvalitu překladu jsem se nakonec rozhodla pro překlad Hany Vrbové s tím, že zdroj jsem uvedla ve vysvětlivce.

Za citaci lze považovat i uvedení periodizace historie ruské kuchyně V. V. Pochljobkina. Z hlediska překladu byla důležitá pojmenování jednotlivých etap – jelikož jsem opět nenašla

žádný oficiální překlad (jen jeden nepřesný překlad v rámci bakalářské práce), postupovala jsem samostatně s tím, že jsem některá pojmenování modifikovala tak, aby byla zachována konzistentnost v názvech historických státních útvarů v rámci překladu (Кухня Московского государства, или старомосковская кухня → kuchyně v dobách Moskevské Rusi neboli staromoskevská kuchyně), někdy jsem naopak použila doslovný překlad (Древнерусская кухня → staroruská kuchyně, Петербургская кухня → petrohradská kuchyně), opis (Общерусская национальная кухня → ruská národní kuchyně v obecném slova smyslu) a v jednom případě jsem konkretizovala (Кухня петровско-екатерининской эпохи → kuchyně za vlády Petra I. a Kateřiny II.).

Uvádění zdrojů je dalším charakteristickým rysem VT. Autoři VT odkazují v textu na zdroje citací pomocí čísel v hranatých závorkách. Seznam zdrojů s jejich bibliografickými údaji je uveden na konci knihy (část tohoto seznamu vtahující se k VT je k bakalářské práci přiložena). Přístup autorů k citování však není zcela konzistentní, někdy zdroj vůbec neuvádí nebo uvádí pouze autora. Při překladu jsem se rozhodla postupovat obdobně – seznam zdrojů jsem umístila vždy na konec kapitoly (kdybych překládala celé dílo, byly by zřejmě na konci knihy). V textu na zdroje odkazuji čísla ve formě horního indexu, která je podle mě pro čtenáře méně rušivá. Bibliografické údaje jsem zpravidla transliterovala (kromě místa vydání a jména autora), případné rozšiřující poznámky jsem překládala.

VT: Ключевский В. О. Сказания иностранцев о Московском государстве. М., 1991. С. 58.

СТ: Ключевский В. О. Сказания иностранцев о Московском государстве. Москва, 1991. С. 58.

VT: Здесь и далее цитаты по: Рейтенфельс Яков. Сказания светлейшему Герцогу Тосканскому Козьме III о Московии. М., 1906. Яков Рейтенфельс (Reutenfels) в 1670–1673 гг. жил в Москве. Благодаря своему дяде – Иоганну Костеру фон Розенбурху, врачу царя Алексея Михайловича, он имел доступ ко двору. В конце 1670-х гг. жил при дворе тосканского герцога Козимо III Медичи, для которого и написал свои записки.

СТ: Tato a pozdější citace: Reutenfels Jacob. Skazanija svetlejšemu Gercogu Toskanskomu Koz'me III o Moskoviji. Moskva, 1906. // *Jacob Reutenfels žil v letech 1670-73 v Moskvě. Díky svému strýci Johannesu Küsteru von Rosenbergovi, který byl lékařem cara Alexeje Michajloviče, měl přístup ke dvoru. Koncem 70. let 17. století pobýval na dvoře toskánského velkovévody Cosima III de' Medici, pro kterého psal své zápisky.*

Kromě odkazů na zdroje se v textu objevil i odkaz na jeden komentář. Tyto komentáře (v textu označené čísly ve složených závorkách) sice autoři vyčleňují do zvláštního oddílu na konci knihy (*Комментарии*), ale jde v podstatě jen o delší poznámky ke zdroji dané citace, proto jsem je zařadila mezi ostatní vysvětlivky na konec kapitoly. Je možné, že kdybych překládala celou knihu, zvolila bych jiný postup.

Zvláštním typem přímé řeči v textu jsou řečnické otázky, v nichž se autoři obrací na čtenáře, a citace, v nichž autoři předjímají, co si čtenář při četbě pomyslí. Většinou jsem se tento prvek snažila v překladu zachovat, někdy jsem použila parafrázi. Na následujícím příkladu je navíc vidět konkretizace v uvozovací větě. Tento postup jsem volila poměrně často, protože pro češtinu je typické používat více specifická verba dicendi.

VT: Вы скажете: «Но ведь все это было во время татаро-монгольского ига. Двести лет Русь находилась в таком контакте с азиатской цивилизацией, что мало не покажется».

CT: Nejspíš namítnete: „Vždyť to můžeme říct už o době tatarsko-mongolské nadvlády. Dvě stě let byla Rus v tak těsném kontaktu s asijskou civilizací, že už to snad ani víc nejde.“

Členění textu

Co se týče členění textu, kromě běžného horizontálního členění (kapitoly, odstavce), hraje ve výchozím textu důležitou roli i vertikální členění. Odkazy na vysvětlivky a komentáře jsem už zmiňovala výše, na tomto místě bych chtěla stručně okomentovat použití kurzívy. Kurzíva ve VT slouží jednak ke zdůraznění důležitých pojmů či informací, jednak k zvýraznění mezititulků. Tyto mezititulky se objevují ve druhé překládané kapitole a mají zvláštní formu krátkých větných ekvivalentů na začátku odstavce (*Продукты. / Технологии обработки.*). Jelikož stejná forma (s tečkou) by v češtině působila nepřirozeně, rozhodla jsem se tyto mezititulky vždy předsadit před daný odstavec a zvýraznit je tučným písmem. Na jednom místě jsem dokonce jeden mezititulek na základě kontextu přidala (Ruská národní kuchyně), neboť se mi zdálo, že v textu chybí výraznější předěl mezi dvěma tematickými celky, což ztěžuje orientaci v textu. V případě reálné zakázky by nicméně záleželo na dohodě s redaktorem. Na ostatních místech jsem kurzívu zachovala s tím, že jsem se snažila v CT vždy zvýraznit sémanticky ekvivalentní jednotky.

VT: Говоря о национальной кухне, мы имеем в виду *массовую* кухню, т. е. кулинарию, существующую не в единичных эксклюзивных экземплярах роскошных ресторанов или ориентированных на туристов заведений.

CT: Když mluvíme o národní kuchyni, nemáme na mysli exkluzivní vzorky kuchařského umění z luxusních restaurací či podniků určených pro turisty, ale kuchyni *masově rozšířenou*.

Obrázky

Pokud jde o neverbální prvky ve výchozím textu, v kapitole „Kazan’ – bral, Astrachan’ – bral...“ se objevují dva obrázky doprovázené poznámkou s uvedením zdroje a popisem toho, co je na nich vyobrazeno. Oba obrázky jsem v CT zachovala, i když jejich kvalita není příliš dobrá (byly vystřiženy z původního dokumentu). Pokud by text procházel redakčním procesem, zřejmě by se podařilo dohledat původní obrázky v lepším rozlišení a získat autorská práva.

Názvy jiných děl

S velkým množstvím citací z jiných zdrojů souvisí i to, že se v textu často objevují názvy jiných děl. Jak už jsem zmiňovala, jde hlavně o díla, která nebyla přeložena do češtiny, takže jsem nemohla použít český překlad názvu. Výjimkou je název Puškinovy poémy «*Граф Нулин*», u něž jsem použila zažitý český překlad *Hrabě Nulin*. Dále jsem použila doslovný překlad u názvu díla *Энциклопедия питания* → *Encyklopedie stravování*. Tento název se objevil v mottu na začátku kapitoly, v němž by bylo použití transliterace spolu s doslovným překladem vizuálně rušivé. Název je navíc opatřen poznámkou odkazující na bibliografické údaje s transliterovanou podobou.

V ostatních případech jsem postupovala většinou metodou transliterace s tím, že jsem se rozhodla nepoužívat aktuálně platnou normu ČSN ISO 9, ale starší normu ČSN 01 0185, kterou dosud využívají například české knihovny a která je z mého pohledu pro českého čtenáře nejsrozumitelnější, neboť využívá českou diakritiku. Transliterované názvy jsem zpravidla uváděla v kurzívě, která upozorňuje na cizojazyčný prvek v textu. Další postup záležel na kontextu: někdy jsem použila pouze transliteraci: журнал «Московский телеграф» → časopis *Moskovskij telegraf*; jindy jsem přidala doslovný překlad názvu a transliterovanou podobu jsem dala do závorek: «Русская поварня» → kniha *Ruská kuchyně (Russkaja povarnja)*. Často jsem také názvy konkretizovala pomocí substantiv „knih“, „dílo“, „časopis“ apod.

V jednom případě jsem ruský název díla upravila, protože autoři použili v textu pouze jeho zkrácenou verzi, která neodpovídá názvu v bibliografii, a mohlo by tak dojít k nedorozumění, že jde o dvě různá díla: «Кухне наших народов» → knize *Národní kuchyně našich národů (Nacional'nyje kuchni našich narodov)*.

Použití uvozovek

Uvozovky jsou dalším prostředkem vertikálního členění ve VT. Použití uvozovek v češtině a ruštině je do velké míry podobné – slouží k vyznačení přímé řeči i doslovných citátů, přesných názvů, výrazů z cizího prostředí, nespisovných výrazů, výrazů ironických, výkladů významů slov apod. (Internetová jazyková příručka). Existují však i rozdíly, zjednodušeně řečeno je využití uvozovek v ruštině mnohem častější – do uvozovek se zpravidla dávají názvy knih (viz výše), organizací, firem, časopisů, novin atd. (Gramota.ru). Z toho důvodu jsem při překladu vždy vycházela z funkce konkrétních uvozovek. V případě značek jsem uvozovky odstranila, u názvů knih jsem je nahradila kurzívou a v případě ironických výrazů či zavedení nového pojmu

jsem je naopak zachovala. Někdy jsem přidala uvozovky i na místo, kde v originále nebyly (zejména k vyznačení výrazů z cizího prostředí, transliterovaných názvů ruských jídel apod.).

VT: Ну неужели можно всерьез брать в качестве «нормы» такое положение с питанием ...

CT: ...a jako „normu“ přitom zcela vážně brát takovou podobu stravování: ...

VT: Расширение сельскохозяйственного (да и вообще пищевого) производства совпало с раздробленностью страны в период смуты и интервенции.

CT: Docházelo k navýšení zemědělské (a celkově potravinové) produkce, ale země si zároveň procházela obdobím „smuty“ a zahraniční intervence, a byla tak rozvrácená a nejednotná.

Další postupy – vynechání, intelektualizace

V rámci pragmatické roviny bych se ráda zmínila ještě o dvou typech překladatelských postupů, které jsem použila. První z nich – vynechání jsem využila pouze jednou, a to v kombinaci s intelektualizací a syntaktickou transformací. Týkalo se to závorčky s doplňující poznámkou autora z následujícího úryvku, jejíž obsah je natolik specificky vázaný na vztah mezi ruštinou a angličtinou, že nebylo možné použít substituci (například uvést stejný příklad ve vztahu čeština–angličtina), a navíc daná informace by pro českého čtenáře nebyla příliš přínosná ani zajímavá. Toto vynechání si vyžádalo transformaci okolních vět a do jisté míry i vlastní interpretaci.

VT: Широкое использование супов. Даже сегодня, путешествуя за границей, мы сталкиваемся с тем, что супы там подают на обед не всегда. Есть варианты подачи их на ужин (здесь постоянно происходит путаница: наш обед – это «lunch», а слово «dinner», которое в школе нам переводили как «обед», на самом деле соответствует нашему «ужину», т. е. приему пищи после 19 часов).

CT: Zatímco v jiných zemích není ani v současné době polévka k obědu samozřejmostí (i když někde se podává k večeři), v Rusku mají polévky velmi široké uplatnění.

Co se týče intelektualizace, Levý (2012, s. 136) sice varuje před překladatelskou stylistickou manýrou prosycování slohu logickými závislostmi a sklonem ke spojitému slohu, ale vztahuje to především k překládání uměleckých textů. Textová výstavba odborných textů, ke kterým patří i VT, se naopak vyznačuje jasností, zřetelností, přehledností a jednoznačností (Čechová, 1997, s. 152). Z toho důvodu, jsem na některých místech, která by mohla být pro čtenáře nepřehledná, přistoupila k formálnímu vyjádření syntaktických vztahů či explicitnějším vyjádření.

VT: Даже по немногим «цитатам» из старинной кухни в нашей книге вы видите, ...

CT: I při pouhém pohledu na těch pár receptů ze staré ruské kuchyně, které jsme v této knize citovali, je zřejmé, ...

VT: Два фактора действовали в ту пору. Расширение сельскохозяйственного (да и вообще пищевого) производства совпало с раздробленностью страны в период смуты и интервенции.

CT: V té době měly vliv dva faktory. Docházelo k navýšení zemědělské (a celkově potravinové) produkce, ale země si zároveň procházela obdobím „smuty“ a zahraniční intervence, a byla tak rozvrácená a nejednotná.

2.2.2 Rovina syntaktická

Větné ekvivalenty

Především ve druhé překládané kapitole VT se často objevují větné ekvivalenty (syntaktické útvary bez verba finita), přičemž ne vždy jde o elipsu slovesa být, která je ruskému jazyku vlastní (na rozdíl od češtiny). Tyto konstrukce se většinou vyskytují na začátku odstavce a signalizují jeho hlavní téma. Podle *Russkoj korpusnoj gramatiki* absence slovesa vytváří perceptivní a „kinematografický“ efekt popisované události (Vojejková, 2011). Zatímco ve VT tak podobné konstrukce vytváří jistou dynamiku a upoutávají pozornost čtenáře, jejich častější použití v českém CT by spíše narušovalo plynulost textu, a tím i jeho srozumitelnost. Z toho důvodu jsem při překladu větných ekvivalentů do češtiny zpravidla na základě kontextu přidávala sloveso v určitém tvaru.

VT: Широкое распространение моченых продуктов (яблоки, разнообразные ягоды), а после начала массовой соледобычи в России в XVI веке – квашеных и соленых.

CT: Hojně využívané byly potraviny (jablka a různé bobule) konzervované metodou proslazování nastudeno („močeniije“) a poté, co se v Rusku v 16. století začala ve velkém těžit sůl, také kysané a kvašené potraviny.

VT: Наконец, каши из круп. / Широкое использование жиров.

CT: Nelze opomenout ani kroupové kaše. / Dalším typickým znakem ruské kuchyně je bohaté využití tuků.

Neosobní konstrukce

Dalším překladatelským problémem na syntaktické úrovni, který vychází z jazykových rozdílů mezi češtinou a ruštinou, byly časté neosobní konstrukce. Pro ruštinu jsou typické neosobní konstrukce (неопределённо-личные предложения, порpřипадě обобщённо-личные предложения) se slovesem ve tvaru 3. os. mn. č. Takové konstrukce označují děj nebo stav neurčitého osobního (životného) subjektu (Nikitinová, 2011). Podobné tvary nejsou v češtině tak běžné, v popsáných případech se používá spíše zvrtné sloveso či pasivum. V překladu tak bylo nutné tyto konstrukce transformovat (z pohledu Komissarova provést gramatickou záměnu).

VT: Нутряное сало вытапливали, разливали в горшки и хранили в погребах.

CT: Rozehřátý vnitřní tuk se rozléval do hrnců a skladoval se ve sklepech.

Nominální struktury

Přestože nominalizace (větší podíl substantiv a nominálních frází) je typická jak pro český, tak ruský odborný styl, nelze říct, že ji oba jazyky využívají ve stejné míře. Zejména v českých populárně naučných textech bývá tendence k nominalizaci slabší. Na některých místech v překladu jsem proto ruské nominální konstrukce nahrazovala plnovýznamovým slovesem.

VT: Сравнения с турецкими султанами стали даже общим местом для иностранных писателей при характеристике московского государя.

CT: Zahraniční spisovatelé běžně přirovnávali moskevského panovníka k tureckým sultánům.

VT: То есть принадлежность к дворянскому сословию не означала автоматической приверженности к европейской кухне.

CT: To, že jste patřili ke šlechtickému stavu, ještě neznamenalo, že jste se hlásili k evropské kuchyni.

Neurčité slovesné tvary

Rozdíl mezi českými a ruskými neurčitými slovesnými tvary nespočívá ani tak ve formě, jako v šíři uplatnění a stylistickém příznaku. Zatímco ruské neurčité tvary (инфинитив, деепричастие, причастие) jsou z hlediska stylu bezpříznakové a jejich využití je velmi široké, české (infinitiv, přechodník, participium) jsou považovány za knižní či archaické (především přechodníky) a používají se jen v omezené míře. Neurčité slovní tvary slouží k syntaktické kondenzaci a ekonomičnosti vyjádření, která je typická pro odborný styl, nicméně i v českých odborných textech je podíl přechodníkových konstrukcí zanedbatelný (Čechová, 1997, s. 156). Při překladu do češtiny proto bylo nutné podobné konstrukce rozvolnit pomocí vedlejší věty, nebo je nahradit verbálním substantivem, které je stylově neutrální a plní stejnou funkci. Následující příklady ilustrují zvolené postupy.

VT: И, оказавшись в положении догоняющей, русская цивилизация и культура попросту не смогла полноценно адаптировать свой предыдущий опыт к новым реалиям.

CT: Ruská civilizace a kultura, která si najednou uvědomila vlastní zaostalost, už zkrátka nebyla s to přizpůsobit se novým realitám.

VT: Контактируя до этого со своим непосредственным окружением, русские не ощущали резкого контраста в сфере питания.

CT: Do té doby Rusové ve styku se svým nejbližším okolím nenarazili v oblasti stravování na žádné zásadnější rozdíly.

Členění, spojování a záměna typu vět

Poslední významnější překladatelská transformace na syntaktické úrovni se týká členění, spojování a záměny typu vět. V tomto případě nelze mluvit o nějakém převažujícím překladatelském postupu, který by vycházel z rozdílnosti systémů ruštiny a češtiny. Příčiny

takových transformací jsou v každém případě individuální – například aktuální členění větné, koherence, kontext apod. Volba překladatelských postupů tak často závisela na „jazykovém citu“ či širším kontextu dané věty. V obecnější rovině lze zmínit jen tendenci VT k jakémusi frázování výpovědí – členění na krátké jednoduché věty či větné ekvivalenty za účelem dosažení specifického stylistického efektu. Zatímco VT to přidává na dynamičnosti, domnívám se, že v českém textu tohoto typu (neuměleckého, odborného) by stejná struktura na čtenáře působila spíše dojmem, že autor k němu promlouvá jako k malému dítěti. Při překladu jsem se proto rozhodla na některých místech tuto tendenci tlumit. Nejlépe je to vidět na následujícím příkladu.

VT: Вот был Советский Союз. Самобытный, великий, могучий. И вместе с тем изолированный от мировой культуры и технологии. Была в нем мощная радиотехническая промышленность, производившая телевизоры «Рубин», «Горизонт» и «Рекорд». Магнитофоны «Электроника» и «Весна». Выпускались они сотнями тысяч, миллионами штук в год, пользовались массовым спросом. Их любили, берегли и ценили. И вот в начале 90-х они исчезли из продажи.

CT: Vezměte si například Sovětský svaz – svébytný, veliký, mocný, ale zároveň izolovaný od světové kultury a technologie. Byl zde silný radiotechnický průmysl produkující televizory Rubin, Gorizont a Rekord nebo magnetofony Elektronika a Vesna. Vyráběly se po statisících, ročně i po milionech a byl o ně obrovský zájem. Lidé je milovali, vážili si jich a opečovávali je. A pak přišla devadesátá léta a zmizely z prodeje.

Příklady záměny typu vět:

VT: Что тогда, следуя этой логике, можно назвать, скажем, английской кухней – овсянку, пудинг и ростбиф?

CT: Se stejnou logikou bychom mohli například říct, že anglická kuchyně – to je ovesná kaše, puding a rostbif.

VT: Почему, спросите вы.

CT: Ptáte se proč?

2.2.3 Rovina lexikální

Frazeologismy, obrazná pojmenování

Jedním z výrazných rysů VT na lexikální úrovni je používání nejrůznějších frazeologismů, obrazných pojmenování (tropů) a přirovnání, které plní v textu aktualizační funkci. Podle Komissarova (2004, s. 171) je důležité si při překladu frazeologismů uvědomit, z jakých komponentů se skládají – přenesený význam (nejdůležitější komponent, který je třeba vždy zachovat), přímý (předmětný) význam, citová (emocionální) složka, stylistické zařazení a národně-etnický komponent významu. Podle něj existují v podstatě čtyři způsoby, jak může překladatel s frazeologismy naložit – použít ekvivalentní frazém, použít analogický frazém, použít kalk či vysvětlit přenesený význam původního frazému (2004, s. 172–174). Při překladu jsem v různé míře používala všechny tyto postupy (až na kalk).

Пříklad použití ekvivalentního frazému:

стали визитной карточкой русской кухни → se staly vizitkou ruské kuchyně

Пříklady použití analogického frazému:

самую низкую точку отчета → nejnižší možnou laťku

раз-два, и обчелся → by se dala spočítat na prstech jedné ruky

Пříklady vysvětlení (opisu) přeneseného významu:

что мало не покажется → že už to snad ani víc nejde

в качестве самых что ни на есть «русских» блюд → považujeme za základ ruské kuchyně

V posledním typu příkladů pochopitelně dochází k jistému ochuzení CT. Pokud to bylo možné, snažila jsem se tuto ztrátu kompenzovat na jiném místě přidáním českého frazému hodícího se do daného kontextu.

не успела освоиться → se už zkrátka, jak se říká, nedokázala postavit na vlastní nohy

все было не так однозначно → to nebylo s tehdejší gastronomií tak černobílé

Metafory, přirovnání a další tropy mohou být z pohledu překladu univerzálnější, neboť nejsou tak těsně vázány na konkrétní jazyk. I přesto však nelze vždy použít přímý ekvivalent (прививка европейской культуры → import evropské kultury; театром военных действий → dějištěm válek). Jazyková tvořivost překladatele se uplatní zejména v případě rozvitých metafor. Ve výchozím textu se jednalo například o následující úryvek.

VT: Старинная русская кухня стала первой крепостью, которая «пала» в ходе столкновения с западной культурой. «Пала» потому, что ее, в общем-то, никто особенно и не оборонял, в отличие, скажем, от языка, костюма или семейных отношений. При этом сдача позиций нашей традиционной гастрономии проходила как в рецептурном плане, так и в связи с появлением новых продуктов и технологий их обработки, способов подачи блюд.

CT: Staroruská kuchyně se stala první pevností, která „padla“ ve střetu se západní kulturou. Padla, protože ji na rozdíl od jazyka, oděvu či rodinných vztahů v podstatě nikdo nijak zvlášť nebránil. Kapitulace tradiční ruské gastronomie přitom probíhala na všech frontách – přejímaly se nové recepty, suroviny, technologie zpracování i způsoby podávání jídel.

Na dvou místech jsem se také pokusila substituovat (totožnou) slovní hříčkou:

VT: Раздираемая в начале этого периода феодальными распрями, иностранной интервенцией, присоединившая позднее значительные территории на Востоке и Западе, Россия попросту не в силах была «переварить» и освоить тот разнообразный сплав наций и культур, оказавшихся в ее составе.

CT: Rusko, otřesené feudálními spory a zahraničními intervencemi ze začátku tohoto období, k sobě připojilo významná území na východě i na západě a na to, aby si osvojilo a „strávilo“ různorodou směsicí národů a kultur, které se staly jeho součástí, už mu zkrátka nezbyly síly.

Топонима

Pojmovou složku VT tvoří z velké části různá toponyma. Při jejich překladu jsem do velké míry vycházela z publikace *Rusko-česká ekvivalence propriálního lexika*. V ní Špačková (2017, s. 149) uvádí, že vnější forma toponym je důležitá pro stanovení jednoznačné shody při identifikaci objektu, jejich překlad však komplikuje celá řada faktorů. Obecně doporučuje při překladu dokumentů s lokálním významem používat následující postup: existuje-li exonymum, použijeme tuto podobu → neexistuje-li, transkribujeme (nebo použijeme kalk) → transkribované proprium přizpůsobíme ortografickým pravidlům cílového jazyka (2017, s. 151).

Tímto způsobem jsem postupovala při překladu současných toponym ve VT. Česká exonyma jsem použila například v těchto případech: Сибири → Sibiře; Средней и Центральной Азии, Турции, Ливана, стран Магриба → Střední a Centrální Asie, Turecka, Libanonu, zemí z oblasti Maghrebu; Смоленщины → Smolenské oblasti. Transkripci jsem využila u menších zeměpisných celků, jejichž název se v českých textech tak často neobjevuje: из Печор на Псков, Новгород, Торжок и Тверь → ze vsi Pečory do Pskova, Novgorodu, Toržoku a Tveru; в селе Дединове → ve vesnici Dědinovo. Ruský výraz „село“ podle Špačkové (2017, s. 154) odpovídá českému slovu „obec“, ale v beletrii a méně odborných textech je vhodnější volit pojmy „město“, „městys“ či „vesnice“.

Zvláštní komentář si zaslouží následující překladatelské řešení:

VT: В результате сами собой сложились во многом обособленные хозяйственно-экономические районы: Новгородчина, Дон, Черноземье, Поволжье и т. п., ...

CT: V důsledku toho se samovolně zformovaly do značné míry autonomní hospodářské oblasti: novgorodská, donská, černozemská, povolžská atd., ...

Zde se zřejmě odkazuje na administrativní dělení Ruska v 17. století, velká písmena napovídají, že jde o vlastní jména, z dostupných zdrojů se mi však nepodařilo potvrdit, že by šlo o oficiální názvy. Z toho důvodu jsem z těchto názvů vytvořila přídavná jména a použila je s malým písmenem. Z hlediska překladatelských postupů jde tak o zobecnění.

Ve VT se však mimo jiné objevuje také hodně historických toponym (označujících historický státní útvar, správní oblast či město). Jejich překlad byl poměrně problematický, neboť jejich české ekvivalenty často nemají ustálenou podobu. Ostatně ani v ruštině tyto pojmy často nemají jednoznačný význam (například „Московское государство“ může označovat Moskevské velkoknížectví či obecně území celého Ruska). V případě názvů historických státních útvarů

na území Ruska jsem vycházela z publikace *Dějiny Ruska v datech* (Pečenka & Litera, 2011) a *Dějiny Ruska* (Švankmajer et al., 1999) a snažila jsem se v jejich používání zachovat konzistenci: Древней Руси → Kyjevské Rusi, Московское государство → Moskevské Rusi; Русского государства → Moskevskému státu, Российской империи → Ruského impéria). Pokud pro daný pojem neexistoval zaužívaný český ekvivalent, použila jsem zobecnění: Московии → Rusi (výraz „Moskovie“ se v českých textech sice také občas objevuje, ale není příliš častý).

V případě neruských historických toponym jsem vycházela z veřejně dostupných internetových zdrojů a hledala podobu nejčastěji používanou v českém prostředí: Сиам → Siamu, Гомрона → Gameroon, Батавию → Batávie, Дитмарш → Dithmarschenu. Tato překladatelská řešení nemají sice vždy oficiální platnost, ale splňují hlavní funkci – umožňují identifikovat daný objekt.

Antroponyma

Další část pojmové složky VT tvoří antroponyma ruského i neruského původu. Podle Špačkové (2017) je převažující metodou převodu antroponym praktická transkripce. Dále uvádí, že u slovanských příjmení se při transkripci nominativ mužských příjmení přejímá vždy čistou transkripcí, nikoliv adaptací a tento tvar se většinou skloňuje podle českých vzorů ve shodě se svým rodem a zakončením (2017, s. 129). Právě mužská příjmení slovanského původu ve VT převažovala. Překládala jsem je tedy metodou transkripce s tím, že někdy jsem k příjmení doplňovala křestní jméno, patronymum nebo iniciály (zvláště u osob, které nejsou v českém prostředí tak známé a bylo by je těžké dohledat jen podle příjmení) – Герасим Степанов → Gerasim Stěpanov, В. Похлебкин → Viljam Vasiljevič Pochljobkin, Шилов → Aleksandr Šilov.

Z výše uvedeného pravidla však existují výjimky, například jména současných i zemřelých monarchů či jiných slavných osobností se podle Špačkové zpravidla převádí pomocí etymologické záměny. V překladu jsem tento postup použila například u těchto jmen: Петре I → Petra Velikého, Елизавете → Alžběty I., Алексея Михайловича → Alexeje I. Michajloviče, А. С. Пушкина → Alexandr Sergejevič Puškin. I zde došlo občas ke konkretizaci pořadovým číslem panovníka či jeho přízviskem.

Zvláštní kategorií jsou vlastní jména příslušníků jiné země než Ruska, která se ve VT objevují v transkribované podobě (do azbuky). Špačková (2017, s. 138) v podobných případech doporučuje tato jména netranskribovat z ruštiny do češtiny, ale dohledat jejich původní podobu.

I těchto případech bylo ve VT velké množství: Сигизмунд Герберштейн → Sigismund von Herberstein, де ла Невиль → Foy de la Neuville, Яков Рейтенфельс → Jacob Reutenfels atd. Je třeba upozornit, že jde o osoby, které žily před mnoha lety, a podoba jejich jména často není ustálená ani v jazyce, z něhož pocházejí. To se ostatně projevuje i ve VT, v němž se například uvádí dvě možné varianty jednoho jména: Стрюйс (Страус) → Struys (Strauss).

Zvlášť bych ještě chtěla okomentovat dva případy, v nichž došlo k výraznějším transformacím. První se týká překladu jména „Джером Турбервиль“ – zde došlo v originále zřejmě ke smíšení jmen dvou osob (George Turberville a Jerom Horsey). Příčinou je nejspíš fakt, že Horsey je autorem díla, v němž se cituje báseň G. Turbervilla. Na základě dohledaných informací jsem proto použila správnou variantu „George Turberville“. Ve druhém případě šlo o historickou osobnost, jejíž jméno ani existenci se mi nepodařilo dohledat v žádném jiném zdroji. Abych se vyhnula uvedení špatné podoby tohoto jména, zvolila jsem zobecnění: к хану Байянскому → ke zdejšímu chánovi.

Hovorové částice

Jedním z výrazných prvků charakterizujících styl VT je časté používání nejrůznějších částic, které dodávají textu příznak hovorovosti, respektive mluvenosti. Částice (partikule) představují v češtině i ruštině poměrně rozmanitou kategorii a mohou plnit celou řadu funkcí. Čechová (1997, s. 109) uvádí, že částice vyjadřují postoj autora k výpovědi a mívají citové i slohové zabarvení, a dále píše o tzv. partikulizaci, která je příznačná pro projevy neoficiální, neveřejné povahy, tedy pro denní komunikaci. V *Russkoj korpusnoj gramatike* najdeme přímo tvrzení, že částice se častěji objevují v uměleckém stylu a mluvené řeči (Sičínavová, 2011). I přes tyto obecné shody však nelze říct, že by se sémantika ruských a českých částic vždy překrývala (domnívám se, že by na toto téma mohla vzniknout zajímavá srovnávací studie). Při překladu jsem nicméně vycházela především z kontextu, který mi pomohl odhadnout funkci a citové zabarvení konkrétní částice ve VT, a následně jsem používala různé prostředky (od ekvivalentních částic po syntaktická řešení) k vyjádření stejného záměru v CT. Následující příklady některé z těchto postupů ilustrují.

VT: Ну, например, широкое использование сметаны с супами.

CT: Tak například časté přidávání smetany do polévek ...

VT: Ну как же ... / Да и то, как сказать.

CT: Co by to asi bylo? / A i to je diskutabilní.

Časové úseky

Překladatelské transformace bylo někdy nutné použít i při překladu označení úseků času. Mohlo by se sice zdát, že časové údaje (zejména pokud obsahují číslovku) mají v různých jazycích zpravidla přímý ekvivalent, avšak některé specifické způsoby zápisu v ruštině komplikují jejich převod do češtiny. Pomineme-li to, že století se v ruštině zapisují římskými číslicemi (což lze snadno vyřešit jejich převodem na arabské číslice), mám na mysli například tento tvar, který se objevil ve VT – „в 1990–2000-е годы“. Stejně kondenzovaným způsobem nelze tento časový úsek v češtině vyjádřit. Nabízel by se sice zápis „v letech 1990–2010“, ale v daném kontextu by toto vymezení bylo příliš konkrétní (ve smyslu jasného začátku a konce). Přesnější varianta „během 90. let 20. století a první dekády 21. století“ je zase příliš dlouhá. Nakonec jsem proto použila zobecnění a úsek přeložila jako „na přelomu 20. a 21. století“.

Další zajímavý zápis časového úseku – „в XV – XVII веках“ vyvolává otázku, zda jde o typografickou chybu, nebo zda chtěli autoři zdůraznit druhé ze zmíněných století. Kontext by napovídal spíše druhé variantě, nicméně v českém překladu se tato nuance ztrácí – „v 15.–17. století“.

Ostatní transformace v této oblasti jsou spojeny spíše s nedostatky VT. Když autoři píšou, že k něčemu došlo „на рубеже XVIII века“, není jasné, zda to bylo na přelomu 17. a 18. století, nebo 18. a 19. století. Na základě kontextu (i předchozích kapitol) jsem dospěla k závěru, že správná je první varianta, kterou jsem tak nakonec použila.

Další transformace na lexikální úrovni

Na lexikální úrovni došlo k celé řadě dalších překladatelských transformací – zejména při překladu bezekvivalentního lexika či slov, pro něž v češtině existuje jen částečný ekvivalent. Není možné zde rozebrat každý případ zvlášť, ale uvedu alespoň některé překladatelské postupy, které jsem používala. Asi nejčastější byly různé gramatické transformace: záměny slovního druhu (невкусная → bez chuti), kategorie čísla (центральных московских властей → centrální moc sídlící v Moskvě, смута → nepokoje), kategorie rodu (икра красная → kaviár červený), kategorie pádu (на царскую службу → ve službách cara), záměny větného členu (на уровне социальной психологии связывалось → společnost připisovala), univerbizace (хозяйственно-экономические районы → hospodářské oblasti), multiverbizace (раздробленностью → rozvrácená a nejednotná), atd.

Dále jsem využívala lexikálně-gramatické transformace: antonymický překlad (не лишенным вкуса → s výraznou chutí, не допустить путаницы в терминах → udělali pořádek v termínech), opis (красная рыба → jeseterovité a lososovité ryby, сладкий стол → výběr sladkých jídel) a kompenzaci (viz výše překlad frazémů). A některé překladatelské problémy jsem řešila lexikálními transformacemi: transkripcí («Рубин», «Горизонт» → Rubin, Gorizont), transliterací (viz překlad názvů děl), konkretizací (дурных дорогах → rozbité cesty), generalizací (прихожане → věřící, корнем багуна → kořenem divokých bylin, деревянного масла → olivový olej), modulací (судно было выброшено → loď může vyplavilo) či kalkem (старомосковская → staromoskevská).

Ve VT se dále objevovala cizí slova, a to buď transkribovaná do ruštiny, nebo napsaná latinkou. V prvním případě jsem vždy dohledala původní podobu daného slova, případně zažitý způsob zápisu v češtině (фуа-гра → „foie gras“, ростбиф → rostbíf, тандыры → „tandúry“). V druhém případě jsem ponechávala podobu v latince («slow food» → „slow food“, Caviaro → „Caviaro“).

Dále bylo nutné řešit, jak přeložit ruské lexikum, jehož sémantika je velmi široká a pro něž neexistuje stejně obecný ekvivalent v češtině. Jednalo se zejména o slova „быт“ a „бытовой“, které zhruba odpovídají českému slovnímu spojení „každodenní život“ či „životní styl“, ale zahrnují celou řadu významů (každodenní způsob oblékání, bydlení, vaření, předmětů potřebných pro život, a to jak jednotlivce, tak celého národu). Překladatelská řešení těchto slov tak byla poměrně pestrá: бытом → životním stylem, частью быта → částí ruského života, исторического быта → tradičního životního stylu, домашний быт → domácnost, в бытовом плане → pokud jde o otázku každodenního života, бытовых деталей → prvků každodenního života.

Obecně lze však říct, že překladatelských problémů na lexikální úrovni nebylo tolik (pokud nepočítáme názvy jídel a vlastní jména, u nichž šlo spíše o problém rozdílných presupozic) a většinou se týkaly bezekvivalentních termínů (красная рыба, белорыбица, багун) nebo slov archaických (кухмистер). V takových případech se nebylo možné vyvarovat jisté generalizaci či zobecnění.

Závěr

Cílem této práce bylo vytvořit komentovaný překlad kapitol „*Kazan’ – bral, Astrachan’ – bral...*“ a *Tak čto že takoje russkaja kuchnja?* z populárně naučné knihy *Nepridumannaja istorija russkoj kuchni* (Pavel Sjutkin & Olga Sjutkinová, 2011), která se věnuje historii ruské kuchyně. Kromě samotného překladu práce obsahuje analýzu výchozího textu vypracovanou podle modelu Christiane Nordové. Pomocí této analýzy byl sestaven celkový profil textu, který pomohl odhalit klíčové překladatelské problémy a posloužil jako východisko ke zvolení vhodných překladatelských strategií. Vzhledem k tématu překládaného textu se nejvíce překladatelských problémů týkalo ruských reálií a rozdílných presupozic ruského a českého čtenáře. Bylo nutné například rozhodnout, jakým způsobem naložit s názvy ruských pokrmů či s citacemi z historických pramenů. Tato a další překladatelská řešení byla rozebrána v další části bakalářské práce, která se věnuje překladatelským problémům a jejich řešením v rovině pragmatické, syntaktické a lexikální. K popisu použitých překladatelských postupů byla využita převážně klasifikace V. N. Komissarova. Komentář je postaven jak na teoretických poznacích, tak na praktických příkladech z výchozího i cílového textu a nabízí vhled do překladatelského procesu.

Seznam použité literatury

Primární literatura

SJUTKIN, Pavel a Olga SJUTKINOVÁ, 2011. *Nepridumannaja istorija rusckoj kuchni* [online]. LitRes: Samizdat [cit. 2022-04-15]. ISBN 978-5-271-32289-1. Dostupné z: <https://www.litres.ru/olga-sutkina/nepridumannaya-istoriya-russkoy-kuhni/>

Sekundární literatura

ČECHOVÁ, Marie, Jan CHALOUPEK, Marie KRČMOVÁ a Eva MINÁŘOVÁ, 1997. *Stylistika současné češtiny*. Praha: ISV. Jazykověda (Institut sociálních vztahů). ISBN 80-858-6621-8.

HAŠEK, Jaroslav, 1980. *Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války*. Vyd. 30., v ČS 5. Praha: Československý spisovatel.

ILF, Ilja, Jevgenij PETROV, 1958. *Zlaté telátko*. 2. Přel. Naděžda Slabihoudová. Praha: Svět sovětů.

KOMISSAROV, Vilen Naumovič, 2004. *Sovremennoje perevodenije*. Moskva: ETS. ISBN 5-93386-030-1.

KOŽINOVÁ, Margarita Nikolajevna, 2008. *Stilistika ruského jazyka*. 4. Moskva: Flinta. ISBN 978-5-9765-0256-7.

LEVÝ, Jiří, 2012. *Umění překladu*. 4., upr. vyd. Praha: Apostrof. ISBN 978-80-87561-15-7.

NORDOVÁ, Christiane a Penelope SPARROWOVÁ, 2005. *Text analysis in translation: theory, methodology, and didactic application of a model for translation-oriented text analysis*. 2. Amsterdam; New York NY: Rodopi. ISBN 90-420-1808-9.

OLEARIUS, Adam, 2003. *Opisanije putešestvija v Moskoviju: Opisanije putešestvija Golštinskogo posol'stva v Moskoviju i Persiju* [online]. Moskva: Rusič [cit. 2022-04-28]. Dostupné z: <https://www.litmir.me/br/?b=274177&p=54>

PEČENKA, Marek a Bohuslav LITERA, 2011. *Dějiny Ruska v datech*. Praha: Dokořán. ISBN 978-80-86569-14-7.

PEŠEK, Petr, 2007. *Ruská kuchyně v proměnách doby*. Červený Kostelec: Pavel Mervart. Russia Altera. ISBN 978-80-86818-55-9.

POPOVIČ, Anton, 1975. *Teória umeleckého prekladu: aspekty textu a literárnej metakomunikácie*. 2., preprac. a rozšír. vyd. Bratislava: Tatran.

PUŠKIN, Alexandr Sergejevič, 1954. Hrabě Nulin. Přel. Petr Kříčka. In: *Pohádky a poemy*. Praha: Státní nakladatelství krásné literatury, hudby a umění.

PUŠKIN, Alexandr Sergejevič, 1975. Hrabě Nulin. Přel. Hana Vrbová. In: *Tři žerty*. Praha: Lidové nakladatelství, s. 11-21.

REUTENFELS, Jacob, 1906. Skazanija svetlejšemu Gercogu Toskanskomu Koz'me III o Moskoviji [online]. Moskva [cit. 2022-04-28]. Dostupné z: <https://www.vostlit.info/Texts/rus9/Reutenfels/text32.phtml?id=1184>

STRUYS, Jan, 1880. Putešestvije po Rossiji gollandca Strejsa [online]. Moskva: Russkij archiv [cit. 2022-04-28]. Dostupné z: <https://www.litmir.me/br/?b=273954&p=1>

ŠPAČKOVÁ, Stanislava, 2017. *Rusko-česká ekvivalence propriálního lexika: vlastní jména v překlade*. Brno: Filozofická fakulta, Masarykova univerzita. ISBN 978-80-210-8687-6.

ŠVANKMAJER, Milan, Václav VEBER, Zdeněk SLÁDEK a Vladislav MOULIS, 1999. *Dějiny Ruska*. 3. dopl. a přeprac. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny. Dějiny států. ISBN 80-710-6183-2.

Příručky a slovníky

CELUNOVÁ, Jelena Aleksandrovna a Sylva TVRDÍKOVÁ, 2013. *Česko-ruský a rusko-český slovník pro turismus, gastronomii, hotelnictví: Češko-russkij i rusko-češskij slovar' po turizmu, gastronomii, gostiničnomu biznesu*. Praha: Ekopress. ISBN 978-80-87865-00-2.

Český národní korpus [online]. Praha: Ústav českého národního korpusu [cit. 2022-04-15]. Dostupné z: <https://www.korpus.cz/>

CzechEncy: *Nový encyklopedický slovník češtiny* [online], 2012–2020. Brno: Masarykova univerzita [cit. 2022-04-15]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/>

Gramota.ru [online], 2022. [cit. 2022-04-15]. Dostupné z: <http://www.gramota.ru/>

Internetová jazyková příručka [online], 2008–2021. Praha: Ústav pro jazyk český AV ČR [cit. 2022-04-15]. Dostupné z: <https://prirucka.ujc.cas.cz>

NIKITINOVÁ, J. N. Neopredelěnno-ličnyje predloženiija. In: *Projekt korpusnogo opisanija ruskoj grammatiki* [online]. Moskva, 2011 [cit. 2022-04-15]. Dostupné z: http://rusgram.ru/%D0%9D%D0%B5%D0%BE%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BB%D1%91%D0%BD%D0%BD%D0%BE-%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%BF%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F

Rusko-český praktický slovník [online], 2007. Lingea [cit. 2022-04-15]. Dostupné z: <https://slovníky.lingea.cz/rusko-cesky>

SIČINAVOVÁ, D. V. Časti reči. In: *Projekt korpusnogo opisanija ruskoj grammatiki* [online]. Moskva, 2011 [cit. 2022-04-15]. Dostupné z: http://rusgram.ru/%D0%A7%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8_%D1%80%D0%B5%D1%87%D0%B8%D1%80%D0%B0%D0%B7%D1%80%D1%8F%D0%B4%D1%8B-%D1%87%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%B9-%D1%80%D0%B5%D1%87%D0%B8

Tolkovyj slovar' russkogo jazyka. *FEB* [online]. Gos. izd-vo inostr. i nac. slov., 1940 [cit. 2022-04-15]. Dostupné z: <http://feb-web.ru/feb/ushakov/ush-abc/default.asp>

VOJEJKOVÁ, M. D. Imenitel'nyj padež. In: *Projekt korpusnogo opisanija ruskoj grammatiki* [online]. Moskva, 2011 [cit. 2022-04-15]. Dostupné z: http://rusgram.ru/%D0%98%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BF%D0%B0%D0%B4%D0%B5%D0%B6

Seznam příloh

Příloha č. 1 – VT kapitoly „*Kazan’ – bral, Astrachan’ – bral...*“ («*Казань – брал, Астрахань – брал...*»)

Příloha č. 2 – VT kapitoly *Tak čto že takoje russkaja kuchnja?* (*Так что же такое русская кухня?*)

Příloha č. 3 – Vysvětlivky (*Примечания*) vtaující se k překládaným kapitolám VT

Příloha č. 4 – Komentáře (*Комментарии*) vtaující se k překládaným kapitolám VT

«Казань – брал, Астрахань – брал...»

...Прежде, нежели я решился издать печатное описание Восточной гастрономии, я предварительно сам дома занимался приготовлением описанных блюд сего стола, и... почел приятнейшею обязанностью познакомить с приготовлением блюд сколь вкусных, столько же и не вычурных, как блюда каких-нибудь французских кухмистеров[53].

Герасим Степанов, повар и кухмистер, 1837 год

В. В. Похлебкин в «Кухне наших народов» совершенно справедливо замечает, что на отечественные кулинарные нравы XVII века большое влияние оказала восточная, и в первую очередь татарская, кухня, что связано с включением в состав Русского государства во второй половине XVI века Казанского и Астраханского ханств, Башкирии и Сибири.

Одновременно он подмечает и другой, противоположный процесс: «С развитием интенсивной внешней торговли, введением монополии на ряд товаров (водка, икра, красная рыба, рыбий клей, мед, соль, конопля) и заменой натурального обмена денежным началось разграничение в ассортименте между теми пищевыми продуктами, которые поступали на стол знати, и теми, что имелись в наличии у крестьянина». На самом деле процесс был не столь прямолинейным.

Два фактора действовали в ту пору. Расширение сельскохозяйственного (да и вообще пищевого) производства совпало с раздробленностью страны в период смуты и интервенции. В результате сами собой сложились во многом обособленные хозяйственно-экономические районы: Новгородчина, Дон, Черноземье, Поволжье и т. п., в которых получили развитие самостоятельные кухни. Не то чтобы они раньше не существовали. Конечно, кухня северной Руси всегда отличалась от кухни степной зоны. Но именно в этот момент возникла парадоксальная ситуация, когда каждая из русских областей, с одной стороны, имела приток свежих идей, непривычных продуктов, новых веяний, а с другой – вынужденно попадала в относительную изоляцию от центральных московских властей. По сути, страна с ослабленной государственной властью столкнулась с мощным притоком зарубежной культуры, которую не всегда была в состоянии адекватно переварить и усвоить.

Поэтому, когда В. Похлебкин говорит о том, что «в то время как народная кухня, начиная с XVII века, все более упрощается и обедняется, кухня дворянства и особенно знати (боярства) становится всё более сложной и рафинированной», это не совсем корректно в приложении к XVII – началу XVIII веков. Если не брать крайности (совсем уж обездоленных и разоренных войной крестьян, скажем, со Смоленщины), то в целом в этот период русская кухня практически всех сословий становится более разнообразной, появляются новые, знакомые ранее блюда и техника их приготовления.

Дело в том, что предшествующий этому период был уж настолько неудачным для Руси, что, как говорится, задал самую низкую точку отсчета. Ну неужели можно всерьез брать в качестве «нормы» такое положение с питанием и утверждать, что «народная кухня» еще более упрощается: «Пища скудна и проста в приготовлении и постоянно одна и та же. Поэтому их пиры не знают тонких изысканных разнообразных блюд, не дающих насыщения. У москвитов крепкие желудки, они любят грубую пищу и поэтому едят полусырое мясо. В особенном почете у них за столом лук и капуста»{2}. Или такой пример из, так сказать, благословенного старого времени: «А иногда они прокармливаются и дома крайне скудною пищею. В Перми... они и по сию пору ни разу не пробовали даже хлеба, а питаются рыбою, сушеною на солнце, и не лишенным вкуса корнем багуна или же сырым мясом диких зверей и кобыльим молоком.

Во всей остальной Московии голод утоляют хлебом пшеничным, ржаным, бобами с чесноком, а жажду – водою, в которой заквашена мука, или свежечерпнутой из колодца или из реки. При таком-то скудном питании они жадно, как никто другой, пьют водку, считая ее нектаром, средством для согревания и лекарством от всех болезней. Когда они захотят устроить роскошный пир, то варят похлебку из воды и нескольких изрезанных листов капусты; в случае, если это блюдо им не приходится по вкусу, то они наливают в него много кислого молока» [54].

На самом деле здесь есть тонкий психологический момент. XVII век – это ломка всего старинного уклада Руси. Если посмотреть издали, с высоты нескольких прошедших столетий, то еще неизвестно, какое время имело большее влияние на жизненный уклад – смута и разорение XVII века или петровские преобразования начала XVIII. По крайней мере, каждое из этих событий оставило неизгладимый след в психологии и мировосприятии народа. Одним из проявлений этого разлома стало утвердившееся в последующие века мнение о том, что в это время закончился период старой, исконно русской кухни и вступила в свои права кухня «московская» (названная позже «старомосковской»). Естественно, все хорошее уже на уровне социальной психологии связывалось с «прежними временами»...

Этот же сюжет будет разыгрываться в русской истории в середине XVIII века. Прививка европейской культуры при Петре I всегда вызывала аллергию со стороны поборников старины и при Елизавете, и при Екатерине. Нечто подобное мы встретим в середине XIX века в яростных выступлениях славянофилов, видевших идеал уже в «старомосковских» порядках. Ну а уж идеализация николаевской России в 1990–2000-е годы просто в очередной раз замыкает этот круг исторического развития общественного мнения.

Итак, практически с середины XVI века мы видим резкое оживление внешних, прежде всего азиатских, контактов Руси и, как следствие, активное знакомство с культурой соседних стран, в том числе и кулинарной. Казанские походы Ивана Грозного окончились взятием Казани в 1552 году. В 1556 году пало и Астраханское ханство. А в 1581–1582 годах снаряженное уральским купцом Строгановым войско под предводительством атамана Ермака предприняло поход в Сибирь, завершившийся разгромом хана Кучума и взятием его столицы Кашлыка.

Интересно, что многие европейские послы и путешественники, приезжавшие в Россию в тот период, считали Московию страной Востока. «Сравнения с турецкими султанами стали даже общим местом для иностранных писателей при характеристике московского государя», – отмечал В. О. Ключевский [55].

Сопоставления с Турцией и Персией делались мимоходом, вскользь, как нечто вполне естественное. Тем не менее влияние восточной культуры все более ощущалось в стране. «Манеры столь близки турецким...» – писал Джером Турбервилль, а Сигизмунд Герберштейн и польский посол при московском дворе де ла Невиль отмечали, что одежда русских очень похожа на одежду татар и турок [56]. «... И поныне у них оказывается мало европейских черт, а преобладают азиатские», – писал в 1680 году Яков Рейтенфельс, рассказывая о восточной пышности торжеств, об азиатских приемах управления государством и «всем строе жизни», так не похожем на европейский [57].

В воспоминаниях английского посла Джайлса Флетчера содержится и более категоричный вывод: «Образ правления у них весьма похож на турецкий, – писал дипломат, – которому они, по-видимому, пытаются подражать, по положению своей страны и по мере своих способностей в делах политических...» [58]. Флетчер оставил подробное описание страны, охарактеризовал организацию московского войска, административную и финансовую систему, так что его труд считали на Западе «энциклопедическим».



Одежда русских и татар в XVII веке (из книги Д. А. Ровинского «Материалы для русской иконографии», вып. 6, СПб., 1888 год). Перевод надписей под изображениями: Одевание московского магната, Знатный москвитин, Москвитин в воинском одеянии, Татарин в своем туземном вооружении

Отражение влияния Востока мы можем наблюдать и в воспоминаниях современников, посвященных кулинарии. Еще Адам Олеарий подробно пишет о «весьма обыкновенной еде, которую они называют икрою». «Она готовится из икры больших рыб, особенно из осетровой или от белорыбицы. Русские отбивают икру от прилегающей к ней кожицы, солят ее и, после того как она постояла в таком виде 6 или 8 дней, мешают ее с перцем и мелконарезанными луковичками, затем некоторые добавляют еще сюда уксусу и «деревянного» масла и подают». «Это неплохое кушанье; если, вместо уксусу, полить его лимонным соком, то оно дает – как говорят – хороший аппетит и имеет силу, возбуждающую естество. Этой икры солится больше всего на Волге у Астрахани; частью ее сушат на солнце». В год производилось до 100 бочек икры, которая рассылалась в другие земли, преимущественно в Италию, где она считается деликатесом и называется *Saviago*. Уже тогда купцы арендовали этот промысел у великого князя за определенную сумму.

Аналогичные сведения мы находим и в записках Якова Рейтенфельса. «Есть икра красная, – пишет он, – свежесоленная, есть черная и жидкая, уже в достаточной степени пропитавшаяся солью, есть белая – самая свежая, и, наконец, отжатая тисками и стуженная, которую вывозят нередко и за границу».

А вот свидетельство другого путешественника – Яна Стрьюса. В своих заметках, названных «Путешествия по России», он пишет: «... взятие Казани открыло путь, победитель подступил к Астрахани, которую овладел также легко, и выгнал из нее Татар. Тогда город не был так красив и велик, как в настоящее время; на целую треть он был расширен покойным царем, который назначил эту часть города для гарнизона, почему она и называется Стрелецким городом. После его смерти он еще увеличился, так что в настоящее время, как по величине, так и по красоте, он принадлежит к значительнейшим городам в Московии. Климат здесь умеренный, а почва довольно плодородная; она производит: лимоны, яблоки, груши, вишни и дру-

гие вкусные плоды. В 1613 году некий Персидский купец вздумал привезти туда несколько кустов винограду, которые подарил одному Немецкому монаху, постоянно жившему в Московском государстве. Последний, владея за городом обширным огороженным местом, посадил их с таким успехом, что несколько лет спустя получал столько вина, что ежегодно посылал царю 200 бочек вина и более 50 водки». Достоверность сведений Стрюйса подтверждается более поздними данными официальных российских документов. «Самому царю принадлежало около Астрахани 14 виноградных садов. Отсылка винограда возлагалась на попечение астраханского воеводы. На провоз винограда в Москву употреблялось тогда около двух месяцев»[59].

Вообще Стрюйс (Страус) – очень интересная личность. Он приехал в Россию на царскую службу в качестве знатока парусного дела на корабль «Орел», построенный в царствование Алексея Михайловича в селе Дединове, в 1668 году. Его полное имя – Jans Janszoon Strauss. Он родился в Амстердаме в бедной семье. На торговых кораблях плавал в Индию, на Мадагаскар, в Сиам. В 1668 году, уже будучи опытным путешественником, он предпринял самую любопытную для нас поездку – в Московское государство.

«1-го октября, – пишет Стрюйс, – мы вошли в гавань Риги». Уложив на 30 повозок свои вещи, он с товарищами двинулся к Пскову. Это дало ему возможность наблюдать жалкое состояние провинции, долго бывшей театром военных действий между Россией, Польшей и Швецией. Он сообщает о страшной бедности населения, о дурных дорогах, болотах и прочем. После больших затруднений 19 октября путешественник с товарищами въехал в Московское государство.

О первом русском селе Печоры автор спешит записать, что население в нем живет в достатке, ведет торговлю и село напоминает город. Не станем следовать за автором шаг за шагом в его путешествии по России. Достаточно заметить, что ехал он обычным путем по направлению к Москве: из Печор на Псков, Новгород, Торжок и Тверь. Не следует упускать из виду, что Стрюйс черпал сведения у людей неофициальных – провожающих, переводчиков и торговцев. Важно его изложение суеверий, рассказы о банях, обычаях; любопытен взгляд на похоронные и некоторые церковные обряды. Он обращает внимание на дешевизну птицы под Дединовом, вообще на дешевизну съестных припасов и полотна на Волге и изобилие во всем Волжском крае. Стрюйс свидетельствует о разведении винограда под Астраханью еще в первой половине XVII века. Он записал, что у низовьев Волги вовсе не дорожат рыбой: вынув икру, бросают ее за негодностью и лишь изредка солят, впрочем, только для отправки в Московское государство.



Астрахань. Гравюра из «Трех путешествий» Я. Стрюйса. 1681

Дальнейшая жизнь его также была полна приключений. Судно, на котором он с товарищами бежал из Астрахани, было выброшено на дагестанский берег. Всех пльвших на нем взяли в плен. Стрюйса отвели к хану Байянскому; потом продали в персидский плен; затем он переменил хозяина и после нескольких переездов был куплен в Шемахе посланником польского короля. Год спустя Стрюйс заплатил выкупные деньги за себя и 30 октября 1671 года присоединился к каравану, отправлявшемуся в Исфагань. Оттуда он добрался до Шираза, Лара и Гомрона, отплыл в Батавию и после бесчисленных приключений возвратился в третий раз, 7 октября 1673 года, на родину, в Голландию. Некоторое время спустя он уехал в Дитмарш (в то время датскую землю севернее Гамбурга), где и умер в 1694 году.

Но вернемся из дальних странствий на Русь. Именно в этот период в русскую кухню из азиатской попадают блюда из пресного теста (лапша, пельмени), такие продукты, как изюм, урюк, смоква (инжир), а также лимоны и чай, употребление которых становится в России традиционным. Тем самым существенно пополняется сладкий стол. Рядом с пряниками, известными на Руси еще до принятия христианства, можно было увидеть разнообразные коврижки, сладкие пироги, леденцы, пукаты, многочисленные варенья, причем не только из ягод, но и из некоторых овощей (морковь с медом и имбирем, редька в патоке). Как отмечает В. Похлебкин, во второй половине XVII века в Россию начали привозить тростниковый сахар, из которого вместе с пряностями варили леденцы и заедки, сласти, лакомства, фрукты и т. д. [60]. «Русские постоянно с удовольствием едят орехи, сливы... дыни, к которым они присоединяют еще знаменитые громадные астраханские арбузы, варенные в меду, каспийский виноград и татарскую корицу» [61].

Этот период – время столкновения и взаимопроникновения цивилизаций, русской и азиатской. Вы скажете: «Но ведь все это было во время татаро-монгольского ига. Двести лет Русь находилась в таком контакте с азиатской цивилизацией, что мало не покажется». Все правильно, так и происходило. Но одно дело, когда привычки и обычаи тебе навязываются извне, а другое – когда ты сам можешь выбирать. В первом варианте русские видели в азиатской кухне проявление враждебной культуры, во втором – любопытное и во многом полезное использование привычных продуктов.

Так что же такое русская кухня?

Мы затронули те стороны вопроса питания, которые нам казались важными, отдавая произведение наше на суд публики, мы заранее пожертвовали своим самолюбием; не в нем дело, а в том, чтобы настоящий труд вызвал... горячую полемику, и тогда нет сомнения, что прольется свет на вопросы питания.

Д. В. Каншин. Энциклопедия питания, 1885 год

Перед тем как определиться, что же такое русская кухня, необходимо договориться о ряде принципиальных положений. Они нужны для того, чтобы не допустить путаницы в терминах, чтобы мы говорили об одном и том же предмете. Начнем с простого: что такое национальная кухня вообще? Некоторые скажут: «Ну как же – это *рецепты, те или иные блюда, характерные для данного народа, страны, местности и т. п.*». Все так. Но только этого недостаточно для понимания существа национальной кухни. Помимо чисто рецептурных деталей существуют еще несколько важных вещей: продукты, технологии обработки, тип и характер пищи, нормы и обычаи подачи блюд. Если посмотреть на нашу кухню под таким углом зрения, то станет понятно: здесь важны многие детали. Итак, начнем по порядку.

Продукты. Не секрет, что русская кухня включает в себя целый ряд продуктов, не характерных для гастрономических пристрастий других народов. Среди них – гречка, кислое молоко (простокваша, варенец, ряженка и т. п.), икра. Некоторые продукты нигде, кроме России, раньше и не использовались. Некоторые – известны давно, но широчайшее распространение получили только у нас. Например, репа. Хотя ее знали еще античные греки, древние персы, но только на Руси она стала поистине национальным овощем. До середины XIX века она играла ту же роль в рационе наших соотечественников, что теперь картофель.

Исконно русский продукт – сметана. В русской кулинарии ее использовали для заправки самых разных блюд и закусок. Сметаной смазывали поросенка, гуся, курицу для образования хрустящей корочки при жарке. Добавляли при тушении овощей, мяса и рыбы. В отличие от сметаны, творог исторически не являлся чисто русским блюдом, хотя и издавна был чрезвычайно популярен на Руси. Откуда он к нам пришел, сказать трудно, но известен был еще в Древней Греции и Риме.

Технологии обработки. Широкое распространение моченых продуктов (яблоки, разнообразные ягоды), а после начала массовой соледобычи в России в XVI веке – квашеных и соленых. Соленые (а не маринованные) огурцы стали визитной карточкой русской кухни. Квашеная капуста, соленые арбузы почти не встречаются нигде больше.

Естественно, особого разговора заслуживает тема приготовления пищи в русской печи. Хотя «печная культура» и имела распространение за рубежом (тандыры в Азии, печи для пиццы и фокаччи в Италии), нигде, кроме Руси, она не приобрела столь всеобъемлющего и универсального характера. По сути, кроме жарения мяса и дичи на открытом огне, все остальное готовилось в печи, с ее уникальным режимом, длительным многочасовым томлением при относительно низкой температуре. Этим русская печь и отличалась от зарубежных аналогов, использовавших кратковременное воздействие на пищу высокого нагрева.

Такой метод тепловой обработки способствовал тому, что на Руси блюда подавались без «вкусной корочки», характерной для жарки мяса. Чтобы не допустить ее образования, в нашей кухне издавна мясо поливали выделяющимся из него соком, плотно закрывали крышкой. Даже в упомянутой нами ранее книге Д. В. Каншина[245] из всех способов приготовления мяса самым предпочтительным считалось тушение, причем лучше в глиняном горшке, поскольку глина лучше сохраняет тепло, чем металл. Иногда вместо крышки на горшок клали лепешку из

теста, она запекалась и служила прекрасным дополнением к кушанью[246]. Старые кулинарные книги описывают варку мяса только с присутствием большого количества жидкости (воды, бульона), которая полностью покрывает кусок мяса. Для сравнения: характерное для западной кухни припускание заключается в том, что мясо доводится до готовности в собственном соку с добавлением небольшого количества жидкости. Вообще припускание, брезерование и запекание в тесте в русской кухне применяется значительно реже, чем тушение, варка и жарка крупным куском или тушкой (поросенок, гусь и т. п.).

Тип и характер пищи. Широкое использование супов. Даже сегодня, путешествуя за границей, мы сталкиваемся с тем, что супы там подают на обед не всегда. Есть варианты подачи их на ужин (здесь постоянно происходит путаница: наш обед – это «lunch», а слово «dinner», которое в школе нам переводили как «обед», на самом деле соответствует нашему «ужину», т. е. приему пищи после 19 часов). Помимо этого, характерной чертой супов русской кухни является то, что их чаще всего готовят на жирном говяжьем бульоне. Это и отличает нас от европейцев, предпочитающих более легкие бульоны, а то и овощные, протертые супы. Понятно отличие и от среднеазиатской кухни, где из мяса в ходу почти исключительно баранина. О «национальном характере» супа говорит и обилие исконно русских названий этих блюд: щи, похлебка, уха, калья, ботвинья, солянка, рассольник, окрошка и т. п.

Однородные салаты – капустные, картофельные, морковные. Все они до сих пор характерны для нашего стола.

Наконец, каши из круп. Вообще, крупяные блюда всегда играли огромное значение в питании славянских народов. При этом, конечно, не надо забывать, что самим словом «каша» в Древней Руси назывались все кушанья, приготовленные из измельченных продуктов. Как мы видели в предыдущих главах, были и селедочные, и осетровые, и белужьи каши с головизной. Но все-таки отличительной чертой русской кухни являлись обычные крупяные каши.

Активное использование блюд, приготовленных из субпродуктов: ножек, рубцов, хвостов, сердца, почек, печени и т. п. «Кто не знает мясницких печенок, блюда самого обыкновенного и самого сытного, для неприхотливых людей? Телячьи уши имеют ту же выгоду, как и ножки и мозги: их можно есть вареными и обжаренными...

Наконец, ливер (в котором, как известно, заключаются сердце, легкое и печенка) хотя и не идет в счет прихотливых блюд, но повинуетя всем затеям глубоко ученого повара и может под разными изменениями обмануть еще аппетит наш и даже возбудить его»[247].

Широкое использование жиров. Мы уже говорили, что в супах и бульонах ценилась не крепость, а жирность. Среди прочих предпочтение отдавалось животным жирам: свиному салу, нутряному жиру. Нутряное сало вытапливали, разливали в горшки и хранили в погребах. Куски свиного сала солили и упаковывали в ящики, бочки. При этом кулинарное использование сала всегда было очень широким. Им заправляли супы, каши, овощные блюда, на нем жарили. В отличие от европейской кухни, где основу составляли сливочное масло или другие жиры.

Обычаи подачи блюд. Дело здесь не в упоминаемых Похлебкиным традициях, когда блюдо сначала демонстрировали гостям, затем уносили на кухню, где разделяли на порции, и снова подавали на стол. Это скорее обеденные церемонии. Мы же говорим о мелких, порой неуловимых деталях, редко встречающихся в других странах. Ну, например, широкое использование сметаны с супами. Или добавление хрена к рыбе горячего копчения, заливному и т. п. Или большой перечень закусок, удивляющий порой иностранную публику (не понимающую самого происхождения термина «закуска» и функционального предназначения этой снеди за русским столом). Икра – традиционно на льду, селедка – нарезанная ломтиками, а лососина – напротив, нарезанная пластиками.

Весь этот комплекс и составляет, по нашему мнению, понятие национальной кухни.

Теперь от типовых характеристик нашей кухни перейдем к тем ее параметрам, которые важны для исследования. Давайте опять же определимся. Говоря о национальной кухне, мы имеем в виду *массовую* кухню, т. е. кулинарию, существующую не в единичных эксклюзивных экземплярах роскошных ресторанов или ориентированных на туристов заведений. Национальная кухня – это то, чем питается более или менее значительная часть населения.

Следующий элемент – *полноценность*. Невозможно говорить о национальной кухне по каким-то случайно уцелевшим элементам. Реальная кухня должна обеспечивать полноценный рацион ежедневного питания, а следовательно, должна быть весьма разнообразна. Если этого нет, то это не национальная гастрономия, а занимательные иллюстрации, любопытные свидетельства, остатки «прежней роскоши», не более того.

Вот теперь, с учетом высказанных выше соображений, и попробуем понять, что же такое русская кухня, что с ней стало в ходе развития и чем она отличается от шаблонных представлений о ней.

Конечно, существует соблазн назвать русской кухней то, что с самого начала и приходит в голову, – каша, щи, блины и т. п. Но давайте будем последовательны. Что тогда, следуя этой логике, можно назвать, скажем, английской кухней – овсянку, пудинг и ростбиф? Не кажется ли вам, что мы очень уж сужаем горизонт нашего исследования? Конечно, есть какие-то банальные вещи, которые можно произносить по этому поводу – говорить о многонациональном характере нашей кухни, о ее развитии во времени, о взаимопроникновении культур и народов. Если же попытаться «навести порядок» в этих впечатлениях, то, пожалуй, можно выделить несколько вариантов понимания термина «русская кухня».

Хотели бы сразу обратить внимание на то, что мы не ведем речь о *периодизации* развития русской кухни. Как известно, В. Похлебкин делил ее развитие на несколько крупных периодов:

- Древнерусская кухня (до начала XVII века);
- Кухня Московского государства, или старомосковская кухня (начало XVII – начало XVIII века);
- Кухня петровско-екатерининской эпохи (начало XVIII века – начало XIX века);
- Петербургская кухня (начало XIX века – 70-е годы XIX века);
- Общерусская национальная кухня.

Такое деление имеет право на существование. Хотя, конечно, непредвзятый исследователь сразу укажет на то, что здесь смешиваются несколько критериев. Среди них – рецептурная и продуктовая составляющая, сословное деление кухни различных социальных слоев, географическая распространенность и т. п.

Поэтому, не забывая о В. Похлебкине, попробуем все же предложить собственный взгляд на русскую кулинарию и ее развитие.

Исторически традиционная кухня Руси, состоящая из блюд, которые практически нигде, кроме России, больше не используются. Список этот не очень велик, включая в себя около 100 кушаний и напитков, действительно имеющих родословную в сотни, а то и в тысячу лет. Просто, навскидку, перечислим некоторые из них: блины, окрошки, ботвиньи, щи, калы, квашеная капуста, соленые грибы, студень, няня, взвары к мясу и дичи, пряники, левашники, ватрушки, каши, квас, ставленный мед, сбитень и т. п. Список, конечно, неполный, но в целом понятно, о чем идет речь. Следует отметить одну принципиальную вещь, касающуюся этого перечня. К сожалению, на сегодня он не является меню для полноценного питания на ежедневной основе. Это осколки, фрагменты старой кухни, которые весьма любопытны, вкусны и питательны, но не представляют из себя самодостаточного рациона питания.

Трагедия старинной русской кухни заключается в том, что на рубеже XVIII века она столкнулась с кулинарией, бытом и привычками более продвинутой (по крайней мере, в этом смысле) европейской цивилизации. Контактируя до этого со своим непосредственным окружением, русские не ощущали резкого контраста в сфере питания. В соответствующих главах

книги мы пытались показать вам, что опыт общения с восточными ханствами, южными и западными славянами, Прибалтикой, Швецией в те годы не создавал у обеспеченной части русского населения ощущения собственной отсталости, по крайней мере в бытовом плане.

Достигшая своего расцвета к началу XVIII века, *старомосковская кухня* – значительно более широкое поле для исследования. Несомненно, это полноценная кухня, способная предложить взвешенный и разумный рацион ежедневного питания. Могла бы она существовать сегодня? В том самом, исходном, первоизданном виде – вряд ли. Воспроизвести в массовом масштабе продукты и способы их обработки, характерные для русской кухни тех лет, сегодня невозможно. Да, конечно, она может быть положена в основу меню разнообразных ресторанов «русской» кухни, но это не более чем красивая сказка. Почему, спросите вы. Все очень просто: реальных исторических блюд в этих меню – раз-два, и обчелся. И это не критика, а вполне обоснованное суждение. Даже по немногим «цитатам» из старинной кухни в нашей книге вы видите, что они невозможны без определенной, порой существенной, адаптации. Ведь ни многих продуктов, ни способов обработки (печь, а не плита) сегодня уже нет.

Можно много спорить о том, насколько самостоятельной и уникальной была наша кухня до этого времени. Истина, наверное, как и всегда, – посередине. То есть да, это была удивительно самобытная кухня, с мощными историческими корнями. С десятками и сотнями блюд, практически не имеющих аналогов у соседних народов. И, одновременно, со своими недостатками, присущей манерой приготовления и подачи еды. И исчезла она не в одночасье, хотя и достаточно быстро по историческим масштабам.

Чтобы лучше понять суть произошедшего, попробуем найти какие-то аналогии в более близком нам времени. Может быть, даже не из кулинарной области. Вот был Советский Союз. Самобытный, великий, могучий. И вместе с тем изолированный от мировой культуры и технологии. Была в нем мощная радиотехническая промышленность, производившая телевизоры «Рубин», «Горизонт» и «Рекорд». Магнитофоны «Электроника» и «Весна». Выпускались они сотнями тысяч, миллионами штук в год, пользовались массовым спросом. Их любили, берегли и ценили. И вот в начале 90-х они исчезли из продажи. Полностью исчезли, вымерли, как динозавры. Вместе с советской радиотехнической промышленностью.

Нам кажется, нечто подобное (конечно, не столь стремительно) произошло и с русской кухней 350–400 лет назад. Именно в этот период западноевропейская цивилизация вплотную подошла к границам России. Уже не в виде редких посольств и военных походов. А посредством прямых контактов сотен и тысяч людей. И, оказавшись в положении догоняющей, русская цивилизация и культура попросту не смогла полноценно адаптировать свой предыдущий опыт к новым реалиям. В результате частью привычек и обычаев пришлось пожертвовать. Но даже в петровское время это не был сознательный процесс революционного отказа от старого. Скорее, что-то типа дарвиновской эволюции, когда выживали, становились успешными в обществе те, кто быстрее адаптировался к более динамичной западной культуре. С ее образом поведения, обычаями, манерой питания.

Подчеркнем, процесс не всегда носил сословный характер. То есть принадлежность к дворянскому сословию не означала автоматической приверженности к европейской кухне. А членство в купеческой гильдии отнюдь не влекло за собой питание в старорусском стиле. В разных социальных группах находились люди, с энтузиазмом воспринимавшие новые кулинарные порядки, и люди, отвергавшие их. Просто среди приверженцев нового естественным образом было больше активных, предприимчивых людей. Это нормальная закономерность исторического развития. И если оправданный интерес к новшествам не сдерживается искусственно нормами морали, традициями, религиозными доктринами, то процесс принимает статистически значимый характер. А ведь мы помним, что при всем нашем традиционализме XVI–XVIII веков кухня никогда не рассматривалась на Руси как нечто, данное раз и навсегда, незблемое

наследие прошлого. В отличие, скажем, от манеры одеваться, семейных отношений, многих других бытовых деталей. Мы уж не говорим о религиозных вопросах.

И здесь мы не уйдем от необходимости понять, насколько традиционным было русское общество тех лет. Собственно, ранее мы уже говорили о том, что кухня была наименее политизированной частью быта и культуры на Руси. Здесь интересно сравнить аналогичные процессы проникновения чужой кулинарной культуры на примере других народов. И таким образом понять, в чем наше отличие.

Вот, скажем, Китай и Япония. Каждая из этих стран на определенном этапе своего развития сталкивалась с экспансией европейской культуры. Это проникновение происходило непросто, принимая порой трагические черты. Ломка исторического быта, исчезновение самурайских ценностей в Японии, Ихэтуаньское восстание в Китае – все эти факты известны по многочисленным фильмам и книгам. Традиционалистское общество сопротивлялось влиянию иной цивилизации, которое ощущалось к тому времени во многих областях: образовании, науке, деловом обороте, военном искусстве и т. п. И все-таки проникновение иностранной кухни в традиционную кулинарию этих стран оказалось незначительным.

Вы скажете, что эти цивилизации долгое время находились в искусственной изоляции. Но это будет справедливо только по отношению к японской культуре до реставрации Мейдзи (1860-е гг.). Китай достаточно активно взаимодействовал, сталкивался с окружающими его народами. Более того, приведем еще один пример. А как быть с мусульманской кухней? Уж эта цивилизация, как никакая другая, контактировала с Европой и на западе, и на юге, и на востоке. И что же в результате? При всем своем многообразии (кухни Средней и Центральной Азии, Турции, Ливана, стран Магриба), мусульманская кулинария существует как единое целое, причем очень мало подвержена иностранному влиянию.

В чем же дело? Как нам видится, в следующем. Каждая из этих цивилизаций представляла собой религиозное монолитное общество с четким национальным самоопределением. При этом национальное и религиозное настолько тесно переплеталось, что и для араба, и для перса, и для турка в Средние века гораздо более мощным фактором самоидентификации во взаимоотношении с Европой и Западом являлась их мусульманская религия, чем принадлежность тому или иному царству или халифату. Вот почему, впитывая определенные привычки, обычаи общения, элементы культуры европейцев, они никогда не отказывались от базовых, глубинных элементов собственной культуры. А кухня, домашний быт, семья и были такими элементами, тесно переплетенными с религиозными догматами.

А что же Россия? Надо ли говорить о том, что в силу своей истории проблема национального и территориального единства всегда была для нас весьма актуальной. К сожалению, в XVII – начале XVIII веков – периоде активизации контактов с Европой – в стране не существовало четкого и монолитного ощущения единой общности. Раздираемая в начале этого периода феодальными распрями, иностранной интервенцией, присоединившая позднее значительные территории на Востоке и Западе, Россия попросту не в силах была «переварить» и освоить тот разнообразный сплав наций и культур, оказавшихся в ее составе. Добавьте к этому религиозный фактор православия, практически никогда не демонстрировавшего попыток агрессивной ассимиляции соседних культур, сравнительно сдержанно и за редким исключением спокойно относившегося к наличию в стране других конфессий. Не забудьте и то, что влияние религии на сферу питания хоть на первый взгляд и было существенным, но по сути ограничивалось лишь контролем за соблюдением постов. А уж за тем, что там из постного ели прихожане, никто никогда не следил. В отличие, скажем, от ислама, четко регламентирующего структуру и порядок приема пищи.

В результате произошло то, что и должно было случиться. Старинная русская кухня стала первой крепостью, которая «пала» в ходе столкновения с западной культурой. «Пала» потому, что ее, в общем-то, никто особенно и не оборонял, в отличие, скажем, от языка, костюма или

семейных отношений. При этом сдача позиций нашей традиционной гастрономии проходила как в рецептурном плане, так и в связи с появлением новых продуктов и технологий их обработки, способов подачи блюд. Только не нужно думать, что все случилось при Петре I и после него. Ничего подобного! Предпосылки этих процессов существовали и за века до него, когда наша кулинария активно осваивала татарские блюда – лапшу, пельмени, засахаренные фрукты. Принимала в меню южнославянские борщи и польскую водку. То есть все то, что сейчас рассматривается в качестве самых что ни на есть «русских» блюд.

Изучая кулинарию других народов, совершенно не связанных общими границами с Русью, мы натолкнулись на любопытную цитату. Речь идет о становлении арабской кухни в IX–X веках, в частности при дворе багдадского принца Ибрахима ибн аль-Махди, прославившегося своими кулинарными увлечениями и изобретением новых блюд. Вот что пишет исследователь мусульманской кухни Лилия Зауали об этом периоде: «Это было эпохой не только изобилия и избыточности, но и активного поиска новых, экзотических вкусов, а также установления норм пищевой гигиены и правил поведения за столом»[248]. И тут мы задумались: «А был ли в старинной русской кухне такой активный поиск новых вкусов или она варилась в себе, лишь иногда механически перенимая иностранные новшества?»

И здесь мы с сожалением должны констатировать, что для старорусской кухни совсем не были свойственны *эксперименты над продуктами*. Допуская спорность этого тезиса, скажем более дипломатично: современным исследователям ничего не известно о том самом «активном поиске новых вкусов», который состоялся, например, в арабской гастрономии около 800–1000 лет назад. Напротив, новаторский характер русская кулинария приобрела лишь в последние 200 лет. Да и то, как сказать. Вот посмотрите того же Левшина. Ведь большинство блюд в его книгах, в общем-то, не более чем незатейливые переводы с французского и немецкого. А «Русская поварня» – это подробное описание традиционных национальных блюд без малейшей попытки тех самых «экспериментов» с ними. То есть к началу XIX века в России просто существовало две параллельные кухни – традиционно русская и псевдоевропейская. «Псевдо» потому, что в большинстве случаев (ну, может быть, за редким исключением придворных и выписанных из-за границы поваров) речь шла о малоквалифицированной адаптации французских блюд к русским продуктам и технологиям. Обратите внимание: не о создании новых вкусов на основе синтеза русской и иностранной кухни, а лишь о попытках освоения чужой кулинарии. И лишь с 20–30-х годов XIX века начинаются те самые творческие поиски, которые мы и имеем в виду.

Может быть, в этом частично и заключается объяснение нынешнего состояния русской кухни. Она просто, что называется, не отстоялась, не успела освоиться после всех перипетий, случившихся с ней. Ведь национальные кухни – как живой организм: рождаются, взрослеют, завоевывают сторонников, обретают влияние... и, к сожалению, угасают в тех случаях, когда не могут обрести второго дыхания, найти себя в изменяющейся действительности. Это «второе рождение» происходило, наверное, с каждой национальной кулинарией. Для большинства стран Европы оно случилось в XV – XVII веках (для некоторых, как Франция, – раньше, для других позже), а для России явно запоздало. Ведь то, что можно назвать синтезом российской и западноевропейской кулинарной культуры, началось у нас в 30–60-х годах XIX века. А до этого в высших кругах Российской империи существовало почти тотальное отрицание исконной национальной кухни, несколько ослабленное лишь после Отечественной войны 1812 года. Да и то этот процесс носил скорее характер «показного патриотизма», чем действительного отказа от французской кулинарии.

Впрочем, не стоит питать особых иллюзий. Влияние придворных нравов на повседневное питание большинства населения страны было ничтожным. Если дворянские семьи, вращающиеся в кругу приближенных ко двору лиц, их знакомых или «родственников знакомых», еще

как-то тянулись к идеалу, то те же знатные фамилии в провинции имели весьма отдаленное представление о европейской кухне. Вспомните «Графа Нулина»:

– Как тальи носят? – Очень низко.
Почти до... вот по этих пор.
Позвольте видеть ваш убор;
Так... рюши, банты, здесь узор;
Все это к моде очень близко.
– Мы получаем Телеграф...

И хотя это не тот телеграф из Франции, о котором вы подумали, а лишь издававшийся в Москве Н. Полевым журнал «Московский телеграф», но все равно, даже в вопросе моды ирония А. С. Пушкина по отношению к провинциальным нравам плохо скрывается. А уж какие там иностранные рецепты получали «телеграфом» где-нибудь в Торжке или Твери?

Поэтому тут мы подходим еще к одному важному обстоятельству, характеризующему эволюцию русской кухни. Обстоятельство это – *колоссальная инерция изменения нравов и обычаев* России, связанная, как вы понимаете, с огромными пространствами, численностью населения и способами коммуникации, передачи знаний и новостей. Вот почему эволюция кулинарии, которая заняла в европейских странах несколько десятилетий, для России обернулась длительным и непредсказуемым по результатам процессом, растянувшимся на несколько столетий. Если в XVIII веке он носил пассивный характер простого освоения западных блюд, то с середины XIX века превратился в творческий процесс адаптации европейской кухни к русским реалиям, продуктам, традициям. Но... этому процессу просто не хватило времени. 50–70 лет для нашей страны, с ее масштабами и инерцией, – не срок. Продлись спокойный период русской истории до 50-х годов XX века, и кто знает, может быть, лучшим ресторанам мира присваивались бы звезды не Мишлена, а Путилова или Строганова. Но все произошло так, как произошло. И великая русская гастрономия XIX века умерла в мерцающем огоньке примуса послереволюционных коммунальных квартир, в блестящих чистотой, но творчески бесплодных фабриках-кухнях нового социалистического мира.

Мы далеки от мысли о том, чтобы ругать все произошедшее с нашей кухней после 1917 года. Вопреки расхожим мнениям об «упадке, голоде и разрухе» при социализме, в области гастрономии все было не так однозначно. Нам бы очень хотелось подробнее остановиться на этом периоде, но это тема отдельной книги. Можно долго говорить о дефиците продуктов, о подавлении инициативы и творческих поисков кулинаров, о диктате «общественного питания». Но ведь с какими только трудностями не сталкивалась наша кухня на протяжении столетий. И в этом смысле советский период отличался только одной важной особенностью, ставшей поистине трагической для развития нашей кулинарии XX века. Речь идет об изоляции от мира, от процесса взаимного проникновения и обогащения гастрономических культур. Пожалуй, это и стало главным фактором, затормозившим развитие русской кухни. Искусственная самоизоляция привела не только к тому, что мы не могли пользоваться кулинарными достижениями всего мира. Это бы еще ладно. Важнее другое. *Русская кухня не стала составляющей мировой кулинарной культуры*. По сути ведь те «русские блюда», которые присутствуют в меню зарубежных ресторанов, – не более чем калька с кулинарных книг XIX века. Такое впечатление, что дальше-то ничего не было.

Ну не полагаете же вы всерьез, что, скажем, японская или мексиканская кухня богаче и разнообразнее нашей, российской? Однако и та и другая покорили мир, присутствуют в ресторанах в каждом более или менее уважающем себя городе. Почему? Да потому что они, с одной стороны, технологически достаточно просты, а с другой – выразительны и носят уникальный, ни с чем не сравнимый характер. Ладно бы «суши» и «текс-мекс», это все-таки кулинария.

А вот какое мнение доминирует среди работников *массового* общепита относительно наших блюд? Если не знаете, спросите знакомых. Мнение это очень простое и однозначное: «Русская кухня невкусная и невыразительная. В отличие от кавказской, она не привлекает клиентов».

Есть что возразить? У нас есть. Никогда и нигде популярность среди публики, питающейся в заведениях «быстрого питания», не была критерием качества кулинарии. В противном случае настоящими столицами международной кухни стали бы не Париж и Лондон, а Стамбул и Бейрут. Настоящая кухня не гонится за дешевой популярностью. Ну скажите честно, нужно ли фуа-гра и спарже с сыром становиться лидером фастфуда. А ведь это не просто меню дорогих ресторанов. Это еще и часть привычного рациона нормальной французской семьи. Уж простите за неполиткорректность, но под словом «нормальная» мы подразумеваем семью, чьи предки издавна проживали во Франции.

Так и с нашими традиционными блюдами. Многочисленные эксперименты по их адаптации к фастфуду, апофеозом которых стало не к ночи помянутое «Русское бистро», продемонстрировали полное фиаско. И это не проблема бизнес-модели. Просто русская кухня всегда подразумевала серьезное отношение к себе, знания и умения, которые нужно приложить для достижения результата.

В мире есть кулинарии, приспособленные для массового использования, а есть и те, которые требуют определенной подготовки со стороны клиентов. Это так же, как с живописью. Есть Глазунов и Шилов, которые нравятся большинству, а есть Коровин, Маковский и Филонов, для понимания которых требуется кое-что знать и чувствовать. Вот так и с нашей гастрономией. Мы убеждены, что ей не суждено стать продуктом фастфуда. Она не подходит для этого ни по характеру, ни по содержанию. Судьба русской кулинарии – стать добротной национальной кухней, наравне выступающей в мировых столицах с другими раскрученными брендами. Но соревнующейся с ними не на площадке массового или туристического питания, а среди так называемого «slow food», вдумчивого и неторопливого знакомства с новыми гастрономическими вкусами.

Вот и сейчас, несмотря на непростое положение нашей кулинарии, несмотря на то, что в своем классическом виде она пытается существовать лишь в меню избранных ресторанов, несмотря на тенденцию сделать ее этакой «туристической изюминкой» для скучающих западноевропейцев, она жива.

Она жива на столе тех, кто помнит «бабушкины» рецепты. Тех, кто старается восстановить наследие прошлого, читая старинные кулинарные книги. Тех, кто, познакомившись с иностранными блюдами, адаптирует их к нашей действительности и привычкам. Тех, кому дороги воспоминания молодости. Тех, кто придет нам на смену.

состояние своего отечества, нежели других государств»; «О состоянии военных сил в России до времен Государя Императора Петра Великого»; «О древности и достоинстве законов Российских до издания Соборного Уложения».

52

См.: Тихомиров М. Н. Средневековая Москва в XIV – XV веках. М.: Изд-во Московского университета, 1957. С. 287.

53

Новейшее дополнение к Опытному повару с присовокуплением Азиатского стола, или Восточного гастронома. М.: Типография Лазаревых Института Восточных языков, 1837. С. 3.

54

Здесь и далее цитаты по: Рейтенфельс Яков. Сказания светлейшему Герцогу Тосканскому Козьме III о Московии. М., 1906.

Яков Рейтенфельс (Reutenfels) в 1670–1673 гг. жил в Москве. Благодаря своему дяде – Иоганну Костеру фон Розенбурху, врачу царя Алексея Михайловича, он имел доступ ко двору. В конце 1670-х гг. жил при дворе тосканского герцога Козимо III Медичи, для которого и написал свои записки.

55

Ключевский В. О. Сказания иностранцев о Московском государстве. М., 1991. С. 58

56

См.: Турбервилль Д.К Паркеру /Горсей Дж. Записки о России XVI – начала XVII века. М., 1990. С. 258; Герберштейн С. Записки о Московии. М., 1990. С. 117; Невиль де ла. Любопытные и новые известия о Московии // Россия XV – XVII веков глазами иностранцев. Л., 1986. С. 518; Любопытные и новые известия о Московии // Россия XV – XVII веков глазами иностранцев. Л., 1986. С. 518.

57

Рейтенфельс Я. Сказание о Московии // Утверждение династии. М., 1997. С. 350.

58

Флетчер Д. О государстве Русском. СПб., 1906. С. 25.

59

Акты о виноделии и разведении винограда в Астрахани 1659–1660 годов. СПб., 1851

60

См.: Похлебкин В. В. Кухни наших народов.

61

Рейтенфельс Яков. Сказания светлейшему Герцогу Тосканскому Козьме III о Московии. М., 1906. Кн. III, гл. 16 «О питье и пище».

62

Мельников-Печерский П. И. (Андрей Печерский). В лесах // Собр. соч.: В 6 т. М., 1963. Т. 3. С. 179.

63

Решения Первого Всероссийского Собора христиан-поморцев, приемлющих брак. М., 1909. С. 52

64

Моисеевкова Л. С. Старообрядцы в Таврической губернии в конце XVIII – начале XX в. // МАИЭТ. – Симферополь. – 1996. – Вып. 5. – С. 207

65

Шарапов В. Э. Христианские сюжеты в фольклоре коми старообрядцев Средней Печоры // Христианизация Коми края и ее роль в развитии государственности и культуры. Т. 2. Сыктывкар, 1996. С. 319

66

- О народных кухнях // Русская речь, март 1880. С. 74.
237
- Проект нового Положения о трактирных заведениях в столицах, губернских, портовых и уездных городах. СПб., 1852. С. 7.
238
- Петербургский листок. СПб., 1864, 10 апреля.
239
- Цит. по: Нелидов В. А. Театральная Москва. Сорок лет московских театров. М., 2002.
240
- См.: Бахтияров А. А. Брюхо Петербурга. СПб., 1888. С. 48.
241
- См.: Дунин А. А. К истории трактира на Руси // Наша старина. 1915. № 5. С. 448–459.
242
- См.: Энциклопедический словарь Ф. А. Брокгауза и И. А. Ефрона.
243
- Булгарин Ф. Очерки русских нравов, или Лицевая сторона и изнанка рода человеческого. СПб., 1843. С. 35.
244
- Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1939. С. 7.
245
- Каншин Д. В. Энциклопедия питания. СПб., 1885. С. 12.
246
- Ковалев В. М., Могильный Н. П. Русская кухня: традиции и обычаи. С. 185.
247
- Прихотник, указывающий способы иметь наилучший стол. СПб., 1809. С. 86.
248
- Зауали Л. Исламская кухня. М., 2008. С. 63.

Комментарии

1

Даже в этой относительно недавней истории нет окончательной ясности. В послесловии к первому изданию «Апостола» Ивана Федорова написано: «По повелению благочестивого царя и великого князя Ивана Васильевича... начали изыскивать мастерство печатных книг в год 61-й восьмой тысячи в 30-й год царствования его благоверный царь повелел устроить на средства своей царской казны дом, где производить печатное дело». Проблема в том, что по принятому в XVI в. в Москве счету лет «от сотворения мира», 61-й год восьмой тысячи – это 1553 год общепринятого летосчисления; но 30-й год царствования Ивана IV – не 1553, а 1563 г. И кстати, в десятилетие между двумя этими датами в Москве было напечатано несколько книг. На них нет никаких «выходных данных» – кто печатал, когда и т. п. В науке за ними закрепился термин «безвыходных» изданий.

2

Поссевино А. Исторические сочинения о России XVI в. М., 1983. С. 206. // В 1882 г. в Париже вышла небольшая книжка под названием «Московское посольство» (*Missio Moscovitica*). Автором книги значился известный иезуит-дипломат XVI в. Антонио Поссевино, который был отправлен в Москву в 1581 г. с официальной целью – быть посредником при заключении перемирия между Иваном IV и Стефаном Баторием. В 1584 г. в «Ежегоднике» ордена, издававшемся исключительно для членов Общества Иисуса, было напечатано «Московское посольство», состоящее из донесения Поссевино генералу ордена Клавдию Аквавиве от 28 апреля 1582 г. и записок его спутника Джованни Паоло Кампани.

3

Милов Л. В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса. М., 1998. С. 52. У него же находим очень важные для нашего исследования сравнения: «Главной особенностью территории исторического ядра Российского государства с точки зрения аграрного развития является крайне ограниченный срок для полевых работ. Так называемый «беспашенный период», равный семи месяцам, фиксируется в государственной документации еще в XVII столетии. Иначе говоря, на протяжении многих веков русский крестьянин имел для земледельческих работ... примерно 130 дней... Для сравнения напомним, что в крупном (монастырском) хозяйстве в середине XVIII в. Севера Франции... на обработку земли тратилось 39–42 чел. – дня. Однако, делая такие затраты труда, французский фермер располагал десятью месяцами рабочего времени в год, а в Центральной России этот срок был вдвое меньше» (Там же. С. 9).

4

Питер Генри Брюс (1692–1757) – родственник видных деятелей петровской эпохи Я. В. и Р. В. Брюсов и профессиональный военный; был принят на русскую службу в 1710 г. и до 1724 г. находился здесь в чине артиллерийского капитана. Свою долгую и богатую событиями жизнь П. Г. Брюс описал в воспоминаниях, охватывающих время с 1704 по 1745 г.; в 1782 г. их опубликовала его вдова на английском языке под названием «Мемуары Питера Генри Брюса, эск[вайра], офицера на службе Пруссии, России и Великобритании, содержащие известие о его путешествиях по Германии, России, Татарии, Турции, Вест-Индии».

5

Карнович Евгений Петрович (1823–1885) – писатель-историк. С 1859 г. директор Тюремного комитета. В 1861–1862 гг. издавал журнал «Мировой посредник»; с 1865 по 1871 г. был постоянным сотрудником газеты «Голос»; в 1875–1876 гг. редактировал «Биржевые ведомости», в 1881–1882 гг. – журнал «Отголоски». В последние годы посвятил себя истории, печатая статьи в «Историческом вестнике», «Неделе», «Русской мысли», «Народной школе» и