

Univerzita Karlova
Filozofická fakulta
Ústav translatologie

Bakalářská práce

Hana Fialková

Komentovaný překlad: CIVITELLO, Linda, *Cuisine and Culture. A History of Food and People*. Hoboken, N. J.: John Wiley & Sons, Inc. 2008, s. 270-292.

Annotated translation: CIVITELLO, Linda, *Cuisine and Culture. A History of Food and People*. Hoboken, N. J.: John Wiley & Sons, Inc. 2008, pp. 270-292.

Zadání

Proveďte překladatelskou analýzu zadaného textu a v jejím rámci se orientačně seznamte i s vybranými žánrově obdobnými publikacemi dostupnými na českém trhu (např. Hlad a hojnost, Dějiny stravování v Evropě) či pro potřeby terminologie s dostupnými publikacemi o národních kuchyních (např. Kniha o židovské kuchyni). Tento orientační průzkum Vám může pomoci rovněž s formulací fiktivního zadání, tj. úvahou o tom, v jakém nakladatelství by kniha u nás mohla vyjít (budete-li uvažovat o publikaci jako celku) a jakou mezeru na trhu by mohla zaplnit. Zadaný text poté 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 a jakou funkcí byl text napsán a jaké stylistické postupy autorka volí k dosažení svého záměru. Vysvětlíte, zda a proč jsou funkce a cíl stejné či pozměněné v textu vašeho překladu. 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 v závislosti na funkci textu v nové, české komunikační situaci – tato situace, byť hypotetická, bude v komentáři představena. Postupujte přitom od celkové koncepce svého překladu k dílčím řešením. Citovaná vlastní řešení, která budete uvádět jako důkazy vámi zvolených postupů, opatřete odkazy ke stránkám překladu i originálu. Komentář opatřete na závěr bibliografickým soupisem použitých primárních i sekundárních zdrojů, včetně internetových.

Poděkování

Tímto děkuji své vedoucí bakalářské práce Mgr. Zuzaně Šťastné, Ph.D., za ochotu, cenné rady při překládání, podrobnou zpětnou vazbu a za čas věnovaný konzultacím. Dále děkuji své rodině a přátelům za podporu a pomoc při psaní této práce a během studia. Na závěr děkuji Bohu za Jeho milost a přízeň během celého studia.

Prohlášení

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

V Praze dne

.....

Hana Fialková

Abstrakt

Tato bakalářská práce předkládá komentovaný překlad části 10. kapitoly knihy *Cuisine and Culture: A History of Food and People* americké autorky a historičky stravování Lindy Civittelové. Výchozí text pojednává o dějinách jídla a stravování v USA a Evropě na počátku 20. století. Komentář obsahuje překladatelskou analýzu, představuje hypotetickou zakázku a metody překladu a popisuje překladatelské problémy a posuny. Cílem bakalářské práce je vytvořit funkčně ekvivalentní překlad splňující podmínky stanovené v překladatelské zakázce.

Klíčová slova

Kulturní dějiny, gastronomie, dějiny všedního dne, jídlo, národní kuchyně, vaření, stolování

Abstract

This bachelor thesis presents an annotated translation of part of chapter 10 from *Cuisine and Culture: A History of Food and People* by American author and food historian Linda Civitello. The source text deals with the topic of the history of food and dining in the USA and Europe at the beginning of the 20th century. The commentary includes a translation analysis, presents a description of hypothetical commission and translation methods, and describes translation problems and shifts. The aim of this thesis is to produce a functionally equivalent translation that meets the conditions described in the hypothetical translation commission.

Keywords

Cultural history, gastronomy, Alltagskultur, food, national cuisine, cooking, table customs

Použité zkratky

VT výchozí text

CT cílový text

VJ výchozí jazyk

CJ cílový jazyk

Odkazy ke konkrétním úsekům uvedeny v podobě: VT/CT [číslo řádku]

Obsah

1	Úvod.....	7
2	Překlad.....	8
3	Komentář.....	35
3.1	Překladatelská analýza	35
3.2	Hypotetická zakázka	42
3.3	Překladatelská metoda.....	43
3.4	Překladatelské problémy	44
3.4.1	Překladatelské postupy	44
3.4.2	Překladatelské posuny	44
3.4.3	Rovina lexikální	45
3.4.4	Rovina morfologická.....	66
3.4.5	Rovina syntaktická	67
3.4.6	Rovina stylistická	71
3.4.7	Rovina pragmatická.....	73
4	Závěr.....	78
	Bibliografie.....	79
	Přílohy	83

1 Úvod

Předmětem této bakalářské práce je komentovaný překlad části desáté kapitoly z knihy *Cuisine and Culture. A History of Food and People* americké autorky Lindy Civittellové. Publikace vyšla roku 2004 v nakladatelství John Wiley & Sons.

Tato práce se skládá ze dvou částí. První částí je samotný překlad výchozího textu, následuje překladatelský komentář. První část komentáře věnujeme překladatelské analýze výchozího textu, ve které popíšeme vnětextové a vnitrotextové faktory a provedeme žánrově-stylistické zařazení textu. Dále představíme hypotetickou zakázku, v jejímž rámci by překlad vznikl, a popíšeme námi zvolenou překladatelskou metodu. V další části se budeme zabývat překladatelskými problémy, které se vyskytly v procesu překladu. Popíšeme překladatelské postupy a posuny a jejich typologii. Následně představíme vybrané problémy na úrovni lexikální, morfologické, syntaktické, stylistické a pragmatické.

V závěru shrneme výsledky této bakalářské práce a nejdůležitější poznatky z komentáře.

Desátý chod

Boj za čistotu, klasická francouzská kuchyně a komunitní stolování: RANÉ 20. STOLETÍ V EVROPĚ A SPOJENÝCH STÁTECH AMERICKÝCH

Na počátku 20. století, kdy uplynulo více než sto let od vyhlášení nezávislosti na Velké Británii,
5 již byly Spojené státy americké světovou velmocí. Americké továrny se sice během průmyslové
revoluce rozběhly později než továrny v Anglii, Německu a Belgii, kde industrializace začala,
ale již stačily předstihnout celkovou výrobu těchto třech zemí. Americké hovězí a pšenice živily
celý svět. V Americe žilo mnoho milionářů a v roce 1901 zde vznikla první korporace, která
10 později dosáhla obrátu miliardy dolarů – ocelářská společnost United States Steel. Tento
nový průmyslový gigant byl vystavěn z velké části prací přistěhovalců.

NOVÍ PŘISTĚHOVALCI A AMERICKÝ TAVICÍ KOTEL

Přistěhovalci do Ameriky přicházeli po milionech – mezi lety 1870 a 1920 to bylo 26 milionů
lidí.¹ Italové, Poláci, Maďaři, Řekové, Litevci, Židé, Češi, Rumuni, Rusové a další přijížděli na
ostrov Ellis Island v newyorském přístavu, s sebou měli jen pár věcí a téměř žádné peníze –
15 průměrný muž měl s sebou 17 dolarů.² Proto také zůstali tam, kam přijeli, a města na
východním pobřeží USA – New York, Boston a Filadelfii – naplnili tak, až praskala ve švech.
Za prací se do měst nestěhovaly jen miliony přistěhovalců s podivným jídlem, jazyky,
oblečením a zvyky, ale i Američané, kteří opouštěli své farmy a šli pracovat do továren. Město
New York se stalo nejhustěji osídleným místem na zemi.

20 Italsko-americká kuchyně

„Ještě ze mě není Američanka, pořád jím italské jídlo.“ Sociální pracovnice, která toto na konci
19. století napsala, pravděpodobně odkazovala na makaróny, které mezi Američany holdujícími
masu a bramborám vyvolávaly zděšení. Už samotné těstoviny nepůsobily příliš vábně, ale z té
omáčky z olivového oleje, česneku a rajčat by měl člověk jistě smrt. A k tomu ještě pizza – oni
25 si tu samou rajčatovou omáčku mažou na chlebové placky! Jen jedna věc to mohla ještě zhoršit:
když chlebové těsto osmažili, rajčatovou omáčku nalili navrch, a to celé posypali sýrem. Jméno
mluvilo za vše: *pizza fritta*, tedy doslova „smažený koláč“. Když se italským dětem prořezávaly
zuby nebo dostaly koliku, rodiče jim natírali dásně vínem nebo jim z něj dokonce dali napít.
Bylo jasno: z Italů prostě nikdy praví Američané nebudou a americkému jídlu nikdy
30 neporozumí.

Do Ameriky přišli obvykle jako první italští muži. Naučili se vařit nebo si našli bydlení
v domech spravovaných Italy, kde dostávali jídlo. Pro zhruba polovinu Italů byla jejich výprava

do Ameriky pouze dočasná. Byl to pro ně způsob, jak si vydělat peníze na zpáteční cestu a na koupi půdy nebo založení vlastního podnikání. Za ostatními se později přistěhovaly i jejich ženy a rodiny.

Italům se začalo v Americe postupně dařit a tyto ženy, které ve své staré vlasti dokázaly připravit jídlo z velmi mála, měly najednou v té nové mnoho surovin, se kterými mohly pracovat, zejména maso. V neděli a o svátcích se servírovaly nejprve těstoviny, poté mohla přijít na řadu speciální rajčatová omáčka s masovými kuličkami, uzeninou, vepřovými žebírky a flank steakiem zvaným *braciola*. Ten se osolil, opeřil, posypal parmazánem, nasekaným česnekem a petrželkou (popřípadě bazalkou, pokud byla sezóna), poté se zaroloval, svázal provázkem, opekl dohněda na olivovém oleji a česneku a mírně povařil v omáčce. Matky učily dcery vařit bez receptu, jen od oka, a lekcím vaření se vyhýbaly. Děti přistěhovalců ve druhé generaci, které chodily do amerických škol a naučily se číst a psát anglicky, začaly zjišťovat, kolik je čeho potřeba, a začaly si tyto recepty zapisovat. Dále se udržovaly vánoční a velikonoční tradice spočívající v přípravě spousty pečiva, sladkého chleba s vejci a ricottového koláče pro příbuzné a přátele, kteří přišli na návštěvu. Stejně tak pokračovaly i různé slavnosti, které v přistěhovalcích posilovaly pocit sounáležitosti, jako třeba festival San Gennaro (česky sv. Januarius).

Italští přistěhovalci však byli jednou nohou v Itálii a druhou v Americe, a tak svátky slavili s jídlem obou zemí. Na Den díkůvzdání servírovali polévku, lasagne, masové kuličky, uzeniny a italský chléb. Potom si dali celou sváteční americkou večeři: krocana, brusinkovou omáčku, nádivku z italského chleba, italské uzeniny a droby, šťouchané brambory a batáty. Součástí večeře byla obvykle také italská zelenina, například brokolice s olivovým olejem, citronovou šťávou a česnekem. Stejně jako v Itálii přišel poslední na řadu salát z čerstvé zeleniny, poté následovalo čerstvé sezonní ovoce – granátová jablka, hrušky a mandarinky. Pak se servíroval americký dýňový a jablečný koláč a nakonec podle italské tradice mlsa s vlašskými ořechy, mandlemi a sušenými fíky na mlsání. Pro Italy a Italo-Američany byl Den díkůvzdání svátek tradičního italského jídla s tradičním americkým jídlem vměstnaným doprostřed.

Dějiny svátku:

Festival San Gennaro v newyorské Little Italy, 12. – 22. září

Festival San Gennaro je největší italsko-americký svátek ve Spojených státech. San Gennaro, česky sv. Januarius, byl svatý patron Neapole popravený 19. září 305 pro svou víru v Krista. Svátek se začal slavit v ulicích newyorské čtvrti Little Italy (Malá Itálie) roku 1926. V

současnosti se koná každý rok mezi 12. a 22. zářím (kromě roku 2001, kdy byl tehdejší ročník zrušen kvůli teroristickým útokům z 11. září). * Festivalu se účastní více než milion lidí, kteří se přijdou podívat na procesí nesoucí sochu sv. Januaria po ulici Mulberry Street a koupit si italské jídlo – zejména italskou verzi obložené bagety s uzeninou a paprikou, kterou je možné koupit u více než 300 pouličních stánků. V roce 2002 byla do programu přidána soutěž v jezení sicilských trubiček *cannoli* s ricottovou náplní.

Židovsko-americká kuchyně

Mnoho jídel, která Američani dnes považují za typicky americká nebo typicky newyorská, s sebou přineslo dva a půl milionu Židů, kteří se do USA přestěhovali z východní Evropy. Židé se usazovali ve čtvrti Lower East Side v jihovýchodní části newyorského Manhattanu, na třídách A, B, C a D. Stejně jako Irové a Italové i Židé využili toho, že v Americe byl dostatek jídla, a vytvořili si vlastní kuchyni. Každý den si pak připravovali pokrmy, které se v Evropě podávaly pouze na svátky nebo které byly vyhrazeny pro vyšší společenské vrstvy. Nudle nebo knedlíky jako kreplachy a kniše plnili nejen tradičními bramborami, ale i masem. Častými jídly byla kuřecí polévka, pečivo jako bagely nebo chléb bialy, uzený losos a krémový sýr, zakysaná smetana, tvarohový koláč, boršč, *gefilte fisch* (plněná ryba). Německé židovské delikatesy, které obsahovaly hodně masa – košer klobásy, salámy či pastrami – se pro židovské přistěhovalce staly novým tradičním jídlem. V židovské komunitě v New Yorku se také začala objevovat lahůdkářství.

O přípravu jídla v židovských domácnostech se staraly ženy a ty požadovaly kvalitní potraviny. Pokud je nedostaly, jejich odpovědí bylo bojkotování obchodů a protesty. Americké potravinářské společnosti inzerovaly v jidiš tisku a některé, jako třeba Heinz, začaly dokonce vyrábět košer potraviny. Jelikož Židé ve své staré vlasti zažili hlad, svým dětem jídlo přímo cpali. Rabíni a jidiš tisk ale upozorňovali Židy, aby dodržovali náboženská pravidla týkající se jídla, protože pokušení stravovat se mimo kulturní zvyklosti bylo všudypřítomné. Někteří Židé, zejména ti, kteří pracovali s Italy, byli totiž zvědaví. Židovské děti se dostávaly do kontaktu s jídlem Američanů a dalších imigrantů ve škole.³

Z iniciativy židovských žen a „domů pro osadníky“, jež pomáhaly imigrantům s usazováním ve Spojených státech, vznikaly první kuchařky. S jejich pomocí se Židé mohli naučit, jak pracovat se surovinami, které měli k dispozici. První kuchařka od Lizzie Black Kanderové vyšla roku 1901 pod názvem *The Settlement Cookbook: The Way to a Man's Heart* (Kuchařka

* Festival byl zrušen také v roce 2020 kvůli pandemii covidu-19, pozn. překl.

pro osadníky: Jak si získat srdce každého muže) a obsahovala jak židovské, tak nežidovské recepty. Na rozdíl od Italek chtěly Židovky své kuchařské dovednosti zlepšovat, a tak se přihlašovaly do bezplatných kurzů vaření, které organizovaly místní úřady a charity.

100 **Řecko-americká kuchyně**

Také Řekové přišli do Ameriky z velmi nuzných podmínek. V Řecku spali na zemi na ovčích kůžích, živili se skrovným množstvím fazolí a olivového oleje a měli jen málo majetku. Do Spojených států přišli za práci na železnici, v továrnách nebo v dolech. Stejně jako pro Italy byl i pro Řeky chléb posvátný. Když ho člověk upustil na zem, musel ho zvednout, pokřižovat a sníst; nikdy se nesměl vyhodit. Vaření sice měly na starost ženy, ale muži opékali jehněčí na rožni, sehnutí v podřepu u ohně, kde se střídali, aby se maso neustále otáčelo.⁴ Rodiny slavily různé náboženské svátky, zejména Velikonoce:

*Půst pro nás doopravdy začínal dva týdny před Velikonocemi. Nesměli jsme jíst ryby, drůbež ani jiné maso, protože obsahovaly krev; tím jsme si připomínali Kristovu prolitou krev. Stejně tak nebylo povoleno jíst nic, co z těchto zvířat pocházelo: mléko, vejce, sýr, jogurt. Mnoho rodin přežívalo na fazolích, čočce a zelené zelenině. Některé ženy nepoužívaly na ochucování olivový olej, protože věřily, že je posvátný. Jedli jsme chléb, nakládáné papriky, olihně s rýží, špenát s rýží, fazole s rýží, a když jsme chtěli něco sladkého, dali jsme si chalvu. Mezi jídly jsme zobali sušenou solenou cizrnu.*⁵

Velikonoční půst byl ukončen pečeným jehněčím a velikonočním chlebem, který je stejně jako jiné východoevropské druhy chleba sladký, připravuje se z velkého množství vajec a másla a v horní části má zapečeno jedno nebo více barevných, natvrdo uvařených vajec. Další druhy sladkých chlebů se mohou zapléstat, jako například židovská chala.

Mezi další řecké pokrmy patří *avgolemono* – kuřecí polévka s rýží a citronem zahuštěná vejcem, *skordalia* – omáčka z česneku, šťouchaných brambor a mandlí, *dolma* – plněné vinné listy, *musaka* – pokrm podobný lasagním, kde se místo těstovin vrství lilek s rajčatovou omáčkou a bešamelem, a řecký salát, který obsahuje rajčata, okurky, cibuli, zelenou kapii, černé olivy a sýr feta. Běžnou zeleninou je lilek, špenát, artyčok a brambory. Hlavním chodem po jehněčím jsou ryby a mořské plody, které se buď pokapají olivovým olejem a citronem, posypou oreganem a zapečou, nebo se na olivovém oleji osmaží. Hlavními jídly s vysokým obsahem škrobu jsou rýžový pilaf a nudle a také brambory. Charakteristickým kořením je oregano.⁶

Řecké přistěhovalkyně měly stejně jako Italky velmi dlouhé vlasy, které nosily svázané do uzlu v týle. Po příjezdu do Ameriky si mnoho z nich i proti přáním svých mužů nechalo vlasy ostříhat

130 podle americké módy – byl to symbol toho, že se přizpůsobují nové kultuře. Možná jim to také pomohlo zmírnit hluboký stesk po domovině.

Řečtí muži trávili večery stejně jako v Řecku: v kavárnách. Přicházeli oblečení ve svátečním, kouřili, mluvili o politice, hráli karty a četli řecky psané noviny nebo, pokud byli negramotní, poslouchali, když z nich někdo předčítal. Kavárna sloužila také jako banka a pošta: „Když muži odešli hledat práci, nechali své úspory u majitele kavárny zvaného *kafeji*, a poštu si nechali 135 zasílat do jeho rukou.“ V těchto amerických kavárnách dělali ale i nové věci: studovali řecko-americké slovníky, učili se o amerických zákonech a zjišťovali, jak projít testem pro získání amerického občanství. „Ze tří raných řecko-amerických institucí – kaváren, řecky psaných novin a kostelů – byly kavárny na prvním místě.“⁷

140 Řecké ženy se stále mohou zapojit do církevních slavností přípravou ohromného množství prvotřídního řecko-amerického jídla: baklavy, *diples* (medových rolek), *kourambiedes* (máslových sušenek obalených v moučkovém cukru) a *paximathia* – řecké verze italských sušenek *biscotti*.

Polsko-americká kuchyně

145 Další skupinou lidí s výraznou kuchařskou tradicí byli Poláci, kteří se usazovali na Středozápadě, zejména v illinoiském Chicagu a ve wisconsinském Milwaukee. Poláci, kteří přišli do USA mezi lety 1880 a 1920, byli jako Italové a Řekové chudí lidé. S sebou si ale přivezli bohatou kuchyni s mnoha jídly, která si nyní mohli dovolit vařit a vychutnat. Vzhledem ke své poloze a historii bylo Polsko pod vlivem německé i ruské kuchyně a vliv těchto dvou zemí je patrný i na polské kuchyni. Jedním z nejznámějších polských jídel je *bigos* – dušená 150 směs masa, také přezdívaná „lovecká směs“.

Méně náročné a také běžněji vařené polské pokrmy se připravují ze zelí, květáku, růžičkové kapusty a kořenové zeleniny jako celeru, petržele a mrkve. Charakteristickým kořením je kmín, z bylinek se typicky využívá kopr. K dochucení jídla se používají nakládané okurky. Do náplní a karbanátků se dávají houby v kombinaci se zakysanou smetanou. Připravují se také ovocné 155 polévky, zejména z různých lesních plodů a z peckového ovoce, například meruněk a švestek. Existuje dokonce i pivní polévka, která se zahušťuje žloutky a dochucuje skořicí a rumem. Francouzský vliv je patrný na pečivu, na podlouhlých taštičkách plněných masem (*quenelle*) a dokonce i na těstě na pirohy v ruském stylu, které se plní masem nebo zelím. Polská verze ruských pirohů – *kulebiak* – je méně náročná na přípravu, jelikož nemá tolik vrstev. Vnitřnosti 160 a mozek se používají v polévkách, paštikách a v náplních na slané palačinky. *Barszcz* je polská

verze ukrajinského boršče. A Američané polského původu svou kuchyni a kulturu udržují dodnes.

165 Ve městech mezitím došlo k mechanizaci distribuce jídla. Firma Horn & Hardart zavedla řetězec automatů s porcemi jídla vystavenými ve vertikálních skříňkách za sklem. Po vložení mince se na malých dvířkách otevřela západka a zákazník si mohl vybrané jídlo vyzvednout.

Ingredience:

Bigos

Polská lovecká směs

170 Bigos se připravoval z mnoha druhů masa čerstvě zabitých zvířat a tradičně se podával králi po lovu. Dnes se připravuje z těchto druhů masa: hovězího, jehněčího, vepřového, zvěřiny nebo zaječího, kuřecího nebo kachny, šunky, klobás a telecího. Cibule a kysané zelí jídlu dodají ostrou vůni, víno Madeira jej zjemní a vše se zahustí jíškou. Bigos se připravuje ve velkém množství a jelikož se každý druh masa vaří napřed zvlášť, je jeho příprava velmi časově náročná.

175

Dějiny svátku

Polský festival

180 Největší polská slavnost v Americe je Polský festival, který se koná v Milwaukee ve Wisconsinu. Během tří červnových dnů si tisíce lidí pochutnávají na polských, německých a dalších evropských specialitách. Fajnšmekry potěší, že uzenáři mají vždy napilno s výrobou více než sedmdesáti druhů uzenin jako bratwurst, bierwurst, knockwurst, yachtwurst či braunschweiger, dále vyrábí párky, jitrnice, salámy, mortadelu boloňskou i v německém stylu s pistáciemi a trvanlivé uzeniny, a také pastrami, slaninu, šunku, uzenou krkovicí a ramínko. Oblíbeným nápojem je pivo, kterým lidé hasí žízeň po ochutnávání uzenin a neustálém tančení polky.*

185 **PROGRESIVISTÉ A BOJ ZA ČISTOTU**

190 Éra progresivismu přibližně mezi lety 1901 a 1920 byla v Americe, stejně jako období rekonstrukce po válce Severu proti Jihu, časem výrazných a hlubokých politických i společenských změn. Toto hnutí překračovalo hranice mezi jednotlivými stranami, jeho zastánci byli jak prezidenti republikánští jako Theodore Roosevelt či William Howard Taft, tak i Woodrow Wilson, zástupce demokratů. Jen v roce 1903 se ve Spojených státech odehrály tři

* Více detailů o festivalu v anglickém jazyce na www.polishfest.org, pozn. překl.

události, které daly industrializaci nový rozměr a navždy změnilly svět: podnikatel Henry Ford vyrobil v michiganském Detroitu první auto se spalovacím motorem na benzín, ve městě Kitty Hawk v Severní Karolíně bratři Wrightové poprvé vzlétli s letadlem a v Hollywoodu měla premiéru *Velká vlaková loupež*, dvacetiminutový film s první ucelenou dějovou linkou.

195 Progresivní reformátoři – ženy a muži ze střední třídy ze všech částí země – reagovali na změny vyvolané industrializací, urbanizací a imigrací. Chtěli očistit demokracii, proces výroby a distribuce potravin i lidské chování. To je zřejmé na tehdy přijatých čtyřech dodatcích k Ústavě. V roce 1913 byla přijetím 16. dodatku zavedena daň z příjmu. 17. dodatek zrušil právo
200 zákonodárců jednotlivých států volit senátory a přesunul je přímo do rukou občanů. V roce 1919 byl 18. dodatkem zakázán alkohol a 19. dodatek zavedl volební právo pro poslední skupinu Američanů, kteří stále neměli hlas – ženy.

Sloganem progresivního hnutí byla „čistota“ – tím byly myšleny nezávadné potraviny, dobrá životospráva a čistota mravů. Progresivisté měli pocit, že americké mravy podryly mladé ženy, které začaly pracovat v továrnách a kancelářích, a bezohlední podnikatelé znečišťující proces
205 výroby a distribuce potravin. Jak ukazuje tabulka níže, paranoidní nebyli.

Takzvané „medikamenty“ nebyly o nic lepší. Volně prodejné sirupy s přízvisky „uklidňující“ a „utišující“ uklidňovaly a tišily, protože obsahovaly kokain a/nebo opium a občas až 23 % alkoholu. Berte čtyřikrát denně, prosím.⁸ Veřejnost hlasitě volala po změně. Některé státy sice přijaly zákony, ale problém se týkal celé země. Progresivisté požadovali zákrok federální vlády.
210 Svého zastávce našli ve vedoucím Úřadu pro potravinářskou a farmaceutickou chemii amerického Ministerstva zemědělství (USDA), který se vůči tomuto problému velmi veřejně vymezoval.

Falšování potravin⁹

Produkt	Ředěno:
Pivo	glycerin, hroznový cukr, třísloviny, kyselina salicylová, jedlá soda, kozlík lékařský („k ‘omámení’ konzumenta a zabránění zvracení“)
Brandy	kyselé víno
Chléb	ředěná mouka, popel, síran měďnatý
Máslo	sádlo, rostlinný tuk, škrob
Jídlo v konzervě	měď, cín, chemické konzervanty
Kajenský pepř	červené olovo, oxidy železa, rýžová mouka, sůl
Sýr	rtuťnaté soli
Cigarety	„tabák a cigaretové nedopalky sebrané na ulici“, kůra stromů, opium
Kakao/čokoláda	oxidy železa, živočišný tuk, barvivo
Káva	cikorka, žaludy, skořápky, spálený cukr, fazole, hrášek
Mouka	písek, pálená sádra, drcená rýže
Ovocné šťávy	kyselina salicylová, umělé příchutě
Zázvor	kajenský pepř, hořčice, kurkuma
Sádlo	vápno, kamenec, škrob, bavlníkový olej, voda
Mléko	voda, spálený cukr, žlutá barviva annatto a anilin, formaldehyd, borax, nitráty, hlína, hnůj, moč, bakterie
Hořčice	chroman olovnatý, polysulfid vápenatý, kurkuma, mouka
Pepř	hořčice, mouka, ořechové skořápky
Nakládané okurky	kamenec, jablka, mouka
Ocet	kyselina sírová, kyselina chlorovodíková, spálený cukr

215 Oddíl proti jedům

Do osamoceného boje proti falšovaným potravinám tehdy vytáhl doktor Harvey Washington Wiley. Tehdejší struktura USDA umožnila, že Wiley byl v případech podezření na kontaminaci jídla žalobcem, soudcem a porotcem zároveň. Díky tomu se stal miláčkem ženských spolků napříč USA a pomyslným trnem v oku výrobců potravin. A právě Wiley se rozhodl 220 experimentálně prokázat, že falšované potraviny škodí zdraví:

V rámci těchto experimentů v suterénu budovy chemického oddělení Ministerstva zemědělství zřídil kuchyni a jídelnu. Pak najal dvanáct zdravých mladých mužů, kteří se podrobili řadě testů a podstoupili rozsáhlé laboratorní zkoumání.¹⁰

Noviny tyto mladé muže překřtily na „Poison Squad“, tedy „oddíl proti jedům“. Wiley své 225 „pokusy“ prováděl po vzoru amerického vojenského chirurga Waltera Reeda, kterému se tehdy právě podařilo prokázat, že komáři přenášejí žlutou zimnici. Do té doby se mělo za to, že žlutou zimnicí se člověk může nakazit při kontaktu s kontaminovaným náčiním, špinavým povlečením, oblečením atd., které použili nakažení lidé. Když však Reed umístil mladé muže (armádní „dobrovolníky“) do pokojů s kontaminovanými předměty, nenakazili se. Wiley chtěl 230 udělat to samé, aby dokázal, že konzervanty škodí zdraví. Mladíky krmil mimo jiné

formaldehydem, kamencem (ten se nachází v prášku do pečiva) a kyselinou siřičitou. Tyto pokusy ale nebyly příliš vědecké, neřídil se totiž žádnou normou a neměl žádnou kontrolní skupinu – tedy muže, kteří konzervanty nejedli – se kterou by výsledky porovnal. Wiley chtěl ve skutečnosti dosáhnout zákazu Coca-Coly, ale Američanům dělal větší starosti kontaminovaný chléb a maso.

Podzemní pekaři: odbory a případ Lochner

Pro progresivisty byla velkým tématem kontaminace procesu výroby a dodávek chleba. Deník New York Press uveřejnil v roce 1894 úvodník o hrozných pracovních podmínkách pekařů. Potravinářská povolání v USA totiž stále fungovala jako středověké cechy – pekárénští dělníci pracovali více než 100 hodin týdně, většinou v primitivních sklepích v extrémně nezdravých podmínkách. Pracovali v noci, dýchali moučný prach a v průměru se dožívali nižšího věku než jiní dělníci: „většina z nich zemřela mezi čtyřiceti a padesáti lety věku“.¹¹ V roce 1897 státní zákonodárny sbor jednomyslně odhlasoval newyorský zákon o pekárnách, který omezil pracovní dobu pekařů na deset hodin denně nebo šedesát týdně. Nařizoval, aby „všechny budovy nebo místnosti využívané jako pekárny sušenek, chleba, koláčů či dortů“ měly stropy vysoké alespoň osm stop (asi 250 cm), podlahy z betonu, dlaždic nebo dřeva (tedy ne hliněné), omítnuté nebo dřevěné stěny (tedy ne hliněné), „větrací šachty, okna nebo ventilační potrubí“, odtokový systém a vodovodní potrubí a toaletu mimo místnosti, kde se skladovalo a připravovalo jídlo. Dále bylo zavedeno, že „v místnosti využívané na pečení nebudou spát žádné osoby,“ a v pekárnách byla zakázána všechna domácí zvířata kromě koček, což naznačuje, že pekárny měly problém s hlodavci.¹² V roce 1905 však americký Nejvyšší soud zrušil tu část zákona o pekárnách, která omezovala pracovní dobu. Rozhodnutí ve věci *Lochner v. New York* pak stanovilo, že vláda nemá právo zasahovat do podnikání. Následujících 32 let pak toto rozhodnutí blokovalo všechny pokusy o zlepšení pracovních podmínek v jakékoli profesi, dokud v roce 1937 nedošlo k jeho zrušení ve věci *West Coast Hotel Co. v. Parrish*. Co ale pekaři nemohli získat pomocí zákona, to získali kolektivním vyjednáváním. V roce 1912 pekaři z odborů v New York City vyjednali snížení pracovní doby na deset hodin denně. Muži v potravinářství by možná ve svých snahách o lepší pracovní podmínky nebyli tak úspěšní nebýt skoro dvou set dívek, které v roce 1911 uhořely či zemřely při pokusu zachránit se skokem z okna při požáru textilní továrny společnosti Triangle Company, kde pracovaly. Dívky tam byly zamčeny, aby se dovnitř nemohli dostat odboráři. Stát New York pak v důsledku zahájil čtyřleté vyšetřování, které mělo za úkol zlepšit pracovní podmínky ve všech průmyslových odvětvích.

Masný průmysl a Sinclairova *Džungle*

265 V roce 1905, tedy v témž roce, kdy proběhl případ Lochner, vyšel v sérii časopiseckých článků příběh o masném průmyslu, z něhož se zvedal žaludek. V následujícím roce příběh vyšel knižně pod názvem *Džungle*, a právě tato kniha Uptona Sinclaira hrála hlavní roli ve sledu událostí vedoucím až k přijetí zákona o kontrole masa v roce 1905 a zákona o nezávadných potravinách a lécích roku 1906. Ženské spolky se léta zasazovaly o přijetí zákonů, které by regulovaly 270 hygienické podmínky při výrobě a distribuci potravin. Během americko-španělské války v roce 1898 mladí muži na vrcholu sil umírali, protože jedli zkažené jídlo – masové konzervy, kterým se říkalo „balzamované hovězí“. Proces konzervace, který začal za Napoleona a Apperta a díky němuž bylo možné pro armádu zajistit nezávadné potraviny, se nyní začal používat k prodeji zkaženého jídla, které obří korporátní společnosti nedokázaly prodat jinde. Američané byli 275 pobouřeni. A rozhořčili se ještě víc, když Sinclair popsal situaci v masokombinátech, kde tekly potoky zvířecí krve a po jídle i lidech se hemžily mouchy, kde dělníci padali do kádí a končili zpracování jako sádlo, kde krysí výkaly, jed na krysy i samotné mrtvé krysy a špinavá voda z rezavých popelnic končily v klobásách a kde se ze zkaženého masa pomocí chemikálií vyrábělo maso, které nezapáchalo a vypadalo zdravě. Sinclair *Džungli* napsal, aby poukázal na 280 hrozné pracovní podmínky přistěhovalců – hlavními postavami jsou příslušníci jedné litevské rodiny v Chicagu. Čtenáři ale začali panikařit při představě, co se provádí s jejich masem. Sinclair řekl, že „mířil na srdce lidí, ale zasáhl jejich žaludek.“ Do dění pak v bezprecedentním projevu státní moci zasáhla federální vláda a masokombináty a zpracovatelské závody začaly být celostátně regulovány. Veřejnost tomu říkala „zákon doktora Wileeho“.

285 ***United States v. Coca-Cola: kofein u soudu***

Coca-Colu se Wileymu konečně podařilo k soudu dostat v roce 1911 na základě dvou skutečností: zaprvé kvůli klamavému označení, jelikož neobsahovala kokain, což etiketa naznačovala, ačkoliv se při výrobě přestal používat roku 1902. Druhým důvodem byl podvod, protože obsahovala kofein, což zase na etiketě uvedeno nebylo. Kdyby v nápoj kokain byl, bylo 290 by to nelegální. Nevadí – spotřebitelé si jej do své coly přisypávali sami. Wileymu ale vadilo, že pití Coca-Coly bylo na Jihu tak rozšířené, že dokonce i děti „byly prostě zvyklé Coca-Colu pít“, v překladu – byly na ní závislé. Wiley se domníval, že rodiče mají právo vědět, že nápoj obsahuje kofein, o Jižanech se totiž obecně tradovalo, že mají problém se závislostmi. Wileyho morální tažení proti Coca-Cole bylo tak úspěšné, že americká armáda ji v červnu 1907 zakázala, 295 ale již v listopadu téhož roku zákaz zrušila. Vojáci Coca-Colu používali dvojitým způsobem: míchali ji s whisky, čímž vznikl míchaný drink (*highball*), nebo ji používali proti kocovině.

Soudní řízení začalo téměř na den přesně padesát let po začátku občanské války a odráželo fakt, že rozkol mezi Severem a Jihem je stále otevřenou ranou. Coca-Cola byla jižanská firma se sídlem v Atlantě, soud probíhal v jižanském městě Chattanooga ve státě Tennessee. Během
300 občanské války byla Chattanooga železničním centrem Jihu – než ji unijní generál Sherman odřízl. Wiley se Shermanem sloužil a dům, ve kterém vyrůstal, byl zastávkou na Podzemní železnici, po které z Jihu prchali otroci na Sever. Členové poroty byli zase ubytováni v hotelu, který vlastnil jeden vysoký činitel Coca-Coly. Soudce rozhodl, že Coca-Cola nepoužívala špatné označení, ale společnost nakonec snížila obsah kofeinu. Také změnila svou
305 marketingovou strategii, aby zajistila, že nikde nebude vidět dítě mladší dvanácti let, které by nápoj pilo (tato strategie byla zrušena roku 1986). Wiley odešel z Ministerstva zemědělství do důchodu rok po začátku soudního řízení.¹³

Expertí na efektivitu a nauka o domácnosti: Ellen Richardsová

Na konci devatenáctého a počátku dvacátého století se efektivita stala téměř novým
310 náboženstvím. Vědci, inženýři a experti na efektivitu jako Frederick Taylor a Frank a Lillian Gilbrethovi šetřili čas, a tím pádem i peníze. Věřili, že všechno se dá změřit a měření využít ke zlepšování společnosti. Využívali standardizované testy, jako třeba IQ test, aby změřili lidský potenciál. V nedávné historii se vědcům podařilo naučit znakový jazyk gorilu Koko. Poté jí dali standardní IQ test. Normální lidské IQ se pohybuje mezi 85 a 115, Koko dosáhla 95 bodů a
315 získala by více, kdyby test nebyl vůči gorilám kulturně předpojatý. Zavařila jí otázka týkající se jídla: „Které dvě z následujících pěti věcí se mohou jíst? 1. květina; 2. kostka; 3. jablko; 4. bota; 5. zmrzlina.“ Koko vybrala květinu a jablko, ale správné odpovědi byly jablko a zmrzlina. Ve prospěch Koko by se nicméně daly najít argumenty, zejména v dnešní době, kdy se jedlé květiny objevují v salátech a polévkách.¹⁴

320 Ellen Richardsová vystudovala newyorskou Vassar College a byla první ženou, která získala doktorát na MIT, Massachusettském technologickém institutu. V roce 1870 musela do studia nastoupit jako mimořádná studentka, protože tam před ní žádná žena nikdy nestudovala. Své znalosti o chemii využila ke zlepšování životů žen, které se staraly o domácnost, a kterým radila, jak poznat nekvalitní potraviny. Kromě knih o vaření vydala také mnoho publikací o
325 hygieně a výživě. Její první kniha byla *The Chemistry of Cooking and Cleaning (Chemie vaření a úklidu)*. Byla průkopnicí hnutí, které mělo za cíl naučit ženy přední vědecké postupy týkající se přípravy jídla a vedení domácnosti, protože najít dobrou posluhovačku do domácnosti bylo těžké, a tak stále více žen musely tuto práci dělat samy za pomoci nových elektrických spotřebičů. Ženy zakládaly organizace k šíření těchto informací, jako Ligu učitelek vaření a

330 Národní asociaci pro vedení domácnosti. Ellen Richardsová byla předsedkyní Americké asociace pro vedení domácnosti do roku 1910. V té době už byla nová odbornost nauky o domácnosti pevně zavedená.¹⁵

Hnutí za efektivitu v kuchyni zavedlo i nový druh kredence, ve které se daly skladovat hrnce a pánve, servírovací nádobí, kořenky i nádoby s moukou a která zároveň měla velkou pracovní plochu. Tyto kredence byly vynalezeny v Indianě a běžně se jim říkalo *Hoosier*, podle přezdívky pro tento stát, i když se vyráběly v mnoha různých firmách.

Ellen Richardsová byla však jen jednou z mnoha žen, které vytáhly do boje za změnu. Anna Jarvisová ze Západní Virginie vytvořila nový svátek k ocenění matek ve Spojených státech.



McDougall Kitchen Cabinets

are designed expressly for the convenience of the woman who does kitchen work.

Every article needed in cooking, baking, or the preparation of any meal, including the food supplies, can be kept in a McDougall Kitchen Cabinet, where it is within instant reach of the hand without the taking of a single step. You can get one

On 30 Days' Trial In Your Own Home

where you can use the cabinet and see for yourself how many steps and how much extra work it will save you every day, and how it will help you economize on food supplies.

The Ideal Christmas Gift for Wife or Mother

Write today for our handsomely illustrated catalogue, showing the different styles, that will enable you to quickly ascertain the particular cabinet your wife or mother would like to have, ranging in price from \$15.75 to \$54.00, that you can order it for Christmas from your dealer without her knowledge.

Look for the name-plate, "McDougall, Indianapolis." It is the maker's guaranty for quality—your protection against imitation.

G. P. McDougall & Son, 527 Terminal Bldg., Indianapolis, Ind.

In answering this advertisement it is desirable that you mention MUNSEY'S MAGAZINE.

Dějiny svátku

Den matek

Druhá neděle v květnu

345 Den matek je v Americe den, kdy se lidé chodí najíst do podniků vůbec nejvíce z celého roku.¹⁶
Slavit se začal díky Anně Jarvisové. Ta se zavázala, že splní přání své matky, která chtěla, aby
se v roce vyhradil jeden zvláštní den k ocenění matek, a to „za jejich nedocenitelnou práci,
kterou věnují lidstvu v každé oblasti života“. Annina matka, také Anna Jarvisová, strávila celý
350 život službou druhým. Před začátkem občanské války zakládala Denní pracovní kluby pro
matky, které se snažily bojovat s vysokou kojeneckou úmrtností způsobenou nejen nemocemi,
ale také špatnou stravou a hygienou – sedm z Anniných jedenácti dětí zemřelo v dětském věku.
Během občanské války se tyto kluby pro matky přeorientovaly na péči o zraněné vojáky, bez
ohledu na to, na které straně bojovali.

Po smrti Anny Jarvisové během druhého květnového týdne roku 1905 zahájila její dcera
355 korespondenční kampaň: psala státním i federálním zákonodárcům a jiným významným lidem
a žádala o zavedení Dne matek jako národního svátku. Rozdávala také nejoblíbenější květinu
její matky – bílé karafiáty, které jsou dnes tradiční květinou Dne matek. V roce 1914 vydal
Kongres usnesení, díky kterému se Den matek stal národním svátkem, což následně veřejně
oznámil prezident Woodrow Wilson. Ten samý rok zahájila činnost potravinářská firma
360 Mother's Cookies (Maminčiny sušenky), která byla na vrcholu své slávy jedním
z nejvýznamnějších producentů sušenek v zemi.* Brzy nato následovaly písně na oslavu
maminek, stejně jako reklamní kampaně obchodů s květinami a přáními. Anna však byla touto
komercializací zděšená. Posvátným místem Mezinárodního dne matek je Andrewsův
metodistický episkopální kostel v Graftonu v Západní Virginii – právě do tohoto kostela
365 postaveného roku 1873 Anna Jarvisová starší docházela.

Brunch

Den matek se tradičně slaví brunchem, což je čistě americký vynález. Slovo *brunch* [branč] je
kombinace dvou anglických slov, *breakfast* (snídaně) a *lunch* (oběd), a v anglosaském prostředí
se dlouho vyskytoval jen v amerických slovnících. Výraz vznikl na konci 19. století v Americe,
370 když ženy začaly pořádat tzv. „snídaňové sešlosti“.

Brunch je pro šéfkuchaře příležitostí vyhnout se tradičním jídlům, která se podávají k snídani
či obědu, a místo toho servírovat quiche, smetanového humra Newburg, frittatu a další, ještě

* V roce 2008 společnost vyhlásila bankrot, pozn. překl.

propracovanější pokrmy. V Kennebunkportu ve státě Maine se jistý Christian Gordon, šéfkuchař tamního podniku Federal Jack's, dostal k receptu na vejce Benedikt, který byl 375 původně vytvořený ve 20. letech 20. století ve vyhlášené newyorské restauraci Delmonico's: anglický muffin obložený plátkem šunky, ztraceným vejcem a přelítý holandskou omáčkou. Tento recept Gordon přepracoval a připravil croissant obložený kousky humra, ztraceným vejcem a přelítý holandskou omáčkou. Když se u příležitosti Dne matek podával brunch v elegantním singapurském hotelu Raffles, byla k dispozici stanice s lososem, porcovací stanice 380 a také stanice s živou kuchařskou show, kde se připravovalo *foie gras* opečené v pánvi, k tomu kompot z rebarbory a grenadiny a omáčka z masové šťávy a vyzrálého portského vína.

Recept:

Lívance s dýňovými květy podle Claire Criscuolové

6 porcí (asi 32 lívanců)

385 2 hrnky hladké mouky
2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
3 vejce
1 hrnek vody
8-10 dýňových květů, opláchnuté a nasekané nahrubo
390 ¼ hrnku nahrubo nasekané petrželky
Sůl a pepř podle chuti
½ hrnku olivového oleje

1. Mouku a kypřicí prášek smíchejte ve velké míse. V jiné míse vyšlehejte vejce s vodou. Vaječnou směs přidejte celou najednou k mouce a zamíchejte.
395
2. Do těsta přidejte dýňové květy, petrželku, sůl a pepř. Důkladně zamíchejte.
3. Vedle sporáku postavte táč s dvojitou vrstvou papírových utěrek. Ve velké nepřilnavé pánvi rozehejte na středním ohni 3 lžice oleje. Do horkého oleje přidávejte po velkých lžících těsto, dokud plochu nezaplňte lívanci; dejte si pozor, aby se k sobě příliš nepřiblížily. Smažte 2-3 minuty, nebo dokud spodní strana nebude dozlatova. Lívance 400 otočte a druhou stranu smažte asi 2 minuty nebo dozlatova. Z pánve přendejte na táč s papírovými utěrkami.
4. Stejně postupujte u zbylého těsta. Podle potřeby přidávejte olej. Lívance je možno podávat horké, při pokojové teplotě, nebo vychlazené.

405 Zdroj: *Claire's Italian Feast (Italská hostina podle Claire)*, Claire Criscuolová, šéfkuchařka a majitelka restaurace Claire's Corner Copia v connecticutském New Havenu.*

Brunch je také dobrá výmluva, aby člověk mohl pít už od rána. Tradiční drink podávaný k brunchi je mimosa, která se míchá ze šampaňského a pomerančového džusu. Do Mimosy Royale se přidává ještě malinový likér Chambord. V havajském hotelu Kapalua Bay se podává 410 také mimosa Tropical (šampaňské, broskvový likér a pomerančový džus), Strawberry (šampaňské a jahodový džus) a Plumeria Terrace (meruňková brandy a pomerančový džus). Další tradiční drinky k brunchi jsou Bloody Mary (vodka s rajčatovým džusem) a její nealkoholická příbuzná, Virgin Mary.

Otcové ale začali požadovat stejné uznání jako matky, a tak se začal neoficiálně slavit i Den 415 otců. Oficiálně byl uznán v roce 1966, kdy prezident Lyndon B. Johnson prohlásil Den otců, připadající na třetí červnovou neděli, dnem národního významu.

Hádej, kdo nepřijde na večeři

Prezident Theodore Roosevelt nerozuměl reakci veřejnosti – vždyť jednoduše pozval na večeři 420 velkého amerického lídra. Jenže tento lídr byl černoš, Booker T. Washington, bývalý otrok a zakladatel univerzity Tuskegee Institut v jeho rodné Alabamě. Senátor Benjamin Tillman z Jižní Karolíny řekl: „Krok prezidenta Roosevelta pohostit toho n*gra si na Jihu vyžádá zabití tisíce n*grů, než se zase naučí, kde je jejich místo.“¹⁷ Když jižanská černošská novinářka Ida B. Wellsová napsala články proti lynčování, z Jihu sama jen taktak utekla před rozvášněným davem, který ji chtěl zlynčovat. W. E. B. Du Bois se stal prvním Afroameričanem, který získal 425 doktorát na Harvardu, a zároveň byl v roce 1910 jedním ze zakladatelů organizace NAACP (Národní asociace pro povznesení barevných lidí).

Potom byl roku 1912 prezidentem zvolen Woodrow Wilson, syn duchovního, bývalý předseda 430 Princetonské univerzity a progresivní guvernér státu New Jersey. Zastával sice pevné morální zásady, což se líbilo mnoha voličům, ale pocházel z Virginie, jižanského státu. Segregoval Bílý dům, kde nechal pítka, toalety a jídelny oddělit podle barvy pleti. Ostatní členové vlády se řídili jeho příkladem. Následujících dvacet let, dokud se tam roku 1933 nepřestěhoval prezident Franklin Delano Roosevelt se svou ženou Eleanor, byli jedinými černošy v Bílém domě pomocníci v kuchyni.

* Více detailů o restauraci v anglickém jazyce na www.clairecornercopia.org, pozn. překl.

LUXUSNÍ STRAVOVÁNÍ BĚHEM *LA BELLE ÉPOQUE*

435 **Escoffier a Ritz: klasická francouzská kuchyně a grandhotely**

Auguste Escoffier, „král kuchařů a kuchař králů“, se nikdy nechtěl stát kuchařem. Stejně jako další slavný francouzský kuchař Marie-Antoine Carême se chtěl původně stát umělcem, konkrétně sochařem. Narodil se 28. října 1846 na jihu Francie. Ve třinácti letech se stal kuchařským učněm v podniku Restaurant Français v Nice, kterou vlastnil jeho strýc. Jeho
440 genialita nezůstala bez povšimnutí, takže po vyučení se mu naskytla příležitost, o jaké snili všichni kuchaři v provinciích: pracovat v Paříži. A tak šel. Záhy byl povolán do armády, kde sedm let sloužil. Po prusko-francouzské válce roku 1870 se pak do Paříže vrátil.

V době, kdy se po celém světě stavěly luxusní grandhotely pro bohaté cestovatele, změnilo setkání Escoffiera a Césara Ritze navždy potravinářství i hotelnictví. Hotel Savoy v Londýně
445 byl postaven dle vzoru amerických hotelů, kterým měl konkurovat a lákat bohaté hosty. Američané vynalezli elektrické světlo i telefon a očekávali, že tyto věci budou mít během svých cest k dispozici. A jelikož se neustále snažili zjednodušit si život, vynalezli také sprchu (tehdy známou pod názvem „vana na sprchování“) a chtěli mít k dispozici i vodovodní potrubí. Ritz si to uvědomoval a jeho hotel tuto skutečnost odrážel.

450 Escoffier vymýšlel nová jídla, která často pojmenoval podle slavných osobností, zejména žen. Například zmrzlinový pohár *Pêches Melba* (broskev Melba) pojmenoval podle slavné australské operní pěvkyně Nelli Melbové. Původní recept by se kvůli své komplikovanosti nejspíše neujal, ale Escoffier nahradil labuť z ledu a sošku z cukrových vláken malinovou omáčkou a z poháru byl hit. Další pokrmy pojmenoval po princeznách či po herečce Sarah
455 Bernhardtové, která se stala jeho blízkou přítelkyní – když jeho syn zemřel v 1. světové válce, poslala mu upřímné vyjádření soustrastí.

Escoffier organizuje kuchyni: kuchyňská brigáda

Escoffier udělal také druhý krok ke standardizaci francouzské kuchyně. Tak jako Carême uspořádal omáčky, uspořádal Escoffier kuchyni. Tento muž, který se narodil v devatenáctém
460 století a prošel středověkým systémem učňovství, přinesl do kuchyně organizační metody století dvacátého. Kuchyňská brigáda byla po vojenském vzoru systém velení v kuchyni podle autority, odshora dolů. Za produkci jídla je odpovědný *chef* – šéfkuchař/ka. *Chef* vytváří menu, rozhoduje o tom, jaké potraviny a vybavení je potřeba objednat, rozhoduje o ceně jednotlivých pokrmů v menu a plánuje směny. V některých velkých podnicích jsou povinnosti šéfkuchaře
465 spíše rázu administrativního než kreativního, proto na kuchyni a personál dohlíží *sous chef* (*sous* ve francouzštině znamená *pod*, jedná se tedy o pozici pod šéfkuchařem). Každé stanoviště

v kuchyni, kde se připravuje jídlo, má pak svého *chef de partie*, staničního kuchaře. Ti mají občas pomocníky, kterým se říká *commis*. *Tournant* – „otáčivý kuchař“ – pomáhá tam, kde je potřeba. *Aboyer* (doslova „ten, který štěká“) vyvolává objednávky. Podle velikosti podniku se může kuchyňská brigáda rozšířit nebo naopak zmenšit.

Organizační model kuchyňské brigády se používá pro označení personálu, který vaří pro hosty v hlavní části restaurace. Na tu dohlíží hlavní číšník (*maître d'hôtel*) nebo hostitel, jehož úkolem je zdravit zákazníky. O zásobu vína, vinný lístek a obsluhu stolů se stará someliér. Na číšníky dohlíží vrchní číšník.

KUCHYŇSKÁ BRIGÁDA ¹⁹				
ŠÉFKUCHAŘ				
SOUS CHEF (ZÁSTUPCE ŠÉFKUCHAŘE)			PÂTISSIER (TĚSTA, PEČIVO A DEZERTY)	
Chefs de Partie (staniční kuchaři)			Confiseur (cukrovinky)	Boulangier (pekař)
Saucier (omáčky)	Poissonier (ryby)	Rôtisseur (pečení masa)	Glacier (studené dezerty)	Decorateur (speciality)
Grillardin (grilování)	Friturier (smažení)	Entremetier (teplé předkrmy)		
Potager (polévky)	Legumier (zelenina)	Garde Manger (studená kuchyně)		
		Boucher (řezník)		

475 **Escoffier organizuje vaření: *Le Guide Culinaire***

„Chtěl jsem vytvořit užitečnou pomůcku spíše než pouhou kuchařku.“²⁰

Roku 1903 Escoffier vydal svou obsáhlou knihu *Le Guide Culinaire (Kuchařská příručka)*. Neinformuje jen o tom, jak jídlo uvařit, ale také proč ho vařit, a to vše do detailu. Kniha obsahuje 5 000 receptů, počínaje omáčkami, vývary a jíškami, které tvoří základ francouzské kuchyně. Následují oblohy, polévky, předkrmy, vejce (202 receptů), ryby, maso, drůbež a zvěřina. Samostatná kapitola je o pečení masa – Escoffier sám zastával náročnou pozici *rôtisseur*. Tato úloha je ovšem opravdu ošemetná, jelikož takový kuchař musel zvládnout několik věcí najednou. Nad otevřeným ohněm neustále otáčel obrovským rožněm s různými

druhy masa a drůbeže, které musel upéct tak, aby byly v přesně určený čas přesně tak křehké,
485 jak bylo vyžadováno. Escoffier dále radí, které kusy masa jsou nejlepší na slavnostní tabuli,
například hovězí žebra (která musí připravit kuchař znalý porcování), a které kusy jsou vhodné
jen na rodinný stůl, třeba vepřová plec. Stejně jako anglická kuchařka Hannah Glasseová o 150
let dříve při přípravě zajíce doporučoval utrhnout uši k určení věku – čím mladší zvíře, tím
490 snazší to je. Varoval před anglickým pudinkem a masovými koláči, protože jak se jednou
připraví, už nelze upravit koření ani odstranit chyby. Dále radil, že drůbež a zvěřina se mají
před přípravou obalit tenkými plátky soleného vepřového masa nebo vepřového tuku, aby při
pečení maso zůstalo šťavnaté. Definitivně také odmítá některé starší způsoby servírování:
„Středověký způsob zdobení pečené pernaté zvěře jejím vlastním perím se již nepoužívá.“²¹
Escoffier se také velmi staral o bezpečnost. V sekci o fritování doporučuje používat tuk hovězí
495 místo jehněčího, protože jehněčí tuk pění a může přetéct. Také neměl rád jeho chuť, na rozdíl
od kuchařů na Blízkém východě, kteří si jí cení. Naprosto zásadní je také mít vybavení, které
se snadno užívá a není vadné. Ačkoliv to Escoffier napřímo neřekl, je zjevné, že v kuchyni
musel být svědkem hrozných neštěstí a svůj personál se snažil chránit.

„Kam jde Ritz, tam jdeme i my!“ – princ z Walesu²²

500 Princ z Walesu, budoucí anglický král Eduard VII., Escoffiera obdivoval a z hotelu Savoy
udělal podnik, který musel navštívit prostě každý. Stál ale i za zkázu Césara Ritze.
Nejdůležitější událostí, která se kdy měla v hotelu Savoy odehrát, byla korunovační hostina.
Ambiciózní perfekcionista Ritz plánoval celé měsíce každý detail, aby vše bylo bezchybné.
Dva dny před korunovaci ale Eduard dostal zánět slepého střeva, takže korunovace byla
505 odložena, z čehož měl Ritz málem smrt: dostal z toho šok a úplně se nervově zhroutil. Pak už
v hotelu nikdy nepracoval. Tento muž, který v hotelech zavedl elektřinu a vodovodní potrubí,
který jako první pozvedl pozici šéfkuchaře na úroveň managementu, který se vždy staral o to,
aby vše probíhalo hladce a který dokázal všechno vyřešit, byl na dně. Zemřel o šestnáct let
později, osamocen v sanatoriu ve švýcarském Lausanne, nedaleko od místa, kde se narodil a
510 kde započal svou skvělou kariéru.

„Paříž Západu“ a Escoffier Západu

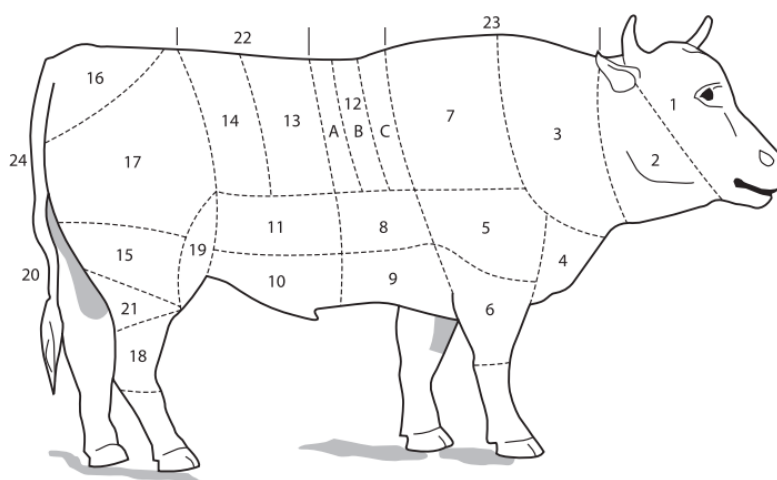
Kalifornské San Francisco se chtělo stát „Paříží Západu“ a mělo i šéfkuchaře, který se
považoval za amerického Escoffiera – byl jím Victor Hirtzler, šéfkuchař z hotelu St. Francis.
Narodil se ve Štrasburku, ve třinácti letech se vyučil, pracoval v pařížském Grand Hotelu a
515 sloužil jako ochutnávač u ruského cara Mikuláše II. Když 18. dubna 1906 v 5:13 zasáhlo San
Francisco velké zemětřesení o síle 8,3 stupně Richterovy stupnice, hotely St. Francis a Fairmont

jej přečkaly jen s pár prasklinami. Hotelové kuchyně se otevřely a zajistily jídlo tisícům hotelových hostů i obyvatel a návštěvníků San Francisca, kteří neměli kam jít, včetně italského operního pěvce Enrica Carusa a amerického herce Johna Barrymora. Budovy už ale
520 nedokázaly odolat požárům, které propukly v celém městě poté, co popraskalo plynové potrubí a došla voda. Hotel St. Francis, otevřený tehdy pouze dva roky, byl zcela zničen.

O dva roky později byl na stejném místě otevřen nový hotel St. Francis, šéfkuchařem byl stále Hirtzler. Roku 1910 vydal vlastní kuchařku, *L'Art Culinaire (Kuchařské umění)*. V roce 1919
525 ji rozšířil a rozdělil do dnů, takže obsahovala snídani, oběd a večeri na 365 dní v roce. Hirtzler totiž zjevně soupeřil s Escoffierem. Stejně jako *Le Guide Culinaire* obsahovala *L'Art Culinaire* 202 receptů na přípravu vajec. Nabízela také recepty na telecí mozeček, sladký chléb, *foie gras*, lanýže, hovězí jazyk, humra, jehněčí ledvinky, kohoutí hřebínek a hovězí oháňku. Hirtzler ale také vymezil americkou kuchyni: popsal kalifornské ústřice, kalifornské rozinky, kalifornský artyčok, avokádo (říkalo se mu také „aligátoří hruška“), aljašskou rybu chmurnatku tmavou,
530 sobí maso. Většina Hirtzlerových pokrmů odráží fakt, že se vyučil ve stylu klasické francouzské kuchyně, jako například listové těsto, omáčka Périgord, holandská omáčka či bearnéská omáčka. Hirtzler ale vařil i pro Američany, a tak do jídelníčku zařadil i „hamburger steak“ (steak z mletého masa) a „domácí dušené hovězí“, dále perník, *cobbler* (americkou verzi ovocného nákypu), jižanské placky z kukuřičné mouky *corn pone*, opuncie, celerový krém z michiganského Kalamazoo, zaječí vývar strýčka Sama, marylandské *beaten biscuits* – „zbité sušenky“ odkazující na způsob přípravy těsta, filadelfskou pepřovou polévku, kentuckou omáčku, smetanový sýr z kalifornské Petalumy, bostonské pečené fazole, bostonský nákyp z tmavého chleba a polévku ze škeblí podle receptů z Bostonu a Manhattanu. Escoffier uvádí
535 pouze jeden recept s čokoládou, zatímco Hirtzler, který žil a pracoval v San Franciscu, domově slavného čokolatéra Ghirardelliho, jich uvádí mnoho, včetně koláče s čokoládovým krémem. Hirtzler také dělal něco, co Escoffier nikdy nepraktikoval – pokrmy pojmenovával po sobě. Proto existuje celerový salát Victor, kuřecí salát Victor, krabí koktejl Victor, dresink Victor a zmrzlinový pohár Victor.

Klasicky vyučený kuchař z Evropy se nicméně musel přizpůsobit vaření ve Spojených státech.
545 I když se pokrmy jmenovaly stejně, uzenářské výrobky se velmi lišily – francouzský ekvivalent amerických žebírek neexistuje, zatímco americký bottom round (spodní šál) zahrnuje ve francouzštině několik různých druhů masa, jak je vidět na obrázku níže.*

* České dělení hovězího masa se také liší, překlad jednotlivých druhů masa z angličtiny je tedy značně zjednodušen a plně neodpovídá schématu na obrázku, pozn. překl.

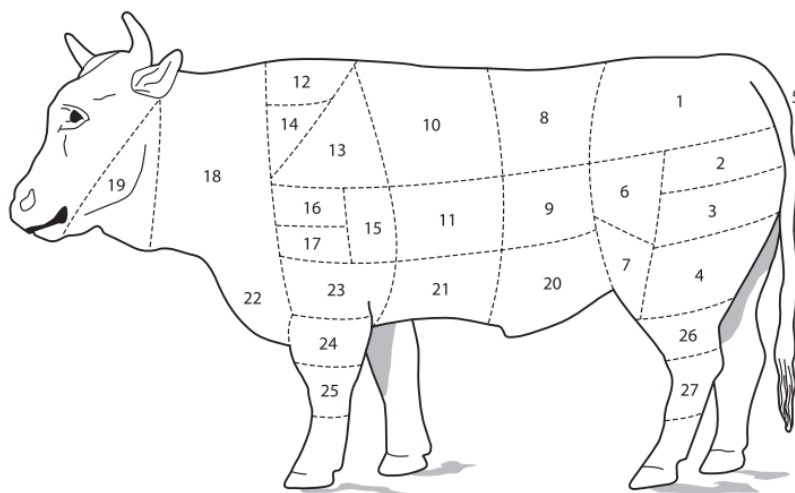


	1. Hlava	8., 9. Žebro	17. Spodní šál
550	2. Líčko	10. Pupek	18. Kližka
	3. Krk	11. Flank steak	19. Předkýtí
	4. Hrudí	12. Vysoký roštěnec	20. Oháňka
	5. Vysoké žebro	13., 14. Nízký roštěnec	21. Karabáček
	6. Kližka	15. Kýta	22., 23. Roštěná
555	7. Plec	16. Květová špička	24. Váleček

Americké dělení hovězího masa, zjednodušený český překlad. Zdroj: *The Epicurean*, Charles Ranhofer, Chicago: The Monthly Press, 1920.

Příští zastávka: restaurace. Harveyho děvčata civilizují Západ USA

560 Každé místo, které se považovalo za civilizované, muselo servírovat francouzské jídlo, a to platilo dokonce i pro odlehlé oblasti na americkém Západě. Britský rodák Fred Harvey byl znechucený špatnou kvalitou jídla na železničních zastávkách, a proto založil řetězec prvotřídních restaurací, který se táhl od Chicaga směrem na jihozápad k San Francisku podél železnice spojující města Atchinson, Topeka a Santa Fe. Během třiceti minut, které zákazníci 565 měli, když vlak zastavil, podávaly Harveyho podniky jídlo, které bylo snad francouzské, nebo alespoň francouzsky znělo – například krémovou kuřecí polévku *reine Margot*, vývar *consommé Careme*, skokana ve stylu *Almandienne*, *medaillon* z pošírovaného lososa, omáčku *Mousseline*. Z amerických jídel připravovali bramborovou kaši, zmrzlinový pohár s malinami, manhattanskou polévku ze škeblí, domácí telecí sekanou, grilované mladé humry či brambůrky Saratoga.²³ Tyto pokrmy se podávaly v kansaské Wichitě, oklahomském Guthrie, texaském 570 Amarillu, coloradském Trinidadu, dále ve městech Clovis, Deming a Raton v Novém Mexiku a v Needles, Mojave a Merced v Kalifornii.



	1. Culotte	7. Pièce ronde partie	13. Derrière de paleron	21. Milieu de poitrine
	2. Tranches petit os	intérieure	14. Talon de Collier	22. Cros bout
575	3. Milieu du gîte à la noix	8. Aloyau ave filet	15. Bande de Macreuse	23. Queue de gîte
	4. Derrière du gîte à la noix	9. Bavette d'Aloyau	16. Milieu de Marcreuse	24. Gîte de devant
	5. Tendre de tranches intérieure	10. Côtes couvertes, à la noix	17. Boite a molele	25. Cros du gîte de devant
580	6. Tranche grasse intérieure	11. Plat de Côtes	18. Collier	26. Gîte de derrière
		12. Surlonge partie intérieure	19. Plat de joue	27. Cros du gîte de derrière
		20. Flanchet		

Francouzské dělení hovězího masa, původní názvy. Zdroj: *The Epicurean*, Charles Ranhofer, Chicago: The Hotel Monthly Press, 1920.

Jídlo nejdříve servírovali číšníci-muži, ale ti se často dostávali do bitek, kde docházelo na pěsti,
 585 nože i zbraně, a při kterých ničili kuchyňské vybavení a zameškávali práci. Harveyho řešení bylo propustit muže a místo nich najmout ženy. Harveyho děvčata byly svobodné mladé bělošky „s dobrou pověstí“ mezi osmnácti a třiceti lety, které odpovíděly na inzerát v novinách na Východě a Středozápadě USA. Některé přišly, jelikož na Západě bylo mnohem více mužů než žen, ale smlouva na šest, devět nebo dvanáct měsíců, kterou každá žena musela podepsat,
 590 stanovovala, že se během tohoto období nesmí vdát, jinak by přišla o práci, plat i jízdenku na vlak.

V restauraci byl systém à la carte a v jednotlivých jídelnách bylo zapotřebí mnoho personálu, zejména číšnic, který musel jídlo na stoly dostat velmi rychle. Personál byl složen následovně: „podle důležitosti: manažer, šéfkuchař, hlavní číšnice, patnáct až třicet Harveyho děvčat, pekař,
 595 řezník, několik pomocných kuchařek a skladnic, služka a pomocní číšníci.“²⁴ Harveyho šéfkuchaři byli většinou z Evropy; číšnice v hlavní části restaurace, tedy Harveyho děvčata, byly všechny bělošky. Jejich profesionální číšnická uniforma sestávala z dlouhých černých šatů

až na zem s rukávy k zápěstí a vysokým límcem, přes které přišla neposkvřená bílá zástěra. Pracovaly šest nebo sedm dní v týdnu deset hodin denně. Personál v kuchyni odrážel složení
600 obyvatelstva na Jihozápadě – šlo o černošské, hispánské a indiánské pracovníky.

Železnice restaurace dotovala, i když jejich provoz byl ztrátový, protože „jídlo Freda Harveyho na celé trase“ bylo zárukou dobré kuchyně, díky čemuž se prodávaly jízdenky. Harvey byl perfekcionista, který se ve svých restauracích objevoval bez ohlášení a „celé místo prohledal, jako by měl podezření, že tam byla spáchána vražda a on hledal stopy.“²⁵ Jeho zaměstnanci
605 dostali padáka, pokud se mu nelíbil jejich přístup nebo když odbývali práci a třeba pomerančovou šťávu na džus připravovali do zásoby dopředu, místo až když přišla objednávka.

Luxusní stolování v pohybu: *Titanic*

Stejný přísný standard platil i na lodích. Atlantský oceán přeplouvala na luxusních zaoceánských lodích jen malá skupina lidí z řad elity – v roce 1902 oceán přeplulo jen 205 000
610 pasažérů.²⁶ V angličtině dokonce vzniklo slovo charakterizující způsob cestování zámožných lidí – *posh*, které se stalo synonymem pro luxus. Údajně jde o akronym pro „Port Out, Starboard Home“ (oceán na levoboku, přístav na pravoboku). Tento styl plavby zajišťoval, že kajuta byla vždy obrácená na jih směrem ke slunci.

Titanic, údajně nepotopitelný kolos s jedenácti palubami dlouhý 269,1 metru a vážící 46 328
615 tun, narazil 14. dubna 1912 ve 23:40 v severním Atlantiku do ledovce. Potopil se o necelé tři hodiny později, 15. dubna 1912 ve 2:20. Salón první třídy byl ozdoben vzory z paláce Versailles, na lodi bylo mramorové pítko, turecké lázně, tělocvična a jednalo se o první zaoceánskou loď, kde byl plavecký bazén a squashové kurty. Mezi pasažéry bylo i deset milionářů, lidé se jmény jako Astor, Guggenheim, Widener nebo Rothschild. Na večere
620 podávané 322 pasažérům z první třídy v jejich vlastní jídelně dodala londýnská firma z Regent Street Goldsmiths and Silversmiths Company 10 000 kusů nádobí.²⁷

Byla to britská loď, takže večeri oznamovali trubači zahráním anglické písně *The Roast Beef of Old England (Rostbif staré Anglie)*.²⁸ Poslední jídlo se podávalo v neděli 14. dubna 1912 večer, a údajně to bylo to nejopulentnější jídlo, které se na lodi servírovalo: ústřice, losos, hovězí *filet mignon*, pečená kachna, *foie gras*, holoubata, chřest, čokoládové a vanilkové *éclairs* a na konec francouzská zmrzlina.²⁹ K přípravě a servírování 2 000 porcí snídaní a večerí byl potřeba
625 personál čítající asi šedesát šéfkuchařů a čtyřicet pomocných kuchařů (většinou Francouzů) a padesát číšníků (většinou Italů).³⁰

V onen poslední nedělní večer byla podána večere a kuchyně pomalu zavíraly. Stavitel lodi se
630 zastavil v kuchyni, aby poděkoval pekaři za speciální chléb. Téměř všichni na lodi se odebrali

na noc do kajut a těšili se, že za osmačtyřicet hodin budou v New Yorku. Loď ale vrazila bokem do ledovce, který do něj udělal devadesátimetrovou trhlinu. Radisté tehdy poprvé použili nový signál – SOS, zkratka pro „Save Our Ship“ („Zachraňte naši loď“). Loď *Carpathia* do 8:00 vyzvedla poslední ze 711 přeživších. To bylo jejich štěstí, protože nikdo se nenamáhal dát do 635 záchranných člunů na nepotopitelné lodi jídlo, vodu nebo kompas. Tisíc čtyři sta devadesát lidí se na *Titanicu* utopilo. Největší podíl zachráněných pasažérů bylo z první třídy, nejnižší ze třetí.

Zaměstnanci nemohli na nástup do záchranných člunů ani pomyslet, dokud se nenalodí všichni pasažéři. Historikům se zatím podařilo potvrdit, že z kuchyňského personálu zemřeli všichni až 640 na jednoho zaměstnance. Sedmnáctiletý kuchař se zachránil náhodou. Pomáhal jedné ženě s dítětem a když se loď potopila, smetlo ho to přes palubu. Pak ho vyzvedl záchranný člun.³¹ Na *Titanicu* zemřelo téměř dvakrát více kuchyňských zaměstnanců než v komplexu restaurací Windows on the World v severní věži Světového obchodního centra během útoků z 11. září 2001. Novináři byli zaneprázdněni psaním nekrologů bohatých a známých pasažérů z *Titanicu*, 645 ale jen jeden člověk dohledal tolik jmen kuchyňských zaměstnanců, kolik jen dokázal, a nechal pro ně vytisknout úmrtní oznámení – byl to Escoffier.

Escoffier na moři: loď větší než *Titanic*

Německo závodilo s Anglií od doby, kdy v Anglii v 50. letech 18. století začala průmyslová revoluce. Britové se rozpínali v Africe i Asii, stejně tak Němci. Císař začal zvyšovat počty 650 německého námořnictva, což byla přímá hrozba pro britskou námořní převahu. V Německu vzrůstal nacionalismus, ale co se kuchyně týkalo, chtěl císař jen francouzské jídlo a francouzské kuchaře.

Dne 25. května 1912 vyplul na lince Hamburk-Amerika zaoceánský parník *Imperator* o váze 52 000 tun a délce 274,3 metru. *Imperator* byl německou reakcí na *Titanic*, byl větší než *Titanic* 655 a poučen z osudu *Titanicu*, který se potopil měsíc předtím, vezl záchranné čluny navíc.

Imperator měl plavecký bazén, mramorové vany a další vybavení a kvůli tomu byly horní paluby tak těžké, že se loď na vlnách povážlivě kymácela.³² Jednalo se o Escoffierovu první cestu přes Atlantik, jel totiž otevřít kuchyni v newyorském hotelu Pierre. V Evropě panovalo napětí a válka visela ve vzduchu. Po císařském banketu pro více než sto lidí Escoffier mluvil 660 s německým císařem v naději, že se mu ho podaří přesvědčit, aby v Evropě zachoval mír. Jednu válku s Německem už zažil a další nechtěl.

Poznámky

Desátý chod

1. Norton, et al., *A People and a Nation, Brief Edition (5th, Vol. B)*, 358.
- 665 2. Mangione and Morreale, *La Storia*, 174.
3. Diner, *Hungering for America*, 204–205.
4. Papanikolas, *A Greek Odyssey in the American West*, 23.
5. *Ibid.*, 31.
6. Katatokis, et al., *Hellenic Cookery From Modesto*.
- 670 7. Papanikolas, *An Amulet of Greek Earth*, 70–73.
8. Goodwin, *The Pure Food, Drink, and Drug Crusaders, 1879–1914*, 65.
9. *Ibid.*, 42–46.
10. *Ibid.*, 221.
11. www.agh-attorneys.com/4_lochner_wnew_york.htm; accessed March 4, 2003.
- 675 12. <http://caselaw.lp.findlaw.com/scripts/getcase.pl?court=us&vol=198&onvol=45>; accessed March 4, 2003.
13. Pendergrast, *Coca-Cola*, 107–122.
14. Strenio, *Testing Trap*, 79–80.
15. Shapiro, *Perfection Salad*, 40.
- 680 16. www.biography.com/features/mother; accessed 5/5/2001.
17. Kennedy, *Ni_____r*, 8.
18. *Cooking Essentials for the New Professional Chef*, 19.
19. *Ibid.*, 19–20.
20. Escoffier, *Complete Guide*, ix.
- 685 21. *Ibid.*, 470.
22. Shaw, *Life and Times of Escoffier*, 52.
23. Poling-Kempes, *The Harvey Girls*, 238–241.
24. *Ibid.*, 39.
25. *Ibid.*, 39.
- 690 26. Coleman, *The Liners*, 183.
27. *Ibid.*, 66.
28. Archbold and McCauley, *Last Dinner*, 36.
29. *Titanic—the Exhibition*.
30. *Slow Food*, April-June 2001, 47, 49.

695 31. Coleman, *The Liners*, 71–81.

32. *Ibid.*, 106.

3 Komentář

3.1 Překladatelská analýza

Před samotným překladem je nutné výchozí text analyzovat a definovat základní faktory, které ovlivňují jak VT, tak samotný proces překladu do cílového jazyka. Výchozí text analyzujeme podle modelu německé translatoložky Christiane Nordové, který popisuje ve své knize *Text Analysis in Translation*. Nordová zde vyčleňuje faktory vnětextové a vnitrotextové.

Mezi vnětextové faktory patří osoba autorky textu, její záměr, médium, vysílatel, místo a čas vydání, profil cílového čtenáře a funkce výchozího textu. Do vnitrotextových faktorů řadíme téma textu, jeho obsah, presupozice, výstavbu textu, lexikum, syntax, neverbální a suprasegmentální prvky. Model Nordové dále rozšiřujeme o jazykové funkce, jak je popsal Roman Jakobson ve své *Poetické funkci*, a také o žánrově-stylistické zařazení textu, u kterého vycházíme z publikace *Současná stylistika* od Marie Čechové.

Autorkou knihy je italsko-americká historička, spisovatelka a kuchařka Linda Civitellová. Civitellová získala bakalářský titul na Vassar College v oboru anglický jazyk, posléze studovala historii na UCLA, kde získala nejprve magisterský titul a posléze i doktorát. Její kniha *Cuisine and Culture: A History of Food and People* (*Kuchyně a kultura. Dějiny jídla a lidí*) získala v roce 2003 cenu Gourmand World Cookbook Award za nejlepší anglicky psanou knihu o dějinách jídla.¹ Dále napsala knihu *Baking Powder Wars: The Cutthroat Food Fight That Revolutionized Cooking* (*Válka o kypřicí prášek: Jak jeden nemilosrdný souboj způsobil revoluci ve vaření*) (2017). Psala sloupky pro časopis *Edible Los Angeles* a pro blog *Serious Eats*. Civitellová také vyučovala historii jídla na řadě kuchařských škol a byla aktivní i ve filmovém průmyslu.²

Je zřejmé, že autorka při psaní knihy čerpala ze svých obsáhlých teoretických vědomostí i dlouholetých zkušeností v oblastech gastronomie, žurnalistiky i pedagogiky. Civitellová se ve své knize zabývá velmi širokým a obsáhlým tématem, přičemž velké množství informací dokáže předat srozumitelně, strukturovaně a zajímavě; její vzdělání a praxe v oblasti

¹ CIVITELLO, Linda. *Cuisine and Culture: A History of Food and People* [online]. 3. vyd. Hoboken: John Wiley & Sons, 2011 [cit. 25. 3. 2025]. ISBN 978-0-470-89111-7. Dostupné z: <https://books.google.cz/books?id=uaRI9ZUtBYkC>.

² CIVITELLO, Linda. *Linda Civitello*. In: *Serious Eats* [online]. 22. srpna 2022 [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://www.seriousseats.com/linda-civitello-5118846>.

gastronomie jsou zjevné na obsahové stránce knihy, zatímco její zkušenosti se psaním se odráží ve stylu, jakým je kniha napsaná.

Tématem výchozího textu jsou dějiny jídla a stravování v Evropě a USA na počátku 20. století. Autorka na pozadí nejvýznamnějších historických a kulturních událostí popisuje nejdůležitější milníky v oboru gastronomie, informuje o vývoji tohoto oboru a popisuje různé národní kuchyně. Jejím **záměrem** je tedy čtenáře o tomto tématu informovat a uvést jej do problematiky.

Médiem textu je kniha – výchozí text je konkrétně částí 10. kapitoly knihy *Cuisine and Culture: A History of Food and People* (*Kuchyně a kultura: Dějiny jídla a lidí*). Kniha vyšla poprvé v roce 2004 ve Spojených státech amerických v nakladatelství John Wiley & Sons, které se zaměřuje na akademické publikace a instruktážní a vzdělávací materiály.³ Druhé vydání, ze kterého pochází výchozí text této práce, pochází z roku 2007. Zatím poslední, třetí vydání je z roku 2011. V době psaní práce nebyla tato publikace dosud přeložena do češtiny.

Ze samotného tématu a rozsahu knihy poměrně jasně vyplývá **profil cílového čtenáře**. Text je na vyšší stylistické úrovni, čtenářem tedy bude člověk vzdělaný, s širokým všeobecným rozhledem, který se zajímá o dějiny jídla a stravování. Nejde ale o publikaci přímo odbornou, spíše o populárně naučnou, mohou ji tedy číst i lidé, kteří se v oboru neorientují a chtějí si rozšířit znalosti. Dalo by se zvažovat i využití této knihy jako studijního materiálu pro výuku na školách zaměřených na hotelnictví či gastronomii.

S osobou cílového čtenáře souvisí problém **presupozic**: Při překladu musíme mít na paměti, že kniha je psaná z americkocentrického pohledu, takže zatímco události, které se odehrávají v USA, budou čtenáři výchozího textu pociťovat jako sobě blízké geograficky i kulturně, události v Evropě budou naopak vnímat vzdáleně a skrze optiku americké kultury. Cílový (tedy český) čtenář to ale bude vnímat naopak: události a kulturu Spojených států bude pociťovat jako cizí, kdežto události a kultura evropská mu budou bližší. To musíme zohlednit při překladu různých událostí z amerických dějin či při popisu amerických jídel:

VT 168-169: The Progressive Era, approximately 1901–1920, **like Reconstruction**, was a time of intense, profound political and social change in America.

³ WILEY. *Author Guidelines*. In: Wiley [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://www.wiley.com/WileyCDA/Section/id-301454.html>.

CT 186-188: Éra progresivismu přibližně mezi lety 1901 a 1920 byla v Americe, **stejně jako období rekonstrukce po válce Severu proti Jihu**, časem výrazných a hlubokých politických i společenských změn.

Naopak některé pasáže či pojmy, které původnímu čtenáři nemusí být srozumitelné, jsou ve výchozím textu více vysvětleny. Pokud se jedná o skutečnost, která je českému čtenáři známá, můžeme při překladu postupovat zjednodušeně a část výchozího textu vypustit či vyjádřit implicitněji, jako například v následující ukázce:

VT 133-134: Poland, **located between Germany and Russia and at various times part of both**, shows those influences in its cuisine.

CT 147-149: **Vzhledem ke své poloze a historii** bylo Polsko pod vlivem německé i ruské kuchyně a vliv těchto dvou zemí je patrný i na polské kuchyni.

Cílový čtenář musí dále znát historické souvislosti a kulturní a politické reálie, které se ve VT objevují, a také být obeznámen se základními gastronomickými pojmy. Jelikož jde ale o text populárně naučný, autorka mnohé věci v textu vysvětluje.

Tím se dostáváme ke **kategorii žánrově-stylistického zařazení**. Výchozí text lze zařadit do funkčního stylu odborného, konkrétně do stylu populárně naučného. Texty tohoto stylu cílí na čtenáře, který se o obor zajímá, ale není odborníkem; tomu je pak podřízen výběr faktů i forma zpracování. Dochází k beletrizaci textu, který pak má blíže k publicistickému funkčnímu stylu či ke krásné literatuře. Charakteristickými rysy tohoto stylu je omezení terminologie, větší šíře vyjadřování a doplnění textu vedlejšími informacemi. Jazyk může být hovorovější.⁴ Všechny tyto rysy vidíme na výchozím textu: ten je sice informačně nasycen, ale je psán poutavým, místy méně formálním až expresivním jazykem, aby autorka upoutala čtenářovu pozornost. Je použita specifická terminologie, ale autorka ji většinou vysvětluje (VT 421-429). Místy má výchozí text blízko k vyprávění (např. VT 578-580).

Kniha obsahuje celkem **dvanáct kapitol**, které se chronologicky zabývají jednotlivými obdobími lidských dějin s důrazem na dějiny jídla a stravování. Jak jsme již zmínili, VT je částí 10. kapitoly, která se nachází v poslední třetině knihy a je dále **rozdělena** do čtyř podkapitol, přičemž VT pokrývá tři z nich. Tyto podkapitoly se dále člení na oddíly, každý z nich je pak věnován jinému tématu. V první podkapitole se autorka věnuje přistěhovalcům v USA a jejich národním kuchyním – konkrétně Italům, Židům, Řekům a Polákům. Druhá podkapitola se

⁴ Čechová, 2008, s. 224

zabývá érou progresivismu, autorka zde představuje problémy v USA: špatnou kvalitu potravin a hrozné podmínky pracovníků v potravinářství, zároveň také popisuje snahy o změnu. Dále představuje novinky a inovace z tohoto období. Poslední úsek je věnován francouzské klasické kuchyni, jsou zmíněny slavné osobnosti oborů gastronomie a hotelnictví jako Auguste Escoffier, César Ritz či Victor Hirtzler a autorka se zabývá i luxusním stravováním v USA a na zaoceánských lodích.

Důležitou součástí textu jsou **medailonky** rozdělené do několika tematických skupin. Jsou graficky oddělené od zbytku textu a věnují se více do hloubky tématům, která jsou v hlavním textu pouze zmíněna. V překládané pasáži najdeme medailonky, které představují dějiny svátků a recepty.

Při překladu je nutné dbát na to, abychom zachovali **správné rozdělení textu** do oddílů a podkapitol. Pozornost musíme věnovat i překladu jejich názvů, neboť právě název nabízí shrnutí obsahu každého oddílu či podkapitoly a musí čtenáře zaujmout, aby chtěl pokračovat ve čtení (tomuto problému se více věnujeme v kapitole 3.4.6.1).

Nyní se zaměříme na **funkci textu**. Vycházet budeme z typologie šesti funkcí, jak je popsal Roman Jakobson (1995, s. 77-82). Dominantní funkcí textu je **funkce referenční**. Hlavním cílem celé knihy je předat čtenáři informace – seznámit jej s dějinami gastronomie, stravování a jídla na pozadí hlavních historických a kulturních událostí. To lze pozorovat na textu jako celku, ale i v konkrétních úsecích, např.:

VT 10-13: They came to America by the millions—26 million between 1870 and 1920.¹ They were Italians, Poles, Hungarians, Greeks, Lithuanians, Jews, Czechs, Rumanians, Russians, and others. They arrived at Ellis Island in New York Harbor with few possessions and almost no money—the average male had \$17.

Dále je zastoupena **funkce emotivní**, a to v pasážích, kde autorka vyjadřuje vlastní názor či používá expresivnějšího jazyka k vyjádření nějaké emoce.

VT 456-457: Although he does not come out and say so, **it is clear that Escoffier has witnessed some terrible kitchen accidents and is very protective of his kitchen staff.**

Ačkoliv se jedná o text populárně naučný, najdeme v něm mnoho příkladů **funkce poetické**. Jde například o různé frazémy či slovní hříčky, jejichž použitím chtěla autorka text oživit.

VT 465-467: The man who brought electricity and private indoor plumbing to hotels, who elevated a chef to management for the first time, who always made sure that everything ran smoothly, **who could fix anything, couldn't be fixed.**

Okrajově můžeme v textu nalézt **funkci metajazykovou**, která odkazuje na jazyk samotný. Je tomu tak například ve zmínkách o významu slov z cizích jazyků či instrukcích k výslovnosti:

VT 425-426: (...) the sous chef (**sous means “under” in French, pronounced “soo”**) supervises the kitchen and the staff.

Text je psán většinu času **formálním jazykem**, autorka používá **vyšší rejstřík** (VT 176-178). Místy však používá též jazyk neformální a volí výrazy z rejstříku nižšího, např. expresivní výrazy (VT 450-452). To odpovídá žánrovému zařazení knihy.

VT 176-178: Reacting to the changes brought about by **industrialization, urbanization, and immigration**, the Progressive reformers, middle-class men and women from all parts of the country, wanted to clean up **democracy, the food supply, and human behavior.**

VT 450-451: He [Escoffier] **puts the nail in the coffin** of some older ways of presentation (...)

Výrazným lexikálním prvkem je slovní zásoba a termíny z oblasti gastronomie a názvy pokrmů (např. VT 161-165). Tomuto problému se budeme více věnovat v části zaměřené na překladatelské problémy v lexikální rovině (kapitola 3.4.3.4).

VT 161-165: (...) *wurstmakers* (sausage makers) have been busy turning out more than seventy varieties of sausage—bratwurst, bierwurst, knockwurst, yachtwurst, wieners, liver sausage, braunschweiger, salami, bologna, German-style mortadella with pistachios, and summer sausage—along with pastrami, ham, smoked pork butt and shoulder, and bacon.

V textu dále nalezneme množství slov z jiných jazyků, např. germanismy (*feinschmeckers*, *wurstmakers*) či galicismy – ty jsou zejména rozšířené v poslední podkapitole o luxusním stolování a klasické francouzské kuchyni, což je patrné již na samotném názvu podkapitoly (*Dining de luxe in the Belle Epoque*). V částech popisujících národní kuchyni jednotlivých skupin přistěhovalců nalezneme i slova z italštiny (*pizza fritta*), jidiš (*gefilte fish*), řečtiny (*paximathia*) či polštiny (*barszcz*).

Další výrazným lexikálním prvkem jsou propria, zejména antroponyma, toponyma, exonyma a chrématonyma; těmito se do hloubky zabýváme v kapitole 3.4.3.1. V neposlední řadě se v textu vyskytují názvy chemických prvků a sloučenin, názvy historických událostí, data a různé číselné údaje.

Vzhledem k rozsáhlosti tématu a omezenému prostoru musela autorka psát stručně a kondenzovaně. Výsledkem je velká informační nasycenost textu, což se odráží i na jeho **syntaktické struktuře**. Autorka používá spíše krátké věty či souvětí, což napomáhá orientaci v textu:

VT 280-284: At the end of the nineteenth century and the beginning of the twentieth, efficiency became almost a new religion. Scientists, engineers, and efficiency experts like Frederick Taylor, and Frank and Lillian Gilbreth, were the saviors of time—and therefore of money. They believed everything could be measured, and the measurements used to improve society. They used standardized tests, like the I.Q. (Intelligence Quotient) test, to measure human potential.

Významným syntaktickým jevem je použití **výčtů**, které nalezneme téměř v každém oddílu. Autorka takto vyjmenovává např. typické pokrmy v oddílech popisujících jednotlivé národní kuchyně (např. VT 105-112) či pozice v organizačním modelu kuchyňské brigády (VT 422-429). Právě výčty jsou jedním z hlavních způsobů kondenzace textu, který autorka využívá. Dalším prostředkem k dosažení kondenzace je používání **polovětných vazeb**, zejm. participií.

VT 13-14: So they [immigrants] stayed where they landed, **swelling** the cities on the east coast (...) to bursting.

VT 86-87: Jewish women eager to improve their skills signed up for free cooking classes **provided** by local governments and charities.

V textu jsou hojně použity **vsuvky**, kterými autorka doplňuje informace; ty také přispívají k vysoké informační nasycenosti textu.

VT 65-67: Jews settled on New York's Lower East Side, the alphabet avenues—**A, B, C, D**—around First Avenue.

Závěrem se zmíníme o **neverbálních a suprasegmentálních prvcích** v textu. Ve VT se nachází jeden obrázek, který obsahuje vlastní text, bude tedy potřeba zvážit, zda ho budeme překládat do cílového jazyka. Dále v textu najdeme dvě schémata a dvě tabulky. Text obsahuje

také medailonky rozdělené do různých tematických skupin, které jsme již zmínili. Ve výchozím textu jsou graficky oddělené od zbylého textu, ale v překladu je graficky více neodlišujeme, pouze jsme je od textu více oddělili pomocí většího odsazení.

Nadpisy jednotlivých kapitol i podkapitol jsou ve VT odlišeny větším odsazením od textu, jiným fontem, větším písmem a tučným zvýrazněním, přičemž názvy podkapitol jsou psané verzálkami, názvy jednotlivých oddílů pak minuskami. První písmeno prvního slova v podkapitolách je vždy psáno iniciálou. V našem překladu jsme s však grafickou stránkou textu pracovali jen omezeně a tyto prvky jsme do textu povětšinou nezakomponovali, jelikož to není náplní této práce.

Mezi **suprasegmentální prvky** patří využití kurzívy ke zdůraznění nějakého slova či výrazu, nebo uvozovek k vyjádření ironie:

VT 459-460: The Prince of Wales (...) was an admirer of Escoffier and made the Savoy *the* place to go.

VT 208-209: But Reed had put young men (army “**volunteers**”) in rooms to live with the fomites (...)

Uvozovky se dále využívají k označení přímé řeči či citace:

VT 382-385: Senator Benjamin Tillman of South Carolina said, “The action of President Roosevelt in entertaining that ni__r will necessitate our killing a thousand ni__rs in the South before they will learn their place again.”

VT 436: “*I wanted to create a useful tool rather than just a recipe book.*”

3.2 Hypotetická zakázka

Před samotným překladem jsme si stanovili hypotetickou zakázku, tedy fiktivní komunikační situaci, v jejímž rámci tento překlad vznikl. Náš výchozí text je příliš krátký a navíc neúplný, sám o sobě by tedy pravděpodobně nevyšel. Vycházeli jsme tedy z toho, že by vyšla celá kniha, a podle toho jsme přistupovali k překladu. Zde je nutno podotknout, že pokud bychom knihu překládali pro český trh, vycházeli bychom ideálně z posledního (třetího) vydání, a ne ze druhého, které jsme použili v tomto překladu.

Takto obsáhla publikace na téma dějin jídla a stravování v České republice v době psaní této práce nevyšla. Na českém trhu jsme dohledali několik titulů s podobnou tematikou, např. *Hlad a hojnost: Dějiny stravování v Evropě* (vyd. NLN, 2003), *Jídlo a pití v pravěku a středověku* (vyd. Academia, 2011) či *Dějiny výživy a stravování v českých zemích 1945-1970* (vyd. Academia, 2025), ale ty se věnují buď jen určitému území, nebo určitému úseku dějin, kdežto Civittelová se zabývá celou historií jídla a stravování po celém světě od pravěku až po současnost. Usoudili jsme tedy, že překlad této publikace je pro český literární trh vhodný a žádoucí.

V rámci této hypotetické zakázky jsme následně hledali vhodné nakladatelství, které by publikaci vydalo. Domníváme se, že nejvhodnějším nakladatelstvím by byla Academia, protože vydává mj. právě překlady zahraničních autorů a populárně naučnou literaturu. Dle našeho názoru by publikace mohla vyjít v edici Historie. Tuto naši hypotetickou koncepci podporuje i fakt, že dvě z výše zmíněných knih vyšly právě v tomto nakladatelství. Cílová skupina čtenářů nakladatelství Academia také odpovídá cílové skupině čtenářů naší knihy: „Tradiční cílovou skupinu produkce Nakladatelství Academia tvoří vysokoškolští studenti, pedagogové a odborná veřejnost. V posledních letech také stoupá počet laických zájemců o populárně naučnou a uměleckou literaturu.“⁵

V rámci této zakázky vytvoříme funkčně ekvivalentní překlad, který bude zachovávat záměr autorky a účinek výchozího textu na čtenáře. K dosažení tohoto cíle použijeme překladatelské postupy, při překladu budeme vycházet z odborné literatury. Tento český překlad následně vyjde knižně v nakladatelství Academia.

⁵ ACADEMIA. *O nás*. In: Academia [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://www.academia.cz/nakladatelstvi/O-Nas/>.

3.3 Překladatelská metoda

Předtím, než začneme překládat, je nutné, abychom si zvolili překladatelskou metodu. Christiane Nordová (2005, s. 80) definuje **instrumentální a dokumentární překlad**. **Dokumentární překlad** zachycuje výchozí kulturu a komunikaci mezi autorem VT a příjemcem VT. V cílovém textu se tak ponechávají cizí prvky. Cílem **instrumentálního překladu** je přizpůsobit text cílovému čtenáři tak, aby nepoznal, že výchozí text byl napsán v jiné kultuře a jiném jazyce; takový překlad zprostředkovává komunikaci přímo mezi autorem VT a příjemcem CT.⁶ V našem překladu budeme používat metodu instrumentální – naším cílem je přiblížit VT cílové (v tomto případě české) kultuře, zachovat záměr autorky, funkci textu i jeho účinek.

Jiří Levý (2012, s. 39) definuje **metody iluzionistické a protiiluzionistické**. **Iluzionistické metody** vznášejí na překlad požadavek, aby působil jako předloha. Překladatel se pak schovává za originál. **Metody protiiluzionistické** naopak iluzi skutečnosti smývají a překladatel tak vystupuje z pozadí.⁷ Zde je nutno podotknout, že Levý se věnoval překladu textu uměleckého, kdežto náš text spadá do žánru populárně naučného, jak jsme již zmínili. Jeho teoretické poznatky se tedy v našem textu uplatňují jen částečně. Při překladu VT budeme používat metodu iluzionistickou, nakolik to text dovolí: českému čtenáři chceme zprostředkovat původní text a vyvolat v něm překladatelskou iluzi.⁸ V překladu jsme tedy např. používali vnitřní vysvětlivky k explikaci pojmů, které jsou českému čtenáři neznámé, abychom mu text přiblížili. Zároveň jsme ale iluzivnost překladu místy narušili použitím poznámek překladatele ve formě poznámek pod čarou.

Levý (2012, s. 82) dále představuje **překlad volný a věrný**. Hlavním cílem **věrného překladu** je přesná reprodukce výchozího textu. **Překlad volný** si klade za cíl adaptaci výchozího textu, aby byl esteticky i myšlenkově blízký cílovému čtenáři. Věrnost a volnost stojí v překladu v protikladu, obě kvality jsou zároveň v cílovém textu nepostradatelné – překlad musí být věrný originálu, ale zároveň musí být hodnotný pro přijímající kulturu. V našem překladu se snažíme oba přístupy vyvažovat – opět je ale třeba zmínit, že Levý se zabývá textem uměleckým, na náš výchozí text se tedy např. estetické přiblížování vztahuje jen velmi omezeně. Snažíme se však přesně reprodukovat výchozí text a informace v něm obsažené (požadavek věrnosti), a to za použití jazyka a stylu, které budou pro cílového čtenáře přirozené a blízké jeho kultuře (požadavek volnosti).

⁶ Nordová, 2005, s. 80

⁷ Levý, 2012, s. 39

⁸ Ibid, s. 39

3.4 Překladatelské problémy

V této části se budeme věnovat překladatelským problémům, na které jsme narazili v procesu překladu. Problémy rozdělujeme do pěti kategorií: na rovině lexikální, morfologické, syntaktické, stylistické a pragmatické. Při řešení těchto problémů jsme využívali překladatelských postupů a v samotném procesu překladu nutně docházelo k překladatelským posunům, proto tyto dva pojmy nejprve teoreticky popíšeme.

3.4.1 Překladatelské postupy

Gromová (2009, s. 53) říká, že překladatelské postupy **vedou k manipulačním změnám** v cílovém textu, a uvádí **čtyři základní**: 1. změny pořadí textových prvků, 2. změna struktury textu, 3. vynechání, 4. doplnění. Dále je rozděljuje do kategorií podle rovin textu.

Do **gramatických** překladatelských postupů řadí ty postupy, jež se týkají gramatické struktury textu. Řadí sem doslovný překlad, výpůjčku, kalk, transpozici, změnu na úrovni gramatických kategorií slovních druhů, změnu na úrovni větných členů či na úrovni věty a změny v kohezi.

Do **sémantických** postupů patří postupy týkající se synonymie a antonymie a změny na úrovni hyponymických a hyperonymických vztahů.

Poslední kategorií jsou překladatelské postupy **pragmatické**, které vychází z mimojazykové situace. Gromová zmiňuje filtrování kulturních informací na škále naturalizace – exotizace, míru explicitnosti či implicitnosti v přenosu informací, vynechání či přidání informace podle její (ne)potřebnosti v cílové kultuře, změny ve formálnosti, emotivnosti či odbornosti. Patří sem i zásahy do stylistické podoby originálu či přidání informací ve formě poznámek překladatele a vysvětlivek.⁹

Výsledkem překladatelských postupů jsou změny – **posuny v překladu**.

3.4.2 Překladatelské posuny

Překladatelské posuny jsou podle Gromové (2009, s. 56) **změny**, které vznikají jako **výsledek interpretačního procesu překladatele**. Gromová je toho názoru, že překladatel by měl zachovat jádro originálu a vzniklé ztráty nahradit funkčním způsobem. Posun by vždy měl být **vědomou změnou** oproti originálu, ke které překladatel dospěje během rozhodovacího procesu na základě hloubkové interpretace originálu.

Vilikovský (2002, s. 51) píše, že ne každý odklon od původního jazykového vyjádření během překladu lze považovat za chybu, ba naopak že překlad je vzhledem k rozdílům, které panují

⁹ Gromová, 2009, s. 53-54

v komunikačním kontextu originálu a překladu, často možný právě díky důsledkům úmyslných změn.

Popovič (1975, s. 121) uvádí, že výrazový posun je projevem nemožnosti dosáhnout úplné věrnosti originálu a zároveň projevem snahy vyhnout se „nevěrnosti“ a dosáhnout totožného účinku za cenu změny. Definiuje **posuny funkční**, ty jsou vzhledem ke komunikační situaci a cíli komunikátu opodstatněné, a **posuny nefunkční**, které opodstatněné nejsou. Dále popisuje posuny konstitutivní a individuální. **Posun konstitutivní** je objektivní a nevyhnutelný; dochází k němu kvůli rozdílům mezi VJ a CJ – v našem překladu ke konstitutivním posunům dochází, když např. pasivum překládáme jako aktivum nebo participium pomocí věty vedlejší. **Posun individuální** je subjektivní, jedná se o projev překladatelova idiolektu a vychází z interpretace originálu. Sem můžeme zařadit rozdělování nebo spojování vět a souvětí, ke kterým jsme na několika místech přistoupili.

Levý (2012, s. 132) je toho názoru, že překladatel se snaží dílo přetlumočit (tj. učinit srozumitelným) domácím čtenáři. K textu tedy přistupuje jako interpret a text nejen překládá, ale i vykládá, tedy zlogičťuje, dokresluje a intelektualizuje, čímž dochází ke ztrátě uměleckého napětí mezi myšlenkou a jejím vyjádřením.

Překladatelské posuny se v textu projevují jako **výrazové změny**, jejichž typologii si nyní krátce představíme. Výrazové změny mohou být jak na rovině makrostylistické, tak na rovině mikrostylistické. Katharina Reissová **na makrostylistické rovině** definuje tři druhy výrazových změn: aktualizaci (úprava týkající se času díla), lokalizaci (úprava týkající se místa děje) a adaptaci (úpravy týkající se postav či reálií).¹⁰ Na rovině mikrostylistické Popovič rozlišuje výrazovou shodu, výrazové zesílení a výrazové zeslabení.¹¹ Podle Levého (2012, s. 132) navíc v překladu dochází ke třem typům **intelektualizace**: zlogičťování textu, vykládání nedořečeného a formálnímu vyjadřování syntaktických vztahů.

3.4.3 Rovina lexikální

3.4.3.1 Propria

Výchozí text obsahuje řadu proprií, tedy vlastních jmen, která mají charakter substantiva a jejichž funkcí je odlišit jedince či jednotlivinu od ostatních jedinců či jednotlivin dané třídy a

¹⁰ Reissová, 1968, s. 380, cit. dle Gromové, 2009, s. 64

¹¹ Popovič, 1975, s. 130

identifikovat je jako jedinečné subjekty.¹² Zmíníme a více popíšeme antroponyma, toponyma, exonyma a chrématonyma.

1. Antroponyma

Ve výchozím textu jsou zastoupena jména významných osobností z oboru gastronomie (Auguste Escoffier, Marie-Antoine Carême, Victor Hirtzler) a jména osob, které byly aktivní v oblasti potravinářství či nauky o domácnosti (např. Harvey Washington Wiley, Ellen Richardsová). V textu dále najdeme jména politiků a státníků (Franklin Delano Roosevelt, Eduard VII.), vynálezců a průkopníků (bratři Wrightové, Anna Jarvisová), podnikatelů (Henry Ford, Fred Harvey) či spisovatelů a novinářů (Upton Sinclair, Ida B. Wellsová). Při překladu jsme museli pracovat s konvencemi, jež existují v češtině.

U ženských jmen jsme se rozhodli pro přechylování příjmení, jak je v češtině uzuální.¹³ Vyhnuli jsme se tak případným problémům při skloňování a zmatení čtenáře, který by nemusel z cizího jména poznat, zda se jedná o muže, nebo o ženu.

VT 356: **Claire Criscuolo's** Squash Blossom Pancakes

CT 383: Lívance s dýňovými květy podle **Claire Criscuolové**

Osobnosti, které jsou v českém prostředí známé méně, jsme se rozhodli českému čtenáři pro lepší pochopení přiblížit. Při překladu jsme v těchto případech jejich jména explikovali použitím vnitřní vysvětlivky.¹⁴

VT 272-273: During the Civil War, Chattanooga was the rail center for the South—until **Sherman** cut it.

CT 299-301: Během občanské války byla Chattanooga železničním centrem Jihu – než ji **unijní generál Sherman** odřízl.

VT 494-495: Hirtzler, in the hometown of **Ghirardelli**, has many [recipes], (...)

CT 539-540: Hirtzler, který žil a pracoval v San Franciscu, domově **slavného čokolatéra Ghirardelliho**, jich [receptů] uvádí mnoho, (...)

¹² Hladká a Nekula, 2017

¹³ Knappová a Sloboda, 2017

¹⁴ Levý, 2012, s. 115

U některých osobností, u nichž bylo uvedeno pouze příjmení, jsme v několika případech uvedli i jejich křestní jméno, aby se čtenář v textu lépe orientoval.

VT 398: Like **Carême**, (...)

CT 436-437: Stejně jako další slavný francouzský kuchař **Marie-Antoine Carême** (...)

Stejně jsme postupovali, pokud by omisi křestního jména mohlo dojít ke dvojznačnosti textu.

VT 460: He [the Prince of Wales] was also the undoing of **Ritz**.

CT 501: [Princ z Walesu] Stál ale i za zkázou **Césara Ritze**.

V textu se vyskytuje přezdívka amerického prezidenta Theodora Roosevelta, Teddy (VT 170). Theodore Roosevelt takto v českém prostředí označován není, rozhodli jsme se proto pro omisi. Při překladu jména britského panovníka Eduarda VII. (CT 500) jsme se řídili pokyny Ústavu pro jazyk český, který počesťování jmen britských panovníků považuje v češtině za tradiční¹⁵, a jméno jsme tedy počestili.

2. Toponyma, exonyma

Toponyma jsou vlastní jména geografických objektů, které se dají zanést do mapy.¹⁶ Ve VT se nachází názvy zemí, států, regionálních oblastí, měst, městských částí a ulic. Pokud v češtině existuje zavedený překlad, používáme jej. V tom případě se jedná o exonyma, tedy vlastní jména používaná v jazyce, kterým se mluví mimo území, kde se geografický objekt nachází.¹⁷

VT 4-5: From a late start in the Industrial Revolution, American factories were now outproducing **England, Germany, and Belgium** (...)

CT 5-6: Americké továrny se sice během průmyslové revoluce rozběhly později než továrny v **Anglii, Německu a Belgii**, (...)

Pokud v češtině neexistuje zavedený překlad, používáme toponymum tak, jak je užito ve výchozím textu.

VT 159: America's largest Polish festival is the **Milwaukee, Wisconsin**, Polish Fest.

¹⁵ ÚSTAV PRO JAZYK ČESKÝ. *Mají se překládat anglická jména členů královské rodiny?* In: Ústav pro jazyk český AV ČR [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://ujc.cas.cz/en/zajimave-dotazy/maji-se-prekladat-anglicka-jmena-clenu-kralovske-rodiny-napr-kralovna-alzbeta-nebo-kralovna-elisabeth-princ-filip-nebo-princ-philip-a-nove-na-trun-nastoupil-kral-karel-iii-nebo-charles/>.

¹⁶ Pleskalová, 2017

¹⁷ Harvalík, 2017

CT 177-178: Největší polská slavnost v Americe je Polský festival, který se koná v **Milwaukee** ve **Wisconsinu**.

V těchto případech často při překladu explikujeme pomocí vnitřní vysvětlivky, aby bylo čtenáři jasné, o jaký geografický objekt se jedná (stát, město apod.).

VT 65-66: Jews settled on **New York's Lower East Side** (...)

CT 75-76: Židé se usazovali ve čtvrti **Lower East Side** v jihovýchodní části **newyorského Manhattanu** (...)

3. Chrématonyma

Chrématonyma jsou vlastní jména označující lidské výtvary z oblasti ekonomie, politiky, kultury, historie apod. Do této kategorie patří jména společenských jevů (epochy, svátky, dějinné události), společenských institucí nebo jména výsledků společenské činnosti (např. výsledky umělecké činnosti, jména výrobků, předmětů).¹⁸ Ve výchozím textu se nachází mj. chrononyma (Den díkůvzdání, Velikonoce), unikátonyma (*Titanic*, *Imperator*), pragmatonyma (Hoosier) či aktonyma a institucionyma, u kterých se zastavíme.

Při překladu aktonym ve VT jsme nemohli vycházet ze zavedených českých překladů, jelikož se nám je nepodařilo dohledat. Vytvořili jsme tedy vlastní překlad podle vzoru českých zákonů. Např. následující úsek jsme přeložili podle vzoru názvu zákona o úpravě pracovní doby v pekárnách z roku 1946¹⁹:

VT 221-222: In 1897, the state legislature unanimously passed the **New York Bakeshop Law** (...)

CT 242-243: V roce 1897 státní zákonodárny sbor jednomyslně odhlasoval **newyorský zákon o pekárnách** (...)

Při překladu názvů rozsudků Nejvyššího soudu (v oddílech *Podzemní pekaři: odbory a případ Lochner* a *United States v. Coca-Cola: kofein u soudu*) jsme zvažovali, jestli je překládat či ponechat v originálním znění, dále zda „v.“ ve smyslu versus překládat jako „v.“, „vs.“ nebo „versus“ a dále zda v překladu ponecháme kurzívu. Pracovali jsme proto s odborným paralelním textem, konkrétně s publikací *Dějiny Nejvyššího soudu Spojených států: legendární*

¹⁸ Knappová, 2017

¹⁹ ČESKOSLOVENSKO. *Ústavní dekret presidenta republiky č. 177/1946 Sb., o Národních kulturních komisích*. In: *Zákony pro lidi* [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/1946-177>.

soudci, významné případy a právní doktríny (Martin Dostál, vyd. 2020 v Ústavu státu a práva AV ČR, v. v. i.). Vycházeli jsme z části knihy popisující přímo případ Lochner (Dostál, 2020, s. 297), kde autor název případu uvádí jako *Lochner v. New York*. Pokud ale mluví o názvu případu zkráceně, kurzívu nepoužívá (např. s. 299), proto tak nečiníme ani my v nadpisu oddílu (CT 234). Názvy rozsudků také Dostál nepřekládá, proto tak nečiníme ani my. Názvy dalších rozsudků jsme přeložili, resp. přejali z VT podle vzoru z této odborné publikace. Z publikace jsme přejali také právníckou terminologii, např. frázi „rozhodnutí (vydané) ve věci“.

VT 229-230: **The ruling in *Lochner v. New York*** stated that the government had no right to interfere with business.

CT 252-253: **Rozhodnutí ve věci *Lochner v. New York*** pak stanovilo, že vláda nemá právo zasahovat do podnikání.

Další kategorií chrématonym jsou institucionyma, kterých se ve výchozím textu nachází celá řada. Najdeme v něm:

- 1) Názvy státních institucí: Supreme Court, Department of Agriculture, White House
- 2) Názvy škol: Vassar College, MIT
- 3) Názvy organizací: Cooking Teachers' League, National Household Economic Association
- 4) Názvy podniků: hotely Raffles, Savoy, St. Francis
- 5) Názvy společností a firem: United States Steel, Mother's Cookies

Při překladu jsme postupovali stejně jako u výše popsanych kategorií vlastních jmen. Existuje-li zavedený český překlad, použili jsme jej v CT:

VT 391-392: He [President Wilson] segregated the **White House**, installing separate drinking fountains, bathrooms, and cafeterias.

CT 429-430: [Prezident Wilson] Segregoval **Bílý dům**, kde nechal pítka, toalety a jídelny oddělit podle barvy pleti.

V případě, že zavedený překlad neexistuje, tvořili jsme překlad vlastní. Tak tomu bylo např. u názvů organizací, lig či spolků, které jsou v českém prostředí neznámé.

VT 300-302: Women formed organizations to spread this information, like the **Cooking Teachers' League** and the **National Household Economic Association**.

CT 329-330: Ženy zakládaly organizace k šíření těchto informací, jako **Ligu učitelk vaření a Národní asociaci pro vedení domácnosti**.

Zde se zastavíme u překladu názvu konkrétního vládního úřadu zmíněného v textu: „U.S. Department of Agriculture’s (USDA) Bureau of Chemistry“ (VT 191-192) jsme přeložili jako „Úřad pro potravinářskou a farmaceutickou chemii amerického Ministerstva zemědělství (USDA)“ (CT 210-211). Vycházeli jsme z faktu, že úřad Bureau of Chemistry je předchůdcem amerického Úřadu pro kontrolu potravin a léčiv (FDA). Tento úřad se zabýval testováním potravin a léčiv²⁰, slovo „chemistry“ v názvu tedy neodkazuje na chemii jako takovou, ale na chemii aplikovanou ve výzkumu v potravinářství a farmacii. Usoudili jsme, že historie tohoto vládního úřadu nebude českému čtenáři známá, rozhodli jsme se proto při překladu jeho názvu explikovat. Výsledkem je český překlad názvu ve znění Úřad pro potravinářskou a farmaceutickou chemii.

Na závěr zmíníme, že pokud by u některého názvu českému čtenáři nebylo jasné, o jakou instituci se jedná, překlad jsme opět explikovali pomocí vnitřní vysvětlivky.

VT 6-7: America had many millionaires, and in 1901, its first billion-dollar corporation, **United States Steel**.

CT 8-9: V Americe žilo mnoho milionářů a v roce 1901 zde vznikla první korporace, která později dosáhla obratu miliardy dolarů – **ocelářenská společnost United States Steel**.

3.4.3.2 Expresivita

Autorka ve výchozím textu používá různé frazémy a idiomy, obrazná vyjádření či slovní hříčky. Překlad těchto prvků do cílového jazyka je specifický v tom, že je nelze vždy ekvivalentně převést. Knittlová (2010, s. 96-97) uvádí, že překlad expresivních prvků je většinou intuitivní a při jejich překladu je třeba „vycházet z pochopení celkového stylu díla a jednotlivé stylistické problémy na základě toho řešit“. Musíme vzít také v potaz, že jednotlivá díla podléhají celonárodním specifikům; například angličtina je podle Poldaufa mnohem méně expresivní než čeština (Poldauf v Knittlové, 2010, s. 97). Při překladu expresivních prvků tedy nepracujeme jen na rovině lexikální, ale také na rovině stylistické a pragmatické.

²⁰ SCIENCE HISTORY INSTITUTE. *Science History Institute Digital Collections*. In: Science History Institute [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://digital.sciencehistory.org/works/v118rd93d>.

1. Frazémy a idiomy

Frazémy a idiomy jsou ustálená a reprodukovatelná spojení slov, přičemž význam těchto spojení nelze odvodit z významu jejich jednotlivých částí. Analyzujeme-li takovéto spojení z hlediska formálního, mluvíme o frazému, spojení analyzované z hlediska sémantického se nazývá idiom.²¹ Níže popíšeme několik frazémů a idiomů z VT a uvedeme naše řešení.

VT 198-199: This made him [Wiley] the darling of women's groups across the U.S. and **the fly in the soup** for food producers

CT 218-219: Díky tomu se [Wiley] stal miláčkem ženských spolků napříč USA a pomyslným **trnem v oku** výrobců potravin.

Spojení „the fly in the soup“ je aktualizací idiomu „fly in the ointment“, který Cambridge Dictionary popisuje následovně: „a single thing or person that is spoiling a situation that could have been very positive or enjoyable“.²² Zároveň v tomto kontextu vzniká slovní hříčka díky spojení „soup“ a „food producers“. Uvažovali jsme proto o doslovném překladu tohoto idiomu, tedy „stal se mouchou v polévce výrobců potravin“, aby byla zachována slovní hříčka. Jelikož se ale v tomto případě nabízí známý český idiom „být trnem v oku“, rozhodli jsme se jej použít i přesto, že tak došlo k výrazové ztrátě.

VT 556-558: He [Harvey] fired people if he didn't like their attitude or if they tried to **cut corners** by squeezing orange juice ahead of time instead of when it was ordered.

CT 604-606: Jeho [Harveyho] zaměstnanci dostali padáka, pokud se mu nelíbil jejich přístup nebo když **odbývali práci** a třeba pomerančovou šťávu na džus připravovali do zásoby dopředu, místo až když přišla objednávka.

Idiom „to cut corners“ je v Cambridge Dictionary popsán takto: „to save money or time when doing something by not including some parts, actions, or details, so that the result is not as good as it could be.“²³ V českém překladu jsme použili neutrální spojení „odbývat práci“, jelikož se v tomto kontextu hodilo nejvíce. Abychom však kompenzovali ztrátu tohoto prvku, rozhodli

²¹ Čermák, 2017

²² CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS. *Fly in the ointment*. In: Cambridge Dictionary [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/fly-in-the-ointment>.

²³ CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS. *Cut corners*. In: Cambridge Dictionary [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/cut-corners>.

jsme se, že slovo „fire“ – „propustit“ v první části věty přeložíme expresivněji pomocí idiomu „dostat padáka“.

VT 605-606: Tensions were high in Europe; **the smell of war was in the air**.

CT 658-659: V Evropě panovalo napětí a **válka visela ve vzduchu**.

Kolokace „the smell of something is in the air“ je idiom, který Cambridge Dictionary definuje takto: „If something is in the air, you feel that it is happening or about to happen“.²⁴ V češtině se nabízí spojení „viset ve vzduchu“, které se často používá ve spojitosti s válkou, krizí, hrozbou apod.

2. Obrazná vyjádření

Ve výchozím textu najdeme zejména metafory či přirovnání, které slouží k aktualizaci textu. Při překladu musíme mít na paměti, že v českém textu musí mít stejnou funkci a účinek jako v textu výchozím.

VT 270-271: The trial, which began fifty years almost to the day after the Civil War started, reflected the North-South split that was still an **open wound**.

CT 297-298: Soudní řízení začalo téměř na den přesně padesát let po začátku občanské války a odráželo fakt, že rozkol mezi Severem a Jihem je stále **otevřenou ranou**.

Spojení „open wound“ je metafora postavená na lékařském termínu. Vyjadřuje, že vztahy mezi Severem a Jihem byly napjaté, bolestivé, nezhojené. V překladu jsme použili český ekvivalent „otevřená rána“, který má stejné stylistické zařazení, konotace i účinek.

VT 441: This was a real **juggling act**.

CT 482-483: Tato úloha je ovšem opravdu **ošemetná**, jelikož takový kuchař musel zvládnout několik věcí najednou.

Fráze „juggling act“ je dle slovníku Merriam-Webster „an attempt to handle or deal with two or more things (such as obligations) at one time so as to satisfy often competing requirements“²⁵. V češtině jsme nenašli odpovídající ekvivalent. Frázi jsme tedy přeložili

²⁴ CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS. *In the air*. In: Cambridge Dictionary [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/in-the-air>.

²⁵ MERRIAM-WEBSTER, INC. *Juggling act*. In: Merriam-Webster Dictionary [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/juggling%20act>.

pomocí explikace této fráze, aby však byl zachován alespoň částečně stylistický příznak, zvolili jsme při překladu spisovné, ale expresivní slovo „ošemetný“.

VT 462-465: Two days before the coronation, Edward developed appendicitis and the coronation was postponed. The effect on Ritz was nearly fatal. He [Ritz] didn't fall on his sword **like Vatel**, but he went into shock and had a complete emotional breakdown.

CT 504-505: Dva dny před korunovací ale Eduard dostal zánět slepého střeva, takže korunovace byla odložena, z čehož měl Ritz málem smrt: dostal z toho šok a úplně se nervově zhroutil.

V této pasáži se vyskytuje přirovnání – autorka odkazuje k francouzskému kuchaři Vatelovi, který měl na starost přípravu jídla na slavnost pro krále Ludvíka XIV. Vatel byl tak rozrušený z toho, že jeden chod nebyl připraven včas, že se rozhodl předejít ostudě a raději spáchal sebevraždu a probodl se mečem. Usoudili jsme, že český čtenář s touto historickou osobou nebude obeznámen, zvažovali jsme tedy použití vnitřní vysvětlivky, ve které bychom toto přirovnání vysvětlili, došli jsme však k závěru, že by došlo k nadměrnému zatížení textu²⁶ a ztrátě kontinuity. Nakonec jsme tedy toto přirovnání vypustili. Došlo tedy k posunu, ale obhajujeme jej tím, že v tomto případě je plynulost textu důležitější než obraznost.

3. Slovní hříčky

Ve VT figurují i slovní hříčky. Ty jsou navázány na původní jazyk textu a jeho strukturu, není tedy možné je doslovně přeložit, můžeme je pouze substituovat či vypustit. Při překladu VT jsme vypustili dvě slovní hříčky. První popisujeme výše (VT 199: „fly in the soup of the food producers“), druhé se budeme věnovat nyní:

VT 465-467: The man who brought electricity and private indoor plumbing to hotels, who elevated a chef to management for the first time, who always made sure that everything ran smoothly, **who could fix anything, couldn't be fixed.**

CT 506-508: Tento muž, který v hotelech zavedl elektřinu a vodovodní potrubí, který jako první pozvedl pozici šéfkuchaře na úroveň managementu, který se vždy staral o to, aby vše probíhalo hladce a **který dokázal všechno vyřešit, byl na dně.**

²⁶ Knittlová, 2010, s. 92

Při překladu se nám nepodařilo zachovat hříčku *fix – fixed*. Přemýšleli jsme o změně pořadí jednotlivých položek ve výčtu tak, aby na předposledním místě byla položka o pozvednutí pozice šéfkuchaře: „Tento muž, který v hotelech zavedl elektřinu a vodovodní potrubí, který se vždy staral o to, aby vše probíhalo hladce, který dokázal všechno vyřešit a který jako první pozvedl pozici šéfkuchaře na úroveň managementu, byl na dně.“ Tím by došlo ke kontrastu pozvednutí – dno, ale usoudili jsme, že takto vzniklý kontrast je příliš slabý a čtenář by si ho nevšiml, tedy by nebyl zachován účinek. Rozhodli jsme se tedy tuto část přeložit bez použití slovní hříčky. Abychom však vykompenzovali ztrátu na těchto dvou místech, přidali jsme slovní hříčku v překladu na místo, kde se ve výchozím textu nenachází:

VT 287-288: It was a food question that tripped Koko up (...)

CT 315-316: **Zavařila** jí [Koko] otázka týkající se jídla (...)

V tomto případě jsme využili toho, že slovo „zavařit“ má několik významů: 1. *vhodit, vsypat do vroucí tekutiny (zprav. vody) tak, aby se to uvařilo*, 2. *konzervovat vařením, sterilizováním*, 3. *způsobit nepříjemnost, nesnáz, potíž, mrzutost; přitížit, uškodit*.²⁷ Ačkoliv v textu je toto slovo použito ve významu „přitížit, uškodit“, spojení se slovem „jídlo“ evokuje i významy s vařením. Tento výraz je možné v překladu použít, neboť má stejný stylový příznak jako frázové sloveso v původním textu „to trip up“²⁸, v obou případech se jedná o hovorové, neformální výrazy, takže při překladu nedojde ke stylistickému posunu, změní se pouze účinek této konkrétní pasáže na čtenáře, což je ale žádoucí, neboť kompenzujeme ztrátu tohoto účinku v pasážích jiných.

3.4.3.3 Termíny a specifická slovní zásoba

Ve výchozím textu je užitá specifická terminologie. Ačkoliv největší část termínů pochází z oboru gastronomie a přípravy jídla, v textu najdeme vzhledem k šíři probíraných témat mnoho termínů z různých odvětví, od historie přes chemii až po průmysl. Při hledání českých překladů jsme používali specializované slovníky a paralelní texty.

V této části se nebudeme zabývat termíny, které mají v češtině zavedený překlad, např. industrialization – industrializace, combustion engine – spalovací motor, yellow fever – žlutá

²⁷ ÚSTAV PRO JAZYK ČESKÝ. *Zavařit*. In: Internetová jazyková příručka [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://prirucka.ujc.cas.cz/?slovo=zava%C5%99it>.

²⁸ CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS. *Trip up*. In: Cambridge Dictionary [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/trip-up>.

zimnice. Níže popíšeme termíny, jejichž překlad byl z různých důvodů problematický, a zdůvodníme svá řešení.

1. Melting pot

VT 9: The New Immigrants and the **Melting Pot**

CT 11: Noví přistěhovalci a **americký tavicí kotel**

Spojení „melting pot“ označuje mísení etnik a ras na společném území.²⁹ Tento pojem se používá velmi často právě ve spojitosti se Spojenými státy. Při překladu jsme přemýšleli, jak jej přeložit: pracovali jsme s variantou ponechání anglicismu „melting pot“ v textu a s českými ekvivalenty „tavicí kotel“ a „tavicí kotlík“. Od použití anglicismu jsme upustili, neboť jsme usoudili, že by v textu působil příliš rušivě a čtenáři, kteří mají omezenou či nulovou znalost angličtiny, by nemuseli vědět, co tento výraz znamená. Jak výrazy „tavicí kotel“, tak „tavicí kotlík“ jsme našli v odborných encyklopediích: Sociologická encyklopedie uvádí „tavicí kotel“³⁰, Encyklopedie migrace pak „tavicí kotlík“³¹. Nakonec jsme zvolili výraz „tavicí kotel“, který jsme explikovali adjektivem „americký“. Vzhledem k tomu, že tento výraz se nachází v nadpisu kapitoly, ve které autorka Spojené státy na počátku 20. století popisuje jako velmoc a zmiňuje desítky milionů imigrantů, které se do USA přistěhovaly, nechtěli jsme používat deminutivum a usoudili jsme, že neutrální „kotel“ bude vhodnější.

2. Food supply

VT 176-178: Reacting to the changes brought about by industrialization, urbanization, and immigration, the Progressive reformers, middle-class men and women from all parts of the country, wanted to clean up democracy, **the food supply**, and human behavior

CT 195-197: Progresivní reformátoři – ženy a muži ze střední třídy ze všech částí země – reagovali na změny vyvolané industrializací, urbanizací a imigrací. Chtěli očistit demokracii, **proces výroby a distribuce potravin** i lidské chování.

Termín „food supply“ se ve VT vyskytuje na několika místech, bylo tedy třeba při překladu použít takový český ekvivalent, který by měl ve všech případech stejnou stylistickou hodnotu,

²⁹ SOCIÁLNÍ A VÝZKUMNÝ ÚSTAV. *Melting pot*. In: Encyklopedie sociálních věd [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: https://encyklopedie.soc.cas.cz/w/Melting_pot.

³⁰ *ibid*

³¹ ENCYCLOPEDIA OF MIGRATION. *Melting Pot*. In: Encyclopedia of Migration [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://www.encyclopediaofmigration.org/melting-pot/>.

funkci i účinek. Podíváme-li se na všechny výskyty tohoto termínu ve VT, zjistíme, že jeho význam se neomezuje pouze na význam jeho dvou složek – nejedná se o „zásoby jídla“ nebo „zásobování jídlem“. Např. ve VT 244-245 najdeme spojení „clean up the food supply“ – zde je zřejmé, že se neodkazuje k očištění již skladovaných potravin, ale ke zlepšení hygienických podmínek při samotném procesu distribuce potravin. V tomto oddílu autorka dále popisuje situaci v masokombinátech, kde panovaly hrozné hygienické podmínky (viz VT 249-253), můžeme tedy usuzovat, že měla na mysli také samotný proces výroby potravin. Na základě těchto kontextuálních znalostí jsme se rozhodli kolokaci „food supply“ explikovat a přeložili jsem ji jako „proces výroby a distribuce potravin“, jelikož nejlépe zachycuje původní význam.

3. Adulterated food

VT 196: Dr. Harvey Washington Wiley was a one-man crusade against **adulterated food**.

CT 216-217: Do osamoceného boje proti **falšovaným potravinám** tehdy vytáhl doktor Harvey Washington Wiley.

Kolokace „adulterated food“ se ve VT nachází celkem třikrát. Stejně jako u kolokace „food supply“ popsané výše jsme chtěli, aby námi zvolený překlad fungoval kontextuálně ve všech výskytech. Při překladu jsme využili slovníček pojmů na webových stránkách Státní zemědělské a potravinářské inspekce (SZPI). Působení tohoto úřadu se totiž částečně překrývá s činností amerického Úřadu pro kontrolu potravin a léčiv (FDA). Zmíněný doktor Wiley působil na úřadu Bureau of Chemistry (Úřadu pro potravinářskou a farmaceutickou chemii), který byl předchůdcem právě FDA. Česká SZPI spadá pod Ministerstvo zemědělství, Bureau of Chemistry stejně tak spadalo pod americké Ministerstvo zemědělství. Usoudili jsme tedy, že díky podobnosti v činnosti a struktuře těchto dvou úřadů můžeme využít terminologie uvedené na stránkách SZPI.

Ve slovníčku pojmů je pod heslem „falšované potraviny“ uvedeno následující: „Jako falšované označujeme ty potraviny, u kterých se zjištěná vada týká samé podstaty, charakteru nebo původu potraviny, včetně zásadních porušení požadavků právních předpisů na jakost potravin. O falšování potravin hovoříme mimo jiné i tehdy, pokud je zákazník při nákupu potraviny uváděn v omyl. Například tím, že jsou mu zamlčeny nebo zkresleny důležité informace o složení potraviny nebo o jejím původu.“³² Z VT vyplývá, že doktor Wiley bojoval přesně proti

³² STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. *Slovníček pojmů*. In: Státní zemědělská a potravinářská inspekce [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://www.szpi.gov.cz/clanek/slovnicek-pojmu.aspx>.

tomuto druhu potravin, rozhodli jsme se tedy tento termín použít, a to v CT 216 a 220. V CT 324 jsme zvolili jiné řešení:

VT 294-296: She [Ellen Richards] proceeded to use her knowledge about chemistry to improve the lives of the women who managed households, and to teach them to identify **adulterated foods**.

CT 322-324: Své znalosti o chemii [Ellen Richardsová] využila ke zlepšování životů žen, které se staraly o domácnost, a kterým radila, jak poznat **nekvalitní potraviny**.

Usoudili jsme, že v tomto případě je spojení „falšované potraviny“ nevhodné z pragmatického hlediska: běžný zákazník (v tomto případě ženy) totiž nemohl falšované potraviny poznat – ženy neměly potřebné laboratorní vybavení na to, aby mohly např. zjistit složení potravin či přítomnost přidaných látek, na rozdíl od dr. Wileyho, který vedl úřad speciálně pověřený tímto úkolem. V tomto případě jsme tedy zvolili spojení „nekvalitní potraviny“, neboť toto již běžný zákazník do určité míry poznat mohl.

4. Domestic science, home economics

VT 302-304: Ellen Richards was president of the American **Home Economics** Association until 1910. By then, the new profession of **domestic science** was firmly established.

CT 330-332: Ellen Richardsová byla předsedkyní Americké asociace **pro vedení domácnosti** do roku 1910. V té době už byla nová odbornost **nauky o domácnosti** pevně zavedená.

Cambridge Dictionary uvádí, že pojem „domestic science“ je zastaralým výrazem pro „home economics“: „a subject or class that teaches skills (such as cooking or sewing) which are useful in the home“.³³ Při českém překladu jsme vycházeli z názvů knižních titulů k tomuto tématu, které vyšly na českém trhu, např. *Nauka o vedení domácnosti a výchově rodinné* (Marie Bačkovská, vyd. 1924 v Bačkovský a Hach) nebo *Nauka o vedení domácnosti a o potravinách* (Vojtěška Planíčková, 1924) a zvolili jsme překlad „(nauka o) vedení domácnosti“, který nejlépe vystihuje působení tohoto hnutí.

³³ MERRIAM-WEBSTER, INC. *Home economics*. In: Merriam-Webster Dictionary [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/home%20economics>.

5. National day

VT 352-355: In 1966, President Lyndon B. Johnson made it [Father's Day] official when he declared Father's Day, the third Sunday in June, a **national day**.

CT 415-416: Oficiálně byl [Den otců] uznán v roce 1966, kdy prezident Lyndon B. Johnson prohlásil Den otců, připadající na třetí červnovou neděli, **dnem národního významu**.

Spojení „national day“ slovník Merriam-Webster definuje následovně: „a day having significance for and usually celebrated throughout a nation“.³⁴ Překlad tohoto výrazu se ukázal být složitější kvůli nejasnému zařazení Dne otců do systému státních svátků a významných dnů jak v USA, tak v ČR. Vycházeli jsme z faktu, že Den otců není ani v USA, ani v ČR státním svátkem^{35 36}, výraz „svátek“ jsme tedy nechtěli použít. Zároveň výraz „national day“ nemá v češtině ekvivalent, v České republice se podle zákona totiž slaví státní svátky, ostatní svátky a významné dny.³⁷ Den otců tedy spadá do kategorie ostatních, státem neuznaných „svátků“, které se slaví tradičně, ale nemají žádné zakotvení v legislativě. Situace v USA je podobná. Do CT zároveň potřebujeme také výraz, jenž by v textu kontextuálně fungoval s osobou prezidenta. Nakonec jsme zvolili výraz „den národního významu“. Tento výraz splňuje požadavek určité vážnosti, která se s takto vyhlášeným dnem pojí, funguje v kontextu promluvy, ale zároveň respektuje postavení Dne otců mimo systém státem uznaných svátků a významných dnů.

3.4.3.4 Slovní zásoba z oblasti gastronomie a stravování

Ve výchozím textu se nachází mnoho výrazů z oblasti gastronomie – názvy potravin, surovin a pokrmů, kuchařské pozice, postupy při vaření apod. Při překladu bylo třeba vybrat správný a vhodný český ekvivalent.

Začneme názvy potravin, surovin, jídel a pokrmů, které se ve VT vyskytují. Většina těchto pojmů se dala přeložit bez problémů, stačilo dohledat český ekvivalent v obecných anglicko-českých slovnících. Tak jsme postupovali např. u následujících výrazů:

VT 44-45: On Thanksgiving, Italians ate **soup, lasagna, meatballs** and **sausage**, and **Italian bread**.

³⁴ MERRIAM-WEBSTER, INC. *National day*. In: Merriam-Webster Dictionary [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/national%20day>.

³⁵ USA.GOV. *Holidays*. In: USA.gov [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://www.usa.gov/holidays>.

³⁶ MPSV. *Zákon č. 245/2000 Sb. ze dne 29. června 2000*. In: MPSV [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://www.mpsv.cz/zakon-c.-245-2000-sb.-ze-dne-29.-cervna-2000->

³⁷ *ibid*

CT 51-52: Na Den díkůvzdání [Italové] servírovali **polévku, lasagne, masové kuličky, uzeniny a italský chléb.**

Při překladu jsme často pracovali s paralelními texty. Vycházeli jsme např. z různých kuchařských portálů, které shromažďují velké množství jak českých, tak zahraničních receptů, např. *Apetit* (www.apetitonline.cz), *TopRecepty* (www.toprecepty.cz), *Prima Fresh* (fresh.iprima.cz). Zde je nutno podotknout, že ač se nejedná o odborné texty, jsou z překladatelského hlediska významným zdrojem informací jak z hlediska obsahu, tak z hlediska jazyka. Takto jsme např. recept na vejce Benedikt přeložili podle receptu z *Prima Fresh*³⁸:

VT 340-343: In Kennebunkport, Maine, chef Christian Gordon at Federal Jack's has revamped a Delmonico's invention from the 1920s, **eggs Benedict—an English muffin topped with ham, poached eggs, and hollandaise sauce**—into a croissant topped with poached eggs, lobster, and hollandaise.

CT 373-378: V Kennebunkportu ve státě Maine se jistý Christian Gordon, šéfkuchař tamního podniku Federal Jack's, dostal k receptu na **vejce Benedikt**, který byl původně vytvořený ve 20. letech 20. století ve vyhlášené newyorské restauraci Delmonico's: **anglický muffin obložený plátkem šunky, ztraceným vejcem a přelítý holandskou omáčkou**. Tento recept Gordon přepracoval a připravil croissant obložený kousky humra, ztraceným vejcem a přelítý holandskou omáčkou.

Mnoho pojmů bylo přejato z cizích jazyků – jednalo se zejména o názvy pokrmů. Zde bylo žádoucí zanechat výrazy v původním znění, jelikož do textu přináší prvek cizosti či exotičnosti. Autorka tyto pojmy ve VT často vysvětluje, ale v některých případech, kdy pojem pouze zmíní a dále ho nepopisuje, jsme se při překladu rozhodli tyto výrazy explikovat vnitřní vysvětlivkou, aby byla zachována jejich exotizující vlastnost, ale aby zároveň český čtenář pochopil, o jaké jídlo se jedná, a dokázal si ho představit. Níže uvedeme několik příkladů:

VT 61-62: In 2002, a **cannoli**-eating contest was added.

CT 70-71: V roce 2002 byla do programu přidána soutěž v jezení **sicilských trubiček cannoli s ricottovou náplní**.

³⁸ FRESH.IPRIMA.CZ. *Vejce Benedikt podle Zdeňka Pohlreicha*. In: *Prima Fresh* [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://fresh.iprima.cz/recepty/vejce-benedikt>.

VT 70-71: Chicken soup, **bagels**, **bialys**, lox and cream cheese, sour cream, cheesecake, borscht, and **gefilte fish** could be eaten often.

CT 79-81: Častými jídly byla kuřecí polévka, **pečivo jako bagely nebo chléb bialy**, uzený losos a krémový sýr, zakysaná smetana, tvarohový koláč, boršč, **gefilte fish (plněná ryba)**.

VT 141-142: The French influence shows in pastry and **quenelles**, even in the dough for Russian-style pierogi, filled with meat or cabbage.

CT 157-158: Francouzský vliv je patrný na pečivu, **na podlouhlých taštičkách plněných masem (quenelle)** a dokonce i na těstě na pirohy v ruském stylu, které se plní masem nebo zelím.

V několika případech jsme ale zvolili postup opačný. Jak jsme již zmínili v analýze, autorka je Američanka, a proto je text psán z americkocentrického pohledu. Výsledkem je, že text je pro českého čtenáře místy příliš vzdálený – pak mu ho musíme přiblížit např. pomocí explikace, jak to popisujeme výše – nebo naopak zbytečně obsáhlý, kdy autorka vysvětluje skutečnosti, které jsou neznámé původnímu čtenáři, ale v českém prostředí jde o běžnou znalost. V těchto případech, kdy je informace českému čtenáři již známá, jsme zvolili omisi.

VT 161: *Feinschmeckers (gourmets)* will be glad that *wurstmakers (sausage makers)* have been busy (...)

CT 179: **Fajnšmekry** potěší, že **uzenáři** mají vždy napilno (...)

V této ukázce z části o polské kuchyni autorka používá germanismy k aktualizaci textu a zdůraznění cizosti. Použití těchto dvou výrazů ve VT funguje vzhledem k vzdálenosti americké a polské kultury jak v přeneseném, tak doslovném významu. V češtině to však nefunguje, protože česká kultura má blízko (nebo alespoň v porovnání s kulturou americkou blíže) jak k Polsku, tak k Německu. „Feinschmeckers“ jsou v češtině běžně používání, byť hovorově „fajnšmekři“. Zároveň si dovolíme tvrdit, že použití germanismů v textu vztahujícím se k Polsku v českém čtenáři vyvolá spíše negativní konotace, vezmeme-li v potaz vývoj vztahů Německa s Polskem v průběhu dějin. Při překladu jsme se proto rozhodli zachovat výraz „fajnšmekři“, ale upustili jsme od jeho vysvětlení v závorce, neboť v češtině není potřeba. Zároveň jsme vypustili výraz „wurstmakers“ a zanechali pouze obecný výraz „uzenáři“. Zde tedy došlo k posunu v překladu – konkrétně se jedná o výrazovou ztrátu.

Omisi jsme zvolili i v případě, kdy se pojetí pokrmu lišilo v USA a v Česku, abychom zabránili zmatení čtenáře.

VT 108-109: (...) Greek salad, which has tomatoes, cucumbers, onions, green bell peppers, black olives, and feta cheese, **but not lettuce**.

CT 121-122: (...) řecký salát, který obsahuje rajčata, okurky, cibuli, zelenou kapii, černé olivy a sýr feta.

Při překladu této části jsme zjistili, že recept na řecký salát se liší v americkém a českém pojetí. Zatímco autorka implicitně uvádí, že americká verze obsahuje ledový salát, v Česku se při přípravě nepoužívá, jak jsme zjistili při rešerši českých receptů. Usoudili jsme tedy, že kdybychom tuto informaci, která je pro českého čtenáře bezpředmětná, v textu zachovali, působila by rušivě a čtenáře by mátl, rozhodli jsme se ji proto v překladu neuvádět. Stejně jsme postupovali u výrazu „dill pickles“ (VT 138) – v Česku je kopr při přípravě nakládaných okurek základní surovinou, proto by nedávalo smysl na něj při překladu klást důraz, výraz jsme tedy přeložili pouze jako „nakládané okurky“ (CT 153).

Nyní se zaměříme na pojmy, jejichž překlad byl z různých důvodů problematický, popíšeme postup při překladu a zdůvodníme zvolená řešení.

1. Submarine sandwich

VT 59-61: More than a million people turn out to watch the religious processions as the statue of San Gennaro is paraded down Mulberry Street, and to buy Italian food—especially **sausage and pepper submarine sandwiches**—from more than 300 street vendors.

CT 67-70: Festivalu se účastní více než milion lidí, kteří se přijdou podívat na procesí nesoucí sochu sv. Januaria po ulici Mulberry Street a koupit si italské jídlo – zejména **italskou verzi obložené bagety s uzeninou a paprikou**, kterou je možné koupit u více než 300 pouličních stánků.

Při překladu spojení „submarine sandwich“ (VT 61) jsme se rozhodovali mezi „ponorkovým sendvičem“ a „obloženou bagetou“. „Ponorkový sendvič“ je sice kalk, ale zachovává odkaz na podlouhlý tvar sendviče.³⁹ Zde jsme ale museli vzít v potaz kulturní rozdíly mezi původním a

³⁹ WIKIPEDIA CONTRIBUTORS. *Submarine sandwich*. In: Wikipedia, The Free Encyclopedia [online]. 24. března 2025, 16:34 [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: https://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Submarine_sandwich&oldid=1282194606.

cílovým čtenářem: český čtenář si totiž pod pojmem „sendvič“ představí spíše dva plátky chleba s náplní než podlouhlou bagetu. Navíc „ponorkový sendvič“ by v čtenáři mohl evokovat spojení „ponorková nemoc“, což není vhodné. Rozhodli jsme se tedy spojení převést jako „obloženou bagetu“, jelikož právě „bageta“ je v češtině příkladem podlouhlého pečiva.

2. Dried oregano

VT 112: The signature herb is **dried oregano**.

CT 125-126: Charakteristickým kořením je **oregano**.

Při překladu spojení „dried oregano“ jsme museli mít na paměti, že „oregano“ v angličtině označuje bylinku dobromysl⁴⁰, zatímco v češtině jde již o název samotného koření. Nebylo tedy žádoucí, abychom spojení „dried oregano“ překládali doslova jako „sušené oregano“, protože oregano v češtině je jako koření již z principu sušené.

3. Hunter's stew

VT 134-135: The most famous Polish dish is a stew called *bigos*, or **hunter's stew**.

CT 149-150: Jedním z nejznámějších polských jídel je *bigos* – **dušená směs masa, také přezdívaná „lovecká směs“**.

Při překladu tohoto pokrmu jsme vycházeli z toho, že název musí být krátký, jelikož se s ním v textu dále pracuje – autorka věnuje tomuto pokrmu medailonek. „Stew“ označuje dušené maso se zeleninou, „hunter“ v tomto případě lovce – pokrm se připravoval po lovu. Přesný název by tedy byl „lovecká směs dušeného masa a zeleniny“, což je ale příliš dlouhé. Proto jsme zvolili zkrácený název „lovecká směs“. Ten obsahuje odkaz na lovce, což jsme považovali za hlavní. O jakou směs konkrétně se jedná, čtenář zjistí při dalším čtení právě v medailonku, kde jsou popsány použité ingredience. Při překladu jsme tedy zvolili generalizaci.

⁴⁰ THE EDITORS OF ENCYCLOPAEDIA BRITANNICA. *Oregano*. In: Encyclopedia Britannica [online]. 1. března 2025 [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://www.britannica.com/plant/oregano>.

4. Berry

VT 139-140: (...) fruit soups are made of **berries** or stone fruits like apricots and plums.

CT 154-155: Přípravují se také ovocné polévky, zejména z **různých lesních plodů** a z peckového ovoce, například meruněk a švestek.

Slovo „berry“ v angličtině označuje jedlé ovoce bobulovitého tvaru.⁴¹ České slovo „bobule“, které se při překladu nabízí, se s ním ale významově překrývá jen částečně; kromě ovoce totiž může označovat i zeleninu a plody jedovatých rostlin.⁴² Při překladu jsme proto museli specifikovat a místo obecného označení jsme použili konkrétní spojení „lesní plody“, a to na základě rešerše. Při hledání v paralelních textech jsme zjistili, že tato ovocná polévka se připravuje nejčastěji z jahod⁴³ a borůvek⁴⁴, tedy ovoce, které se v češtině tradičně označuje jako „lesní plody“ nebo „lesní ovoce“⁴⁵. Abychom se vyhnuli opakování (**ovocné polévky – lesní ovoce**), zvolili jsme tvar „lesní plody“.

5. Překlad názvů druhů hovězího masa

Ve VT se nachází dvě schémata, která ukazují dělení hovězího masa ve Francii a USA. Autorka zmiňuje, že v těchto dvou zemích maso rozdělují odlišně:

VT 500-503: Even if dishes had the same name, charcuterie was very different—there is no French equivalent of ribs, while America’s bottom round is several different cuts in French, as the illustrations show.

Zde při překladu nastal problém, jelikož české dělení hovězího se od francouzského a amerického dělení odlišuje. Francouzské dělení jsme ponechali, stejně jako tomu je ve VT, americké dělení jsme chtěli přeložit do češtiny. Překlad z angličtiny ale nebyl možný z pragmatického hlediska – k jednotlivým částem tura domácího v americkém schématu nebylo možné přiřadit přesný český název. Pracovali jsme tedy se dvěma variantami. První byla přidat do textu třetí schéma, které by znázorňovalo české dělení hovězího. Toto jsme však považovali

⁴¹ THE EDITORS OF ENCYCLOPAEDIA BRITANNICA. *Berry*. In: Encyclopedia Britannica [online]. 27. prosince 2024 [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://www.britannica.com/science/berry-plant-reproductive-body>.

⁴² PŘÍSPĚVATELÉ WIKIPEDIE. *Bobule*. In: Wikipedie: Otevřená encyklopedie [online]. c2024. Datum poslední revize 10. května 2024, 09:18 UTC [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Bobule&oldid=23910925>.

⁴³ POLISH YOUR KITCHEN. *Polish Fruit Soup (Zupa Owocowa)*. In: Polish Your Kitchen [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://www.polishyourkitchen.com/polish-fruit-soup-zupa-owocowa/>.

⁴⁴ FOOD.COM. *Polish Blueberry Soup with Apricot Compote*. In: Food.com [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://www.food.com/recipe/polish-blueberry-soup-with-apricot-compote-307806>.

⁴⁵ JÍME ZDRAVĚ. *Lesní ovoce*. In: Jíme zdravě [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://jimezdrave.cz/recepty/potraviny/lesni-ovoce/>.

za příliš velký zásah do textu; takové schéma by se navíc graficky lišilo od ostatních dvou ilustrací. Rozhodli jsme se tedy pro variantu druhou: jednotlivé druhy masa přeložit do češtiny přibližně, a to srovnáním amerického a českého dělení. Výsledkem je sice zjednodušený, ale funkční překlad. Tuto skutečnost jsme čtenáři sdělili pomocí poznámky pod čarou. Při překladu jsme vycházeli z informací, které jsme našli na specializovaných stránkách věnovaných prodeji hovězího v ČR⁴⁶ a v publikaci *Řeznicko-uzenářské výrazy v angličtině* (Pavel Polák, vyd. 2003 v OSSIS).

3.4.3.5 Francouzské výrazy

Nakonec se zmíníme o využití francouzských výrazů v textu, zejm. v poslední podkapitole VT (*Luxusní stravování během la Belle Époque*). Výrazy z francouzštiny autorka používá zejména jako termíny, které byly do angličtiny z francouzštiny přejaty, a dále pro názvy pokrmů. Ačkoliv se v textu vyskytují i výrazy z jiných jazyků (viz kap. 3.1), výrazů z francouzštiny je v něm násobně více, proto jsme se rozhodli věnovat jim tuto podkapitolu.

V češtině jsme tyto francouzské výrazy většinou zachovávali. Výjimkou je samotný název celé kapitoly, kde jsme spojení „cuisine classique“ přeložili:

VT 1: The Purity Crusade, *Cuisine Classique*, and Communal Food: (...)

CT 1: Boj za čistotu, **klasická francouzská kuchyně** a komunitní stolování: (...)

Název celé kapitoly je totiž důležitý ze stylistického hlediska – je první věcí, které si český čtenář všimne, je tedy důležité, aby byl co nejsrozumitelnější. Chtěli jsme se tedy vyhnout jakémukoliv potenciálně nesrozumitelnému prvku.

Další změnu, kterou jsme při překladu implementovali, je změna na úrovni fonologické. Angličtina mnoho slov přejatých z francouzštiny upravuje dle svých fonologických pravidel, odstraňuje tedy např. diakritická znaménka u vokálů (Belle Epoque, eclairs apod.). V češtině jsme tato znaménka při překladu k těmto galicismům dodali (la Belle Époque, éclairs) – přejímáme-li již výraz z cizího jazyka, budeme jej přejímat přímo z tohoto jazyka, a ne zprostředkovaně přes jazyk třetí.

V textu jsme také oproti originálu francouzské výrazy zvýrazňovali kurzívou, a to pro lepší orientaci čtenáře – kurzíva je jasným indikátorem neznámého výrazu. Zachovali jsme tak

⁴⁶ TOP BEEF. *Dělení masa*. In: Top Beef [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://www.topbeef.cz/deleni-masa>.

MASO ŠKODOVI. *Velký přehled steaků*. In: Maso Škodovi [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://masoskodovi.cz/clanky/velky-prehled-steaku>.

jednotu v grafickém odlišení slov převzatých z cizích jazyků – autorka totiž výrazy z cizích jazyků též odlišuje kurzívou, jen u výrazů z francouzštiny kolísá.

VT 574-575: (...) oysters, salmon, **filet mignon**, roast duckling, **foie gras**, squab, asparagus, chocolate and vanilla **eclairs**, and French ice cream for the finale.

CT 624-626: (...) ústřice, losos, hovězí **filet mignon**, pečená kachna, **foie gras**, holoubata, chřest, čokoládové a vanilkové **éclairs** a na konec francouzská zmrzlina.

Při překladu pasáže o pokrmech servírovaných v podnicích Freda Harveyho jsme dodali kurzívu ještě z jiného důvodu – autorka píše, že jídlo tam servírované „bylo snad francouzské, nebo alespoň francouzsky znělo“. Abychom tento fakt zdůraznili a podpořili jej i graficky, přidali jsme kurzívu právě na francouzské (ať již skutečně, či domněle) části názvů těchto pokrmů:

VT 518-521: (...) the Harvey houses served food that was perhaps French, or at least French sounding. For example, **Cream of Chicken Reine Margot, Consomme Careme, Jumbo Bull Frog Almandienne, and Medaillon of Salmon Poche, Sauce Mousseline** [their spellings].

CT 564-567: (...) podávaly Harveyho podniky jídlo, které bylo snad francouzské, nebo alespoň francouzsky znělo – například krémovou kuřecí polévku **reine Margot**, vývar **consommé Careme**, skokana ve stylu **Almandienne**, **medaillon** z pošírovaného lososa, omáčku **Mousseline**.

Na závěr zmíníme ještě překlad francouzského výrazu v nadpisu:

VT 395: Dining *de Luxe* in **the Belle Epoque**

CT 434: Luxusní stravování během **la Belle Époque**

V angličtině je u „Belle Epoque“ použit člen určitý podle anglických gramatických pravidel týkajících se determinace. V češtině kategorii určenosti nemáme, anglický člen „the“ jsme tedy nahradili původním francouzským „la“. Výraz „de luxe“ jsme přeložili jako „luxusní“, protože ačkoliv se tento výraz v češtině používá, v tomto krátkém nadpisu by již došlo k přílišnému nahromadění cizích výrazů, které by působilo rušivě a potenciálně by také nemuselo být českému čtenáři srozumitelné.

3.4.4 Rovina morfoložická

3.4.4.1 Kategorie slovesného času a vidu

Při překladech jsme narazili na problémy vycházející z faktu, že angličtina má oproti češtině složitější systém časů, a tedy více možností pro vyjádření určitého děje či činnosti. V češtině jsme tak museli při překladech pro zachování funkční ekvivalence a dosažení stejného účinku využít jiných prostředků.

VT 578: That last night, Sunday dinner had been served and the kitchens **were closing down**.

CT 629: V onen poslední nedělní večer byla podána večeře a kuchyně **pomalů zavíraly**.

V této ukázce je použit past simple continuous, minulý čas průběhový, jímž čeština nedisponuje. Dušková (2012, s. 241-242) však uvádí, že průběhové tvary sloves v angličtině jsou často považovány za kategorii vidovou a ne časovou, přičemž průběhový tvar slovesa odpovídá nedokonavému vidu. V překladech jsme proto využili nedokonavé sloveso „zavírat“ a pro ještě silnější důraz na to, že děj právě probíhal, jsme dodali adverbium „pomalů“.

Při překladech jsme mohli využívat právě faktu, že čeština na rozdíl od angličtiny disponuje kategorií vidu, díky které je možné text oživit, učinit ho více „českým“ a lépe odstínit významové rozdíly jednotlivých slovesných tvarů, např.:

VT 24-25: And when their [Italians'] babies **teethed** or had colic, these people **rubbed** wine on their gums or even gave them a sip

CT 27-28: Když se italským dětem **prořezávaly zuby** nebo dostaly koliku, rodiče jim **natírali** dásně vínem nebo jim z něj dokonce dali napít.

3.4.4.2 Kategorie slovesného rodu

Angličtina i čeština rozlišují rod činný a trpný, tedy aktivum a pasivum. Formální obdobou anglického pasiva je v češtině pasivum složené, čeština pak disponuje ještě pasivem zvratným.⁴⁷ V tvoření pasiva jsou mezi angličtinou a češtinou značné rozdíly. V češtině má např. opisné pasivum knižní nádech⁴⁸ – to jsme zohlednili při překladech a pasivní tvary jsme většinou překládali za použití aktiva:

⁴⁷ Dušková, 2012, s. 249

⁴⁸ Cvrček, 2010, s. 243

VT 588-589: A seventeen-year-old cook **was saved** by accident. He (...) **was swept** overboard when the ship went under. He **was picked up** by a lifeboat.

CT 640-641: Sedmnáctiletý kuchař **se zachránil** náhodou. (...) když se loď potopila, **smetlo** ho to přes palubu. Pak ho **vyzvedl** záchranný člun.

Když však bylo použití pasiva přirozené, v překladu jsme jej zachovali.

VT 479-480: The two-year-old St. Francis Hotel **was completely destroyed**.

CT 521: Hotel St. Francis, otevřený tehdy pouze dva roky, **byl zcela zničen**.

3.4.5 Rovina syntaktická

V procesu překladu nutně došlo ke změnám na rovině syntaktické. Týkalo se to zejména změn ve slovosledu a aktuálním větném členění kvůli rozložení informací v textu, rozdělování souvětí a naopak spojování vět jednoduchých do souvětí, převodu polovětných obrátů a rozměňování informační nasycenosti textu. V této kapitole jednotlivé problémy popíšeme.

3.4.5.1 Slovosled

Při překladu bylo nutné dbát na slovosled a aktuální členění větné. Rozložení informací se v anglické a v české větě liší: V angličtině se slovosled jako prostředek AČV uplatňuje na rozdíl od češtiny méně, v češtině je ale funkční větná perspektiva hlavním slovosledným principem.⁴⁹ Při překladu jsme proto využívali větné transpozice a slovosled jsme upravovali. Změny ve slovosledu kvůli AČV můžeme pozorovat např. v následující ukázce:

VT 138-140: Mushrooms are often combined with sour cream in fillings or patties; fruit soups are made of berries or stone fruits like apricots and plums.

CT 153-155: Do náplní a karbanátků se dávají houby v kombinaci se zakysanou smetanou. Přípravují se také ovocné polévky, zejména z různých lesních plodů a z peckového ovoce, například meruněk a švestek.

Toto souvětí je typickým příkladem toho, že angličtina mívá na začátku věty rematický podmět indikovaný neurčitou referencí. Referent substantiva se singulativní referencí – v tomto případě „mushrooms“ a „fruit soups“ – je tímto způsobem uváděn jako něco nového. V češtině je však

⁴⁹ DUŠKOVÁ, Libuše. *14.3 Vztah slovosledu k aktuálnímu členění větnému*. In: Mluvnice angličtiny [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://mluvniceanglictiny.cz/14.3>.

rematicnost podmětu signalizována jeho koncovým postavením ve větě.⁵⁰ Při překladu jsme proto „houby“ a „ovocné polévky“ přesunuli ke konci věty tak, jak to umožňovalo rozložení dalších informací ve větě.

Zajímavým prostředkem AVČ v angličtině je využití kurzívy v textu pro dodání důrazu:

VT 211-213: But these experiments were not very scientific. He had no norm, no control group—men who *weren't* eating preservatives— to compare them with.

CT 231-233: Tyto pokusy ale nebyly příliš vědecké, neřídil se totiž žádnou normou a neměl žádnou kontrolní skupinu – tedy muže, kteří konzervanty **nejedli** – se kterou by výsledky porovnal.

Angličtina tento prostředek využívá, protože má poměrně fixní slovosled a nemá tedy tolik možností, jak určité slovo zdůraznit pomocí AVČ, jak je tomu v češtině, která se vyznačuje vysokou mírou slovosledné flexibility.⁵¹ Zatímco v angličtině se tedy kurzíva pro zdůraznění používá běžně⁵², v češtině to není zvykem. Tuto skutečnost jsme zohlednili při překladu, kurzívu jsme v CT nevyužili, jelikož důrazu jsme dosáhli přirozeně pomocí slovosledu a jiných prostředků AVČ.

3.4.5.2 Překlad polovětných obrátů

Ve VT se nachází řada polovětných obrátů (zejména participií), které text kondenzují a zvyšují jeho informační nasycenost. V angličtině se participia používají častěji a také se vyskytují ve vazbách, které v češtině nemají strukturní obdobu.⁵³ Při překladu jsme na to museli brát ohled a participia překládat tak, aby CT působil pro českého čtenáře přirozeně. Například přítomné participium sice v češtině odpovídá přechodníku, ale při překladu jsme přechodníky nepoužili, neboť jsou již vnímány jako prostředky knižní.⁵⁴ Jak participia přítomná, tak minulá jsme tedy překládali pomocí věty vedlejší nebo věty hlavní, což zároveň pomohlo text rozvolnit a zbavit jej anglické kondenzovanosti:

⁵⁰ Dušková, 2012, s. 62

⁵¹ Uhlířová a Kučerová, 2017

⁵² UNIVERSITY OF SUSSEX. *Italics*. In: University of Sussex - Guide to Punctuation [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z:

<https://www.sussex.ac.uk/informatics/punctuation/misc/italics#:~:text=Most%20commonly%2C%20italics%20are%20used,particular%20part%20of%20a%20text.>

⁵³ Dušková, 2012, s. 583

⁵⁴ Karlík, 2017

VT 13-14: So they [immigrants] stayed where they landed, **swelling** the cities on the east coast—New York, Boston, Philadelphia—to bursting.

CT 15-16: Proto také [imigranti] zůstali tam, kam přijeli, a města na východním pobřeží USA – New York, Boston a Filadelfii – **naplnili** tak, až praskala ve švech.

VT 226-228: It [the New York Bakeshop Law] also (...) barred all domestic animals except cats from bakeries, **indicating** there was a rodent problem.

CT 250-251: (...) a v pekárnách byla zakázána všechna domácí zvířata kromě koček, **což naznačuje**, že pekárny měly problém s hlodavci.

VT 274-275: The jurors stayed in a hotel **owned** by a Coca-Cola executive.

CT 302-303: Členové poroty byli zase ubytováni v hotelu, **který vlastnil** jeden vysoký činitel Coca-Coly.

3.4.5.3 Rozdělování a spojování vět

Některá souvětí jsme se rozhodli rozdělit a některé věty jsme naopak spojili, aby byl text plynulejší a čtenář se v něm lépe orientoval. Tak jsme postupovali např. pokud věta ve VT obsahovala mnoho informací, jež byly původnímu čtenáři známé, ale českému nikoliv – při překladu jsme museli explikovat či vysvětlovat, čímž ale narůstala délka souvětí a text se stával nepřehledným. V tomto případě bylo tedy rozdělení souvětí do několika vět nejlepším řešením. V následující ukázce jsme z jedné věty vytvořili věty dvě:

VT 340-343: In Kennebunkport, Maine, chef Christian Gordon at Federal Jack's has revamped a Delmonico's invention from the 1920s, eggs Benedict—an English muffin topped with ham, poached eggs, and hollandaise sauce—into a croissant topped with poached eggs, lobster, and hollandaise.

CT 373-378: V Kennebunkportu ve státě Maine se jistý Christian Gordon, šéfkuchař tamního podniku Federal Jack's, dostal k receptu na vejce Benedikt, který byl původně vytvořený ve 20. letech 20. století ve vyhlášené newyorské restauraci Delmonico's: anglický muffin obložený plátkem šunky, ztraceným vejcem a přelítý holandskou omáčkou. Tento recept Gordon přepracoval a připravil croissant obložený kousky humra, ztraceným vejcem a přelítý holandskou omáčkou.

Pokud bylo pro češtinu naopak přirozenější použít souvětí než několik vět jednoduchých, věty jsme spojovali:

VT 213-214: What Wiley really wanted was a ban on Coca-Cola. But Americans were more concerned about contaminated bread and meat.

CT 233-235: To, čeho chtěl Wiley ve skutečnosti dosáhnout, byl zákaz Coca-Coly, ale Američanům dělaly větší starosti kontaminovaný chléb a maso.

3.4.5.4 Výčty

Ve VT se nachází mnoho výčtů, pomocí kterých autorka text kondenzuje. Při překladu jsme většinou zachovávali pořadí jednotlivých položek, ale v některých případech jsme toto pořadí změnili:

VT 161-165: *Feinschmeckers* (gourmets) will be glad that *wurstmakers* (sausage makers) have been busy turning out more than seventy varieties of sausage—bratwurst, bierwurst, knockwurst, yachtwurst, wieners, liver sausage, braunschweiger, salami, bologna, German-style mortadella with pistachios, and summer sausage—along with pastrami, ham, smoked pork butt and shoulder, and bacon.

CT 179-182: Fajšmekry potěší, že uzenáři mají vždy napilno s výrobou více než sedmdesáti druhů uzenin jako bratwurst, bierwurst, knockwurst, yachtwurst či braunschweiger, dále vyrábí párky, jitrnice, salámy, mortadelu boloňskou i v německém stylu s pistáciemi a trvanlivé uzeniny, a také pastrami, šunku, slaninu, uzenou krkovicí a ramínko.

V této části jsme změnili pořadí výrazu *braunschweiger*, který jsme zařadili do první části výčtu za položky, které jsme nepřekládali, ale převzali z VT. Naopak výrazy *wiener* a *liver sausage*, které jsme překládali, jsme z přední části přeřadil mezi položky, u nichž jsme použili český ekvivalent. V poslední části jsme změnili pořadí jednotlivých položek – slaninu jsme z posledního místa ve výčtu zařadili za šunku, abychom se vyhnuli opakování spojky a také možné nejednoznačnosti: při překladu „a také pastrami, šunku, uzenou krkovicí a ramínko a slaninu“ by totiž došlo nejen ke zdvojení spojky *a*, ale adjektivum „uzený“ by pak navíc bylo možné syntakticky přiřadit k výrazu „slanina“, ačkoliv se toto adjektivum k „bacon“ ve VT nevztahuje. Důvody pro změnu pořadí položek byly tedy syntaktické a rytmické. Pro

rozmělnění textu a snížení velké informační nasycenosti jsme také výčet oproti VT rozvolnili: z původní věty jednoduché se vsuvkou jsme vytvořili souvětí.

3.4.6 Rovina stylistická

Vilikovský (2002, s. 179) v souvislosti se stylistickou rovinou uvádí, že při překladu se problém reprodukce stylu originálu stává jednou z nejdůležitějších otázek, jelikož „překlad má reprodukovat soubor estetických hodnot, reprezentovaný původním dílem, v jeho celistvosti, přičemž má zachovávat zásadu stejného působení na čtenáře a podle možnosti zachovat i jazykové prostředky, které jsou nositeli tohoto působení“.

Během překladu VT jsme vždy museli přihlížet ke stylistické rovině textu, která byla při výběru vhodného českého ekvivalentu někdy rozhodujícím faktorem. Již jsme zmínili, že stylistický aspekt byl určující při výběru slova „zavařit“ v CT 315 na základě toho, že má stejný stylový příznak jako frázové sloveso „to trip up“ ve VT 288 (viz kap. 3.4.3.2).

VT 407-408: (...) Americans also invented the shower (...) and **really liked** indoor plumbing.

CT 446-447: (...) [Američané] vynalezli také sprchu (...) a **chtěli mít k dispozici** i vodovodní potrubí.

Při překladu této věty jsme se rozhodli použít neutrální „chtěli mít k dispozici“, jelikož překlad spojení „really liked“ – „měli opravdu rádi“ by v češtině mělo jiný stylový příznak. Došlo tedy k výrazové změně – konkrétně se jedná o výrazovou nivelizaci.

3.4.6.1 Překlad nadpisů

Při překladu nadpisů jednotlivých kapitol a oddílů bylo důležité zachovat jak informace v nich obsažené, tak stylistickou rovinu. Čechová (2008, s. 270) říká, že nadpisy mají několik funkcí: poutají pozornost čtenářů, informují je o obsahu následujícího úseku a ovlivňují je; je tedy důležité tyto funkce při překladu zachovat. U většiny nadpisů toto nebylo problematické. Nyní uvedeme několik nadpisů, jejichž překlad byl stylisticky složitější, a zdůvodníme naše řešení.

VT 379: Guess Who's Not Coming to Dinner?

CT 417: Hádej, kdo nepřijde na večeři

Nadpis tohoto oddílu je aluzí na slavný americký film z roku 1967 *Guess Who's Coming to Dinner* (*Hádej, kdo přijde na večeři*). Zde jsme museli zvážit, zda tento film bude českému

čtenáři známý. Během konzultace s beta-čtenáři jsme zjistili, že ve vnímání tohoto filmu existuje generační rozdíl: zatímco beta-čtenáři spadající do generace Z tento film většinou neznali, beta-čtenáři z generace X a starší jej znali bezpečně. Jelikož je ale překlad funkční, ať už čtenář tento film zná či nikoli, rozhodli jsme se tuto aluzi v nadpisu ponechat. Čtenář, který film zná, ji ocení, a pro čtenáře, jenž tento film nezná, nebude nadpis působit nijak zvláště či rušivě, i kdyby aluzi nepochopil.

VT 513: **“I’ve Been Dining on the Railroad”**: The Harvey Girls Civilize the West

CT 558: **Příští zastávka: restaurace**. Harveyho děvčata civilizují Západ USA

V tomto nadpisu opět figuruje aluze, tentokrát na americkou lidovou píseň *I’ve Been Working on the Railroad* (*Pracuji na železnici*), kterou autorka aktualizovala a „working“ substituovala za „dining“. Zde jsme usoudili, že tato aluze českému čtenáři známá nebude. Snažili jsme se najít českou píseň s podobným tématem, kterou bychom mohli využít k substituci, ale takovou jsme nenašli. Rozhodli jsme se proto odkaz na píseň vypustit a použili jsme místo toho běžné hlášení z dopravních prostředků, které jsme aktualizovali.

3.4.6.2 Bezobsažná slůvka

Levý (2012, s. 138) upozorňuje, že při překladu je nutné překládat nejen slova významová, ale do textu vkládat i slova a stavební prvky, které mají funkci estetickou. Mezi tato „bezobsažná slůvka“ řadí slova jako pak, jen, když, tedy, přece, třeba apod. Jejich funkcí je subjektivně podbarvit význam, vyrovnat rytmus věty a učinit řeč plynulou a živou. Problémem je, že tato slova nemají ve VT podklad, takže se jim překladatel může vyhýbat, což má ale za následek to, že jeho styl je „suchý a tvrdý“ (Levý, *ibid.*). Na to jsme se snažili při překladu pamatovat a tato slova do CT zakomponovat, pomohlo-li to tomu, aby text zněl přirozeněji a jaksi více česky.

VT 241-242: In 1905, the same year as the Lochner case, a stomach-turning story about the meat processing industry appeared in a series of magazine articles.

CT 265-266: V roce 1905, **tedy** v témž roce, kdy proběhl případ Lochner, vyšel v sérii časopiseckých článků příběh o masném průmyslu, z něhož se zvedal žaludek.

VT 556-558: He [Harvey] fired people if (...) they tried to cut corners by squeezing orange juice ahead of time instead of when it was ordered.

CT 604-606: Jeho [Harveyho] zaměstnanci dostali padáka, (...) když odbývali práci a **třeba** pomerančovou šťávu na džus připravovali do zásoby dopředu, místo až když přišla objednávka.

3.4.6.3 Obcházení přímého vyjádření vulgarismů

Do stylistické roviny jsme zařadili i strategie obcházení přímého vyjádření vulgarismů a hanlivých slov. Ve VT se nachází jeden etnofaulismus, konkrétně hanlivé označení pro Afroameričany:

VT 383-385: „The action of President Roosevelt in entertaining that **ni__r** will necessitate our killing a thousand **ni__rs** in the South before they will learn their place again.”

CT 421-422: „Krok prezidenta Roosevelta pohostit toho **n*gra** si na Jihu vyžádá zabití tisíce **n*grů**, než se zase naučí, kde je jejich místo.“

Zatímco autorka ve VT použila pro nepřímé vyjádření podtržítka, v češtině se k tomuto účelu využívají jiné typografické znaky, typicky hvězdička, kterou jsme se rozhodli při překladu využít.

3.4.7 Rovina pragmatická

Pragmatické rozdíly jsou způsobeny odlišnými jazykovými a mimojazykovými zkušenostmi mluvčích VJ a CJ.⁵⁵ Skutečnosti a zkušenosti jazykového společenství VJ překladatel musí zpřístupnit a přiblížit čtenáři v CJ. Knittlová (2010, s. 92) popisuje následující typy řešení těchto rozdílů: přidání informací, vynechání informace, substituce analogií a vysvětlující opis.

3.4.7.1 Přidání a vynechání informace

Přidání informace jsme využili při překladu vlastních jmen, jež by český čtenář nemusel znát, konkrétně jsme přidávali vnitřní vysvětlivku v rámci překladatelského postupu explikace. Tento postup jsme v této práci již několikrát komentovali, proto se jím zde nebudeme dále zabývat. Dále jsme v jednom případě do textu přidali informaci, jež se ve VT nenachází:

⁵⁵ Knittlová, 2010, s. 92

VT 400-403: His [Escoffier's] brilliance was noticed and when his apprenticeship was over, he was presented with the dream of every cook in the provinces: a job in Paris. He went. After the Franco-Prussian War in 1870, Escoffier returned to Paris.

CT 439-442: Jeho [Escoffierova] genialita nezůstala bez povšimnutí, takže po vyučení se mu naskytla příležitost, o jaké snili všichni kuchaři v provinciích: pracovat v Paříži. A tak šel. Záhy byl povolán do armády, kde sedm let sloužil. Po prusko-francouzské válce roku 1870 se pak do Paříže vrátil.

V této části jsme do překladu dodali větu zvýrazněnou podtržením. Ve VT je tato informace vyjádřena pouze implicitně – „he went“ je v další větě následováno „[he] returned“, z čehož vyplývá, že v mezidobí Escoffier Paříž opustil; autorka to však explicitně nevyjadřuje. Při překladu jsme se rozhodli tuto informaci uvést explicitně, neboť se nám zdálo, že český text vyžaduje větší míru vysvětlení, bez kterého by tato pasáž nebyla zcela koherentní. Po rešerši jsme tedy doplnili informaci, co Escoffier v mezidobí, než se do Paříže vrátil, dělal.

VT 370: Line a **cookie sheet** with a double layer of paper towels and set it by the stove.

CT 396: Vedle sporáku postavte **tác** s dvojitou vrstvou papírových utěrek.

Zde jsme „cookie sheet“ nahradili obecným výrazem „tác“. „Cookie sheet“ je speciální druh plechu určený na pečení sušenek, který sice je na českém trhu k dostání, ale není zdaleka běžný (vycházíme z rešerše na českých e-shopech). V tomto konkrétním případě je navíc zmínka o plechu informací druhotnou, autorka receptu pouze instruuje čtenáře, aby si plech připravili k odkládání hotových lívanců, ale na samotný plech důraz kladen není. Při překladu jsme se tedy rozhodli použít obecné označení „tác“, který v českém textu vypadá přirozeně a v českém prostředí se při smažení lívanců aj. smažených výrobků běžně používá. Došlo tedy ke generalizaci použitím substitute, záměr autorky, funkce textu i jeho účinek zůstaly zachovány. Do této části zařazujeme i opravu informace chybně uvedené ve VT – Spojené státy se neodtrhly od Anglie, jak uvádí autorka, ale od Velké Británie; touto opravou přidáváme do textu informaci, která se ve VT nenachází:

VT 3-4: By 1900, a little more than a century since breaking away from **England**, the United States had become a world power.

CT 4-5: Na počátku 20. století, kdy uplynulo více než sto let od vyhlášení nezávislosti na **Velké Británii**, již byly Spojené státy americké světovou velmocí.

3.4.7.2 Domácí analogie

Při překladu času, dat a měr jsme substituovali domácí analogií. Časové údaje jsme převedli z amerického dvanáctihodinového formátu do českého čtyřadvacetihodinového, data jsme překládali dle českého úzu. Stopy jsme změnili na metry.

VT 565-566: The **883-foot-long** *Titanic*, 46,328-supposedly-unsinkable-tons with eleven decks, struck an iceberg in the North Atlantic on **April 14, 1912**, at **11:40 p.m.** and sank less than three hours later, at **2:20 a.m.** on **April 15, 1912**.

CT 614-616: *Titanic*, údajně nepotopitelný kolos s jedenácti palubami dlouhý **269,1 metru** a vážící 46 328 tun, narazil **14. dubna 1912** ve **23:40** v severním Atlantiku do ledovce. Potopil se o necelé tři hodiny později, **15. dubna 1912** ve **2:20**.

3.4.7.3 Časová a místní pragmatika

Dalším problémem byla časová a místní pragmatika. Při překladu jsme museli mít na paměti, že kniha vyšla v roce 2004, jelikož na několika místech autorka odkazuje k událostem z blízké minulosti či k akcím, které se konají dodnes – bylo tedy zapotřebí zkontrolovat, zde informace nejsou v současné době již zastaralé. Tak tomu bylo např. v následující ukázce:

VT 56-58: Now it [the Feast of San Gennaro] takes place from September 12 to 22 every year (**except 2001, when it was canceled because of September 11**).

Při rešerši jsme zjistili, že tento festival byl zrušen také v roce 2020 kvůli pandemii covidu-19. Tuto informaci jsme čtenáři poskytli pomocí poznámky pod čarou.

VT 497-498: Chef Victor Hirtzler lives on today in the **Victor Restaurant at the top of the St. Francis Hotel**.

V této pasáži je zmíněna restaurace Victor Restaurant, my jsme však zjistili, že se již v hotelu nenachází; samotný hotel byl navíc přejmenován na Westin St. Francis San Francisco on Union Square.⁵⁶ Rozhodli jsme se tedy celou tuto větu vypustit – kdybychom čtenáři všechny tyto okolnosti vysvětlovali, zbytečně bychom text zatížili.

⁵⁶ MARRIOTT. *Dining at The Westin St. Francis San Francisco on Union Square*. In: Marriott Hotels [online]. [cit. 25. 3. 2025]. Dostupné z: <https://www.marriott.com/en-us/hotels/sfouw-the-westin-st-francis-san-francisco-on-union-square/dining/>.

3.4.7.4 Poznámky pod čarou

Levý (2012, s. 115-116) se k poznámkám pod čarou vyjadřuje zdrženlivě, podle něj vysouvají významové jednotky, které jsou jinak organickou součástí díla, do edičního aparátu mimo dílo a mohou porušit celistvost textu. Místo toho preferuje použití vnitřní vysvětlivky (ibid). Levý ale komentuje texty umělecké, kdežto náš výchozí text jsme zařadili do žánru populárně naučného, jenž spadá do funkčního stylu odborného. Čechová (2008, s. 213) uvádí, že v odborných textech je běžné pásmo doplňujícího textu, kam zařazuje právě poznámkový aparát a odkazy na odbornou literaturu. Vzhledem k tomu, že sama autorka ve VT odkazy na odbornou literaturu a citace používá, usoudili jsme, že překlad pomocí poznámky pod čarou je v nevyhnutelných případech přijatelný. Při překladu jsme se tedy v co největší míře snažili využívat vnitřních vysvětlivek, abychom vyhověli Levého požadavku, ale v celkem pěti případech jsme do textu vložili poznámku překladatele (pozn. překl.) ve formě poznámky pod čarou. Ve dvou případech se jednalo o odkaz na webové stránky – dle našeho názoru je tato informace pro českého čtenáře, který nemusí umět anglicky, spíše okrajová. Zachovali jsme ji tedy, ale přesunuli jsme ji do poznámky pod čarou.

VT 166: See www.polishfest.org for more details.

CT – poznámka pod čarou č. 2: Více detailů o festivalu v anglickém jazyce na www.polishfest.org, pozn. překl.

V dalších dvou případech se jednalo o vysvětlení časové pragmatiky (viz výše). V posledním případě jsme vysvětlovali problém při překladu schématu amerického dělení hovězího (viz kap. 3.4.3.4).

3.4.7.5 Zmínky o výslovnosti a hláskování

Do této roviny dále spadají zmínky o výslovnosti a správném pravopise slov. Ty jsou výrazem funkce metajazykové a ze své podstaty jsou vázány na původní jazyk, tedy angličtinu. Do češtiny jsme je nepřekládali – ačkoliv by zmínky o správné výslovnosti mohly čtenáři během četby jistě pomoci, v překladu se nachází takové množství cizích jmen a slov, že přidání poznámek o výslovnosti by silně rušilo plynulost textu; přidávat tyto poznámky jen na místa, na kterých se nachází ve VT, by zase bylo nelogické. Příkladem jsou následující ukázky:

VT 519-521: For example, Cream of Chicken Reine Margot, Consomme Careme, Jumbo Bull Frog Almandienne, and Medaillon of Salmon Poche, Sauce Mousseline **[their spellings]**.

VT 386: W. E. B. Du Bois (**doo BOYCE**)

VT 425-426: (...) the sous chef (*sous* means “under” in French, **pronounced “soo”**) supervises the kitchen and the staff.

4 Závěr

Cílem této práce bylo představit komentovaný překlad části 10. kapitoly knihy *Cuisine and Culture. A History of Food and People* americké autorky a historičky stravování Lindy Civittellové. Před překladem jsme vypracovali překladatelskou analýzu, ve které jsme analyzovali vnětřtextové a vnitřtextové faktory. Dále jsme představili hypotetickou zakázku a popsali zvolenou metodu překladu.

V další části jsme se zabývali překladatelskými problémy. Popsali jsme překladatelské postupy a posuny a představili jejich typologii podle různých teoretiků překladu. Na rovině lexikální jsme řešili problematiku proprií a způsoby vyjádření expresivity v textu. Zabývali jsme se překladem termínů a specifické slovní zásoby, zvláště jsme se věnovali specifické slovní zásobě spojené s oblastí gastronomie a stravování. Na rovině morfologické jsme zmínili problematiku vyjádření slovesného času a vidu a zabývali jsme se také kategorií slovesného rodu. Z problémů na rovině syntaktické jsme zmínili problematiku AVČ a slovosledu, způsob překladu polovětných obrátů, rozdělování a spojování vět a věnovali jsme se také výčtům. Na rovině stylistické a pragmatické jsme se zabývali zejména rozdíly vyplývajícími z odlišností mezi vysílající a přijímající kulturou, např. překladem nadpisů, substitucí pomocí domácí analogie, časovou a místní pragmatikou či použitím poznámek pod čarou.

Při psaní komentáře jsme vycházeli z odborné literatury, zejm. z publikací československých teoretiků a teoretiček překladu jako *Umění překladu* od Jiřího Levého, *Překlad a překládání* Dagmar Knittlové, *Úvod do translatologie* Edity Gromové a *Teória umeleckého prekladu* od Antona Popoviče. Dále jsme pracovali s množstvím odborných jazykových příruček a slovníků, a to včetně internetových. Nahlíželi jsme též do paralelních textů a některá řešení konzultovali s beta-čtenáři.

Během překladu výchozího textu jsme mohli v praxi využít teoretické znalosti i praktické dovednosti, které jsme získali během studia. Výsledkem je dle našeho názoru funkčně ekvivalentní překlad, který splňuje podmínky stanovené v hypotetické zakázce a který by v případě vydání obohatil český literární trh.

Bibliografie

Primární literatura

CIVITELLO, Linda. *Cuisine and Culture. A History of Food and People*. Hoboken, N. J.: John Wiley & Sons, Inc. 2008, s. 270-292.

Sekundární literatura

CVRČEK, Václav. *Mluvnice současné češtiny. 1, Jak se píše a jak se mluví*. V Praze: Karolinum, 2010. ISBN 978-80-246-1743-5.

ČECHOVÁ, Marie; KRČMOVÁ, Marie a MINÁŘOVÁ, Eva. *Současná stylistika*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2008. ISBN 978-80-7106-961-4.

DUŠKOVÁ, Libuše. *Mluvnice současné angličtiny na pozadí češtiny*. 4. vydání. Praha: Academia, 2012. ISBN 978-80-200-2211-0.

GROMOVÁ, Edita. *Úvod do translátologie*. [1. vyd.]. Nitra: Univerzita Konštantína Filozofa, 2009. ISBN 978-80-8094-627-2.

JAKOBSON, Roman; POKORNÁ, Terezie; VODIČKA, Felix; ČERVENKA, Miroslav a CHLÍBCOVÁ, Milada. *Poetická funkce*. Vydání tohoto souboru první. Jinočany: H & H, 1995. ISBN 80-85787-83-0.

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

LEVÝ, Jiří; JETTMAROVÁ, Zuzana a HAUSENBLAS, Karel. *Umění překlada*. Čtvrté, upravené vydání. Praha: Apostrof, 2012. ISBN 978-80-87561-15-7.

NORD, Christiane. *Text Analysis in Translation: Theory, Methodology, and Didactic Application of a Model for Translation-Oriented Text Analysis*. Netherlands: Rodopi, 2005.

POPOVIČ, Anton. *Teória umeleckého prekladu: Aspekty textu a literárnej metakomunikácie*. Druhé prepracované a rozšírené vydanie. Bratislava: Tatran, 1975.

VILIKOVSKÝ, Ján. *Překlad jako tvorba*. Praha: Ivo Železný, 2002. ISBN 9788023736700.

Terciární literatura

DOSTÁL, Martin. *Dějiny Nejvyššího soudu Spojených států: legendární soudci, významné případy a právní doktríny*. Praha: Ústav státu a práva AV ČR, v.v.i, 2020. ISBN 978-80-87439-47-0.

MONTANARI, Massimo a OBSTOVÁ, Zora. *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003. ISBN 80-7106-560-9.

Slovníky a jazykové příručky

JOUKLOVÁ, Zdena. *Anglicko-český a česko-anglický chemicko-technologický slovník*. Praha: Státní nakladatelství technické literatury, 1967

POLÁK, Pavel. *Řeznicko-uzenářské výrazy v angličtině*. Tábor: OSSIS, 2003. ISBN 80-86659-04-6

Internetové zdroje

Sekundární

ČERMÁK, František, 2017. Frazém a idiom. In: KARLÍK, Petr, NEKULA, Marek a PLESKALOVÁ, Jana, eds. *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/FRAZÉM%20A%20IDIOM> [cit. 2025-03-07].

DUŠKOVÁ, Libuše a kol., 2009. *Mluvnice současné angličtiny na pozadí češtiny*. Elektronické vydání. Praha: Ústav anglického jazyka a didaktiky, FF UK. Dostupné z: <http://www.mluvniceanglictiny.cz>.

HARVALÍK, Milan, 2017. Exonymum. In: KARLÍK, Petr, NEKULA, Marek a PLESKALOVÁ, Jana, eds. *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/EXONYMUM> [cit. 2025-03-06].

HLADKÁ, Zdeňka a NEKULA, Marek, 2017. Vlastní jméno. In: KARLÍK, Petr, NEKULA, Marek a PLESKALOVÁ, Jana, eds. *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: https://www.czechency.org/slovník/VLASTNÍ_JMÉNO [cit. 2025-03-06].

KARLÍK, Petr, 2017. Přechodník. In: KARLÍK, Petr, NEKULA, Marek a PLESKALOVÁ, Jana, eds. *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/PŘECHODNÍK> [cit. 2025-03-19].

KNAPPOVÁ, Miloslava a SLOBODA, Marián, 2017. Příjmení. In: KARLÍK, Petr, NEKULA, Marek a PLESKALOVÁ, Jana, eds. *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/PŘÍJMENÍ> [cit. 2025-03-06].

KNAPPOVÁ, Miloslava, 2017. Chrématonymum. In: KARLÍK, Petr, NEKULA, Marek a PLESKALOVÁ, Jana, eds. *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/CHRÉMATONYMUM> [cit. 2025-03-06].

PLESKALOVÁ, Jana, 2017. Etnonymum. In: KARLÍK, Petr, NEKULA, Marek a PLESKALOVÁ, Jana, eds. *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/ETNONYMUM> [cit. 2025-03-06].

PLESKALOVÁ, Jana, 2017. Toponymum. In: KARLÍK, Petr, NEKULA, Marek a PLESKALOVÁ, Jana, eds. *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/TOPONYMUM> [cit. 2025-03-06].

UHLÍŘOVÁ, Ludmila a KUČEROVÁ, Ivona, 2017. Slovosled. In: KARLÍK, Petr, NEKULA, Marek a PLESKALOVÁ, Jana, eds. *CzechEncy – Nový encyklopedický slovník češtiny* [online]. Dostupné z: <https://www.czechency.org/slovník/SLOVOSLED> [cit. 2025-03-13].

Slovníky a jazykové příručky

Cambridge Dictionary. Cambridge Dictionary [online]. Cambridge: Cambridge University Press. Dostupné z: <https://dictionary.cambridge.org> [cit. 2025-03-17].

Internetová jazyková příručka [online] (2008–2024). Praha: Ústav pro jazyk český AV ČR, v. v. i. Dostupné z: <https://prirucka.ujc.cas.cz/>.

Křen, M. – Cvrček, V. – Hnátková, M. – Jelínek, T. – Kocek, J. – Kovářiková, D. – Křivan, J. – Milička, J. – Petkevič, V. – Procházka, P. – Skoumalová, H. – Šindlerová, J. – Škrabal, M.: Lingea. *Lingea online slovník* [online]. Dostupné z: <https://www.lingea.cz> [cit. 2025-03-17].

Merriam-Webster, in Merriam-Webster.com dictionary [online]. Dostupné z: <https://www.merriam-webster.com/dictionary/>.

Oxford English Dictionary. *Oxford English Dictionary* [online]. Oxford University Press.
Dostupné z: <https://www.oed.com> [cit. 2025-03-17].

Přílohy