

**FILOZOFICKÁ FAKULTA UNIVERZITY PALACKÉHO
V OLOMOUCI
KATEDRA SLAVISTIKY**

**PŘEKLAD TEXTU Z OBLASTI
TATARSKÉ A BAŠKIRSKÉ GASTRONOMIE
S TRANSLATOLOGICKÝM KOMENTÁŘEM**

**TRANSLATION OF A TEXT FROM THE FIELD
OF TATAR AND BASHKIR GASTRONOMY
WITH A TRANSLATOLOGICAL COMMENTARY**

VYPRACOVALA: Bc. Michaela Jetmarová

VEDOUCÍ: doc. PhDr. Zdeňka Vychodilová, CSc.

2024

Prohlašuji, že jsem práci vypracovala samostatně a uvedla všechny použité prameny.

V Olomouci, dne 7. dubna 2024

.....

Michaela Jetmarová

Ráda bych poděkovala doc. PhDr. Zdeňce Vychodilové, CSc., za konzultace a cenné rady, které mi během psaní diplomové práce poskytovala.

V neposlední řadě bych touto cestou ráda poděkovala Mgr. et Mgr. Petru Pavliskovi za konzultace a své rodině za velkou podporu, trpělivost a vstřícnost při dosavadním studiu.

Obsah

I. TEORETICKÁ ČÁST.....	6
Úvod.....	6
1. Teorie překladu	8
1.1 Požadavky na překlad a typy překladu	8
1.2 Překlad terminologie	9
1.3 Překlad reálií.....	10
1.4 Rozdílnost reálie a termínu.....	11
1.5 Rozlišení reálie a nereálie.....	12
1.6 Klasifikace reálií.....	13
1.6.1 Předmětná klasifikace	13
1.6.2 Místní klasifikace	16
1.6.3 Časová klasifikace	16
1.7 Bezekvivalentní lexikum	17
2. Překladový materiál.....	19
2.1 Stručná charakteristika specifických jazyků	19
2.1.1 Tatarský jazyk.....	19
2.1.2 Baškirský jazyk.....	19
2.2 Specifika překladu gastronomických textů	20
II. PRAKTICKÁ ČÁST.....	22
1. Překlad vybraných gastronomických textů	22
1.1 Překlad textu o tatarské kuchyni.....	22
1.2 Překlad textu o baškirské kuchyni.....	32
2. Analýza překladu	41
2.1 Zdroje k analýze	41
2.2 Translatologický komentář	41
2.2.1 Překlad reálií.....	43
2.2.1.1 Slova spjatá s historií	44
2.2.1.2 Slova z arabštiny.....	45
2.2.1.3 Slova z oblasti geografie.....	47
2.2.1.4 Slova spjatá s jídly	48
2.2.2 Problematická místa v překladu	53

2.2.3 Nejužívanější překladové transformace.....	56
2.2.4 Odlišnosti ruského a českého pravopisu.....	60
2.2.5 Rozdíly v psaní receptů v ruštině a češtině.....	61
2.3 Rozdíly tatarsko-baškirské a české gastronomie.....	62
2.4 Zvláštnosti tatarských restaurací	63
Závěr.....	67
Резюме.....	70
Seznam použité literatury.....	76
Seznam příloh	81
Anotace.....	124
Annotation.....	125

I. TEORETICKÁ ČÁST

Úvod

Oblast překladatelství je dnes jednou z důležitých disciplín, neboť roste poptávka po kvalitních překladech v důsledku rostoucí globalizace. To však s sebou přináší výzvy pro profesionální překladatele. Jsou na ně kladeny vysoké nároky nejen co do perfektní znalosti obou jazyků, ale též v oblasti znalostí kulturně-historických reálií země cílového jazyka. Přesto, že umělá inteligence je v současné době velmi účinným nástrojem a dokáže přeložit hodně běžných textů, existují oblasti, na které stále ještě nestačí, a to např. oblasti nepřeložitelných výrazů, jež jsou typické pro určitou kulturu či jazyk (národní a kulturní specifika apod.). Proto i nadále zůstává úloha překladatele nezastupitelná.

Jednou z oblastí, která je v současné evropské kultuře velice populární, je oblast gastronomie. I tady roste zájem o překlady. Takové typy překladů mohou přispívat k lepšímu porozumění cizím kulturám, a tak obohatit povědomí široké veřejnosti. V posledních letech lze vysledovat vzrůstající zájem o zejména mimoevropské, exotické národní kuchyně. K těm, které jsou u nás méně známé, se řadí např. tatarská a baškirská.

Téma této diplomové práce *Překlad textu z oblasti tatarské a baškirské gastronomie s translatologickým komentářem* tedy nebylo náhodné, neboť k tomu vedl také můj osobní zájem o méně známé kuchyně, jež jsem objevila v rámci studijních stáží v Ruské federaci. A právě tyto dvě kuchyně jsou příkladem exotických a bohatých gastronomických tradic. Původně jsem chtěla překládat text pouze z tatarské kultury, ale bylo obtížné sehnat tatarskou gastronomii v ruštině, neboť velká spousta těchto textů je psána vyhradně tataštinou, jež je v této kultuře vnímána jako jakási národní hrdost.

Tatarská a baškirská kuchyně mají mnoho společného. Tato podobnost spočívá především v propojenosti obou kultur. Etnika spojuje nejen dlouholetá historie, ale také geografická poloha – území Ruské federace. Republiky Tatarstán a Baškortostán, kde tato etnika žijí, mají společné hranice, proto i jejich národní kuchyně se prolínají a je někdy obtížné rozlišit, o jakou kuchyni se jedná (např. původ jídel).

Cílem této práce je zhotovit kvalitní překlad do češtiny vybraných částí dvou rusky psaných textů zaměřených na tatarskou a baškirskou gastronomii: *Настоящая татарская кухня. История народа и его кухни. Рецепты национальных блюд* (r. vyd. 2011) a *Народы и культуры – Башкиры* (r. vyd. 2016), který bude pro čtenáře čtivý a zajímavý,

provést jejich stručnou analýzu s translatologickým komentářem, zjistit, o jaký druh textu se jedná, seznámit české čtenáře s exotickou kuchyní, o níž je známo jen velmi málo, a také zjistit, co je pro překlad textu z oblasti gastronomie charakteristické. Vybrané texty byly zvoleny tak, aby bylo možné jejich srovnání.

Diplomová práce je rozdělena celkem do tří částí. První část se věnuje obecným teoretickým poznatkům ve sféře překladu, a také problematice překládání terminologie a reálií. V této kapitole je také blíže představena podrobná klasifikace reálií, oblast bezekvivalentního lexika a jeho možnosti překladu. Dále je zde uvedena stručná charakteristika specifických jazyků v překladovém materiálu – tatarský a baškirský jazyk, a také určité rysy překladu gastronomických textů.

Druhá část této diplomové práce spočívá v překladu dvou gastronomických textů, které obsahují velké množství reálií převzatých z tatarštiny a baškirštiny, mnohdy doplněných o ruskou vysvětlivku.

Třetí část práce je založena prakticky na analýze překladového materiálu. Jsou zde uvedeny příklady slov/vět v ruštině a češtině, které byly z hlediska překladu zajímavé či problematické. Příklady jsou doplněny o komentáře k překladatelským postupům a transformacím, jež jsem využívala v samotném překladu textů. Tato kapitola je rovněž obohacena o mé zkušenosti s tatarsko-baškirskými restauracemi, kulturně-specifickými jídly, a také o zjištěné odlišnosti v této oblasti. Pro názornost jsem také přiložila vlastní fotografie tatarských jídel, které mi byly inspirací pro napsání této práce.

V přílohách práce je uvádím i vlastně vytvořený stručný slovníček tatarských pokrmů, které jsou pro tuto kulturu nejtypičtější, a často je najdeme v různých tatarských i baškirských podnicích.

1. Teorie překladu

Teorie překladu představuje klíčový rámec pro pochopení a analýzu procesu překladu jako multidisciplinárního oboru, který spojuje jazykové, kulturní a komunikační aspekty. Ani tato diplomová práce, která se zabývá překladem textů z oblasti tatarské a baškirské gastronomie, se neobejde bez poznatků teorie překladu. Překlad gastronomických textů vyžaduje nejen jazykovou dovednost, ale také schopnost zachovat významovou a kulturní autenticitu původního textu.

1.1 Požadavky na překlad a typy překladu

Existuje několik požadavků na překlad, ale také různé typy překladu, které se uplatňují v širokém spektru komunikačních situací. Překlad není jednoduchým přenosem slov z jednoho jazyka do druhého. Dále také vyžaduje od překladatele složité rozhodování ohledně zachování významu předlohy či stylu a kontextu původního díla. Chápání těchto požadavků a výběr správného typu překladu jsou klíčové pro dosažení kvalitního překladu, a to i v kontextu gastronomických textů, kde je zachování autenticity a komunikačního záměru zásadní.

Aby překlad působil zcela přirozeně a čtenář se nad překladem nepozastavoval, musí takový překlad splňovat tři zásadní kritéria. Ta jsou popsána v knize Dagmar Knittlové – *Překlad a překládání*:

- 1) Překlad do cílového jazyka působí přirozeně.
- 2) Překlad má stejný význam jako původní dílo – působí stejně na čtenáře překladu, tak i na adresáta výchozího jazyka.
- 3) Překlad je stejně dynamický jako původní dílo – vyvolává stejné reakce jak ve výchozím jazyce, tak i v cílovém jazyce.

Ke zvládnutí kvalitního překladu je naplnění těchto kritérií nezbytné. Pokud se jich překladatel bude držet, nebude docházet k deformování překladu, jež se někdy děje zcela neuvědoměle.¹

¹ KNITTLOVÁ, Dagmar, Bronislava GRYGOVÁ a Jitka ZEHNALOVÁ. *Překlad a překládání*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, Filozofická fakulta, 2010. Monografie. ISBN 978-80-244-2428-6. s. 14-15.

Jiná klasifikace typů překladu pochází z pera Romana Jakobsona, spoluzakladatele Pražského lingvistického kroužku:

- 1) **Vnitrojazykový překlad** (intralingual translation) – týká se použití jiných slov nebo vět pro vysvětlení nebo opakování něčeho, co již bylo řečeno či napsáno v textu. Jde o proces, kdy překladatel užívá slova nebo fráze, které mají stejný význam, aby zlepšil srozumitelnost nebo znovu vyjádřil něco, co již bylo zmíněno. Toto jednoduché opakování slov a vět z textu pomáhá udržet logickou souvislost. Překladatel také může použít složitější vyjádření nebo parafráze, což znamená vyjádření téhož myšlenkového obsahu jinými slovy, aby bylo dosaženo různorodosti nebo lepšího porozumění.
- 2) **Intersémiotický překlad** (inter-semiotic translation) – jde o překlad z jednoho znakového systému do jiného znakového systému (např: četba matematických symbolů, chemických značek apod.).
- 3) **Mezijazykový překlad** (interlingual translation; translation proper) – jedná se o překlad do jiného jazyka tak, aby nedošlo k posunu obsahovému, formálnímu a stylistickému.² Tímto překladem se své práci zabývám.

1.2 Překlad terminologie

Součástí každého odborného textu je samozřejmě terminologie, a to i v případě textů, které se zabývají recepty, gastronomickým uměním a kulinářskými tradicemi tatarské a baškirské kultury. Správný překlad tohoto specifického slovníku je zásadní proto, aby čtenář nevnímal skutečnost, že se jedná o překlad, ale naopak, aby text působil zcela přirozeně a byla zachována jeho autenticita, srozumitelnost a kvalita.

V. Straková tvrdí, že terminologie není ten nejdůležitější problém v překládání odborného textu. Jde totiž také o jisté zvláštnosti, které je třeba brát v úvahu, kupříkladu otázka větných a nevětných konstrukcí či kvalitní práce se slovními spojeními, frazeologií apod. V případě překladu termínů se můžeme setkat se slovy z různých oblastí, a to termíny v technických textech, publicistických, společenskovedních či termíny z oblasti beletrie. Pokud se jedná o překlad technický z určitých tradičních oborů, nepředstavuje to mnohdy velký problém. Tato vrstva slovní zásoby tak podléhá jazykové normě, kterou vytvářejí lingvistické instituce. Problém nastává při překladu termínů z oborů, jež jsou právě rozvíjející. Taková odborná slova mnohdy nejsou k nalezení v žádných slovnících, tudíž jsou

² Tamtéž.

pro překladatele nedostupná. Výhodou může být překladatelova znalost jiných cizích jazyků, která může pomoci při rozklíčování odborných slov a jejich správnému překladu.³

1.3 Překlad reálií

Překlad reálií, stejně jako překlad odborných termínů, představuje pro překladatele nelehký úkol. Reálie předávají určitá specifická fakta o historii, kultuře, společenství a osobitosti každého národa. Existuje mnoho různých dělení reálií. Může se jednat o reálie:

- Geografické (např. *сирокко, черемуха* – vlastní příklady),
- Sociálně-politické (*депутат, чиновник* – vlastní příklady) či
- Národopisné (*татар, фунт* – vlastní příklady) apod.

Z. Vychodilová ve své knize *Введение в теорию перевода для русистов* píše, že existují dva hlavní způsoby překladu reálií. Jde o metodu **transkripce** a metodu **přímého překladu**.

- 1) **Transkripce** – způsob překladu na základě zvukové podoby jazyka (např. *soufflé* → *суфле* – vlastní příklad). Na základě této metody je předán smysl i barvitost reálie.
- 2) **Přímý překlad** – způsob překladu prostřednictvím jednotlivých metod:
 - Kalkování – způsob překladu na základě doslovného pojmenování (*skyscraper* → *небоскреб*).
 - Polokalkování – překlad částečným doslovným pojmenováním (*Dritte Reih* → *третий рейх*).
 - Záměna reálie za reálii – *bell-boy* → *коридорный*.
 - Adaptace reálie – překlad, který dává podobu rodného slova (*Walkure* → *валькирия*).

Pokud jde o záměnu cizí reálie domácí reálií, překladatelský postup se nazývá naturalizace, popř. domestikace (*блины* → *palačinky* – vlastní příklad), a pokud překládáme na základě zachování cizorodosti, jde o exotizaci (*Масленица* → *Maslenica* – vlastní

³ POVEJŠIL, Jaromír; STRAKOVÁ, Vlasta; KUFNEROVÁ, Zlata; SKOUMALOVÁ, Zdena a POLÁČKOVÁ, Milena. *Překládání a čeština: Termín jako překladatelský problém*. Jinočany: H & H, 1994. Linguistica. ISBN 80-857-8714-8. s. 90.

příklad). V případě, že překladateli nestačí zmíněné postupy, je možné použít popisný překlad či překlad s komentářem, kde se čtenáři lépe přiblíží význam reálie.⁴

Problematikou překladu reálií se zabývali bulharští teoretikové S. Vlachov a S. Florin ve své monografii *Непереводимое в переводе*. Reálii definují jako „предмет, вещь, материально существующую или существовавшую, нередко связывая по смыслу с понятием «жизнь»“. Slovníky také píší, že reálií může být „jakýkoli предмет hmotné kultury“.⁵

Pojem reálie vysvětlují takto: „слова (и словосочетания), называющие объекты, характерные для жизни (быта, культуры, социального и исторического развития) одного народа и чуждые другому; будучи носителями национального и/или исторического колорита, они, как правило, не имеют точных соответствий (эквивалентов) других языках, а, следовательно, не поддаются переводу «на общих основаниях», требуя особого подхода.“⁶

1.4 Rozdílnost reálie a termínu

Autoři této knihy se také věnují vymezení shod a rozdílů mezi pojmy reálie a termín. Oba pojmy spolu těsně souvisí a je mezi nimi jistá podobnost. Termíny jsou slova jednoznačná, bez synonym, často cizího původu a některá i s omezeným historickým významem. Také to jsou slova, která mají přesné definice, pojmenovávají jevy a předměty. Totéž však můžeme říci o reáliích. Nicméně existují slova, která lze těžko řadit mezi termín či reálii, nebo naopak slova, která jsou termínem i reálií zároveň.

Rozdílnost spočívá v tom, že v případě, že jde o reálii, řadíme ji k bezekvivalentnímu lexiku, zatímco termíny mají plné jazykové pokrytí v cílovém jazyce, tudíž existují jejich ekvivalenty.⁷

Autoři také vidí rozdílnost v tom, že termíny jsou součástí odborné vědecké literatury, jež v textech plní pojmenovovací funkci (pojmenovává jevy). Naproti tomu reálie jsou často spojovány s beletrií, kde předávají určitou svéráznost. Kromě toho je zřejmé i to, že termíny jsou v každém jazyce národa. Nepatří jednomu určitému národu, ale vlastní je celé lidstvo. Reálie však náleží svým národům a pronikají tak do jiných jazyků, a to nejčastěji

⁴ VYCHODILOVÁ, Zdeňka. *Vvedeniye v teoriju perevoda dlja rusistov*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2013, ISBN 80-244-0411-7. s. 60-61.

⁵ ВЛАХОВ, С а С ФЛОРИН. *Непереводимое в переводе*. Москва: Международные отношения, 1980. s. 7.

⁶ Tamtéž, s. 47.

⁷ Tamtéž, s. 8.

prostřednictvím literatury či médií. Určitou dobu přetrvávají v jazyce jiných národů. Někdy se usadí natolik, že z nich stane jednotka, jež jazyk obohacuje.

Také původ odlišuje termín od reálie. Zde je o to, že termíny většinou vznikají umělou cestou, tzn. potřeba pojmenovat určité předměty. Reálie je opakem, a vzniká tedy přirozeně. Jsou to slova, která tvoří lidé v každodenním životě.⁸

1.5 Rozlišení reálie a nereálie

S. Vlachov a S. Florin se zaměřují na problematiku rozlišování reálií a nereálií, zejména tedy na to, kde je hranice mezi těmito dvěma pojmy. Je zde zdůrazněno, že je důležité, aby byl s tímto překladatel obeznámen, poněvadž to má praktický význam, neboť na tom závisí správná volba překladového ekvivalentu. Reálii odlišuje od ostatních slov především její povaha věcného obsahu. Autoři tuto skutečnost demonstrují na příkladu s palmou. Tento strom je považován za exotický a nereálný v některých regionech, zatímco jinde je považován za úplně běžný a užitečný strom. Z toho vyplývá, že můžeme vidět relativitu reálie, která závisí na geografickém a kulturním kontextu. Z tohoto hlediska je důležité, aby tuto skutečnost bral překladatel v úvahu, protože je třeba rozeznávat, co je pro čtenáře překladu známé a co exotické.

Autoři také tvrdí, že nelze automaticky považovat slova za reálie, pokud v té určité zemi či kultuře chybí. S tím souvisí i pojem bezekvivalentní lexikum, tedy slova, která nemají svůj ekvivalent v cílovém jazyce. Taková slova mohou být nazývána „exotismy“, přičemž nejsou považována za reálie, protože nemají „hmotné pokrytí“ v daném kontextu. Nicméně, taková slova mohou v cílovém textu mít jistý exotický odstín.⁹

Složitost v určování reálií se také promítá v sémantických polích obou jazyků. Existuje také opačný případ, kdy je „hmotné pokrytí“ pro určité pojmy v obou jazycích přítomno, avšak sémantická pole těchto pojmů se liší. Jedná se o to, že takové pojmy jsou v obou jazycích vyjádřeny různými prostředky. V takovém případě se jedná o tzv. „nediferencované lexikum“.¹⁰

K tomuto konkrétnímu případu se blíže vyjádřil i L. S. Barchudarov v publikaci *Язык и перевод*. Autor zde popisuje, jak některá slova mohou mít širší význam v jednom jazyce (zahrnují více věcí), např. v ruštině slovo *рука* (ruka) označuje celou část horní končetiny od ramene po prsty, či naopak v jiném jazyce může existovat více slov, z nichž každé slovo

⁸ Tamtéž, s. 9.

⁹ Tamtéž, s. 30-31.

¹⁰ Tamtéž, s. 31.

má užší význam, např. v angličtině pro slovo *рука* existují slova *arm* a *hand*. Slovem *arm* se myslí horní končetina od ramene po loket a slovem *hand* se označuje horní končetina od zápěstí dolů, jde o tzv. rozčleněnost významu.¹¹

1.6 Klasifikace reálií

Překladatel by měl mít povědomí o kategorizaci reálií, neboť poskytuje užitečný rámec pro porozumění procesu překladu. Problematikou reálií se zabývalo mnoho autorů. Snažili se je klasifikovat podle různých kritérií, avšak vytvoření ucelených a obecně uznávaných klasifikací stále zůstává velmi obtížné. Uspořádání reálií představuje nelehký úkol a často podléhá subjektivitě. Navíc, spousta reálií může spadat i do více kategorií zároveň.¹²

Vlachov a Florin zpracovali rozsáhlou klasifikaci a na základě jejich poznatků máme 3 skupiny reálií podle určitých kritérií:

- A. Předmětná klasifikace
- B. Místní klasifikace
- C. Časová klasifikace

1.6.1 Předmětná klasifikace

Tato skupina zahrnuje další podskupiny, kterým se níže budu věnovat. Jde o:

- 1. Geografické reálie
- 2. Etnografické reálie
- 3. Společensko-polické reálie

Geografické reálie

Do těchto reálií spadají pojmy, které jsou spojeny s:

- A. Fyzickou geografii a meteorologii (*sopka, fjord, tornado*),
- B. Zeměpisnými objekty souvisejícími s lidskou činností (*čaltyk – nelupané zrno rýže*),
- C. Endemickými názvy (*Yetti, sekvoje, kiwi*),

příčemž A. a C. mají nejbližší k termínům. Je zde zdůrazněno, jak moc jsou vratké hranice takových reálií. Při jejich překladu je třeba brát v úvahu mnoho kritérií, např. slovníkové údaje, míru známosti a rozšíření, kontext, aj.

¹¹ БАРХУДАРОВ, Л.С. *Язык и перевод: вопросы общей и частной теории перевода*. Москва: Международные отношения, 1975, s. 78.

¹² ВЛАХОВ, С а С ФЛОРИН. *Непереводимое в переводе.*, s. 47-49.

Etnografické reálie

Spadají sem pojmy, které jsou úzce spojeny s vědou, jež zkoumá život, kulturu národů, duchovní kulturu, folklor, umění, ale také náboženství.

A. Každodenní život – pojmy z oblasti:

Stravování (*kumys, čubereky, páj*)

Budovy (*pirožkovaja, sauna, termy, bistro*)

Oblékání (*sombrero, turban, kimono, varežky*)

Bydlení (*chata, jurta, iglu*)

Doprava (*rikša, trojka, katamaran*)

B. Práce – pojmy z oblasti:

Profese (*udarnik, raučo, dvornik*)

Pracovní náčiní (*guberka, bumerang, lasso*)

Organizace práce (*kolchoz, kerchan, mandra*)

C. Umění a kultura – pojmy z oblasti:

Hudba a tanec (*krakovjak, kazačok, bljuz*)

Hudební nástroje (*kastaněty, balajka, chura*)

Folklor (*bajaty, bogatyr*)

Divadlo (*komedia, kasper*)

Jiná umění a umělecké předměty (*činte, chališče*)

Účinkující (*gejša, kobzar*)

Zvyky a rituály (*maslenica, ramazan*)

Svátky a hry (*Pjervomaj, kriket*)

Mytologie (*elf, Baba Jaga*)

Kalendář (*babje leto, baba marta*)

D. Etnické předměty – pojmy z oblasti:

Etnonyma (*kazach, apach, kafr*)

Přezdívky (*chochol, boš, angrez*)

Jména osob dle místa bydliště (*gabrovec, overnec, kariokas*)

- E. Míry a peníze – pojmy z oblasti:
Jednotky míry (*fut, pud, čoperek*)
Peněžní jednotky (*rubl, lira, kuruš*)
Lidové výrazy (*sotka, čtvěrtinka, polovinka*)

Společensko-politické reálie

- A. Správní a územní uspořádání – pojmy z oblasti:
Administrativně-územní jednotky (*gubernija, oblast, kanton*)
Sídla (*stojbišče, chutor, aul*)
Údaje o sídlech (*medina, suk, kreml*)
- B. Orgány moci a vládní představitelé – pojmy z oblasti:
Orgány moci (*Velikij narodnyj chural, дума, verchnjaja palata*)
Představitelé moci (*car, getman, kancler*)
- C. Společensko-politický život – pojmy z oblasti:
Politická činnost a činitelé (*bolševiki, trockisty*)
Vlastenecká a sociální hnutí (*partyzany, zapadniki, slavjanofily*)
Sociální jevy a hnutí (*progibišn, biznes, lobbi*)
Hodnosti, tituly, oslovení (*bakalavr, lord, baron*)
Úřady (*zags, probirnaaja palatka*)
Vzdělávací instituce a kulturní zařízení (*kolledž, licej, aula*)
Stavy a kasty (*kupečestvo, dvorjanstvo, mužik*)
Znaky tříd a symboly (*belaja lilija, svastika, krasnoje znamja*)
- D. Vojenské reálie – pojmy z oblasti:
Různé názvy z této oblasti (*četa, legija, děsjatnik*)¹³

¹³ Tamtéž, s. 47-56.

1.6.2 Místní klasifikace

Tato kategorie se řídí dvěma klíčovými kritérii, která jsou vzájemně propojena. Autoři zde vymezují:

1. Kritérium národní příslušnosti referovaného objektu
2. Kritérium zapojených jazyků v překladu

Tato kritéria společně určují zařazení reálií do místní klasifikace. Na základě obecných specifik v překladu, tj. nejprve text pochopit a poté ho reprodukovat, vyplývá, že nejvhodnějším způsobem klasifikace reálií je spíše jazykový princip než přísně geografický. Ten se uplatňuje v dvojím směru, a to ve vztahu k jednotlivým jazykům (rozlišují se vlastní a cizí reálie), a ve vztahu k páru jazyků (rozlišují se vnitřní a vnější reálie).

Vlastní reálie je často obtížné poznat. Jde především o původní slova určitého jazyka. V ruštině jsou to slova jako např. *samovar*, *bojarin*, apod. Dále jsou dělena na národní, lokální a mikroreálie.

Cizí reálie jsou slova, která byla přejatá (cizího původu) nebo ve formě kalků či transkribovaná z jiného jazyka (může jít o neologismy, okazionalizmy). Např. ruské slovo *sputnik* – známé v mnoha jazycích. Dělí se dále na mezinárodní a regionální reálie.

Vnější reálie jsou cizí pro oba jazyky, např. *fjord* (cizí pro ruštinu, nikoli však pro norštinu).

Vnitřní reálie jsou slova patřící jednomu z páru jazyků, tzn. cizí druhému jazyku.¹⁴

1.6.3 Časová klasifikace

Tato klasifikace dělí reálie nejobecněji na **současné** a **historické**.

Je však nutné brát v úvahu to, že status reálie není trvalý a může se měnit v průběhu času. Některé termíny mohou přejít z kategorie reálií zpět do kategorie termínů či naopak, ovšem záleží to na proměně předmětu, které reálie označují. Jako příklad autoři uvádějí „zastarávání auta“, takové termíny se časem stanou historickými reáliemi, neboť s přibývajícím časem mohou ztrácet svůj původní význam, či jsou spojeny s koncepty, které už nejsou aktuální.

Naopak může dojít k tomu, že nový termín pro nově vytvořený předmět či pojem je odvozen z již existujícího starého termínu, který se má přizpůsobit novému kontextu. Jde tedy o to, že starý termín začne fungovat znovu, ale tentokrát jako termín pro něco nového.

¹⁴ Tamtéž, s. 57-59.

Taková skutečnost ukazuje, jak reálie mohou získávat nový význam a život v proměnlivém jazykovém prostředí.¹⁵

1.7 Bezekvivalentní lexikum

V rámci překladu textů z oblasti tatarské a baškirské gastronomie se neobejdeme bez výskytů slov, jež nemají přímý ekvivalent v cílovém jazyce. Taková slova jsou mnohdy velkým dilema pro překladatele a vyžadují znalost nejen lingvistickou, ale také kulturní s přihlédnutím ke konkrétnímu kontextu, v němž se taková slova vyskytují.

Ruský lingvista Barchudarov definuje bezekvivalentní lexikum jako slova, která nemají úplné ani částečné ekvivalenty v cílovém jazyce. Jedná se zejména o tři skupiny slov:

- **Vlastní jména, názvy institucí a organizací, zeměpisné názvy aj.** (např. ruské příjmení *Kaprikov* – nemá analogické pojmenování v angličtině)
- **Reálie** – předměty hmotné a duchovní kultury, jež jsou typické pro daný národ (např. *rassolnik*, *muffin* – názvy jídel národní kuchyně)

Autor zde také zdůrazňuje, že určitý překladový ekvivalent může přejít na ustálený slovní ekvivalent. Tímto způsobem do ruštiny pronikla některá slova z angličtiny, např. *palata obščin* – *House of Commons*. Zjednodušeně jde o to, že do ruštiny pronikla slova anglického původu, která se stala ustálenými součástmi jazyka a nelze je již považovat za bezekvivalentní v ruštině. Nicméně, není snadné přesně určit okamžik, kdy k tomuto dojde.

- **Náhodné lakuny (mezery)** – lexikální jednotky výchozího jazyka, které z nějakého důvodu nemají v lexiku cílového jazyka odpovídající ekvivalent (např. v angličtině chybí jednotka, která by odpovídala ruskému významu slova *sutki* (*сутки*), a proto je třeba provést překlad popisně.

Takový druh lexika lze vysvětlit kulturně-historickým či sociálním kontextem, např. u ruského slova *pogorelec* (*погорелец*) – existence slova je dána tím, že různé požáry byly běžným jevem v ruských vesnických rodinách, zatímco v Anglii se tento význam vyskytoval velmi zřídka, neboť domy byly většinou stavěny z kamene či cihel, proto tedy nebylo nutné vytvořit nějaké specifické označení. Avšak není vždy jasné

¹⁵ Tamtéž, s. 65-66.

vysvětlení proto, kdy v jednom jazyce je slovo přítomné a v druhém ne. Proto bychom se měli především odkazovat na národní originalitu než hledat příčiny tohoto jevu.¹⁶

Autor také zdůrazňuje, že bezekvivalentní lexikum neznámá nepřeložitelnost. Poukazuje však i na to, že takový typ překladu je obtížný, nicméně existují způsoby, jak jej vyřešit.

Ve své knize *Язык и перевод* uvádí celkem 5 způsobů překladu:

1. **Transliterace** – překlad na základě grafické podoby slova (písmeno za písmeno)

Transkripce – překlad na základě zvukové podoby slova

Oba tyto způsoby se často využívají při překladu názvů různých společností, cizojazyčných vlastních jmen, zeměpisných názvů, firem, soudů, časopisů apod., ale méně často při překládání beletrie.

Takovéto postupy jsou široce využívány i v případě překladu reálií, a to zejména v oblasti publicistiky či společensko-politické literatury.

Např. *know-how* – *ноу-хау*

2. **Kalkování** – přímý překlad jednotlivých částí slov (slovo od slova)

Např. *brain drain* — *утечка мозгов*

3. **Opisný překlad** – překlad na základě vysvětlení významu pomocí rozvinutých frází, jež vysvětlují specifické rysy jevu

Např. *bear* – *спекулянт, играющий на понижение биржевых ценностей*

4. **Přibližný překlad** – překlad, který spočívá v nalezení nejbližšího ekvivalentu v cílovém jazyce.

Tento způsob zachycuje obecný význam slova v daném kontextu.

Zachovává význam, ale není přeložen doslovně.

Např. *muffin* – *сдоба*

5. **Transformační překlad** – předklad na základě přeformulování syntaxe věty s různými lexikálně-gramatickými úpravami.

Např. angl. slovo *exposure*, které nemá přímý ekvivalent v ruštině, se ve větě *He died of exposure*, může přeložit způsoby *Он умер от простуды* / *Он погиб от солнечного удара*.

Při takovém typu překladu je třeba mít na paměti široký kontext.¹⁷

¹⁶ БАРХУДАРОВ, Л.С. Язык и перевод: вопросы общей и частной теории перевода., s. 94-96.

2. Překladový materiál

2.1 Stručná charakteristika specifických jazyků

Pro danou diplomovou práci byla vybrána dvě díla z oblasti gastronomie, a to konkrétně z tatarské a baškirské. Oba texty jsou tedy nasycené množstvím slov z tatarštiny a baškirštiny.

2.1.1 Tatarský jazyk

Tatarský jazyk neboli tatarština, je jedním z oficiálních jazyků v Tatarstánu (republika v Ruské federaci). Řadí se do skupiny turkických jazyků, které dále zahrnují jazyky jako např. kyrgyzštinu, uzbečtinu aj. Nejvíce je rozšířena v Tatarstánu, Baškortostánu, ale i v dalších oblastech a republikách Ruské federace.

Tatarština prošla dlouhým procesem vývoje. Její vznik je spojován s oblastmi okolo Volhy a Uralu, kde se mísila s dalšími jazyky jako např. s arabštinou, ruštinou, perštinou aj. Vliv ruštiny je zejména spojován s Ivanem Hrozným, který v roce 1552 dobyl Kazaň a ruština tak začala pronikat do tatarštiny.

Historicky prošla celkem třemi systémy jazyka – arabské písmo, latinka a cyrilice, která se od roku 1939 používá dodnes. Tatarština se také řadí mezi aglutinační jazyky, z čehož vyplývá, že její gramatika je tvořena na základě přidávání předpon či přípon ke kořeni slova. Slovní zásoba je bohatá na cizojazyčné výpůjčky, a to zejména z arabštiny, perštiny a ruštiny.¹⁸

2.1.2 Baškirský jazyk

Baškirský jazyk neboli baškirština, je oficiálním jazykem republiky Baškortostán v Ruské federaci. Spadá do skupiny turkických jazyků a svými rysy je velmi blízká s tatarštinou. Největší počet mluvčích je především v Baškortostáně, ale své hojné zastoupení má také v Tatarstáně, Udmurtsku nebo v Permském kraji.

Vývoj baškirského písemnictví je spojován s přijetím islámu v 10. století, kdy Baškirové začali používat arabské písmo. Postupně se však začalo formovat národní baškirské písmo, jehož abeceda byla nejprve založena na arabském písmu, poté na latince a v roce 1939 na cyrilici. Současný jazyk má 33 písmen společných s ruštinou a dalších 9 písmen, které označují specifické baškirské zvuky.

¹⁷ Tamtéž, s. 97-103.

¹⁸ Татарский язык. [online]. [čerpáno dne 06.11.2023]. Dostupné z: <https://1url.cz/Cu3vv>

Baškirština je aglutinační jazyk, jehož slovní zásoba je velmi skromná. Nejbližší má k tatarštině a slovní zásoba je taktéž obohacena výpůjčkami z arabštiny, perštiny a ruštiny.¹⁹

Na základě daných charakteristik je zřejmé, že oba tyto jazyky mají k sobě velmi blízko, a to jak z hlediska historického kontextu, tak i z hlediska lingvistické podobnosti, ale také geografické blízkosti. Tatarstán a Baškortostán jsou sousední republiky, proto tato interakce etnik přispěla k vzájemnému ovlivňování obou jazyků, kultur a tradic.

2.2 Specifika překladu gastronomických textů

Překlad textu z oblasti gastronomie představuje pro překladatele nelehký úkol, zejména v kontextu tak vzdálených exotických jazyků, jako je tatarština a baškirština. Obvykle však texty této povahy prakticky neobsahují odborné termíny i styl bývá velice čtivý, nicméně se mohou vyskytovat jistá problematická místa.

V případě překladu nejrůznějších receptů, kuchařek či jídelníčků je třeba mít na zřeteli, že každý stát si své gastronomické tradice vytvářel dlouhou dobu, proto je důležité vyznat se v těchto tradicích, zvyklostech a surovinách více do hloubky.²⁰

K vytvoření odpovídajícího překladu, musí překladatel provádět mnoho mezijazykových transformací, a to zejména v důsledku sémantických, lexikálních, formálních, ale také i metrických systémů jazyků.²¹

Jedním z největších problémů je překlad názvů exotických jídel. Jde o to, že samotný překlad neodráží určitou specifickou daného jídla – význam se tedy zkresluje. V tomto případě se název transliteruje a vysvětlení se uvádí do závorek.²²

Při překladu takového textu také musíme brát v potaz, za jakým účelem je text napsán. V případě, že překládáme jídelní lístek, bude jeho hlavním účelem zaujmout zákazníka a prodat dané jídlo. Jeho název by měl vypadat chutně a lákavě, což může být jedním z úskalí takového typu překladu.

Například při překladu názvů řeckých jídel do angličtiny máme velmi málo vhodných ekvivalentů, protože dobře nepřenášejí význam. Běžné jídlo v Řecku – *chobotnice*

¹⁹ Башкирский язык. [online]. [čerpáno dne 06.11.2023]. Dostupné z: <https://1url.cz/8uXFX>

²⁰ Трудности перевода кулинарных рецептов. [online]. [čerpáno dne 06.11.2023]. Dostupné z: <https://www.novosti.ua/culture/128677>

²¹ Некоторые особенности перевода кулинарных текстов. [online]. [čerpáno dne 06.11.2023]. Dostupné z: <https://the-na.me/2017/02/07/translation-cookery/>

²² Трудности перевода кулинарных рецептов. [online]. [čerpáno dne 06.11.2023]. Dostupné z: <https://www.novosti.ua/culture/128677>

(ang. *octopus*), jež je součástí mnoha řeckých jídel, se v předkrmu podává ve formě masových kuliček (*meatballs*), nicméně je nemůžeme přeložit jako *octopus balls*. Místo toho použijeme taková slova jako *fritters*, *croquettes* apod., nicméně ani jeden název plně nevystihuje pravý řecký význam slova *χταποδοκεφτέδες* (*Chtapodokeftedes*).

Dále je třeba zohlednit názvy kuchyňského náčiní, pojmenování přípravy pokrmů (vaření v páře, vodě apod.) či názvy samotných surovin, které jsou typické pro překlad exotické kuchyně. Nemusí být vždy dostupné, tedy v překladu je třeba vymyslet jejich náhradu.

Rozdílnost může být také v měrných jednotkách, kdy například v Anglii používají unce, čajové lžičky, polévkové lžíce, aj. Naopak v Evropě a Rusku jsme zvyklí používat kilogramy a litry.

Překlad takových textů není vždy jednoznačný, hlavně pokud jde o staré kuchařky, kdy se překlad značně komplikuje, protože mnohé suroviny se už v každodenním jídelníčku nevyskytují.²³

²³ Некоторые особенности перевода кулинарных текстов. [online]. [čerpáno dne 06.11.2023]. Dostupné z: <https://the-na.me/2017/02/07/translation-cookery/>

II. PRAKTICKÁ ČÁST

1. Překlad vybraných gastronomických textů

1.1 Překlad textu o tatarské kuchyni

HISTORIE NÁRODNÍ KUCHYNĚ

Před více než dvěma sty lety se město Bulgar na řece Itil (Volha) stalo hlavní křižovatkou na Velké volžské obchodní cestě a neustále sem přijíždělo mnoho obchodních karavan ze všech zemí světa. Z východu přijížděli čínští obchodníci, kteří obchodovali s hedvábím, papírem, perlami, čajem a kořením. Z jihu zase perští, arabští a turečtí obchodníci, kteří se specializovali na obchod se sušeným ovocem, cukrem, solí, koberci, drahými kameny, stříbrem a zlatem. Ze severu přijížděly kmeny žijící na březích Severního ledového oceánu (Vikingové), přivážely kožešiny, mamutí kly a mroží kosti, med a spoustu otroků.

Roli platidla v 9. – 11. století v Evropě na Blízkém a Středním východě sehrál arabský dirham o váze 2,97 gramu. Čím dále na západ, tím byl dirham cennější. Například v Iráku se jeden dirham rovnal 6ti denním dávkám pšenice pro jednoho člověka, a v Praze se za jeden dirham dávalo i 75 dávek. Také v Bulharsku (*Volžské Bulharsko – tehdejší turkitský stát na území Ruska*) měli své vlastní měděné mince v oběhu (nejstarší měděná mince se našla při vykopávkách ve městě Bilyarsk a je datována rokem 902); v Evropě se v té době mince ještě nerazily.

Podle arabských a evropských pramenů byli nejdražším zbožím otroci, a to zejména bílé otrokyně, které nebylo možné koupit nikde jinde než v Bulgaru. Pro srovnání: ocelový meč stál 125 gramů stříbra, kuň – 150 gramů, otroci – 200-300 gramů a otrokyně až 400 gramů. Proto se obchodníci a překupníci otroků z celého světa snažili dostat do města Bulgar, jakmile se otevřela plavba po Volze.

Když se obchodníci chystali na cestu, brali s sebou nejen své strážce a služebnictvo, ale také kuchaře. Čím bohatší obchodník, tím šikovnější kuchař. Vezli s sebou také potraviny a koření, které byly připraveny k dlouhodobému skladování v solené, kandované nebo sušené podobě. Když přijeli obchodníci na místo, použili jednoduchou metodu jak přilákat potenciální kupce – dávali rozkaz vařit jídlo přímo na nádvořích hostinců. Z každého takového nádvoří se pak linula vůně grilovaného masa, drůbeže nebo vůně *šurpy* (druh polévky), která každým rokem lákala stále více zákazníků. Od té doby si bohatí Tataři

na svých dvorech vždy stavěli kamenná ohniště s kotlem (tzv. *kazan*), na kterém si mohli péct maso (dnes se tomu říká barbecue). Při takovém obratu museli obchodníci najímat na různé práce místní obyvatele, kteří se zájmem sledovali, jak cizinci jedí a oblékají se, a pokud se jim něco zalíbilo, rádi si to osvojili nebo převzali.

Kupříkladu *pelmeně* (plněné knedlíky) – z historie víme, že pelmeně byly původně jídlem sibiřských Tatarů a dostaly se k nim z Číny. Můžeme tak soudit podle receptury – dlouhá příprava (těsto, mleté maso a výroba samotných *pelmení*) a velmi rychlá tepelná úprava samotného pokrmu, což je charakteristické pouze pro čínskou kuchyni. A na základě receptu na pelmeně vytvořili Tataři své nejznámější národní jídlo – *peremjač* (plněný piroh se slanou náplní).

A co teprve takový nápoj jako například čaj. Každý ví, že pochází z Číny. Čínští obchodníci obchodovali s čajem také ve Volžském Bulharsku, kde se nakonec stal národním nápojem. Historik N. I. Vorobjov píše: „Nejrozšířenějším nápojem Tatarů všech vrstev je čaj, který pili často a hodně, mnohem více než sousední národy.“ Čaj vychvalují také tatarské národní pověsti:

V tomto Alláhově světě je mnoho různých pochoutek, ale čaji se nevyrovnají. Čaj je nejdůležitějším lékem. U jiných nenajdeš tolik cenných a léčivých vlastností. Z hladových učiní syté, ze starých a nemocných mladé a svěží.

Poté se čaj dostal na území Rusi. Asi prvních 65,5 kg sušených čajových lístků přivezli vyslanci cara Michaila Fjodoroviče do Moskvy v roce 1638 jako dar od *Altyn-chána* (titul imperátora). Koncem 17. století se čaj stal jedním z nejoblíbenějších nápojů v Rusku, a později se prostřednictvím Vikingů dostal do Anglie, kde se pití čaje stalo tradicí.

Mluvili jsme o vlivu čínské kuchyně na tatarskou kuchyni. Nyní se obraťme k našim jižním sousedům. Určitě jste si všimli, že v tatarské kuchyni se při výrobě různých druhů pečiva používá mnoho druhů sušeného ovoce (rozinky, meruňky, fíky, sušené švestky), ale také rýže a citrony, které v Povolží nerostou. Odpověď je jasná – tradice konzumace těchto produktů, stejně jako tradice pohostinnosti, převzali Tataři zřejmě z Turecka. Je třeba zmínit, že pouze v zemích východu, jako je Turecko, Sýrie a další, jsou hosté přijímáni na základě zásady *plně prostřeného stolu*, což je typické i pro nás, Tatary. Výsledkem takového vlivu na tatarskou kuchyni je i vícevrstvý koláč *gubadija* (se sladkou náplní z rýže, rozinek a vařených vajec), který se připravuje na velké oslavy.

Samotná tatarská kuchyně však měla velký vliv nejen na ruskou kuchyni, ale i na celou západní Evropu. Cestoval jsem po Evropě a v každé zemi jsou na jídelním lístku dobrých restaurací téměř vždy jídla připravená na tatarský způsob. A nejsou to nějaké parodie

na naši národní kuchyni, jako třeba *Azu po tatarsku* s kyselými okurkami, ale velmi slušná a drahá jídla. Například v Rakousku jsme jedli *rybu po tatarsku*, tedy filé ze pstruha, a v Itálii je *maso po tatarsku* velmi podobné našemu starodávnému, delikátnímu a nezaslouženě zapomenutému pokrmu zvanému „*Tutyrgan teke*“, který se připravuje z plece mladého jehněčího. Recepty na tato a další naše národní jídla uvedu v další kapitole.

Tradiční tatarská kuchyně se nevyznačuje produkty, jako jsou houby. Oblíbenými se staly až teprve v posledních letech, a to jen mezi obyvateli měst. Nemáme ani národní rybí pokrmy.

VŠEDNÍ ŽIVOT A KUCHYŇSKÉ NÁČINÍ

Kulinářské umění Tatarů se vyvíjelo po staletí díky kulturním, národním a náboženským tradicím. Jednou z těchto tradic a zároveň jedním z požadavků islámu je čistota v domě a kolem něj. Volžští Tataři při stavbě domu kladli velký důraz na vybavení místa na vaření a konzumaci jídla. Proto z důvodu zachování čistoty v domě vyráběly pece (*ršag-tjurk*) a komíny z přírodního kamene, zatímco na Rusi se až do 15. století vyráběly pece bez komína, kterým se říkalo *ruská pec*. Až později se začaly vyrábět komíny (*dymnicy*) ze silných prken, což představovalo požární riziko. To dokazuje statistika požárů ve velkých městech, jako je Petrohrad a Moskva, zatímco v Kazani jich bylo mnohem méně. Až v roce 1718 bylo na základě nařízení Petra I. zakázáno stavět v Petrohradě domy bez komínů a s dřevěnými komíny, a v roce 1722 se toto nařízení rozšířilo i na Moskvu. Je nepochopitelné, jak lidé předtím žili ve svých černých, sazemi nasáklých chalupách. Existovalo ještě několik dalších rozdílů mezi pecemi, které vznikaly v Bulharsku a na Rusi. Například tatarské pece měly menší zápeci na ležení a přípeci (pro úsporu tepla a dřeva) bylo nižší. Ruská pec měla přípeci vyšší a topeniště větší také proto, že se pec používala jako parní lázeň, ke koupání nebo k léčebným účelům. Někdy se v tatarských pecích dělal boční výstup, do kterého se instaloval kotel (*kazan*). Kotle se používaly k vaření jídla, převažování zvířecího tuku nebo k ohřívání vody. Pece byly určeny k pečení chleba (*ikmek* nebo *ukmek*) a různého pečiva, ale také ke smažení jídel a samozřejmě k vytápění domu. Konstrukce samotných pecí se od té doby příliš nezměnila, kromě použitých materiálů. V 9. a 10. století se pece vyráběly z přírodního kamene a hlíny, zatímco dnes se používají žáruvzdorné cihly a speciální cementová směs.

Mimochodem, chléb v tatarských rodinách vždy byl a stále je považován za posvátné jídlo. Prorok Mohamed (mír s ním) odkázal: „Važte si chleba jako samotného života.“

Bez chleba, jenž je základem pro život, se neobejde žádná hostina. Naši lidé jsou od útlého věku vedeni k úctě k chlebu.

Na chlebu se pronášela přísaha zvaná *api-der*, kdy nevěsta, která vstoupí do domu ženicha, musí sníst patku chleba pomazanou máslem a medem, aby byla poddajná jako máslo a sladká jako med.

Od 9. století se ve Volžském Bulharsku začala rozvíjet metalurgie, a zároveň hlavní výrobky byly vyrobeny ze železa. Od té doby se v domácnostech Tatarů objevují pily, sekery, kosy, srpy, dláta, násady s háky, vědra, pohrabáče, kleště, řetězy, váhy, závaží a další domácí potřeby.

Už koncem 10. století se za pomoci arabských řemeslníků začalo s výrobou prvotřídních zbraní z damaškové oceli, z nichž většina šla do výzbroje vlastních vojsk, zbytek na prodej, a ostudou ani nebylo darovat nejlepší vzorky vlastním i zahraničním velmožům (šlechtic, bohatý hodnostář). Mimochodem, slovo *bulat* (damašková ocel) je odvozeno od turkického *bolot*, tj. „ocel“. Na Rusi se podobné zbraně vyráběly až od roku 1828 v továrně ve Zlatoustu pod dohledem báňského inženýra P. P. Anosova.

Vyráběly se také litinové výrobky jako hrnce (čuguny), pánve (tabak) a kotle (tzv. *kazany*). Dokonce, hlavní město Republiky Tatarstán, Kazaň, dostalo podle *kazanu* svůj název.

V domácnosti Tatarů se také používalo keramické nádobí, různé džbány, hrnce a *korčagi* (velké hliněné hrnce) k uchovávání a přenášení mléčných a jiných nápojů, ale i sypkých produktů (sůl, cukr, koření atd.) od 2-3 litrů do objemu 2 věder. Jednoduché nádobí, jako jsou hliněné talíře, se v životě Tatarů objevilo až na počátku 19. století.

V tatarské domácnosti se nejčastěji používala dřevěná náčiní, jako jsou: vahadla na přenášení věder, válečky a prkénka, hmoždíře na drcení, mísení a rozmělnování cukru, soli, koření a *kortu* (sušený tatarský tvaroh), dále také naběračky, kastroly a lžíce.

Tyto předměty se vyráběly především z javoru nebo lípy, někdy i z břízy. K pečení chleba se používala samostatná sada dřevěného a dalšího náčiní. Těsto se hnětlo v mělké dřevěné kulaté míse (tatarsky *taz*) s železnými obručemi okolo. Těsto se hnětlo malou lopatkou a rozdělovalo se v mělkých dřevěných neckách. Chléb se dával a vyndával z pece velkou lopatou.

Máslo se stloukalo ve válcovitých dřevěných máselnicích z lípy, někdy až metr hlubokých, pomocí tlouku.

V tatarských domácnostech se až do poloviny 20. století používaly dřevěné necky na úpravu masa a necky na praní prádla, domácí šrotovníky skládající se ze dvou masivních

dřevěných mlýnských kamenů, velké hmoždíře na loupání krup a také lopaty na odklizení sněhu. Taková domácnost se neobešla ani bez domácích ručních mlýnků, které se skládaly ze dvou dřevěných mlýnských kamenů, kterým se říkalo *jermak* – odtud příjmení kozáckého dobyvatele Sibíře – Jermaka.

Zvláštní zmínku si zaslouží prostírání stolu pro pití čaje. Každá tatarská rodina měla svůj vlastní do lesku vyleštěný samovar (ruské zařízení k ohřevu vody). Hlučný a příjemně vonící lehkým kouřem, s konvičkou na plotýnce samovar byl, je a bude v tatarských rodinách symbolem pohostinnosti a srdečnosti.

Zpočátku samovary do Bulharska přiváželi čínští obchodníci spolu s čajem a dalším zbožím, ale ne jako zboží, nýbrž jako velmi potřebnou věc na dlouhé cesty. Poté, s rozvojem těžby mědi, začali samovary a další nádobí z mědi vyrábět místní řemeslníci.

Pýchou a radostí každé rodiny byl čajový servis, rovněž zakoupený u čínských obchodníků. Na stole se však objevoval pouze při slavnostních příležitostech. V ostatní dny se však používalo obyčejnější nádobí, jako jsou např. keramické hrnky.

Při popisu každodenní domácnosti nelze opomenout ty, které se o ni staraly – naše tatarské ženy. Existuje názor, který nám vnucují evropská a americká média, že ženy v islámu nemají žádná práva, že jsou utlačované a nemohou mít vlastní osobní majetek ani získat vzdělání, že musí stále nosit *paranžku* (svrchní oděv muslimských žen) a zabývat se pouze svým manželem, dětmi a každodenním životem. To je zásadně chybný názor.

V islámu jsou práva žen a mužů naprosto rovná, jak vám řekne každý vzdělaný *hazrat* / *mulláh* (vysoce vzdělaný člověk v islámu, vykladač). Je to také zmíněno v jednom z *ajátů* (veršů) Koránu (*súra „Kráva“*, *aját 187*): „*Ony (ženy) jsou pro vás oděvem a vy jste oděvem pro ně.*“ A tato pravda je potvrzena v *súře „Ženy“*, *aját 29*: „*Jsi jeden z ostatních*“. Ženy nebyly v katolické Evropě až do 18. století považovány za plnohodnotné lidi a ze všeho špatného, co se stalo, obviňovali pouze ženy, odtud výraz „*hon na čarodějnice*“. Prorok Muhammad (mír s ním) řekl: „*Nejlepší z vás je ten, kdo se ke své ženě chová dobře.*“

Tatarky si nikdy nezakrývaly obličej, ale vždy si pečlivě zakrývaly hlavu šátkem. Byly hrdé, ale vážily si svých starších a ctily jejich základy. Tatarské ženy byly velmi pracovité, oddané domovu a rodině a nemohly být provdány bez jejich souhlasu. Takové zůstaly až do dnešních dnů. Ženy jiné povahy by nemohly vytvořit a uchovat tak svéráznou národní kuchyni.

Od té doby došlo k velkým změnám. Dnes má každá kuchyně plynový nebo elektrický sporák, mikrovlnnou troubu, gril atd., což vedlo k určitým změnám v technologii vaření.

Všechny tyto vymoženosti však nezměnily podstatu naší národní kuchyně. Ta byla a je pýchou našeho národa. Oblíbila si ji řada jiných národů.

Hadís o tom, jak jíst

Ibn Umar (necht' je Alláh s ním spokojen) řekl, že Prorok (mír a požehnání Alláha s ním) řekl:

„Když někdo z vás začne jíst, ať jí pravou rukou. Když někdo z vás jí pravou rukou a když někdo z vás pije pravou rukou, ať to dělá pravou rukou, protože šajtán jí a pije levou rukou.“

(Tento hadís cituje Muslim).

S ovocem, které si volně vyberou,
a s masem ptačím podle přání svých.

Súra *Nezvratná událost* 56:20-21

TATARSKÁ NÁRODNÍ JÍDLA

V této části knihy popíšu naše národní jídla, uvedu recepty a doporučení na jejich přípravu. Protože patřím k tzv. nižněnovgorodským Tatarům z vesnice *Urazovka*, naše recepty se mohou poněkud lišit od receptů kazaňských nebo astrachaňských Tatarů, ale vzhled a nádivky jsou stejné.

Je dobře známo, že jídlo je jedním z nejstarších prvků hmotné kultury lidí. Velmi barvitě se v něm projevují staleté tradice obyvatelstva. Proto se v názvech našich národních jídel odrážejí socioekonomické podmínky a charakter zaměstnání obyvatelstva. A protože Tataři (Bulhaři) vždy žili v souladu s přírodou, značný počet názvů jídel je spojen se zvířectvem nebo částmi zvířecího těla. Například: *čypčyk* (vrabec) – překládaný rohlíček z kynutého těsta, *syjyrčak* (špaček) – polootevřený koláč z křehkého těsta plněný drcenými plody střemchy obecné nebo povidly, jehož protilehlé okraje jsou uprostřed spojeny, *teke* (beran), *koš tele* (ptačí jazyk), *karga tele* (vrání jazyk) – boží milosti ve tvaru kosočtverců, *syjyr tele* (kravský jazyk) – lívance, *megez* (rohy) – přehnutý koláček, *taj boty* (hřiběcí stehno) – podlouhlé pečivo z chlebového těsta pečené na pánvi u rozpálené pece. Kulaté šneky a houstičky pojmenovávali na základě přirovnání ke kopytům různých zvířat – *at tyjagy* (koňské kopyto), *keze tyjagy* (kozí kopyto), *syjyr tyjagy* (kravské kopyto), *deme tyjagy* (velbloudí kopyto) a další.

Při vaření je velmi důležité, aby člověk uměl a miloval tuto práci, a hlavně, aby rozuměl tomu, co dělá. Dobrá hostitelka (kuchař) neustále trochu mění chuť, aby se jídla, ať už jsou jakkoli chutná, nepřejedla. To nevyžaduje mnoho práce – stačí jen trochu obměnit koření v masových pokrmech a polévkách. Ale naopak pečivo není možné dělat vždy stejně, protože pokaždé může být mouka jinak namletá, vlhkost může být jiná, vejce mohou mít jinou velikost, mléko může mít jiný obsah tuku a voda může mít jinou tvrdost. Kromě těchto čistě náhodných faktorů je však snadné zcela vědomě měnit chuť pečiva. Existuje na to spousta triků.

První – k základní mouce přidávejte různé dávky jiných mouk – od desetiny do třetiny. Například k hrnku pšeničné mouky můžete přidat 2-3 lžíce žitné, rýžové nebo pohankové mouky. V každém případě získáte těsto s jinou chutí.

Druhý – Osměňte tekutinu nebo přidejte malé přísady k základní tekutině – zakysanou smetanu, syrovátku, slunečnicový nebo olivový olej, či různé šťávy apod.

Žádná z těchto variant nezmění naučený způsob přípravy, za to ale výrazně osvěží chuť výrobku.

Uvedu jeden historický příklad toho, jak důležité je být dobrým kuchařem. Když byl Napoleon pouhým desátníkem, v jakémkoli táboře, v jakékoli vesnici, kde byli vojáci, se k obědu nejčastěji podávalo kuře. Po mnoho let, co Napoleon jedl kuřecí maso téměř denně, si k němu nakonec vypěstoval silnou averzi. Když se stal nejprve konzulem a poté císařem, nařídil svým kuchařům, aby mu v žádném případě nevařili kuřecí maso. Neposlušným hrozila gilotina. Není divu, že kuchaři Napoleonovy požadavky věrně plnili. Jednoho dne se však jeho kuchařem stal Ljagjupier. Byl to umělec, virtuos kulinářského umění, a nebyl zvyklý, aby mu někdo mluvil do jeho kulinářských záměrů. Tiše vyslyšel císařovy příkazy a hned druhý den mu k obědu naservíroval kuře, aniž by to jakkoli navenek maskoval. Napoleon byl vzteky bez sebe. Když byl Ljagjupier předvolán k vysvětlení, chladnokrevně Napoleonovi sdělil, že ho může popravit, ale že by měl nejprve ochutnat alespoň malý kousek pokrmu. Pokud to císaři nebude chutnat, je Ljagjupier připraven rozloučit se s hlavou. Udivený Napoleon, spíše ze zvědavosti než z touhy po jídle, pokrm ochutnal a byl překvapen, že nemá tu specifickou vůni a chuť kuřecího masa, která mu tak vadila. Od té doby dostal Ljagjupier povolení zařadit kuřecí maso do císařského menu a pokaždé Napoleonovi vařil kuře tak, aby měl pokrm jinou chuť.

Tento příklad je uveden proto, abyste pochopili, jak důležité jsou drobné nuance při vaření pokrmů.

Další důležitou věcí je výběr správného kuchyňského náčiní, které musí být pohodlné a praktické.

Než začnu popisovat recepty národních jídel, rád bych vám připomněl, že podle *adabu* (islámské etiky) by vaření a stolování mělo vždy začínat tzv. *du 'á* (modlitba/osobní prosba k Alláhovi):

**Allachumma barak ljana, fima razaktana,
ua kynna azaba n-nar, bismillachi.**

*Bože, požehnej nám v tom, čím jsi nás obdařil, a chraň nás před trestem Ohně, ve jménu
Alláha.*

Po skončení jídla je třeba říci další *du 'a*:

**Al-chamdu lillachi šig jazi atamana ua
anaša wa džagalana muslimin.**

*Chvála Alláhovi, který nás nasýtil,
dal nám napít a učinil nás muslimy.*

V dnešní moderní kuchyni je jednou z nejdůležitějších věcí při vaření správné kuchyňské náčiní, které musí být pohodlné a praktické.

MODERNÍ KUCHYNĚ

V našich domácnostech se často setkáváme s nedostatkem místa, a proto by v kuchyni moderní hospodyňky mělo být jen to nejnútnejší. Plný (optimálně nebo maximálně) šuplík kuchyňského náčiní v moderní kuchyni obsahuje více než sto položek. Kupříkladu, jenom 24 kusů hrnců z hliníku, oceli, litiny, a také smaltovaných. Řekl bych však, že tento seznam je poněkud zastaralý. Jde o to, že moderní průmysl se naučil vyrábět univerzální nádobí z potravinářské nerezové oceli velmi vysoké kvality. Avšak místo 24 hrnců doporučuji koupit sadu 6 hrnců s pokličkami, ale pouze takovou, ve které mají všechny hrnce různou velikost a různé tvary a také různou tloušťku dna a stěn. Vybírejte si však dobrou firmu výrobce. Totéž platí pro pánve. Pro malou rodinu o 3-5 lidech postačí sada 4 různých pánví, rovněž různých velikostí a účelů. Každá rodina se samozřejmě může sama rozhodnout, kolik a jaké nádobí bude pro běžný život potřebovat, ale při vaření je kvalita nádobí nesmírně důležitá.

Na přípravu těsta je potřeba především kvalitní, nejlépe lepená deska o rozměrech alespoň 40 x 60 cm s tloušťkou 1 cm. A jelikož jsou tatarské ženy velmi šikovné ve výrobě

těsta a nejrůznějších výrobků z něj, měli byste mít v kuchyni 2-3 válečky různých délek a průměrů. Jedná se o obouřučný velký váleček, dále tenčí na rozválení slabší vrstvy těsta a malý na rozválení malých kousků těsta (*pelmeně*).

V každodenním životě by se vám hodila sada alespoň 4 nožů. Velký nůž na krájení masa, dlouhý a úzký nůž na porcování, střední nůž na oloupaní ovoce a zeleniny a malý nůž na loupání brambor. Dále budete potřebovat vhodné nůžky na odstřihávání ocasů, ploutví ryb, drůbeže a univerzální otvírák s vývrtkou, a to vše z nerezové oceli. Při nákupu nožů je třeba věnovat pozornost nejen kvalitě čepelí, ale také kvalitě rukojetí. Je důležité, aby nože dobře řezaly, ale zároveň při práci s nimi neklouzaly z rukou.

V každé kuchyni by nemělo chybět takový přístroj jako mlýnek na maso s nástavci na zpracování ovoce a zeleniny (odšťavňovač) a výrobu klobás (*tutyrmu*).

V kuchyni se také neobejdete bez univerzálního struhadla, porcelánového hmoždíře a tlouku, dvou až tří dřevěných lžic, paličky na maso, cedníku, odměrky, vah, mlýnku na pepř, slánky, sekáčku a prkénka na krájení masa o tloušťce 3 cm, šlehací metličky, lisu na česnek, několika žáruvzdorných keramických hrnců, kávovaru, kráječe na vejce a kuchyňské minutky. Užitečný je také gril a mikrovlnná trouba.

A možná, že kdyby hostitelce z dávné minulosti někdo ukázal moderní kuchyni a řekl jí, co je k čemu potřeba, pomyslela by si, že je v ráji (*džanjattja*).

RECEPTY TATARSKÝCH NÁRODNÍCH JÍDEL

Skoro každá hospodyňka má v kuchyni jednu nebo dokonce dvě kuchařky, které si pořídila podle zásady „čím tlustší, tím lepší“. Všechny hospodyňky připravují buď velmi malou část jídel, která jsou v nich uvedena, nebo se vůbec neuchylují k uvedeným receptům. Většinou nadále vaří v průměru tři až pět osvědčených nebo zjednodušeně řečeno, známých jídel. Děje se tak jednak proto, že je nesmírně obtížné sladit vlastní chutě a národní tradice s doporučenými recepty, a jednak proto, že když už si hostitelka vybere pokrm z kuchařky, často se jí napoprvé nepodaří dosáhnout očekávaného výsledku a přestane se zajímat o další recepty z knihy, přičemž zapomíná na přísloví: „Chybami se člověk učí“. Poněvadž lepší by bylo pokusit se ještě jednou o jídlo, které vám padlo do oka, a až poté z receptu vyvodit závěry.

HLAVNÍ CHODY

Začněme hlavním národním jídlem tatarské kuchyně – *ečpočmaky*.

Ečpočmaky

(*eč* – tři, *počmak* – roh = trojúhelník)

Těsto: 0,5 l teplého mléka, 200 g másla, 3 vejce, 1 lžička soli, 2 lžice cukru krupice, 0,25 g droždí, 1 kg mouky.

Tímto pokrmem je vhodné začít, protože je to výtvar tatarských kuchařů a recept se od doby jeho vzniku nezměnil.

Název tohoto pokrmu pochází z tatarského slova „trojúhelník“ a vyrábí se z kynutého těsta s náplní z jehněčího, koňského, husího nebo kachního masa s cibulí a bramborami.

Hlavní zvláštností *ečpočmaků* není jejich tvar a vzhled, podle kterého dostaly svůj název, ale velmi vzácná technika přípravy, která je odlišuje od všech ostatních pirožků s masovou náplní.

Důležitou součástí tatarské kuchyně je pečení, a proto je správná příprava těsta velmi důležitá. A právě na příkladu tohoto pokrmu se pokusíme celý proces přípravy (hnětení) kynutého a nekynutého těsta popsat podrobněji. V tatarštině se tato činnost nazývá *ka-mer basarga*.

V teplém mléce rozdrobte droždí, sůl, cukr, vejce a změkklé máslo pokojové teploty. Všechno důkladně promíchejte. Poté za stálého míchání přidávejte po malých dávkách mouku. Vypracujte tužší (hutné) těsto a nechte ho na teplém místě. Přibližně po 2 hodinách by mělo být těsto vykynuté. Poté těsto rozdělte na kuličky o hmotnosti asi 40-50 g nebo o průměru asi 4 cm. Těsto na *ečpočmaky* rozválejte na velikost podšálku nebo malého talířku, zabalte ho do trojúhelníku a uprostřed nechte malé „okénko“, které musí být uzavřeno zátkou z těsta.

Stává se, že hostitelé mají málo času nebo z nějakého důvodu není doma droždí – pak lze zadělat těsto bez droždí. Jediné, co je třeba mít na paměti je, že pokrmy připravené z takového těsta by se měly konzumovat horké – vychladnutím ztrácejí své chuťové kvality. K přípravě těsta bez droždí budete potřebovat:

1 kg mouky, 0,5 l mléka, 150 g másla, 3 vejce, 1 lžička soli, 1 lžice cukru krystal.

Mouku vysypte na vál, udělejte kráter podobný sopce a po rozbití skořápky do jeho středu vlijeme vejce.

Dejte do něj máslo, sůl a cukr, uhněťte těsto a poté můžete začít péct.

Náplň na *ečpočmaky* se nepřipravuje z tepelně upravených surovin jako je obvyklé, ale ze syrových. Důležité je vybrat maso z dobře vykrmeného mladého zvířete. Brambory a maso nakrájíme na malé kostičky ne větší než 0,5 cm, a cibuli na menší kostičky.

Další zvláštností *ečpočmaků* je, že pečení probíhá ve dvou fázích. Před vložením do trouby nebo pece se potřou máslem, po půl hodině se vyjmou i s papírem, do otvorů se nalije lžíce osoleného a opepřeného masového vývaru, potřou se vejcem a další půlhodinu se dopékají.

Po vytažení z trouby se *ečpočmaky* znovu potírají máslem. Toto je klasický recept na jejich přípravu.

V dnešní době dávají hospodyňky přednost takřkajíc zjednodušené technologii. Jde o to, že tepelná příprava tohoto pokrmu probíhá v jednom kroku, to znamená, že náplň se celá zabalí do těsta, aniž by zůstaly otvory pro nalití vývaru. Proto tyto, takřkajíc *ečpočmaky*, budou sušší a s původním pokrmem nebudou mít, kromě tvaru, nic společného.

Ečpočmaky se podávají na stůl s masovým vývarem, *katykem* (obdoba podmáslí) nebo čajem a mohou se jíst teplé nebo studené.

1.2 Překlad textu o baškirské kuchyni

TRADIČNÍ STRAVOVÁNÍ

Stravování Baškirů se formovalo a vyvíjelo pod vlivem polokočovných pasteveckých a zemědělských tradic starousedlíků. Bylo založeno na kombinaci masných a mléčných výrobků, produktech rostlinného původu a zejména bylinkách.

MLÉČNÉ VÝROBKY

Mléko a mléčné výrobky mají ve stravě důležité místo. Kravské mléko (*həm, һыһыр һөтө*) je u Baškirů mimořádně oblíbené. Odpradávná se pilo vařené v páře, přidávalo se do čaje, vyráběla se z něj smetana, kysaná smetana, máslo, různé kysané mléčné výrobky a několik druhů tvarohu. Na mléce se vařily kaše, polévky a hnětlo se z něj těsto. Vedle kravského mléka se konzumovalo i mléko kozí (*кәзә һөтө*), navíc bylo považováno za zdravé zejména pro děti. Kobylí mléko (*beyә һөтө*) se používalo výhradně k přípravě *kumysu* (*кымыз*) – léčivého a posilujícího kysaného nápoje. Stepní Baškirové, kteří chovali velbloudy, zařazovali do svého jídelníčku také velbloudí mléko (*дәүә һөтө*).

Baškirové tradičně sbírají smetanu (*həm өçтө, каймак*) z odstátého syrového nebo převařeného mléka, a tu pak mohou použít na výrobu másla (*май*). Nejstarší technologii

výroby másla, známou mnoha eurasijským chovatelům dobytka, je stloukání másla v kožených nádobách. Jižní a jihovýchodní Baškirové k tomu používali podlouhlé nádoby z kůže nohou velkého zvířete (koně nebo krávy) – *ботлок, куллык*, a v některých oblastech existovalo nádobí z kůže krku velblouda stažené vcelku jako punčocha – *дәйә муһыны* (Шумова, 1979. S. 159). V kožených nádobách se máslo stloukalo dlouhým intenzivním třepáním nebo houpáním. Dalším rozšířeným způsobem výroby másla bylo jeho stloukání v podlouhlé máselnici (*кәбә, зәбә*) tvarem zužujícího se válce pomocí dřevěné metličky – *бешикәк*. Někdy se máslo stloukalo v malých vodorovných soudcích, uvnitř kterých se otáčela příčná hřídel poháněná vnější klikou. Na letních pastvinách se máslo vyrábělo často, ale po troškách, a to stloukáním v hrnku lžící nebo dřevěnou špachtlí. Zvláště ceněné bylo máslo z čerstvé smetany vyrobené v květnu do začátku června, kdy rozkvétaly první květy (*сәскә майы, дауа майы* – květinové máslo). V baškirské kuchyni je známé také máslo ze směsi smetany (kysané smetany) a zkvašeného mléka (*катык*). Takové máslo je lehké, nadýchané a bělavé, odtud jeho název *күбек май* (pěnové máslo) nebo *ак май* (bílé máslo). V létě se chuť másla zpestřovala přidáním lesních plodů (*еләкле май*) nebo mouky ze střemchy obecné (*муһыллы май*). Odedávna jsou známy konzervační vlastnosti přepuštěného másla (*һары май*), proto se k bobulím přimíchávalo jako konzervant, čímž se vytvořily jakési pochoutky. Nejčastěji se takto konzervovaly třešně (*сейәле май*) nebo rybíz (*карагатлы май*). Máslo s medem (*баллы май*) nebo červeným tvarohem (*майлы тупра*) se dodnes často podává jako součást jídla pro hosty.

Baškirové zvláštním způsobem fermentují kravské mléko a vyrábějí z něj produkt připomínající *varenec* (*варенец* – kysaný nápoj z odpařeného mléka). Na jihovýchodě a v horských lesnatých oblastech se pro něj používá termín *ojotkan* (*ойоткан*), ale ve většině částí Baškirska se tento kysaný mléčný výrobek nazývá *katyk*. Tento druhý název se stal hlavním názvem v baškirštině a používá se v potravinářském průmyslu i v běžném životě. *Katyk* se připravuje z plnotučného i odstředěného mléka, přičemž jako zákvas se používá *katyk* z předchozí výroby nebo podmáslí, které zbylo po stloukání kyselého másla. Čerstvé mléko se nějakou dobu vaří na mírném ohni nebo dusí v peci, pak se trochu zchladí, přidá se zákvas, důkladně se promíchá, přikryje a nějakou dobu se uchovává v teple až do zrání, poté se vyndá do chladu nebo uloží do sklepa. Po určité době stání získá *katyk* hustou konzistenci a uchovává se dlouho, aniž by ztratil svou chuť. Někdy se do mléka vkládá kousek žitného chleba nebo dřevěná lžice, aby se zlepšilo kvašení.

Čerstvě připravený *katyk* (*сәсә катык*) se jí s chlebem (plackami) nebo jako samostatné jídlo. Po několika dnech *katyk* zkysne – *әсе катык*, a zhruba po týdnu nebo déle

získává ostrou chuť. Kyselý *katyk* se častěji používá k přípravě *ajranu* (*аӳран* – druh kysaného mléčného nápoje) a nejvyzrálejší *katyk* se používá k úpravě tučných masových vývarů a polévek. *Katyk je pro Baškiry velmi cennou potravinou: hasí žízeň a požitý s chlebem slouží k nasycení; Baškirové říkají, že katyk ... nahrazuje masitou stravu*, uvádí se v jednom z pramenů 19. století (*Заварин*, 1889. S. 796). Hustý *katyk* připravený z tučného mléka se někdy lisuje přes rezný pytlík nebo se hází na síto, aby se získala *tvorohová suzma* (*һөҙмә* – kysaný mléčný výrobek podobný tvarohu), který se smíchá se smetanou nebo zakysanou smetanou a podle chuti se přidá cukr nebo sůl.

K přípravě tvarohového výrobku – *kurutu* (*корот, корт*) mléko kvasilo v kádi, přičemž se odstraňovala syrovátka uvolněná během kvašení. Dále se přidávalo odstředěné mléko a někdy také zbytky *katyku*. Vyzrálý a silně zkvašený mléčný výrobek – *эркет* se přelil do velkého kotle a za stálého míchání se vařil na mírném ohni, přičemž se pravidelně odebírala pěna a vybírala syrovátka. Zahuštěná tvorohová hmota se zchladila, vložila do plátěného sáčku (*токсай, ҫансык*) a zavěsila se, aby tekutina odtekla. *Kurut* se cedil ve speciálním koši upleteném z proutků střemchy obecné nebo vrby, jehož dno bylo vystláno řídkou tkaninou. Vymačkaný *kurut* se důkladně promíchal, podle chuti se osolil, vytvarovaly se bochánky a uložily k sušení na speciální podložku (*ылаш*), která byla umístěna v blízkosti sporáku v chalupě nebo v letní kuchyni, někdy i pod širým nebem. Umístění podložky v blízkosti sporáku nebo ohně umožňovalo lehké využití *kurutu*. Baškirové z jižních oblastí udili *kurut* častěji, protože ho považovali za chutnější a zdravější. Tento proces pozoroval I. I. Lepechin koncem 18. století při cestě po Uralu. Psal o tom, že jižní a jihovýchodní Baškirové „vyrábějí sýry z kravského mléka, které udí kouřem v udírnách“ (*Ленехин*, 1802b. S. 53). Sušený nebo uzený výrobek mohl být skladován poměrně dlouhou dobu, aniž by zplesnivěl a ztratil chuť.

Díky své výživnosti a vysokému obsahu vitamínů a stopových prvků byl *kurut* nepostradatelnou potravinou v polokočovném životě, zejména v zimě nebo na dlouhé cestě. Ke zpestření chuti *kurutu* se někdy do tvorohové hmoty při uzení přidávaly větvičky višně nebo střemchy, a při tvarování bochánků sušené a drcené bobule. Baškirský folklór zmiňuje *kurut* smíchaný s medem, který si hrdinka pohádky bere s sebou na dlouhou cestu (*Башкирские сказки и легенды*, 1996. S. 153). V některých vesnicích, zejména na jihu či jihovýchodě republiky, se *kurut* stále připravuje tradičně podle starých receptů a s použitím původního nádobí.

Rozmíchaný se smetanou nebo *katykem* a podle chuti osolený nebo oslazený se jí také nesušený „mladý“ *kurut* – *ӳәш ҫорот*, který „má nažloutlou barvu, při ochutnání působí

nejprve dojem sladké chuti a pak kyselý, chuť je dost ostrá“ (*Заварух*, 1889. S. 794-795). Pokud byl *kurut* připraven z čerstvého *katyku*, je svěží a jemnější, pokud ze silně nakyslého – je kyselejší. U společného stolu, kdy se podává maso, se tradičně servíruje i vývar s naředěným *kurutem*, který se také používá k ochucení masových polévek. Podle Baškirů je taková kombinace masa a mléčných výrobků optimální pro trávení.

Z plnotučného nebo odstředěného mléka také vyrábí tvaroh – *eremsek* na základě přidání zákyse do vařícího mléka. V některých případech se tvaroh vyrábí z *prostokvaši* (kysané mléko) a smetany nebo *katyku*, a to prostřednictvím tepelné úpravy. V létě se do tvarohu přidávají bobule, které se obvykle vkládají do vařícího mléka spolu se zákysem. Někdy se již hotový tvaroh smíchá s mletými sušenými jahodami, moukou ze stremchy nebo jinými bobulovitými plody. Tvaroh z bobulí se spolu s běžným tvarohem podává jako samostatný pokrm nebo se používá jako náplň do koláčů, *vareniků* (plněné knedlíky) nebo *šaněgů* (malé koláčky se slanou náplní).

Jedním z oblíbených jídel byl a stále je odpařovaný tvaroh – *ҫызыл эремсек* (červený tvaroh). V některých východních zauralských oblastech se pro něj používá termín *әжекәй* (*әжегәй*). Při delším zahřívání v kotli na mírném ohni získává takový tvaroh pevnou drobivou konzistenci a světle hnědou nebo načervenalou barvu.

K tradičním baškirským pokrmům patří *vareniky* (*ыуыз бөкмәһе*) a palačinky z mleziva (*ыуыз коймағы*), které se na vesnicích připravují po otelení krávy. Na tuto hostinu se obvykle zvou nejbližší příbuzní a sousedé.

Z čerstvého kobyliho mléka se odedávna připravoval „jejich nejlahodnější nápoj“ – *kumys* (*Ленехин*, 1802b. S. 54). Díky svým chuťovým, výživným a léčivým vlastnostem se baškirský *kumys* stal světoznámým. Přípravu *kumysu* prostřednictvím kvašení kobyliho mléka znaly téměř všechny kočovné a polokočovné turkické a mongolské národy Eurasie, v jejichž stádech převažovali koně. Podle L. P. Potapova „bylo poměrně snadné narazit na tento vynález právě v kočovném způsobu života. Dojené kobyli mléko slité do koženého vaku (ze surové kůže), protřepané za jízdy v horkém letním dni, udělalo *kumys* samo o sobě. Stálo za to uhasit žízeň tímto nápojem, lehkým, posilujícím, dokonce mírně opojným, jak byly jeho vlastnosti objeveny a postupně zdokonalovány metodami výroby“ (*Потанов*, 1949. S. 62). Dříve používali baškirští pastevci k dojení klisen vědra sešitá z kůže hlavy a krku zvířete bez podélných řezů (*башкунәк*, *бейә һауғыс*). Mléko nadojené od všech klisen se nalévalo do jednoho nebo několika objemných (až několik věder) kožených vaků – *саба* (*һаба*), které měly tvar kužele s úzkým hrdlem; obsah se míchal dlouhou tyčí s křížovým kloubem na konci – *беишәк*. Kožené nádoby se používalo také k přepravě *kumysu*:

„každý Baškir, který jde z místa svého bydliště někam nedaleko, si s sebou nutně bere malý kožený vak – *tursuk* (*тырһык*), naplněný *kumysem*, který slouží jako jídlo a pití na cestu“ (*Размахнин*, 1832. S. 269). V lesních oblastech se k vaření *kumysu* častěji používaly dřevěné dlátovité nádoby s vloženým dnem (*көбө, зөбө*). Do nadojeného kobyliho mléka se přidával zákvas – *kur*, který se skládal z malého množství *katyku*, zředěného mlékem, vodou nebo podmáslím. Při průběžné přípravě *kumysu* nebyl zapotřebí speciální zákvas, jakožto zákvas posloužily zbytky nápoje. Jako první zákvas po zimě bylo možné použít *kumys* uložený ve sklepech z předchozího roku nebo zkvašené kravské (kozí) mléko; v některých případech se pro zpevnění *kumysu* přidávalo do mléčného kvásku trochu cukru, naklíčené obilí, kousek těsta nebo větvička jalovce. Při přípravě je třeba kobyli mléko neustále protřepávat a vertikálně s ním pohybovat, aby se zabránilo srážení, a čím častěji a důkladněji se to dělá, tím je *kumys* lepší. Hotový nápoj se pozná podle pěny, která se objeví na povrchu. Po prvním kvašení je *kumys* obvykle hotový přibližně za 24 hodin (hustšímu a tučnějšímu mléku trvá kvašení déle). *Kumys* se začíná konzumovat za několik hodin po kvašení, takový nápoj se nazývá „molodoj“ – *ӱәи кымыз*; je téměř čerstvý a mohou ho pít i malé děti. Podle stupně síly se rozlišuje také středně silný *kumys* a silný *kumys* (zrající déle než dva dny). Baškirové dávají přednost nápoji střední síly.

I. G. Georgi, který na konci 18. století ochutnal baškirský *kumys*, se o tomto nápoji vyjádřil takto: „*Kumys* má díky své kyselosti tak příjemnou chuť a zároveň je tak výživný a silný, že slouží nejen jako potrava, ale také činí Baškiry zdravými, vitálními, červenolícími a statnými...“ (*Георги*, 1799. Kap. 2. S. 98-99.). Ke konzumaci *kumysu* dodává D. P. Nikolskij, „Baškirové ho považují za nejlepší prostředek k uzdravení vyčerpaného, oslabeného organismu, k rychlému navrácení sil a zdraví“ (*Никольский*, 1899. S. 69). *Kumys* nehrál mimořádně důležitou roli pouze ve stravě baškirských pastevců, ale také organicky vstoupil i do jejich rituálů a tradiční kultury, zpívalo se o něm v písních – tzv. *takmakach* (lidový žánr), objevoval se v hádankách, příslovích, pořekadlech, a také se o něm se vypráví v pohádkách i eposech. *Kumys* byl nepostradatelným atributem téměř všech tradičních slavnostních a společenských jídel.

Dalším tradičním farmářským nápojem je *ajran* (*айран, әйрән*), který se připravuje smícháním kyselého *katyku* s malým množstvím studené vody, případně se přidá trochu soli a poté se důkladně promíchá. Mezi další takové osvěžující a léčivé nápoje patří vychlazené podmáslí (rovněž nazývané *ajran*), které zbylo po stloukání másla.

POKRMY Z MASA

Zvláštní místo v tradičním stravování Baškirů zaujímaly masité pokrmy (*ит ризыктары*), bez nich se neobešly kolektivní hostiny spojené s rodinnými rituály nebo svátky jako *Korban bajramy* (obětní svátek) či svátek pracovní výpomoci *әмә*. Bylo oblíbené, stejně jako u některých jiných národů, maso dobytka s tzv. horkým dechem – koňské a skopové. Méně ceněné bylo naopak maso zvířat s tzv. studeným dechem – hovězí, kozí, velbloudí. S. Sommier, který koncem 19. století navštívil jihovýchodní část Baškirska, zaznamenal, že ve vesnických obchodech se prodávalo „skopové a telecí maso za pět kopějek za *funt* (1 funt = 409,5 g) a koňské maso (*маханина*), kterému dávají Baškirové přednost... je dvakrát dražší než ostatní maso“ (Sommier, 1891-1892. S. 24). S přechodem obyvatelstva k usedlému způsobu života a se zmenšováním stád rostla spotřeba hovězího, telecího a drůbežího masa.

Stejně jako ostatní stepní kočovní pastevcí konzumovali Baškirové maso především ve vařené formě. Jejich oblíbeným pokrmem byl *bišbarmak* (*бишбармак*), který se stal jakýmsi symbolem baškirské národní kuchyně. Příprava tohoto svátečního pokrmu, stejně jako pohoštění s ním, dodnes provází jakýsi rituál. Na *bišbarmak* je potřeba dobré tučné maso – skopové nebo koňské, výhradně s kostí a ideálně dušené. Někdy se používá více druhů masa současně. Po nakrájení na větší kusy se maso vloží do kotle se studenou vodou, odstraní se pěna, která se objeví při varu, a vaří se, dokud není hotové. Poté se maso vyndá, nakrájí se na malé rovnoměrné kousky a rozloží na ták; jehněčí žebra se obvykle podávají s kostí. Spolu s masem se do kotle často dávají čerstvá nebo sušená koňská střeva – *эсәк*, koňský salám – *казы* či tuk odstraněný z koňského zátylku – *ял*. Baškirové z jižních oblastí, kteří měli tlustoocasé ovce, jedli i vařený skopový ocas – *оса майы* a velbloudí hrb – *үркәс*, který byl také skvělou pochoutkou.

Salma nudle (*һалма*) na *bišbarmak* se nakrájejí na čtverečky nebo kosočtverce, uvaří se v malém množství vývaru nebo vody a poté se v kombinaci s nakrájeným masem a koňským salámem hojně zalijí bohatým masovým vývarem. Vývar, ve kterém se těsto vařilo, se hostům obvykle nepodává.

S rozvojem pěstování zeleniny se do *bišbarmaku* začaly přidávat brambory, mrkev a pokrm se zdobil kolečky cibule, petrželkou a koprem. Mnoho rodin však stále dává přednost tradiční přípravě *bišbarmaku* bez zeleniny. Při pohoštění se u tohoto pokrmu dodržuje určitá posloupnost. Nejprve se do dřevěné mísy naservíruje maso s kostí a každému z přítomných se naservíruje jeho podíl – *өлөш*; na okraj mísy se na několika místech nasype sůl k namáčení masa. Pak se přinese hluboká mísa s vařenými *salma nudlemi*, kousky masa a koňským

salámem. Důležitou součástí pohoštění je masový vývar – *hypna* s rozmíchaným *kurutem*, a podává se zvlášť v malých miskách.

Název „*bišbarmak*“ (*бишбармак*) se zřejmě ustálil na základě ruských a zahraničních cestovatelů, kteří pozorovali, jak pastevci jedí tento pokrm rukama (dosl.: *биш бармак* – *bišbarmak* – pět prstů), v běžném životě se však nepoužíval všude. Někde na jihozápadě republiky, ve středních oblastech, zauralí a v horských lesních vesnicích se masový pokrm s nudlemi nazývá *kullama* (*кулдама, кулһалма*), od slova *kul* – ruka, což označuje způsob použití nebo přípravy *salma nudlí*. Používají se také výrazy *һалма, һалмалы ум* (maso s vývarem a *salma nudlemi*) nebo prostě *aš* (polévka). Když se v masovém vývaru vaří velké kusy těsta, pokrm se někdy nazývá *күмәс ашы*.

K přípravě polévek – *aš* (*умле аш*), se maso vaří, dokud není hotové, pak se do vývaru vkládají na tenké plátky nakrájené nudle (*туҫкмас*) nebo knedlíčky (*сумар*); a zřídka (hlavně ve všední dny) se do masových polévek přidávají obiloviny. Masová polévka s tenkými dlouhými nudlemi a kousky masa, případně ochucená *katyket*, je často hlavní sváteční pochoutkou a nahrazuje tak *bišbarmak*.

V baškirských rodinách se dříve maso peklo jen zřídka, nicméně, existoval pokrm zvaný *ҫкырзаҫк* z pečených jater (*бауыр*), srdce (*йөрәк*) a ledvin (*бөйһөр*) zvířete připravovaný obvykle v den porážky. Nohy a hlava se pak využívaly na *choloděc* (sulc) a při stolování spojeném s rituály *Бауһ ume ашай* se vařila celá beraní hlava.

POKRMY Z OBI LÍ A MOUKY

Důležité místo v tradičním baškirském stravování zaujímaly pokrmy z celých nebo hrubě mletých zrn. Nejoblíbenějšími obilovinami byly proso (*мары*), ječmen (*арна, күҙә*), žito (*арыш*), pšenice (*боһзаһи*), špalda (*борай*), oves (*һоло*), pohanka (*кара боһзаһи*) a méně často dovážená rýže (*дөҙө*).

V 19. a na počátku 20. století byl u některých jižních, jihovýchodních a zauralských Baškirů nejrozšířenějším a nejtradičnějším druhem obilí byl ječmen, zatímco u jihozápadních (zejména přiuralských) a některých horských (Bělgorodská a Burzjanská oblast) Baškirů bylo nejoblíbenější a nejtradičnější obilí proso. V prvním případě to bylo způsobeno vlivem jihosibiřských tradic, v druhém případě středoasijskými a severokavkazskými tradicemi (*Шумова, Гаделгареева, 1979. S. 82, 86*). Pšenice a žito se tradičně používaly v jižních stepních oblastech. Tradice konzumace obilovin u chovatelů dobytka v rozsáhlém euroasijském pásu sahá až do dávné minulosti. V procesu zpracování obilí v jižních oblastech Baškirska zůstávaly až do počátku 20. století hlavním náčiním hmoždíře – *киле* vydlabané

ze dřeva, a také ruční dřevěné (*азас турман*) nebo kamenné mlýnské kameny (*тауи турман*). Pokud bylo třeba namlít velké množství obilí, používaly se vodní mlýny. P. S. Pallas, který obdivoval jejich pohodlnost a praktičnost, poznamenal, že pochybuje „že by i ten nejšikovnější umělec mohl vynalézt něco jednoduššího, než je vodní mlýn“ (Pallas, 1786b. S. 59). V 19. století se pak začaly mezi Baškiry rozšiřovat i větrné mlýny, a to pod vlivem Rusů, Ukrajinců a dalších osadníků, kteří se aktivně zabývali zemědělstvím.

U jihozápadních, jižních a jihovýchodní Baškirů se rozšířila příprava obilí způsobem pražení v suchém kotli nebo smažení na oleji – *kurmas* (*курмас*), což je známé u mnoha turkických a mongolských pastevců Eurasie. Z *kurmasu* vyráběli *tolokno* (*тал-кан – mouka z opražených zrn*), které skladovali tak, že ho nasypali do kádí (*кунәк*), a někdy ho zalili i rozpuštěným máslem. *Tolokno* jedli zalité vroucí vodou, horkým mlékem nebo čajem, méně často ho vařili v rozpuštěné smetaně nebo ve směsi tučné smetany a mléka. Sušené *tolokno* se v kombinaci s máslem (někdy s medem) tvarovalo do malých kuliček nebo placiček, které se podávaly jako dezert. Polotovar z opražených zrn byl vhodný zejména na dlouhé cesty.

Hlavní místo mezi pokrmy z obilí a krup tradičně zaujímaly kaše a *pochlebky* (husté polévky). Kaše se vařila v kotlíku v mléce s máslem. Pokud se kaše vařila bez mléka, přidávalo se do vody máslo, zakysaná smetana nebo živočišný tuk. Kaše se často používala při rodinných a kalendářních rituálech Baškirů.

U západních, jižních a jihovýchodních Baškirů se obilná kaše nazývala *өүрә*. Slovtvorný základ baškirského termínu *өүрә* (*үрә*) se nachází ve staré turkičtině (*jur, üjür, jügür*) ve významu „proso“ a v mongolštině ve významu „semeno“, „zrno“. Termíny *үрә, үгре* a další shodné výrazy existovaly v zobecněném významu „polévka“ či „*pochlebka*“ u mnoha turkicky mluvících národů. To svědčí o starobylosti polévky z prosa a její přítomnosti ve stravě obyvatel asijských stepí (*Шумова, Гаделгареева. 1979. S. 88*). Tradice vaření polévky z prosa (*өүрә*) se dodnes dochovala v baškirském Zauralí, u Baškirů ze středního Zábělí (a v některých jižních oblastech).

Ke starým baškirským nápojům patří *buzza* (*буза*) – moučný, mírně chmelený nápoj. Používal se nejen při každodenním stravování, ale i při některých hostinách, např. svatebních, ale také při jiných slavnostních příležitostech. Spotřeba tohoto nápoje se zvyšovala s příchodem pozdního podzimu a zimy. K přípravě tohoto nápoje se umyté obiloviny (ječmen, později pšenice nebo pšenice s ječmenem a žitem) ukládaly na teplé místo, dokud se neobjevily malé klíčky, a poté se sušily nebo mrazily, aby se lépe mlely na ručních mlýnských kamenech nebo v hmoždíři. Vzniklá směs se pak zalila vodou a vařila.

Aby rychleji začala kvasit a pěnit, tak se do vychladlého nápoje přidávalo trochu skopového tuku (*туң май*) z vnitřností nebo kozího či kravského másla.

Poté se soudek po určitou dobu udržoval v teple, aby došlo ke kvašení. Baškirská *buz*a měla poměrně hustou konzistenci, šedavou nebo nahnědlou barvu a nakysle sladkou chuť. Před podáváním hostům se důkladně promíchala a někdy se do nádoby s nápojem vhodil rozžhavený kus litiny, aby se docílilo dojmu, že se vaří, a na jeho povrchu se objevila bohatá pěna. Horší Baškirové připravovali *buzu* jen zřídka, protože měli spoustu medu a dávali přednost medovému nápoji zvanému *medovucha* (*әсе бал*). Jak zaznamenal S. I. Ruděnko, *buzu* na počátku 20. století vařili zauralští *Katajci* (rod Baškirů), *Kara Baryn Tabynci*, *stepní Kubeljak Televci*, *Tamjan Tangaurové* a *Burzjanové* (Руденко, 1955. S. 133). Z rozemletého obilí připravovali výživný pokrm – *bolamyk* (*он буткаһы*), který se vařil v mléce, rozpuštěném máse, zakysané smetaně, a někdy také ve vodě nebo vývaru. Obecně pokrmy, které byly připravovány tímto způsobem, nebyly příliš rozšířené a považovaly se za jídlo chudých.

V 18. století polokočovní baškirští pastevci většinou vnímali chléb jako placky z nekynutého těsta (*көл күмәсе, көлсә, көликмәк, ут күмәсе* aj.) pečené v horkém popelu v letních pecích. Obecně však chléb nebyl významnou součástí jejich každodenní stravy. Etnografické prameny z 18. – 19. století uvádějí, že Baškirové jedli chléb „jako zákusek po jiných jídlech“ (Pallas, 1786. S. 651). S. G. Rybakov ve svých náčrtech napsal, že „nekynuté placky... se jednoduše připravují před každým pitím čaje, a to tak, že smíchají mouku s vodou, někdy s mlékem, dají jí formu placky a vloží ji do horkého popela, odkud ji za několik minut vyjmou a po setřesení popela ji snědí“ (Рыбаков, 1895. S. 288). Někdy se placky po upečení „nechávaly chvíli u ohně, aby se kůrka opekla“ (Pallas, 1786a, b. S. 651). Jako starodávné pokrmy můžeme uvést malé placičky smažené ve velkém množství přepuštěného másla, tuku z živočišných vnitřností nebo husího tuku, nazývané „máslový chléb“ (*майлы икмәк май ашы*). Při podávání k čaji se potřely medem nebo posypaly cukrem. Koncem 19. a začátkem 20. století se začaly častěji připravovat placky z kynutého těsta (*кабартма*). Lidé už od dávných dob zadělávali těsto do kysaného mléka nebo podmáslí, v některých případech se jako kvásek používal šťovík a později se začal používat speciálně připravený chmelový zákvas (*әсетке, сүпрә, камыр (икмәк) башы*).

2. Analýza překladu

V této kapitole se budu věnovat analýze překladu obou vybraných částí výše uvedených překladů. Texty budou analyzovány z hlediska překladových transformací, kde se budeme věnovat konkrétním překladatelským jevům, jako jsou reálie, daná terminologie, bezekvivalentní lexikum, syntaktické zvláštnosti aj.

2.1 Zdroje k analýze

K analýze překladu jsem vybrala dvě díla, která se zaměřují na tatarskou a baškirskou gastronomii. Oba texty obsahují specifika těchto cizokrajných kultur, gastronomických tradic, ale i recepty, jež jsou charakteristické pro tyto turkitské národy žijící bok po boku po mnohá staletí. Texty jsem záměrně vybírala z důvodu, že tyto dvě kultury mají velmi rozmanitou, chutnou a populární kuchyni, tudíž jsou velmi zajímavé i z hlediska překladu.

První knihou, kterou jsem k překladu zvolila je kniha *Настоящая татарская кухня. История народа и его кухни. Рецепты национальных блюд*. Kniha vydaná v roce 2011 je jakýmsi vyprávěním člověka, který vyrůstal v tatarské kultuře, jež je bohatá na kulinářské tradice. Obsahem jsou nejen vyprávění a recepty o tatarských jídlech, ale také o dalších, jako jsou jídla kavkazská či středoasijská. Text je velice čtivý, doplňují ho fotografie a kresby, a je určen všem, kdo mají zájem o kuchyni tatarského národa.

Druhá kniha, ze které jsem vybírala části k překladu je kniha *Народы и культуры – Башкиры*. Tato monografie z roku 2016 zkoumá každodenní kulturní život a tradice baškirského národa, a to na základě různých materiálů, ať už archivních, terénních či folklorních. Jsou zde popisovány zvyklosti ve stravování spojené s kalendářními cykly (různé oslavy, rituály apod.), nebo vazby Baškirů s jinými národy. Text také doplňují archivní ilustrace, fotografie, mapy a tabulky. Kniha je velmi podrobná a je spíše určena etnografům, historikům či učitelům baškirské kultury, ale samozřejmě i pro ty, kteří mají zájem dozvědět se víc o baškirské kultuře.

2.2 Translatologický komentář

V této kapitole se zaměříme především na problematiku vybraných jazykových jevů, které budeme detailně analyzovat. Z textu budou vybrány ty, které se vyskytovaly nejčastěji nebo které byly charakteristické a zajímavé pro daný překlad. U některých slov/jevů doplňuji translatologický komentář vlastními zkušenostmi z roční studijní stáže v Kazani v Tatarstánu.

Nutno také říci, že překlad byl zhotoven z textů, které obsahovaly slova z exotických jazyků, tudíž byly již převedeny přes ruštinu, avšak mohou mít svůj původ v různých jazycích, jako např. v tatarštině, baškirštině, arabštině či turečtině aj.

Vzhledem k tomu, že je překlad založen hlavně na překládání reálií, budeme vycházet především z myšlenek Vlachova a Florina, kteří píší, že reálii můžeme transkribovat nebo přeložit, ale způsob překladu reálií závisí na několika faktorech, a to na charakteru textu, významu reálie v daném kontextu, charakteru samotné reálie, charakteru jazyka, do kterého se překládá, a také na čtenáři, pro kterého je překlad určen.²⁴

Nicméně, v textech pro translatologický komentář se objevovala i slova, jež bychom mohli řadit spíše do širšího chápání pojetí reálie, např. slova jako *хазрат, корт, Алтын-хан, Уразовка*, aj., které z hlediska překladu patří do různých skupin.

Pro překlad těchto slov se opírám především o jednu z dalších definic Vlachova a Florina, kteří uvádějí, že reálie můžeme chápat i v širším slova smyslu, tedy „К числу реалий можно отнести события общественной и культурной жизни страны, общественные организации и учреждения, обычаи и традиции, предметы обихода, географические пункты, произведения искусств и литературы, имена исторических личностей, общественных деятелей, ученых, писателей, композиторов, артистов, популярных спортсменов, персонажей художественных произведений, явления природы (в последнем случае реалии носят региональный характер), а также множество разрозненных фактов, не поддающихся классификации.“²⁵

Srovnání překladových textů

Oba vybrané texty k překladu se týkají tatarské a baškirské gastronomie. Jelikož se tato etnika vzájemně ovlivňovala po dlouhá staletí, můžeme i v textech o těchto kulturách nacházet spoustu podobností.

První text věnovaný tatarské kuchyni byl z hlediska překladu jednodušší. Obsažené reálie v originálním textu byly již převedeny, transliterovány nebo transkribovány do ruštiny, tudíž se tu nevyskytovala samotná tatarská slova uvedená přímo v tatarském jazyce. Informace v textu byly chronologicky řazeny a přehledně rozděleny v několika odstavcích a mnohdy doplněny o názorné obrázky. Tento text se věnoval z části také samotné historii národní kuchyně, proto je tu zmíněno i spoustu slov odkazující na historii (*Волжская*

²⁴ ВЛАХОВ, С а С ФЛОРИН. *Непереводимое в переводе.*, s. 93.

²⁵ ВЛАХОВ, С а С ФЛОРИН. *Непереводимое в переводе.*, s. 44.

Булгария, рабы, торговые караваны). Často jsem zde k překladu využívala transliteraci s vnitřní vysvětlivkou s přizpůsobením gramatické češtiny, protože mi to v daném kontextu přišlo jako nejvhodnější řešení. V textu můžeme najít také úryvky z Koránu, u nichž jsem dohledávala již existující překlad v češtině, a také recept na typický tatarský pokrm.

Druhý text o baškirské kuchyni byl překladatelsky náročnější. Obsahy kapitol byly podrobnější, např. detailně vysvětleny různé techniky přípravy či konzumace tradičních pokrmů (příprava *kumysu* – kysaného nápoje aj.). Stejně tak jako při překladu předchozího textu, tak i tento text byl přehledně rozdělen do odstavců, informace v něm byly chronologické s tematickými obrázky. Text byl nasycen tatarskými a baškirskými slovy psanými přímo v originálním jazyce (tatarština a baškirština), proto jsem zde pracovala také s rozdílnými abecedami, se kterými jsem se setkala na výuce tatarského jazyka v době studijní stáže. Často jsem hledala v online dostupných rusko-tatarských a rusko-baškirských slovnících, kde bylo možné překlad dohledat, nicméně většinou byla tato slova již doplněna o ruskou vysvětlivku.

V tomto textu se také objevovaly reálie, kde pro jednu reálii byly uvedeny tři názvy. Dva názvy byly v tatarštině a baškirštině – z nichž každý název se vztahoval k určité oblasti, např. východní zauralské oblasti aj., a jeden název byl psaný rusky.

Oba texty jsou si velice podobné. První i druhý text je psán populárně-naučným stylem, lehčí formou bez složitých konstrukcí, bez požadavků předešlé hlubší znalosti tohoto tématu, tudíž jsou určeny hlavně široké veřejnosti. V obou případech je obsaženo velké množství reálií, které jsou zde dobře vysvětleny, proto jsem nejčastěji využívala způsobu transliterace s vnitřní vysvětlivkou či bez ní. Texty jsou přehledně strukturované s bohatou slovní zásobou z oblasti gastronomie.

2.2.1 Překlad reálií

Oba překlady obsahovaly velké množství reálií, a to nejen z oblasti gastronomie. Hojně se vyskytovaly také výrazy spojené s historií, slova z arabštiny, geografie, a také slova spojená s jídly. Uvedu zde některé vybrané příklady těchto slov (slova se mnohdy prolínají v různých klasifikačních skupinách).

K vysvětlení těchto slov byly použity především internetové zdroje, jelikož nemám k dispozici tatarskou ani baškirskou historii, a bez znalosti obou jazyků je téměř nemožné najít vhodné knižní zdroje. K analýze jsem využila i různé etymologické slovníky.

2.2.1.1 Slova spjatá s historií

Jedním z takových slov, které jsem zařadila do reálií, byl např. výraz *Булгария* – v tomto případě se nejedná o Bulharsko jakožto balkánský stát, ale jde o tzv. Volžské Bulharsko, tedy turkický stát, který existoval v oblasti dnešního Tatarstánu od 7. století.

V případě, že je třeba čtenáři dovysvětlit různé bezekvivalentní reálie, můžeme v podstatě využít celkem 3 možnosti vysvětlení:

1. Explikace (vlastní popis)
2. Možnost vnitřní vysvětlivky
3. Možnost poznámky pod čarou

O možnosti psaní poznámek až za celým textem na konci překladu jsem ani neuvažovala, poněvadž se tento způsob už prakticky nevyužívá a samotné čtenáře to při čtení zdržuje.

Tato reálie byla v textu převedena jako Volžské Bulharsko s vnitřní vysvětlivkou v závorce pro lepší pochopení. Tento způsob překladu je, dle mého mínění, nejvíce vhodný, neboť čtenář nemusí nahlížet na konec stránky na poznámku pod čarou, a tedy nehrozí, že ho to odtrhne od samotného čtení textu. Navíc je třeba říci, že tento typ textu vnitřní vysvětlivku dovoluje, a to z důvodu, že se nejedná o umělecký text, do kterého nelze tolik zasahovat.

Имели хождение в Булгарии и свои, медные, монеты (самая древняя медная монета найдена при раскопках в городе Биляр и датирована 902 годом); в Европе же в то время монеты еще не чеканились.	Také v Bulharsku (Volžské Bulharsko – tehdejší turkický stát na území Ruska) měli své vlastní měděné mince v oběhu (nejstarší měděná mince se našla při vykopávkách ve městě Bilyarsk a je datována rokem 902); v Evropě se v té době mince ještě nerazily.
---	--

Ve spojitosti s historií se tu vyskytlo také slovo *Алтын-хан*. Jde o slovo, které český slovník vůbec nezná. Často se píše i jako *Алтан-хан* a znamená totéž, tedy titul vůdce v době existování Volžského Bulharska. Zde byla k překladu použita transkripce s vnitřní vysvětlivkou v závorce. Vzhledem k povaze textu není třeba doplňovat dlouhé vysvětlení, protože toto slovo není stěžejní pro daný text, a tedy vyskytuje se zde pouze jako zmínka. Tato transformace zachovává přesnost ve výslovnosti neznámých slov a je lépe srozumitelná i pro čtenáře s omezenou znalostí cílového jazyka.

В Москву первые четыре пуда сухих чайных листьев в 1638 году в качестве подарка от Алтын-хана привезли послы царя Михаила Федоровича.	Asi prvních 65,5 kg sušených čajových lístků přivezli vyslanci cara Michaila Fjodoroviče do Moskvy v roce 1638 jako dar od Altyn-chána (titul imperátora) .
--	--

K dalším takovým výrazům můžeme řadit např. slovo **вельможа**. Slovo je dnes již zastaralé a vyskytuje se obvykle ve starých textech. Etymologický slovník vysvětluje, že se jedná o slovanské slovo, které vzniklo spojením dvou slov *вель* – „*большой*“ (velký) a *можа* – „*силач, богач*“ (silák, boháč).²⁶ I přesto, že ho čeština zná, domnívám se, že nemusí být známé všem čtenářům, a proto jsem i zde zvolila překlad s vnitřní vysvětlivkou.

А уже в конце X века с помощью арабских мастеров было налажено производство первоклассного вооружения из булата, большая часть которого шла на вооружение собственного войска, другая — на продажу, а лучшие образцы не стыдно было преподносить в подарок своим и иноземным вельможам .	Už koncem 10. století se za pomoci arabských řemeslníků začalo s výrobou prvotřídních zbraní z damaškové oceli, z nichž většina šla do výzbroje vlastních vojsk, zbytek na prodej, a ostudou ani nebylo darovat nejlepší vzorky vlastním i zahraničním velmožům (šlechtic, bohatý hodnostář, člověk ve vysokém společenském postavení) .
---	---

2.2.1.2 Slova z arabštiny

Zajímavou součástí překladového textu byla právě slova z arabštiny. Zejména se jednalo o úryvky textů z Koránu, a to ve spojitosti s jídlem a náboženstvím, poněvadž pro většinu Tatarů je islám neodmyslitelnou součástí jejich každodenního života. Islám je s tatarskou kulturou velmi spjatý už od dávné historie, stal se důležitou součástí jejich kulturní identity, ovlivnil jejich zvyky, jazyk, tradice, literaturu i architekturu.

Tato slova byla v originálním textu převedena z arabštiny do ruštiny buď foneticky nebo pomocí transliterace, nebo celý úryvek textu byl přeložen přímo do ruštiny – úryvky z Koránu.

²⁶ ШАНСКИЙ, Н. М., В. В. ИВАНОВ а Т. В. ШАНСКАЯ. *Краткий этимологический словарь русского языка*. Москва: Государственное учебно-педагогическое издательство министерства просвещения РСФСР, 1961., s. 54.

Kupříkladu slovo *دِرْخَم*, často psané i jako *دِرْخَام*. Slovo má hned několik významů:

1. Měna v Maroku – odpovídá 100 santimatům (v češtině tuto měnu nazýváme jako *marocký dinár*)
2. Měna ve Spojených arabských emirátech – odpovídá 100 filům/filsům (v češtině tuto měnu nazýváme jako *emirátský dirham*)
3. Stará arabská stříbrná mince
4. Drobná mince v Kuvajtu a Jordánsku – odpovídá jedné desetíně dináru
5. Jednotka hmotnosti drahých kovů v Egyptě a Súdánu (3,12 g)²⁷

Pro překlad byla zvolena substitute, neboť je tato měna v českém prostředí známá.

Роль валюты в IX-XI веках в Европе на Ближнем и Среднем Востоке играл арабский дирхем весом 2,97 грамма.	Roli platidla v 9. – 11. století v Evropě na Blízkém a Středním východě sehrál arabský dirham o váze 2,97 gramu.
---	---

Text také obsahuje hadísy a súry z Koránu (výroky proroka Mohameda a kapitoly Koránu). Např. *Сура Ал-Вакиа («Падающие»)*, 56:20-21, též psána i jako *аль-Вакийъ'а*, *Вакийъга*, *Вакига* či *Вакига*. Název této súry, která obsahovala i číslo odkazující na Korán, byl převeden přesně podle online dostupného oficiálního Koránu²⁸ pomocí substitute. Obsah samotné súry (verše – *ajáty*) jsem převedla rovněž doslovně podle Koránu – dohledala jsem již existující překlad.

Сура Ал-Вакиа («Падающие»), 56:20-21	Сúра Nezvratná událost 56:20-21
С плодами, каких пожелают они, мясом птиц, каких предпочтут они.	S ovocem, které si volně vyberou, a s masem ptačím podle přání svých.

Další zajímavostí textu bylo slovo *دِى 'ا*, jež pro mě nebylo jednoduché rozklíčovat. Toto slovo se vyskytlo v textu ve spojitosti s prosebným textem, který byl směřován k bohu Alláhovi.

²⁷ Дирхем. *КАРТАСЛОВ.РУ* — Карта слов и выражений русского языка [online]. [cit. 2024-02-17]. Dostupné z: <https://1url.cz/iuX5u>

²⁸ Súra '56. Nezvratná událost'. *Korán v češtině od Médiaislam.cz* [online]. [cit. 2024-02-16]. Dostupné z: <https://www.koranoislam.cz/>

Ду 'а je součástí každého muslima. Aby mohla být modlitba vyslyšena, je třeba ji směřovat k Alláhovi a jedinec musí být muslimem. Může být pronesena v jakémkoli srozumitelném jazyce a obsah modlitby mohou tvořit i části Koránu.²⁹

Zprvu jsem hledala v Koránu, nicméně mi napověděly až pochopitelnější internetové zdroje. Jedná se o arabský termín v islámu. Slovo jsem převedla pomocí transliterace s vnitřní vysvětlivkou, která je zde důležitá pro pochopení pokračování textu. Následný text obsahuje samotnou modlitbu a poděkování Bohu.

<p>Перед тем как начать описывать рецепты национальных блюд, хочу напомнить, что, согласно адабу (исламской этике), приготовление еды и трапезу надо обязательно начинать с ду 'а:</p>	<p>Než začnu popisovat recepty národních jídel, rád bych vám připomněl, že podle <i>adabu</i> (islámské etiky) by vaření a stolování mělo vždy začínat tzv. du 'á (modlitba/osobní prosba k Alláhovi):</p>
--	--

2.2.1.3 Slova z oblasti geografie

Z oblasti geografie se tu vyskytoval větší počet výrazů. Ve většině případů překladu zeměpisných názvů jsem byla nucena se uchýlit pouze k transkripci či transliteraci, protože daná slova byla natolik kulturně vzdálená, že tento způsob se jevil jako nejvíce vhodný k překladu. Uvádím zde příklad vesnice **Уразовка**, který jsem transliterovala. V tomto případě není nutné doplnění vnitřní vysvětlivky, neboť kontext hovoří o nižněnovgorodských Tatarech, tedy je jasné, že vesnice se nachází někde v oblasti města Nižnij Novgorod (přesněji – jihovýchodně).

<p>Так как я принадлежу к так называемым нижегородским татарам, из деревни Уразовка, то наши рецепты могут несколько отличаться от рецептов казанских или астраханских татар, но и внешний вид, и начинки у нас получаются одинаковыми.</p>	<p>Protože patřím k tzv. nižněnovgorodským Tatarům z vesnice Urazovka, naše recepty se mohou poněkud lišit od receptů kazaňských nebo astrachaňských Tatarů, ale vzhled a nádivky jsou stejné.</p>
--	---

²⁹ ДУ‘А МОЖЕТ БЫТЬ ТОЛЬКО НА АРАБСКОМ ЯЗЫКЕ? Путеводитель мусульманина [online]. [cit. 2024-02-17]. Dostupné z: <https://imuslimguide.com/ru/azkar/7>

Jako příklady dalších geografických termínů mohou sloužit dvě oblasti *Белорецкий, Бурзянский р-ны*. Na první pohled nám názvy nemusí napovídat žádný známý český ekvivalent, nicméně pro první oblast má čeština svůj název, ale v případě druhého názvu ne, proto bylo nejvhodnější zvolit způsob transliterace s přizpůsobením gramatické češtiny.

<p>В XIX – начале XX в. наиболее употребляемым и традиционным видом зерновых у части южных, юго-восточных и зауральских башкир был ячмень, в то время как у юго-западных (особенно приуральских), а также в некоторых горных (Белорецкий, Бурзянский р-ны) – просо.</p>	<p>В 19. а на počátku 20. století byl u některých jižních, jihovýchodních a zauralských Baškirů nejrozšířenějším a nejtradičnějším druhem obilí byl ječmen, zatímco u jihozápadních (zejména přiuralských) а některých horských (Bělgorodská а Burzjanská oblast) Baškirů bylo nejoblíbenější а nejtradičnější obilí просо.</p>
--	---

2.2.1.4 Slova spjatá s jídly

V daném zkoumání překladu textů v oblasti tatarské а baškirské gastronomie se ukázalo, že nejpočetnější oblastí reálií jsou právě názvy surovin, cizích jídel či kuchyňských potřeb. Po důkladné analýze jsem zjistila, že obě kuchyně obsahují bohatý výběr specifických jídel s unikátními názvy, které jsou ve většině originálního textu psány výhradně tatarštinou nebo baškirštinou (někdy i s vnitřní vysvětlivkou v ruštině), takže kontext čtenáři napovídá, o jaký pokrm se jedná. Spousta názvů také odráží kulturní specifčnost а je spjatá s národními а lokálními tradicemi.

Častokrát jsem se setkala s tím, že tatarské а baškirské názvy jídel se prolínají. To lze vysvětlit zřejmě tím, že obě kultury k sobě měly velmi blízko а historicky se vzájemně ovlivňovaly, proto se domnívám, že tato interakce způsobila, že některá tradiční jídla (včetně surovin) se stala sdílenými v obou kuchyních.

Většinu uvedených jídel jsem ověřovala ve slovnících (pokud byly ve slovníku uvedeny), ale také v tatarské kuchařce *Секреты татарской кухни*, kterou jsem si dovezla ze své studijní stáže v Kazani.³⁰

³⁰ ГАЛИЯХМЕТОВА, А. Ф. а Р. Н. ШАКИРОВА. *Секреты татарской кухни*. Казань: Татарское книжное издательство, 2018. ISBN 978-5-298-03616-0.

Nejčastěji jsem při překladu těchto slov využívala transliteraci s vysvětlivkou / bez vysvětlivky.

Jako první příklad uvedu slovo *шурпа*. Tato reálie v originálním textu neměla žádnou vnitřní vysvětlivku, proto ji bylo nutné dohledat. Odpověď mi poskytl až online výkladový slovník *Kartaslov.ru*, který píše, že se jde o slovo pocházející z arabštiny a znamená v překladu *polévka* nebo *masový vývar*. Jde o populární polévku u turkických národů, která obsahuje velké kusy masa (hovězí, skopové, koňské, aj.) a různé zeleniny. Receptů na přípravu existuje spousta a každá hospodyňka má svůj oblíbený.

Slovo má i více podob jako *чорпа*, *шорпо*, *сорпа*. V tomto případě mi pomohly i obrázky, proto jsem v daném kontextu zvolila transliteraci s vnitřní vysvětlivkou.

Запах жареного мяса или птицы, аромат шурпы исходили из каждого такого двора, буквально заманивая покупателей, которых с каждым годом становилось все больше и больше.	Z každého takového nádvoří se pak linula vůně grilovaného masa, drůbeže nebo vůně šurpy (druh polévky) , která každým rokem lákala stále více zákazníků.
---	---

Podobným příkladem je i slovo *пермяч*. Toto slovo je mi více než známé, neboť jsem s ním měla každodenní zkušenost, proto i tento příklad uvádím a vysvětluji na základě vlastní zkušenosti. Tento pekařský výrobek se prodával nepřetržitě v místních pekárnách po celé Kazani. Pod tímto názvem, nebo pod názvem *беляш*, se skrývá malý smažený nebo pečený pirožek kulaté formy, který je uvnitř plněný slanou náplní (nejčastěji z mletého masa). Oba názvy tedy znamenají totéž – suroviny i postup přípravy se prolínají. Tento pokrm je příkladem tatarské i baškirské kuchyně.

Samotné slovo pochází od bašk. *бәрәмәс* a tatar. *пәрәмәч, пәрәмәс*.³¹ K překladu jsem zvolila transliteraci s vnitřní vysvětlivkou.

И, уже взяв рецепт приготовленияпельменей за основу, татары придумали свое самое известное национальное блюдо — пермяч .	A na základě receptu na pelmeně vytvořili Tataři své nejznámější národní jídlo – peremjač (plněný piroh se slanou náplní) .
---	--

³¹ Пермяч. *Академик* [online]. [cit. 2024-02-17]. Dostupné z: <https://1url.cz/QuXbx>

Neméně známým pokrmem v tatarské a baškirské kuchyni je slovo *губадия*. Stejně tak jako předchozí pochoutka, je mi i tento pokrm velmi blízký. Opět se jedná o pekařský výrobek, bez kterého se Tatarové ani Baškirové neobejdou. Tento sladký koláč se obvykle peče v rodinách na různé svátky, ale Tatarové a Baškirové si ho dávají k čaji i v každodenním životě. Často se mu říká „svatební koláč“ a existuje i slaná varianta s mletým masem.

V originálním textu byla tato reálie již kontextuálně vysvětlena. Online výkladový slovník *Kartaslov.ru* uvádí totéž co originální text. K překladu jsem zvolila transliteraci s vnitřní vysvětlivkou, nicméně v daném případě by nebyla nutná. Uvádím ji z důvodu, že může být tento detail pro čtenáře zajímavý.

Итогом такого влияния на татарскую кухню стал приготовляемый для угощений на больших торжествах многослойный пирог — <i>губадия</i> .	Výsledkem takového vlivu na tatarskou kuchyni je i vícevrstvý koláč <i>gubadija</i> (se sladkou náplní z rýže, rozinek a vařených vajec), který se připravuje na velké oslavy.
---	---

V originálním textu jsem se také shledala se slovem *Азу по-татарски*. Jedná se o pokrm, jenž je známý také češtině. Toto jídlo je shodné s podobou, která je české kuchyni známa (dušené maso v rajčatové omáčce s cibulí a kyselými okurkami), nicméně na základě zjištěných informací i osobní zkušenosti, Tatarové toto jídlo podávají převážně s bramborami vařenými společně s masem, zatímco v Čechách se tento pokrm podává s rýží.

Při překladu tohoto slova je však třeba dávat pozor na detaily. Na první pohled by to mohlo svádět k mechanickému přenesení, ale zde je nutné převzít ten název v duchu češtiny a neopomenout také gramatiku. V češtině se pomlčka zpravidla nepíše.

И это не какие-то пародии на нашу национальную кухню, типа «Азу по-татарски с солеными огурцами», а очень даже приличные и дорогие блюда.	A nejsou to nějaké parodie na naši národní kuchyni, jako třeba <i>Azu po tatarsku</i> s kyselými okurkami, ale velmi slušná a drahá jídla.
---	--

Dalším zajímavým výrazem bylo slovo *урюк*, které jsem nejprve hledala v *Rusko-českém a česko-ruském slovníku*.³² I v tomto případě jsem však využila informaci

³² *Rusko-český a česko-ruský slovník*. 2. vyd. Praha: Fragment, 2014. ISBN 978-80-253-2113-3.

z *Kartaslov.ru* a zjistila jsem, že se jedná o sušené meruňky s peckami. Jde o převzaté slovo z turkických jazyků, které vešlo do běžné slovní zásoby ruštiny.³³ V souvislosti s tímto ovocem je mi známé také slovo *курага*, které však znamená sušené meruňky bez pecek, v obou exotických kuchyních je velmi užívané (převzaté slovo z uzbečtiny).³⁴

V překladu jsem využila způsob generalizace, protože se domnívám, že v daném kontextu není podrobnější informace pro čtenáře zásadní.

<p>Вы, наверное, обращали внимание на то, что в татарской кухне при изготовлении разного рода выпечки используется много разных сухофруктов (изюм, урюк, инжир, чернослив), а также рис и лимоны, которые в Поволжье не произрастают.</p>	<p>Určitě jste si všimli, že v tatarské kuchyni se při výrobě různých druhů pečiva používá mnoho druhů sušeného ovoce (rozinky, meruňky, fíky, sušené švestky), ale také rýže a citrony, které v Povolží nerostou.</p>
---	---

Jako další příklad reálií uvádím věty, kde můžeme vidět, v jaké podobě se v originálním ruském textu vyskytovala baškirská slova. Většinou byla uvedena v závorce za daným slovem nebo přes pomlčku. V první uvedené větě jsem ponechala baškirské názvy v závorce a slovo *кумыс* jsem transliterovala a přizpůsobila české gramatice. Všechna tato baškirská slova obohacují již ruský text. Jak ruský, tak i český čtenář si může prohlédnout, jak taková slova vypadají a jak se píší (baškirská abeceda).

<p>Кобылье молоко (бейә һөтө) идет исключительно на приготовление <i>кумыса</i> (кымыз) – целебного и бодрящего кисломолочного напитка.</p>	<p>Kobylí mléko (beяә һөтө) se používalo výhradně k přípravě <i>кумысу</i> (кымыз) – léčivého a posilujícího kysaného nápoje.</p>
<p>С отстоявшегося сырого или кипяченого молока башкиры традиционно собирают сливки (һөт өҫтө, каймак), которые могут идти на масло (май).</p>	<p>Baškirové tradičně sbírají smetanu (һөт өҫтө, каймак) z odstátého syrového nebo převařeného mléka, a tu pak mohou použít na výrobu másla (май).</p>

³³ ШАНСКИЙ, Н. М., В. В. ИВАНОВ а Т. В. ШАНСКАЯ. *Краткий этимологический словарь русского языка.*, s. 352.

³⁴ Tamtéž, s. 174.

<p>Другим повсеместно распространенным способом получения сливочного масла было его сбивание в удлиненной цилиндрической долбленной маслобойке (кəбə, гəбə) с помощью деревянной мутовки – бешкək.</p>	<p>Dalším rozšířeným způsobem výroby másla bylo jeho stloukání v podlouhlé máselnici (кəбə, гəбə) tvarem zužujícího se válce pomocí dřevěné metličky – бешкək.</p>
--	--

Početnou skupinu tvořila slova, která se vztahovala k samotné přípravě pokrmů. Jednalo se především o kuchyňské nádoby, náčiní, ale také o názvy specifických technik přípravy. Všechny tyto názvy jsem zjišťovala ve slovnících, ověřovala podle obrázků na internetu, ale také podle videí, kde jsem se dívala na způsoby různých kulinářských postupů a technik při přípravě některých jídel. Mnohá slova, kde jsem si nebyla jistá překladem, jsem také konzultovala s rodilým mluvčím, a některá slova jsem hledala i skrz angličtinu přes online překladač. Názvy byly téměř vždy doplněny o původní název v baškirštině, který jsem v českém překladu rovněž ponechala.

<p>В процессе обработки зерна в южных районах Башкортостана главными приспособлениями вплоть до начала XX в. оставались выдолбленная из дерева ступа – киле, а также ручные деревянные (ағас тирмән) или каменные жернова (таш тирмән).</p>	<p>V procesu zpracování obilí v jižních oblastech Baškirska zůstávaly až do počátku 20. století hlavním náčiním hmoždíře – киле vydlabané ze dřeva, a také ruční dřevěné (ағас тирмән) nebo kamenné mlýnské kameny (таш тирмән).</p>
<p>Другим повсеместно распространенным способом получения сливочного масла было его сбивание в удлиненной цилиндрической долбленной маслобойке (кəбə, гəбə) с помощью деревянной мутовки – бешкək.</p>	<p>Dalším rozšířeným způsobem výroby másla bylo jeho stloukání v podlouhlé máselnici (кəбə, гəбə) tvarem zužujícího se válce pomocí dřevěné metličky – бешкək.</p>
<p>Загустевшую творожную массу охлаждали, перекладывали в холщовый мешок (токсай, ҫапсык) и подвешивали, чтобы стекла жидкость.</p>	<p>Zahuštěná tvarohová hmota se zchladila, vložila do plátěného sáčku (токсай, ҫапсык) a zavěsila se, aby tekutina odtekla.</p>

У юго-западных, южных и юго-восточных башкир было распространено приготовление зерна, прокаленного в сухом котле или обжаренного в масле (курмас) , известного у многих тюркских и монгольских скотоводов Евразии.	U jihozápadních, jižních a jihovýchodní Baškirů se rozšířila příprava obilí způsobem pražení v suchém kotli nebo smažení na oleji – kurmas (курмас) , což je známé u mnoha turkických a mongolských pastevců Eurasie.
---	--

2.2.2 Problematická místa v překladu

V této kapitole se budu věnovat vybraným místům, která byla z hlediska překladu náročnější.

V originálním textu se také mnohokrát vyskytovalo odkazování na různé zdroje, ať už jmenovaných či nejmenovaných autorů. Většina z nich jsou přímé citace mnohých etnografů, historiků aj., kteří se zasloužili o výzkum v oblasti baškirského a tatarského národa.

Jedním zajímavým odkazem je text – tzv. *baum* (dosl. dvojverší). Jde o slovo arabského původu a označuje typický literární žánr tatarské a baškirské lidové poezie.³⁵ Snažila jsem se prostřednictvím internetových zdrojů dohledat autora tohoto veršovaného textu, je však neznámý. Zmínku o něm najdeme pouze v časopise volžských Bulharů – *The Bulgar Times*³⁶ a také v knize *Татарский удар*.³⁷

Významem slova *baum* se zabývá také biblická encyklopedie, která uvádí, že se jedná o dům či svatyni v zemi Moábské (název dávného království v dnešním Jordánsku).³⁸

Veršovaný text jsem chtěla zveršovat i do češtiny, což se mi nepodařilo, proto jsem text pouze přeložila, aby byl význam co nejvíce zachován.

В этом мире у Аллаха много разных вкусных яств, Не сравнится им, однако, с чаем — главным из лекарств, Столько ценных и целебных свойств не сыщешь у других.	V tomto Alláhově světě je mnoho různých pochoutek, ale čaji se nevyrovnají. Čaj je nejdůležitějším lékem. U jiných nenajdeš tolik cenných a léčivých vlastností. Z hladových učiní syté, ze starých a nemocných mladé a svěží.
---	--

³⁵ Большая Советская Энциклопедия. *Академик* [online]. [cit. 2024-02-16]. Dostupné z: <https://1url.cz/CuXUf>

³⁶ *The Bulgar Times* [online]. 2017, 20/21(1/2) [cit. 2024-02-16]. Dostupné z: <https://1url.cz/xuXCp>

³⁷ ИДИАТУЛЛИН, Шамиль. *Татарский удар*. Крылов, 2005. ISBN 5-94371-743-9., s. 96

³⁸ НИКИФОР, Архимандрит. *Баум. Библейская энциклопедия* [online]. [cit. 2024-02-17]. Dostupné z: <https://azbyka.ru/otechnik/Nikifor/biblejskaja-entsiklopedija/563>

В сытых превратит голодных, в юных— старых и больных.	
--	--

Problematickým slovem v překladu bylo slovo **шесток**, které se vyskytovalo v kapitole *Повседневное хозяйство и кухонный инвентарь*. Ač byla za slovem uvedena vnitřní vysvětlivka v závorce, tak ani podle obrázků a schémat jsem nemohla najít žádný český ekvivalent, jelikož se jedná o část pece, což není dnešnímu čtenáři už příliš blízké. Slovo jsem našla až ve *Velkém rusko-českém slovníku* a má dva významy – *шесток* je:

1. *Prostor před pecí*, tedy tzv. *пříпечек, příпечи, пpіпечка*,
2. *Hůlka, tyčka, bidýlko*, kde si sedávají slepice.³⁹

S tím souvisí i slovo **лежанка**, které jsem pak odvodila pomocí obrázků. V daném kontextu jsem vybrala jednu z možností prostřednictvím naturalizace.

Так, например, в конструкциях татарских печек лежанки имели меньшую площадь, а « шесток » (для сохранения тепла и экономии дров) был ниже.	Například tatarské pece měly menší záпечи na ležení a пpіпечи (pro úsporu tepla a dřeva) bylo nižší.
В русских печках шесток делали более высоким, а топку более объемной еще и потому, что печка использовалась как парилка, для помывки или в лечебных целях.	Ruská pec měla пpіпечи vyšší a topeniště větší také proto, že se pec používala jako parní lázeň, ke koupání nebo k léčebným účelům.

Vedle obecně známých druhů dřevin jako je *липа, клён, берёза*, se v tatarském i baškirském textu nejménou vyskytovalo i slovo **черемуха**, které bezprostředně patří do obou těchto kuchyní a je významnou surovinou zejména při sladkém pečení a zavařování. Při překladu tohoto slova jsem si nejprve našla latinský název *Prúnus pádus*, a skrz něj jsem dále dohledala i název český. Při prvním výskytu tohoto slova jsem v překladu uvedla celý název – rodové i druhové jméno, a v dalším opakování jsem uváděla už pouze jméno rodové. Se slovem *черемуха* se v textu spojovala především slova jako *мука, веточки, прутья* apod.

³⁹ HAVRÁNEK, Bohuslav; HORÁLEK, Karel a KOPECKIJ, Leontij Vasil'jevič (ed.). *Velký rusko-český slovník*. Díl 5, T-Ja. Praha: Nakladatelství Československé akademie věd, 1962., s. 717

Летом вкус сливочного масла разнообразили, добавляя ягоды (елэкле май) или черемуховую муку (муйыллы май).	V létě se chuť másla zpestřovala přidáním lesních plodů (<i>елэкле май</i>) nebo mouky ze střemchy obecné (<i>муйыллы май</i>).
Чтобы разнообразить вкус курута, в творожную массу при кипячении иногда клали вишневые или черемуховые веточки , а при формовании сырков добавляли высушенные и размолотые ягоды.	Ke zpestření chuti <i>kurutu</i> se někdy do tvarohové hmoty při uzení přidávaly větvičky višňi nebo střemchy , a při tvarování bochánek sušené a drcené bobule.
Курут процеживали в специальной корзине, сплетенной из черемуховых или ивовых прутьев , дно которой выстилалось тканью с редкими волокнами.	<i>Kurut</i> se cedil ve speciálním koši upleteném z proutků střemchy obecné nebo vrby, jehož dno bylo vystláno řídkou tkaninou.

V kontextu vaření a pečení se v tatarském textu objevilo také staré ruské přísloví „*Первый блин комом*“, často psané i skrz pomlčku „*Первый блин – комом*“. Toto přísloví se říká tehdy, kdy se člověku napoprvé něco nepovede. Tento výraz je spojen s plackami/palačinkami (*блины*) proto, že první palačinka se nemusí vždycky zdařit dokonale.

Online frazeologický slovník podrobněji vysvětluje symboliku tohoto přísloví. Slovo *первый* se pojí s číselným kódem kultury, a tedy má symbolizovat určitou oběť. V mnohých kulturách se za první oběť považuje např. první ovoce, první zvíře ve vrhu apod. Slovo *блин* je naopak spojeno s gastronomickým kódem kultury, jehož symbolika představuje nedokonalost prvních výsledků práce. Pro některé kultury (zejména pro slovanské národy) jsou placky, stejně tak jako chléb či kaše, obřadním jídlem. Je s nimi spojena spousta tradic, např. pečou se jako památná hostina pro zemřelého. První horká placka se nekrájí, ale roztrhá se na kousky a položí na okna, aby se pára z nich dostala k zemřelému a živila jeho duši. Také jsou spojeny s Masopustem (*Масленица*), kdy je opět první placka věnována zemřelému.⁴⁰

Velký rusko-český slovník překládá toto přísloví jako „Každý začátek je těžký.“ Na základě informací, které se mi podařilo získat, jsem vydedukovala, že nejvhodnějším

⁴⁰ КАБАКОВА, С. В. Фразеологический словарь русского языка. ПЕРВЫЙ БЛИН КОМОМ, ВСЕГДА КОМОМ. *Академик* [online]. [cit. 2024-02-17]. Dostupné z: <https://1url.cz/PuXXd>

českým příslovím by v daném kontextu bylo „Chybami se člověk učí“, neboť obě varianty mají společné jádro.⁴¹

<p>Это происходит, во-первых, потому, что невероятно тяжело совмещать свои вкусы и национальные традиции с рекомендованными рецептами, а во-вторых, выбрав из поваренной книги приглянувшееся блюдо, хозяйки часто не получают ожидаемого результата с первого раза и перестают интересоваться другими рецептами из этой книги, забывая про поговорку «Первый блин комом».</p>	<p>Děje se tak jednak proto, že je nesmírně obtížné sladit vlastní chutě a národní tradice s doporučenými recepty, a jednak proto, že když už si hostitelka vybere pokrm z kuchařky, často se jí napoprvé nepodaří dosáhnout očekávaného výsledku a přestane se zajímat o další recepty z knihy, přičemž zapomíná na přísloví: „Chybami se člověk učí“.</p>
--	--

2.2.3 Nejužívanější překladové transformace

V procesu překladu jsem využívala různých překladových postupů, tzv. transformací. Nutno také říci, že si uvědomuji, že na všechny transformace je třeba se dívat z různých úhlů pohledu, a to jak z významového, tak z formálního hlediska. Velmi často totiž obsahují oba aspekty. Uvádím zde několik příkladů využití různých častých transformací. Při jejich klasifikaci vycházím z publikace Z. Vychodilové.⁴²

Generalizace

Jednou z transformací, která byla v překladu několikrát využita, byla generalizace. Jedná se o překladatelský postup, kdy danou lexikální jednotku v originálním textu nahradíme obecnějším výrazem. V překládání textu je tato transformace možná, neboť se jedná populárně-naučný text (např. v právních textech se tento způsob příliš nevyužívá).

⁴¹ HAVRÁNEK, Bohuslav, Karel HORÁLEK a Leontij V. KOPECKIJ. *Velký rusko-český slovník.*, s. 76

⁴² VYCHODILOVÁ, Zdeňka. *Vvedenije v teoriju perevoda dlja rusistov.*

1. Иногда уже готовый творог размешивается с растертой сухой **земляникой**, черемуховой мукой или другими ягодами.

Někdy se již hotový tvaroh smíchá s mletými sušenými **jahodami**, moukou ze střemchy nebo jinými bobulovitými plody.

„Земляника“ znamená v ruštině „lesní jahody“. Pro „zahradní jahody“ existuje termín „клубника“. V ruštině jde tedy na rozdíl od češtiny o tzv. diferencovanost významu.

2. С этого времени в хозяйствах у татар появились пилы, топоры, косы, серпы, зубила, ухваты, ведра, кочерги, клещи, цепи, **коромысловые весы**, гири и другие предметы обихода.

Od té doby se v domácnostech Tatarů objevují pily, sekery, kosy, srpy, dláta, násady s háky, vědra, pohrabáče, kleště, řetězy, **váhy**, závaží a další domácí potřeby.

„Коромысловые весы“ znamenají v ruštině „rovnoramenné váhy“. Vzhledem ke kontextu považují zobecnující výraz „váhy“ za dostačující.

3. Издавна в народе практиковалось заквашивание теста кислым молоком или пахтой; в отдельных случаях в качестве закваски использовали **дикорастущий щавель**..

Lidé už od dávných dob zadělávali těsto do kysaného mléka nebo podmáslí, v některých případech se jako kvásek používal **šťovík**..

„Дикорастущий щавель“ – určitý druh šťovíku zde není přímo specifikován, proto je zde možné zobecnění.

Multiverbizace

V procesu překladu jsem několikrát přistoupila k multiverbizaci, kdy z jednoslovného názvu je vytvořen název víceslovný, přičemž význam je plně zachován.

1. С Юга — персидские, арабские и турецкие купцы, которые специализировались на торговле **сухофруктами**..

Z jihu zase perští, arabští a turečtí obchodníci, kteří se specializovali na obchod se **sušeným ovocem**..

2. ..его издревле пили парным, добавляли в чай, из молока получали сливки, сметану, масло, различные **кисломолочные продукты** и несколько видов творога.

Odpradávná se pilo vařené v páře, přidávalo se do čaje, vyráběla se z něj smetana, kysaná smetana, máslo, různé **kysané mléčné výrobky** a několik druhů tvarohu.

3. В некоторых деревнях, особенно на юге и юго-востоке республики, до сих пор готовят курут традиционно, используя старинные рецепты и **утварь**.

V některých vesnicích, zejména na jihu či jihovýchodě republiky, se *kurut* stále připravuje tradičně podle starých receptů a s použitím **původního nádobí**.

„Утварь“ v ruštině znamená „nádobí“, ale vzhledem k tomu, že se slovo „старинные“ vztahuje nejen ke slovu „рецепты“ a zároveň odkazuje na minulost, je zde překlad doplněn o slovo „původní“. V tomto případě by se jednalo také o upřesnění významu.

Univerbizace

Univerbizace je opačný proces multiverbizace. Jde o překladatelský postup, kdy překladatel nahradí víceslovný název za jednoslovný, přičemž je význam plně zachován.

1. С Севера — **представители племен**, живущих на побережье Северного Ледовитого океана (викинги), они везли с собой меха, бивни мамонтов..

Ze severu přijížděly **kmeny** žijící na březích Severního ledového oceánu (Vikingové), přivážely kožešiny, mamutí kly..

V tomto případě se také jedná o metonymii.

2. Самое же широкое применение в кухонном хозяйстве у татар получил деревянный инвентарь: коромысла для переноски ведер, скалки и **разделочные доски**..

V tatarské domácnosti se nejčastěji používala dřevěná náčiní, jako jsou: vahadla na přenášení věder, válečky a **prkénka**..

Dekomprese

Ve své práci jsem využila také dekompresi (dekondenzaci), která se v překladu používá při překládání ruských přechodníků, přičestí či přídavných jmen slovesných. Jde o tzv. „rozvolnění“. V daných příkladech jsem výrazy nahrazovala vedlejší větou.

1. Разрезав на большие куски, мясо опускают в казан с холодной водой, убирают появляющуюся при закипании пену и варят **до готовности**.

Po nakrájení na větší kusy se maso vloží do kotle se studenou vodou, odstraní se pěna, která se objeví při varu, a vaří se, **dokud není hotové**.

2. Постояв некоторое время, катык приобретает плотную консистенцию и долгое время сохраняется, **не теряя** вкусовых качеств.

Po určité době stání získá *katyk* hustou konzistenci a uchovává se dlouho, **aniž by ztratil** svou chuť.

Komprese

V překladu jsem využívala různých druhů komprese (kondenzace). Přechodníky jsem zde nahradila jinými výrazovými prostředky.

1. На летовках масло делали часто, но понемногу, **сбивая** его в чашке ложкой или деревянной лопаточкой.

Na letních pastvinách se máslo vyrábělo často, ale po troškách, a to **stloukáním** v hrnku lžící nebo dřevěnou špachtlí.

Komprese podstatným jménem slovesným.

2. Особым образом **заквашивая** коровье молоко, башкиры получают продукт, напоминающий варенец.

Baškirové zvláštním způsobem **fermentují** kravské mléko a vyrábějí z něj produkt připomínající *varenec* (*варенец* – kysaný nápoj z odpařeného mléka).

Komprese určitým slovesným tvarem.

3. **Постояв** некоторое время, катык приобретает плотную консистенцию и долгое время сохраняется, не теряя вкусовых качеств.

Po určité době **stání** získá *katyk* hustou konzistenci a uchovává se dlouho, **aniž by ztratil** svou chuť.

Komprese podstatným jménem slovesným.

Rozdělení vět

V několika případech jsem v práci rozdělovala dlouhá ruská souvětí na několik samostatných vět. Ruština více tíhne k dlouhým souvětím než čeština. Proto je pro českého čtenáře přehlednější věty rozdělit.

Оособо любимо башкирами коровье молоко (*һөт, һыйыр һөтө*), его издревле пили парным, добавляли в чай, из молока получали сливки, сметану, масло, различные кисломолочные продукты и несколько видов творога; на молоке варили каши и супы, замешивали тесто.

1. Kravské mléko (*һөт, һыйыр һөтө*) je u Baškirů mimořádně oblíbené.
2. Odpradávná se pilo vařené v páře, přidávalo se do čaje, vyráběla se z něj smetana, kysaná smetana, máslo, různé kysané mléčné výrobky a několik druhů tvarohu.
3. Na mléce se vařily kaše, polévky a hnětlo se z něj těsto.

Для приготовления творожистого сырного продукта – *курута* (*корот, корт*) молоко квасили в кадке, удаляя выделяющуюся при скисании сыворотку и подливая снятое молоко; иногда туда же добавляли излишки катыка.

1. K přípravě tvarohového výrobku – *kurutu* (*корот, корт*) mléko kvasilo v kádi, přičemž se odstraňovala syrovátka uvolněná během kvašení.
2. Dále se přidávalo odstředěné mléko a někdy také zbytky *katyku*.

2.2.4 Odlišnosti ruského a českého pravopisu

Ruština více využívá spojovníku než čeština. Při překladu složených přídavných jmen s pomlčkou (mezi jednotlivými komponenty v ruštině) jsem postupovala podle pravidel českého pravopisu (psaní dohromady, psaní zvlášť, psaní bez spojovníku/pomlčky).

1. На **юго-востоке** и в **горно-лесных** областях для его обозначения применяется термин *ойоткан*, но в большинстве районов Башкортостана этот кисломолочный продукт называют *катык*.

Na **jihovýchodě** a v **horských lesnatých** oblastech se pro něj používá termín *ojotkan* (*ойоткан*), ale ve většině částí Baškirsksa se tento kysaný mléčný výrobek nazývá *katyk*.

2. Система питания башкир сложилась и развивалась под влиянием полукочевых скотоводческих и **оседло-земледельческих традиций**.

Stravování Baškirů se formovalo a vyvíjelo pod vlivem polokočovných pasteveckých a zemědělských **tradic starousedlíků**.

3. Это происходит, во-первых, потому, что невероятно тяжело совмещать свои вкусы и национальные традиции с рекомендованными рецептами, а **во-вторых**, выбрав из поваренной книги приглянувшееся блюдо, хозяйки часто не получают ожидаемого результата с первого раза и перестают интересоваться другими рецептами из этой книги, забывая про поговорку «Первый блин комом».

Děje se tak jednak proto, že je nesmírně obtížné sladit vlastní chutě a národní tradice s doporučenými recepty, **a jednak proto**, že když už si hostitelka vybere pokrm z kuchařky, často se jí napoprvé nepodaří dosáhnout očekávaného výsledku a přestane se zajímat o další recepty z knihy, přičemž zapomíná na přísloví: „Chybami se člověk učí“.

4. С Востока — китайские купцы, которые торговали шелком, бумагой, жемчугом, чаем и специями.

Z východu **přijížděli** čínští obchodníci, kteří obchodovali s hedvábím, papírem, perlami, čajem a kořením.

5. С Севера — представители племен, живущих на побережье Северного Ледовитого океана (викинги), они везли с собой меха, бивни мамонтов и моржовую кость, мед и множество рабов.

Ze severu **přijížděly** kmeny žijící na březích Severního ledového oceánu (Vikingové), přivážely kožešiny, mamutí kly a mroží kosti, med a spoustu otroků.

2.2.5 Rozdíly v psaní receptů v ruštině a češtině

V této podkapitole se budu zabývat rozdíly v psaní receptů v ruštině a češtině na základě analyzovaného textu. V překládaném zdroji o Tatarech se uvádělo několik různých receptů na tradiční tatarská národní jídla. Vybrala jsem zde recept na jedno z nejvíce populárních jídel z oblasti hlavních chodů. Jde o tzv. **ečpočmaky**.

Vzhledem k tomu, že tento zdroj, ze kterého jsem zhotovila překlad, není primárně kuchařkou, ale jde o populárně-naučný text, je také struktura uvedeného receptu je volnější

bez obvyklých pravidel běžného psaní receptů, se kterými se můžeme v kuchařkách setkat (např. řazení surovin pod sebou, přesný postup přípravy krok za krokem aj.). Při překladu jsem proto ponechala stejnou formu, jako má originální text.

Instrukce jsou v ruštině formulovány v infinitivu, což je jeden z běžných způsobů psaní. V češtině jsem sloveso vyjádřila v imperativu ve 2. os., pl. Pro českého čtenáře bude tento způsob znít přirozeněji. Občas se i v češtině můžeme setkat s psaním instrukcí v infinitivu, nicméně, je to spíše ojedinělé.

Rozdíly v psaní receptů zde nejsou příliš patrné, nicméně každý jazyk má své typické gramatické konstrukce a slovní formulace, a to i v případě gastronomických textů. V ruštině je často tendence k delším větám a vyjadřování může být komplexnější, zatímco čeština více preferuje vyjádření stručnější a volí spíše jednodušší výrazy.

1. В теплом молоке **развести** дрожжи, соль, сахар, яйца и размягченное масло комнатной температуры.

V teplém mléce **rozdrobte** droždí, sůl, cukr, vejce a změkklé máslo pokojové teploty.

2. Затем тесто **поделить** на шарики весом примерно по 40-50 г или диаметром около 4 см.

Poté těsto **rozdělte** na kuličky o hmotnosti asi 40-50 g nebo o průměru asi 4 cm.

3. **Высыпать** муку на разделочную доску, **сделать** из нее подобие кратера вулкана и, разбив скорлупу, вылить в его середину яйца.

Mouku **vysypte** na vál, **udělejte** kráter podobný sopce a po rozbití skořápky do jeho středu vlijeme vejce.

2.3 Rozdíly tatarsko-baškirské a české gastronomie

Tatarové jsou hrdým národem, který spojuje tradice hned několika národů. V 10. století tu žili Bulhaři a budovali stát. Dále pak Turci, do této kultury vnesli islám, ale také mnohonárodnostní armádu, která zničila Volžské Bulharsko, a na jeho základech se pak začal budovat stát nový.

Podle nastudovaných zdrojů o těchto exotických kuchyních jsem zjistila, že se tatarská a baškirská kuchyně v mnoha ohledech liší od tradiční české, a to včetně používaných surovin, postupu přípravy a specifických chutí.

Z vlastních zkušeností také mohu potvrdit, že tatarskou kuchyni můžeme považovat za velice chutnou, sytou a rozmanitou. Byla ovlivněna několika národy, a to zejména Rusy, Baškiry, Čuvaši nebo Marii. V důsledku multikulturního střetu a rozvoje vzájemného obchodu, získala tatarská kuchyně nové suroviny, koření a pokrmy.

Oproti typické české kuchyni můžeme v receptech najít pestrý výběr masa – jehněčí, skopové, koňské, drůbeží, ryby, a naopak nejmenší zastoupení má vepřové. Maso je často kombinováno s nejrůznějšími dalšími surovinami, jako jsou obiloviny či zelenina. Z masa se dělají silné vývary, podává se jako samostatný chod nebo slouží jako náplň do slaných koláčů, plněných pirohů či pelmení.

V tatarské a baškirské kuchyni mají velké zastoupení také obiloviny – pohanka, ječmen, hrách, rýže, aj. Často se tyto suroviny kombinují s různou zeleninou, ale také se sušeným ovocem (meruňky, švestky). Jedním z takových jídel, kde můžeme shledat toto zajímavé spojení, je např. *казанский плов* (kazanšský plov), *губадия* (gubadija) nebo *бэлли с тыквой* (koláč s dýní).

Rozdílnost také spočívá ve variabilitě nejrůznějších druhů bylinek a koření. Do pokrmů se přidává např. voňavý fenykl, koriandr, petržel či kopr.

Obě tyto kuchyně hojně využívají různé techniky přípravy pokrmů (dušení, pečení, vaření, uzení, grilování, nakládání, vaření v páře). Čas přípravy tedy trvá často i několik hodin a může se na tom podílet i celá rodina. Používá se na to také tradiční nádoby s národními vzory, velké kotle (*kazany*) pro přípravu různých jídel, která vyžadují pomalé a časově náročné vaření, ale také velkou spoustu kuchyňského náčiní od naběraček, rádýlek, vykrajovátek a dalších.

Jídla jsou obecně chuťově bohatá, šťavnatá, pestrá s použitím přírodních surovin a charakteristická vůněmi po bylinkách, jež jsou do jídel obvykle přidávány čerstvé.

Tatarové a Baškirové si své rozmanité kuchyně velmi cení, ctí tradiční techniky přípravy pokrmů, neobejdou se bez pití čaje s kouskem sladkého koláčku či pirohu. Jsou velmi družným národem a nejlépe jim chutná v rodinném kruhu či v blízkosti přátel, které mohou bohatě pohostit.

2.4 Zvláštnosti tatarských restaurací

Tatarské restaurace jsou oblíbeným místem nejen Tatarů, ale všech návštěvníků, kterým se naskytne možnost nahlédnout do kultury a gastronomie tatarského lidu. V průběhu studijní stáže v Tatarstánu, jsem navštívila několik podniků s tradiční tatarskou gastronomií, a proto uvádím dané informace na základě vlastních zkušeností a nastudovaných materiálů.

Již první kontakt s takovým místem je fascinující. Typické tatarské restaurace jsou místem, kde je možné vidět bohatou výzdobu, setkat se s milým a přátelským přivítáním personálu a slyšet tatarské písně, mnohdy ještě před samotným vkročením do restaurace. Na takovém místě se člověk cítí velice komfortně a jako součást tatarského společenství, i přesto, že sám je v této kultuře cizincem.

Tatarské restaurace nabízejí velký výběr tradičních pokrmů. Tyto pokrmy níže uvádím v názvech, které již byly převedeny z tatarštiny a baškirštiny do ruštiny (uvádím z důvodu lepší přehlednosti). V nabídce často můžeme vidět:

1. **Předkrmy** – *казылык, загривок конский, утиный рулет, бастурма из конины*
2. **Polévky ze silného masového vývaru** – *борщ с кониной, шулла из бычьих хвостов, ойрэ, солянка по-казански, куллама*
3. **Hlavní chody s pestrým výběrem různých druhů mas** – *бараньи потроха в дровяной печи, казанский плов, манты, конина со сухофруктами, болжский судачок, зур бэлиш, азу по-татарски*
4. **Sladké dezerty** – *чак-чак, губадия, талкыш, татлы, алма бэлиш, лимонник, сметанник, трёхслойник*
5. **Pekařské výrobky** – *эчпочмак, дучмак, кыстыбый, перемяч*

Všechny uvedené názvy jídel jsou převedeny/přeloženy s případnými poznámkami v tabulce v přílohách této práce.

Příjemné pocity a atmosféra z této exotické kultury v tatarské restauraci je doprovázena mnohdy i zážitkem nejen ze samotného jídla. Majitelé restaurací rádi sdílejí své příběhy s jednotlivými pokrmy se svými hosty. Ti mají možnost dozvědět se o různých tradičních zvycích a obyčejích spojených s jídlem a bohatou historií tatarského lidu.

Obecně jsou tyto podniky místem nejen k ochutnávání tradičních jídel, ale také slouží jako místo pro kulturní dění a propojování kultur.



Obr. 1: *Зур бѐлиш* – Zur beliš – velký masový koláč.



Obr. 2: *Эчрочмак* – Ečročmak – piroh se slanou náplní.



Obr. 3: *Губадия* – Gubadija – koláč s rýží, rozinkami a vejci.



Obr. 4: *Конина со сухофруктами* – Koňské maso se sušeným ovocem.

Závěr

Daná diplomová práce se zaměřuje na komentovaný překlad textů z oblasti tatarské a baškirské gastronomie. Pro překlad jsem si vybrala dvě rusky psané knihy, z jejichž částí jsem zhotovila překlad do mého mateřského jazyka – češtiny.

První kniha *Настоящая татарская кухня. История народа и его кухни. Рецепты национальных блюд*, vydaná v roce 2011, je vyprávěním člověka, který vyrostl v kultuře Tatarů. Popisuje zde stručně své znalosti z historie tatarského národa, ale také uvádí spoustu tradičních receptů. Druhá kniha *Башикры*, ze série *Народы и культуры*, vyšla v roce 2016 a obsahuje detailní informace z oblasti každodenního kulturního života a tradic baškirského národa. Svým obsahem je vhodná spíše pro etnografy, historiky či učitele baškirské kultury.

V úvodu jsem si pro tuto práci stanovila několik cílů. Prvním a zároveň hlavním cílem bylo vytvořit kvalitní překlad, který bude pro čtenáře čtivý a zajímavý hlavně proto, že tematikou jsou velice vzdálené kultury, pro které v češtině nemáme mnoho zdrojů, ze kterých se o nich můžeme něco dozvědět.

Vzhledem k tomu, že je to text tak kulturně vzdálený, nesl s sebou spoustu překladatelských problémů, které jsem musela řešit. Největším specifikem překladu z těchto velmi vzdálených jazyků (kulturně i formálně) bylo lexikum, které se odlišuje především tím, že nevyužívá latinku, ale obsahuje jak písmena z cyrilice, tak i jiné další znaky. Díky studijní stáži v Tatarstánu, kde jsem studovala i předmět „Tatarský jazyk“, jsem měla ponětí, jak se daná slova čtou či vyslovují, což mi i při překladu pomáhalo.

Zároveň největším problémem, se kterým jsem se v překladu setkala, bylo množství bezekvivalentního lexika, s čímž jsem se musela při psaní práce vyrovnávat. Při překladu reálií jsem ve většině případů využívala transliteraci s vnitřní vysvětlivkou či bez ní. V daných případech mi tento způsob připadal nejvíce vhodný, protože jsem chtěla v cizích slovech ponechat určitou exotičnost, aby i sám čtenář blíže pocítil zvukomalbu těchto slov a podnítilo to jeho zájem v čtení překladu dál pokračovat.

Občas bylo možné využít i přibližný překlad, např. u kuchyňského nádobí/náčiní, které jsem překládala hlavně s pomocí obrázků, ale u slov spjatých s jídlem bylo nutné využívat vlastní vysvětlivky nebo jsem častokrát převzala vysvětlivku z originálního textu a přeložila ji.

Další problematickou oblastí bylo také určování překladatelských postupů a jejich klasifikace. Jelikož jsem během vysokoškolského studia neabsolvovala žádnou teoretickou

translatologickou disciplínu, která by se tomuto blíže věnovala, bylo pro mě obtížné tyto transformace v textu najít a určit. V tom mi velmi pomohla publikace *Введение в теорию перевода для русистов* (Z. Vychodilová, 2013), která srozumitelně vysvětluje jednotlivé transformace.

Co se týče typu a stylistické charakteristiky textů, zjistila jsem, že oba jsou si velmi podobné, psány populárně-naučným stylem, nevyžadují od čtenáře vysokou odbornost v daném tématu, proto je může číst i široká veřejnost. Texty jsou srozumitelné, bez složitých konceptů a nadměrného užívání odborných termínů. Jazyk je sám o sobě poutavý s živými a zajímavými příklady, které doplňují obrázky. Nedílnou vlastností obou textů je i strukturovanost a přehlednost v podobě odstavců, nadpisů, příkladů a vysvětlivek.

Dalším cílem bylo zjišťování charakteristických rysů v překladu kulinárních textů z exotických kultur. Zjistila jsem, že tatarská a baškirská kuchyně mají své specifické názvy pro pokrmy, suroviny, způsoby přípravy těchto pokrmů, ale ne všechny mají přímý ekvivalent v naší české kuchyni. V tomto případě jsem vždy hledala nejbližší ekvivalenty k těmto pojmům a také jsem se je snažila popsat tak, aby je čtenář v kontextu správně chápal.

Dále je také potřeba brát v úvahu i kulturní kontext jako jsou zvyky, tradice či historické souvislosti, jež jsou s danými jídly spojeny. S tím se pojí i symbolika různých jídel, regionální názvy pokrmů v závislosti na geografickém umístění apod., s čímž jsem se při překladu často setkávala. Snažila jsem se tyto důležité body mít na paměti, abych nepřekládala pouze slova, ale zároveň měla povědomí o širším kulturním kontextu a zohlednila ho při svém překladu do češtiny.

V dalších dílčích kapitolách jsem seznámila čtenáře s těmito exotickými kuchyněmi, kde jsem provedla i srovnání s českou kuchyní, a také jsem popsala zvláštnosti tatarských restaurací. Tyto poznatky jsem sbírala v době své roční studijní stáže. Tehdy se zrodil i záměr napsat tuto práci, kde mi bylo motivací podělit se o své jedinečné zkušenosti ohledně exotických jídel v Tatarstánu, o gastronomii, kterou jsem při cestování po této zemi zažila, ale také využití znalostí získaných studiem na Kazaňské federální univerzitě.

Součástí diplomové práce je také stručný slovníček tatarských pokrmů, který může být čtenářům užitečný z několika hledisek. Jednak poskytuje přehled o specifických pokrmech a jejich názvech, jednak umožňuje lépe porozumět obsahu diplomové práce a názorně si představit pokrmy, o nichž se v práci několikrát zmiňuji – což také přispívá i k hlubšímu pochopení této exotické gastronomie. Pro mě osobně byla tvorba slovníčku také přínosná, neboť jsem detailněji prozkoumala specifická názvosloví tatarských a baškirských jídel, a tím

jsem si i lépe upevnila jejich znalost. Čtenářům může posloužit jako cenný zdroj informací, ale také jako zdroj inspirace pro osobní potřeby.

Abych sama jako překladatel mohla zhotovit kvalitní překlad, musela jsem předlohu nejdříve sama pochopit, nastudovat si téma či najít si vhodné zdroje. V průběhu psaní této práce mi pomáhal i ruský rodilý mluvčí, se kterým jsem určité překladatelské problémy konzultovala. Využívala jsem také množství knižních slovníků, kde jsem hledala bezekvivalentní lexikum, dále také internetové slovníky jako je *Seznam slovník*, *Яндекс Переводчик* nebo překladač *DeepL*, který však nepřekládal drobné nuance správně a bylo nutné je dohledávat s pomocí různých internetových zdrojů, poněvadž nemáme k dispozici žádné tatarské ani baškirské knižní prameny, které by byly psány rusky/česky.

Tato diplomová práce může být přínosná jak v oblasti překladu, tak i v oblasti osobního rozvoje. Překladem takového typu textů se čtenářům otevírá okno do odlišných kultur, a tím se k nim dostávají poznatky o gastronomické bohatosti tatarské a baškirské kuchyně. Pro mě byla tato práce velkou výzvou, kde jsem si mohla vyzkoušet opravdovou práci překladatele, a tím i rozvíjet své překladatelské dovednosti. Motivovalo mě zkoumat jemné detaily a dostávat pod kůži tuto exotickou kulturní identitu.

Резюме

Тема данной дипломной работы – «Перевод текста из области татарской и башкирской гастрономии с транслатологическим комментарием». Выбор темы не был случайным, так как в основном он был обусловлен моим личным интересом к малоизвестным кухням, которые я для себя открыла во время стажировки в Российской Федерации. Как следует из названия работы, речь идет о переводе текстов, посвященных далеким и экзотическим культурам. Перевод таких текстов представляет собой большую проблему для переводчиков, особенно из-за специфической лексики, обычаев и традиций, связанных с приготовлением или употреблением пищи. Данная работа посвящена переводу текстов с русского языка на чешский, которые отличаются, в частности, экзотическими названиями и реалиями татарской и башкирской гастрономии.

Обе эти кухни имеют много общего. Их сходства обусловлены, прежде всего, взаимосвязью двух культур. Башкирский и татарский этносы объединяет не только общая многовековая история, но и географическое положение мест их проживания на территории Российской Федерации. Республики Татарстан и Башкортостан, в которых проживают эти этносы, имеют общую границу, поэтому их национальные кухни переплетаются, из-за чего нередко возникают трудности при попытке определить, к какой из этих двух республик относятся конкретные элементы изучаемой кухни (например, происхождение блюд).

Основной и ключевой задачей данной работы было создание качественных переводов на чешский язык отдельных частей двух русскоязычных текстов о татарской и башкирской гастрономиях: *Настоящая татарская кухня. История народа и его кухни. Рецепты национальных блюд* (Адиатулин, 2011) и *Народы и культуры – Башкиры* (Данилко, Кузеев и др., 2016). Неотъемлимой частью этой задачи являлись работа над удобочитаемостью и увлекательностью переводов для читателя, проведение краткого анализа текстов с переводческим комментарием, пояснение содержания и цели, ознакомление чешского читателя с экзотической кухней, о которой известно очень мало, а также исследование специфических особенностей перевода текстов из области гастрономии. Используемые в данной работе тексты были подобраны таким образом, чтобы их можно было сравнить.

Дипломная работа состоит из двух основных глав – теоретической и практической. Обе части взаимосвязаны и подробно описывают отдельные подглавы. В теоретической части я останавливаюсь на профессиональной методологии (как чешской, так и русской), которая послужила теоретической основой для последующего перевода текстов во второй части работы. В частности, речь идет об общих теоретических знаниях в области перевода, а также о проблемах перевода терминологии и реалий. В этой главе также представлена подробная классификация реалий (предметные, местные, временные), поле безэквивалентной лексики и возможности её перевода (транслитерация, транскрипция, калькирование, описательный перевод, приближенный перевод, трансформационный перевод). Кроме того, я даю краткую характеристику конкретных языков в материале перевода – татарского и башкирского, а также некоторых особенностей перевода гастрономических текстов. Здесь я чаще всего использовала результаты исследовательской работы болгарских теоретиков перевода С. Влахова и С. Флорина, которые в своей монографии *Непереводимое в переводе* (1980) рассматривают проблему передачи реалий. Важным изданием, посвященным переводу реалий, является также *Введение в теорию перевода для русистов* (Vychodilová, 2013), из которого я черпала информацию как в теоретической, так и в практической частях.

В процессе написания дипломной работы я подробно изучила методологию, необходимую для создания качественного перевода. Для этого я также использовала интернет-источники, чтобы проверить реалии (например, названия татарской и башкирской посуды, утвари и т. д.) с помощью изображений.

Вторая часть дипломной работы состоит непосредственно из перевода двух гастрономических текстов и их анализа (транслатологического комментария). Первый переводной текст посвящен татарской гастрономии, а второй – башкирской. Оба текста содержат большое количество татарских и башкирских наименований элементов реалий, сопровождаемых русскоязычными пояснениями. Помимо латинского и кириллического алфавитов, в словах встречаются и другие символы, характерные для алфавитов татарского и башкирского. Значение этих иностранных слов я установила с помощью различных словарей, изображений, найденных в Интернете, или при помощи консультаций с носителями языка.

При анализе переводного материала я в основном уделяю внимание переводу реалий, в частности слов, связанных с историческим контекстом, слов из арабского языка, слов из географии и слов, связанных с едой. Кроме того, я рассматриваю

отдельные проблемные зоны перевода, наиболее часто используемые переводческие трансформации, различия в русской и чешской орфографиях, а также различия в написании рецептов на чешском и русском языках. Я привожу примеры слов/предложений на русском и чешском языках, которые были интересными или проблемными с точки зрения перевода. Примеры сопровождаются комментариями о переводческих приемах и трансформациях, которые я использовала при переводе текстов. Эта глава также содержит две подглавы, в которых я рассказываю о своем опыте посещения татаро-башкирских ресторанов и описываю блюда с культурной спецификой. Здесь же я перечисляю особенности татарских ресторанов и наиболее типичные блюда, начиная от закусок, супов, основных блюд и заканчивая выпечкой. В качестве иллюстрации я также включила собственные фотографии татарских блюд, которые вдохновили меня на написание этой работы.

Первый текст, посвященный татарской гастрономии, было легче перевести на чешский язык. Реалии, упомянутые в этом тексте, уже были переведены, транслитерированы или транскрибированы на русский язык, поэтому в нем не было фактических татарских слов, написанных непосредственно на татарском языке, которые бы мне пришлось расшифровывать самостоятельно. Информация в тексте была изложена в хронологическом порядке, четко разделена на несколько абзацев и часто дополнена иллюстрациями. Часть этого текста была посвящена и прошлому самой национальной кухни, поэтому в нем много слов, относящихся к истории (*Волжская Булгария, рабы, торговые караваны*). Чаще всего я использовала транслитерацию с внутренними пояснениями с адаптацией к грамматике чешского языка, так как это мне казалось наиболее подходящим решением в данном контексте. Также были использованы отрывки из Корана, для которых я использовала существующий чешский перевод Корана, и рецепт самого типичного национального блюда татарской кухни (*эчпочмаки*).

Второй переводной текст в данной диссертации был посвящен башкирской кухне. Как уже было упомянуто выше, эти две кухни очень тесно переплетены, и многие блюда характерны для обоих народов. Этот текст был более сложным для перевода, и мне пришлось использовать несколько источников (русско-татарские и русско-башкирские словари, доступные в Интернете, этимологические словари и т. д.), однако иностранные слова в этом тексте часто имели русскоязычное пояснение. Включенные в книгу главы были более подробными и посвящены большему

количеству деталей. Объяснялись различные приемы приготовления или употребления традиционных блюд (например, приготовление *курута*).

Как и в переводе текста о татарской гастрономии, этот текст был четко разделен на абзацы, информация была хронологической с тематическими картинками.

Текст содержал много татарских и башкирских слов, написанных непосредственно на этих языках. Таким образом, здесь я работала с разными алфавитами, с которыми прежде уже сталкивалась на уроках татарского языка во время прохождения стажировки. Благодаря пассивному знанию алфавита я могла хотя бы догадываться, как произносятся слова. При переводе я часто оставляла эти слова в оригинальной форме, чтобы придать переводу экзотический оттенок.

В данном исследовании перевода текстов в области татарской и башкирской гастрономии было установлено, что наиболее многочисленной областью реалий были названия ингредиентов, иностранных блюд или кухонной утвари. Для перевода я использовала различные словари, а также личную татарскую поваренную книгу *Секреты татарской кухни* (Галияхметова, 2018), которую я привезла из Татарстана. Из этой книги я использовала в основном иллюстрации, а также описанные рецепты, которые присутствовали в моем переводе.

Для анализа перечисленных реалий или проблемных слов я сначала давала переводческий комментарий и всегда включала таблицу, в которой приводила конкретный пример из оригинального текста параллельно с чешским переводом. Для большей ясности я всегда выделяла анализируемые слова жирным шрифтом.

При анализе перевода я также обращаю внимание на наиболее часто используемые переводческие трансформации. К таковым я отношу генерализацию, заключающуюся в замене лексической единицы в оригинальном тексте более общим выражением. В переводе данного текста такая трансформация возможна, поскольку он относится к категории научно-популярных. Другой распространенной трансформацией является мультивербизация, когда я превращаю однословное имя в многословное (с сохранением смысла), а также универбизация, которая является противоположностью мультивербизации (замена многословного имени однословным). При переводе русских переходных форм, причастий и отглагольных прилагательных я использовала декомпрессию (развертывание). Также я использовала в переводе различные виды компрессии (конденсации) – заменяла трансивы другими выразительными средствами.

В процессе перевода я в нескольких случаях разбивала длинные русскоязычные предложения на несколько коротких, так как чешскому читателю это привычнее в силу того, что в чешском языке тенденция к длинным предложениям менее выразительна, чем в русском.

Я также столкнулась с некоторыми различиями между русской и чешской орфографией. Например, более частое использование дефиса в русском языке по сравнению с чешским. В этих случаях я соблюдала правила чешской орфографии (написание слитно, написание отдельно, написание без дефиса/пробела).

Что касается различий в написании рецептов на чешском и русском языках, то здесь я не обнаружила слишком больших различий. Инструкции в русском языке формулируются в инфинитиве, что является одним из распространенных способов написания. В чешском языке я использую глагол в императиве во 2-м лице, мн. ч. Для чешского читателя такая форма будет звучать более естественно. В русском языке часто наблюдается тенденция к более длинным предложениям и более сложным выражениям, в то время как чешский язык предпочитает более лаконичные выражения и выбирает более простые выражения.

Одна из глав данной дипломной работы посвящена различиям между татаро-башкирской и чешской гастрономиями. Я включила эту главу, потому что смогла лично убедиться в этих различиях в татарском ресторане в присутствии коренных татар и татарского персонала. Некоторые из различий включают в себя разнообразие в выборе мяса, зерновых, трав и специй. В татарских и башкирских рецептах часто можно встретить сочетание мяса и сухофруктов. Вообще, сухофрукты – характерная черта гастрономии этих народов.

Следующая глава посвящена особенностям татарских ресторанов. Я включила эту главу благодаря личному опыту с этими заведениями. Здесь я описываю краткие интересные факты и даю множество названий различных типичных блюд на оригинальном татарском языке, которые можно встретить в татарских и башкирских ресторанах. Помимо прочего, в эту главу я включила несколько собственных фотографий этих блюд (*зур беляш, эчпочмак, губадия, конина с сухофруктами*).

Я также составила краткий глоссарий татарских блюд, который включен в приложения к данной работе. Он дает представление о конкретных блюдах и их названиях, позволяет лучше понять содержание работы и наглядно представить блюда, которые я неоднократно упоминаю. Он содержит как оригинальное название на иностранном языке, так и транслитерированное название, его перевод на чешский

язык и, при необходимости, пояснения на нем же. Работа, таким образом, может служить читателям не только ценным источником информации, но и источником вдохновения для личного использования.

Наиболее специфической особенностью перевода с этих очень далеких (культурно и формально) языков стала лексика, которая отличается прежде всего тем, что не использует латинский алфавит, а содержит как буквы кириллицы, так и другие дополнительные знаки. В процессе перевода обоих текстов я чаще всего использовала такие переводческие трансформации, как транслитерация с внутренним пояснением и без него.

Данная дипломная работа может быть полезна как с точки зрения перевода, так и личного и профессионального развития. Переводя подобные тексты, читатели открывают окно в разные культуры и таким образом знакомятся с гастрономическим богатством татарской и башкирской кухни. Я верю, что эта работа поспособствует улучшению понимания татарской и башкирской гастрономий и внесет вклад в обогащение чешской кулинарной сцены.

Seznam použité literatury

Knižní zdroje

HAVRÁNEK, Bohuslav; HORÁLEK, Karel a KOPECKIJ, Leontij Vasil'jevič (ed.). *Velký rusko-český slovník. Díl 5, T-Ja*. Praha: Nakladatelství Československé akademie věd, 1962.

HAVRÁNEK, Bohuslav; HORÁLEK, Karel a KOPECKIJ, Leontij Vasil'jevič (ed.). *Velký rusko-český slovník. Díl 1, A-J*. Praha: Nakladatelství Československo-sovětského institutu, 1952.

HORVÁTOVÁ, Marie a Marcela HUTAROVÁ. Транслитерация. In: *Ruská korespondence a jednání pro hospodářskou praxi*. EKOPRESS, 2001, s. 52. ISBN 80-86119-40-8.

KNITTLOVÁ, Dagmar; GRYGOVÁ, Bronislava a ZEHNALOVÁ, Jitka. *Překlad a překládání*. Monografie. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2010. ISBN 9788024424286.

Korán. Přeložil Ivan HRBEK. [Praha]: Československý spisovatel, 2012. ISBN 978-80-7459-080-1.

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

MOKIENKO, Valerij a Alfréd WURM. *Česko-ruský frazeologický slovník*. Olomouc: Nakladatelství Olomouc, 2002. ISBN 80-244-0406-9.

POVEJŠIL, Jaromír; STRAKOVÁ, Vlasta; KUFNEROVÁ, Zlata; SKOUMALOVÁ, Zdena a POLÁČKOVÁ, Milena. *Překládání a čeština*. Jinočany: H&H, 1994. ISBN 8085787148.

Rusko-český a česko-ruský slovník. 2. vyd. Praha: Fragment, 2014. ISBN 978-80-253-2113-3.

Social, Cultural and Natural Factors in Formation of the Tatars Culinary Vocabulary. *Mediterranean Journal of Social Sciences*. 2015, **2015**(11). ISSN 2039-2117.

STĚPANOVÁ, Ludmila. *Rusko-český frazeologický slovník*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2007. ISBN 978-80-244-1750-9.

VYCHODILOVÁ, Zdeňka. *Vvedeníje v teoriju perevoda dlja rusistov*. Skripta. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2013. ISBN 978-80-244-3417-9.

БАРХУДАРОВ, Леонид С. *Язык и перевод: вопросы общей и частной теории перевода*. Москва: Международные отношения, 1975.

ВЛАХОВ, Сергей а Сидер ФЛОРИН. *Непереводимое в переводе*. Москва: Международные отношения, 1980.

ГАЛИЯХМЕТОВА, А. Ф. а Р. Н. ШАКИРОВА. *Секреты татарской кухни*. Казань: Татарское книжное издательство, 2018. ISBN 978-5-298-03616-0.

ИДИАТУЛЛИН, Шамиль. *Татарский удар*. Крылов, 2005. ISBN 5-94371-743-9.

КОМИССАРОВ, В. Н. *Теория перевода (лингвистические аспекты)*. Москва: Высшая школа, 1990. ISBN 5-06-001057-0.

ФАСМЕР, Макс. *Этимологический словарь русского языка*. Москва: Прогресс, 1986.

ШАНСКИЙ, Н. М., В. В. ИВАНОВ а Т. В. ШАНСКАЯ. *Краткий этимологический словарь русского языка*. Москва: Государственное учебно-педагогическое издательство министерства просвещения РСФСР, 1961.

Internetové zdroje

Echpochmak: Fast food from Tatar nomads (RECIPE) [online]. [citováno 2024-02-27]. Dostupné z: <https://www.rbth.com/russian-kitchen/332983-echpochmak-fast-food-tatar-cuisine-recipe>

Internetová jazyková příručka [online]. [citováno 2024-02-22]. Dostupné z: <https://prirucka.ujc.cas.cz/>

Seznam.cz Slovník [online]. [citováno 2024-02-27]. Dostupné z: <https://slovník.seznam.cz/>

Súra '56. Nezvratná událost'. *Korán v češtině od Médiaislámu.cz* [online]. [citováno 2024-02-16]. Dostupné z: <https://www.koranoislamu.cz/>

The Bulgar Times [online]. 2017, **20/21**(1/2) [citováno 2024-02-16]. Dostupné z: <https://1url.cz/xuXCp>

Башкирская кухня, блюда, рецепты, история [online]. [citováno 2024-02-27]. Dostupné z: <http://kitchen.727go.com/bashkir-cuisine/>

Башкирская кухня: мифы, реальность, будущее [online]. [citováno 2024-02-27]. Dostupné z: <https://suzory.ru/articles/intervyu/2023-03-10/bashkirskaia-kuhnya-mify-realnost-budushee-3172261>

Башкирская кухня: пять блюд, которые удивят татарина [online]. [citováno 2024-02-27]. Dostupné z: <https://milliard.tatar/news/5-baskirskix-blyud-kotoryx-net-u-tatar-256>

Башкирский язык [online]. [citováno 2024-02-16]. Dostupné z: <https://1url.cz/8uXFX>

Беибармак, казы, вак-белеш: что попробовать в Башкортостане? [online]. [citováno 2024-02-27]. Dostupné z: <https://mir24.tv/articles/16353012/bishbarmak-kazy-vak-belesh-chto-poprobovat-v-bashkortostane>

Блюда татарской и башкирской кухни [online]. 2015, (4) [citováno 2024-02-16]. Dostupné z: <https://mmenu.com/>

Большая Советская Энциклопедия. *Академик* [online]. [citováno 2024-02-16]. Dostupné z: <https://1url.cz/CuXUf>

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КАРТА РЕГИОНА [online]. [citováno 2024-02-27]. Dostupné z: <https://russiacb.com/regions/bashkortostan/food-bashkortostan/>

Главные блюда и застольные традиции татар Поволжья [online]. [citováno 2024-02-27]. Dostupné z: <https://arzamas.academy/materials/1709>

ДУ‘А МОЖЕТ БЫТЬ ТОЛЬКО НА АРАБСКОМ ЯЗЫКЕ? *Путеводитель мусульманина* [online]. [citováno 2024-02-17]. Dostupné z: <https://imuslimguide.com/ru/azkar/7>

КАБАКОВА, С. В. Фразеологический словарь русского языка. ПЕРВЫЙ БЛИН КОМОМ, ВСЕГДА КОМОМ. *Академик* [online]. [citováno 2024-02-17]. Dostupné z: <https://1url.cz/PuXXd>

КАРТАСЛОВ.РУ — Карта слов и выражений русского языка [online]. [citováno 2024-02-16]. Dostupné z: <https://kartaslov.ru/>

Некоторые особенности перевода кулинарных текстов [online]. [citováno 2024-02-16]. Dostupné z: <https://the-na.me/2017/02/07/translation-cookery/>

НИКИФОР, Архимандрит. *Баит. Библейская энциклопедия* [online]. [citováno 2024-02-17]. Dostupné z: <https://azbyka.ru/otechnik/Nikifor/biblejskaja-entsiklopedija/563>

Путешествие во времени на границе Татарстана и Башкортостана [online]. [citováno 2024-02-26]. Dostupné z: <https://rus.azattyq.org/a/28863991.html>

Ресторан «Татарская усадьба» [online]. [citováno 2024-02-23]. Dostupné z: <https://tatusadba.ru/restoran>

Ресторан Туган Авылым [online]. [citováno 2024-02-21]. Dostupné z: <https://tugan-avilim.ru/>

Ресторан Тэмле булсын [online]. [citováno 2024-02-26]. Dostupné z: <https://tamlebulсын.ru/>

Ресторан Тубетей [online]. [citováno 2024-02-27]. Dostupné z: <https://tubatay.com/>

Татарская кухня [online]. 2017 [citováno 2024-02-27]. Dostupné z: <https://foodandhealth.ru/kuhni/tatarskaya-kuhnya/>

Татарская кухня [online]. 2023 [citováno 2024-02-27]. Dostupné z: <https://efspb.ru/blog/tatarskaya-kukhnya/>

Татарский язык [online]. [citováno 2024-02-16]. Dostupné z: <https://1url.cz/Cu3vv>

Трудности перевода кулинарных рецептов [online]. [citováno 2024-02-16]. Dostupné z: <https://www.novosti.ua/culture/128677>

Этимологический словарь Макса Фасмера [online]. [citováno 2024-02-27]. Dostupné z: <https://gufo.me/dict/vasmer?letter=%D0%B1>

БОЛЬШАЯ РОССИЙСКАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ 2004–2017. *БАШКÍРСКИЙ ЯЗЫК* [online]. [citováno 2024-03-21]. Dostupné z: <https://old.bigenc.ru/linguistics/text/5199878>

БОЛЬШАЯ РОССИЙСКАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ 2004–2017. *ТАТА́РСКИЙ ЯЗЫ́К* [online]. [cit. 2024-03-21]. Dostupné z: <https://old.bigenc.ru/linguistics/text/4183418>

Materiálové zdroje

АДИАТУЛИН, Фарит-хаджи. *Настоящая татарская кухня. История народа и его кухни. Рецепты национальных блюд*. In: . Санкт-Петербург: ДИЛЯ, 2011, s. 20-42. ISBN 978-5-88503-967-3.

ДАНИЛКО, Елена Сергеевна а Раиль Гумерович КУЗЕЕВ et al. *Народы и культуры - Башкиры*. In: . Москва: Наука, 2016, s. 232-245. ISBN 978-5-02-039955-6.

Seznam příloh

Příloha 1. Překlad textu o tatarské kuchyni

Příloha 2. Překlad textu o baškirské kuchyni

Příloha 3. Tatarská abeceda

Příloha 4. Baškirská abeceda

Příloha 5. Úryvek o žánru „байт“ z časopisu BulgarTimes

Příloha 6. Stručný slovníček tatarských pokrmů

ИСТОРИЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ

Итак, более тысячи двухсот лет тому назад город Булгар на реке Итиль (Волга) стал главным перекрестком на Великом Волжском торговом пути, и сюда постоянно прибывало большое количество торговых караванов со всех сторон света. С Востока — китайские купцы, которые торговали шелком, бумагой, жемчугом, чаем и специями. С Юга — персидские, арабские и турецкие купцы, которые специализировались на торговле сухофруктами, сахаром, солью, коврами, драгоценными камнями, серебром и золотом. С Севера — представители племен, живущих на побережье Северного Ледовитого океана (викинги), они везли с собой меха, бивни мамонтов и моржовую кость, мед и множество рабов.

Роль валюты в IX-XI веках в Европе на Ближнем и Среднем Востоке играл арабский *дирхем* весом 2,97 грамма. И чем дальше на западе оказывался *дирхем*, тем большую ценность он приобретал. Например, в Ираке один *дирхем* равнялся 6 дневным rationам пшеницы на человека, а уже в Праге за один *дирхем* давали 75 rationов. Имели хождение в Булгарии и свои, медные, монеты (самая древняя медная монета найдена при раскопках в городе Биляр и датирована 902 годом); в Европе же в то время монеты еще не чеканились.

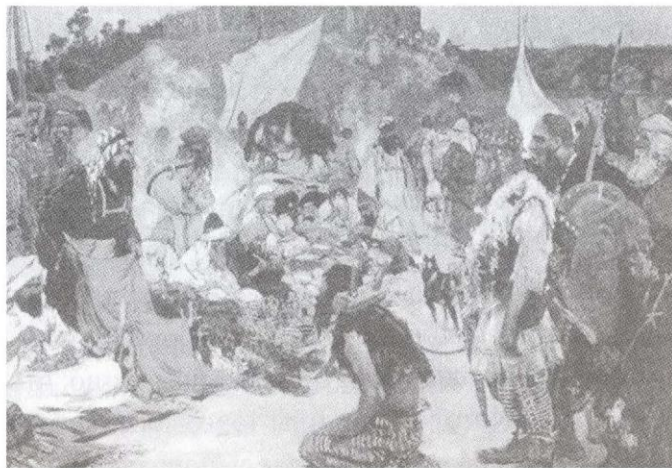
Согласно арабским и европейским источникам, самым дорогим товаром были рабы и особенно белые рабыни, которых нигде,



На *дирхемах* чеканилось:

Бисмиллахи дуриба хаза а-дирхем би-Васит санат хаме ва тисайн.
(«Во имя Аллаха отчеканен (выбит) этот дирхем в Васите году 95»)

кроме как в Булгаре, купить было невозможно. Для сравнения: стальной меч стоил 125 граммов серебра, лошадь — 150 граммов, рабы — 200-300 граммов, а рабыни — до 400 граммов. Поэтому купцы и перекупщики рабов со всего света, как только открывалась навигация на Волге, стремились попасть в город Булгар.



Картина С.В. Иванова изображает продажу варягами рабов хазарам, согласно описанию Ибн Фадлана

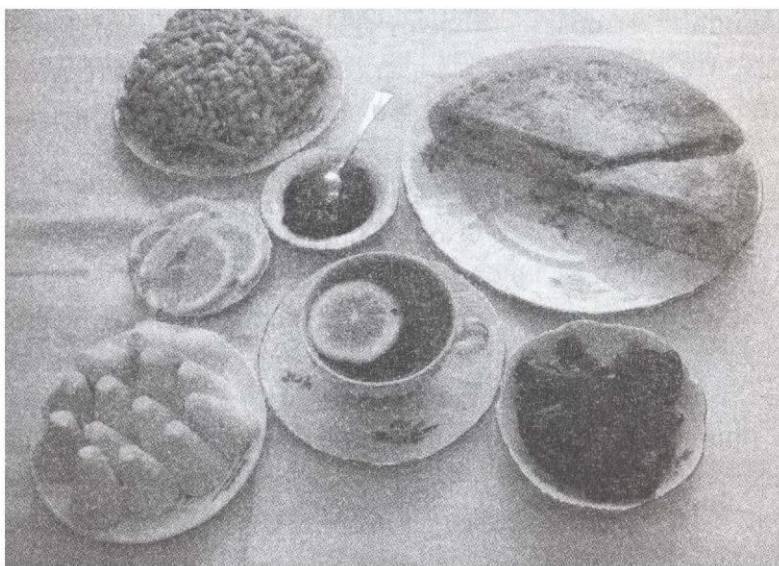
Когда купцы собирались в дорогу, то они брали с собой не только охрану и слуг, но и повара. И чем богаче был купец — тем искуснее был повар. Брали с собой также продукты и специи, которые были приготовлены для долгого хранения в засоленном, засахаренном или вяленом виде. И вот, прибыв на место, купцы для привлечения потенциальных покупателей использовали нехитрый прием — отдавали приказ готовить пищу прямо во дворах постоянных домов. Запах жареного мяса или птицы, аромат шурпы исходили из каждого такого двора, буквально заманивая покупателей, которых с каждым годом становилось все больше и больше. С тех пор зажиточные татары всегда ставили в своих дворах каменные очаги с казаном, на которых можно было жарить мясо (сейчас это называется барбекю). При таком обороте дела купцам приходилось нанимать для различных работ местных жителей, которые с большим интересом наблюдали, как чужеземцы питаются и одеваются, и если им что-нибудь нравилось, то они тут же это охотно перенимали.

Самый яркий пример — *пельмени*. Из истории нам известно, что пельмени изначально были пищей сибирских татар, а к ним они попали из Китая. Об этом можно судить по рецептуре приготовления — долгая подготовка (тесто, фарш и изготовление самих пельменей) и очень быстрая тепловая обработка самого блюда, что характерно только для китайской кухни. И, уже взяв рецепт приготовления пельменей за основу, татары придумали свое самое известное национальное блюдо — *пермяч*.

Или взять такой напиток, как *чай*. Всем известно, что он был привезен из Китая. Китайские купцы торговали чаем и в Волжской Булгарии, где он со временем стал национальным напитком. Историк Н. И. Воробьев пишет: «Наиболее широко распространенным напитком у татар всех классов является чай, который

пили часто и много, гораздо больше, чем соседние народности». Восхваляют чай и народные татарские сказания:

*В этом мире у Аллаха много разных вкусных яств,
Не сравнится им, однако, с чаем — главным из лекарств,
Столько ценных и целебных свойств не същещь у других, В
сытых превратит голодных, в юных — старых и больных.*



Затем чай попал на территорию Руси. В Москву первые чептыре пуда сухих чайных листьев в 1638 году в качестве подарка от Алтын-хана привезли послы царя Михаила Федоровича. В конце XVII века чай уже стал одним из самых любимых напитков на Руси, и только затем, через викингов, попал в Англию, где чаепитие превратилось в традицию.

Мы рассказали о влиянии китайской кухни на татарскую. Теперь повернемся лицом к нашим южным соседям. Вы, наверное, обращали внимание на то, что в татарской кухне при изготовлении разного рода выпечки используется много разных сухофруктов (*физюм, урюк, инжир, чернослив*), а также *рис к лимоны*, которые в Поволжье не произрастают. Ответ однозначен — традиции употребления этих продуктов, а также традиции гостеприимства пришли к татарскому народу, скорее всего, из Турции. Обращает на себя внимание и тот факт, что только в странах Востока, таких как Турция, Сирия и др., гостей принимают по принципу «чтобы на столе от угощений не было свободного места», что характерно и для нас, татар. Итогом такого влияния на татарскую кухню стал приготовляемый для угощений на больших торжествах многослойный пирог — *губадия*.

Но и сама татарская кухня имела большое влияние не только на русскую кухню — на всю Западную Европу. Мне приходилось путешествовать по Европе, и в каждой стране в меню хороших ресторанов почти всегда есть блюда, приготовленные по-татарски. И это не какие-то пародии на нашу национальную кухню, типа «Азу по-татарски с солеными огурцами», а очень даже приличные и дорогие блюда. Например, в Австрии мы ели рыбу по-татарски из филе форели, а в Италии мясо по-татарски — это очень похоже на наше старинное, деликатесное и незаслуженно забытое блюдо под названием «Тутырган тэкэ», которое готовится из грудинки молодой баранины. Рецепты этих и других наших национальных блюд я приведу в следующей главе.

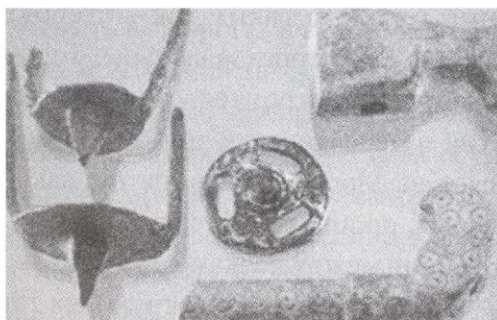
Для традиционной татарской кухни не характерны такие продукты, как грибы. Увлечение ими началось лишь в последние годы и только среди городских жителей. Нет у нас национальных блюд и из рыбы.

ПОВСЕДНЕВНОЕ ХОЗЯЙСТВО И КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ

Кулинарное искусство татарского народа сложилось благодаря многовековым культурным, национальным и религиозным традициям. Одна из этих традиций, а также одно из требований ислама — чистота в доме и вокруг него. Поволжские татары при строительстве дома большое значение придавали обустройству места для приготовления и приема пищи. Поэтому печи (*ришаг-тюрк*) и дымоходы складывались, для чистоты в доме, из природного камня, в то время как на Руси до XV века складывались так называемые курные печи (без дымовой трубы) — это и называлось «русской печью». Только потом начали делать дымоходы (которые назывались дымницами) из толстого теса, что являлось пожароопасным. Об этом свидетельствует статистика пожаров в больших городах, таких как Петербург и Москва, в Казани же пожаров было гораздо меньше. Только в 1718 году указом Петра I запретили строительство в Петербурге домов с курными печами и деревянными трубами, а в 1722 году указ распространился и на Москву, и непонятно, как люди жили до этого в своих черных, пропитанных сажей избах. Существовало еще несколько отличий между печками, складывавшимися в Бугарии и на Руси. Так, например, в конструкциях татарских печек лежанки имели меньшую площадь, а «шесток» (для сохранения тепла и экономии дров) был ниже. В русских печках шесток делали более высоким, а топку более объемной еще и потому, что печка использовалась как парилка, для помывки или в лечебных целях. Иногда в татарских печках делался боковой выступ для установки туда котла (казана). В этих котлах готовили пищу, топили животный жир или грели воду.

Печи были предназначены для выпекания хлеба (*икмэк* или *укмэк*) и другой выпечки, а также для жарки и, естественно, для обогрева жилища. Устройство самих печей не претерпело значительных изменений с тех пор, за исключением используемых материалов. Если в IX-X веках печи складывали из природного камня с использованием глины, то в наше время используют жаростойкий кирпич и специальную цементную смесь.

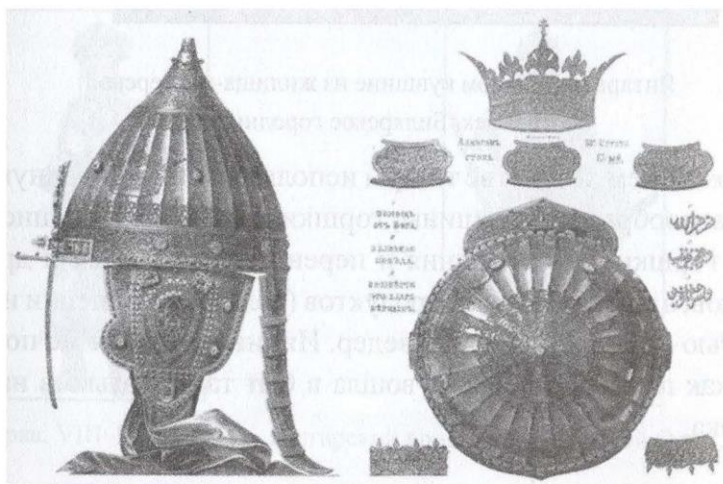
Кстати, хлеб в татарских семьях всегда считался и считается до сих пор священной пищей. Пророк Мухаммад (мир ему) завещал: «Уважайте хлеб, как саму жизнь». Без хлеба не обходится ни одно застолье, и он является основой жизни. Наши люди с малых лет приучаются к уважительному отношению к хлебу. На хлебе произносилась клятва—*ати-дер*, невеста, войдя в дом жениха, должна съесть горбушку хлеба, помазанную маслом и медом, чтобы стать мягкой как масло и сладкой как мед.



Ледоходные шипы, разделитель ремня (тройчатка), рукоятки нагаек
(кость, бронза, железо — начало XIII века). Билярское городище

Начиная с IX века в Волжской Булгарии получила развитие металлургия, причем основные изделия были из железа. С этого времени в хозяйствах у татар появились пилы, топоры, косы, серпы, зубила, ухваты, ведра, кочерги, клещи, цепи, коромысловые

весы, гири и другие предметы обихода. А уже в конце X века с помощью арабских мастеров было налажено производство первоклассного вооружения из булата, большая часть которого шла на вооружение собственного войска, другая — на продажу, а лучшие образцы не стыдно было преподносить в подарок своим и иноземным вельможам. Кстати, само слово *булат* произошло от тюркского *болот*, то есть «сталь». На Руси же аналогичное оружие начали производить только с 1828 года, на Златоустовском заводе под руководством горного инженера П. П. Аносова.



Шлем Александра Невского. Изготовлен из красного булата и имеет кораническую надпись на арабском языке: «Обрадуй правоверных обещанием помощи от Аллаха и скорой победы» (сура 61 «Рядь», аят 13). Эта работа булгарских мастеров была подарена Александру Невскому ханом Батыем в 1248 году. Находится в Оружейной палате

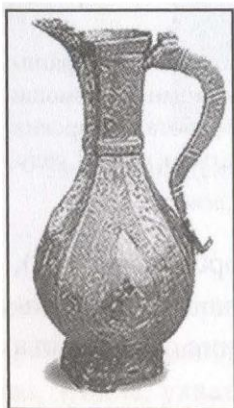
Также изготавливались изделия из чугуна: горшки (чугуны), сковородки (табак) и котлы (казаны). Кстати, столица Республики Татарстан город Казань получила свое название от предмета кухонного инвентаря — казана (котла).



Янтарь в глиняном кувшине из жилища-мастерской.

XII век. Билярское городище

В домашнем хозяйстве татары использовали и гончарную посуду, разнообразные кувшины, горшки и корчаги (большие глиняные горшки) для хранения и переноски молочных и других напитков, а также сыпучих продуктов (соль, сахар, специя и др.), емкостью от 2-3 литров до 2 ведер. Индивидуальная же посуда, такая как глиняные тарелки, вошла в быт татар только в начале XIX века.



Самое же широкое применение в кухонном хозяйстве у татар получил деревянный инвентарь: коромысла для переноски ведер, скалки и разделочные доски, разнообразные ступки для толчения, размешивания и растирания сахара, соли, пряностей и корта, а также черпаки, поварешки, ковши и ложки.

Медный кувшин, украшенный арабской вязью.

X век. Булгария

Эти вещи делались в основном из клена или липы, а иногда и из березы. Для выпечки хлеба использовался отдельный набор деревянной посуды и другого инвентаря. Тесто замешивали в мелком деревянном круглом тазе (*таз* — татарское слово), обтянутом железными обручами. Помешивали тесто небольшой лопаткой, а разделяли в неглубоких деревянных корытах. Сажали и вынимали хлеб из печи большой лопатой.

Масло сбивали в деревянных, цилиндрической формы кадлушках из липы, иногда глубиной до метра, при помощи мутовки.



Булгарка. УШ-ГХ вв.



Булгарский воин времен Золотой Орды. XIV в.

В домашнем хозяйстве у татар вплоть до середины XX века использовались деревянные корыта для разделки мяса и стирки белья, домашние круподерки, состоящие из двух массивных деревянных жерновов, большие ступы, в которых производилась обдирка круп, и лопаты для чистки снега. Обязательными в хозяйствах у татар были домашние ручные мельницы, состоящие из двух деревянных жерновов, которые назывались — ермак, отсюда и фамилия атамана Ермака.

Отдельного упоминания заслуживает сервировка стола для чаепития. В абсолютно каждой татарской семье был свой, всегда

начищенный до блеска самовар. Шумящий и приятно пахнувший дымком, с заварным чайником на конфорке самовар был, есть и будет символом радушия и гостеприимства в татарских семьях.

Изначально самовары завезли в Булгарию вместе с чаем и другими товарами китайские купцы, но не как товар, а как очень необходимый предмет в дальних путешествиях. Затем, по мере развития медного промысла, самовары и другую посуду из меди стали изготавливать и местные ремесленники.

Гордостью каждой семьи был чайный сервиз, купленный также у китайских купцов. Правда, такую посуду выставляли на стол только по праздникам. В остальное же время пользовались более простой посудой — глиняными кружками.

Описывая повседневное домашнее хозяйство, невозможно обойти вниманием тех людей, которые и вели это хозяйство — наших, татарских женщин. Бытует мнение, навязанное нам европейскими и американскими средствами массовой информации, что в исламе женщины не имеют никаких прав, что они забытые, не могут иметь ни свою личную собственность, ни получать образование, что постоянно должны ходить исключительно в парандже и заниматься только мужем, детьми и бытом. Это в корне неправильное мнение.

В исламе права женщин и мужчин абсолютно равны, и это вам подтвердит каждый образованный *хазрат (мулла)*. Об этом же говорится в одном из аятов Корана (сура «Корова», аят 187): «Они (жены) — одеяние для вас, а вы одеяние для них». И подтверждается эта истина в суре «Женщины», аят 29: «Вы одни от других». В католической же Европе до XVIII века женщин вообще не считали полноценными людьми, и во всем, что случалось плохого, обвиняли только женщин, отсюда и пошло выражение «охота на ведьм». Пророк же Мухаммад (мир ему) говорил: «Лучший из вас тот, кто хорошо относится к своей жене».

Татарские женщины никогда не закрывали своего лица, но всегда аккуратно покрывали голову платком. Они были гордыми, но чтит старших и уважали устои, были очень трудолюбивыми, преданными домашнему очагу и своей семье, их нельзя было без их согласия выдать замуж. Такими они остались и по нынешнее время. Да и не могли женщины с другим характером создать и сохранить такую самобытную национальную кухню.

С тех пор произошли большие перемены. Сегодня на каждой кухне можно увидеть газовую или электрическую плиту, СВЧ, грили и т.д., что привело к некоторым изменениям в технологии приготовления пищи. Но все эти блага не изменили саму суть нашей национальной кухни. Она была и есть гордостью нашей нации. Она любима многими другими народами.

Хадис о том, как следует есть

Ибн Умар, да будет Аллах доволен им, передал, что Пророк, да благословит его Аллах и приветствует, сказал: *«Когда кто-либо из вас станет есть, пусть ест правой рукой, а если кто-либо станет пить, пусть делает это с помощью правой руки, ибо шайтан ест и пьет левой рукой».* (Этот хадис приводит Муслим.)

*С плодами, каких пожелают они,
мясом птиц, каких предпочтут они.*

Сура Ал-Вакиа («Падающие»), 56:20-21



ТАТАРСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

В этом разделе книги я опишу наши национальные блюда, дам рецепты и рекомендации по их приготовлению. Так как я принадлежу к так называемым нижегородским татарам, из деревни Уразовка, то наши рецепты могут несколько отличаться от рецептов казанских или астраханских татар, но и внешний вид, и начинки у нас получаются одинаковыми.

Как известно, пицца является одним из древних элементов материальной культуры народа. В ней особенно ярко проявляются вековые традиции населения. Поэтому в названиях наших национальных блюд находят свое отражение социально-экономические условия, характер занятий населения. Так как татары (булгары) всегда жили в гармонии с природой, то значительное число названий блюд связано с животным миром или частями тела животных. Например: *чытчык* (лит. «воробей») — слоеная булочка из кислого теста, *сыйырчак* («скворец») — полуоткрытый пирожок из пресного теста с начинкой из толченой черемухи или повидла, противоположные края которого соединены посередине, *тэкэ* (лит. «баран»), *кош теле* («птичий язык»), *карга теле* («язык вороны») — хворост в виде ромбиков, *сыйыр теле* («язык коровы») — оладьи, *мэгез* («рога») — изогнутый пирожок, тай боты («ляжка жеребенка») — мучное блюдо из хлебного теста продолговатой формы, испеченного на сковороде у горячей печи. Плюшкам и булочкам округлой формы давали

названия, сравнивая их с копытами различных животных, — *ат тыйагы* («копыто лошади»), *кээ тыйагы* («копыто козы»), *сыйыр тыйагы* («копыто коровы»), *дэме тыйагы* («копыто верблюда») и так далее.

В приготовлении пищи очень важно, чтобы человек умел и любил это дело и, главное, понимал, что делает. Для того чтобы приготовленные блюда, какими бы вкусными они ни были, не приедались, хорошая хозяйка (кулинар) постоянно чуть-чуть меняет их вкус. Для этого не требуется особенного труда — необходимо только незначительно менять пряности в мясных блюдах и супах. А вот выпечку, наоборот, невозможно делать каждый раз одинаковой, ибо каждый раз мука может быть разного помола, иметь разную влажность, яйца будут разной величины, молоку будет присутствовать разная жирность, а воде — разная жесткость. Но помимо этих, чисто случайных факторов, вкус выпечки легко варьировать вполне сознательно. Для этого имеется масса приемов.

Первое. Добавлять к основной используемой муке различные порции другой муки — от десятой части до трети. Так, можно к стакану пшеничной муки добавить 2-3 ст. ложки ржаной, или рисовой, или гречневой муки. В каждом случае получится тесто с иным вкусом.

Второе. Менять жидкую составляющую или добавлять к основной жидкости незначительные добавки — то сметану, то сыворожку, то подсолнечное или оливковое масло, а то и разные соки и т. д.

Ни одна из этих вариаций не изменит той схемы приготовления, которой вы научились, но зато значительно освежит вкус изделия.

Приведу вам один исторический пример на тему того, как важно быть хорошим поваром. Когда Наполеон был еще простым капралом, то на любом биваке, в любой деревне, где располагались солдаты, чаще всего на обед давали курицу. В течение многих лет питаясь курицей почти ежедневно, Наполеон в конце концов приобрел к ней стойкое отвращение. И когда он стал

первым консулом, а затем и императором, то приказал своим поварам, чтобы они ни под каким видом не смели готовить ему курицу. Ослушнику грозила гильотина. Немудрено, что повара свято исполняли требования Наполеона. Но однажды его поваром стал Лягюпьер. Это был артист, виртуоз кулинарного искусства, и он не привык, чтобы ему мешали в его кулинарных замыслах. Он молча выслушал распоряжение императора и на следующий же день подал ему на обед курицу, причем никак внешне не замаскированную. Наполеон был вне себя от бешенства. Вызванный для объяснения Лягюпьер хладнокровно заявил Наполеону, что последний волен его, конечно, казнить, но пусть вначале попробует хотя бы маленький кусочек блюда. Если оно не понравится императору, то Лягюпьер готов расстаться с головой. Удивленный Наполеон более из любопытства, чем из желания есть, попробовал блюдо и был поражен, что оно не имеет специфического запаха и вкуса куриного мяса, столь раздражающего его. С тех пор Лягюпьер получил разрешение включать куриное мясо в императорское меню и каждый раз готовил Наполеону курицу так, что вкус блюда был иным.

Этот пример приведен для того, чтобы вы поняли, насколько важны незначительные нюансы в приготовлении пищи.

Еще одним важным обстоятельством здесь является правильно подобранный кухонный инвентарь, который должен быть удобным и практичным.

Перед тем как начать описывать рецепты национальных блюд, хочу напомнить, что, согласно адабу (исламской этике), приготовление еды и трапезу надо обязательно начинать с ду 'а:

*Аллахумма барак ляна, фима равактана,
уа кына азаба н-нар, бисмиллахи.*

*Боже, благослови нас в том, чем Ты наделил нас,
и убереги нас от наказания Огнем, во имя Ачлаха.*

Закончив прием пищи, надо произнести другую ду 'а:

*Ал-хамду лиллахи шиг язи атъамана уа
анаиша уа джагаляна муслимин.*

*Слава Аллаху, Который накормил нас,
напоил нас и сделал мусульманами.*

В современной кухне, одним из важнейших обстоятельств в приготовлении пищи является правильно подобранный кухонный инвентарь, который должен быть удобным и практичным.

СОВРЕМЕННАЯ КУХНЯ

В своем жилище мы очень часто сталкиваемся с дефицитом пространства, поэтому на кухне современной хозяйки должно быть только все самое необходимое. Полный (идеальный или максимальный) регистр кухонного инвентаря на современной кухне насчитывает более сотни предметов. Из них, например, только одних кастрюль насчитывается 24 штуки — изготовленных из алюминия, стали, чугуна и эмалированных. Но я бы сказал, что этот список несколько устарел. Дело в том, что современная промышленность научилась выпускать универсальную посуду из пищевой нержавеющей стали очень высокого качества. И вместо 24-х кастрюль рекомендую приобрести набор из 6 кастрюль с крышками, но только такой набор, в котором все кастрюли имели бы последовательный размер и разную форму, а также разную толщину днища и стенок. Но выбирайте хорошую компанию-производителя. То же самое относится и к сковородкам. Для небольшой семьи из 3-5 человек достаточно набора из 4-х разных сковородок, также разного размера и разного назначения. Конечно, каждая семья вправе сама решать, сколько и какой инвентарь им будет необходим в повседневной жизни, но в приготовлении пищи качество посуды имеет самое решающее значение.

Для приготовления теста, прежде всего, необходима хорошая, лучше всего клееная доска размером не менее 40 x 60 см и толщиной 1 см. А так как татарские женщины знают толк в приготовлении теста и разнообразных изделий из него, то просто необходимо иметь у себя на кухне 2-3 скалки разной длины и диаметра. Это двуручная большая скалка, затем более тонкая, для раскатки теста в более тонкий пласт, и маленькая для раскатки небольших кусочков теста (пельмени).

В повседневной жизни будет крайне полезен набор, как минимум, из 4 ножей. Большой нож — для резки мяса, длинный и узкий — разделочный, средний — для чистки овощей и фруктов и маленький нож для чистки картофеля. Также нужны ножницы для обрезки хвостов и плавников у рыб и годные для разделки птицы и универсальная открывалка-штопор — и все это из нержавеющей стали. При приобретении ножей надо обращать внимание не только на качество лезвий, но и на их рукоятки. Очень важно, чтобы при работе с ножами они хорошо резали продукты, но не выскальзывали бы из рук.

На абсолютно каждой кухне должен быть такой прибор, как мясорубка с насадками для обработки овощей и фруктов (соковыжималка) и для изготовления колбас (*тутырмы*).

Также на кухне просто необходимо иметь такой инвентарь как универсальную терку, фарфоровую ступку с пестиком, две-три деревянные ложки, молоток для отбивания мяса, дуршлаг, мерную кружку, весы, мельницу для перца, солонку, маленький топорик (секач) и толстую, в 3 см толщиной доску, для разделки мяса и птицы, венчик, чеснокодавилку, несколько термостойких керамических горшков, кофеварку (турку), яйцерезку, таймер. Гриль и СВЧ также не будут лишними.

И, наверное, если бы хозяйке из далекого прошлого показали современную кухню и рассказали что для чего нужно, то она подумала бы, что находится в раю (*джаняття*).

РЕЦЕПТЫ ТАТАРСКИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

Нередко почти у каждой хозяйки на кухне есть одна, а то и две поваренные книги, которые приобретались по принципу «чем толще, тем лучше». Хотя все они готовят или весьма малую часть из указанных в этих книгах блюд или вообще не прибегают к предложенным рецептам, а продолжают готовить, в среднем, от трех до пяти проверенных или, говоря по-простому, — знакомых блюд. Это происходит, во-первых, потому, что невероятно тяжело совмещать свои вкусы и национальные традиции с рекомендованными рецептами, а во-вторых, выбрав из поваренной книги приглянувшееся блюдо, хозяйки часто не получают ожидаемого результата с первого раза и перестают интересоваться другими рецептами из этой книги, забывая про поговорку «Первый блин комом». И что правильнее было бы осуществить еще одну попытку приготовить приглянувшееся блюдо, а уже потом делать выводы о том или ином рецепте.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Начнем с главного национального блюда татарской кухни — эчпочмаков.

Эчпочмаки

(эч — «три», почмак — «угол» = треугольник)

Тесто: *0,5 л теплого молока, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки сахарного песка, 0,25 г дрожжей, 1 кг муки.*

Это блюдо достойно того, чтобы начать именно с него, потому что оно является изобретением именно татарских кулинаров, и рецепт его приготовления не менялся с момента появления.

Название этого блюда происходит от татарского слова «треугольник», и готовится оно из дрожжевого теста с начинкой из бараньего, конского, гусиного или утиного мяса с луком и картофелем.

Основной особенностью эчпочмаков является не форма, внешний вид, от которого они получили свое наименование, а очень редкая технология приготовления, отличающая их от всех других пирожков с мясной начинкой.

В татарской кухне значительную часть занимает выпечка, поэтому большое значение имеет правильное приготовление теста. И на примере этого блюда мы постараемся более подробно описать весь процесс приготовления (замешивания) дрожжевого и пресного теста. По-татарски эта операция называется ка-мэр басарга.

В теплом молоке развести дрожжи, соль, сахар, яйца и размягченное масло комнатной температуры. Все тщательно перемешать. Далее, не переставая перемешивать, постепенно,

небольшими порциями, добавлять муку. Замесить крутое (то есть плотное) тесто и поставить его в теплое место. Примерно через 2 часа тесто должно подойти. Затем тесто поделить на шарики весом примерно по 40-50 г или диаметром около 4 см. Тесто под эппочмаки раскатать величиной с блюдце или небольшую тарелку, завернуть треугольником и в центре оставить маленькое «окошко», которое надо закрыть пробкой из теста.

Случается так, что у хозяев мало времени или в доме почему-то не оказалось дрожжей, — тогда можно приготовить и бездрожжевое тесто. Только надо учитывать, что блюда, приготовленные из такого теста, надо употреблять в горячем виде — остывая, они теряют свои вкусовые качества. Для приготовления бездрожжевого теста потребуется:

*1 кг муки, 0,5 л молока, 150 г сливочного масла, 3 яйца,
1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахарного песка.*

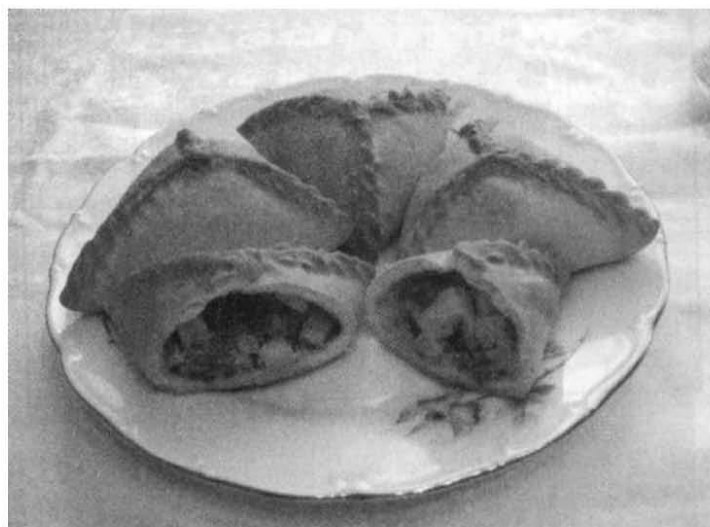
Высыпать муку на разделочную доску, сделать из нее подобие кратера вулкана и, разбив скорлупу, вылить в его середину яйца.



Туда же поместить масло, соль и сахар, замесить тесто — и можно сразу приступить к приготовлению.

Начинка для эчпочмаков делается не из вареных продуктов, как обычно, а из сырых. Важно выбрать мясо молодого животного хорошей упитанности. Картофель, как и мясо, нарезается на мелкие кубики, не более 0,5 см, а лук — на более мелкие кусочки.

Другой особенностью эчпочмаков является то, что их выпечка занимает два этапа. Перед помещением в духовку или печь эчпочмаки смазываются сливочным маслом, через полчаса вынимаются вместе с листом, и в их отверстия заливается по столовой ложке мясного бульона, подсолненного и наперченного, они смазываются яйцом и вновь отправляются допекаться еще на полчаса.

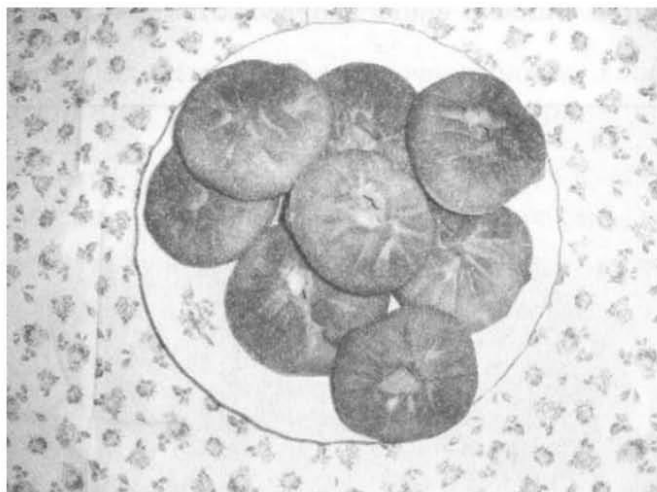


Вынутые из духовки эчпочмаки еще раз смазываются сливочным маслом. Это классический рецепт приготовления.

Сейчас же домашние хозяйки предпочитают, так сказать, упрощенную технологию. Она заключается в том, что тепловое приготовление этого блюда проводится в один этап, то есть начинка плотно заворачивается в тесто, не оставляя отверстий для заливки бульона. Поэтому эти, так сказать, эчпочмаки получаются более сухими и ничего общего, кроме формы, не имеют с оригинальным блюдом.

Эчпочмаки подаются к столу с мясным бульоном, катычком или чаем, их можно употреблять в горячем и холодном виде.

Перемячи



Тесто: *0,5 л теплого молока, 100 г сливочного масла, 25 г дрожжей, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки сахарного песка, 3 яйца, 1 кг муки.*

Начинка: *нежирная говядина или конина; в фарш добавляются лук и специи по вкусу.*

Пříloha 2. Překlad textu o baškirské kuchyni

ТРАДИЦИОННАЯ СИСТЕМА ПИТАНИЯ

Система питания башкир сложилась и развивалась под влиянием полукочевых скотоводческих и оседло-земледельческих традиций. Она была основана на сочетании мясомолочных продуктов и продуктов растительного происхождения, дополняясь дикоросами.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молоку и молочным продуктам принадлежит значительное место в рационе. Особо любимо башкирами коровье молоко (*һөт, һыйыр һөтө*), его издревле пили парным, добавляли в чай, из молока получали сливки, сметану, масло, различные кисломолочные продукты и несколько видов творога; на молоке варили каши и супы, замешивали тесто. Наряду с коровьим в пищу употребляется и козье молоко (*кәзә һөтө*), более того, оно считается особенно полезным для детей. Кобылье молоко (*бейә һөтө*) идет исключительно на приготовление *кумыса (кымыз)* – целебного и бодрящего кисломолочного напитка. Степные башкиры, раньше державшие верблюдов, включали в свой рацион и молоко верблюдиц (*дөйә һөтө*).

С отстоявшегося сырого или кипяченого молока башкиры традиционно собирают сливки (*һөт өстө, каймак*), которые могут идти на масло (*май*). К наиболее древней технологии маслоделия, известной многим скотоводам Евразии, можно отнести сбивание масла в кожаной посуде. Южные и юго-



Башкиры с кумысом перед обнаженным остовом кибитки
Оренбургская губ., Челябинский у.
Фото С.И. Руденко, 1912 г.
© РЭМ. № 3935-189

восточные башкиры для этой цели использовали удлиненные сосуды из кожи ног крупного животного (лошади или коровы) – *ботлок*, *куллык*; в некоторых районах имелась утварь, изготовленная из кожи шеи верблюда, снятой целиком как чулок – *дейз муйыны* (Шитова, 1979. С. 159). В кожаных сосудах масло сбивали посредством длительного энергичного встряхивания или раскачивания. Другим повсеместно распространенным способом получения сливочного масла было его сбивание в удлиненной цилиндрической долбленной маслобойке (*көбө*, *гөбө*) с помощью деревянной мутовки – *бешкэк*; иногда масло сбивали в небольших горизонтальных бочонках, внутри которых вращалась крестовина, приводимая в движение внешней ручкой. На летовках масло делали часто, но понемногу, сбивая его в чашке ложкой или деревянной лопаточкой. Особенно ценилось масло, приготовленное из свежих сливок в мае – начале июня, когда зацветали первые цветы (*сәскә майы*, *дауа майы* – цветочное масло). В башкирской кухне известно также масло из смеси сливок (сметаны) и заквашенного молока (*катык*). Оно получается легким, воздушным и беловатым, отсюда и его название *күбек май* (пенное масло) или *ак май* (белое масло). Летом вкус сливочного масла разнообразили, добавляя ягоды (*еләкле май*) или черемуховую муку (*муйыллы май*). Издавна были известны консервирующие свойства топленого масла (*һары май*). Чтобы сохранить ягоды, их смешивали с топленным маслом, получая своеобразное лакомство. Чаще подобным образом заготавливали вишню (*сейлә май*) или смородину (*карагатлы май*). К гостевым трапезам до сих пор часто подается сливочное масло с медом (*баллы май*) или красным творогом (*майлы тура*).

Особым образом заквашивая коровье молоко, башкиры получают продукт, напоминающий варенец. На юго-востоке и в горно-лесных областях для его обозначения применяется термин *ойоткан*, но в большинстве районов Башкортостана этот кисломолочный продукт называют *катык*. Последнее название закрепилось в башкирском языке как основное и используется в пищевой промышленности и в быту. Катык готовят как из цельного, так и снятого молока, в качестве закваски используют катык предыдущей выработки или пахту, оставшуюся после сбивания кислого масла. Свежее молоко некоторое время кипятят на медленном огне или томят в печи, затем немного остужают, добавляют закваску, тщательно перемешивают, укутывают и выдерживают некоторое время в тепле до созревания, после чего выносят на холод или опускают в погреб. Постояв некоторое время, катык приобретает плотную консистенцию и долгое время сохраняется, не теряя вкусовых качеств. Иногда для улучшения ферментации в молоко опускают кусочек ржаного хлеба или деревянную ложку.

Свежеприготовленный катык (*сөсө катык*) употребляется в пищу с хлебом (лепешками) или как самостоятельное кушанье. Спустя несколько дней катык становится кисловатым – *әсе катык*, а примерно через неделю или больше – приобретает острый вкус. Кислый катык чаще используют для приготовления айрана, а наиболее выдержанный – для заправки жирных мясных бульонов и супов. «Катык доставляет башкирам очень ценную пищу: утоляет жажду и, употребляемый в пищу с хлебом, служит для насыщения; башкиры говорят, что катык... заменяет мясную пищу», – отмечается в одном из источников XIX в. (Заварин, 1889. С. 796). Густой катык, приготовленный



Корот

Фото С.Н. Шитовой, 1970 г.
© ИИЯЛ УНЦ РАН

из жирного молока, иногда отжимают в холщовом мешочке или откидывают на сито для получения творожной сузьмы (*һөзмә*), которую перемешивают со сливками или сметаной, добавляя сахар или соль по вкусу.

Для приготовления творожистого сырного продукта – *курута* (*корот*, *корт*) молоко квасили в кадке, удаляя выделяющуюся при скисании сыворотку и подливая снятое молоко; иногда туда же добавляли излишки катыка. Выдержанную и сильно заквашенную молочную заготовку – *эркет* перекладывали в большой казан и, помешивая, кипятили на медленном огне, периодически снимая появляющуюся пену и вычерпывая сыворотку. Загустевшую творожную массу охлаждали, перекладывали в холщовый мешок (*токсай*, *капсык*) и подвешивали, чтобы стекла жидкость. Курут процеживали в специальной корзине, сплетенной из черемуховых или ивовых прутьев, дно которой выстилалось тканью с редкими волокнами. Отжатую гущу тщательно перемешивали, добавляли по вкусу соль, формовали колобки и выкладывали для просушки на специальный помост (*ылаш*), устроенный у печи в избе или в летней кухне, иногда на открытом воздухе. Расположение помоста у печи или костра давало возможность слегка подкоптить курут. Чаще сырки коптили башкиры южных районов, считая их более вкусными и полезными для здоровья. Описанный процесс наблюдал в конце XVIII в. И.И. Лепехин во время путешествия по Уралу. Он писал, что южные и юго-восточные башкиры «из коровьяго молока делают... сыры, которые коптят дымом на когтелках» (Лепехин, 1802б. С. 53). Высушенный или прокопченный продукт мог храниться, не плесневея и не теряя вкусовых качеств, довольно долго.

Благодаря питательности и высокому содержанию витаминов и микроэлементов, курут являлся незаменимым продуктом питания в условиях полу-

кочевого быта, особенно зимой или в дальней дороге. Чтобы разнообразить вкус курута, в творожную массу при кипячении иногда клали вишневые или черемуховые веточки, а при формовании сырков добавляли высушенные и размолотые ягоды. В башкирском фольклоре упоминается курут, смешанный с медом, который героиня сказки берет с собой в дальнюю дорогу (Башкирские сказки и легенды, 1996. С. 153). В некоторых деревнях, особенно на юге и юго-востоке республики, до сих пор готовят курут традиционно, используя старинные рецепты и утварь.

Размешав со сметаной или катыком и добавив по вкусу соль или сахар, употребляют в пищу и невысушенный «молодой» курут – *йэш корот*, который «имеет желтоватый цвет, при пробе сначала производит впечатление сладкого вкуса, а затем – кислого, вкус довольно острый» (Заварин, 1889. С. 794–795). Если курут готовился из свежего катыка, он получается более пресным и нежным, если из сильно заквашенного – кислым. Во время трапез после мяса традиционно подают бульон с разведенным в нем курутом, им также приправляют мясные супы. По мнению башкир, подобное сочетание мясомолочных продуктов является оптимальным для пище-варения.

Из цельного или снятого молока делают творог – *эремсек*, добавляя закваску в кипящее молоко. В некоторых случаях творог посредством термической обработки получается из простокваши, а также из смеси простокваши и сметаны или из катыка. Летом в творог добавляют ягоды. Обычно ягоды кладут в кипящее молоко вместе с закваской. Иногда уже готовый творог размешивается с растертой сухой земляникой, черемуховой мукой или другими ягодами. Ягодный творог, наряду с обычным, подается как отдельное блюдо или используется в качестве начинки для пирогов, вареников или шанег.

Одним из любимых кушаний был и остается выпаренный творог – *кызыл эремсек* (красный творог). В ряде восточных зауральских районов для его обозначения применяется термин *эжекэй* (*эжсгэй*). В процессе продолжительного нагревания в казане на медленном огне такой творог приобретает упругую рассыпчатую консистенцию и светло-коричневый или красноватый цвет.

К традиционным башкирским кушаньям можно отнести вареники (*ыуыз бөкмәһе*) и блинчики из молотива (*ыуыз коймағы*), приготавливаемые в деревнях после отела коровы. На это угощение обычно приглашают наиболее близких родственников и соседей.



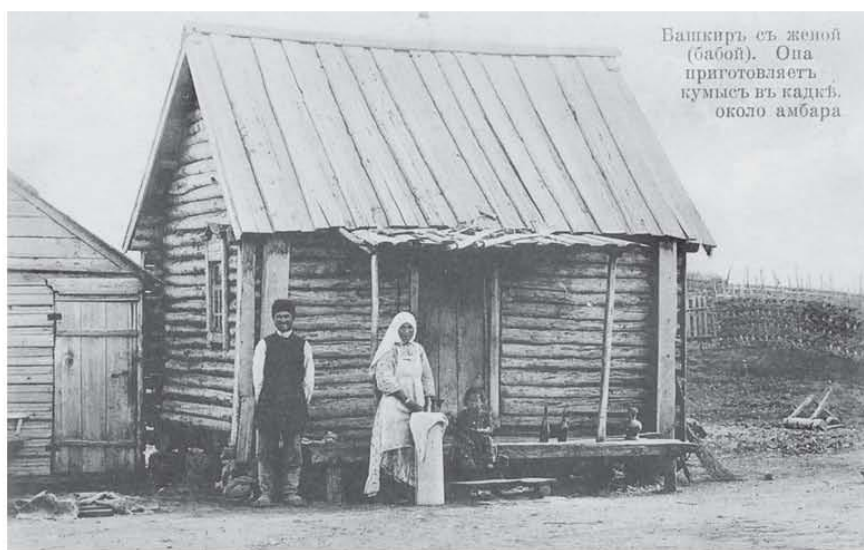
Приготовление домашнего творога
Башкортостан, Зилаирский район, с. Юлдыбаево
© Фото Э. Вфнер, 2014 г.



Давлеканово (Уфимск губ)

Приготовление кумыса

Открытка. Начало XX в.
© Личный архив В.К. Федорова



Башкирь съ женой
(бабой). Она
приготавливает
кумысь въ кадибъ
около амбара

Открытка. Начало XX в.
© Личный архив В.К. Федорова

Из свежего кобыльего молока издавна готовили «приятнейшее свое питье» – кумыс (Лепехин, 1802б. С. 54). Благодаря вкусовым, питательным и лечебным качествам башкирский кумыс получил всемирную известность. Приготовление кумыса посредством заквашивания кобыльего молока было знакомо почти всем кочевым и полукочевым тюркским и монгольским народам Евразии, в стадах которых преобладали лошади. По мнению Л.П. Потапова, «натолкнуться на это изобретение было довольно легко именно при кочевом образе жизни. Подоенное кобылье молоко, слитое в кожаный сосуд-мешок (из сыромятной кожи), подвергнутое взбалтыванию при езде в жаркий летний день, давало кумыс само собой. Стоило затем однажды утолить жажду этим напитком, легким, бодрящим, даже слегка пьянящим, как качества его были открыты и постепенно усовершенствованы приемами изготовления» (Потапов, 1949. С. 62). Раньше башкиры-скотоводы для доения кобылиц использовали ведра, спитые из кожи головы и шеи животного, снятой без продольных разрезов (*башкунэк, бейг хауыс*). Надоенное от всех кобылиц молоко сливали в один или несколько вместительных (до нескольких ведер) кожаных сосудов-мешков – *саба (хаба)*, имевших вид конуса с узким горлом; содержимое перемешивалось длинной палкой с крестовиной на конце – *бешкэк*. Для транспортировки кумыса также использовали кожаную утварь: «каждый башкирец, отправляясь из места своего жительства куда-нибудь на недалекое расстояние, непременно берет с собою небольшой кожаный мех – турсук (*турһык*), наполненный кумысом, который в дороге составляет для него и пищу, и питье» (Размахнин, 1832. С. 269). В лесных областях для приготовления кумыса чаще использовались деревянные долбленные сосуды со вставным дном (*көбө, гөбө*). В надоенное кобылье молоко добавлялась закваска – *кур*, состоящая из небольшого количества катыка, разведенного молоком, водой или пахтой. При непрерывном приготовлении кумыса особой закваски не требовалось, ею становились остатки напитка. В качестве первой закваски после зимы можно было использовать кумыс, сохраненный в погребе с прошлого года, или заквашенное коровье (козье) молоко; в ряде случаев для придания кумысу большей крепости в молочную закваску добавляют немного сахара, пророщенное зерно, кусочек теста или веточку можжевельника. В процессе приготовления кобылье молоко необходимо постоянно взбалтывать, совершая вертикальные движения, чтобы избежать створаживания; причем, чем чаще и тщательнее это делается, тем лучше становится кумыс. Готовность напитка определяется по пене, появляющейся на поверхности. После первого заквашивания кумыс обычно бывает готов примерно через сутки (для брожения более густого и жирного молока требуется больше времени). Кумыс начинают употреблять уже через несколько часов после заквашивания, такой напиток называется «молодым» – *йдиш кумыз*; он почти пресный, и его можно пить даже маленьким детям. По степени крепости различается еще кумыс средней крепости и крепкий (выдержанный более двух дней). Башкиры отдают предпочтение напитку средней крепости.

И.Г. Георги, в конце XVIII в. попробовавший башкирский кумыс, так отозвался об этом напитке: «В прочем же Кумыз от кислоты имеет столь приятный вкус, и при том столь питателен и крепок, что не только служит пропитанием, но и делает Башкирцов здоровыми, бодрыми, краснощеками, дородными...» (Георги, 1799. Ч. 2. С. 98–99). «Потребление кумыса, – до-

полняет Д.П. Никольский, – считается у башкир наилучшим средством для восстановления истощенного, ослабленного организма, для быстрого восстановления силы и здоровья» (Никольский, 1899. С. 69). Кумыс не только играл исключительно важную роль в питании башкир-скотоводов, но и органично вошел в их обрядовую жизнь и традиционную культуру; его воспевали в песнях, *такмаках*, о нем складывали загадки, пословицы и поговорки; упоминания о кумысе встречаются в сказках и эпосе. Кумыс был неизменным атрибутом почти всех традиционных праздничных и общественных трапез.

Другим традиционным скотоводческим напитком является *айран* (*айран*, *айрэн*), для получения которого кислый катык смешивается с небольшим количеством холодной воды, при желании добавляется немного соли, затем все тщательно перемешивается. В качестве прохладительного и лечебного напитка, также называемого айраном, пили и охлажденную пахту, оставшуюся после сбивания масла.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

В традиционном пищевом рационе башкир особое место занимали мясные блюда (*ит ризыктары*); без них не обходились трапезы, связанные с семейными обрядами, или устраиваемые во время праздника жертвоприношения – *Корбан байрамы*, трудовых помочей – *эмэ*. Излюбленным, как и у некоторых других народов, было мясо скота с так называемым «горячим дыханием» – конина и баранина. Менее ценилось мясо домашних животных с «холодным дыханием» – коров, коз, верблюдов. С. Соммье, побывавший в конце XIX в. на юго-востоке Башкортостана, отмечал, что в сельских лавках продавались «баранина и телятина по пяти коп. за фунт, а лошадиное мясо (*маханина*), предпочитаемое башкирами... вдвое дороже другого мяса» (Соммье, 1891–1892. С. 24). По мере перехода населения к оседлости и сокращения табунов и отар возросло употребление говядины, телятины, домашней птицы.

Как и другие степные кочевники-скотоводы, башкиры употребляли мясо преимущественно в вареном виде. Любимым кушаньем у них был *бишбармак* (*бишбармк*), который стал своеобразным символом башкирской народной кухни. Приготовление этого праздничного кушанья, а также угощение им и сегодня сопровождается своего рода ритуалом. Для бишбармака берется хорошее жирное мясо – баранина или конина, обязательно на кости и предпочтительно парное. Иногда одновременно используют несколько видов мяса. Разрезав на большие куски, мясо опускают в казан с холодной водой, убирают появляющуюся при закипании пену и варят до готовности. Затем мясо вынимают, разрезают небольшими ровными кусками и раскладывают на блюде; реберную часть баранины обычно подают вместе с костью. Вместе с мясом в казан нередко кладут вывернутые жиром внутрь свежие или провяленные конские кишки – *эсэж*, конскую колбасу – *казы* и жир, снятый с заправка лошади – *ял*. Башкиры южных районов, имевшие курдючных овец, раньше употребляли в пищу вареный бараний курдюк – *оса майы*; лакомым угощением был также верблюжий горб – *үркэс*.

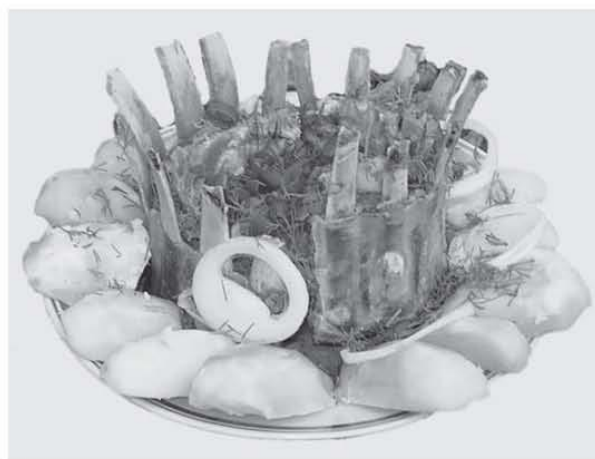
Лапшу-салму (*һалма*) для бишбармака нарезают квадратиками или ромбиками, отваривают в небольшом количестве бульона или воды, после чего, соединив с нарезанным мясом и *казы*, щедро поливают наваристым мясным бульоном. Бульон, в котором варилось тесто, гостям обычно не подают.

С развитием огородничества в бишбармак стали добавлять картофель, морковь, украшать блюдо колечками репчатого лука, петрушкой, укропом. Однако во многих семьях бишбармак до сих пор предпочитают делать традиционно без овощей. При угощении этим блюдом соблюдается определенная последовательность. Сначала, положив в деревянную чашу, подается мясо на кости, причем каждому из присутствующих предназначается его доля – *өлөш*; по краю посуды в нескольких местах насыпается соль для обмакивания мяса. Затем выносятся глубокая чаша с вареной салмой, кусочками мяса и конской колбасы. Важным компонентом угощения является мясной бульон – *һурпа* с разведенным курутом, который подается отдельно, в небольших пиалах.

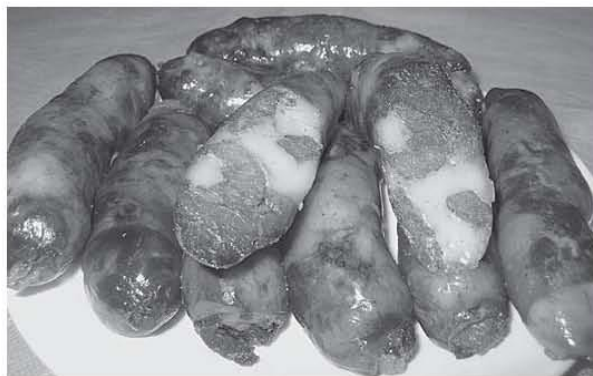
Название «бишбармак» (*бишбармак*), скорее всего, закрепилось после публикаций русских и иностранных путешественников, наблюдавших, как скотоводы руками ели это блюдо (букв.: *биш бармак* – пять пальцев), в быту оно употреблялось не везде. Кое-где на юго-западе республики, в центральных областях, в Зауралье и горно-лесных деревнях мясное блюдо с лапшой называется *куллама* (*куллама*, *кулһалма*), от слова *кул* – «рука», что указывает на способ употребления или приготовления салмы. Также используются термины *һалма*, *һалмалы ит* (мясо с лапшой-салмой) или просто *аш* (суп). Когда в мясном бульоне варят крупные куски теста, блюдо иногда называют *күмәс ашы*.

Для приготовления супов – *аш* (*итле аш*) мясо варят до готовности, затем в бульон опускают тонко нарезанную лапшу (*түкмәс*) или клецки (*сумар*); реже (в основном в будни) мясные супы заправляют крупой. Мясной суп с тонкой длинной лапшой и кусочками мяса, по желанию заправленный катыком, зачастую является главным праздничным угощением вместо бишбармака.

В башкирских семьях раньше мясо жарили редко, хотя было известно блюдо – *курзак* из поджаренных печени (*бауыр*), сердца (*йөрәк*) и почек (*бөйөр*) животного; его обычно готовили в день забоя скота. Из ног и головы делали холодец. Для обрядовой трапезы *Биш ите ашау* варили целиком баранью голову.



Баранина с картофелем
© Фото Э.В. Миграновой, 2012 г.



Конская колбаса *казы*
© Фото Э.В. Миграновой, 2012 г.

В начале зимы, в период массового забоя скота, башкиры сельской местности, как и раньше, заготавливают колбасы. Из говядины или баранины (реже конины), вернее, из ливера, делают *тултырму* (от *тултырыу* – *начинять, наполнять*). По р. Белой и в более южных районах в такую колбасу издавна добавляют размоченную сырую или слегка отваренную крупу; в горных районах, а также на юге и юго-востоке Башкортостана в тултырму иногда кладут немного муки. Колбасу начиняют не туго, поскольку крупа при варке увеличивается в размерах и может прорвать оболочку. Варят колбасу в воде или бульоне и едят горячей; впрок сохраняют в замороженном виде. В некоторых семьях до сих пор существует обычай приглашать гостей на угощение тултырмой.

Практически ни одно праздничное застолье не обходилось без вяленых (иногда сырокопченых) колбас из конины – *казы* (*казы, казылык*). Считалось, что наиболее вкусные и нежные колбасы получаются из жира и мяса молодых откормленных кобылиц. Для приготовления *казы* промытые конские кишки начиняют кусочками мякоти и жира. Конскую колбасу варят и едят сразу или заготавливают впрок, подвесив в прохладном, хорошо проветриваемом месте. Она может храниться довольно долго, не утрачивая вкусовых и питательных качеств. Иногда *казы* слегка коптят над дымом, после чего продукт употребляют в пищу без дальнейшей термической обработки или используют для приготовления супа, бишбармака или других мясных блюд. В ряде южных областей, в Зауралье, а также в горных районах иногда засаливают или вялят конину на ребрах (*кабыргалы казы*).

В некоторых деревнях правобережной Белой, в горно-лесной и зауральской зонах из вывернутых, тщательно промытых и переплетенных между собой жирных овечьих или козьих (реже – говяжьих) кишок, иногда с добавлением кусочков брюшинного мяса, готовят *юрму* (*йүрмә, йүрма*). Свежую или провяленную юрму едят, отварив в воде.

Традиционно мясо, предназначенное для длительного хранения, нарезают небольшими кусками, некоторое время выдерживали в кадке, пересыпав солью, либо на несколько минут опускали в кипящую соленую воду, а затем

проявляли или подсушивали под навесом, на чердаке или в летней кухне. Оставшиеся с зимы запасы конины и говядины весной консервировали. Такое мясо было незаменимо для дальней дороги. В башкирской легенде «Каранбай и Узьянбай» говорится, что герой «Рано утром... достал из кожаного мешка сушеную конину, положил ее на огонь и утолил свой голод» (Юлусев, 1899. С. 179). Практиковалось и сохранение соленого мяса в бочонках (*тозло ит*). Летом недолгое время мясо держали в темном месте, переложив крапивой.

Вычищенные, отваренные и измельченные говяжьи или бараньи кишки (*эсак*) и часть желудка – «книжку» (*катлансыгк*) до сих пор используют как начинку для пирожков, но в целом ливер не считается престижным кушаньем; существует даже пословица: «*Ит күрмәгәнгә үпкә танһыгк*» (Кто не добыл мяса, потрохами довольствуется).

Башкиры, занимающиеся птицеводством, издавна практиковали вяление мяса домашних гусей (реже уток). Ошипанные, выпотрошенные и тщательно промытые тушки птиц (иногда разрезанные вдоль) натирали солью и выдерживали несколько дней, после чего, завернув в неплотную ткань, подвешивали в прохладном, проветриваемом месте. Правильно провяленный гусь должен был иметь светлую кожу, упругое темно-красное мясо с желтоватым жиром и мог храниться в течение года и дольше. По мере необходимости вяленую гусятину нарезали тонкими, почти прозрачными ломтиками и ели, не подвергая дальнейшей термической обработке, или использовали для приготовления супа. В некоторых юго-западных деревнях в качестве праздничного угощения в XX в. распространилось блюдо из целой курицы, фаршированной смесью сырых яиц, сметаны и масла – *тултырылган тауыгк*.

В северных и западных районах, где держали больше домашней птицы, нежели на юге и юго-востоке, бытовали различные блюда из яиц (*йомортка*, *күкәй*). Дети нередко занимались сбором яиц диких птиц, которые варили или запекали в золе и угощались на лоне природы.

Примерно в этот же период в башкирскую кухню проникла среднеазиатская традиция приготовления мяса с рисом – *тылау*. Пельмени – *билмән* (*пилмән*) в том виде, в котором они известны сегодня, еще в середине XX в. для южных и юго-восточных башкир являлись относительно редким блюдом. Однако веком раньше в этнографических публикациях встречалось упоминание кушанья в виде мелких «пирожков» с рубленным мясом, сваренных в воде или масле под названием *чучпаря*, *чур-паря* (башк. *сүсбәрә*, *сүспәрә*. – авт.) (Назаров, 1890б. С. 183; Черемшанский, 1859. С. 152; Флоринский, 1874. С. 748; Малахов, 1887. С. 83). В настоящее время пельмени стали одним из любимых угощений. Праздничные пельмени обычно варят в мясном (чаще курином) бульоне; у некоторых групп башкир пельмени имеют обрядовое значение (например, к свадьбе готовят мелкие мясные пельмени в честь жениха – *кейәу билмәне*).

Башкиры издревле охотились на лосей, косуль, на мелкую дичь – зайцев, различную водоплавающую и боровую птицу. Медвежатину чаще включало в свой рацион население лесных и горно-лесных районов. На охоте дичь обычно варили в казане, подвешенном над костром, или, насадив на вертел, поджаривали над углями. Подобный способ описывается и в башкирских эпосах, например в «Куз-Курпяч»: «...освежевав, разнимал на части застреленного им оленя, козу или зайца и, разведя огонь, жарил на шешлыке, обливая часто тузлуком, чтобы мясо не пригорало» (БНТ. 1987. Т. 1. С. 300) или в «Кузыкүрпяс и Маянхылу»:

«Подожел он (Кусяр-хан. – авт.) к костру и видит, что там варится полный казан супа из мяса дикой птицы» (БНТ. 1987. Т. 1. С. 256).

Пищевой рацион башкир, расселявшихся вблизи водоемов, разнообразили рыбные блюда, хотя в народных пословицах сохранилось несколько пренебрежительное отношение к рыбе: «*Балыкты тоткан уңмас, ашаган туймас*» (Поймавший рыбу не разживется, отведавший ее не насытится). Значение продуктов рыболовства возрастало в голодные неурожайные годы. Обычно рыбу жарили, варили из нее уху – *балык ашы*, в сочетании с крупой или картофелем клали в пироги – *балык бәлеше*, иногда запекали в глине или в тесте в горячей золе, реже жарили на сковороде или тушили в сметане; последнее блюдо было особенно популярно в горно-лесных районах. Впрок рыбу вялили или сушили, иногда коптили.

БЛЮДА ИЗ ЗЕРНА И МУКИ

Не последнее место в традиционной системе питания башкир занимали блюда из целых или крупноразмолотых зерен. Из круп были популярны пшено (*тары*), ячмень (*арпа, күзә*), рожь (*арыш*), пшеница (*бойзай*), полба (*борай*), овес (*һоло*), гречиха (*кара бойзай*), реже – привозной рис (*дөгө*).

В XIX – начале XX в. наиболее употребляемым и традиционным видом

зерновых у части южных, юго-восточных и зауральских башкир был ячмень, в то время как у юго-западных (особенно приуральских), а также в некоторых горных (Белорецкий, Бурзянский р-ны) – просо. В первом случае это было связано с влиянием южно-сибирских традиций, во втором – среднеазиатских и северокавказских (Шитова, Гаделгареева, 1979. С. 82, 86). В южных степных районах традиционно использовались пшеница и рожь.

Традиция употребления в пищу злаковых у скотоводов обширного евразийского пояса уходит в глубокую древность. В процессе обработки зерна в южных районах Башкортостана главными приспособлениями вплоть до начала XX в. оставались выдолбленная из дерева ступа – *киле*, а также ручные деревянные (*агас тирмән*) или каменные жернова (*таш тирмән*). Если необходимо было обмолотить большое количество зерна, прибежали к помощи



Башкирка у деревянной ступки
Оренбургская губ., Челябинский у.
Фото С.И. Руденко, 1912 г.
© РЭМ. № 3935-167

водяных мельниц. П.С. Паллас, восхищенный их удобством и функциональностью, отмечал, что он сомневается, «может ли самый искуснейший художник изобрести простее оной водяную мельницу» (Паллас, 1786б. С. 59). В XIX в. у башкир под влиянием русских, украинцев и других переселенцев, активно занимавшихся земледелием, начали распространяться и ветряные мельницы.

У юго-западных, южных и юго-восточных башкир было распространено приготовление зерна, прокаленного в сухом котле или обжаренного в масле (*курмас*), известного у многих тюркских и монгольских скотоводов Евразии. Из *курмаса* делали толокно (*талкан*), которое хранили, ссыпав в кадочки (*куняк*), иногда залив топленным маслом. *Талкан* ели, заваривая кипятком, горячим молоком или чаем, реже, сварив в растопленных сливках или в смеси жирных сливок и молока. Из сухого талкана, в сочетании со сливочным маслом (иногда с медом), формовали небольшие шарики или лепешки, которые подавали на десерт. Полуфабрикат из прокаленного зерна был особенно удобен в дальней дороге.

Среди блюд из зерна и круп главное место традиционно занимали каши и похлебки. Кашу варили в молоке с добавлением сливочного масла в котле. В тех случаях, когда кашу готовили без молока, в воду добавляли масло, сметану или животный жир. Каша часто использовалась в семейных и календарных обрядах башкир.

У западных, южных и юго-восточных башкир крупяная похлебка называлась *өйрә*. Словообразующая основа башкирского термина *өйрә* (*үрә*) встречается в древнетюркском языке (*jur, ijür, jügür*) в значении «просо» и в монгольском в значении «семя», «зерно». Термины *үрә, үгре* и другие идентичные существовали в обобщенном значении «суп», «похлебка» у многих тюркоязычных народов. Это свидетельствует о древности просяной похлебки и ее присутствии в питании населения азиатских степей (Шитова, Гадделгареева. 1979. С. 88). Традиция приготовления похлебки из проса (*өйрә*) до сих пор сохранилась в башкирском Зауралье, у башкир среднего Забелья и в некоторых южных районах.



Башкирка с ручной мельницей
Оренбургская губ., Челябинский у.
Фото С.И. Руденко, 1912 г.
© РЭМ. № 3935-168



Свежеиспеченный хлеб
Башкортостан, Зилаирский район, с. Юлдыбаево
© Фото Э. Ефнер, 2014 г.

К древним башкирским напиткам относится *буза* – мучнистый, слегка хмельной напиток. Она использовалась не только в повседневном питании, но и предназначалась для некоторых обрядовых, в том числе свадебных, трапез. Потребление бузы увеличивалось с наступлением поздней осени и зимы. Для приготовления этого напитка вымытое зерно (ячмень, позже – пшеницу или пшеницу вместе с ячменем и рожью) ставили в теплое место до появления небольших ростков, а затем высушивали или замораживали, чтобы удобнее было смолоть на ручных жерновах или растолочь в ступе. Полученную массу заливали водой и варили. В остывший напиток для скорейшего заквашивания и бурного вспенивания добавляли немного нутряного бараньего жира (*туң май*), козьего или коровьего масла. Затем бочонок с напитком держали какое-то время в тепле для брожения. У башкирской бузы была довольно густая консистенция, сероватый или коричневатый цвет и кисло-сладкий вкус. Перед подачей гостям ее тщательно перемешивали, иногда в сосуд с напитком опускали раскаленный кусок чугуна, при этом он как бы вскипал, и на его поверхности появлялась обильная пена. Горные башкиры бузу готовили редко, поскольку у них в изобилии имелся мед, и они отдавали предпочтение медовухе (*әсе бал*). Как отмечал С.И. Руденко, *буза* в начале XX в. варилась зауральскими катаяцами, кара-барын-табынцами, степными кубеляк-телевцами, тамьян-тангаурами и бурзянами (Руденко, 1955. С. 133).

Из размолотого зерна готовили питательное блюдо – *боламык* (он *буткаһы*), заваривая его в молоке, в растопленном масле, сметане, реже в

воде или в бульоне. В целом, кушанья из заварной муки не имели широкого распространения, считаясь бедняцкой пищей.

У полукочевых башкир-скотоводов в XVIII в. и в более раннее время с хлебом большей частью отождествлялись лепешки из пресного теста (*көл күмәсе, көлсә, көликмак, ут күмәсе* и др.), выпеченные в горячей золе в летних печах. Но в целом хлеб не составлял у них значительной доли в повседневном питании. В этнографических источниках XVIII–XIX вв. говорится, что хлеб башкиры ели «как пирожное после других яств» (*Паллас, 1786. С. 651*). С.Г. Рыбаков в своих очерках писал, что «пресные лепешки... нехитрошно приготавливают перед каждым чаепитием, а именно месят на воде и лишь изредка на молоке муку, дают ей вид лепешки и кладут в горячую золу, откуда через несколько минут вынимают и, отряхнув золу, употребляют в пищу» (*Рыбаков, 1895. С. 288*). Иногда после выпекания лепешки «держали несколько у огня, чтобы корка поджарилась» (*Паллас, 1786а, б. С. 651*). К старинным кушаньям можно отнести небольшие лепешки, обжаренные в большом количестве топленого масла, нутряного животного или гусиного жира, под названием «масляный хлеб» (*майлы икмәк май ашы*). При подаче к чаю их смазывали медом или посыпали сахаром. В конце XIX – начале XX в. чаще стали готовить лепешки из кислого теста (*кабартма*). Издавна в народе практиковалось заквашивание теста кислым молоком или пахтой; в отдельных случаях в качестве закваски использовали дикорастущий щавель; позже стали применять специально приготовленную хмелевую закваску (*әсетке, супра, тамыр (икмәк) башы*).

Хлебные печи в башкирском быту распространялись постепенно, начиная с северных и западных районов, население которых раньше переходило к полной оседлости и систематическому занятию земледелием; на юге и юго-востоке, в том числе в горных областях и в Зауралье, долгое время продолжали бытовать традиционные печи типа камин (*сыуал*), не слишком приспособленные для хлебопечения.

В кухне башкир бытует различной формы печенье – *баурсак (бауырһак)*, зажаренное в большом количестве растопленного нутряного (бараньего или гусиного) жира или в топленом масле до светло-золотистого цвета. Древность и традиционность этого кушанья у многих тюркских и монгольских скотоводов является неоспоримой. Баурсак также упоминается в эпосе и народных сказках башкир. И сегодня баурсак подают к праздничным и обрядовым трапезам. Тесто для него обычно скатывается в виде небольших брусочков или шариков. Круглый баурсак иногда называют



Чак-чак

© Фото Э.В. Миграновой, 2012 г.

Пříloha 3. Tatarská abeceda

А а	З з	П п	Ч ч
Ә ә	И и	Р р	Ш ш
Б б	Й й	С с	Щ щ
В в	К к	Т т	ъ
Г г	Л л	У у	ы
Д д	М м	Ү ү	ь
Е е	Н н	Ф ф	Э э
Ё ё	Ң ң	Х х	Ю ю
Ж ж	О о	Һ һ	Я я
Җ җ	Ө ө	Ц ц	

Příloha 4. Baškirská abeceda

А а	И и	Р р	Ш ш
Б б	Й й	С с	Щ щ
В в	К к	ҫ	ъ
Г г	К к	Т т	Ы ы
Ғ ғ	Л л	У у	ь
Д д	М м	Ү ү	Э э
ҙ	Н н	Ф ф	Ә ә
Е е	ң	Х х	Ю ю
Ё ё	О о	Һ һ	Я я
Ж ж	Ө ө	Ц ц	
З з	П п	Ч ч	

Пříloha 5. Úryvek o žánru „байт“ z časopisu BulgarTimes

БУЛГАРСКАЯ КУХНЯ



А это строки из байта:

*В этом мире у Аллаха много разных, вкусных яств,
Не сравнятся им, однако, с чаем, главным из лекарств,
Столько ценных и целебных свойств не сыщешь у других.
В сытых превратил голодных, в юных старых и больных.
В знойный день порою случится с мужем солнечный удар,
Выпьет он немного чаю и воспрянет – чудный дар!
Может быть, зимою, в стужу, весь продрогнет человек,
Чай нальют из самовара – счастливы он, здоров навек.*

Как же попал к нам сей целебный напиток? Первый болгарский энциклопедист и просветитель XIX века Каюм Насыри приводит такую старинную легенду:

Жил-был один суфий – набожный человек. Жизнь свою он проводил в миссионерских путешествиях. Привели его однажды пути-дороги в Туркестан. Обессиленный, утомленный жарой и долгой дорогой, заекал он в селение у китайской границы, направив осла в первый встретившийся двор. Хозяин оказался человеком добродушным: без долгих объяснений принял суфия, отвел в тень осла. А вскоре принес ему горячий напиток:

– Отведай, уважаемый, не пожалеешь. Это то, что нужно для возвращения силы...

Путник выпил чашку, другую. И... о, чудо! Куда-то улетела усталость, вернулось вновь хорошее расположение духа. Он вытирал пот со лба и не мог нахвалиться отваром:

– Вот это напиток! Его место в раю! Это подарок Всевышнего!

И поспешил он снова в путь, рассказать людям о чудо-напитке. А вскоре волшебный отвар стал известен всем: и богатым, и бедным, и одержимым болезнями, и не жалующимся пока на здоровье. Он вошел в такое обыкновение, что без него не мог обходиться никто. Напитком этим был чай. А суфий тот прожил еще немало и каждый раз брал с собой в путешествия чай.

Не случайно герой легенды оказался в туркестанском селении. Ведь еще во II веке до нашей эры тут проходил Великий шелковый путь – караванный путь из Китая в Среднюю Азию, через Восточный Туркестан, Волжскую Булгарию. В Китае же уже в VI–VII веке чай стал повседневным напитком,

и в дальнейшем болгарские купцы могли им заинтересоваться и начать импортировать его в регион Среднего Поволжья – Приуралья.

До революции целые купеческие дома в Казани вели торговлю чаем. На главном чайном рынке России – Макарьевской ярмарке – они уступали лишь кяхтинским, иркутским и московским купцам. Ежегодно в Казань доставлялся чай на сумму до 3 миллионов рублей серебром (для сравнения, вина, водки и пива – на 400 тысяч рублей). Чай продавался на всех ярмарках губернии, а их было 28, из них 10 – в уездных городах. В самой Казани чай отпускался в 27 лавках, во всех трактирах. Знаменитый чай «Царская роза» предлагал посетителям первоклассный ресторан в любимом казанцами саду Панаевых. В парковой зоне на Арском поле – Русской Швейцарии – был даже чайный ресторан. Своя чайная имела у казанского общества трезвости, образовавшегося в 1892 году. Славился своими чаями ресторан «Китай» на Воскресенской улице. Среди казанских чаоторговцев выделялись братья Крупенниковы, Котелов, Юнусов, Апанаев, Цилбов, Апаков. В этнографической книге К.Ф. Фукса, вышедшей в свет в 1844 году, чаю посвящены целые главы.

По словам К.Ф. Фукса, типичными в доме болгарского мещанина тех лет были накрытый стол с фарфоровыми чашками и самовар у печки. А для купцов считалось просто необходимым иметь дорогой чайный прибор, расписанный яркими красками. Китайский фарфор всегда пользовался



особым уважением: даже в названии чайных чашек – чынаяк (сосуд из Чина-Китая) – отзвук той страны, откуда привозилась эта посуда.

«Главное угощение татар (булгар – Р.К.) – чай, которого надобно выпить не менее четырех чашек,

Příloha 6. Stručný slovníček tatarských pokrmů

Pokrm	Transliterovaný název	Překlad	Vysvětlivka/Poznámka
Předkrmy			
<i>казылык</i>	kazylyk	koňský salám	-
<i>загривок конский</i>	zagrivok konskij	koňský zátylek	-
<i>утиный рулет</i>	utinyj rulet	kachní rolka	-
<i>бастурма из конины</i>	basturma iz koniny	basturma z koniny	sušené koňské maso
Polévky			
<i>борщ с кониной</i>	borsch s koninoj	boršč s koninou	-
<i>шулпа из бычьих хвостов</i>	shulpa iz bychih hvastov	šulpa z býčích ocasů	vývar
<i>ойрэ</i>	ojre	ojre	hustá obilná
<i>куллама</i>	kullama	kullama	hustá nudlová
<i>солянка по- казански</i>	soljanka po-kazanski	kazaňská soljanka	s uzeným hovězím masem, salámem a kyselými okurkami
Hlavní chody			
<i>бараньи потроха в дровяной печи</i>	barani potroha v drovjanoj pechi	beraní droby pečené v dřevěné peci	-
<i>казанский плов</i>	kazanskij plov	kazaňský plov	-
<i>манты</i>	manty	manty	pelmeně s masem
<i>конина со сухофруктами</i>	konina s suhofruktami	koňské maso se sušeným ovocem	-
<i>болжский судачок</i>	volzhskij sudachok	volžský candát	-
<i>зур бэлиш</i>	zur belish	zur beliš	velký masový koláč
<i>азу по-татарски</i>	azy po-tatarski	azu po tatarsku	-
<i>бишбармак</i>	bishbarmak	bišbarmak	vařené maso s kusy nudlí a zdobené cibulí

<i>тутырган тэкэ</i>	tutyrgan teke	tutyrgan teke	plněné skopové maso
Sladké dezerty			
<i>чак-чак</i>	chak-chak	čak-čak	smažené kousky těsta s medem
<i>губадия</i>	gubadija	gubadija	koláč s rýží, rozinkami a vejci
<i>талкыш</i>	talkysh	talkyš	špičky z cukrovo-medových nití
<i>татлы</i>	tatly	tatly	rolky ze sušeného ovoce
<i>лимонник</i>	limonnik	limoník	citrónový koláč
<i>алма бэлиш</i>	alma belesh	alma beleš	jablečný koláč
<i>сметанник</i>	smetannik	smetaník	koláč se smetanovou náplní
<i>трёхслойник</i>	trjohslojnik	třívrstvý koláč	s náplní z kandovaných citrónů, meruněk a švestek
Pekařské výrobky			
<i>эчпочмак</i>	echpochmak	ečpočmak	piroh se slanou náplní
<i>дучмак</i>	duchmak	dučmak	koláček s náplní z bramborové kaše
<i>кыстыбый</i>	kystybyj	kystybyj	placky plněné bramborovou kaší
<i>перемьяч</i>	peremjach	peremjač	piroh se slanou náplní

Anotace

Jméno a příjmení autora: Bc. Michaela Jetmarová

Název katedry a fakulty: Katedra slavistiky, Filozofická fakulta Univerzity Palackého v Olomouci

Název diplomové práce: Překlad textu z oblasti tatarské a baškirské gastronomie s translatologickým komentářem

Vedoucí diplomové práce: doc. PhDr. Zdeňka Vychodilová, CSc.

Počet stran (bez příloh): 83

Počet znaků (bez příloh): 154 396

Počet příloh: 6

Počet titulů použité literatury: knižní zdroje – 19, internetové zdroje – 31, materiálové zdroje – 2

Klíčová slova: překladové transformace, překlad reálií, kulinární text, bezekvivalentní lexikum

Charakteristika práce: Magisterská diplomová práce Překlad textu z oblasti tatarské a baškirské gastronomie se věnuje problematice překladu textů, jež obsahují bezekvivalentní lexikum. Jedná se zejména o populárně-naučné texty s množstvím tatarských a baškirských reálií přeložených z ruštiny do češtiny. Hlavním cílem práce je vytvoření kvalitního překladu s translatologickým komentářem se zaměřením na různá exotická slova z cizích jazyků. Část práce je doplněna o osobní zkušenosti ze zahraničních stáží v Ruské federaci.

Annotation

Name and surname: Bc. Michaela Jetmarová

Name of the department and the faculty: Department of Slavonic Studies, Faculty of Arts, Palacký University in Olomouc

The thesis title: Translation of a text from the field of Tatar and Bashkir gastronomy with a translational commentary

Supervisor: doc. PhDr. Zdeňka Vychodilová, CSc.

Number of pages (without attachments): 83

Number of characters (without attachments): 154 396

Number of attachments: 6

Number of literature titles used: book titles – 19, digital titles – 31, material titles – 2

Keywords: translation transformations, translation of realia, culinary text, non-equivalent words

Abstract: The Master's thesis Translation of Tatar and Bashkir gastronomy texts deals with the problem of translation of texts containing non-equivalent words. These are mainly popular-scientific texts with a lot of Tatar and Bashkir realia translated from Russian into Czech. The main goal of the work is to create a high-quality translation with a translational commentary focusing on various exotic words from foreign languages. Part of the work is supplemented with personal experience from foreign internships in the Russian Federation.