

UNIVERZITA PALACKÉHO V OLOMOUCI

Filozofická fakulta

Katedra asijských studií

MAGISTERSKÁ DIPLOMOVÁ PRÁCE

Problematika překladu názvů čínských jídel do angličtiny

The Issue of English Translation of Chinese Dishes

OLOMOUC 2016, Bc. Pavla Hanáčková

vedoucí magisterské práce: Mgr. Tereza Slaměňíková, Ph.D.

Kopie zadání DP

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně a uvedla veškeré použité
prameny a literaturu.

V Olomouci dne Podpis

ANOTACE

Příjmení a jméno autora:

Hanáčková Pavla

Název katedry a fakulty:

Katedra asijských studií, Filozofická fakulta

Název diplomové práce:

Problematika překladu názvů čínských jídel do angličtiny

Vedoucí diplomové práce:

Mgr. Tereza Slaměňíková, Ph.D.

Počet znaků:

148 202

Počet stran:

122

Počet zdrojů:

43

Klíčová slova:

jídelní lístky, čínské jídlo, překlad, ekvivalence, chybovost, analýza, korpus

Tato práce pojednává o problematice překladu názvů čínských pokrmů do angličtiny. Na základě analýzy názvů pokrmů zhejiangské kuchyně jsou vyčleněny kategorie, podle kterých jsou klasifikovány typy převodů – ekvivalence. Hlavním výstupem práce je analýza typů strategií převodu překladů a specifikace chyb vyskytujících se v překladech.

Ráda bych na tomto místě poděkovala paní Mgr. Tereze Slaměňkové, Ph.D. za trpělivé vedení mé práce, za vstřícný přístup a cenné připomínky v průběhu jejího zpracování. Dále chci poděkovat své rodině a přáteli za jejich podporu během celého studia.

OBSAH

Obsah	6
Seznam grafů a tabulek	8
Seznam zkratk	9
Ediční poznámka	10
Úvod	11
Materiály a metody	13
1. Stručná charakteristika výchozího a cílového jazyka	15
1.1. Typologická klasifikace čínštiny a angličtiny.....	15
1.2. Čínština z morfologického a lexikologického hlediska	16
2. Jídelní lístky	20
2.1. Zhejiangská kuchyně	20
3. Úvod do teorie překladu	22
3.1. Překlad obecně	22
3.2. Ekvivalence	23
3.3. Překlad a kultura – kulturní specifika.....	26
3.4. Klasifikace kulturních specifik	27
4. Strategie překladu názvů čínských jídel	29
4.1. Překlady názvů jídel	29
4.2. Překlad založený na hlavních ingrediencích daného pokrmu	29
4.3. Překlad založený na způsobu přípravy či vaření daného pokrmu	29
4.4. Překlad založený na popisu vzhledu či chuti jídla	30
4.5. Překlad názvu pokrmu, který odkazuje na osobnost či místo vzniku	30
4.6. Překlad specialit čínské kuchyně	31
4.7. Překlad pokrmů vyjadřujících množné číslo	32
4.8. Překlad pokrmů v použití s omáčkou či jinými surovinami	32
5. Analýza názvů zhejiangských jídel	33
5.1. Specifikace	35
5.2. Generalizace	38
5.3. Analogie	45
5.4. Převzetí cizího slova	51
5.5. Domestikace	54
5.6. Kalk/Doslovný překlad	57

5.7. Vynechání slova	64
5.8. Překlady s drobnou či nulovou chybovostí	67
5.9. Vyhodnocení výsledků	113
6. Závěr	117
Resumé v anglickém jazyce	119
Seznam použitých zdrojů	120

Seznam grafů a tabulek

Tabulka č.1: Počet názvů v jednotlivých kategoriích (str. 115)

Graf č.1: Počet názvů v jednotlivých kategoriích (str. 115)

Seznam zkratk

Vj = výchozí jazyk

Cj = cílový jazyk

E = ekvivalent

Vř = vlastní řešení

ECD = Enjoy Culinary Delights (normativní příručka pro překlad názvů čínských jídel)

() znaky, pinyin, překlad

[] anglický ekvivalent

Ediční poznámka

Při přepisu čínských znaků jsem používala výhradně standardizovanou transkripci *pinyin*. V práci jsou čínské znaky pro větší přehlednost uvedeny ve zjednodušené formě. Názvy v pinyinu jsem zapisovala s malým počátečním písmem, bez ohledu na to, jednalo-li se o toponymum či nikoliv.

ÚVOD

Čínská kuchyně je často považována za jednu z nejrozmanitějších a také nejchutnějších na celém světě. Své kořeny má v různých částech Číny a postupně se rozšířila do ostatních zemí světa. Není tedy divu, že jídlo hraje v životech Číňanů obrovskou roli a tvoří podstatnou část čínské kultury a identity. Staré čínské přísloví praví: „Lidé nejvíce touží po jídle, je tedy důležité, aby dobře chutnalo.“ (民以食为天, 食以味为先。) (ZHU, 2013: 1)

Podle Blundenové a Elveina (1997: 212) místní místní čínská kuchyně stále vykazuje velkou rozmanitost a osobitost, což je zapříčiněno několika faktory. Rozmanitost je dána zejména skutečností, že v jižních oblastech se pěstuje zejména rýže, zatímco v severních oblastech převažuje pěstování pšenice, kukuřice a prosa. Lokální kuchyně (spolu s tamním klimatem, geografii, historií, surovinami a jídelními zvyky) se postupně vyvinuly do sofistikovaných regionálních kuchyní, které se vyznačují rozdílnými kuchařskými postupy i rozmanitými chutěmi. (ZHU, 2013: 18) Čínu lze tedy rozdělit do několika geografických oblastí, jež mají svou vlastní distinktivní kuchyni. Tyto regionální kuchyně se tradičně dělí na osm typů, jmenovitě: Chuan (川, Sichuanská kuchyně), Hui (徽, Anhuiská kuchyně), Lu (鲁, Shandongska kuchyně), Min (闽, Fujianská kuchyně), Su (苏, Jiangsuská kuchyně), Xiang (湘, Hunanská kuchyně), Yue (粤, Kantonská/Guangdongská kuchyně) a Zhe (浙, Zhejiangská kuchyně).

Do Číny každoročně přijíždí více a více turistů, kteří chtějí poznat historii, kulturu i obyvatele této země. Jednou z nedílných složek poznání dané kultury přináší i poznávání lokálních jídel. Jelikož je čínské jídlo vyhlášené a stále více turistů hledá „autentický prožitek“, chtějí okusit jídla, která jsou po celém světě známá. Ve velkých městech či u mnoha známých památek si lidé mohou zajít do restaurací, které jim tyto delikatesy nabízejí. Ve snaze přilákat do místních restaurací cestovatele mnoho restaurací překládá jídla na svých jídelních lístcích do angličtiny. Bohužel jsou tyto překlady často velmi kostrbaté, ne-li zavádějící či přímo mizerné. Zákazník neznalý čínštiny si tak může objednat jídlo, které mu nemusí vyhovovat.

Cílem práce je teoreticky osvětlit nástrahy překladu z čínštiny do angličtiny a dále se zaměřit na chyby v překladech názvů jídel v jídelních lístcích a analyzovat je. Materiály jsem

sbírala během svého letního pobytu v Hanzghou a okolí, zaměřuji se tedy zejména na kuchyni typickou pro provincii Zhejiang. Pokud narazím na název, který se vyskytuje v oficiální příručce *Enjoy Culinary Delights: A Chinese Menu in English*, srovnám oba názvy a vysvětlím chyby, kterých se překladatel dopustil. Očekávám, že nejčastější strategií překladu bude doslovný překlad, neboť s podobnými příklady se můžeme často setkat na internetu. Co se týká chybovosti, přepokládám, že nejčastěji bude zastoupen tzv. „fenomén Chinglish“, jehož nesmyslné ukázky překladů také po internetu často kolují.

MATERIÁLY A METODY

Data pro svou práci jsem sbírala primárně během svého letního pobytu v Hangzhou. Další data jsem čerpala z internetových stránek hangzhouských restaurací, které jsem během pobytu nestihla navštívit (primárně portál *morehangzhou.com*). Získaná data jsem rozdělila do kategorií podle toho, jakým způsobem byly názvy jídel přeloženy. V rozdělování do skupin jsem se řídila studií lexikální ekvivalence Dagmar Knittlové, které se věnuje v monografii *Překlad a překládání*, a rozlišuje mezi ekvivalenty úplnými, částečnými a nulovými. Následně jsem určila kategorie podle toho, k jakému typu lexikálně-sémantické transformace u nich došlo (např. specifikace, generalizace, analogie, kalk apod.) a doplnila překlad komentářem. Pokud některý z názvů nespadal do žádné z výše uvedených kategorií, zařadila jsem jej do kategorie „ostatní“ a připojila k němu doplňující komentář. V další části jsem se zaměřila na chybovost, jejíž kritéria jsem určila na základě studie Minghe Guo publikované v časopise *Theory and Practice in Language Studies*. Paní Guo se sice ve své studii zabývá analýzou překladů dopravních značení, domnívám se však, že kritéria chybovosti, která zde zmiňuje, jsou aplikovatelná také na jiné typy překladů z čínského do anglického jazyka. Jedná se o následujících devět kategorií: přepis do čínského pinyinu, nekonzistentnost v překladu názvů, překlepy a pravopisné chyby, nadbytečné užívání slov, změna či ztráta smyslu překladu, Chinglish, gramatické chyby, nevhodná volba slova a nesprávný překlad kulturních specifíků.

Práci jsem rozdělila na dvě hlavní části. První část je teoretická a věnovala jsem se v ní aspektům, které mohou být při překladu z čínštiny problematické. Nejdříve jsem se zaměřila na problematiku definice morfému a slova, jejichž koncept je v čínštině odlišný než v jiných jazycích. Závěrem jsem v teoretické části rozebírala jak problematiku překladu obecně, tak konkrétní problémy překladu jídelních lístků. V analytické části, kterou jsem rozdělila do dvou částí, jsem se nejdříve věnovala problematice ekvivalence a následně jsem vyhodnocovala chybovost. Data jsem rozdělila dle chybovosti na drobné chyby, závažné chyby a kritické chyby. U každé z kategorií jsem se snažila objasnit, k jaké chybě při převodu došlo (podle výše zmíněných kategorií ze studie Minghe Guo) a následně jsem data zpracovala do grafické podoby.

Kromě toho jsem v analytické části se u daných skupin snažila objasnit význam jednotlivých znaků, k čemuž jsem používala zejména *Wenlin* a také slovník *Mdbg*, čímž jsem

mohla přiblížit rozdíly mezi čínským a anglickým názvem. Daný název jsem pak doplnila o svůj komentář a v případě, že byl překlad v Cj velmi nedostačující, jsem pro něj navrhla vhodnější anglický ekvivalent. Jelikož se při hodnocení překladu nejde zcela úplně vyhnout subjektivitě, snažila jsem se tento aspekt eliminovat tím, že jsem převod některých ekvivalentů konzultovala s rodilými mluvčími obou jazyků. Následně jsem vyhodnotila, k jakým chybám při překladu nejčastěji dochází.

Pokud bylo nutné u daného překladu objasnit, jakým způsobem je připraven, využívala jsem nejčastěji internetových databází receptů, nejčastěji stránky *Meishichina.com*, *Meishij.net*, *Haodou.com*, *Baike.baidu.com* aj. Snažila jsem se také vyhledat stránky, které byly projeny s městem Hangzhou, případně alespoň s čínskou kulturou, například *Gotohz.com*, *Hangzhoucai.abang.com* a také *Cultural-china.com*. Pokud to bylo možné, recepty či vysvětlení aluzí jsem hledala v monografii *Stories in the Chinese Menu* 中国菜单里的经典故事: 汉语对照 od autora Zhu Li.

1. STRUČNÁ CHARAKTERISTIKA VÝCHOZÍHO A CÍLOVÉHO JAZYKA

1.1. Typologická klasifikace čínštiny a angličtiny

Dle typologické klasifikace lze jazyky rozdělit podle charakteristických rysů daného jazyka. Žádný jazyk však neodpovídá pouze jediné typu a často sdílí charakteristiky jiných jazykových typů; k danému typu je řazen na základě dominantních rysů. Nejčastěji se uvádí pět typů jazyků – izolační, aglutinační, flexivní, introflexivní a polysyntetický.

Skalička (2006: 507) řadí čínštinu k typu polysyntetickému, který se vyznačuje hojným výskytem kompozit. Mezi důležité znaky tohoto typu řadí i neohebnost slov a schopnost některých slov (např. substantiv či sloves) vystupovat ve významu slov formálních (např. předložek a spojek). Většina lingvistů však čínštinu považuje za izolační typ jazyka. Takový typ se vyznačuje slovy s jedním morfémem, avšak v moderní čínštině najdeme spíše slova se dvěma či více morfémy. Podle Packarda (2009: 221-223) lze i přesto čínštinu považovat za izolační, neboť se slova mohou v jazyce vyskytovat samostatně, jako lexikální morfém, bez nutnosti přidání afixů. Afixy se používají pouze v případě, když chceme vyjádřit např. počet (vyjadřujeme numerativem vloženým mezi číslovku a podstatné jméno), plurál osobních zájmen či slovesný vid. Jako další příklad uvádí jasné rozeznatelné hranice morfémů – i u slov s více morfémy mezi nimi dokážeme stanovit hranici (např. u slova 苹果, píngguǒ, „jablko“ lze rozlišit mezi morfémy *píng* a *guǒ*). Jako třetí kritérium uvádí neměnnost fonologického tvaru. Čínské morfémy až na výjimky svůj tón v kontextu nemění. K odchylce od normy dochází pouze kvůli tzv. tónu sandhi, fonologické změně lexikálního tónu. V čínštině se tak nejčastěji děje u třetího tónu, číslovky „jedna“ (一, yī) a záporky (不, bù). Další lingvisté, například Li a Thompson (1989: 26), považují čínštinu za izolační jazyk také z toho důvodu, že se jedná o jazyk, který z hlediska aktuálního větného členění upřednostňuje téma a jehož slovosled se různí.

Angličtina patří mezi typ izolační, neboť slova izoluje, tzn. skloňování ani časování se netvoří pomocí přípon. Slova jsou neměnná a větné konstrukce se tvoří pořádkem slov ve větě a pomocnými slovy. (SKALIČKA, 2006: 478) Z typologického hlediska se angličtina, podobně jako čínština, řadí mezi jazyky izolační, neboť s ní sdílí mnohé charakteristiky, např. má málo flektivních sufixů a změny ve slovosledu podléhají gramatice. (CRYSTAL, 1987: 293) V angličtině se můžeme setkat s větami různého slovosledu (např. SVO, OVS, VSO and

SOV), ale nejpřirozenější je pro ni SVO. (CRYSTAL, 1987: 98) Angličtina však vykazuje i prvky jiných typů, například flektivního (gramatické vztahy jsou vyjádřeny změnou vnitřní struktury slovo, zejm. použitím koncovek (afixů), které mohou vyjadřovat mnoho gramatických významů) např. The biggEST boyS have beEN askING) a aglutinačního (ve kterém slova tvoří shluk jednotek, které vyjadřují určitý gramatický význam, např. anti-dis-establish-ment-arian-ism). (CRYSTAL, 1987: 293)

1.2. Čínština z morfologického a lexikologického hlediska

Je nutné si uvědomit, že v čínštině je, například na rozdíl od angličtiny, poměrně komplikované definovat pojem „slovo“. Je to dáno tím, že ve psané podobě se od sebe čínská slova neoddělují. Obtížně se slovo vyděluje jakožto jednotka také fonologicky. Pojem „slovo“ pochází z lingvistik západních zemí a je tedy založen na strukturách jazyků západních zemí. (PACKARD, 2004: 17) Packard dále předkládá několik způsobů, jak k definici „slova“ přistupovat. Zmiňuje například:

- Ortografické slovo. Neboli slovo psané, které představuje záznam zvukové podoby spisovného jazyka systémem grafických znaků. Pro čínštinu však není příliš relevantní, jelikož se čínština zapisuje systémem znaků, které představují spíše morfémy než slova.
- Sociologické slovo. Odkazuje na lingvistickou jednotku určité velikosti, kterou užívají mluvčí daného jazyka. Lze jej chápat jako jednotku, o které se komunikuje. V čínštině se jedná o znak (字, zì), o jeho čtení, zápis apod.
- Lexikální slovo. Také nazývané „listém“. Jedná se o jednotku seznamu reprezentující spárování zvuku a významu, kterou se musíme naučit. Tento koncept se však pro čínštinu příliš nehodí.
- Sémantické slovo. Jedná se o nejmenší či samostatnou jednotku nesoucí význam, který existuje samostatně. Taková slova lze kombinovat, ale nejde je samostatně zkoumat.
- Fonologické slovo. Jedná se o slovo, které je definováno fonologickými kritérii. Hranici slova v řeči představuje potenciální pauza či nádech.
- Morfologické slovo. Takové slovo představuje výsledek slovtvorby, ale není součástí syntaxe.

- Syntaktické slovo. Slovo je základní jednotkou, které se řídí pravidly syntaxe a zastupuje určité místo ve větě.
- Psycholingvistické slovo. Jedná se o poměrně komplikovaný koncept, neboť představuje neanalyzovatelnou jednotku. Psycholingvistické slovo je takové, které si v mozku vybavíme jako nedělitelnou jednotku.

Packard (2004: 18) dochází k závěru, že pro analýzu čínských slov se nejvíce hodí definice syntaktického slova. Při překladu čínských textů je k všem těmto skutečnostem třeba přihlížet a uvědomit si, jak specifickým jazykem čínština je.

Morfologie neboli tvarosloví patří při popisu čínského jazyka mezi méně zmiňované kapitoly (například ve srovnání s fonetikou či syntaxí). Morfologie se však úzce pojí jak s gramatikou, tak se syntaxí čínského jazyka a je tedy jedním z aspektů, na který je při překladu třeba brát ohled. Pro čínštinu je však typické, že se pro ni spousta tradičních pojmů nehodí, neboť morfologicky nezaznamenává čas či slovní druhy. Lze však nalézt i výjimky, kterým se budu podrobněji věnovat v následujícím odstavci.

Minimální jednotkou morfologie je morfém, který může být vázaný (například afixy) či volný. Afixy můžeme dále rozdělit na gramatické, které se připojují k volným morfémům. Takové afixy však jen zřídka mění gramatickou kategorii slova. Patří mezi ně například přípona vyjadřující plurál 们, slovesná přípona 过, slovesná přípona 了 a slovesná přípona 着. Druhým typem afixů jsou afixy derivační. Jedná se o vázané morfémy, které se mohou připojit k volným morfémům a kořenům, čímž mohou vytvářet nová substantiva a slovesa. Patří mezi ně např. prefixy 老, 小, 第, 初 či sufixy 学, 头, 员, nominální sufix 子 a infixy 得, 不. (Packard 2004: 70-71)

字 (zì) v čínštině představuje morfém v mluveném jazyce či psaný čínský znak, mnoho mluvčích však mezi těmito koncepty nerozlišuje, neboť předpokládají, že morfém v mluvené řeči je reprezentován také ortografickým slovem. V čínštině tedy 字 reprezentuje sociologické slovo. Naopak 词 (cí) je termín používaný v lingvistice a můžeme jej považovat za syntaktické slovo. (Packard 2004: 15)

V angličtině může mít morfém rozličný počet slabik, například:

- cat (jedna slabika)
- playhouse (dvě slabiky)
- elephant (tři slabiky)

V čínštině je však těžší definovat, co vlastně morfém představuje, neboť mnoho slabik v příslušném tónu a kontextu má určitý význam. Při určování morfému v čínštině tedy musíme zohledňovat několik faktorů (například syntaktické a fonologické) a nepřikládat důležitost pouze významu. Většinu čínských slabik lze považovat za volné morfémy, neboť ve vhodném kontextu mohou stát samostatně a plnit funkci plnovýznamového slova. Můžeme tedy říci, že morfém až na jisté výjimky odpovídá jedné slabice. Například 牛[niú] znamená „kráva“ a 肉[ròu] znamená „maso“ a jedná se o dva samostatné morfémy. V angličtině se pro „kravské maso“ používá výraz *beef* (hovězí), v čínštině se toto slovo vyjádří spojením dvou morfémů - 牛肉 [niúròu]. (SHEI, 2014: 5-6)

Podle Sheie lze disylabická čínská slova rozdělit do několika kategorií v závislosti na tom, jaký vztah mezi sebou mají dva dané morfémy. U výše zmíněného příkladu - 牛肉 [niúròu] - se jedná o vztah endocentrický, což znamená, že první morfém má dominantnější roli a modifikuje morfém druhý. (SHEI, 2014: 5) Taková slova lze v angličtině či češtině přirovnat ke slovům, která vznikají skládáním. Analýzou jednotlivých morfémů můžeme odvodit význam složeného slova (např. *sudokopytník*, *zookeeper*). V podstatě se tedy dá říci, že se jedná o slova složená.

Endocentrická slovní spojení

- 春天 chūntiān (jaro – den = jaro)
- 火山 huǒshān (oheň, plamen – hora, kopec = sopka)
- 足球 zúqiú (noha – koule; míč = míč)

Koordináční slovní spojení tvoří dva morfémy, které mají stejný či podobný význam, například:

- 钥匙 yàoshi (klíč)
- 高尚 gāoshàng (vznešený, ušlechtilý)
- 身体 shēntǐ (tělo)

Ve vztahu podmět – predikát druhý element spojení představuje predikát (vyjádřený slovesem či adjektivem) prvního morfému.

- 脸红 liǎnhóng (obličej; tvář – červený = červenat se)
- 地震 dìzhèn (země – otřásat se; zachvívát se = zemětřesení)
- 油炸 yóuzhǎ (tuk; olej – smažit = fritovat; smažit)

Ve vztahu sloveso – předmět je první element sloveso a druhý jeho předmět (objekt).

Taková spojení nazýváme objektovým slovesem. (Švarný, 2001: 77)

- 做饭 zuòfàn (dělat – jídlo = vařit)
- 唱歌 chàngē (zpívat – píseň = zpívat)
- 说话 shuōhuà (mluvit; hovořit – řeč; jazyk; slova = mluvit)

Sloveso – komplement

- 吃饱 chībǎo (jíst – být sytý = najíst se dosyta; nasytit se)
- 说明 shuōmíng (mluvit; hovořit – zřejmý; jasný = vysvětlit, objasňovat)
- 昏倒 hūndǎo (omdlít – převrátit = omdlít; ztratit vědomí)

Podstatné jméno a numerativ

- 书本 shūběn (knihy)
- 车辆 chēliàng (vozidlo)
- 房间 fángjiān (místnost; pokoj)

Existují však také případy, kdy má jeden morfém více znaků. Jedná se o jednomorfematické dvouslabičné výrazy, ať už vlastní čínská slova či výpůjčky. Mezi taková slova patří například 葡萄 (pútao, hrozen), 玻璃 (bōli, sklo), 蜘蛛 (zhīzhū, pavouk) a 咖啡 (kāfēi, káva). Tato slova nelze rozdělit na jednotlivé morfémy, celé spojení se považuje za jeden morfém.

2. JÍDELNÍ LÍSTKY

Jídelní lístek lze považovat za specifický typ textu, který má svou náležitou strukturu i formu. Jedná se o seznam položek, jmenovitě jídel, které má do restaurace nalákat potencionální zákazníci a ze kterého si poté strávníci vybírají pokrmy dle své chuti. Jídelníčky v gastronomickém světě nepředstavují žádnou novinku, neboť podle historických záznamů existovaly v Číně již za dynastie Song (960-1279) a jsou tedy známé více než tisíc let. (, , 2014: 143-144)

Stejně jako jiné textové typy, i jídelní lístky mají svou danou strukturu. Můžeme říci, že v nich lze identifikovat úvod, tělo i závěr. Úvod představují předkrmy, tělo většinou tvoří polévky, hlavní chody, saláty a přílohy a na závěr následují dezerty. Jídelní lístky se mohou lišit délkou, rozsahem či typy nabízených pokrmů, jejich skladba je však víceméně neměnná. Po jazykové stránce můžeme rozlišovat mezi monolingvními či bilingvními jídelními lístky. V monolingvních jídelních lístcích jsou většinou názvy pokrmů uvedeny v jednom jazyce, v některých případech je připojen i seznam ingrediencí, které jsou při přípravě daného pokrmu použity. V bilingvních jídelních lístcích mohou být názvy pokrmů uvedeny různým způsobem. Často bývá uveden název ve Vj, pod který se připojí překlad. Používá se také výčet ingrediencí, uvedený pod názvem ve Vj. V některých případech se však vysvětlivky mohou uvádět na stejném řádku, za názvem ve Vj.

Jídelní lístky se však řadí mezi texty nevětné povahy. Jedná se o textový typ, který se skládá zejména ze slov či frází; ty však mají stejný význam jako gramaticky kompletní věty. Jelikož jsou tyto texty většinou bez kontextu, musí k nim překladatel přistupovat s velkou péčí i obezřetností. Charakteristickým rysem takových textů je specializované lexikum. (PELLAT, 2010: 44)

2.1. Zhejiangská kuchyně

Jelikož jsem data pro svůj korpus sbírala primárně v hangzhouských jídelních lístcích (ať už fyzických či uvedených na internetu), ráda bych alespoň nastínila specifika zhejiangské a zejména hangzhouské kuchyně. Podle Zhu (2013: 23) se kuchyně z oblasti Zhejiang skládá ze čtyř místních kuchyní: hangzhouské, ningboské, shaoxingské a wenzhouské. Z těchto čtyř se za nejvytříbenější a nejlahodnější pokládá kuchyně města Hangzhou. Chutě pokrmů jsou

velmi jemné a při přípravě se používá takových technik, aby výsledná chuť působila co nejčerstvěji. Mezi nejčastější způsoby přípravy patří restování, dušení, vaření v páře a také smažení. Zhu ve své knize popisuje všechny místní kuchyně, já zmíním pouze kuchyně hangzhouskou, neboť v této oblasti jsem sbírala data pro svou analýzu. Historie hangzhouské kuchyně je dlouhá a sahá až do dob dynastie Jižních Sungů a během vlády dalších dynastií se dále vyvíjela až do své současné podoby. Tato kuchyně se vyznačuje čerstvostí, křupavostí, delikátností a elegancí. (ZHU, 2013: 23)

3. ÚVOD DO TEORIE PŘEKLADU

3.1. Překlad obecně

Pokud by různé jazyky představovaly pouhý systém univerzálních pojmů, měli by překladatelé svou práci velmi usnadněnou. Mezi jazyky však taková ekvivalence neexistuje a při překládání je tedy třeba brát v potaz řadu různých faktorů. Nejenže musí správně porozumět systému jazyka, musí si být vědom všech možných multikulturních bariér a najít správné řešení, jak je srozumitelně převést z výchozího do cílového jazyka a zachovat všechny náležitosti překladu (např. pořádek slov ve větě, správné užití gramatiky, srozumitelnost, koheze, koherence).

Jedna ze základních věcí, kterou musí překladatel správně pochopit a vhodně převést do do cizího jazyka (dále jen Cj), je význam. V základní rovině lze význam rozdělit na lexikální a gramatický. Lexikální význam lze definovat jako „[...] jazykově vyjádřenou mentální reflexi pojmenovávané skutečnosti.“ (CVRČEK, 2015: 88) Takový význam lze obvykle vyjádřit slovníkovou definicí, analýzou jednotlivých složek či synonymy. Jeho opakem je význam gramatický, jež je vymezen gramatickými kategoriemi jazyka. Je třeba myslet na to, že v některých jazycích se kategorie, které jsou v češtině vyjádřeny gramaticky, dají vyjádřit lexikálně a naopak. (CVRČEK, 2015: 89) U různých typů textů lze rozlišit i další dimenze významu. Denotativní význam je primárním, neboli doslovným významem. Konotativní význam představuje význam sekundární, přenesený, založený na vzájemném výskytu typických znaků a kulturních asociací. Expresivní význam je citově zabarvený, neboť se vztahuje na postoje a emoce mluvčího. Kolokační význam je spojený s kolokacemi neboli ustálenými výskytmi několika slov. Stylistický význam souvisí s registrem neboli vhodným užitím jazyka v určité situaci. (POKORNÝ, 2010: 220) Překladatel tedy musí dbát jak na sémantickou, tak i stylistickou a pragmatickou složku daného textu. Správný překlad spočívá v pochopení daného textu (které však nepředstavuje pouze porozumění struktuře a lexika daného jazyka), ale i na pochopení smyslu a jeho správné interpretaci za užití vhodných jazykových prostředků.

S pochopením významu souvisí také přeložitelnost a nepřeložitelnost textu. Podle Hatima a Mundaye lze někdy správně přeložit smysl sdělení, nelze však stejně lehce přeložit i jeho formu. Mezi takové nepřeložitelné formy se řadí například poezie, písně, reklamy či

slovní hříčky, neboť zvuková podoba sdělení, rýmování a dvojí význam se do Cj nedají převést takovým způsobem, aby byla zachována naprostá shoda s originálem. (HATIM, 2004: 10) V čínštině mezi podobně nepřeložitelné výrazy patří slovní hříčky, které jsou založené na principu homofonie. Takové výrazy se používají často během různých svátků, například čínského nového roku. Mezi takové slovní hříčky patří například 生菜 (shēngcài, „salát“) a 生財 (shēng cáí, „vydělat peníze“). Takové výrazy jsou často doplněny i obrázkovou symbolikou, která může sdělení dodat hlubší význam.

3.2. Ekvivalence

Jak bylo naznačeno v předchozí sekci, v případě, kdy překladatel narazí na podobně „nepřeložitelný“ text, čelí rozhodnutí, jak s překladem dále naloží. Musí proto v Cj najít ekvivalentní výraz, který by nenarušil smysl sdělení. Podle Knittlové rozlišujeme ekvivalenci trojího typu:

- úplná či absolutní ekvivalence
- částečná ekvivalence
- nulová ekvivalence

Pokud překladatel ve výchozím textu narazí na slovo, které patří do jádra slovní zásoby, tedy mezi nejčastěji používaná slova, může při převodu do Cj užít jeho absolutní ekvivalent. Často se jedná o slova (nejčastěji substantiva), u nichž převládá antropocentrický zřetel a pojmenovávají buď stejnou, či velmi podobnou mimojazykovou skutečnost, např. 桌 子 : table : stůl. (KNITTLOVÁ, 2010: 34)

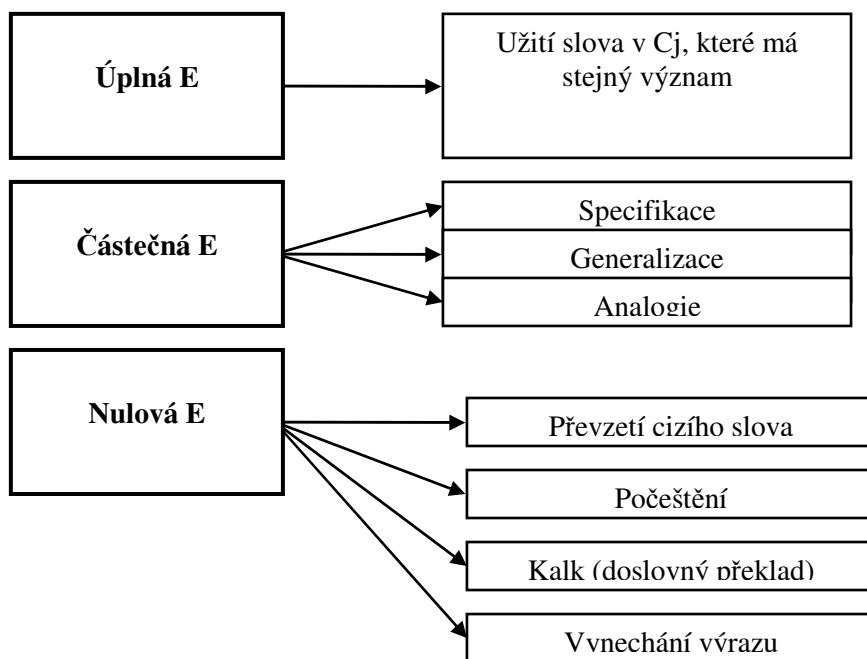
Jelikož jsou čínština, angličtina a čeština v mnoha ohledech velmi rozdílné jazyky, je tedy logické, že částečné E budou převažovat nad úplnými. Částečné ekvivalenty (dále jen E) se mohou lišit z formálního, významového či pragmatického hlediska. (KNITTLOVÁ, 2010: 35) Mezi formální rozdíly se řadí víceslovná a jednoslovná pojmenování. Víceslovná pojmenování obvykle více slovy označují jednu věc, avšak z významového hlediska se jedná o nerozdělitelný celek. V čínštině i angličtině, na rozdíl od češtiny, lze nalézt množství složenin a víceslovných pojmenování, pro která bychom však v češtině použili jednoslovný výraz, např. 梨树 : pear tree : hrušeň. Podle Knittlové lze z hlediska významového rozdíly nalézt v denotačním i konotačním významu slova. Tyto sémantické rozdíly vyplývají z faktu,

že ve všech třech jazycích se daná skutečnost pojmenovává rozdílně. V takovém případě je nutné nalézt vhodné překladatelské řešení. Je-li u pojmů některá významová složka navíc, jedná se o specifikaci a v tom případě volíme substituci hyponymem. Pokud je však některá z významových složek potlačena, dochází ke generalizaci a volíme substituci hyperonymem. (KNITTLOVÁ, 2010: 41) Generalizace, ve které dochází k většímu zobecnění, postihuje zejména podstatná jména. Podobné řešení můžeme zvolit, jedná-li se o rozdíl významově pragmatický. V tomto případě však volíme nejčastěji analogii, tedy ekvivalenty, které odpovídají našim zvyklostem, ale mají obdobný charakter jako slovo ve Vj. Například výraz 馒头 (mántou) je do angličtiny většinou překládán jako *steamed bun* či *steamed bread*. V češtině bychom se však přiklonili k překladu „*knedlík*“, neboť se jedná o ekvivalent, který je zobecněný a pro adresáta přijatelný, neboť je mu tak dané jídlo přiblíženo.

Pokud v Cj neexistuje výraz, který by odpovídal Vj, pokládá se za nulový E. Překladatel se tedy musí rozhodnout, jak s daným výrazem naloží. Může ho například nahradit převzetím cizího slova (k čemuž dochází nejčastěji u jmen a zeměpisných názvů, např. *Beijing*) či jej domestikovat (tzn. vytvořit vhodnou analogii). Lze také vytvořit kalk (stačí jen částečný) či dané slovo prostě vynechat. (KNITTLOVÁ, 2010: 85)

Při překladu je také třeba dbát na to, jaký typ textu překládáme. Důležitý je nejen obsah sdělení, ale i intence autora a adresát výsledného produktu. Je tedy důležité v překladu zachovat nejen obsahovou, ale i formální stránku. Z tohoto hlediska by se měl překladatel orientovat také ve funkčních stylech, které mají své dané náležitosti, které je v překladu třeba zachovat.

Pro zpřehlednění těchto lexikálně-sémantických transformací jsem vytvořila následující schéma:



3.3. Překlad a kultura - kulturní specifika

Často se při překládání může setkat se slovy ve Vj, která v Cj představují naprosto neznámý pojem/koncept. Mohou sem patřit například slova spojená s náboženským vyznáním, specifickými zvyky či dokonce s jídlem. (BAKER, 1992: 21) Aby mohl překladatel zprostředkovat text z jiného zázemí, musí být obeznámen s mnoha kulturními a situačními aspekty, které ovlivňují kontext. Podle Knittlové to znamená, že překladatel musí řešit problematiku spojenou se slovy, které označují předměty či jevy těsně spjaté s historií, kulturou, ekonomikou a způsobem života, jež v Cj nemají ekvivalent. Také výrazy často představují například názvy institucí, periodik, jídel apod. (KNITTLOVÁ, 2010: 11) Pro převod informace je tedy klíčová znalost obou kultur.

Z lingvistického i překladatelského hlediska kulturu nejlépe definoval Newmark, který ji označil za „způsob života a jeho projevy, které jsou příznačné pro určitou společnost/komunitu, která se vyjadřuje specifickým jazykem“. Rozlišuje přitom mezi třemi druhy jazyků – kulturním (např. *monzun*, *tagliatelle*), univerzálním (např. *hvězda*, *stůl*) a osobním (tzv. idiolekt). Překladatelům jistě nebudou dělat potíže slova univerzální, u slov kulturních a osobních však mohou při překladu narazit na různé obtíže. (NEWMARK, 1988: 94)

Mezi další překladatelské oříšky, které se pojí s kulturními specifiky, řadíme aluze. Jedná se o „nepřímý odkaz k politickému, historickému, literárnímu aj. kontextu, začleněný do stavby literárního díla“. (VLAŠÍN, 1984: 18) Aluze se vyskytuje zejména v literárních dílech, lze na ni však narazit i v jiných oblastech, například v hudbě, filmu, malířství aj. Podle Povejšila i sebevzdělanějšímu a sebezodpovědnějšímu překladateli může leccos uniknout či se mu podaří čtenáři předat jen část myšlenky. Při takovém problému nabízí dvojí řešení – buď text přeložit, ale připojit vnitřní vysvětlivku či se uchýlit k substituci a uvést vhodný výraz v Cj. (POVEJŠIL, 1994: 155-156)

S aluzemi se lze setkat právě i v jídelních lístcích.. Jedná se například o jídla, jejichž název je spojen s historickým příběhem. V knize *Stories in the Chinese Menu* jsou uvedeny příběhy, které se s daným jídlem pojí, proto pro ilustraci uvádím dvě jídla – 叫花鸡 (*Beggar's Chicken*) a 宋嫂鱼羹 (*Lady Song's Fish Soup*). Potenciální zákazník se z pouhého názvu nedozví, jaké jídlo přesně dostane a jak populární dané jídlo je, pokud nezná příběh, který se za pokrmem skrývá.

叫花鸡 (jiào huā jī, *Beggar's Chicken*) patří mezi slavné čínské pokrmy a tradičně se pojí s následujícím příběhem. Na přelomu vlády dynastií Ming a Qing žil v městě Changshu žebrák. Jednoho dne ukradl kuře a celý rozradostněný se dal vaření. Neměl však žádné koření ani kuchyňské náčiní a tak prostě kuře zabil, obalil v blátě a hodil ho péct do ohně. Když bylo kuře upečené, bláto na něm ztvrdlo a tak jej žebrák sloupal. Spolu s vrstvou bláta stáhl z kuřete i peří a zůstalo tak jen voňavé, upečené maso. Žebrák byl velmi rozradostněný a dal se rychle do jídla. V té chvíli však kolem procházel slavný mingský učenec Qian Qianyi, který voňavé kuře ucítil. Vyslal tedy svého sluhu, aby zjistil, co je to za vůni. Sluha se od žebráka dozvěděl, jak kuře připravil a přinesl svému pánovi kousek kuřete na ochutnání. Qian Qianyi kuře ochutnal a byl jeho chutí uchvácen. Když dorazil domů, řekl svému kuchaři, aby kuře nejdříve namarinovával v koření a pak jej upekl stejným způsobem, jako to udělal žebrák. Díky koření bylo kuře ještě chutnější. Na počtu žebráka, který tento způsob vaření objevil, se tomuto pokrmu říká „žebrácké kuře“. (ZHU, 2013: 133) V dnešní době se kuře připravuje tak, že se marinuje v koření, naplní nádivkou, potřese sádlem a dá se péct zabalené v lotosových listech, pokrytých bahnem.

宋嫂鱼羹 (Sòng sǎo yú gēng, *Lady Song's Fish Soup*) je tradiční polévka, populární ve městě Hangzhou. Za vlády jižních Songů se císař Gaozong rozhodl projet lodí po Západním jezeře. Kolem poledne loď projížděla kolem restaurace a sluha císaři pověděl, že zdejší polévka je velmi chutná. Císař se tedy rozhodl, že by ji rád ochutnal. Majitelkou restaurace se příjmením jmenovala Song, která předtím provozovala restauraci v provincii Henan. Když se však hlavní město dynastie Song přemístilo na jih, rozhodla se loajální majitelka songskou vládu následovat do provincie Zhejiang. U Západního jezera začala prodávat svou rybí polévku. Když paní Song zjistila, že si polévku objednal někdo ze dvora, polévku sama uvařila a odnesla na loď. Tam spatřila císaře Gaozonga a řekla mu: „Bydlívala jsem v Dongjingu, ale rozhodla jsem se Vás sem následovat“. Ta slova císaře dojala a paní Song několikrát vyznamenal. Rybí polévka se postupně proslavila a lidé se na ni sjížděli ze všech koutů země. (ZHU, 2013: 204-205)

3.4. Klasifikace kulturních specifíků

V translátologických pracích můžeme najít mnoho druhů klasifikace kulturních specifíků, já se ve své práci přikláním k Peteru Newmarkovi, neboť se jedná o klasifikaci srozumitelnou, hojně používanou a lze ji aplikovat na jídelní lístky.

Newmarkovo (1988, 95) dělení:

1. Fauna, flóra aj.
2. Materiální kultura (artefakty)
 - a. jídlo
 - b. oblečení/odívání
 - c. bydlení a města
 - d. transport
3. Sociální kultura (práce a volný čas)
4. Organizace, zvyky, aktivity, procedury, koncepty
 - a. politické a administrativní
 - b. náboženské
 - c. umělecké
5. Gesta a návyky

Z tohoto dělení je patrné, že se jídlo (se kterým jídelní lístky velmi úzce souvisí) řadí mezi kulturně specifická slova a je tedy důležité, aby překladatel převedl výraz ve Vj do Cj tak, aby

funkce i smysl sdělení zůstal zachován, ale byl adresátu srozumitelně přiblížen. Newmark dokonce jídlo považuje za jedno z nejcitlivějších a nejdůležitějších vyjádření kultury daného národa. Proto termíny, které jsou s jídlem spojené, čím dál více pronikají do našich životů a můžeme se setkat s překlady mnoha různých forem – ať už se jedná právě o jídelní lístky, kuchařky či průvodce pro milovníky jídla. (NEWMARK, 1988: 97)

4. STRATEGIE PŘEKladu NÁZVŮ ČÍNSKÝCH JÍDEL

4.1. Překlady názvů jídel

Názvy jídel mohou pro překladatele představovat jistou výzvu, neboť se většinou jedná o větný celek, ve kterém je nahromaděno mnoho substantiv. Tato substantiva mohou být mnohovýznamová a překladatel, který není obeznámen s kontextem, ze kterého správné užití významu vyplývá, tak může zvolit nesprávný ekvivalent. V některých případech se v názvu vyskytuje i sloveso, v takovém případě však může překladatel špatně identifikovat vztahy mezi jednotlivými výrazy. K nepochopení daného názvu může dojít také proto, že se v čínštině mezi jednotlivými znaky nedělají mezery a překladatel může daný výraz špatně identifikovat.

V normativní příručce *Enjoy Culinary Delights: A Chinese Menu in English* (2012: 1-3), redigovanou výborem z Foreign Affairs Office of the People's Government of Beijing Municipality, jsou uvedeny principy, podle kterých by se měly názvy pokrmů překládat.

4.2. Překlad založený na hlavních ingrediencích daného pokrmu

V tomto případě se můžeme setkat se dvěma druhy názvů, v jejichž případě by překladatel měl postupovat podle následujícího vzorce:

- a. Popis hlavní suroviny (její jméno či vzhled) spolu s dalšími ingrediencemi.
 - hlavní surovina + s [with] + další suroviny
 - např. 木耳西兰花 mù'ěr xī lán huā Broccoli with Black Fungus

- b. Popis hlavní suroviny v kombinaci s omáčkou.
 - hlavní surovina + s [with] / v [in] + druh omáčky
 - např. 冰梅凉瓜 bīng méi liáng guā Bitter Melon in Plum Sauce

4.3. Překlad založený na způsobu přípravy či vaření daného pokrmu

- a. Popis přípravy hlavní suroviny

- způsob přípravy (významové sloveso ve tvaru minulého příčestí) + hlavní surovina
- např. 爆炒猪肝 bào chǎo zhūgān Sautéed Pork Liver

b. Popis přípravy hlavní suroviny i ostatních surovin či ingrediencí

- způsob přípravy (sloveso ve tvaru minulého příčestí) + hlavní surovina + další suroviny
- např. 火腿炒蚕豆 huǒtuǐ chǎo cándòu Sautéed Broad Beans with Ham

c. Popis přípravy hlavní suroviny spolu s omáčkou

- způsob přípravy (sloveso ve tvaru minulého příčestí) + hlavní surovina + druh omáčky
- např. 蚝油茄子 háoyóu qiézi Sautéed Eggplant with Oyster Sauce

4.4. Překlad založený na popisu vzhledu či chuti jídla

a. Popis vzhledu či chuti hlavní suroviny daného pokrmu

- vzhled/chuť + hlavní surovina
- např. 脆皮乳鸽 cuì pí rǔ gē Crispy Pigeonneau

b. Popis způsobu přípravy, vzhledu či chuti pokrmu a také surovin, které jsou v daném pokrmu použity

- způsob přípravy (sloveso ve tvaru minulého příčestí) + vzhled/chuť + hlavní surovina + další suroviny
- např. 小炒黑山羊 xiǎochǎo hēi shānyáng Sautéed Sliced Lamb with Pepper and Parsley

4.5. Překlad názvu pokrmu, který odkazuje na osobnost či místo vzniku

Jak již bylo výše zmíněno, v názvech čínských pokrmů se můžeme často setkat s aluzemi. Mnohá jídla tak svým názvem odkazují na člověka, který pokrm vymyslel či na různá toponyma.

- a. Odkaz na tvůrce pokrmu či místo vzniku a popis hlavní suroviny
 - jméno (toponymum) + hlavní surovina
- b. Odkaz na tvůrce pokrmu, popis hlavních surovin a způsob přípravy
 - způsob přípravy (sloveso ve tvaru minulého příčestí) + hlavní surovina + jméno (toponymum) + způsob [Style]

4.6. Překlad specialit čínské kuchyně

V této sekci příručky je navrženo, aby se názvy tradičních pokrmů, které jsou typické pro čínskou kuchyni, uváděly v pinyinu. Díky tomu se tak dostanou do širšího povědomí a cizinci je snadno rozpoznají.

- a. Názvy tradičních pokrmů čínské kuchyně by měly být uvedeny v pinyinu
 - např. 饺子 jiǎozi Jiaozi
 包子 bāozi Baozi
 馒头 mántou Mantou
- b. Názvy tradičních pokrmů čínské kuchyně, jejichž čtení či překlad je uveden v anglickém slovníku a je u nich zachován původní přepis.
 - např. 豆腐 dòufu Tofu
 宫保鸡丁 gōngbǎo jīdīng Kung Pao Chicken
 馄饨 húntún Wonton
- c. Pokud není v názvu pokrmu popsána jeho příprava a obsažené suroviny, připojí se k názvu krátká vysvětlivka
 - např. 锅贴 guōtiē Guotie (Pan-Fried Dumplings)
 油条 yóutiáo Youtiao (Deep-Fried Dough Sticks)
 蒸饺 zhēng jiǎo Steamed Jiaozi (Steamed Dumplings)

4.7. Překlad pokrmů vyjadřujících množné číslo

V jídelních lístcích najdeme pokrmy, v jejichž názvu jsou počítatelná jména uvedena v množném čísle, ačkoli v pokrmu samotném se nachází buď jedna surovina či takové množství určité suroviny, které nelze reálně spočítat.

- např. 蔬菜面 shūcài miàn Noodles with Vegetables
葱爆羊肉 cōng bào yángròu Sautéed Lamb Slices with Scallion

4.8. Překlad pokrmů v použití s omáčkou či jinými surovinami

a. Při popisů pokrmů, ve kterých se hlavní surovina pojí s omáčkou, se použije předložka „v“ [in]

- např. 鲍汁扣辽参 bào zhī kòu liáoshēn Braised Sea Cucumber in Abalone Sauce

b. Při popisů pokrmů, ve kterých se hlavní surovina pojí s omáčkou či jinou surovinou, se použije předložka „s“ [with]

1. např. 泡椒鸭丝 pào jiāo yā sī Shredded Duck with Pickled Peppers

5. ANALÝZA NÁZVŮ ZHEJIANGSKÝCH JÍDEL

Podle McCawleyho (2004: 5-23) lze v názvech čínských jídel identifikovat mnoho znaků, které se vyskytují opakovaně. Jedná se například o slovesa popisující způsob přípravy či druhy mas. Ráda bych uvedla ty znaky, které se opakovaně objevily v jídelních lístcích, na které jsem narazila při sběru materiálů. Dané znaky se v různých kombinacích v názvech jídel objevují. Méně známé či konkrétní příklady objasním u konkrétních příkladů.

Druhy mas nejčastěji popisují následující znaky:

肉	ròu	meat
猪	zhū	pork
牛	niú	beef
羊	yáng	lamb
鸡	jī	chicken
鸭	yā	duck
鸽	gē	pigeon

Mořské plody a ryby popisují tyto znaky:

鱼	yú	fish
虾	xiā	shrimp
蟹	xiè	crab
螺	luó	conch; whelk
鱿鱼	yóuyú	squid; cuttlefish

Znaky popisující způsob krájení surovin:

丁	dīng	to cube; diced
片	piàn	thin slice
丝	sī	shred; shredded
块	kuài	chunk; bite-size piece

Slovesa popisující způsob přípravy surovin:

炒	chǎo	stir-fry; fry; sauté
---	------	----------------------

炸	zhá	deep-fry
炖	dùn	stew
烩	huì	braise
焖	mèn	braise
烤	kǎo	bake; roast
爆	bào	quick-fry; quick-boil
烧	shāo	roast, cook
溜/熘	liū	stir-fry, then add a thick sauce

Znaky s významem adjektiv, které popisují chuť a vůni daného pokrmu

辣	là	spicy
糖醋	tángcù	sweet and sour
酸	suān	vinegar; sour
香	xiāng	fragrance

Další často používané znaky:

菜	cài	vegetable
汤	tāng	soups
羹	gēng	thick soup
酱	jiàng	sauce
骨	gǔ	kost
丸	wán	ball; meatball
式	shì	style
面	miàn	noodles
汁	zhī	juice, sauce
油	yóu	oil
豆腐	dòufu	bean curd; tofu
素	sù	plain, vegetarian

Níže uvedený seznam představuje názvy pokrmů, které jsem přepsala z dat sesbíraných během mého letního pobytu v provincii Zhejiang. Názvy jsou v jednotlivých

kategoriích řazeny abecedně podle čínského čtení a u vybraných názvů je uveden doplňující komentář, ve kterém analyzuji, k jakému typu ekvivalence se v daném názvu překladatel přiklonil. Zároveň se v analýze jednotlivých názvů se zaměřuji na chybovost, tzn. dle stanovených kritérií analyzuji, o jaký druh chybovosti se v daném překladu jedná.

5.1. Specifikace

V případě částečné ekvivalence, při které dochází ke specifikaci, se jedná o substituci hyponymem. Ekvivalent v Cj má oproti Vj významovou složku navíc. (KNITTLOVÁ, 2010: 41).

Název ve znacích	Pinyin	Originální překlad
------------------	--------	--------------------

鲍汁鹅掌扣鲍鱼	bào zhī ézhǎng kòu bào yú	abalone with goose-claw nails
---------	---------------------------	-------------------------------

- 鲍汁 bào zhī abalone sauce
- 鹅掌 ézhǎng goose foot
- 扣 kòu cover with concave object
- 鲍鱼 bào yú abalone

Při překladu následujícího pokrmu se překladatel uchýlil ke specifikaci a výraz „鹅掌“, který označuje kachní pařátky, se snažil pojmenovat tak, aby zákazník měl co nejkonkrétnější představu o tom, jaký pokrm ochutná. Bohužel byla překladatelova snaha trochu kontraproduktivní, neboť výsledný překlad nese spíše negativní konotaci. Výraz odkazuje spíše na drápy, nežli na kachní pařáty (kachní nohy). Při překládání byl také vypuštěn způsob přípravy, zde naznačený slovesem 扣, který by se dal přeložit jako „dusit (pod poklicí)“.

Vř: Braised Abalone and Goose Feet

鹅掌扣白灵菇	ézhǎng kòu bái líng gū	goose-claw nails with pleurotusnebrodensis
--------	------------------------	--

- 鹅掌 ézhǎng goose foot
- 扣 kòu cover with concave object
- 白灵菇 bái líng gū white king oyster mushroom

I zde se vyskytuje nesprávný překlad, se kterým jsme se setkali již v předchozím příkladu. Zde lze však najít ještě další specifikaci. Výraz „白灵菇“ přeložil na první pohled nesrozumitelným názvem. Jedná se však o latinský název (*Pleurotus nebrodensis*) druhu houby. Bylo by vhodné uvést způsob přípravy – například slovesem „stewed“, případně „braised“.

Vř: Goose Feet Braised with (King Oyster) Mushrooms

桂花鲜栗羹	guìhuā xiān lì gēng	Osmanthus Chestnut Soup	Fragrans
-------	---------------------	----------------------------	----------

- 桂花 guìhuā osmanthus
- 鲜 xiān fresh
- 栗 lì chestnut
- 羹 gēng thick soup

I v tomto případě se překladatel přiklonil k latinskému názvu (*Osmanthus Fragrans*), ačkoli by bylo zcela dostačující užít výrazu „osmanthus“. Dle zásad uvedených v příručce *Enjoy Culinary Delights* (dále jen *ECD*) by na prvním místě měla stát hlavní surovina pokrmu, v tomto případě kaštiny. Podle receptů, které jsem prostudovala, se do polévky přidávají okvětní lístky olivy libovonné a příběh se navíc pojí s historickou aluzí.

Vř: Chestnut Soup with Osmanthus Blossoms

西湖莼菜汤	xī hú chúncài tāng	brasenia schreberi soup
Varianta 2:		Vegetarian soup
Varianta 3:		Water Shield with Mushroom Soup
Varianta 4:		West Lake Water Shield Soup

- 西湖 xī hú West Lake
- 莼菜 chúncài water shield (*Brasenia schreberi*)
- 汤 tāng soup

Botanický název rostliny 莼菜 zní „*Brasenia schreberi*“, v angličtině je známá pod názvem „water shield“. Český ekvivalent jsem v tomto případě nenašla, jedná se však o rostlinu, která je druhově blízká leknínu. Blíže je přiblížena v knize *Food in China: A Cultural and Historical Inquiry*, ve které je popisována jako vodní rostlina, běžně pěstovaná v Číně, zejména jižní části, pro své chutné jedlé listy. Používá se k nakládání, jako doplněk do dušených pokrmů či polévek. (SIMOONS, 1991: 148)

Překladatel se tedy v první variantě případě uchýlil k přílišné specifikaci, která zákazníkovi výběr pokrmu spíše ztíží, nežli usnadní. Naopak druhá varianta je příliš vágní, neboť se překladatel uchýlil ke generalizaci. Z tohoto překladu se zákazník nedozví, z čeho je polévka uvařena. Ve třetí variantě užil nadbytečných slov, neboť ve Vj se zmínka o „houbách“ nenachází. Navíc nejsou ani součástí receptu, tento překlad je tedy zavádějící.¹ Poslední, čtvrtá varianta, je ze všech sesbíraných vzorků nejzdařilejší.

西湖春色桂花藕	xī hú chūnsè guìhuā ǒu	osmanthusfrangrans with lotus root
---------	------------------------	------------------------------------

- 西湖 xī hú West Lake
- 春色 chūnsè spring scenery; cheerful look; sensual/carnal scenes
- 桂花 guìhuā sweet osmanthus
- 藕 ǒu lotus root

I zde se překladatel uchýlil až k přílišné specifikaci, když výraz 桂花 přeložil latinským názvem (*Osmanthus fragrans*) rostliny, kterou v češtině známe pod názvem „oliva libovonná“. Z překladu je zcela vypuštěna informace, že se jedná o specialitu od Západního jezera. Navíc zákazníkovi nebude jasné, o jaký pokrm se vlastně jedná – informace, že se jedná o dezert, známý hangzhouský pamlsek, lotosový kořen nakrájený na tenké plátky a květy olivy libovonné ve sladké omáčce.

杏鲍菇牛仔骨	xìngbàogū niúzái gǔ	Pleurotuseryngii cow bone
--------	---------------------	---------------------------

- 杏鲍菇 xìngbàogū king oyster mushroom (*Pleurotus eryngii*)
- 牛仔 niúzái cowboy; calf

¹西湖莼菜汤, 28.4.2011 <http://home.meishichina.com/recipe-22845.html> [navštíveno 26.11.2015].

- 骨 gǔ bone

Také v tomto případě se překladatel přiklonil k latinskému názvu, který však hostu neznalému botanických názvů v rozhodování příliš nepomůže. Nominální fráze 牛仔骨 je nesprávně přeložena. Překlad by zněl lépe, pokud by se použilo adjektivum „beef“ namísto současného „cow“, čímž by došlo k propojení s gastronomií. Zároveň by bylo vhodné název přestylovat tak, aby více odpovídal zásadám zmíněným v příručce *Enjoy Culinary Delights*. Na prvním místě by tedy měla být hlavní surovina a za ní následovat suroviny ostatní.

Vř: Beef Bone with King Oyster Mushrooms

5.2. Generalizace

V případě, že se překladatel uchýlí ke generalizaci, dochází k substituci hyperonymem a některá z významových složek je potlačena. (KNITTLOVÁ, 2010: 41) Dochází tak ke zobecnění sémantických složek daného slova.

白灼黃秋葵	bái zhuó huáng qiūkuí	okra
-------	-----------------------	------

- 白 bái clear; pure, plain
- 灼 zhuó burn; scorch; singe
- 黃秋葵 huángqiūkuí okra

Název celého pokrmu překladatel zkrátil na pouhou jednu surovinu. Jelikož je vynechán způsob přípravy, zákazník se nedozví, jakým způsobem bude daná zelenina upravena. Výraz “白灼“ odkazuje na techniku blanšírování, při které se surovina krátce spaří v horké vodě a poté prudce ochladí.

Vř: Blanched okra

冰镇小乳瓜	bīngzhèn xiǎo rǔ guā	cucumber
-------	----------------------	----------

- 冰镇 bīngzhèn iced
- 小 xiǎo small; young
- 乳 rǔ milk
- 瓜 guā melon; gourd; squash

I zde je název celého pokrmu zredukován na jedinou surovinu. Jedná se však o mladé plody okurek (či okurky nakrájené na úhledné kousky), které se podávají chlazené, obvykle servírované na ledu. Podává se k nim také omáčka, do které si strávník okurky namáčí. Při objednávání tohoto pokrmu sice host bude tušit, co mu bude naservírováno, bude však ochuzen o informaci, jakým způsobem bude daná surovina připravena a jak mu bude naservírována.

Vř: Chilled Baby Cucumbers

干锅有机花菜	gān guō yǒujī huācài	cauliflower
• 干	gān	dry
• 锅	guō	pot; wok, frying pan
• 有机	yǒujī	organic
• 花菜	huācài	cauliflower

Jelikož byla do Cj přeložena pouze hlavní surovina, host si nemůže udělat představu o tom, jak bude připravena. Může se tedy jen domnívat, zda bude pokrm vařený, smažený či restovaný. Skutečnost, že je jedná o pokrm, který se připravuje restováním hlavní suroviny s dalšími ingrediencemi, tak zůstává utajena.

Vř: Griddled Organic Cauliflower

功夫耳朵	gōngfu ěrduo	pig ear
• 功夫	gōngfu	workmanship; skill; art; work; labor; effort
• 耳朵	ěrduo	ear

Tento pokrm, ve kterém dominují prasečí ouška, má svým názvem odkazovat na zručnost kuchaře, který obratně ouška nakrájí na rovnoměrné tenké plátky, což vyžaduje značnou praxi i dovednost. Nicméně z takto zobecněného překladu nejenže host neodvodí způsob přípravy, ale může být od objednání tohoto neobvyklého, ačkoli lahodného, pokrmu odrazen.

Vř: Thinly Sliced Pig Ears

杭椒鱿鱼卷	háng jiāo yóuyú juǎn	squid
-------	----------------------	-------

• 杭	háng	Hangzhou
• 椒	jiāo	(hot) pepper
• 鱿鱼	yóuyú	squid; cuttlefish
• 卷	juǎn	roll

V překladu do Cj byl opět vypuštěn způsob přípravy a také další suroviny, které jsou v pokrmu obsaženy. V tomto případě by mohlo jít o poměrně závažný fakt, který by neměl být zamlčen, jelikož se jedná o poměrně pikantní pokrm. Při přípravě se používá druh zelené pálivé papriky (杭椒), která se spolu s nakrájenou olihňí orestuje.² Tepelnou úpravou se oliheň stočí do ruličky, na což je ve Vj také odkazováno.

Vř: Squid Rolls with Hot Green Peppers

花旗參炖乌鸡湯	huāqícān dùn wūjī tāng	chicken soup
překlad - varianta 2:		braised panaxquinquefolius
• 花旗參	huāqícān	American ginseng (Panax quinquefolius)
• 炖	dùn	to stew
• 乌鸡	wūjī	dark-boned and dark-skinned chicken
• 湯	tāng	soup

V první variantě se překladatel uchýlil ke generalizaci a zmínil pouze hlavní surovinu, vypustil ženšen americký (花旗參). Ve druhé variantě naopak došlo k přílišné specifikaci – překladatel zvolil botanický název ženšenu. Také zvolil nevhodné slovo – sloveso „braised“ překládáme jako „dušený“, což může způsobit, že bude zákazník zmaten. Pokud by zachoval v názvu odkaz na polévku, bylo by zákazníkovi ihned jasné, o jaký pokrm se jedná.

Vř: Ginseng Chicken Soup

黄金花枝丸	huángjīn huāzhī wán	meatballs
• 黄金	huángjīn	gold

² 香辣鱿鱼的的做法步骤, 19.1.2016 <http://www.wanhuajing.com/d202262> [navštíveno 2.4.2016].

- 花枝 huāzhī squid; cuttlefish
- 丸 wán pill; pellet; ball

Překladatel se v tomto případě uchýlil k poměrně zavádějící generalizaci – jedná se sice o masové kuličky, nspecifikoval však, že se jedná o maso sépie. Na způsob přípravy, který je v Cj vynechán, odkazuje výraz „zlatý“ (黄金), jelikož kuličky se smaží v oleji dozlatova.³

Vř: Deep Fried Squid Balls

锦绣一品虾	jǐnxiù yīpǐn xiā	shrimp
-------	------------------	--------

- 锦绣 jǐnxiù as beautiful as brocade; splendid
- 一品 yīpǐn splendid, superb
- 虾 xiā shrimp

V tomto případě si překladatel zřejmě nevěděl rady, jak to Cj jazyka převést přívlastek 锦绣一品 a název pokrmu zgeneralizovat na pouhou hlavní surovinu. Bohužel tak zákazník ochudil o informaci, že se jedná o „delikátní pokrm“, který by měl potenciál přesvědčit zákazníka k objednání. V překladu se dopustil gramatické chyby, hlavní surovina by neměla být uvedena v jednotném, nýbrž v množném čísle.

Vř: Splendid Shrimps

客家茄子煲	kèjiā qiézi bāo	Eggplant
-------	-----------------	----------

- 客家 kèjiā Hakka
- 茄子 qiézi eggplant
- 煲 bāo small tabletop crockery cooking pot

Jelikož je název zjednodušený na pouhou jednu surovinu, zákazník se nedozví, že se jedná o tradiční hakkský pokrm - lilek servírovaný v pikantní sójové omáčce.⁴

Vř: Braised Eggplant in Spicy Soy Sauce (Served in Casserole), Hakka Style

³黄金炸花枝丸, 30.12.2012 <https://icook.tw/recipes/35280> [navštíveno 5.4.2016].

⁴客家茄子煲, 21.8.2015 <http://www.haodou.com/recipe/951568/> [navštíveno 5.4.2016].

榴莲酥	liúlián sū	durian
překlad - varianta 2:		Crispy Durian Pastry

- 榴莲 liúlián <bot.> durian
- 酥 sū crispy; soft; butter; cheese

U prvního překladu, na který jsem narazila, se překladatel opětovně uchýlil ke přílišné generalizaci a v Cj vynechal další suroviny, které jsou v pokrmu použity. V porovnání s druhou variantou překladu si můžeme povšimnout, že první překlad působí velmi chudě a rozhodně nebude na zákazníka působit stejně lákavě jako překlad druhý. Ten navíc hosta obeznámí s tím, jaký pokrm (v tomto případě dezert) si objedná. Druhá varianta je přeložená správně, neboť tento překlad lze nalézt i v příručce *Enjoy Culinary Delights* (2012: 111).

清炒时蔬	qīng chǎo shí shū	vegetable
------	-------------------	-----------

- 清 qīng fresh [vegetable]
- 炒 chǎo stir fry, sauté
- 时 shí current; present; [seasonal]
- 蔬 shū vegetable

I zde byl při překladu vypuštěn způsob přípravy, který může být při rozhodování, zda daný pokrm objednat, poměrně zásadní. Pokrm by zcela jistě působil mnohem atraktivněji, kdyby se v překladu neztratila informace, že se jedná o restovanou sezónní zeleninu. V překladu se navíc vyskytuje pravopisná chyba (či překlep) – správný název zní „vegetable“.

Vř: Stir-fried Seasonal Vegetables

片儿川	piānr chuān	Local Noodle
Varianta 2:		Hangzhou Noodles with Pork and Bamboo Shoot
Varianta 3:		Noodles with Preserved Vegetables, Sliced Pork and Bamboo Shoots

- 片儿 piānr sheet; disk; roll
- 川 chuān river

Jedná se o tradiční hangzhouské jídlo, polévku, což se však z překladu v první variantě zákazník nedozví. Nicméně ani v názvu ve Vj není jasně zmíněno, o jaký pokrm se jedná. Polévka obsahuje na tenké plátky nakrájené maso a nakládanou zeleninu (brukev a bambusové výhonky).⁵ Bylo by tedy dobré uvést také vysvětlivku v závorce. Překladatel se v první variantě překladu dopustil gramatické chyby – „nudle“ by měly být uvedeny v množném čísle. Druhá varianta překladu je mnohem zdařilejší, bylo by však vhodné doplnit, že se jedná o „polévku“ – zákazník by si mohl myslet, že si objedná nudle s masem a zeleninou. Třetí variantu překladu považuji za nejzdařilejší.

Vř: Traditional Hangzhou Soup (Slices of meat, Chinese Mustard, Bamboo Shoots)

山城毛血旺	shānchéng máoxuèwàng	blood
-------	----------------------	-------

- 山城 shānchéng mountain city; [Shancheng]
- 毛血旺 máoxuèwàng duck's blood and beef tripe in spicy soup

Přílišná generalizace, k jaké došlo v tomto případě, může způsobit, že název pokrmu bude působit téměř pejorativně a zákazníka od objednávky odradí. Ve skutečnosti se jedná o chutný vývar pikantní chuti, který je plný zeleniny, koření, chilli, uvařených vnitřností (obvykle kravských dršťek) a na plátky nakrájené kachní krve.⁶

Vř: Duck Blood Spicy Soup

生嗜鱼头煲	shēng shì yútóu bāo	Fish head
-------	---------------------	-----------

- 生 shēng get; have; cause to happen
- 嗜 shì have a special liking for; be addicted to
- 鱼头 yútóu fish head
- 煲 bāo a kind of pot; to cook

⁵ 片儿川, 13.11.2012 <http://home.meishichina.com/recipe-99936.html> [navštíveno 5.4.2016].

⁶ 越吃越旺, 山城毛血旺, 16.9.2009 v <http://www.meishichina.com/Eat/RMenu/200909/67946.html> [navštíveno 5.4.2016].

Jelikož překladatel překlad zredukoval pouze na hlavní surovinu, zůstane zákazník ochuzen o informaci, jakým způsobem je rybí hlava připravena. Tím pádem celý překlad ztrácí svůj smysl. Překladatel byl také nekonzistentní a nedržel se zásad pro překlad pokrmu, podávaného v „hrnci“ (in casserole).

Vř: Stewed Fish Head in Casserole

铜盆虾	tóng pén xiā	shrimp
-----	--------------	--------

- 铜 tóng copper
- 盆 pén basin; tub; pot
- 虾 xiā shrimp

I když v tomto případě je významová složka názvu zachována, působí překlad velmi chudě. Ve Vj je sice uvedeno, v jaké nádobě se pokrm připravuje či podává (铜盆, „měděná nádoba“), i zde však chybí způsob přípravy či výčet surovin, které by překlad učinily atraktivnějším.

Vř: Stir-fried Shrimps (in Copper Pot)

五更腸旺煲	wǔgēng cháng wàng bāo	intestine
-------	-----------------------	-----------

- 五更 wǔgēng n. fifth night watch (about 4 a.m.)
- 腸 cháng intestines
- 旺 wàng prosperous; flourishing; vigorous
- 煲 bāo small tabletop crockery cooking pot

I v tomto případě může výsledný překlad na hosta působit až pejorativně, neboť samotný výraz „vnitřnosti“ příliš k jídlu neláká. Samotný název pokrmu ve Vj je zčásti aluze – odkazuje buď na příběh, ve kterém musel být pokrm uvařen před svítáním (五更) či poukazuje na fakt, že se k dochucení používá patero plodin. Výkladů o původu názvu je však více. Znak 旺 má odkazovat na fakt, že jednou ze surovin je také krev (husí či vepřová).⁷ Krev má červenou barvu, a ta symbolizuje hojnost či prosperitu. Bez předchozího výkladu by

⁷ 五更腸旺, <http://www.dodocook.com/recipe/47389> [navštíveno 5.4.2016].

zákazník neznalý čínské kultury mohl i v případě správného překladu tápat, pokud by se však překlad vyřešil elegantněji a byl by doplněn vysvětlivkou, jaké suroviny jsou při přípravě použity, jistě by působil mnohem atraktivněji.

Vř: Pork Large Intestine in Sauce

银杏百合炒海参	yínxìng bǎihé chǎo hǎishēn	sea cucumber
---------	----------------------------	--------------

- 银杏 yínxìng ginkgo
- 百合 bǎihé lily (buds)
- 炒 chǎo stir-fry; fry; sauté
- 海参 hǎishēn sea cucumber; sea slug

Zde překladatel v překladu zachoval pouze hlavní surovinu, ačkoli ve Vj je uveden způsob přípravy i další použité suroviny.

Vř: Sea Cucumber Stir-fried with Lily Buds and Ginkgo

竹蛭 (葱油, 蒜茸)	zhúchēng (cōng yóu, suàn róng)	solen
-------------	--------------------------------	-------

- 竹蛭 zhúchēng razor clam
- 葱 cōng onion, scallion; green
- 油 yóu oil
- 蒜茸 suàn róng drcený česnek

Jelikož překladatel při převodu zachoval pouze rod tohoto druhu mlže, střenky, přílišně celý pokrm generalizoval. Navíc do překladu nezahrnul suroviny, které jsou ve Vj uvedeny v závorce.

Vř: Razor Clams Seasoned with Scallion Oil and Crushed Garlic

5.3. Analogie

Analogie je vlastně obdoba původního slova nalezená v jazyce cílovém. Jedná se o nejčastější řešení, při kterém dochází k substituci naší skutečnosti a úzu za výchozí. Analogie

tak slovo přiblíží tak, že více odpovídá našim zvyklostem, je však zachován cizí kolorit. (KNITTLOVÁ, 2010: 81)

八宝豆腐	bā bǎo dòufu	Beancurd with Eight Delicious
------	--------------	-------------------------------

- 八宝 bābǎo eight treasures (ingredients of certain dishes)
- 豆腐 dòufu beancurd

V případě překladu „豆腐“ se překladatel opět uchýlil k poněkud zastarale znějící analogii. Bylo by však vhodné, kdyby se o podobnou analogii pokusil i v případě překladu slova „八宝“, neboť by tak mohl zákazníkovi přiblížit fakt, že se jedná o suroviny používané při přípravě některých čínských pokrmů. V překladu se navíc vyskytuje gramatická chyba – adjektivum použité namísto substantiva.

Vř: Tofu with Eight Delicacies (Eight Treasures)

八宝油条	bābǎo yóutiáo	Deep Fried Dough Sticks in Eight Treasure Sauce
------	---------------	---

- 八宝 bābǎo eight treasures (ingredients of certain dishes)
- 油条 yóutiáo [deep-fried twisted dough sticks]

I v tomto případě by měl být ideálně zachován jak pinyin, tak i překlad slova 油条. Podrobněji není vysvětlen ani výraz 八宝, který odkazuje na osm surovin, které se při přípravě daného pokrmu používají.

菠萝油条虾	bōluó yóutiáo xiā	kingprawn with pineapple and fried bread stick
-------	-------------------	--

- 菠萝 bōluó pineapple
- 油条 yóutiáo [deep-fried twisted dough sticks]
- 虾 xiā shrimp

油条 jsou smažené tyčinky z kynutého těsta, které se obvykle konzumují ke snídani s rýžovou kaší, sójovým mlékem či oslazeným kravským mlékem.⁸ V překladech se často označuje také jako *Chinese oil stick*, *Chinese Cruller*, *Chinese doughnut* či jako v tomto případě, *fried breadstick*. Zákazníkovi neznalému asijských pokrmů je tak přiblíženo, o jaké jídlo se jedná. V teoretické části, v sekci 4.5. jsem uvedla, že podle příručky *ECD* by měl však být v překladu zachován jak původní název v pinyin, tak i vysvětlivka, většinou uvedená v závorce. V překladu se navíc vyskytuje gramatická chyba – krevety by měly být uvedeny v množném čísle.

Vř: Kingprawns Sautéed with Pineapple and Youtiao (Deep-fried Twisted Dough Sticks)

金腿瑶柱冬瓜竹笙汤	jīntuǐ yáozhù dōngguā zhúshēng tāng	chinese watermelon bamboo soup
-----------	--	-----------------------------------

- 金腿 jīntuǐ ham produced in Jinhua, Zhejiang
- 瑶柱 yáozhù scallop (esp. dried)
- 冬瓜 dōngguā wax/white gourd; “winter melon”
- 竹笙 zhúshēng bamboo fungus
- 汤 tāng soup, broth

V překladu názvu tohoto pokrmu se překladatel snažil přiblížit typicky asijskou plodinu, 冬瓜 (v češtině známá jako *tykev vosková*) variantou *watermelon*. K tomuto překladu se přiklonil z důvodu, že anglický překlad pro znak 瓜 se obvykle uvádí jako „melon, gourd“. Přívlastek „zimní“ (冬) byl však v překladu vynechán. Fakt, že se však tato surovina překládá jako „meloun“ může zákazníka zmást, jelikož mnoho lidí meloun pokládá za ovoce. Ve skutečnosti se však jedná o zeleninu. Stejně tak byla vynechána i další surovina – šunka, která se vyrábí v oblasti Jinhua a sušené hřebenatky, zřejmě z důvodu, že nenašel vhodnou analogii pro překlad.

麻辣豆腐	málà dòufu	Spicy Hot Beancurd
------	------------	--------------------

- 麻辣 málà peppery and spicy

⁸ 油条, <http://baike.baidu.com/subview/9872/8881794.htm> [navštíveno 5.4.2016].

- 豆腐 dòufu beancurd

V tomto překladu se použito výrazu „beancurd“ (dle Vochalova slovníku se český ekvivalent překládá jako *sójový tvaroh*), dnes se však již běžně užívá výraz „tofu“. Navzdory tomu, že užití výrazu „beancurd“ je správné, dnes působí poněkud archaicky. To je v souladu se zásadami, které jsem zmínila v sekci 4.5.

Vř: Hot and Spicy Tofu

五香素鸡	wǔxiāng sùjī	the Five Spiced Tofu
Varitanta 2:		Five Spice Vegetarian Chicken Tofu

- 五香 wǔxiāng five spices (prickly ash, star aniseed, cinnamon, clove, fennel)
- 素鸡 sùjī cold vegetarian dish made of soybeans that look like chicken meat

V první variantě překladatel zvolil analogii, kterou se snažil čtenáři přiblížit pokrm, jehož doslovný překlad „vegetariánské kuře“ (素鸡), by mohl zákazníka spíše zmást. Užití této strategie mi přijde vhodné, neboť i v příručce *ECD* se tato surovina nepřekládá pouze jedním překladem. Uvádí se jak „Dried Tofu“, tak i „Chicken-Flavored Tofu“. Co se týká výrazu 五香, u nás známé pod názvem „koření pěti vůní“, v příručce *Enjoy Culinary Delights* častokrát přeloženo jako „Multi-Spiced“. Domnívám se však, že tento překlad není správný, neboť výraz „Five spices“ je již zaužívaný. Druhá varianta překladu je správná.

Vř: Five-Spice Vegetarian Chicken Tofu

咸蛋黄豆腐	xián dàn huáng dòufu	Bean Curd with Salted Egg Yolk
-------	----------------------	--------------------------------

- 咸蛋 xiándàn salty preserved egg
- 黄 huáng yellow [egg yolk]
- 豆腐 dòufu beancurd

I v tomto případě se překladatel přiklonil k tomu, že použil analogii v podobě dnes již lehce archaického výrazu.

Vř: Tofu with Salted Egg Yolk

香辣卤豆腐	xiāng là lǔ dòufu	hot bean curd in spiced sauce
-------	-------------------	-------------------------------

- 香 xiāng fragrant; scented; savory; appetizing
- 辣 là (spicy) hot, peppery
- 卤 lǔ thick gravy
- 豆腐 dòufu beancurd

I v tomto případě se překladatel přiklonil k postupu, že použil analogii v podobě dnes již lehce zastaralého výrazu, který je bližší doslovnému překladu suroviny, nežli dnešní domestikovaná verze překladu.

Vř: Tofu in Hot and Spicy Sauce

蟹粉狮子头	xièfěn shīzitóu	steamed large crab meatballs
-------	-----------------	------------------------------

- 蟹粉 xièfěn minced crab meat
- 狮子头 shīzitóu large stewed (pork) meatballs

Při překladu názvu 狮子头 překladatelé často chybují, neboť jej překládají doslovně – „lion’s head“. V tomto případě však překladatel postupoval obratně, neboť zvolil analogii, která zákazníkovi přiblíží, jaký druh pokrmu si objedná. Při překladu však chyboval, i když se jedná pouze o drobnost. Zvolil významově neodpovídající sloveso – pokrm je dušený, nepřipravuje se v páře.⁹

Vř: Braised Large Crab Meatballs

西湖蟹包	xīhú xiè bāo	Steamed Bun Stuffed with Crab Meat
------	--------------	------------------------------------

⁹蟹粉狮子头, 15.10.2002 <http://www.douguo.com/cookbook/191719.html> [navštíveno 16.4.2016].

• 西湖	xīhú	West Lake (in Hangzhou)
• 蟹	xiè	crab
• 包	bāo	baozi (steamed stuffed bun)

Jak jsem uvedla v sekci 4.5., v příručce *ECD* je navrhováno, jak postupovat při překladu specialit čínské kuchyně, aby názvy vešly do povědomí širší veřejnosti. Proto by měl být namísto analogie zachován název *baozi*.

Vř: West Lake Baozi (Steamed Bun) Stuffed with Crab Meat

扬州狮子头	yángzhōu shīzītóu	large Yangzhou meatballs
• 扬州	yángzhōu	Yangzhou (in Jiangsu)
• 狮子头	shīzītóu	large stewed (pork) meatballs

I případě tohoto překladu, podobně jako u vzorku uvedeného v této sekci, překladatel obratně zvolil analogii, která zákazníkovi přiblíží, jaký druh pokrmu si objedná. Při překladu však chyboval – chybí sloveso, které by popsalo způsob přípravy (pokrm je dušený). Překlad je také nekonzistentní – nedrží se zásad uvedených v příručce *ECD*.

Vř: Large Stewed Meatballs, Yanzhou Style

炸响铃	zhà xiǎng líng	skin of bean curd fried with a pork burger
Varianta 2:		Jingle Bells
• 炸	zhá	deep fry
• 响铃	xiǎnglíng	jingle bell

Zhu v knize *Stories in the Chinese Menu* (2013: 183) uvádí dva možné překlady tohoto pokrmu – „Deep-fried Bean Curd Sheet Rolls“ či „Deep-fried Jangling Horse-bells“. I k tomuto proslulému hangzhouskému pokrmu se pojí aluze, tu však do překladu není třeba promítat. Doslovný překlad by zněl „smažené zvonky“, v první variantě překladatel však

správně vysvětlil, že se jedná o mleté vepřové maso (na které má zřejmě odkazovat „pork burger“) zabalené do plátku tofu, který se následně usmaží. Bohužel ve druhé variantě je překlad velmi nedostatečný, neboť se překladatel nesnažil zprostředkovat, o jaký pokrm se jedná a jednoduše část názvu doslovně přeložil.

Vř: Deep-fried Tofu Rolls filled with Minced Pork

5.4. Převzetí cizího slova

Jestliže protějšek v Cj neexistuje, je v překladu často nahrazován převzetím cizího slova. Často se jedná o jména či zeměpisné názvy. (KNITTLOVÁ, 2003: 84-85)

稻草鸭	dàocǎo yā	Daochao Duck
-----	-----------	--------------

- 稻草 dàocǎo
- 鸭 yā

Jedná se o tradiční pokrm zhejiangské etnické skupiny Han, který se připravuje tak, že se kousky kachního masa naskládají do „pařáku“ z trávových stébel, ve kterém se následně vyudí.¹⁰ Překladatel se v překladu dopustil chyby – namísto vhodné analogie pro popis unikátní přípravy se raději uchýlil k přepisu slova do pinyinu.

Vř: Duck Smoked in Rice Straws

定胜糕	dìng shèng gāo	Dingsheng Cake
-----	----------------	----------------

- 定 ding fix, decide; calm, stable
- 胜 shèng win a victory; succeed; defeat
- 糕 gāo cake

Tento tradiční hangzhouský dezert je spojen s historickým příběhem i symbolikou. Recept pochází z období vlády dynastie Jižní Song, kdy se tento dezert pekl vojákům pro podporu k vítězství (odtud také výraz 定胜 – „zvítězit“). Dezert je vyroben z rýžové mouky, má náplň z červených fazolí a díky ovocnému džemu je zbarven do červena. A právě načervenalá barva

¹⁰ 稻草鸭, <http://baike.baidu.com/view/352349.htm> [navštíveno 16.4.2016].

má symbolizovat triumf, vítězství.¹¹ Při hledání tohoto dezertu jsem několikrát narazila na stejný překlad, jaký je uveden v tomto případě. Navrhuji proto jen překlad doplnit o krátký komentář, aby zákazník věděl, čím je tento dezert specifický.

Vř: Dingsheng Cake (Rice Cake Filled with Red Bean Paste)

东坡肉	dōngpō ròu	DongPo Braised Pork
překlad - varianta 2:		Braised Dongpo Pork

- 东坡 dōngpō Dongpo
- 肉 ròu meat

Překladatel se zřejmě rozhodl při překladu převzít cizí slovo, neboť se jedná o aluzi – jedná se o odkaz na tvůrce tohoto pokrmu. Byl jím Su Dongpo, slavný literát žijící v době vlády severních Songů, který byl mimo jiné i velmi zdatný kuchař, zejména co se týkalo vepřového masa. Několikrát pobýval v Hangzhou a místním lidem v těžkých časech pomohl. Lidé mu za jeho zásluhy posílali jako výraz vděčnosti vepřové maso. Když už ho měl doma tolik, že nevěděl, co s ním dělat, požádal svého kuchaře, aby jej nakrájel na kostičky a uvařil podobně jako vepřové nožky v jeho rodném Sichuanu. Chutě však přizpůsobili tak, aby lidem z Hangzhou chutnaly. Když bylo jídlo uvařeno, poslal Su Dongpo porci každému, kdo se podílel na obnově Západního jezera. Jídlo bylo tak delikátní, že se lidé rozhodli, že jej na Su Dongpovu počest pojmenují po něm – „Dongpovo vepřové“. (ZHU, 2013: 159-160) Druhá verze překladu je totožná s doporučeným překladem uvedeným v příručce *ECD*.

江南东坡鸡	jiāngnán dōngpō jī	Dongpo Chicken
-------	--------------------	----------------

- 江南 jiāngnán area south of the Yangtze
- 东坡 dōngpō Dongpo
- 鸡 jī chicken

Jedná se o stejný případ jako v předchozím překladu – jen je použit jiný druh masa. Ideálně by tedy překlad zněl „Braised Dongpo Chicken“.

¹¹ Enjoying traditional desserts from Hangzhou, 10.11.2011, http://www.hicenter.cn/columns_detail.asp?id=435157 [navštíveno 20.4.2016].

乾隆鱼头	qiánlóng yútóu	Qianlong Fish Head
------	----------------	--------------------

- 乾隆 qiánlóng reign period (1736-1796) of Emperor Gāozōng
- 鱼头 yútóu fish head

Slovo, které ponechal překladatel v původním znění, je „Qianlong“ (乾隆). Jedná se o aluzi, kterou zákazník neznalý čínské kultury nezná, byly by tedy vhodné doplnit alespoň slovo „Emperor“ (císař). Jedná se o dušený pokrm, jehož základem jsou rybí hlavy, tofu a pasta z fermentovaných fazolí. Přidat se mohou také bambusové výhonky či houby.¹² Jinak je překlad v zásadě správný.

Vř: Emperor Qianlong's Braised Fish Head in Sauce

千味豆	qiān wèi dòu	Qianweidou
-----	--------------	------------

- 千 qiān thousand
- 味 wèi flavor, taste
- 豆 dòu bean

Jedná se o typický hangzhouský pamlsek, často podávaný ke snídani spolu s baozi. Doslova by se dal název přeložit jako „boby tisíce chutí“. Zde je však zachován pouze přepis do pinyin, který je pro člověka, který nerozumí čínštině, stále naprosto nesrozumitelný. Bylo by tedy vhodné doplnit jej alespoň o komentář, že je jedná o kaši ze sójového mléka a různých druhů bobů.

Vř: Qianweidou (Soy Porridge)

盐件儿	yán jiàn ér	Yan Jian Er
-----	-------------	-------------

- 盐 yán salt
- 件 jiàn item
- 儿 ér (noun suffix)

¹² 乾隆鱼头, <http://www.baike.com/wiki/%E4%B9%BE%E9%9A%86%E9%B1%BC%E5%A4%B4> [navštíveno 20.4.2016].

Tento pokrm je také známý pod názvem 咸件儿 (咸, xián, salted) a odkazuje druh masa pocházející z jedné vesnice na jihu, které se zakonzervuje naložením do soli a následně se krájí na tenké plátky, připomínající slaninu. Bylo by vhodné překlad doplnit vysvětlivkou – například vegetarián by na první pohled nezjistil, že je jedná o masitý pokrm.

Vř: Slices of Salted Meat

武林熬鱧	wǔlín āo/áo shàn	Wulin Boiled Eel
------	------------------	------------------

- 武林 wǔlín martial-arts circles
- 熬 āo/áo boil, stew; endure
- 鱧 shon eel

Jedná se o tradiční pokrm (jeho historie sahá až do doby vlády dynastie Jižní Song). V tomto případě je překlad v zásadě stejný, jen bych zvolila lépe znějící sloveso, například „to braise“.

Vř: Wulin Braised Eel

5.5. Domestikace

Jedná se o podobnou situaci jako v případě převzetí cizího slova, z nulového ekvivalentu se stává ekvivalent částečný. (KNITTLOVÁ, 2003: 84-85)

豆腐羹	dòufu gēng	Tofu Soup
-----	------------	-----------

- 豆腐 dòufu beancurd
- 羹 gēng thick soup

Zde si překladatel poradil velmi dobře a překlad je zdařilý. Podle překladu uvedeného v příručce *Enjoy Culinary Delights* (Tofu Thick Soup) by však bylo vhodnější specifikovat druh polévky, nejedná se totiž o vývar, ale o hustou polévku.

广东菜心	guǎngdōng cài xīn	choi-sum
------	-------------------	----------

- 广东 guǎngdōng Guangdong Province

- 菜心 càixīn heart (of cabbage/etc.)

Tato rostlina, jejíž zelené listy se používají k přípravě pokrmů, je již v angličtině běžně známá pod názvem „choy sum“, případně také „choi sum“. Název je tedy v zásadě správný, bohužel se z něj však nedozvíme, jakým způsobem bude zelenina upravena. S největší pravděpodobností se však bude jednat o rychlé restování na pánvi spolu s dalšími ingrediencemi.

Vř: Stir-fried Choi Sum

江南馄饨	jiāngnán húntun	Wonton
------	-----------------	--------

- 江南 jiāngnán area south of the Yangtze
- 馄饨 húntun wonton; dumpling soup

V tomto případě se jedná o situaci, která je zmíněna v sekci 4.5. – slovo „wonton“ je již domestikováno a není třeba jej dále specifikovat. Překladačel však vynechal slovo 江南, které označuje oblast, ze které knedlíčky pocházejí.

片儿川千张包	piānr chuān qiānzhang bāo	the Pork Wrapped in Tofu Skin
--------	---------------------------	-------------------------------

- 片儿 piānr sheet; disk; roll
- 川 chuān Sichuan
- 千张 qiānzhang food made of shredded dried beancurd
- 包 bāo bag; wrap

Dle zásad uvedených v sekci 4.5. je slovo „tofu“ již domestikováno. Stejně tak jsou známé i sušené plátky tofu. Bylo by vhodné popis jídla trochu blíže specifikovat, nicméně hlavní smysl sdělení zákazník v zásadě pochopí. Náplň těchto „rolek“ tvoří prorostlé vepřové a nakládaná zelenina, které jsou zabalené do plátku tofu a jsou podávány v troše vývaru. Uvedení členu „the“ není v názvech pokrmů běžné.

Vř: Pork and Pickled Vegetables Wrapped in Tofu Skin

松花豆腐	sōng huā dòufu	Tofu Mixed with Thousand Year Old Egg
------	----------------	---------------------------------------

- 松花 sōnghuā preserved egg
- 豆腐 dòufu beancurd

Ve Vj zmíněn výraz 松花, „borovicová vejce“, jedná se však o jiný název pro 皮蛋, „stoleté vejce“. I když je v překladu uveden výraz „tisíc let stará vejce“, nejde o chybu – je to opět jen další název pro tuto surovinu. Sloveso je v tomto případě trochu nadbytečné, avšak jeho užití nepovažuji za zásadní chybu – překlad je pro zákazníka naprosto pochopitelný.

小鱼豆干	xiǎoyú dòu gān	tiddlerdried tofu
------	----------------	-------------------

- 小鱼 xiǎoyú small fish
- 豆 dòu bean; tofu
- 干 gān stem; dry

V tomto případě se jedná o situaci, která je zmíněna v sekci 4.5 – slovo „tofu“ je již domestikováno a není třeba jej dále specifikovat. Zároveň se však překladatel uchýlil ke specifikaci, kdy namísto obecného názvu „rybka“ použil výraz „mřenka“.

蟹粉豆腐	xièfěn dòufu	crab meat cooked with tofu
------	--------------	----------------------------

- 蟹粉 xièfěn minced crab meat
- 豆腐 dòufu beancurd

I v tomto překladu narážíme na situaci, o které se mluví v sekci 4.5 – slovo „tofu“ je již domestikováno a není třeba jej dále specifikovat. Zároveň by však bylo vhodnější, aby bylo zvoleno jednoznačnější sloveso, neboť nyní je příliš obecné. Lépe by se hodilo sloveso „braised“, neboť tofu se společně s krabím masem dusí v omáčce.

Vř: Tofu Braised with Crab Meat

鱼头豆腐	yútóu dòufu	Stewed Fish Head with Tofu
------	-------------	----------------------------

- 鱼头 yútóu fish head
- 豆腐 dòufu beancurd

Zásady o zápisu slova „tofu“ jsou již zmíněny v předchozích příkladech. V tomto případě je volba slovesa správná, neboť je tento pokrm často označován za polévku. Aby zněl překlad co nejlépe, pozměnila bych jen lehce slovosled (podle typicky anglického S-V-O).

Vř: Fish Head Stewed with Tofu

杂菜肉丝月饼	zá cài ròusī yuèbǐng	Mooncake stuffed with pork and pickled vegetable
--------	----------------------	--

- 杂 zá mixed
- 菜 cài vegetable, dish
- 肉丝 ròusī shredded meat
- 月饼 yuèbǐng moon cake

S narůstajícím povědomím o Svátku středu podzimu lidé identifikují také tyto koláčky, které jsou pro svátek typické. Překlad je až na některé drobnosti ucházející. Například bych uvedla, jakým způsobem je maso upraveno. Zelenina není „nakládána“, jak je nesprávně přeloženo, ale jedná se o různé druhy zeleniny. V překladu je také gramatická chyba – slovo „zelenina“ by mělo být uvedeno v množném čísle.

Vř: Mooncake Stuffed with Shredded Mork and Assorted Vegetables

5.6. Kalk/Doslovný překlad

Pokud dochází k doslovnému překladu, jedná se o překlad slovo za slovo, neboli přímý transfer z Vj do Cj. Jedná se o jednu z metod přímého překladu, který však funguje v případě, že Vj i Cj patří do stejné jazykové skupiny. Bohužel však při použití různých translátorů, které jsou na internetu běžně dostupné, dochází k tomuto převodu slova za slovo i u těch jazyků, které jsou si vzdálené. Translátor funguje jako strojový překlad, který však nedokáže mezi jazyky rozeznat mnohé nuance.

八卦田园鸡	bāguà tiányuán jī	Eight Trigrams Countryside Chicken
-------	-------------------	------------------------------------

- 八卦 bāguà Eight Trigrams
- 田园 tiányuán fields and gardens; countryside
- 鸡 jī chicken

Při pohledu na význam jednotlivých znaků je na první pohled jasné, že se jedná o doslovný překlad. Jedná se o dušený pokrm, ve kterém je kuřecí maso, kukuřice, taro a dýně. Domnívám se, že znaky 八卦 nemají pro překlad do Cj zásadní význam, proto bych je neuváděla a raději bych specifikovala, o jaký pokrm se jedná.

Vř: Stewed Countryside Chicken

碧绿大鲜鲍	bìlǜ dà xiān bào	Green Fresh Abalone
-------	------------------	---------------------

- 碧绿 bìlǜ dark green
- 大 dà big
- 鲜 xiān fresh
- 鲍 bào abalone

Až na jedno vynechané slovo, „velký“, je překlad názvu ve Vj doslovný. Překlad je bohužel poněkud abstraktní a zákazník si nebude moci udělat dobrou představu o tom, jaký pokrm si objedná. Podle receptu zelená barva odkazuje na zeleninu této barvy, která s tímto mořským plžem dušeným v červené omáčce vytváří zajímavý kontrast.¹³

Vř: Braised Fresh Abalone in Sauce With Sautéed Vegetables

菠萝海鲜炒饭	bōluó hǎixiān chǎofàn	Pineapple seafood Fried Rice
--------	-----------------------	------------------------------

- 菠萝 bōluó pineapple
- 海鲜 hǎixiān seafood

¹³碧绿大鲜鲍, 18.6.2008 <http://www.hzms.org/NewsListView.aspx?parentID=423¤tID=424&ID=246> [navštíveno 23.4.2016]

- 炒饭 chǎofàn fried rice

Tento překlad není v zásadě nesprávný, neboť zákazník z něj pochopí, jaký pokrm si objedná. Působí však trochu kostrbatě, proto navrhuji doporučený překlad uvedený v příručce *ECD*.

Vř: Stir-fried Rice with Seafood and Pineapple

葱包烩	cōng bāo huì	green package
• 葱	cōng	onion, scallion; green
• 包	bāo	bag; wrap
• 烩	huì	braise, cook

Překlad je příliš doslovný a nereflektuje skutečnost, jak pokrm vypadá. Jedná se o palačinku plněnou jarní cibulkou. Poslední znak, 烩, odkazuje na generála Qin Hui, známého zrádce.¹⁴ Tento pokrm je oblíbeným hangzhouským pamlskem.

Vř: Pancake (Filled) with Scallion

番茄虾仁滑蛋	fānqié xiārén huá dàn	Tomato, shrimp, egg
• 番茄	fānqié	tomato
• 虾仁	xiārén	shelled fresh shrimp; shrimp meat
• 滑	huá	slippery; smooth
• 蛋	dàn	egg

Zde je překlad zredukován na pouhý výčet surovin, doslovně přeložený v Vj. Zákazník se však nedozví, jak bude pokrm upraven. Jedná se o míchaná vejce s krevetkami a rajčaty.

Vř: Scrambled Eggs with Tomatoes and Shrimps

干炸响铃	gānzhá xiǎnglíng	dry fry ring
• 干	gān	dry
• 炸	zhá	deep-fry

¹⁴ <http://hangzhouweekly.com/culture/feasting-on-tales-of-citys-historic-snacks> [navštíveno 23.4.2016]

- 响铃 xiǎnglíng jingle-bell

Překladatel se uchýlil k doslovnému překladu, kdy každou složku názvu analyzoval zvlášť. Jediný malý odklon jde spatřit u slova „响铃“ (podle slovníku Wenlin lze přeložit jako „zvoneček“ či „rolničku“), v Cj jazyce však překladatel zvolil slovo „ring“ („zvonit“). Sloveso „ring“ se v angličtině používá v konotaci se substantivem „bell“. Tento překlad je však velmi nedostatečný, neboť neodráží vlastní mimojazykovou skutečnost a zákazník nebude schopen rozlišit, jaký pokrm si vlastně objedná.

桂花糕	guìhuā gāo	Osmanthus cake
• 桂花	guìhuā	sweet-scented osmanthus
• 糕	gāo	cake

Tento pokrm jsem často našla také pod názvem „Osmanthus Jelly“ – což je také správně, neboť se při přípravě tohoto dezertu používá želatina. I když se jedná o doslovný překlad, je uveden správně.

杭州卷鸡	hángzhōu juǎn jī	Hangzhou volume chicken
• 杭州	hángzhōu	Hangzhou (capital of Zhejiang)
• 卷	juǎn	roll; [juàn] volume, book, exam paper
• 鸡	jī	chicken

I v tomto případě překladatel zvolil sémanticky nevhodné slovo, namísto slova „volume“ by bylo vhodné zvolit slovo „roll“. Název ve Vj i Cj je zavádějící – nejedná se totiž o masitý pokrm, ale o pokrm vegetariánský, který má maso pouze připomínat.¹⁵

Vř: Vegetarian Chicken Roll, Hangzhou Style

杭州熏鱼	hángzhōu xūn yú	Hangzhou Smoked Fish
• 杭州	hángzhōu	Hangzhou

¹⁵ Hangzhou Style Chicken Roll, 28.8.2015 http://e.gotohz.com/thingstodo/food/201307/t20130707_84982.html [navštíveno 23.4.2016]

- 熏 xūn to smoke, to cure; smoked
- 鱼 yú fish

I když jsou jednotlivá slova přeložena doslovně, překlad je správný.

猫耳朵	māo ěrduo	Cat's Ear
• 猫	māo	cat
• 耳朵	ěrduo	ear

Název dalšího z tradičních hangzhouských pamlsků je přeložen také doslovně, tato varianta je však správné. Přesto by bylo vhodné doplnit, že se jedná druh těstovin, který svým tvarem připomíná kočičí uši. Podává se s rybí omáčkou. (ZHOU, 2013: 231)

Vř: Cat Ear Noodles

牛蛙汤	niú wā tāng	Bullfrog Soup
• 牛蛙	niúwā	bullfrog
• 汤	tāng	hot water, soup

Překlad v Cj je správný, odpovídá Vj a není tedy třeba jej upravovat.

絲瓜蛤蜊湯	sīguā gélí tāng	luffa clam soup
• 絲瓜	sīguā	loofah/towel gourd
• 蛤蜊	gélí	clam
• 湯	tāng	soup; broth

I zde se překladatel název pokusil přeložit doslovně. Výsledný název v Cj působí poněkud kostrbatě a neposlední řadě může také dojít k překladatelskému posunu. Anglický překlad slova 絲瓜 zní „luffa“, což by zákazník mohl pochopit jako „žínku“, která se používá při každodenní hygieně. I když se přírodní žínka z této rostliny vyrábí, název jídla by bylo lepší trochu specifikovat. Tato surovina se v angličtině označuje několika názvy – „loofah“,

„sponge gourd“ či „silk melon“. (HORNINY, 2010: 50) I když se termín „luffa“ používá, zmátl i rodilého mluvčího – zřejmě proto, že v gastronomické terminologii není tolik zaužívaný. Bylo by možná nasnadě zvolit vhodnou analogii, případně v závorce blíže specifikovat, o jakou surovinu se jedná.

Vř: Luffa (Sponge Gourd) and Clam Soup

神仙鸡	shénxiān jī	Immortal Chicken
-----	-------------	------------------

- 神仙 shénxiān immortal
- 鸡 jī chicken

I když je překlad doslovný, je správný – bylo by však vhodné jej pro zákazníka trochu blíže specifikovat. Jedná se o pokrm, který se několik hodin pomalu dusí pod pokličkou. V hrnci jsou ingredience naskládány do vrstev, přičemž horní vrstvu tvoří kuře, které se zalije omáčkou.¹⁶

Vř: Immortal Chicken (Slow-cooked Chicken in Sauce)

生炒黑鱼	shēng chǎo hēiyú	Stir-fried Black Fish
------	------------------	-----------------------

- 生 shēng get; have; cause to happen
- 炒 chǎo stir-fry; fry; sauté
- 黑鱼 hēiyú snakeheaded fish; snakehead

Při doslovném překladu došlo k chybnému převodu kulturního specifika - 黑鱼 nemá odkazovat na „black fish“, nýbrž na druh ryby, která je v angličtině známá pod názvem „snakehead“.

Vř: Stir-fried Snakehead

蒜泥黄瓜	suànní huáng guā	Garlic Cucumber
------	------------------	-----------------

- 蒜泥 suànní mashed garlic

¹⁶ 神仙鸡, 20.1.2015 <http://www.haodou.com/recipe/841690/> [navštíveno 23.4.2016]

- 黄瓜 huángguā cucumber

Ačkoli se dá z překladu pochopit, jaké jídlo si zákazník objedná, zní poněkud kostrbatě.

Vř: Cucumber with Mashed Garlic

笋壳鱼(广式, 清蒸, 油淋)	sǔnqiào yú (guǎngshì , qīngzhēng, yóu lín)	Bamboo shell fish
-----------------	---	-------------------

- 笋壳 sǔnqiào scale-like outer skin of a bamboo shoot
- 鱼 yú fish
- 广 guǎng ab. for Guangzhou/Guangdong
- 式 shì form; pattern; formula; style
- 清蒸 qīngzhēng steam in clear soup
- 油 yóu oil
- 淋 lín pour, drench

I v tomto případě je jedná o pouhý výčet několik surovin – doslovný překlad prvních třech znaků. Ve skutečnosti se však jedná o druh ryby, která se v angličtině nazývá „marble goby“. Styl přípravy uvedený v závorce překladatel zcela vynechal. Překlad je tedy velmi zavádějící.

Vř: Steamed Marble Goby, Guangdong Style

五香驴肉	wǔxiāng lǘròu	Five Flavoured Donkey Meat
------	---------------	----------------------------

- 五香 wǔxiāng five spices (prickly ash, star aniseed, cinnamon, clove, fennel)
- 驴肉 lǘròu donkey meat

V tomto případě je slovo „flavoured“ poněkud nadbytečné – pokud se do jídla přidává koření, je logické, že bude pokrm dochucený.

Vř: Five-spice Donkey Meat

香叶焗肉蟹	xiāngyè jú ròu xiè	Bay Leaves Baked Crab Meat
-------	--------------------	----------------------------

• 香叶	xiāngyè	bay leaf
• 焗	jú	steam-bake
• 肉	ròu	flesh, meat
• 蟹	xiè	crab

Překlad působí poněkud kostrbatě, bylo by vhodné jej trochu učesat, aby zněl více gastronomicky. Úplně špatný však není, zákazník z něj lehce vyčte, jaký pokrm si může objednat.

Vř: Crab Meat Baked with Bay Leaves

西湖蜜藕	xīhú mì ǒu	West Lake Honey Lotus
• 西湖	xīhú	West Lake
• 蜜	mì	honey
• 藕	ǒu	edible rootstock of lotus

Překlad je i pro zákazníka, který není s čínskou kuchyní obeznámen, srozumitelný. Navrhuji pouze drobnou úpravu, která jednu ze surovin – lotosový kořen – o něco více specifikuje.

Vř: West Lake Lotus Root with Honey

5.7. Vynechání slova

宋嫂鱼羹	sòng sǎo yú gēng	fish soup
Varianta 2:		Aunt Song's Fish Soup (Fish Soup with Ham and Mushrooms)
Varianta 3:		Aunty Song's Fish Slice Soup
Varianta 4:		Fish Soup Cooked in the

		Method of Song Sister
--	--	-----------------------

- 宋 Sòng surname Song
- 嫂 sǎo elder brother's wife, sister-in-law
- 鱼 yú fish
- 羹 gēng thick soup

Jelikož se jedná o tradiční hangzhouský pokrm, našla jsem více variant jeho překladu. V první variantě překladatel vynechal několik slov, že by bylo možné tento převod ekvivalence považovat také za generalizaci. Právě první dva znaky - 宋嫂 – jsou aluzí odkazující na příběh vzniku tohoto pokrmu. V případě tak tradičního pokrmu by bylo vhodné, aby byl zachován úplný název, například tak, jak je tomu ve variantě číslo dva. Zde navíc překladatel do závorky doplnil vysvětlující komentář. Ve třetí variantě se nachází gramatická chyba – „rybí plátky“ by měly být uvedeny v množném čísle. A v poslední variantě byl zvolen nesprávný význam slova – překlad by byl stylisticky mnohem lepší, kdyby se místo slova „method“ použilo slovo „style“. V příručce *ECD* je uveden překlad Lady Song's Thick Fish Soup, který mi přijde spolu s druhou variantou jako nejzdařilejší.

番茄炒蛋	fānqié chǎodàn	Tomato with Egg
------	----------------	-----------------

- 番茄 fānqié tomato
- 炒蛋 chǎodàn scrambled eggs

Překlad působí poněkud chudě, neboť překladatel při převodu vynechal sloveso přípravy. To je však ve Vj zmíněno – navrhuji proto překlad lehce pozměnit a dané sloveso uvést. Zákazník si jinak nebude jistý, jaký způsobem jsou rajčata a vejce upravena.

Vř: Scrambled Eggs with Tomatoes

橄榄肉末娃娃菜	gǎnlǎn ròumò wáwacài	olives, chopped meat
---------	----------------------	----------------------

- 橄榄 gǎnlǎn olive
- 肉末 ròumò minced or ground meat
- 娃娃菜 wáwacài baby Chinese cabbage

V tomto případě překladatel úplně vypustil jednu ze surovin – čínské zelí. Pro co nejméně pravděpodobnější převod z Vj do Cj jazyka by bylo vhodné, aby byly všechny obsažené suroviny v překladu zmíněny.

Vř: Ground Meat Stir-fry with Olives and Baby Chinese Cabbage

红油八宝面	hóngyóu bābǎo miàn	Delicious Noodles in Chili Oil
-------	--------------------	--------------------------------

- 红油 hóngyóu red
- 八宝 bābǎo eight treasures (ingredients of certain dishes)
- 面 miàn noodles (made with wheat flour)

Z názvu v Cj zmizela informace, že mezi suroviny, používané při přípravě tohoto pokrmu, patří tzv. „osm pokladů“. Ačkoliv se může zdát trochu nestandardní zápis „chilli“, obě dvě varianty jsou přípustné. V navrženém překladu jsem název trochu přestylizovala, aby lépe odpovídal zásadám uvedeným ve čtvrté kapitole.

Vř: Eight Treasures Noodle Soup with Chilli Oil

奶白菜番茄排骨煲	nǎibáicài fānqié páigǔ bāo	Tomato, pork ribs
----------	----------------------------	-------------------

- 奶白菜 nǎibáicài young chinese cabbage (bok choy)
- 番茄 fānqié tomato
- 排骨 páigǔ spareribs; chop; cutlet
- 煲 bāo small tabletop crockery cooking pot

Překladatel při převodu zcela vynechal jednu ze surovin – druh čínského zelí (v tomto případě bok choy). Navíc se dopustil gramatické chyby – rajčata by měla být uvedena v množném čísle.

Vř: Braised Spareribs with Tomatoes and Bok Choy

陈醋野生海蜇头	chécù yěshēng hǎizhé tóu	marinated jelly fish
---------	--------------------------	----------------------

- 陈醋 chéncù mature vinegar
- 野生 yěshēng wild; feral
- 海蜇 hǎizhé jellyfish
- 头 tóu head

Z překladu se sice zákazník dozví, že je medúza (konkrétně kořenoústka jedlá) marinovaná, bohužel však nezjistí v čem. V překladu je totiž vynechán ocet, který při marinování hraje důležitou roli.

Vř: Jellyfish Head Marinated in Vinegar

招牌油爆虾	zhāopai yóu bào xiā	oil shrimp
-------	---------------------	------------

- 招牌 zhāopai reputation of a business
- 油 yóu oil
- 爆 bào explode; quick-fry
- 虾 xiā shrimp

V tomto případě je zcela vypuštěna informace, že je jedná o specialitu podniku (招牌, „signature dish“). Pokud se jedná o pokrm, na kterém je postavena reputace podniku, měl by být tento fakt v názvu zmíněn.

Vř: Stir-fried Shrimps (Signature Dish)

5.8. Překlady s drobnou či nulovou chybovostí

Některé názvy nejsou v zásadě špatné; nalezneme v nich drobné chyby (např překlepy, pravopisné, gramatické a stylistické chyby apod.), ty však nijak nebrání tomu, aby host pochopil, jaké jídlo si objedná. Často je také prohozeno pořadí hlavní suroviny a dalších surovin v daném pokrmu, což sice není správně, ale význam sdělení jde opět bez větších potíží pochopit. Vyskytují se však i názvy takové, u nichž došlo k sémantickému posunu, a překladatel vybral nesprávný význam daného slova. V těchto případech je už těžší rozlišit, jaký pokrm bude hostovi po objednání předložen. Názvy jsem se snažila seskupit do skupin

podle toho, k jaké chybě při překladu došlo, aby byla tato kategorie přehledně rozčleněna. Do této kategorie jsem zařadila i překlady, které považuji za správné.

V určování chybovosti jsem se řídila studií Minghe Guo publikovanou v časopise *Theory and Practice in Language Studies* (2012: 1215-1218). Je v ní vyčleněno devět kategorií:

1. přepis do čínského pinyinu (takový překlad je pro cizince stále nesrozumitelný a významově prázdný)
2. nekonzistentnost v překladu názvů (překlady mohou být někdy zavádějící, neboť může být jeden výraz uveden ve více variantách)
3. překlady a pravopisné chyby (takové překlady ztíží pochopení smyslu sdělení)
4. nadbytečné užívání slov (překlad by měl být co nejstručnější a nejrelevantnější)
5. změna či ztráta smyslu překladu (komunikativní akt je efektivní tehdy, správně-li zachytí smysl sdělení)
6. Chinglish (anglické překlady ovlivněné čínštinou, gramaticky nesprávné či významově nesmyslné anglické vyjádření v čínském kontextu)
7. gramatické chyby
8. nevhodná volba slova (překlad s nesprávně zvoleným slovem může vést k ambiguitě či nepochopení smyslu sdělení)
9. nesprávný překlad kulturních specifíků

高爆虾仁	gāo bào xiārén	Stir Fried Shrimp Meat
------	----------------	------------------------

- 高 gāo loud
- 爆 bào explode; burst; quick-fry; quick-boil
- 虾仁 xiārén shelled fresh shrimp; shrimp meat

V překladu je pravopisná chyba, adjektivum “restovaný” má být zapsáno jako “stir-fried”. Až na tuto drobnou chybu je překlad v pořádku.

Vř: Stir-fried Shrimp Meat

广东芥兰	guǎngdōng gài lán	Gui-lan
------	-------------------	---------

- 广东 guǎngdōng uangdong Province
- 芥兰 gài lán Chinese broccoli; Chinese kale

Překladaťel chtëľ zřejmě přepsat slovo 芥兰 (v češtině je tato zelenina známá pod názvem *čínská brukev*) do pinyinu, což by zákazníkovi neznalému čínštiny nijak nepomohlo. V zápisu se však vyskytuje pravopisná chyba. Navrhuji upustit od pinyinu a lépe název specifikovat, čímž by se zákazníkovi pokrm blížee přiblížil. Bohužel jsem nenašla recept s tímto názvem, ve kterém by byla uvedena příprava, ve vlastním řešení tedy zachovává, pouze tuto surovinu.

Vř: Chinese Broccoli

杭椒虾爆鳝	háng jiāo xiā bào shàn	Sauteed Prawns and Eel with Fresh Chilli Pepper
-------	------------------------	---

- 杭 háng Hangzhou
- 椒 jiāo pepper
- 虾 xiā shrimp
- 爆 bào quick-fry; quick-boil
- 鳝 shàn eel

Až na drobnou pravopisnou chybu je překlad v pořádku. Adjektivum „orestovaný“ se zapisuje jako „sautéed“.

Vř: Sautéed Prawns and Eel with Fresh Chilli Pepper

火腿蚕豆	huǒtuǐ cándòu	Sauted Broad Beans with Ham
------	---------------	-----------------------------

- 火腿 huǒtuǐ ham
- 蚕豆 cándòu broad/lima bean

Podle receptů, které jsem našla, se tyto fazole se šunkou skutečně společně restují na pánvi. V překladu je však pravopisná chyba – správný zápis adjektiva „restovaný“ je „sautéed“. Až na tuto chybu lze překlad považovat za správný.

酒香干炸带鱼	jiǔxiāng gānzhá dàiyú	Deep Fried Ribbon Fish
--------	-----------------------	------------------------

--	--	--

- 酒香 jiǔxiāng aroma of alcohol
- 干炸 gānzhá dry-fry
- 带鱼 dài yú ribbonfish

Jediná chyba, která se v překladu vyskytuje, je špatný zápis slova 带鱼 (ribbonfish).

川味水煮鱼	chuān wèi shuǐ zhǔ yú	fish filets in hot and chilli oil
-------	-----------------------	-----------------------------------

- 川 chuān [Sichuan]
- 味 wèi flavor, taste
- 水 shuǐ water
- 煮 zhǔ boil, cook
- 鱼 yú fish

V překladu tohoto názvu lze nalézt hned dva různé druhy chyb. U slova „filety“ se jedná o chybu pravopisnou, neboť správně má zápis slova vypadat „fillets“. Vyskytují se zde také nadbytečná slova – adjektivum „pálivý“ lze vynechat, je-li zmíněno chilli.

Vř: Fish Fillet in Chilli Oil

木耳西兰花	mù'ěr xīlánhuā	Brocoliflower with Black Fungus
-------	----------------	---------------------------------

- 木耳 mù'ěr edible fungus; “wood ear”
- 西兰花 xīlánhuā broccoli

I v tomto překladu se vyskytují hned dvě chyby – pravopisná – chybný zápis slova „brokolice“ a také chyba sémantická, namísto slova „fungus“, které může evokovat „plíseň“, by bylo vhodnější užít obecnějšího názvu „mushroom“, případně se přiklonit ke specifickému názvu dané houby (v tomto případě jidášova ucha).

Vř: Broccoli Stir Fry with Wood Ear Mushroom

泡椒牛蛙	pàojiāo niúwā	Sauteed bullfrog with pickled peppers
------	---------------	---------------------------------------

- 泡 pào pickled
- 椒 jiāo pepper
- 牛蛙 niúwā bullfrog

Až na pravopisnou chybu, týkající se přívlastku „sautéed“, je překlad správný.

清汤鱼元	qīngtāng yú yuán	Fish Bolls in Light Soup
------	------------------	--------------------------

- 清汤 qīngtāng clear soup; consommé
- 鱼 yú fish
- 元 yuán first; primary; basic

U tohoto překladu se vyskytla chyba ve Vj – namísto znaku 元 měl být použit znak 圆 (yuán; round; circle), který by správně odkazoval na rybí knedlíčky. Chyby lze nalézt také v překladu do Cj. Zrovna ve slově „knedlíček“ se vyskytuje pravopisná chyba, neboť má být zapsán jako „ball“. Také by bylo vhodné namísto slova „light“ vybrat sémanticky vhodnější slovo, např. „clear“

Vř: Fish Balls in Clear Soup

蒜泥生菜	suànní shēngcài	Garlic sance with cos lettuce
------	-----------------	-------------------------------

- 蒜泥 suànní mashed garlic
- 生菜 shēngcài (romaine/cos) lettuce

U tohoto překladu bych zmínila dva druhy chyb – chybu pravopisnou a chybu ve slovosledu. Slovo „omáčka“ je zapsáno špatně – správně má být uvedeno „sauce“. Hlavní surovina má být uvedena na prvním místě, slovosled bych tedy pozměnila tak, aby více vyhovoval požadavkům zmíněným ve čtvrté kapitole.

Vř: Cos Lettuce with Garlic Sauce

虾爆鳝背	xiā bào shàn bèi	Sauteed Prawns and Eel
------	------------------	------------------------

- 虾 xiā shrimp
- 爆 bào quick-fry; quick-boil
- 鳝 shàn eel
- 背 bèi back

Jedinou chybu, kterou jsem v překladu našla, je chyba pravopisná. Podobně jako v předchozích případech je slova „sautéed“ zapsáno špatně. Jinak je překlad v souladu se zásadami uvedenými v příručce *ECD*.

扬州炒饭	Yángzhōu chǎofàn	Yangzhou Fired rice
------	------------------	---------------------

- 扬州 Yángzhōu Yangzhou
- 炒饭 chǎofàn fried rice

Znaky 扬州 odkazují na město Yangzhou, které se pokládá za místo vzniku tohoto pokrmu. Dle zásad v příručce *ECD* by měl být tento odkaz zachován. Překladatel se všech dopustil pravopisné chyby – přívlastek „smažený“ má být vyhláskován „fried“.

Vř: Yangzhou Fried Rice

百合南瓜	bǎihé nánguā	Lily Fried with Pumpkám
------	--------------	-------------------------

- 百合 bǎihé lily (buds)
- 南瓜 nánguā pumpkin; cushaw

V překladu tohoto pokrmu lze nalézt dvě sémantické chyby. První z nich je neúplná specifikace jedné ze surovin. Druhou je volba významově nevhodného slovesa, neboť se jedná o pokrm připravený v páře, nikoliv smažený či restovaný.¹⁷

Vř: Steamed Lily Buds and Pumpkin

¹⁷ 蜜汁百合南瓜, 25.12.2015 <http://home.meishichina.com/recipe-243752.html> [navštíveno 29.4.2016]

白切肚头	bái qiē dǔ tóu	Boiled Stomach
------	----------------	----------------

- 白 bái
- 切 qiē
- 肚 dǔ
- 头 tóu

Překladatel zvolil významově nevhodný název pro popis hlavní suroviny, bylo by vhodnější, kdyby zvolil výraz „dršťky“ (tripes) namísto „žaludku“ (stomach).

Vř: Boiled Tripe

鲍汁扣辽参	bào zhī kòu liáo cān	sea slug with abalone sauce
-------	----------------------	-----------------------------

- 鲍 bào abalone
- 汁 zhī juice
- 扣 kòu cover with concave object
- 辽参 liáocān sea cucumber

Označení, které překladatel zvolil pro pojmenování „mořské okurky“ je nesprávné, neboť název „sea slug“ odkazuje na jinou taxonomickou jednotku organismů, než na tu, do které patří „sea cucumber“. V příručce je navrhován překlad „Braised Sea Cucumber with Abalone Sauce“, který mi přijde mnohem vhodnější.

风味酱萝卜	fēngwèi jiànguōbo	local soy-preserved radish
-------	-------------------	----------------------------

- 风味 fēngwèi special flavor; local color
- 酱萝卜 jiànguōbo turnip pickled in soy sauce

Při překladu tohoto názvu zvolil překladatel nepřilíš vhodný význam slova. Namísto „preserved“ (zachovaný, (za)konzervovaný) by bylo sémanticky vhodnější užití slova „pickled“ (nakládáný).

Vř: Radish Pickled in Soy Sauce (Local Speciality)

干煸四季豆	gānbiānsìjìdòu	sword bean
-------	----------------	------------

- 干煸四季豆 gānbiānsìjìdòu dry fried string beans

Zde se překladatel dopustil chyby v terminologii – nejedná se o fazole, které mají v angličtině název „sword beans“ (刀豆), ale o fazole, které jsou v angličtině známé pod názvem „green beans“ (příp. „string beans“ či „French beans“). Změnil tak smysl celého překladu.

Vř: Dry-fried String Beans

红烧小黄鱼	hóngshāo xiǎo huángyú	Small Yellow Fish Cooked in Soy Sauce
-------	-----------------------	---------------------------------------

- 红烧 hóngshāo braise in soy sauce
- 小 xiǎo small, little
- 黄鱼 huángyú yellow croaker

K tomuto překladu mám připomínky pouze ke dvěma sémantickým chybám. Při překladu názvu ryby 小黄鱼 se překladatel uchýlil k doslovnému překladu, ve skutečnosti se však jedná o rybu v angličtině známou pod jménem „yellow croaker“. Také by bylo vhodné užít správného významu slovesa, překladatel zvolil příliš obecné slovo.

Vř: Yellow Croaker Braised in Soy Sauce

火踵神仙鸭	huǒ zhǒng shénxian yā	Steamed Duck with Ham
-------	-----------------------	-----------------------

- 火 huǒ fire
- 踵 zhǒng heel; to follow close behind
- 神仙 shénxian immortal
- 鸭 yā duck

Jelikož se jedná o hangzhouský tradiční pokrm, bylo by vhodné, aby byl překlad správný. Zde se však překladatel dopustil chyby, neboť zvolil špatný přívlastek – kachna se nevaří páře, nýbrž se společně s dalšími surovinami dusí delší dobu pod poklicí.

Vř: Stewed Duck with Ham

炒什菜	chǎo shícài	Fried Cabbage with Onion
-----	-------------	--------------------------

- 炒 chǎo stir fry, saute
- 什菜 shícài mixed vegetables

Překladatel se zde dopustil dvou chyb – zvolil sémanticky nevhodné slovo a také v názvu uvedl suroviny, které ve Vj nejsou výslovně uvedeny.

Vř: Stir-fried Assorted Vegetables

炒青菜	chǎo qīngcài	Just Fried Greens
-----	--------------	-------------------

- 炒 chǎo to sauté, to stir-fry
- 青菜 qīngcài green vegetables, Chinese cabbage

V tomto případě se překladatel dopustil dvou chyb – zvolil sémanticky nesprávný přívlastek a navíc do Cj přidal adverbium, které se ve Vj nevyskytuje. Zřejmě tak chtěl zákazníkovi přiblížit fakt, že se jedná pouze o jeden druh restované zeleniny.

Vř: Stir-fried Green Vegetables

尖椒肚头	jiān jiāo dǔ tóu	Peppers Fried with Stomach
------	------------------	----------------------------

- 尖 jiān point, tip; sharp
- 椒 jiāo pepper
- 肚 dǔ tripe
- 头 tóu head

I zde v tomto případě překladatel do názvu v Cj udělal několik chyb. Co se týká sémantické stránky, užil nesprávného přívlastku, neboť pokrm se nesmaží, nýbrž restuje. K

sémantické chybě došlo také při hledání ekvivalentu slova 肚. V jiném čtení může nabývat významu „žaludek“, v tomto případě má však odkazovat na „dršťky“. Navíc bych název přestylovala, aby více vyhovoval zásadám uvedeným ve čtvrté kapitole.

Vř: Stir-fried Tripes with (Chilli) Peppers

酱爆牛蛙	jiàng bào niúwā	Fried Bullfrog with Onion
------	-----------------	---------------------------

- 酱 jiàng thick sauce; cook/pickle in soy sauce
- 爆 bào quick-fry; quick-boil
- 牛蛙 niúwā bullfrog

I v tomto případě došlo při převodu k sémantické chybě – nejedná se o pokrm smažený, ale restovaný na pánvi s omáčkou. Překladatel navíc do názvu v Cj přidal informaci, která ve Vj není obsažena.

Vř: Stir-fried Bullfrog in Soy Sauce

酱烤茄子	jiàng kǎo qiézi	Hot Spicy with eggplant
------	-----------------	-------------------------

- 酱 jiàng sauce, paste, jam; cook/pickle in soy sauce
- 烤 kǎo bake, roast, toast
- 茄子 qiézi eggplant

Podle zásad uvedených v příručce *ECD* by měla hlavní surovina stát na prvním místě. Překladatel navíc použil významově nesprávná slova popisující chuť pokrmu. Nejedná se o pokrm ostré chuti, nýbrž pikantní, při přípravě se používá pasta z fermentovaných sójových bobů. Překladatel také z Vj nepřevodl informaci, že se jedná o pokrm pečený, pozměnil tedy smysl sdělení.

Vř: Roasted Eggplant with Spicy Sauce

老鸭煲	lǎo yā bāo	Old Duck Soup
-----	------------	---------------

- 老 lǎo old; aged

- 鸭 yā duck
- 煲 bāo a kind of pot; to cook

Tento překlad není vysloveně špatný, podle příručky *ECD* by však měl být uveden způsob přípravy.

Vř: Stewed Duck in Casserole

腊味荷兰豆	làwèi hélándòu	preserved meat and garden pea
-------	----------------	-------------------------------

- 腊味 làwèi cured meat, fish, etc.
- 荷兰豆 hélándòu pea pods

I zde by bylo lepší přiklonit se k sémanticky vhodnějšímu slovu. Namísto přívlastku „preserved“ by bylo lepší použít slovo „cured“. Až na tuto chybu je překlad v pořádku, neboť pro hrášek se v angličtině užívá jak pojmenování „garden pea“, tak i „snow pea“.

Vř: Cured Meat with Garden Pea

凉拌笋干	liángbàn sǔngān	Black Fungus in Sauce (cold dish)
------	-----------------	-----------------------------------

- 凉拌 liángbàn cold and dressed with sauce (of food)
- 笋干 sǔngān dried bamboo shoots

V tomto případě překladatel udělal zásadní chybu, neboť do názvu uvedl surovinu jinou, než surovinu, která je zmíněna ve Vj. V názvu v původním jazyce se zmiňuje sušené bambusové výhonky, ne houby.

Vř: Dried Bamboo Shoot Dressed with Sauce (Cold Dish)

栗子冬菇	lìzi dōnggū	Chestnut Fried with Mushrooms
------	-------------	-------------------------------

- 栗子 lìzi chestnut

- 冬菇 dōnggū dried winter mushrooms

V tomto případě se překladač dopustil dvou chyb. První z chyb je gramatická, neboť jednu ze surovin, kaštany, uvedl v jednotném čísle namísto čísla množného. Závažnější je chyba sémantická, kdy špatně zvolil slovo popisující způsob přípravy. Nejedná se o pokrm smažený, ale dušený.¹⁸ Bylo by také dobré specifikovat, o jaký druh houby se jedná. V tomto případě se jedná o houby šitake.

Vř: Braised Chestnuts with Shiitake Mushrooms

蜜汁火方	mì zhī huǒ fāng	Braised Ham in Honey Sauce
Varianta 2:		Steamed Ham and Honey Sauce
Varianta 2:		Boiled Ham in Honey Sauce

- 蜜 mì honey; sweet
- 汁 zhī juice
- 火 huǒ fire
- 方 fāng aspect; prescription; recipe; method; way

Ze všech tří variant je nejvhodnější varianta druhá, neboť přívlastek je významově nejbližší skutečné přípravě tohoto pokrmu. V příručce *ECD* je jako správný ekvivalent uveden překlad „Steamed Ham with Honey“.

木瓜炖雪蛤	mùguā dùn xuěhā	braised pawpaw and snow clam
-------	-----------------	------------------------------

- 木瓜 mùguā papaya
- 炖 dùn to stew; warm sth. by putting container in hot water
- 雪 xuě snow
- 蛤 há/gé frog/clam

¹⁸冬菇炆栗子, <http://baike.baidu.com/view/9712480.htm> [navštíveno 29.4.2016]

Tučná tkáň podobná vejcovodům, v angličtině zvaná „hasma“, je jednou z důležitých ingrediencí tohoto dezertu. Překladatel se v tomto případě přiklonil k doslovnému překladu, který však nesprávně pojmenovává danou surovinu. Nesprávně tedy přeložil toto kulturní specifikum. Přiklonila bych se také k běžnějšímu pojmenování pro papáju, „papaya“.

Vř: Braised Papaya with Hasma

钱江鲚鱼	qiánjiāng zī yú	Steamed Perch in Oil Sauce
------	-----------------	----------------------------

- 钱江 qiánjiāng abbr. 钱塘江 Qian River
- 鲚 zī mullet
- 鱼 yú fish

V tomto případě překlad pozměnil původní sdělení ve Vj, neboť se dopustil chyby v terminologii. Název ryby má správně znít „mullet“. Navíc užil nadbytečná slova, která nejsou v názvu ve Vj zmíněna.

Vř: Steamed Mullet

砂锅牛蛙煲	shāguō niúwā bāo	bullfrog pot
-------	------------------	--------------

- 砂锅 shāguō clay baking pot; dish cooked in clay pot
- 牛蛙 niúwā bullfrog
- 煲 bio a kind of pot; to cook

Podobně jako u dalších pokrmů, které se připravují dušením v hrnci, by tuto skutečnost bylo dobré v překladu uvést.

Vř: Stewed Bullfrog in Casserole

手撕包心菜	shǒu sī bāoxīncài	Fried sliced cabbage
-------	-------------------	----------------------

- 手 shǒu hand
- 撕 sī rip, tear
- 包心菜 bāoxīncài cabbage

V tomto případě se překladatel při popisu přípravy dopustil dvou sémantických chyb. Zelí není krájené (sliced), nýbrž ručně trhané (hand-shredded). Příprava pokrmu je restování, ne smažení.

Vř: Stir-fried Hand-shredded Cabbage

酸辣土豆丝	suānlà tǔdòu sī	Potato Slices with Sweet and Sour Sauce
-------	-----------------	---

- 酸辣 suānlà hot and sour
- 土豆 tǔdòu potato
- 丝 sī silk; thread; thread-like thing

I zde překladatel zvolil významově nepřesné výrazy. 土豆丝, krájené brambory, jsou běžně známé pod označením „shredded potatoes“. Omáčka není sladkokyselá, nýbrž pálivokyselá. Význam celého překladu tak byl pozměněn.

Vř: Shredded Potatoes with Hot and Sour Sauce

笋干本鸡煲	sǔngān běn jī bǎo	Bamboo and Chicken Stew
-------	-------------------	-------------------------

- 笋干 sǔngān dried bamboo shoots
- 本 běn root/stem of plant; (one's) native place
- 鸡 jī chicken
- 煲 bǎo a kind of pot; to cook

Podobně jako u dalších pokrmů, které se připravují dušením v hrnci, by tuto skutečnost bylo dobré v překladu uvést.

Vř: Stewed Chicken and Dried Bamboo Shoots in Casserole

笋干老鸭煲	sǔngān lǎo yā bǎo	dried bamboo shoot duck pot
-------	-------------------	-----------------------------

- 笋干 sǔngān dried bamboo shoots
- 老 lǎo old; aged

- 鸭 yā duck
- 煲 bǎo a kind of pot; to cook

Obdobně jako u minulého příkladu navrhuji vytvořit překlad v souladu s příručkou *ECD*.

Vř: Stewed Duck and Dried Bamboo Shoots in Casserole

梭子蟹粉丝煲	suōzi xiè fěnsī bāo	Salted sea crab with silk noodles pot
--------	---------------------	---------------------------------------

- 梭子蟹 suōzi xiè swimming crab
- 粉丝 fěnsī vermicelli made from bean starch, etc.
- 煲 bāo a kind of pot; to cook

I v tomto případě bych se při překladu řídila příručkou *ECD*.

Vř: Braised Crab with Silk Noodles in Casserole

糖炒栗子	táng chǎo lìzi	Chestnuts fried with sugar
------	----------------	----------------------------

- 糖 táng sugar
- 炒 chǎo stir-fry; fry; sauté
- 栗子 lìzi chestnut

Až na drobnou sémantickou chybu, které se překladatel dopustil při vytváření přívlastku, je překlad přípustný.

Vř: Chestnuts Stir-fried with Sugar

糖藕	táng ǒu	lotus root cooked with candy
----	---------	------------------------------

- 糖 táng sugar; sweets; candy
- 藕 ǒu edible rootstock of lotus

Při překladu názvu se překladatel dopustil dvou sémantických chyb. Nejdříve zvolil příliš obecné slovo pro přívlastek a poté zvolil nevhodný význam slova 糖. Podle kontextu nabývá jak významu „cukr“ (jako tomu je v tomto případě), tak i významu „cukroví“.

Vř: Braised Lotus Root with Sugar

西湖牛肉羹	xī hú niúròu gēng	Beef broth
-------	-------------------	------------

- 西湖 xī hú West Lake
- 牛肉 niúròu beef
- 羹 gēng thick soup

I v tomto případě se překladatel přiklonil k nesprávnému významu slova. Znak 羹 odkazuje na hustou polévku, ne na vývar.

Vř: Beef Thick Soup

西芹百合腰果	xīqín bǎihé yāoguǒ	Celery and Lilies Fried with Cashews
--------	--------------------	--------------------------------------

- 西芹 xīqín celery
- 百合 bǎihé lily (buds)
- 腰果 yāoguǒ cashew nut; cashew

V překladu se objevily dvě sémantické chyby – u slova 百合 překladatel příliš obecný výraz a také zvolil nevhodný význam slova týkající se přísudku popisující přípravu pokrmu. Nejedná se o smažený pokrm, nýbrž restovaný.

Vř: Celery and Lily Buds Stir-fried with Cashews

香菇青菜	xiānggū qīngcài	Mushroom Fried Greens
------	-----------------	-----------------------

- 香菇 xiānggū mushrooms; shiitake
- 青菜 qīngcài green vegetables; greens; Chinese cabbage

Překladatel se při vytváření přívlastku dopustil chyby, neboť zvolil významově nesprávné slovo. V názvu se vyskytuje také gramatická chyba, neboť jsou „houby“ uvedeny v jednotném čísle namísto množného. Navrhuji překlad stylisticky upravit, aby více odpovídám zásadám v normativní příručce *ECD*.

Vř: Stir-fried Mushrooms and Greens

鸭煲	yā bāo	Duck Soup
----	--------	-----------

- 鸭 yā duck
- 煲 bāo a kind of pot; to cook

Podobně jako u předchozích příkladů, ve kterých se vyskytuje znak 煲, bych při překladu postupovala podle zásad uvedených v příručce *ECD*.

Vř: Stewed Duck in Casserole

油爆虾	yóu bào xiā	Oil Fried Shrimps in Soy Sauce
-----	-------------	--------------------------------

- 油 yóu oil
- 爆 bào quick-fry; quick-boil
- 虾 xiā shrimp

I v tomto případě se překladatel přiklonil k nesprávnému významu slova, 爆 nemá odkazovat na smažení, ale na restování.

Vř: Quick-fried Shrimps (in Soy Sauce)

醉炒鸡	zuì chǎo jī	Chicken Fried in Wine
-----	-------------	-----------------------

- 醉 zuì drunk; tipsy
- 炒 chǎo stir-fry; fry; sauté
- 鸡 jī chicken

I v tomto případě se překladatel dopustil překladatelského posunu, neboť zvolil sémanticky nesprávné sloveso. Tento tradiční pokrm se nejčastěji připravuje v páře, kdy se kuře předem naložené v alkoholu uvaří a posléze se s marinádou dusí, dokud se omáčka nezredukuje. V této verzi se však naložené kuře nedříve osmahne a až poté se dusí.¹⁹ Nejčastěji se tento pokrm do angličtiny překládá jako „Drunken Chicken“, v příručce *ECD* je uveden překlad „Chicken in Rice Wine“. Podle mého názoru by bylo vhodné tyto varianty zkombinovat a podat vysvětlivku v závorce.

Vř: Drunken Chicken (Braised in Rice Wine)

白切鸡	bái qiē jī	Saucy Boiled Chicken
-----	------------	----------------------

- 白 bái white
- 切 qiē cut
- 鸡 jī chicken

Překladatel se dopustil gramatické i sémantické chyby – pravděpodobně měl v úmyslu naznačit, že je kuře šťavnaté, uchýlil se však tomu, že k substantivu vytvořil přívlastek. „Saucy“ však v angličtině nemá význam „šťavnatý“, popř. „v omáčce“, avšak nabývá významu „drzý, neslušný“. Kuře se podává v omáčce, respektive ve vývaru, ve kterém se vařilo. Po uvaření se nakrájí na kousky (i s kůží a kostmi).²⁰

Vř: Poached Sliced Chicken

葱油虾	cōng yóu xiā	Fried Shrimp with Spring Onion and Ginger
-----	--------------	---

- 葱 cōng onion, scallion; green
- 油 yóu oil
- 虾 xiā shrimp

¹⁹ 熱炒醉雞【沙拉游亂做廚房】<http://www.dodocook.com/recipe/31972> [navštíveno 30.4.2016]

²⁰ 白切鸡, <http://www.baikewiki.com/wiki/%E7%99%BD%E5%88%87%E9%B8%A1> [navštíveno 30.4.2016]

K překladu mám jedinou připomínku a to k nesprávně zvolenému významu slovesa, neboť se nejedná o pokrm smažený, nýbrž restovaný. Překladatel navíc do Cj přidal surovinu (zázvor), která není ve Vj zmíněna.²¹

Vř: Stir-fried Shrimps and Scallions

脆皮乳鸽	cuì pí rǔ gē	roast spring pigeon
------	--------------	---------------------

- 脆 cuì brittle; crisp
- 皮 pí skin
- 乳 rǔ milk; newborn; suckling
- 鸽 gē pigeon

V překladu se vyskytly pouze drobné chyby. První z nich je chyba gramatická, bylo by vhodnější, kdyby překladatel namísto slovesa „to roast“ užil přívlastek. Bylo by také sémanticky vhodnější, aby užil zaužívaného výrazu pro holoubě – „pigeonneau“, případě „squab“. Takový překlad by odpovídal doporučenému překladu „Crispy Pigeonneau“, uvedenému v příručce *ECD*.

Vř: Roasted Pigeonneau

回锅肉	huíguōròu	Twiced-Cooked Pork
Varianta 2:		Twice-Cooked Pork

- 回锅肉 huíguōròu twice cooked pork

V první variantě se překladatel dopustil drobné chyby, když z obou částí fráze 回锅 vytvořil přívlastek. Druhá varianta je správně, stejný překlad je uveden také v příručce *ECD*.

梅菜扣肉	méicài kòuròu	Braised pork with preserved vegetable in soya sauce
------	---------------	---

²¹葱油虾, 26.9.2011 <http://home.meishichina.com/recipe-37141.html> [navštíveno 30.4.2016]

- 梅菜 méicài a kind of mustard green
- 扣肉 kòuròu richly seasoned steamed pork

I v tomto případě došlo ke dvěma chybám, gramatické a sémantické. Z gramatického hlediska měl překladatel použít plurál slova „zelenina“. U popisu zeleniny bych se přiklonila k přívlastku „pickled“ – jedná se o sušenou nakládanou zeleninu. Překladatel také přidal informaci, která není ve Vj explicitně obsažena. V příručce *ECD* je doporučován název „Steamed Pork with Preserved Vegetable in Casserole“, ale vzhledem k tomu, že příprava v páře je až jednou z posledních fází při vytváření tohoto pokrmu, přikláním se ke slovesu „braised“.

Vř: Braised pork with Pickled Mustard Greens

牛肉面	niúròu miàn	Beef Noodle
-----	-------------	-------------

- 牛肉 niúròu beef
- 面 miàn noodles

Zákazníkovi bude při čtení tohoto překladu na první pohled jasné, jaký pokrm si objedná. Překladatel se dopustil malé gramatické chyby – „nudle“ by měly být uvedeny v množném čísle. Bylo by vhodné také doplnit, že se jedná spíše o polévku, neboť dle našich zvyklostí bychom předpokládali, že se jedná o nudle smažené (pokud by však pokrm byl zařazen v jídelním lístku do kategorie polévek, nebude tato úprava nutná).

Vř: Beef Noodles, příp. Beef Noodle Soup

千岛湖野生鱼头汤	qiāndǎo hú yěshēng yútóu tāng	Qiandao lake natural fish head's soup
----------	----------------------------------	--

- 千岛湖 qiāndǎo hú Qiandao Lake
- 野生 yěshēng wild, uncultivated
- 鱼头 yútóu fish head
- 汤 tāng hot water, soup

V tomto příkladu bych ráda zmínila dvě chyby – gramatickou a sémantickou. Z gramatického hlediska neměl v nominální frázi 鱼头汤 použít přivlastnění. Další z chyb je volba slova se špatným významem – význam slova 野生 je „divoký“. Tuto informaci bych však z překladu do Cj vynechala, neboť je nadbytečná.

Vř: Qiandao Lake Fish Head Soup

上汤时蔬	shàngtāng shí shū	Braised seasonal vegetable in broth
------	-------------------	-------------------------------------

- 上汤 shàngtāng soup served at the end of a feast by the cook
- 时 shí time; period; season
- 蔬 shū vegetables; green vegetables

Až na drobnou gramatickou chybu, špatně uvedené číslo u slova „zelenina“, je překlad správný.

Vř: Braised Seasonal Vegetables in Broth

酸辣土豆丝	suānlàtǔdòusī	hot and sour sliced potato
-------	---------------	----------------------------

- 酸辣 suānlà hot and sour
- 土豆 tǔdòu potato
- 丝 sī silk; thread

Zmínila bych dvě drobnější chyby, kterých se překladatel mohl vyvarovat. První z nich je špatně uvedené číslo u slova 土豆丝 - měly by být uvedeny v plurálu. Druhou chybou je špatně zvolený význam slova, lépe by znělo již zaužívané slovo „shredded“ (nasekaný).

Vř: Hot and Sour Shredded Potatoes

笋干烧肉	sǔngān shāo ròu	steamed pork with bambooshoot
------	-----------------	-------------------------------

- 笋干 sǔngān dried bamboo shoots

- 烧 shāo cook; heat; roast; stew
- 肉 ròu flesh, meat

I v tomto případě překladatel se při převodu dopustil gramatické chyby, neboť měl v uvést slovo 笋干 v plurálu. Také by bylo lepší, kdyby překladatel zvolil významově vhodnější přívlastek – nejedná se o pokrm vařený v páře, nýbrž dušený.

Vř: Stewed Pork with Bambooshoots

文蛤鲜虾炖蛋	wéngé xiān xiā dùn dàn	steamed egg with clam and shrimp
--------	------------------------	----------------------------------

- 文蛤 wéngé clam
- 鲜 xiān fresh; new; delicious; tasty
- 虾 xiā shrimp
- 炖 dùn to stew; warm sth. by putting container in hot water
- 蛋 dàn egg

V tomto případě bych chtěla upozornit hned na několik různých chyb. Z těch méně závažných se jedná o špatné uvedení čísla u všech surovin – měly by být uvedeny v množném čísle. Dále se v překladu vyskytuje pravopisná chyba (či překlep) – „mušle“ se v angličtině píše „clams“. I když není překlad 炖蛋 (steamed egg) v zásadě špatný, přiklonila bych se k formulaci, která zní více gastronomicky. Výsledný pokrm má konzistenci podobnou pudinku.²²

Vř: Steamed Egg Custard with Clams and Shrimps

虾爆鳝	xiā bào shàn	shrimp quick-fried with eels
-----	--------------	------------------------------

- 虾 xiā shrimp
- 爆 bào quick-fry; quick-boil
- 鳝 shàn eel

²² 鲜贝露文蛤炖蛋怎么做, 2.6.2012 <http://www.wuji8.com/meta/262589194.html> [navštíveno 30.4.2016]

Jedinou drobnou chybou, která se v překladu nachází, je špatné uvedení čísla u slova 虾. Krevety by měly být uvedeny v množném čísle.

香拌野生云耳	xiāng bàn yěshēng yún'ěr	sauced black fungus
--------	--------------------------	---------------------

- 香 xiāng fragrant; scented
- 拌 bàn mix
- 野生 yěshēng wild; feral
- 云耳 yún'ěr white tree fungus

K tomuto překladu mám dvě připomínky. Překladatel chtěl zřejmě vyjádřit, že jsou houby podávány v omáčce, nevhodně však k tomu užil přívlastku. Po konzultaci s rodilým anglicky rodilým mluvčím se přikláním k připomínce, že by bylo pro slovo „houby“ vhodné užít slovo „mushrooms“ namísto „fungus“, které by mohlo evokovat „plíseň“. Navíc překladatel použil špatnou terminologii, mohl v překladu specifikovat, že se jedná o Jidášovo ucho.

Vř: Stir-fried Wood Ear Mushrooms

小米烩辽参	xiǎomǐ huì liáo cān	braise sea slug with millet
-------	---------------------	-----------------------------

- 小米 xiǎomǐ millet
- 烩 huì braise
- 辽参 liáo cān sea cucumber

Také v tomto případě se překladatel dopustil gramatické a sémantické chyby. Z gramatického hlediska měl vytvořit ze slovesa „braise“ přívlastek. Namísto výrazu „sea slug“ by bylo vhodnější užít gastronomicky přesnější výraz „sea cucumber“, který také více vzbuzuje chuť k jídlu.

Vř: Braised Sea Cucumber with Millet

XO 酱拌刀豆	XO jiàng bàn dāodòu	string bean with XO sauce
---------	---------------------	---------------------------

- 酱 jiàng thick sauce; cook/pickle in soy sauce

- 拌 bàn mix
- 刀豆 dāodòu sword/jack bean

Podobně jako v jednom z příkladů uvedeném v této sekci, i zde překladatel zvolil terminologicky nesprávné slovo. Tento druh fazolí, 刀豆, je do angličtiny překládán jako „sword bean“. Také bych u slova „fazole“ zvolila jeho plurál.

Vř: Sword Beans with XO Sauce

雪菜蒸黄鱼	xuě cài zhēng huángyú	croaker with salted vegetable
-------	-----------------------	-------------------------------

- 雪 xuě snow
- 菜 cài vegetable, greens; dish
- 蒸 zhēng to steam (in food preparation)
- 黄鱼 huángyú yellow croaker

Zmínila bych dvě chyby, které se v tomto překladu vyskytly. První z nich je sémantická, neboť se překladatel přiklonil k výrazu „solená zelenina“, namísto „nakládaná zelenina“, která se v tomto receptu používá. Druhou chybu je vynechání způsobu přípravy, tento pokrm je připravován v páře.²³ Drobnou chybou je uvedení výrazu 雪菜 v jednotném čísle.

Vř: Steamed Croaker with Pickled Vegetables

番茄炖牛肉	fānqié dùn niúròu	Steamed beef with tomato
-------	-------------------	--------------------------

- 番茄 fānqié tomato
- 炖 dùn to stew; warm sth. by putting container in hot water
- 牛肉 niúròu beef

Také v tomto případě je chybně uvedené číslo u slova „rajčata“. Navíc zvolil významově nesprávné slovo, nejedná se o pokrm připravený v páře, ale dušený.²⁴

Vř: Stewed Beef with Tomatoes

²³雪菜蒸黄鱼, 18.6.2002 <http://www.haodou.com/recipe/232326/> [navštíveno 30.4.2016]

²⁴西红柿炖牛肉, 4.11.2013 <http://home.meishichina.com/recipe-148615.html> [navštíveno 30.4.2016]

干菜扣肉	gāncài kòuròu	Braised Pork with Preserved Vegetable
Varianta 2:		Stewed Pork with Preserved Vegetable

- 干菜 gāncài dried vegetable
- 扣 kòu cover with concave object
- 肉 ròu meat

U první varianty překladu bych zmínila pouze drobnou gramatickou chybu, špatně uvedené číslo u slova 干菜. Stejná chyba se vyskytuje také ve druhé variantě.

Vř: Braised Pork with Preserved Vegetables

龙井虾仁	lóng jǐng xiārén	longjing stir-fried shrimp
Varianta 2:		Fried Shrimps with Longjing Tea
Varianta 3:		Prawns Fried with Dragon Well Tea

- 龙 lóng dragon
- 井 jǐng well
- 虾仁 xiārén shelled fresh shrimp; shrimp meat

V první variantě se překladatel dopustil dvou chyb – jedné drobné a jedné závažné. Za drobnou chybu považuji použití slova 虾仁 v jednotném čísle namísto čísla množného. Známý druh čaje 龙井 však překladatel pouze přepsal do pinyin, čímž zákazníkovi tuto surovinu nijak nepřiblížil. Vzhledem k tomu, že se jedná o známý hangzhouzský pokrm, bylo by vhodné jej přeložit co nejprecizněji. Pokud by chtěl zachovat název v pinyin, aby rozšířil povědomí o názvu tohoto čaje, měl by do závorky uvést vysvětlení. Druhá a třetí varianta jsou akceptovatelné.

Vř: Stir-fried Shrimps with Longjing Tea (Dragon Well Green Tea)

清汤鱼圆	qīngtāng yúyuán	Fish Ball Soup
------	-----------------	----------------

--	--	--

- 清汤 qīngtāng clear soup; consommé
- 鱼圆 yúyuán fish ball

V tomto případě lze použít jako jak jednotné, tak množné číslo slova „knedlíček“. Podle mého názoru by se dal překlad přestylizovat.

Vř: Clear Soup with Fisg Balls

油淋鲈鱼	yóu lín lúyú	oiled weever
------	--------------	--------------

- 油 yóu oil
- 淋 lín pour; drench
- 鲈鱼 lúyú perch

Překladatel se i v tomto případě dopustil gramatické chyby, když ze slov 油淋 vytvořil přívlastek. Dle mého názoru by bylo vhodné do překladu doplnit, že je ryba podávaná i s omáčkou. Příprava tohoto pokrmu je totiž zakončena tím, že se uvařená ryba přelije horkým olejem smíchaným se sójovou omáčkou, díky kterému se všechny suroviny rozvoní a také se zintenzivní jejich chuť.²⁵ Navíc se dopustil i chyby v terminologii, neboť zaměnil dva různé druhy ryb, správně měl být uvedený „perch“ (okoun).

Vř: Steamed Perch with Fragrant Sauce

八宝鱼头王	bābǎo yútóu wáng	King of Delicious Fish Head
-------	------------------	-----------------------------

- 八宝 bābǎo eight treasures (ingredients of certain dishes)
- 鱼头 yútóu fish head
- 王 wáng king; sovereign; prince; grand; great; honorable

²⁵油淋鲈鱼 <http://www.meishij.net/zuofa/youlinluyu.html> [navštíveno 3.4.2016]

Domnívám se, že v tomto případě došlo k ovlivnění překladatele fenoménem Chinglish. Podle mého názoru neodkazuje znak 王 na krále, nýbrž má vyjadřovat, že se jedná o pokrm mimořádné chuti i kvality.

Vř: Fish Head and Eight Treasures Soup

抱腌菜小炒	bào yāncài xiǎochǎo	Stir-fried Vegetables dish	Preserved
-------	---------------------	-------------------------------	-----------

- 抱 bào hug, embrace; cherish
- 腌菜 yāncài salt/pickle vegetables
- 小炒 xiǎochǎo special stir-fried dish

V tomto případě bych zmínila, že překladatel použil nadbytečných slov, není nutné v překladu zmiňovat, že se jedná o „pokrm“ (dish). Žádnou jinou chybu jsem v překladu nezaznamenala.

菜泡饭	cài pàofàn	rice in soup
-----	------------	--------------

- 菜 cài vegetable, dish; greens
- 泡饭 pàofàn soak cooked rice in liquid

Tento pokrm se připravuje jako polévka, ve které se povaří rýže spolu s dalšími ingrediencemi (např. zeleninou, krevetami apod.).²⁶ Při překladu bych vynechala spojku a ze slova „rýže“ bych vytvořila přívlastek.

Vř: Rice Soup

蛋滑鱼片	dàn huá yúpiàn	Sliced Fish Cooked with Eggs
------	----------------	---------------------------------

- 蛋 dàn egg
- 滑 huá slip, slide; smooth, slippery

²⁶ 菜泡饭, 14.5.2008 <http://www.meishichina.com/Eat/Nosh/200805/36420.html> [navštíveno 3.4.2016]

- 鱼片 yúpiàn sliced fish meat; scrod

Tento překlad není v zásadě špatný, připadá mi však nadbytečné použití slova „cooked“. Navrhuji specifikovat přípravu vajíček – jedná se o vejce míchaná (scrambled eggs).

Vř: Sliced Fish with Scrambled Eggs

蛋黄青蟹	dànhuáng qīng xiè	Fried Egg Yolk and Green Crab
Varianta 2:		Crabs with Egg Yolk

- 蛋黄 dànhuáng yolk
- 青 qīng nature's color; green; blue; greenish black
- 蟹 xiè crab

První varianta překladu není v zásadě špatná, bylo by však vhodné ji přestylizovat, aby přesněji vystihovala skutečnost, že se jedná o kraba smaženého v těstíčku, ve kterém jsou také slané žloutky.²⁷ Ve druhé variantě bohužel není tento unikátní způsob přípravy vůbec zmíněn.

Vř: Fried Crab with Salted Egg Yolk

番茄蛋汤	fānqié dàn tāng	Tomato with Egg soup
------	-----------------	----------------------

- 番茄 fānqié tomato
- 蛋 dàn egg
- 汤 tāng soup

K tomuto překladu mám pouze drobnou výtku – užila bych raději předložky „a“ (and), která mi přijde stylisticky vhodnější. Jinak je překlad v pořádku.

Vř: Tomato and Egg Soup

²⁷ Crab Fried with Salted Egg Yolk (蛋黄青蟹) <http://kaleidoscope.cultural-china.com/en/133K11696K14520.html> [navštíveno 3.4.2016]

干锅川椒鸡	gān guō chuān jiāo jī	griddle cooked chicken in szechuan style
-------	-----------------------	--

- 干 gān dry
- 锅 guō pot; wok, frying pan
- 川 chuān [Sichuan]
- 椒 jiāo pepper
- 鸡 jī chicken

K tomuto překladu mám jen dvě drobné výtky. Vyhnula bych se nadbytečnému užívání slov, v přívlastku by stačilo užít slova „griddled“. Dále je překlad nekonzistentní, neboť se nedrží zásad ohledně zápisu stylu kuchyně.

Vř: Griddled Chicken, Sichuan Style

杭州酱鸭	hángzhōu jiàng yā	Hangzhou Style Duck in Soy Sauce
------	-------------------	----------------------------------

- 杭州 hángzhōu Hangzhou
- 酱 jiàng sauce, paste, jam; thick sauce; cook/pickle in soy sauce
- 鸭 yā duck

I v tomto případě je překlad nekonzistentní a bylo by vhodnější držet se zásad uvedených v příručce *ECD*.

Vř: Braised Duck in Soy Sauce, Hangzhou Style

黑鱼二吃	hēi yú èr chī	Two Ways Cooked Black Fish
------	---------------	----------------------------

- 黑鱼 hēiyú snakeheaded fish; snakehead
- 二 èr two
- 吃 chī eat

Zde se překladatel uchýlil k doslovnému překladu slova 黑鱼 („black fish“), ve skutečnosti se však jedná o druh ryby, která je v angličtině známá pod názvem „snakehead“. Výraz 二吃 odkazuje na skutečnost, že se z jedné ryby připravují dva různé chody.²⁸

Vř: Snakehead Cooked Two Ways

尖椒牛脊	jiān jiāo niú jí	Chilli Pepper with beef
------	------------------	-------------------------

- 尖 jiān point, tip
- 椒 jiāo pepper
- 牛 niú cow; ox; cattle
- 脊 jí spine; backbone

U tohoto překladu bych pouze zmínila, že za chybu považuji překladatelovu nekonzistentnost – v příručce *ECD* je uvedeno, že hlavní surovina pokrmu má v názvu stát na prvním místě.

Vř: (Stir-fried) Beef with Chilli Pepper

酱汁花蛤	jiàng zhī huā há	astarte in soy sauce
------	------------------	----------------------

- 酱 jiàng sauce, paste, jam; cook/pickle in soy sauce
- 汁 zhī juice
- 花蛤 huāgé clam / bivalve mollusc, many spp.

Při překladu došlo k poměrně zásadní chybě – překladatel použil pro výraz 花蛤 (clam) výraz „astarte“, který bohužel s gastronomií nemá nic společného. Smysl celého názvu tak je ztracen, neboť zákazník nebude vědět, jaký pokrm si vlastně objedná.

Vř: Steamed Clams with Soy Sauce

浪花天香鱼	lànghuā tiān xiāng yú	Wavy Fish
-------	-----------------------	-----------

²⁸黑鱼二吃 <http://hangzhoucai.abang.com/od/chuantongcai/r/heiyuliangchi.htm> [navštíveno 28.4.2016]

- 浪花 lànghuā spray (from waves)
- 天 tiān sky; heaven; day
- 香 xiāng fragrant; scented
- 鱼 yú fish

Tento tradiční hangzhouský pokrm je velmi delikátní – ryba je upravena tak, aby svým vzhledem připomínala vlny.²⁹ Překlad je v zásadě správný, zachycuje dojem vln, jen bych doplnila informaci z Vj, že se jedná o „voňavou“ rybu. Ryba se nejprve usmaží a posléze se dokončí přelitím omáčky.

Vř: Fragrant Wavy Fish

凉拌蕃茄	liángbàn fānqié	Tomato with Sugar (cold dish)
------	-----------------	-------------------------------

- 凉拌 liángbàn cold and dressed with sauce (of food)
- 蕃茄 fānqié tomato

Překlad je srozumitelný, zmínila bych však drobnou gramatickou chybu. 蕃茄, rajčata, by měla být uvedena v množném čísle. Aby zněl překlad sofistikovaněji, navrhuji do názvu přidat informaci, že jsou rajčata cukrem posypána.

Vř: Tomatoes Sprinkled with Sugar (Cold Dish)

凉拌海螺	liángbàn hǎiluó	whelks and cucumber
------	-----------------	---------------------

- 凉拌 liángbàn cold and dressed with sauce (of food)
- 海螺 hǎiluó sea conch

V překladu došlo k jedné chybě. Ve Vj není explicitně zmíněno, že je v pokrmu použita i okurka. Tato informace je tedy nadbytečná a z překladu bych ji vynechala, neboť se přidané ingredience v receptech různí.

Vř: Whelk Salad

²⁹浪花天香鱼 <http://baike.baidu.com/view/59188.htm> [navštíveno 28.4.2016]

农家香油海笋	nóngjiā xiāngyóu hǎisǔn	deep fried piddock
--------	-------------------------	--------------------

- 农家 nóngjiā peasant family
- 香油 xiāngyóu sesame oil; perfumed oil; pomade
- 海 hǎi sea, ocean
- 笋 sǔn bamboo shoots

Výraz 海笋 odkazuje na druh mlže, který je podobný mušlím. V angličtině se nazývají „piddock“, případně „angelwings“. Ve Vj není zmíněna příprava, překladatel ji přesto doplnil. Tento krok považuji za nadbytečný, důležitější by bylo zmínit použití sezamového oleje.

Vř: Piddock with Sesame Oil

浓汤小鲍鱼	nóngtāng xiǎo bàoyú	little abalone with thick soup
-------	---------------------	--------------------------------

- 浓汤 nóngtāng thick soup; pottage; puree
- 小 xiǎo small
- 鲍鱼 bàoyú abalone

Pro lepší srozumitelnost překladu bych předložku „with“ zaměnila za předložku „in“. Překlad nepovažuji za vyloženě nesprávný, ale bylo by vhodné jej trochu uhladit.

Vř: Abalone in Thick Soup

糯米藕	nuòmǐ ǒu	lotus root cooked with sticky rice
-----	----------	------------------------------------

- 糯米 nuòmǐ polished glutinous rice
- 藕 ǒu edible rootstock of lotus

U tohoto překladu bych chtěla upozornit na dvě chyby. Překladatel použil příliš vágní slovo pro způsob přípravy, lotosový kořen se připravuje v páře. Bylo by lepší specifikovat, že kořen je rýží naplněný. Také bych se raději připojila k výrazu „glutinous“ namísto „sticky“, které jsou si sice významově blízko, ale „sticky“ nese negativnější konotaci.

Vř: Steamed Lotus Root Stuffed with Glutinous Rice

青蒜油渣香	qīngsuàn yóuzhā xiāng	Dried Fried Fat Pork
• 青蒜	qīngsuàn	leek; garlic leaves
• 油渣	yóuzhā	scraps of fat; oil residue
• 香	xiāng	fragrant; scented

Pro výraz 油渣 by bylo lepší užít zaužitý terminologický výraz popisující „škvarky“ (rinds) a do závorky uvést vysvětlivku.

Vř: Fragrant Rinds (Fried Pork Fat)

清蒸桂鱼	qīngzhēng guìyú	osmanthus fish
• 清蒸	qīngzhēng	steam in clear soup
• 桂鱼	guìyú	salmon; mandarin fish

Překlad by bylo vhodné lépe specifikovat – není uveden ani způsob přípravy, ani terminologicky správný výraz pro tento druh ryby. Výraz 桂鱼 je přeložen doslovně, kdeto běžně se uvádí pod názvem „mandarin fish“.

Vř: Steamed Mandarin Fish

神仙汤	shén xiān tāng	Tomato Vegetable Soup
• 神	shén	spirit, god
• 仙	xiān	fairy, saint, immortal celestial being
• 汤	tāng	hot water, soup

Při překladu tohoto pokrmu došlo ke ztrátě původní smyslu, neboť se nejedná o polévku zeleninovou, nýbrž o rybí polévku s přídavkem zeleniny.³⁰

Vř: Fish and Tofu Soup

石锅蚕豆	shí guō cándòu	Horse-beans Cooked in a
------	----------------	-------------------------

³⁰神仙汤 <http://baike.baidu.com/view/9156743.htm> [navštíveno 16.4.2016]

		Stone Pot
• 石	shí	stone, rock
• 锅	guō	pot; wok, frying pan
• 蚕豆	cándòu	broad/lima bean

Překladatel se nedopustil chyby, když znaky 蚕豆 přeložil výrazem „horse bean“. Tyto boby jsou totiž v angličtině známé pod mnoha názvy, mimo jiné také pod názvem „broad beans“. Byl však pozměněn smysl původního sdělení, pokrm se v kameninovém hrnci (nebo také míse) nevaří, nýbrž servíruje.³¹

Vř: Horse-beans Served in Stoneware Pot

私房秘香辣猪手煲	sīfang mì xiāng là zhū shǒu bǎo	special spicy pig's feet
----------	------------------------------------	--------------------------

- 私房 sīfang private; personal
- 秘 mì secret
- 香 xiāng fragrant; scented
- 辣 là peppery; hot
- 猪 zhū pig; hog; swine
- 手 shǒu hand
- 煲 bǎo a kind of pot; to cook

V názvu ve Vj se odkazuje na fakt, že se jedná o tajný recepturu daného podniku. Chybí však zmínka o tom, jakým způsobem se vepřové nožičky upravují. Jedná se o kořeněný dušený pokrm se zeleninou.³² Překladatel výraz 猪手 přeložil výrazem „pig's feet“, což není v zásadě špatně, ale bylo by vhodné užít gastronomicky přesnější výraz „pork trotters“.

Vř: Braised Spicy Pork Trotters

咸呛蟹	xián qiāng/qiàng xiè	Drunken Crab
• 咸	xián	salty

³¹石锅蚕豆 <http://www.meishij.net/zuofa/shiguocandou.html> [navštíveno 16.4.2016]

³²香辣猪手煲 <http://www.xiachufang.com/recipe/100417688/> [navštíveno 16.4.2016]

- 呛 [qiāng] choke [qiàng] irritate
- 蟹 xiè crab

I v tomto případě došlo ke změně, téměř ztratě původního smyslu sdělení ve Vj. Nejedná se totiž o recept podobné již zmiňovanému „Drunken Chicken“, které se připravuje dušením v alkoholu. Tento pokrm není tepelně upravený, jedná se o kraba naloženého v solném roztoku.³³ Taková informace je pro překlad zásadní, neboť mnoho lidí tepelně neupravené pokrmy, zejména mořské plody, nejí.

Vř: Salted (Raw) Crab

香肠蒸蛋	xiāngcháng zhēng dàn	Steamed sausage with egg
• 香肠	xiāngcháng	sausage
• 蒸	zhēng	steam
• 蛋	dàn	egg

Tento překlad považuji za správný, neboť zákazníkovi beze změny zprostředkovává všechny potřebné informace o daném pokrmu.

虾仁蛋炒饭	xiārén dàn chǎofàn	Shrimp fried rice with egg
• 虾仁	xiārén	shelled fresh shrimp; shrimp meat
• 蛋	dàn	egg
• 炒饭	chǎofàn	fried rice

椰香咖喱蟹	yē xiāng gālí xiè	curry crab with coconut sauce
• 椰	yē	coconut
• 香	xiāng	fragrant; scented
• 咖喱	gālí	curry
• 蟹	xiè	crab

³³咸呛蟹 <http://baike.baidu.com/view/4458902.htm> [navštíveno 16.4.2016]

Tento překlad není v zásadě špatný, navrhuji jej však přestylizovat, neboť již samotné slovo 咖喱 (curry) v sobě nese význam omáčky. Navrhuji z původního přívlastku vytvořit nominální frázi a připojit informaci, že se do tohoto typu pokrmů přidává kokosové mléko.

Vř: Crab Curry with Coconut Milk

椰香米子海鲜卷	yē xiāng mǐ zǐ hǎixiān juǎn	seafood rolls with coconut rice
---------	-----------------------------	---------------------------------

- 椰 yē coconut
- 香 xiāng fragrant; scented
- 米 mǐ rice
- 子 zǐ (noun suffix)
- 海鲜 hǎixiān seafood
- 卷 juǎn roll

Tento překlad považuji za správný, neboť zákazníkovi beze změny zprostředkovává všechny potřebné informace o daném pokrmu.

油爆大虾	yóu bào dàxiā	Fried Prawns in Soy Sauce
------	---------------	---------------------------

- 油 yóu oil; fat; grease
- 爆 bào quick-fry; quick-boil
- 大虾 dàxiā big shrimp; prawn

Překlad je správný, smysl sdělení zůstal zachován a je zapsán v souladu se zásadami uvedenými v příručce *ECD*.

油焖尖椒	yóumèn jiān jiāo	Hot Spicy with Chilli Pepper
------	------------------	------------------------------

- 油焖 yóumèn braise
- 尖 jiān point, tip
- 椒 jiāo pepper

Překladačel v tomto případě použil nadbytečná slova – pokud se ve výčtu surovin objevuje pálivá (chilli) paprika, obsahuje takové sdělení význam, že pokrm bude pálivý. Navíc není uveden způsob přípravy, čímž došlo ke změně smyslu sdělení.

Vř: Braised Chilli Peppers

醉香螺	zuì xiāng luó	deep fried conch
• 醉	zuì	drunk
• 香	xiāng	fragrant; scented
• 螺	luó	spiral shell; snail; conch

V tomto případně překladačel změnil smysl původního sdělení – nejedná se o smaženého mořského šneka, nýbrž o dušeného, předem marinovaného šneka v alkoholu. Lepší by bylo použít slovo „whelk“, neboť „conch“ by mohlo zákazníka zmást – odkazuje často pouze na samotnou lasturu.

Vř: Drunken Whelk (Braised in Rice Wine)

八宝酱丁	bābǎo jiàng dīng	Eight Treasures in Soy Sauce
• 八宝	bābǎo	eight treasures (ingredients of certain dishes)
• 酱	jiàng	sauce, paste, jam; cook/pickle in soy sauce
• 丁	dīng	cubes (in food preparation)

Při převodu se z překladu vytratila informace, že suroviny jsou v pokrmu nakrájené na kostičky. Přibyla naopka informace o sójové omáčce, ačkoliv není explicitně řečeno, že se na přípravu tohoto pokrmu používá. Došlo tedy ke změně smyslu překladu.

Vř: Eight Treasures Stir-fry

蕃虾锅巴	fán xiā guōbā	Shelled Shrimps with Crispy Rice in Tomato Sauce
• 蕃	fán	[tomato]
• 虾	xiā	shrimp
• 锅巴	guōbā	rice crust (in a pot)

Překlad je v souladu se zásadami uvedenými v příručce *ECD*, bylo by však vhodné jej trochu přestylovat.

Vř: Shelled Shrimp in Tomato Sace with Crispy Rice

凤梨苦瓜土鸡汤	fènglí kǔguā tǔjītāng	chicken soup with pineapple and bitter melon
---------	-----------------------	--

- 凤梨 fènglí pineapple
- 苦瓜 kǔguā bitter melon
- 土鸡 tǔjī free-range chicken
- 汤 tāng soup

Překlad je správný – je v souladu se zásadami uvedenými v příručce *ECD*.

干锅牛蛙	gān guō niúwā	griddle cooked bullfrog
------	---------------	-------------------------

- 干 gān dry
- 锅 guō pot; wok, frying pan
- 牛蛙 niúwā bullfrog

Domnívám se, že je nadbytečné za slovesem „griddle“, které popisuje přípravu, uvádět ještě přívlastek „vařený“. Vyhnula bych se nadbytečnému užívání slov, neboť i tak bude překlad srozumitelný.

Vř: Griddled Bullfrog

杭椒牛柳	háng jiāo niúliǔ	Beef fillet with Hangzhou green pepper
------	------------------	--

- 杭 háng [Hangzhou]
- 椒 jiāo pepper
- 牛柳 niúliǔ beef tenderloin

Tento překlad je srozumitelný a téměř odpovídá zásadám uvedeným v příručce *ECD* – „Beef Fillet and Hot Green Pepper“. Bylo by vhodné jej blíže specifikovat.

杭三鲜	háng sānxiān	Hangzhou Three Delicacies
-----	--------------	---------------------------

- 杭 háng [Hangzhou]
- 三鲜 three fresh ingredients (in cooking)

V případě tohoto překladu bych se držela konzistentního způsobu zápisu popisující styl jídla, jak je tomu uvedeno v příručce *ECD*.

Vř: Three Fresh Delicacies, Hangzhou Style

红烧鹅翅掌	hōngshāo é chì zhǎn	Braised Goose Wings and Feet
-------	---------------------	------------------------------

- 红烧 hōngshāo braise in soy sauce
- 鹅 é goose
- 翅 chì wing
- 掌 zhǎn feet

Překlad je správný – je souladu se zásadami uvedenými v příručce *ECD*. V některých případech je ještě do překladu doplněna informace, že je pokrm dušený v sójové (soy sauce) či „hnědé“ (brown sauce) omáčce.

红烧素鸡	hōngshāo sùjī	Vegetarian Chicken Braised in Soy Sauce
Varianta 2:		Vegetable Chicken

- 红烧 hōngshāo braise in soy sauce
- 素鸡 sùjī cold vegetarian dish made of soybeans that look like chicken meat

První varianta překlad je správná, jen by dle zásad příručky *ECD* měl stát popis přípravy v čele názvu. Ve druhé variantě je popis přípravy vypuštěn a také překladatel zvolil nevhodný význam znaku 素, čímž pozměnil smysl celého překladu.

茶香鸡	chá xiāng jī	Green Tea Chicken
-----	--------------	-------------------

- 茶 chá tea
- 香 xiāng fragrant; scented
- 鸡 jī chicken

V příručce *ECD* je uveden překlad „Tea Flavoured Chicken“, domnívám se však, že slovo „ochucený“ je od slova „voňavý“ sémanticky lehce posunuto. Zachovala bych označení „fragrant/scented“, jak je tomu uvedeno ve Vj. Vypustila bych také nadbytečné slovo „green“ v Cj, ve Vj není specifikováno, o jaký druh čaje se jedná.

Vř: Tea Scented Chicken

炒粉丝	chǎo fěnsī	fried rice noodles
-----	------------	--------------------

- 炒 chǎo stir-fry; fry; sauté
- 粉丝 fěnsī vermicelli made from bean starch, etc.

Tento překlad považuji za správný a srozumitelný, odpovídá se zásadám uvedeným v příručce *ECD*.

叫花童鸡	jiào huā tóng jī	Beggar's Chicken
Varianta 2:		Begger's Chicken
Varianta 3:		Beggar's Chicken (Baked Chicken Wrapped in Lotus Leaves)

- 叫 jiào name; call
- 花 huā flower; blossom
- 童 tóng children
- 鸡 jī chicken

Až na druhou variantu, ve které lze nalézt pravopisnou chybu, jsou první a třetí varianta správné. Nejvhodnější mi přijde řešení ve třetí variantě, kde je podávna vysvětlivka.

凉拌黄瓜	liángbàn huángguā	Cucumber with Garlic Sauce (cold dish)
------	-------------------	--

- 凉拌 liángbàn cold and dressed with sauce (of food)
- 黄瓜 huángguā cucumber

Ve Vj není obsažena informace, že další ze surovin je česnek, jedná se tedy o nadbytečné užití slova. V příručce *ECD* je doporučen překlad „Shredded Cucumber with Sauce“.

栗子炒子鸡	lìzi chǎo zǐjī	Stir-fried Chicken with Chestnuts
-------	----------------	-----------------------------------

- 栗子 lìzi chestnut
- 炒 chǎo stir-fry; fry; sauté
- 子鸡 zǐjī chick

Tento překlad je zdařilý, považuji jej za srozumitelný a správný, neboť odpovídá zásadám uvedeným v příručce *ECD*.

卤大肠	lǔ dàcháng	marinated pork intestines
-----	------------	---------------------------

- 卤 lǔ stew in soy sauce
- 大肠 dàcháng large intestine

Tento překlad je zdařilý, považuji jej za srozumitelný a správný, neboť odpovídá zásadám uvedeným v příručce *ECD*.

卤蛋烧肉	lǔdàn shāo ròu	The Braised Pork with Quail Eggs
------	----------------	----------------------------------

- 卤蛋 lǔdàn stewed hard-boiled eggs
- 烧 shāo cook; heat; roast; stew
- 肉 ròu meat

Až na dvě drobné chyby – nadbytečné užití přívlastku „křepelčí“ (quail), které není ve Vj explicitně zmíněno a použití členu u jedné ze surovin, je překlad srozumitelný.

Vř: Braised Pork with Eggs

卤鸭	lǔ yā	Sautéed Duck
----	-------	--------------

- 卤鸭 lǔyā stewed duck/marinated duck

Překlad by lépe popisovatl realitu, kdyby překladatel zvolil sémanticky přesnější výraz „stewed“, příp. „marinated“.

青豆笋干	qīngdòu sǔngān	Peas & Bamboo
------	----------------	---------------

- 青豆 qīngdòu green soybean; green pea
- 笋干 sǔngān dried bamboo shoots

Tento překlad je zdařilý, považuji jej za srozumitelný a správný, jen bych namísto symbolu & použila psanou variantu „and“.

清炒芦笋	qīng chǎo lúsǔn	Stir-fried asparagus
------	-----------------	----------------------

- 清 qīng clear; fresh; cool
- 炒 chǎo stir-fry; fry; sauté
- 芦笋 lúsǔn asparagus

Tento překlad je zdařilý, považuji jej za srozumitelný a správný, neboť odpovídá zásadám uvedeným v příručce *ECD*.

清蒸鲥鱼	qīngzhēng shíyú	Steamed Shad
------	-----------------	--------------

- 清蒸 qīngzhēng steam in clear soup
- 鲥鱼 shíyú hilsa herring; reeves shad

Tento překlad je zdařilý, považuji jej za srozumitelný a správný, neboť odpovídá zásadám uvedeným v příručce *ECD*.

肉饼蒸鲞	ròubǐng zhēng xiǎng	Steamed Minced Pork with Dried Fish
------	---------------------	-------------------------------------

- 肉饼 ròubǐng meat patty/pie
- 蒸 zhēng steam
- 鲞 xiǎng dried fish

Tento překlad považuji za správný a srozumitelný, odpovídá se zásadám uvedeným v příručce *ECD*.

上汤菠菜	shàngtāng bōcài	The spinach soup
------	-----------------	------------------

- 上汤 shàngtāng soup served at the end of a feast by the cook
- 菠菜 bōcài spinach

Tento překlad je zdařilý, považuji jej za srozumitelný a správný, neboť odpovídá zásadám uvedeným v příručce *ECD*. Vynechala bych pouze člen, který se v názvech pokrmů neuvádí.

生爆鳝片	shēng bào shàn piàn	Sautéed Sliced Eel
------	---------------------	--------------------

- 生 shēng get; have; cause to happen
- 爆 bào quick-fry; quick-boil
- 鳝 shàn eel
- 片 piàn slice

V tomto případě bych překlad trochu přestylizovala - z přívlastku „nakrájený“ (sliced) bych vytvořila nominální frázi „kousky úhoře“ (Eel Slices). Až na tuto drobnost považuji překlad za správný.

Vř: Sautéed Eel Slices

蒜爆羊片	suàn bào yáng piàn	Mutton Slices Stir-fried with Garlic
------	--------------------	--------------------------------------

- 蒜 suàn garlic
- 爆 bào quick-fry; quick-boil
- 羊 yáng sheep
- 片 piàn slice

Tento překlad považuji za zdařilý, neboť je srozumitelný a správný a odpovídá zásadám uvedeným v příručce *ECD*.

酸菜鱼	suāncài yú	Spicy Fish Soup with Sour Cabbage
-----	------------	-----------------------------------

- 酸菜 suāncài pickled Chinese cabbage/vegetables

- 鱼 yú fish

Tento překlad považuji za zdařilý, neboť je srozumitelný a správný. V příručce *ECD* je pokrm uveden pod názvem „Boiled Fish with Pickled Cabbage and Chili“, avšak toto řešení mi přijde vhodnější.

蒜泥娃娃菜	suànní wáwa cài	Baby Cabbage with Garlic
• 蒜泥	suànní	mashed garlic
• 娃娃	wáwa	baby
• 菜	cài	vegetables; greens

Překlad je v zásadě správný, pokud by byla ve Vj obsažena informace o přípravě, do překladu bych ji doplnila, aby byl co nejpřesnější. Bohužel zde bez kontextu nelze odhadnout, jedná-li se o pokrm připravovaný v páře či restovaný na pánvi.

蒜茸粉丝扇贝	suànróng fěnsī shànbei	Garlic scallops with silk noodles
• 蒜茸	suànróng	garlic
• 粉丝	fěnsī	soft & thick
• 扇贝	shànbei	scallop

Tento překlad považuji za zdařilý, neboť je srozumitelný a správný a odpovídá zásadám uvedeným v příručce *ECD*.

武林熬鸭	wǔlín áo yā	Wulin Stewed Duck
• 武林	wǔlín	martial-arts circles
• 熬	áo	boil; stew
• 鸭	yā	duck

Tento překlad považuji za zdařilý, neboť je srozumitelný a správný a odpovídá zásadám uvedeným v příručce *ECD*.

西湖醋鱼	xī hú cù yú	West Lake Fish in Vinegar Sauce
Varianta 2:		West Lake Fish in Sweet Sour Source
Varianta 3:		West Lake Fish in Vinegar Gravy

- 西湖 xī hú West Lake (in Hangzhou)
- 醋 cù vinegar
- 鱼 yú fish

V tomto případě bohužel není příručka *ECD* konzistentní. V úvodní kapitole popisující jednotlivé regionální kuchyně uvádí název „West Lake Vinegar Fish“, v korpusu je však uveden překlad „Steamed Grass Carp in Vinegar“. Co se týká výše zmíněných variant, první a třetí mi přijdou zdařilé. U druhé varianty došlo k posunu významu, neboť překladatel zmínil informaci, která není ve Vj obsažena.

西湖牛肉羹	xī hú niúròu gēng	West Lake Soup with Beef
-------	-------------------	--------------------------

- 西湖 xī hú West Lake (in Hangzhou)
- 牛肉 niúròu beef
- 羹 gēng thick soup

I v tomto případě došlo ke změně smyslu překladu, neboť překladatel správně nepřevodl výraz 羹, označující hustou polévku.

Vř: West Lake Beef Thick Soup

西芹百合炒	xī qín bǎihé chǎo sān guǒ	stir fried lily and celery
-------	---------------------------	----------------------------

- 西 xī west
- 芹 qín celery
- 炒 chǎo stir-fry; fry; sauté
- 百合 bǎihé lily (buds)

Tento překlad považuji za zdařilý, neboť je srozumitelný a správný a odpovídá zásadám uvedeným v příručce *ECD*. Jen bych namísto obecného názvu „lily“ použila výraz „lily buds“.

西湖醋鱿	xī hú cù yóu	West Lake Squid in Sweet and Sour Sauce
------	--------------	---

- 西湖 xī hú West Lake (in Hangzhou)
- 醋 cù vinegar
- 鱿 yóu squid

Podobně jako u příkladu výše, i zde bych se vyvarovala nadbytečných informací, které nejsou ve Vj obsaženy. U takto známých pokrmů by bylo vhodné překlad sjednotit, pokud se jedná o stejnou přípravu jiné suroviny.

Vř: West Lake Squid in Vinegar Gravy

雪梨火方	xuělí huǒ fāng	Steamed Snow Pear with Ham
------	----------------	----------------------------

- 雪梨 xuělí snow pear
- 火 huǒ fire
- 方 fāng side; square

Až na přidaný výraz „ham“, který není ve Vj obsažen, je překlad správný a odpovídá zásadám uvedeným v příručce *ECD*.

盐水花生	yánshuǐ huāshēng	Boiled Salted Peanuts
------	------------------	-----------------------

- 盐水 yánshuǐ salt solution; brine
- 花生 huāshēng peanut

Proti tomuto překladu nemám žádné výhrady ani připomínky.

盐水鸡	yánshuǐ jī	Salted Boiled Chicken
-----	------------	-----------------------

- 盐水鸡 yánshuǐjī salt-boiled chicken

Překlad zní trochu kostrbatě, významově však zavádějící není a lze jej považovat za akceptovatelný.

鸳鸯剁椒鱼头	yuānyang duò jiāo yútóu	Steamed fish head with diced hot red peppers
--------	-------------------------	--

- 鸳鸯 yuānyang mandarin duck; an affectionate couple
- 剁 duò chop, cut
- 椒 jiāo pepper
- 鱼头 yútóu fish head

Domnívám se, že výrazu 鸳鸯 je ve Vj užito proto, že je rybí hlava rozdělená na dvě poloviny. Tuto skutečnost však není třeba do Cj promítat. Tento překlad hodnotím jako zdařilý, neboť zákazníkovi zprostředkovává, o jaký pokrm se jedná.

糟烩鞭笋	zāo huì biān sǔn	Stewed Bamboo Shoots
Varianta 2:		Stewed Rhizome Shoots with Fragrant Grains

- 糟 zāo pickle
- 烩 huì braise
- 鞭 biān whip
- 笋 sǔn bamboo shoots

První varianta překladu odpovídá zásadám uvedeným v příručce *ECD*. Ve druhé variantě užil několika nadbytečných výrazů. Naprosto redundantní je použití výraz „rhizome“ (oddenek), které je téměř synonymní s výrazem „shoot“ (výhonek, odnož).

5.9. Vyhodnocení výsledků

Ráda bych na tomto místě shrnula výsledky analýzy. V praktické části analýzy jsem svá nasbíraná data rozdělila do sedmi kategorií určených na základě studie v monografii Dagmar Knittlové *Překlad a překládání* (2000: 41-85). Poslední kategorii, osmou, jsem určila na

základě charakteristik, které data zařazené do této kategorie vykazovala. Jednalo se o názvy, ve kterých se vyskytly buď drobné chyby, nebo se jednalo o překlady správné. Celkově jsem analyzovala 245 vzorků, přičemž vyšlo najevo, že majoritní skupinu tvoří právě překlady s drobnou či nulovou chybovostí (celkem 66 % celého korpusu). Dále následoval kalk či doslovný překlad s 8 %, generalizace se 8 %, analogie s 5 %, domestikace se 4 % a minoritní kategorie tvořily specifikace, vynechání slov a s převzetí cizího slova všechny s výskytem 3 %.

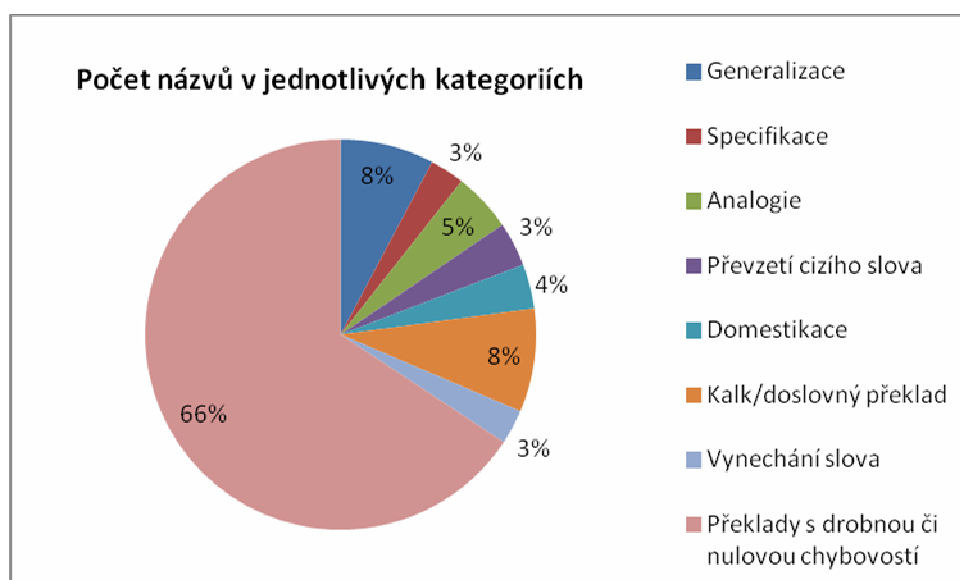
V kategorii generalizace nejčastěji docházelo k jeho, kdy byl překlad celého pokrmu zredukován na pouhou jednu surovinu, případně byl uveden obecný název hlavní suroviny. Takové zobecnění je poměrně zavádějící, neboť zákazník nemá možnost z překladu vyčíst, jakým způsobem je pokrm připraven, případně jaké další suroviny jsou v něm obsaženy. Podobné ztížení, doprovázené změnou či dokonce ztrátou smyslu, překlady doprovázelo, uchýlil-li se překladatel k přílišné specifikaci. Mnohokrát jsem narazila na případ, kdy překladatel zvolil latinský název dané suroviny, čímž zákazníkovi zprostředkoval informaci, kterou nebude sto pochopit. Za poměrně zdařilé překlady považuji ty, které se vyskytly v kategorii analogií, čímž překladatel čtenáři přiblížil kulturně-specifické pojmy. V kategorii převzetí cizího slova často docházelo ke strategii, kdy překladatel pouze přepsal část, případně i celý název do pinyinu. Takový převod však za překlad považovat nelze, neboť takovému převodu zákazník neporozumí. Vyskytly se však i případy, kdy byl do pinyinu přepsáno např. toponymum, takový převod však smysl překladu příliš nenarušil. V kategorii domestikace byly zastoupeny takové překlady, jejichž terminologie je již zaužívaná a není tedy třeba je více specifikovat. U kalků či doslovných překladů se vyskytovaly buď překlady správné, jejichž smysl nebyl nijak narušen, případně takové, ve kterých došlo ke změně významu, neboť překladatel zvolil nesprávný význam slova. Pokud bylo v některých názvech vynecháno jedno a více slov, mohla taková neekvivalence překlad ovlivnit. V poslední kategorii, v překladech s drobnou či nulovou chybovostí, docházelo k chybám, které zmiňuji v rámci další sekce této kapitoly.

Tabulka č.1 Počet názvů v jednotlivých kategoriích

Generalizace	19
Specifikace	7
Analogie	12

Převzetí cizího slova	9
Domestikace	9
Kalk/doslovný překlad	21
Vynechání slova	7
Překlady s drobnou či nulovou chybovostí	161
Celkem	245

Graf č.1 Počet názvů v jednotlivých kategoriích



Chtěla bych také uvést přehled přibližného počtu typů chybovosti. Ve více než polovině případů jsem zaznamenala chybu týkající se změny či ztráty smyslu překladu. Bylo to zapříčiněno tím, že v překladech se často vypouštěly slova zásadní pro pochopení smyslu překladu (např. slovesa popisující přípravu). Zákazník tedy nemohl z překladu vyčíst, zda se jedná např. o pokrm smažený či připravený v páře. Podobný případ nastal, když překladatel zvolil nevhodnou volbu slova, případně nebyl schopen přeložit kulturní specifikum. Překlady pak neplnily svou funkci, neboť potenciálního zákazníka nenalákaly k objednávce. Takových případů se našla zhruba jedna čtvrtina. Další čtvrtinu tvořila kategorie gramatických a pravopisných chyb. Tyto chyby většinou nebyly nijak zásadní, v některých případech však pozměnily smysl celého překladu. V některých případech mohly působit komicky (např. když chtěl překladatel slovem „saucy“ vyjádřit, že pokrm se podává s omáčkou, příp. je šťavnatý –

v angličtině má však tento výraz význam „drzý, neslušný“). Mezi kategorie s malým výskytem bych zařadila nadbytečné užívání slov, nekonzistentnost a přepis do pinyinů. Kategorií s nejmenším zastoupením byla kategorie Chinglish, ve které se vyskytl pouze jeden název. Taty druhy chybovosti se však necházely pouze v poslední vymezené kategorii, nýbrž v rámci všech kategorií.

ZÁVĚR

Cílem této práce bylo přiblížit strategie převodu názvů čínských pokrmů do angličtiny. U jednotlivých názvů jsem také vysvětlila, k jaké konkrétní chybě při převodu došlo. Nejdříve jsem získaná data rozdělila do osmi kategorií podle toho, o jaký typ ekvivalence se jednalo. Následně jsem data analyzovala a popisovala chybovost jednotlivých překladů. Celkově bylo zkoumáno 245 názvů čínských pokrmů.

Při rozdělování do kategorií podle typu ekvivalence se ukázalo, že dominantní kategorií bude kategorie „překlady s drobnou či nulovou chybovostí“, do které jsem zařadila všechny názvy, které nevykazovaly rysy ostatních skupin. Většinou se jednalo o názvy, ve kterých docházelo ke gramatickým či sémantickým chybám. Některé z názvů v této kategorii byly do Cj převedeny správně, bez chyb. Tato kategorie tvořila 66 % celého korpusu. Dále následoval kalk či doslovný překlad s 8 %, generalizace se 8 %, analogie s 5 %, domestikace se 4 % a minoritní kategorie tvořily specifikace, vynechání slov a s převzetí cizího slova všechny s výskytem 3 %.

Co se týká chybovosti, v některých názvech se vyskytovala kombinace hned několika chyb. Z toho důvodu neuvádím přesné hodnoty, ale pouze orientační přehled počtu názvů. Nejvíce chyb, které jsem zaznamenala, se týkaly změny či ztráty smyslu překladu. Je tomu z toho důvodu, že se překladatel často uchýlil k takovému typu ekvivalence, který zákazníkovi nezprostředkoval smysl sdělení. Pokud při překladu došlo ke změně či dokonce vynechání některé informace, smysl sdělení byl pozměněn a zákazník tak nemohl být pravdivě informován o daném pokrmu. Mezi kategorie, které nejvíce ovlivnily smysl sdělení, bych zařadila přepis názvu do pinyinu, nevhodnou volbu slov, nesprávný překlad kulturních specifik a také nadbytečné užívání slov, neboť takový překlad byl často zavádějící. Často se také vyskytovaly gramatické chyby a překlady, ty však smysl sdělení tolik neovlivnily a často šlo pochopit, o jaký druh pokrmu se jedná. Velmi mě překvapilo, že jsem narazila pouze na jeden případ „Chinglish“. Po internetu často kolují překlady, které jsou právě typickými zástupci této kategorie, v mém korpusu se však téměř nevyskytly.

Poslední z chyb, na kterou jsem narazila, byla nekonzistentnost při překladu. V normativní příručce *Enjoy Culinary Delights* jsou popsány zásady, kterých by se měli překladatelé držet; to se však v drtivé většině případů nestávalo. Jednalo se zejména o zápis správného pořadí surovin, uvádění způsobu přípravy a také zápisu stylu kuchyně. Mým

původním záměrem bylo při analýze porovnávat sesbírané názvy s korpusem obsaženým právě v příručce *ECD*. Bohužel jsem však byla nucena od tohoto záměru ustoupit, neboť zaměření mého korpusu je příliš úzké a v příručce byly uvedeny překlady pokrmů ze všech typů čínských regionálních kuchyní. Ráda bych však zmínila, že v některých případech byla nekonzistentní i samotná příručka. Při překladu nutné brát v potaz i kontext a jiné mimojazykové skutečnosti, některé výrazy, například 上汤 byl v jednom případě přeložen jako „hustá polévka“, v druhém však jako „vývar“. V normativní příručce by bylo vhodné se takových nepřesností vyvarovat a terminologii sjednotit.

Problematika překladu do angličtiny je v Číně stále aktuálním tématem, neboť úroveň angličtiny zde není příliš vysoká. Z toho důvodu jsem byla poměrně překvapena, že se vyskytlo mnoho kvalitních překladů, případně i přes výskyt chyb bylo z nich možné pochopit hlavní smysl sdělení. Jak už jsem zmínila výše, fenomén Chinglish je na internetu poměrně populárním tématem, což však může být trochu zavádějící. Mnoho lidí totiž bude očekávat, že drtivá většina překladů bude nesmyslná. Vytvoření normativní příručky pro sjednocení překladu považuji za velmi dobrý krok, bylo však vy vhodné obsáhnout mnohem více pokrmů, aby byly zastoupeny všechny regionální kuchyně a překlad se standardizoval.

RESUMÉ V ANGLICKÉM JAZYCE

This thesis deals with the issue of English translation of Chinese dishes. The aim of this thesis is to provide basic knowledge about the translation of terms between two languages and types of equivalence that may occur in the translation and evaluate data collected during my research in Zhejiang Province. The theoretical part is concerned with the introduction into the typology of English and Chinese and mainly with the introduction into translatology and problems that may occur during the translation process. This part focuses on the equivalence between two languages and the types of equivalence that are the most frequent. The practical part is based on my research, on data collected in 2015. This part provides an overview regarding the most common types of equivalence and furthermore provides an explanation of mistakes that may occur during the translation. The results of my analysis partly confirm my hypothesis that most of the translations would be inadequate and misleading. On the other hand, after finalizing my evaluation, I concluded that a great deal of translations were meaningful and well-constructed.

SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

Primární literatura:

BAKER, Mona. *In Other Words: a Coursebook on Translation*. London: Routledge, 1995, x, 304 s. ISBN 0415030862.

BEIJING FOREIGN AFFAIRS OFFICE. *Enjoy Culinary Delights: the English Translation of Chinese Menus*. Beijing: Shijie Zhishi Chubanshe, 2012, 196s. ISBN 7501240701.

BLUNDEN, Caroline a Mark ELVIN. *Svět Číny: kulturní atlas*. Praha: Knižní klub, 1997. ISBN 8071764205.

LI, Charles N. a THOMPSON, Sandra A. *Mandarin Chinese: A Functional Reference Grammar*. Berkeley: University of California Press, 1989. ISBN 0520066103.

CRYSTAL, David. *The Cambridge Encyclopedia of Language*. Cambridge: Cambridge University Press, 1987, vii, 472 s. ISBN 0521264383.

CVRČEK, Václav. *Mluvnice současné češtiny*. Vydání druhé. V Praze: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2015, 416 s. ISBN 978-80-246-2812-7.

GUO, Minghe. Analysis on the English Translation Errors of Public signs. *Název časopisu*. 2012, 2(6), 1215-1218. ISSN 1799-2591.

HATIM, Basil; MUNDAY, Jeremy. *Translation: An Advanced Resource Book*. New York: Routledge 2004. ISBN: 0-415-28305-1.

KNITTLOVÁ, Dagmar, Bronislava GRYGOVÁ a Jitka ZEHNALOVÁ. *Překlad a překládání*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, Filozofická fakulta, 2010, 291 s. ISBN 978-80-244-2428-6.

MCCAWLEY, James D. *The Eater's Guide to Chinese Characters*. Chicago, IL: University of Chicago Press, 2004, vi, 248 s. ISBN 0226555925.

NEWMARK, Peter. *A Textbook of Translation*. New York: Prentice-Hall International, 1988, xii, 292 s. ISBN 0139125930.

PACKARD, Jerome L.. Chinese as an Isolating Language. In: *Concise Encyclopedia of Languages of the World*. Boston: Elsevier, 2009. ISBN 978-0-08-087774-7.

PACKARD, Jerome L.. *The Morphology of Chinese: A Linguistic and Cognitive Approach*. Cambridge University Press, 2004, 335 s.

PELLATT, Valerie a Eric T LIU. *Thinking Chinese translation: a course in translation method Chinese to English*. 1st ed. London: Routledge, 2010, viii, 224 s. ISBN 978-0-415-47419-1.

POKORNÝ, Jan a Juraj HANULIAK. *Lingvistická antropologie: jazyk, mysl a kultura*. Praha: Grada, 2010. ISBN 978-80-247-2843-8.

POVEJŠIL, Jaromír, Vlasta STRAKOVÁ, Zlata KUFNEROVÁ, Zdena SKOUMALOVÁ a Milena POLÁČKOVÁ. *Překládání a čeština*. 1. vyd. Jinočany: H&H, 1994, 264 s. ISBN 8085787148.

SHEI, Chris. *Understanding the Chinese Language: A Comprehensive Linguistic Introduction*. New York: Routledge, 2014. ISBN 9780415634885.

SIMOONS, Frederick J. *Food in China: a cultural and historical inquiry*. Boca Raton: CRC Press, 1991. ISBN 084938804X

SKALIČKA, Vladimír. *Vladimír Skalička: souborné dílo*. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2006, s. 925-1401. ISBN 80-246-0939-83.

ŠVARNÝ, Oldřich a UHER, David. *Hovorová čínština: úvod do studia hovorové čínštiny*. Olomouc: Univerzita Palackého, 2001. 190 s. ISBN 80-244-0298-X.

VLAŠÍN, Štěpán (ed.). *Slovník literární teorie*. 2. rozš. vyd. Praha: Československý spisovatel, 1984.

ZHU, Li. *Stories in the Chinese Menu*. Hangzhou: Zhejiang Gongshang University Press, 2013, 254s. ISBN 978-7-81140-986-4.

Slovníky:

VOCHALA, Jaromír. *Cínsko-ceský cesko-cínský slovník*. Praha: Leda, 2007. 1356 s.

Wenlin Institute, Inc. 文林 *Wenlin Software for Learning Chinese*, Version 3.0.

Internetové zdroje:

CHAU, Adam Y. The translated world of menus and orders. *Hau: Journal of Ethnographic Theory* [online]. 2014, 4(2) [cit. 23.11.2015]. ISSN 2049-1115. Dostupné z: <http://www.haujournal.org/index.php/hau/article/view/hau4.2.007/1122>

<http://baike.baidu.com/>

www.cultural-china.com/

<http://dodocook.com/>

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

<http://e.gotohz.com/>

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

<http://hangzhoucai.abang.com/>

<http://hangzhouweekly.com/>

<http://www.hicenter.cn/>

<http://home.meishichina.com/>

<http://www.hzms.org/>

<https://icook.tw/>

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

<http://www.meishij.net/>

<http://www.mdbg.net>

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

<http://www.wuji8.com/>

<http://www.xiachufang.com>