

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE

FILOZOFICKÁ FAKULTA

ÚSTAV TRANSLATOLOGIE



Bakalářská práce

Barbora Šuchová

Komentovaný překlad: Petit Futé. Guide du Chocolat. 4e édition,
(B.Fernandez, B. Dubrulle, P. Wyvekens, 2009, Paříž, s. 6-21)

Commented translation: Petit Futé. Guide du Chocolat. 4e
édition, (B.Fernandez, B. Dubrulle, P. Wyvekens, 2009, Paříž, s. 6-21)

Praha 2015

Vedoucí práce: doc. PhDr. Tomáš Duběda, Ph.D.

Poděkování

Tímto bych ráda poděkovala doc. PhDr. Tomáši Dubědovi, Ph.D.za vstřícnost, ochotu, cenné připomínky a rady při řešení problematických pasáží překladu. Můj díky patří také všem, kteří se mnou konzultovali terminologické problémy překladu.

Prohlášení

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

V Praze dne 17. 8. 2015

.....

Barbora Šůchová

Abstrakt

Předložená bakalářská práce sestává ze dvou částí – překladu francouzského textu do češtiny a jeho komentáře. Výchozí text představuje první část elektronické knihy *Guide du chocolat*. V komentáři se zabýváme analýzou překládaného textu a popisem metody překladu spolu s překladatelskými postupy.

Klíčová slova

komentovaný překlad, překladatelská analýza, překladatelské postupy, průvodce, kakao, čokoláda, pralinka, kakaový bob

Abstract

This bachelor thesis consists of two parts – translation of a French text into Czech and its commentary. The source text is the first part of the e-book *Guide du chocolat*. In the commentary, the translated text is analysed and afterwards the method of translation as well as the translation procedures are presented.

Key words

commented translation, translation analysis, translation procedures, guide, cocoa, chocolate, praline, cocoa bean

Obsah

Úvod.....	6
I. Překlad	7
II. Komentář	30
1. Překladatelská analýza výchozího textu	31
1.1. Všeobecná charakteristika textu, uplatnění subjektivních a objektivních slohotvorných činitelů	31
1.1.1. Dominantní komunikativní funkce textu	31
1.1.2. Textový typ. Intencionálnost textu.....	32
1.1.3. Pragmatická složka výstavby textu:	32
1.2. Ráz textu	36
1.3. Stylová oblast – funkční styl.....	37
1.4. Jazykový útvar	37
1.5. Zásady stylizace	38
1.6. Výstavba a členění textu	38
1.7. Výběr výrazových prostředků lexikálních a slohotvorných	41
1.8. Výběr výrazových prostředků morfologických	43
1.9. Výběr výrazových prostředků syntaktických.....	44
2. Metoda překladu	46
2.1. Typologie překladatelských problémů a jejich řešení	47
2.1.1. Překlad titulu a nadpisů.....	47
2.1.2. Chyby originálu	48
2.1.3. Intertextovost	50
2.1.4. Faktor místa	50
2.1.5. Reálie	51
2.1.6. Lexikální rovina	52
2.1.7. Syntaktická rovina	54
Závěr	56
Bibliografie	57
Příloha (text originálu).....	59

Úvod

Předmětem předkládané bakalářské práce je překlad elektronické knihy *Guide du chocolat* z francouzštiny do češtiny. Publikace vyšla ve vydavatelství Le Petit Futé, které se zabývá vydáváním širokého spektra průvodců. Námí zvolená část odpovídá začátku knihy, tedy obecnému uvedení do problematiky světa čokolády, včetně historických souvislostí, vlivu čokolády na významné osobnosti, výroby od počátku po vznik finálního produktu a seznámení s belgickou specialitou – pralinkami.

Populárně naučný text je určen široké veřejnosti, neobsahuje příliš složité termíny a je psán čtivě. Snažili jsme se vytvořit funkčně-ekvivalentní překlad, který dbá na zachování specifických vlastností originálního textu s ohledem na odlišný jazykový a kulturní prostor českého příjemce.

Výběr tématu byl motivován naším zájmem o gastronomii, které se již delší dobu amatérsky věnujeme. O čokoládě jsme již předtím mnoho četli, a tak nás zajímalo, jakou publikaci o ní napíší autoři pocházející z jedné z čokoládových velmocí. Navíc vzhledem k našemu současnému působení v turistickém ruchu máme zájem o nové trendy, ke kterým gastroturismus bezpochyby patří.

První část předkládané práce představuje samotný překlad originálního textu, na ni navazuje komentář, který sestává z podrobné analýzy, jež předcházela samotnému překladu, a z typologie překladatelských problémů a jejich řešení.

Výchozí text je přiložen v příloze a jsou v něm škrtnutím označena místa, která jsme v překladu vynechali.

I. Překlad

Seznamte se s čokoládou

Cesta časem

Historie čokolády

Roku 1502 se Kryštof Kolumbus vylodil na březích Ameriky. Aby jej pohostili, nabídli mu místní obyvatelé miskou čokolády. Kolumbus však nevěnoval nápoji příliš pozornosti. Jeho myšlenky se točily kolem jediného cíle – najít cestu do Indie. Nemohl tehdy ani tušit, že nápoj, který se mu jevil bezvýznamným, sloužil také jako platidlo a že se kakao stane klíčovou komoditou mezinárodního obchodu.

Mayský kult

Náš příběh začal roku 400. Kakaovníky hojně rostly na území kmene Mayů. Kakao však jako první nezačali konzumovat lidé, ale opice. Pochutnávaly si na dužnině, která obaluje drobné boby, snad příliš hořké pro chuťové pohárky Mayů.

Neví se přesně, jak Maye napadlo nechat semena naklíčit a následně opražit. Jisté ale je, že kakao velmi rychle podlehly i sousední kmeny. Toltékové a po nich Aztékové vyznávali skutečný kult kakaa. Krále a kněze Quetzalcoatla prohlásili bohem na zemi, neboť naučil lid pěstovat kakaovník. Kult byl tak živý, že Mayové i Aztékové používali kakao během rituálů vykonávaných při významných životních událostech od narození po smrt.

V následujících stoletích Indiáni vyráběli čokoládu z husté kaše z opražených bobů. Přidáním vody a koření (vanilky, skořice, ale také pepře a jiných výrazných dochucovadel) vyráběli nápoj, který pil s oblibou král, ale ani nejchudší lidé o něj nebyli ochuzeni, i když si jím pouze dochucovali kukuřičnou kaši.

Jednotná měna

Kakaové boby byly tak cenné, že se staly měnou. Roku 1513 bylo například možné si za 100 bobů opatřit otrokyni. Stejně jako dnešním eurem se kakaem platilo bez rozdílu území nebo kmene.

Roku 1519 se na břehu Tabaska v dnešním Mexiku vylodil mořeplavec Hernando Cortés s jasným cílem dobýt tamější území. Zástupci krále Montezumy ho uvítali jako znovuzrozeného Quetzalcoatla, jehož návrat byl předpovídán. Cortése uctívali a zahrnuli ho zlatem, byla mu svěřena kakaovníková plantáž, která pro Aztéky představovala veškeré poklady světa. Mořeplavec velice rychle pochopil, jak velký ekonomický potenciál kakao má, zejména při směně za zlato, a odeslal první dodávku kakaa španělskému králi Karlu V.

Legenda o Quetzalcoatlovi

Toltékové bezmezně vyznávali kult kakaovníku, zvaného *Rajský strom*, a svého boha-krále Quetzalcoatla, rovněž známého jako *Opeřený had*. Lid vládce kakaa miloval a respektoval. Legenda praví, zde se historie prolíná s mýtem, že poté, co bohům ukradl několik sazenic kakaovníku, naučil lid pěstovat kakao a připravovat božský nápoj *čokoatl*, který dodával sílu a zdraví. Quetzalcoatla pronásledoval kouzelník, proto se rozhodl zemi opustit, ale svému lidu slíbil, že se vrátí. Toltékové a po nich Aztékové nadále uctívali kult *Opeřeného hada* a na jeho památku připravovali *čokoatl*.

Objev Španělů

Roku 1528 se Cortés vrátil domů s cenným nákladem bobů, vybavením na jejich zpracování a receptem na výrobu čokolády. Kakao se tak oficiálně objevilo na evropské půdě. Ve skutečnosti se s ním seznámil již dříve král Ferdinand II. Aragonský, který jej dostal od Kryštofa Kolumba, ale stejně jako on neprojevil zájem.

Bylo třeba počkat až do roku 1580, než Španělé skutečně podlehlí kouzlu čokolády. Téhož roku na Pyrenejském poloostrově spatřila světlo světa první čokoládovna. Kakaové boby se začaly dovážet do Evropy. A čím přispěli Španělé? Nahradili koření třtinovým cukrem, který nápoj osladil, a dal mu tak lahodnou chuť.

V tomto období mělo Španělsko kolonie téměř po celém světě, zejména v Nizozemí. Čokoláda se přes hranice přirozeně dostala až do Belgie. Historie belgické čokolády se tedy začala psát roku 1635 v okolí města Gent.

Za dobytím Evropy

O několik let dříve v roce 1615 se s čokoládou seznámil francouzský královský dvůr. Jak? Král Ludvík XIII. se oženil se španělskou infantkou Annou Rakouskou. Ludvík XIV. si za ženu vzal Marii Terezií Rakouskou, taktéž princeznu španělskou.

Vůbec prvním francouzským výrobcem čokolády se stal David Chaillou roku 1659. Od krále získal povolení „vyrábět, připravovat a prodávat směs zvanou čokoláda v podobě nápoje, pastilek nebo jiné formě dle svého uvážení“.

Výroba čokolády byla ještě v počátcích, spočívala v ručním vyloupání bobů, jejich opražení a následném rozdrcení v hmoždíři.

Je sporné, jak se dostala čokoláda do Francie. Traduje se, že první zastávkou za Pyrenejemi mohl být Lyon zásluhou bratra kardinála Richelieu. Častěji se však vypráví příběh o Židech, kteří se po vyhnání ze Španělska usadili ve francouzském městě Bayonne a přivezli s sebou kakao již v roce 1609. Toto baskické město se dodnes považuje za francouzské hlavní město čokolády.

Z Pyrenejského poloostrova se díky florentskému kupci roku 1606 dostává čokoláda také do Itálie. Jiné zdroje zmiňují plavbu, při které prý mořeplavci na počátku 17. století objevili pověstné boby na Antilách a přivezli je s sebou do Itálie. Odtud čokoláda došla Rakousko v roce 1640 a Německo v roce 1713.

Obyvatelé Britských ostrovů se s ní poprvé seznámili prostřednictvím jednoho Francouze, který se zde usadil se svými vlastními recepty.

Vlna zájmu bezpochyby napomohla k většímu obohacení Španělska. Všichni bažili po lahodné novince a poptávka prudce vzrůstala. V této době všechny oblasti světa, kde se kakao pěstovalo, spadaly pod španělskou nadvládu. Monopol ztratilo Španělsko až o sto let později, když Anglie převzala vládu nad Antilami.

Boby nad zlato

Po smrti aztéckého krále Montezumy byl v jeho pozůstalosti objeven poklad v podobě více než 1 500 tun kakaových bobů. Takovéto množství odpovídalo roční produkci Belgického Konga v koloniálních dobách. Vzhledem k tomu, že se ví, že kakaové boby sloužily jako nejběžnější platidlo, dovedeme si představit, jak nedožírnu hodnotu poklad měl.

Obr. Kakaové boby

Stroj se dal do pohybu

Roku 1780 byla v Barceloně založena první významná čokoládovna. Ve stejném roce v Bayonne spatřil světlo světa pozoruhodný vynález – parní stroj určený k drcení a mísení kakaové hmoty. Velkovýroba mohla začít. Pití lahodného nápoje, který si získal královské dvory po celé Evropě, se také rozšířilo mezi měšťany prahnoucími po všech nových trendech. Čokoláda přestala být pouhou módní záležitostí, stále však nebyla dostupná všem vrstvám společnosti.

Zavádění strojů umožnilo zahájit velkovýrobu. První opravdovou továrnu založil Holanďan Van Houten v roce 1815. O třináct let později v roce 1828 přišel s postupem, jak oddělit kakaový prášek od kakaového másla. Tato technika způsobila malou revoluci. Umožňovala totiž odstranění tuku, a díky tomu bylo možné při drcení získat jemnější prášek.

Další zdokonalení výrobních postupů poté přicházela ze všech stran. Inženýr jménem Poincelet vynalezl roku 1811 míchací stroj, který se rychle ujal v celé Evropě. Zhruba v polovině 19. století lyonský inženýr Mélinans přišel na způsob, jak drtit a míchat současně. Ve stejnou dobu byl také vynalezen pražič.

V éře technických pokroků se kakaem zabývala i věda. Švédský přírodovědec Carl Linné ho roku 1734 vědecky pojmenoval *Theobroma cacao*, což znamená *potrava bohů*. Roku 1841 ruský chemik izoloval jednu ze složek kakaa – theobromin a objevil některé jeho vlastnosti.

(Po)kroky

Kromě technického vývoje a zpřístupnění široké veřejnosti prošlo zpracování kakaa významnými změnami. V průběhu 18. a 19. století díky vynalézavosti výrobců ze všech zemí přestala být čokoláda pouze nápojem. Specialita se tehdy vyskytovala současně jen v několika málo podobách, například jako pastilky, bonbony a čokoládové suky. Od roku 1830 si mohli zákazníci také pochutnat na první oříškové čokoládě připravené Švýcarem Charlesem-Amédée Kohlerem. Roku 1847 v Bristolu vyrobila čokoládovna Fry první lámanou čokoládu. V následujícím roce Auguste Poulain přišel s první tabulkou čokolády. Další Švýcar, Daniel Peter, roku 1875 přidal do čokolády kondenzované mléko díky technice kondenzace, kterou vypracoval Henri Nestlé. O čtyři roky později Rodolphe Lindt připravil základní čokoládovou hmotu, na níž se dnes někteří výrobci specializují. Lindt také vymyslel techniku konšování, díky které se čokoláda rozplývá na jazyku.

Během těchto dvou století Španělsko pomalu, ale jistě ztrácelo o specialitu zájem. Zatímco v 18. století spotřebovali téměř třetinu světové produkce kakaa a jako první si pochutnali na jeho pevné formě, záhy se situace obratem změnila a vůdčí postavení přebralo Švýcarsko, Belgie a Francie.

Nové cíle

Industrializace přinesla i další výhody. Cena výroby klesla a cesta k čokoládě se otevřela téměř všem vrstvám společnosti. Cílovou skupinou výrobců se brzy staly děti. Dobová reklama se je snažila nalákat a udržet si jejich věrnost prostřednictvím dárků, překvapení a dalších marketingových nástrojů.

Vlna vynálezů si i nadále razila cestu průmyslem. Objevily se nové produkty. Roku 1923 měl Američan Franck Mars nápad na novou tyčinku Milky Way, který následně jeho syn zrealizoval. Byla to trefa do černého, sladkých tyčinek dnes existuje nepřehledné množství. Mezitím si sladké pomazánky, kupříkladu slavná Nutella, získaly své místo ve většině domácností. Čokoláda se stala běžnou a rozšířila se i do dalších odvětví potravinářství. Dnes se jen stěží najde někdo, kdo čokoládu, ať už v jakékoli podobě, nikdy neochutnal.

Obr. Míšek

Zdroj inspirace

Čokoláda je jednou z mála potravin, které v jakékoli době rozdmýchávají vášně i odpor. V současnosti se považuje za oblíbenou, veřejně známé osobnosti však inspirovala odedávna. Podívejme se na některé z nich.

Když se německý filosof Goethe chystal na cestu do Švýcarska, zabalil si s sebou úctyhodné množství čokolády. Švýcarům nevěřil! Čokoládu miloval tak moc, že prohlásil: „Když vypijeme šálek čokolády, vydržíme celý den cestovat.“

Královna Marie Terezie Rakouská, manželka Ludvíka XIV., byla bezvýhradnou milovnicí čokolády. Ostatně říkala: „Mám dvě vášně: krále a čokoládu.“

Spisovatel Honoré de Balzac, ještě před tím, než s tím přišla věda, odhalil, že čokoláda má povzbuzující účinky na mozek a udrží člověka déle vzhůru. Na druhou stranu však podotýkal: „Kdo ví, zdali nadměrné požívání čokolády nemělo něco společného s úpadkem španělského národa.“

Vypůjčíme si úsměvnou glosu markýzy de Sévigné: „Markýza de Coëtlogon jedla tak moc čokolády, když byla těhotná, že porodila chlapečka černého jako čert. Byl tak černý, až z toho umřel.“ Se stejnou ironií radila: „Dopřávejte si čokoládu, aby se vám i ty nejhorší společnosti zdály být dobrými.“

Markýz de Sade dostal své pověsti a když pořádal ples v Marseille, přítomným dámám nabízel bonbony plněné španělskými muškami, silným afrodisiakem.

Ač se malíř Salvador Dalí zval příznivcem čokolády Lanvin, na jeho plátnech po ní není ani stopy.

■ Čokoláda ve 20. století ■

Už několik let je čokoláda opět záležitostí znalců. Zakládání čokoládových klubů, neobvyklé recepty, nové chutě, nová využití,... Trh s čokoládou se přizpůsobuje stále náročnějším zákazníkům. Kritériem výběru je kvalita. Mnozí výrobci se proto specializují na výrobu luxusních produktů. Ceny mají lehce nadsazené. Čokoláda se stala téměř uměleckým dílem a je národní chloubou Belgie, neboť někteří lidé si království spojí pouze s proslulou čokoládou.

Například značka Galler je k dostání jak ve velkých supermarketech, tak ve specializovaných obchodech. Stejně tak několik dalších slavných jmen, například Marcolini, Darcis nebo Druart. Francouzští čokoládoví mistři cukráři jako je Robert Linxe z La Maison du Chocolat nebo Robert Dufoux stanuli na pomyslném vrcholu díky neutuchající vášni a výzkumu. Na piedestal postavili vysokoprocenní hořkou čokoládu a nadobro odmítli čokoládu jako „pamlsek pro děti“. Udělali z ní produkt pro dospělé určený k vychutnávání. Mohli bychom litovat, že nejznámější jsou švýcarské průmyslově vyráběné čokolády, ale co naplat, mají ve světě nejlepší zvuk.

Švýcaři v čele

Podle studie společnosti Barry Callebaut publikované zkraje roku 2008 si téměř každý druhý Brit (46 %) dopravá čokoládu několikrát týdně. Následují Švýcaři (45 %) a Belgičané (43 %). Ale podle studie společnosti Chocosuisse z roku 2006 mají největší spotřebu Švýcaři s 11,9 kg čokolády na obyvatele, za nimi se umístili Němci (11,1 kg) a Belgičané (11 kg). Japonci se ukázali jako nejstřídmější s 2,2 kg.

Euročokoláda

Již nějakou dobu Evropa míchá čokoládu s politikou. V červnu roku 2000 Evropský parlament znovu otevřel vášnivou debatu, která započala roku 1973. V 70. letech mělo šest zemí společný trh, a to Francie, Belgie, Lucembursko, Nizozemsko, Německo a Itálie. Poslední tři jmenované státy se snažily prosadit, aby bylo povoleno přidávat do čokolády i jiné rostlinné tuky než kakaové máslo. Jednání se ale odložila a společný trh rozšířil.

Diskuse se pravidelně dostávala na jednací pořadí, dokud v srpnu 2003 nezazpívala labutí píseň, když vstoupila v platnost nová směrnice. Výrobci mohou přidávat nejvýše 5 % jiných rostlinných tuků. Jen Francie, Belgie a Lucembursko hlasovaly proti 12 dalším státům ve snaze zabránit přijetí směrnice. Francie se navzdory tomu během posledních debat držela stranou, zajisté proto, že si šetřila síly na podporu svých nejtypičtějších výrobků jako je víno a sýr.

Naděje jménem Ambao

Belgičtí výrobci čokolády pohotově zareagovali. Odmítli se řídit evropskou směrnicí a Belgická vláda podpořila vznik ochranné známky „Belgická čokoláda (chocolat belge)“, aby bylo možné oddělit zrno od plev. Projekt s názvem Ambao získal konkrétní obrysy v říjnu 2000. Pro upřesnění se jedná o ochrannou známku, která povoluje výhradně používání kakaového másla. Značka nicméně zůstává široké veřejnosti neznámá a spíše přežívá, než aby měla větší význam.

Kritici hovoří o úzkostném ochranitelství belgické čokolády. Do hry však vstupují i další aspekty. Jaké budou důsledky pro výrobce? Jak se vyrovnají s nevyhnutelným poklesem prodeje? Zastánci 5% hranice odsekávají, že v i zemích jejich odpůrců se pěstují rostliny, z nichž se získávají ony slavné rostlinné tuky. To je možná pravda, ale na druhou stranu je třeba zdůraznit, že zatím neexistuje žádný seznam povolených přídavných tuků. A jestli vřele doporučený mix tuků zahrnuje zejména 50 % bambuckého másla, jehož hlavní výrobci také působí v západní Africe, pak se v žádném případě nevylučuje úplné nebo částečné využití palmového oleje, který je pro výrobce čokolády mnohem levnější.

A zákazník? Nezbyvá mu, než pečlivě zkoumat obaly, na kterých by mělo být jasně napsáno, zda, popřípadě jaké rostlinné tuky byly přidány. V praxi však vzhledem k tomu, že neexistují normy, kterými by se řídilo označování produktů, zákazník riskuje, že se ve změní údajů ztratí. Debata se pro tuto chvíli zdá být uzavřena.

■ Za oponou aneb jak se z bobu stane čokoláda ■

Od bobu...

V zemi hnědého zlata

Oproti tomu, co si mnozí lidé myslí, kakao pochází výhradně z amerického světadílu. A i přesto, že jsou od 70. let 20. století hlavními vývozci západoafrické země v čele s Pobřežím Slonoviny, kakao se na černý kontinent dostalo díky Evropanům. Přesněji řečeno to byl Portugalec Jose Ferreira Gomes, který roku 1822 vysázel kakaovníky na ostrůvku v Guinejském zálivu. Mořeplavec, který chtěl pouze darovat Africe okrasnou rostlinu, si nejspíše ani neuvědomil význam svého činu. Rozvoj afrických kolonií byl dalším krokem.

Gomes viděl pouze příznivé přírodní podmínky, které Afrika pro pěstování kakaovníku skýtá. Strom roste výhradně mezi 15. jižní a 15. severní rovnoběžkou v tzv. kakaovém pásu. Rostlina vyžaduje vlhké klima (okolo 2 500 mm srážek za rok), stín a teplé prostředí s průměrnou teplotou okolo 25 °C. Nejlépe se kakaovníku daří v nadmořské výšce mezi 400 a 600 m nad mořem.

Nedostižné Pobřeží Slonoviny

Dnes se kakaovník pěstuje ve třech oblastech světa – v Africe, Asii a Jižní Americe. Africký kontinent zaujímá přibližně 60 % trhu, 11% podíl má Brazílie, která od 80. let ztrácí dech. Pro srovnání uveďme, že okolo roku 1810 Venezuela pokrývala téměř polovinu veškeré poptávky.

V nedávné době bylo založeno množství plantáží v jihovýchodní Asii. Výnosy vypadají slibně zejména díky výzkumům na zvýšení produkce. V této oblasti se do čela dostává Indonésie s 10 % světové produkce. Rostlina se v tomto koutu světa pěstuje od roku 1670, kdy Pedro Bravo de los Camerinos, španělský námořník a bývalý conquistador, dovezl kakaovník na Filipíny. Pěstování kakaa nezřídka představuje pro místní obyvatele jeden z hlavních zdrojů příjmů a stejně jako u kávy či jiných ceněných potravin vedou pěstitelé náročná vyjednávání. V některých zemích, např. v Pobřeží Slonoviny, se zakládají družstva, aby chránila zájmy drobných zemědělců.

Labužníci vyhledají kakao původem z Venezuely, Trinidadu nebo Ekvádoru, odkud pochází sice menší výnosy, ale chuť a vůně bobů jsou nedostižné.

Skupiny kakaovníků

Existují tři skupiny kakaovníků: forastero, criollo a trinitario. Každý z nich má své specifické vlastnosti a dělí se na rozličné lokální odrůdy. Stejně jako vinnou révu i kakaovník ovlivňuje místo, kde roste, podloží a množství slunce.

Forastero jako nejrozšířenější skupina pokrývá okolo 70 % světové produkce. Z něj pochází kakao určené k běžné spotřebě. Strom je odolný, výnosy vysoké a boby mají kyselou a výraznou chuť. Forastero se nacházejí zejména v Brazílii a západní Africe, ačkoli pocházejí z oblasti horního toku Amazonky. Díky typické odolnosti se někdy skupina nazývá robusta podle analogie s kávou. Právě tyto boby se používají k výrobě mléčné čokolády a kakaového prášku. Mezi nejvýznamnější místní odrůdy patří Maragnan a Arriba.

Criollo pokrývá zhruba 8 % celkové produkce. Tento druh má nejmenší výnosy, boby nejsou odolné. Znalci se však sklánějí před vytříbenou a sladkou chutí těchto nejkvalitnějších a nejdražších bobů. Kakao skupiny criollo se používá k výrobě luxusních produktů a pěstuje se téměř výlučně ve Venezuele. Pěstitelé jej často využívají k vývoji nových odrůd, které budou vysázeny v Asii. Nejrozšířenějšími místními odrůdami jsou Sambiaro, Puerto Cabello, Chuao a indonézké criollo.

Poslední trinitario, kříženec předchozích dvou druhů, se jmenuje podle ostrova Trinidad. Výnosy jsou optimální, chuť vytříbená a boby obsahují řadu tuků. V rámci celosvětové produkce se jejich přínos odhaduje na 20 %. Výborné vlastnosti vzbuzují zájem u pěstitelů, kteří by skupinou postupně chtěli nahradit forastero. Nejlepšími lokálními odrůdami jsou Santa Severa a Java, odborníky často přezdívané Svatým grálem kaka.

Z čistě obchodního hlediska se boby dělí do dvou kategorií podle množství určeného k prodeji na fine a flavour.

Obr. Kakaové boby

Boby se vyplatí

Bez ohledu na odlišné chuťové vlastnosti a ekonomické faktory mají kakaovníky mnoho společného. Všechny nesou plody – lusky, uvnitř kterých jsou semena, tzv. kakaové boby. Nezávisle na odrůdě jsou lusky zbarveny podle zralosti od žluté po hnědou barvu. Plody vyrůstají, když strom dosáhne dospělosti, tedy ve věku osmi let. Průměrná délka života je 60 let. Kakaovník může snadno dorůst do výšky 15 m. Při dozrávání lusků využívá stínu ostatních větších stromů, kterým se přezdívá „matky kakaovníků“.

Vzrůst stromu se však často omezuje na výšku kolem 6 m, aby se usnadnila sklizeň, která se musí provádět ručně, aby se tak ochránily náchylné plody. Z botanického hlediska je zajímavé, že plody vyrůstají přímo z kmene stromu.

Stromy plodí dvakrát ročně a na jednom kakaovníku můžeme nalézt plody s rozdílným stupněm rozkvetu nebo zrání. Výnosy jsou nicméně značně omezené, z 50 až 100 tisíc květů za rok je opyleno pouze 5 %. A z tohoto nepatrného množství opylených bobů zhruba 30 lusků obsahuje vhodná semena v počtu 20–25 na jeden plod. Jeden strom v průměru vyplodí 1,5 až 2 kg bobů ročně.

Právě proto není těžké si domyslet, co je v sázce při pěstování kaka, jak se stanovují ceny na mezinárodních trzích, a dokonce i význam přezdívky hnědé zlato.

Dlouhá cesta zpracování

Fermentace

Fermentace je zásadní etapou zpracování, na jejímž průběhu závisí kvalita kaka. Čím rychleji proces proběhne, tím kvalitnější kakao je možné získat. Fermentace se uskutečňuje v oblastech, kde se boby pěstují. Trvá podle odrůdy bobů 3 až 7 dní. Nejvyšší boby criollo fermentují nejkratší dobu.

Semena se vyskládají do fermentačních boxů, kterými byly na velkých plantážích nahrazeny tradiční banánové listy. Tropické podnebí a sluneční činnost vyvolají samotný proces. Zbytky míšku vysychají a oddělují se od semen. Poté, co proběhnou přirozené chemické reakce, se změní barva a utváří se chuť. Od tohoto okamžiku se „na troudu“ vyschlá semena mohou nazývat kakaovými boby. Působením plynů se nafukují, než dosáhnou konečné velikosti, a následně ještě další den nebo dva probíhá fermentace.

Přirozeně je možné hledat paralely mezi kakaem a kávou, neboť tyto dvě tropické plodiny se pěstují i zpracovávají obdobně. Obě plodiny projdou procesem fermentace před tím, než se usuší, což sníží riziko výskytu bakterií.

Obr. Sušení kaka

Sušení

Sušení ukončí fermentaci bobů. Proces trvá 5–7 dní. Jedná se o poslední úpravu, která probíhá v okolí plantáže. Podle tradiční techniky se boby ve vrstvách 5–10 cm rozloží na rohože, sušáky nebo rovnou na zem. Kakao se pravidelně ručně promíchává, aby se podpořilo sušení a snížilo riziko vzniku plísní. Zbytek dokonají sluneční paprsky. V Brazílii jsou boby rozprostírány na velké betonové plochy, kde se ušlapávají bosýma nohama. Říká se, že tento postup dává bobům krásnou zlatavou barvu.

Nové postupy: rychlost, nebo chuť

Dle moderního postupu se boby rozloží na velké rošty umístěné pod přístřeškem. K sušení se používá oheň, který zvýší teplotu okolí na 100–120 °C a sníží vlhkost. Výhodou této techniky je rychlost a to, že je možné jí využít i za nepříznivého počasí. Na druhou stranu do sebe boby natáhnou kouř z ohně a nikdy nedosáhnou chuti, kterou by přirozeně získaly na slunci.

Zpracovatelé využívají sušení k vytrídění bobů nevhodných ke spotřebě. Výnos by měl dosáhnout 40 % z celkové hmotnosti nezpracovaných bobů, aby se sklizeň považovala za výnosnou. Během sušení klesne vlhkost bobů ze 60 % na 6 %, vyšší podíl tekutin by představoval riziko zplisnivění.

Sušení zvýrazní specifické vlastnosti různých kakaovníků. Nic se proto nesmí zanedbat.

Vývoz

Vybrané usušené boby se uskladní ve velkých jutových pytlích, které je chrání před vlhkostí a parazity. Například houba *monilia fungus* dokáže zničit celou sklizeň.

Naplňené pytle vyčkávají v přístavech, dokud nejsou přepraveny do zemí, ve kterých je zpracují. Brazílské boby zásobují v první řadě Spojené státy, výrobce slavných tyčinek Mars, Milky Way nebo Snickers. Do Evropy putují především boby z Afriky.

Ceny kakaa se stanovují stejně jako ceny cukru nebo kávy, a to ještě před tím, než je sklizené zboží dopraveno do cílové země, někdy dokonce ještě před sklizní. Mezi nejvýznamnější burzy patří New York, Paříž a Londýn. Ceny udává zákon nabídky a poptávky, dále jakost bobů a zakoupené množství. Evropa je předním světovým dovozcem, vozí se sem 60 % světové produkce bobů, z nichž 6 % míří do Belgie.

Sklizeň

V závislosti na oblasti probíhá sklizeň od října do března. Využívají se k ní zahnuté mačety na dlouhých tyčích. Plody, dokonce ani ty zralé, nikdy neopadávají ze stromu, proto je důležité sklízet ve správný čas. Odříznuté plody staré 4 až 5 měsíců se opatrně podélně rozříznou, aby se vyňaly boby. Ty jsou obaleny bělavou dužninou, kterou je třeba oddělit. Pokud jsou semena dostatečně zralá, jde to snadno.

Obr. Kakaovník

...k čokoládě

V této fázi procesu se už nachází kakao v cílové zemi, ale zbývá ještě řada poměrně složitých úkonů, než se z bobů stane čokoláda.

Třídění a čištění

První a zásadní fází výroby čokolády je důkladné roztřídění bobů, neboť jsou velmi náchylné k různým onemocněním. Vyřadí se ty, které nesou známky špatné jakosti (nedostatečná fermentace, zbytky dužniny, nedostatečné usušení). Boby jsou následně umístěny do objemných sil, kde se uskladní, než budou dále zpracovány. V silách se udržují optimální podmínky (teplota, vlhkost a proudění vzduchu), které jsou přísně hlídány.

Těsně před zpracováním a jen v tuto chvíli boby opouštějí sila, aby se provedlo závěrečné ověření kvality. V laboratořích současně stanoví množství rostlinných tuků obsažených v bobech.

I boby se recyklují

Boby, jejichž kvalita se během zpracovávání vyhodnotí jako nedostatečná, se společně se slupkami přepravují do chemického průmyslu. Extrahuje se z nich theobromin, který se využívá na lékařské účely.

Pražení

Výrobce čokolády započne svou práci sušením bobů. Suší je, než dosáhnou nejvýše 3 % vody. Následně je zahřívá při teplotě od 120 do 130 °C v závislosti na typu bobů. Po 15–35 minutách se předurčí barva a chuť čokolády. Pražení probíhá v kulových nádobách, které se otáčejí. Během procesu boby ztratí 5–15 % hmotnosti. Ale pozor! Příliš intenzivní horko boby spálí, naopak příliš nízké teploty zapříčiní kyselou nebo hořkou chuť. K pražení se využívají dvě možné techniky. Buď se praží celé boby, tedy včetně slupky, anebo předem rozdrcené a „oloupané“. V nejlepších čokoládovnách je proces řízen počítačem.

Kakaová hmota

Když pražení dosáhne požadovaného stupně, výrobce čokolády přesype boby do drtiče. Odstraní se slupky a vznikne hrubá hmota, která se nazývá kakaovou drť.

Čokoláda je produktem směsi různých odrůd kaka, stejně tak jako se víno vyrábí z různých odrůd vinné révy. Smícháním bobů čokoláda získá požadovanou chuť. Po konečné kontrole kvality se směs rozemele na pastovitou kakaovou hmotu.

Sladký konec

Kakaové máslo je jednou ze základních složek výsledné čokolády. Tato surovina bohatá na kvalitní tuky dodává dobré čokoládě lámovost a rozplývavost. Proto se během míchání do směsi přidává o trochu více kakaového másla, než boby přirozeně obsahují.

Během výroby se samozřejmě přidávají i další ingredience.

Nezbytný cukr uvolní aroma kaka. Když se ho však přidá moc, chuť čokolády naopak překryje. A pokud někomu zdravotní důvody cukr nedovolují, je možné ho nahradit fruktózou, maltózou anebo maltitolem.

Sušené mléko se přidává při výrobě čokolády mléčné.

Ačkoli to není úplně zapotřebí, téměř vždy se přidává sojový lecitin, díky němuž se ingredience propojí, a také výtažek z vanilky.

V čokoládovně se poté směs podruhé umele, aby byla čokoláda jemná. Tím se vyznačují francouzští a belgičtí výrobci. Čokoládová hmota se, pokud je to nezbytné, zahřeje a vylisuje, a tak jednak odteče kakaové máslo, jednak vznikne práškové kakao (viz. *Čokoláda pro každou příležitost, pro každý den*).

Závěrečnou, ale rozhodně neméně důležitou, fází je konšování. Tato procedura vděčí za své jméno konším, neboli kádím, do kterých se dává čokoládová pasta. Metodu vynalezl Švýcar Rodolphe Lindt roku 1879. Princip je prostý, pasta se několik hodin hněte, aby se zachovala jemnost a sametovost čokolády. Díky konšování také zmizí nežádoucí kyselé tóny, které mohly ještě v čokoládě zbyť. Čím déle proces trvá (obvykle 12–72 hodin), tím více se čokoláda zbavuje hořkosti.

Poté je práce výrobce „procházka růžovou zahradou“, zbývá mu nechat čokoládu vychladit a pak jí dát požadovaný tvar, nebo ji použít na odlévání do forem či na polévání.

Všem po chuti

Hořká čokoláda

Hořká čokoláda musí obsahovat nejméně 35 % kaka, aby mohla užívat tohoto označení. Správně má mít tmavě mahagonovou barvu s červenými odlesky.

Vzhledem k tomu, že řada spotřebitelů propadla vášni pro vysokoprocenní čokoládu, mnozí výrobci začali místo běžné hořké čokolády vyrábět luxusní produkty s různým obsahem kaka. Pozor! U čokolády neplatí čím víc, tím líp. Od 70 % roste nebezpečí, že narazíte na příliš kyselé boby, které nebyly správně upraženy. Kvalita tedy není otázkou kvantity, důležitější je původ, respektive odrůda bobů. Ostatně někteří odborníci považují honbu tzv. čokomaniaků za superhořkou senzaci projevem snobství a špatného vkusu.

Michel Montignac, autor tzv. francouzské diety, nabízí labužníkům na dietě speciální čokoládovou alternativu s 99% obsahem kaka, kterou je možné si zakoupit ve specializovaných obchodech, nutričních poradnách (ve Francii, Německu) či na internetu.

Mléčná čokoláda

Čokoláda, které se na světě sní nejvíce, vděčí za svůj vznik Henrimu Nestlé, jenž vynalezl kondenzované mléko. Na něj později roku 1875 navázal Švýcar Daniel Peter a vytvořil první tabulku mléčné čokolády. Ta ostatně zůstává dodnes neodmyslitelnou švýcarskou specialitou díky světově proslulým značkám Toblerone a Milka.

Aby se tak mohla označovat, musí mléčná čokoláda obsahovat nejméně 25 % kakaové sušiny. Stejně tak jako u hořké čokolády výrobci nabízejí prémiovou mléčnou čokoládu z ušlechtilých kakaových bobů.

Správně by měla mít okrovou barvu. Na škodu je příliš sladká chuť a mazlavá konzistence. Bohužel se však často setkáváme s těmito nedostatky.

Bílá čokoláda

Někteří čtenáři se nyní zarazí. Bílá čokoláda přeci není čokoláda, ne? Mnozí neznalí nestojí o bílou čokoládu, dokonce i někteří cukráři ji odmítají vyrábět, s tím, že to není pravá čokoláda. Opravdu neobsahuje ani špetku kakaové sušiny, zato hlavní složkou je kakaové máslo. Nebuďme krátkozrací vůči bílé čokoládě, není to přeci opodstatněné. Stejně jako ostatní druhy musí splňovat přesná kritéria a obsahovat tedy 20 % kakaového másla, 14 % mléčné sušiny a 55 % cukru.

Ve Švýcarsku se specializují na výrobu bílé čokolády v podobě světoznámých tabulek Galak z čistě bílé čokolády či s příměsí burizonů. Vyplatí se nicméně vědět, že kvalita bílých čokolád kolísá. Na rozdíl od ostatních druhů čokolády narazíte u bílé varianty častěji na špatné čokolády, zejména na produkty přeslazené nebo drobné.

Čokoláda s náplní

Bílá, hořká, mléčná, tabulka či tyčinka; čokoláda s náplní pokrývá významnou část trhu. K dostání je řada náplní, mezi stálice patří hmota praliné, lískové oříšky (celé nebo drcené), karamel nebo ovocné krémy

Výrobci čokolády používají stejné postupy při výrobě čokolády s náplní jako výrobě pralinek – máčení a odlévání. Nejen v tom se však pralinkám podobají. Někteří výrobci, kupříkladu Galler a Baptista, nabízejí plněné čokoládové tyčinky rozdělené na čtyři nebo šest dílků, kterým přezdívají „pralinky v tyčinkách“. Gramáží (70 g), kvalitou náplně i výběrem se vlastně téměř neliší.

Základní čokoládová hmota

V minulosti si drobní a běžní výrobci čokolády zpracovávali kakao k výrobě sami. Tyto doby se zdají být překonané. Některé společnosti se začaly zaměřovat na výrobu tzv. základní čokoládové hmoty (couverture), což je polotovar určený k dalšímu zpracování stejně tak pekařům, řemeslným výrobcům jako továrnám na sušenky, potravinářským závodům a ve velké míře i čokoládovnám. Tenhle druh čokolády často obsahuje velké množství kakaového másla, má jemnější chuť a je méně sladký než čokoláda určená k běžné spotřebě. Podle normy musí obsahovat nejméně 31 % tuku a nikdy nemůže být z bílé čokolády.

Mistři cukráři, jakožto specializovaní subdodavatelé, připravují čokoládu na míru podle představ každého zákazníka. Výrobci tak mají několik stovek odlišných receptů podle přání jednotlivých zadavatelů. Většinou se čokoláda převáží kamiony v cisternách v tekuté podobě.

Mezi hlavní výrobce patří zejména největší světový vývozce Barry Callebaut s pobočkami ve Francii a Belgii, dále společnosti Belcolade se sídlem v Belgii nebo Vlahrona ve Francii.

Základní čokoládové hmoty se přirozeně ze všech druhů čokolády celosvětově vyrobí nejvíce.

Nakonec ještě malá poznámka pro cestovatele. V angličtině existuje termín *covering chocolate* (čokoládová poleva), který odkazuje k podřadným čokoládovým polevám. Nespěťte si je!

První tabulka

Za jeden z klíčových vynálezů je zodpovědný ten, jehož jméno patří k nejznámějším, co se francouzské čokolády týče. Má spojitost s Caesarem...

Jean-Antoine *Brutus* Ménier (1795–1853) pocházel z rodiny obchodníků. Pracoval jako drogist v pařížské čtvrti Marais. Ze své laboratoře v ulici Puits-qui-Parle dodával lékárnám různé prášky a také čokoládu, která bývala zdravotnickým zbožím. Lékárníci ji používali ke zmírnění hořké chuti léků. Roku 1836 Ménier vyrobil ve své továrně na léčiva první tabulku čokolády. Sestávala se z šesti půl válcovitých tyčinek. Velký krok vpřed! Čokoláda je dostupná všem.

■ Pralinka – nejlahodnější belgické slovo ■

Cesty úspěchu

Pojmem pralinka se rozumí v každé zemi něco jiného. Ve Francii a Švýcarsku je pralinka věrná původnímu receptu, jenž náhodou vytvořil roku 1662 kuchař jménem Lassagne, který působil u vévody z Plessis-Praslin. Opražená mandle se namáčela do cukerného sirupu a nechala se zchladnout. Původní verze neobsahovala čokoládu a spíše se tedy podobá tomu, čemu Belgičané říkají bonbon.

Roku 1912 dal slovu pralinka nový význam belgický výrobce čokolády Jean Neuhaus. Mandli nebo opražený lískový oříšek pokryl čokoládou. Veřejnost je nadšena, v mžiku vznikají nové a nové recepty. Poptávka je tak velká, že se musel vytvořit nový obal, ve kterém by se pralinky daly přenášet a prodávat. Tak roku 1915 vznikla první bonboniéra (tzv. *ballotin*).

Specialita si našla své místo v historii čokolády jako vrchol čokoládové slasti, kterou si dáváme, když chceme rozdráždit chuťové pohárky a prožít pár okamžiků čistého štěstí.

Belgické pralinky významně přispěly k věhlasu své země jakožto specialisty na čokoládu. Kromě tradičních náplní, které nabízejí řemeslní výrobci i velkovýrobci, mají mnozí cukráři, pekaři a řada dalších své vlastní recepty.

Kdo vyrobí a prodá pralinky

Tyto belgické pralinky, jež jsou vyhledávány turisty při návštěvě Bruselu, Brug a Gentu, se vyvážejí do všech koutů. Neuhaus, Godiva, Leonidas a další mají vlastní obchody všude po světě. Síť duty free obchodů na bruselském letišti, tzv. Belgian Sky Shops, představuje další významné prodejní místo.

Často nabízejí vlastní kolekce pralinek i „nespecializovaní“ výrobci (např. Côte d'Or). Zákazníci je však přijímají poněkud rozpačitě. Puristé tvrdí, že pralinka musí být čerstvě vyrobená, prodávaná na váhu ve zlaté papírové krabičce. A bezpochyby upřednostňují maloobchodní prodej.

Na závěr uvedme, že Francie a Švýcarsko mají na trhu kromě belgických pralinek i kakaové speciality, které se pralinkám podobají tvarem i konceptem a nazývají se jednoduše čokoláda.

Větší znamená levnější

Nejen věhlasné jméno na etiketě určuje cenu bonboniéry pralinek. Na vědomí je třeba vzít i další faktory: způsob výroby a konečné úpravy (strojové, nebo ruční), velikost (větší bývají levnější), pečlivost zabalení, jemnost základní čokoládové hmoty a samozřejmě jakost použitých surovin. Nyní už je jasné, proč se cena za kilo pralinek může vyšplhat i na trojnásobek!

Pivo a čokoláda

Belgie prokazuje čest svým dvěma nejtypičtějším specialitám a někdy je snoubí velice překvapivým způsobem. Tak například pivovar Huyghe v okrese Gent nabízí pivo Floris au chocolat. V pivu je kromě čokolády cítit i aroma jahod nebo marakuji. Ve stejném duchu nabízí čokoládovna Couleur Chocolat v městské části Leers-et-Fosteau (provincie Henegavsko) pralinku plněnou pivem. Jak belgicko-belgické, že?

Tajemství výroby

Výrobu pralinek umožňují dvě techniky – odlévání a potahování. První je původem belgická, druhá výsadou Francouzů a Švýcarů.

Odlévání spočívá v nalití čokolády do formy. Poté, co se vychladí a vytvrdne, ji výrobce naplní a překryje novou vrstvou tekuté čokolády, ze které vznikne spodní část pralinky. Znovu se nechá zatvrdnout a následně se pralinka vyjme z formy a otočí.

Potahování je novější technikou. Připravená náplň se vyskládá na jezdící pás a ponoří se do kádě s tekutou čokoládou, nebo pod čokoládovou „clonu“. Pokud je pralinka zdobena čokoládou jiné barvy, dostane ještě další „nános“ čokolády. Pak cukrovinky projedou skrz chladič tunel, aby zatuhly.

Zdobení je důležitou fází, při které každý výrobce popustí uzdu své fantazii převážně proto, aby se tak odlišil od konkurentů. Od neatřelých tvarů, přes lísková jádra, vlašské ořechy nebo různá zrnka až k malovaným linkám nic není nemožné.

Čokoládová krusta musí být na povrchu co nejtenčí a křupnout ve chvíli, kdy se do ní zakousnete, nesmí však nikdy přebít chuť náplně. Naopak je žádoucí, když se na jazyku rozvine jedinečná chuť snoubením čokolády s náplní.

Stálice mezi náplněmi

Výrobci pralinek se snaží nabízet co největší možnou škálu příchutí. Někteří se nebojí zkoušet přespříliš výrazné kombinace například s pepřem, muškátovým oříškem, šafránem zázvorem či klobásou. Kromě toho ale existují i neopomenutelné příchutě, které každý výrobce od drobných cukrářů po velkovýrobce musí zahrnout do své nabídky. Podívejte se na přehled „stálic“ vyvedených v bílé, hořké či mléčné čokoládě.

Lanýže *truffles*

A další lahodné slovo! Ale vážně, zamysleli jste někdy nad tím, že lanýž je vlastně jediné luxusní zboží, které má dvě úplně odlišné podoby? Čokoládová cukrovinka byla jistě inspirována houbou, které vděčí za svůj přírodní vzhled a tvar.

Čokoládový lanýž je ve skutečnosti jednoduchý ručně tvarovaný ganache (čokoládovo-smetanová náplň z crème fraîche, čokolády a cukru) obalený v kakaovém prášku. Robert Linxe, slavný baskický mistr čokolády v La Maison du Chocolat, nabízí nepřeherné množství neatřelých a chutných variací této klasiky ochucené pomerančem, skořicí, medem nebo čajem.

Smetana crème fraîche

S příchutí (káva, kakao, lesní plody aj.), nebo bez, crème fraîche často tvoří základ náplně pralinek vyráběných odléváním. Jsou poměrně vzácné, protože se obtížněji vyrábějí a zejména uchovávají, neboť nevydrží dlouho čerstvé. Do smetany se přidává cukr a někdy i máslo. Už není neobvyklé, že v ní najdete kakao.

Čokoládovo-smetanová náplň *ganache*

Je lepší být v Paříži považován za *ganache*, nebo za pitomce? Slovo *ganache* sice zní vznešeně, ale v pařížském nářečí je synonymem pro pitomce. Jednou jeden cukrář tímto slovem počastoval svého učedníka, jenž udělal „osudovou chybu“. Upustil nádobu s horkým mlékem a polil tabulky čokolády, tak se zrodila jedna z nejoblíbenějších náplní.

Původní recept se nepochybně dočkal vylepšení. Dnes sestává z jednoho dílu vroucí smetany a dvou dílů čokolády. Samozřejmě se přidává cukr a často i máslo, aby se vše spojilo.

S tímto základem cukráři dále pracují. Najdeme bonbony s klasickým čokoládovým krémem, ale také s ganache obohaceným o kávový extrakt, ovocný výtažek (maliny), koření (vanilka, šafrán) nebo o bylinkové tóny (máta, bazalka, fenykl). Krém se také barví zajímavými barvami. Slavný majitel La Maison du Chocolat Robert Linxe přiznal, že se nechal zlákat, a vyrobil ganache tabákový.

Používá se podobný postup jako u přípravy máslového krému. Cukr se v chladu vyšlehá s máslem, někdy s přidáním kávy (tzv. moka krém) nebo likéru.

Obr. Výroba pralinek

Nugát gianduja

Gianduja vzniká smícháním stejného poměru opražených a rozdrcených lískových oříšků s cukrem, kakaovým máslem a základní mléčnou čokoládovou hmotou. Někdy směs obsahuje i vlašské ořechy nebo mandle. Nugát připravil roku 1851 Isidore Caffarel, syn zakladatele proslulé italské čokoládovny, jenž se proslavil jako hrdina při sjednocování Itálie. Nugát se často prodává čistý ve tvaru cihličky zabalený ve zlatém papírku.

Obr. Pralinky

Jak se dá naplnit bonboniéra?

Téměř před dvaceti lety belgický časopis Test-Achats provedl průzkum ohledně pralinek prodávaných na váhu. I když od té doby uběhlo spousta času, výsledky stále zůstávají aktuální. Mimo jiné studie poukázala na rozmanité možnosti, jak může vypadat obsah standardní bonboniéry. Zjistilo se, že počet pralinek o stejné váze 500 g je v průměru 30 ks, ale mezi jednotlivými výrobci se počet kusů v bonboniéře liší, a to od 8 ks (Godrun) přes 32 až k 33 ks (Corné Toison d'Or, Gartner, Mary, Neuhaus, Wittamer).

Likérové pralinky

Likérové pralinky si žádají specifickou techniku výroby. Pralinka obsahuje tenkou krustu z krystalového cukru a škrobu, čímž se oddělí čokoláda a alkohol (často koňak nebo whisky), neboť ten se do pralinek dává v tekutém stavu. Krusta naplněná alkoholem usnadní potahování čokoládou.

Prodávají se také višňové pralinky, například oblíbené Mon Chéri od Ferrero, uvnitř kterých je naložená višeň.

Likérové pralinky v bonboniéře poznáte podle barevného obalu.

Manon

Spíše se jedná o druh pralinek než o náplň jako takovou. Ostatně existuje více variací, protože na ně neexistuje žádný oficiální recept. Manon je větší než obvykle pralinky bývají, náplň má z crème fraîche nebo másla, někdy ochucenou kávou a je zalitá bílou čokoládou. Někteří cukráři ji zdobí lískovým oříškem nebo vlašským ořechem. Tradičně bývá zaoblená, ale stále častěji narazíte na obdélníkový tvar.

Původ názvu je nejistý stejně tak, jako kdo manon vymyslel. Naopak dvě belgické čokoládovny – Chocolatier Manon v Bruselu a La Manon v Battice (provincie Lutych) – vzdaly pralince hold a nesou její jméno.

Marcipán

Marcipán, pokud se prodává zvlášť, není opravdovou pralinkou, protože neobsahuje ani kakao, ani kakaové máslo. Tahle směs cukru a mandlí v poměru 30 % : 60 % však často slouží jako základ pro náplně do čokolád. Při výrobě se potahuje čokoládou.

Hmota praliné

Praliné a pralinka. I když slova vypadají podobně, nenechte se zmýlit. Tyto dva termíny mají společný pouze kořen slova. Hmota praliné je ve skutečnosti směs drcených, často opražených, lískových oříšků nebo mandlí a karamelu. Správný je poměr jeden díl suchých plodů na jeden díl karamelu. Kousky mandlí by měly být v ideálním případě cítit na jazyku a patře.

Plněné lanýže *truffé*

Tato náplň, která zjevně dostala svůj název podle lanýže (toho čokoládového), je směsí čokolády, cukru a másla, do které se často přidává několik kapek likéru. Tmavě hnědá do černa přecházející náplň je hutnější než ty na smetanovém základu.

Vzhled pralinek

Minimalistické a elegantní, taková je nová generace obalů, která přichází na trh. Konec rozsypaným pralinkám v bonboniéře. V současnosti většina významných výrobců balí své klenoty do krabiček nebo je každá čokoláda zasazena do vlastního pouzdra. Tato nová balení oprášila původní koncept pralinek a zdůraznila, že se jedná o luxusní produkt. V každém případě bonboniéry od výrobců Godiva a Neuhaus usnuly na vavřínech a zasloužily by nový „kabát“, zatímco takoví Galler a Marcolini se dlouhodobě vyznačují jako průkopníci designu.

Mlsat nebo řídit

Studie provedená před několika lety odhalila skutečnost, která je přinejmenším těžko uvěřitelná.

Nadměrné požívání pralinek s obsahem alkoholu může způsobit opilost, která by mohla být trestána pořádkovými jednotkami. Experimenty také ukázaly, že pět pralinek typu Mon Chéri stačí většině lidí, aby překročili osudnou 0,5% hranici alkoholu povolenou v množství evropských států za volantem.

Být postaven mimo službu kvůli čokoládě by také působilo směšně...

II. Komentář

1. Překladatelská analýza výchozího textu

V této části práce se budeme podrobně zabývat výchozím textem, analýze předcházelo několikanásobné důkladné přečtení. Při analyzování výchozího textu jsme volně vycházeli z postupu, který uvádí publikace *Stylistická analýza českých a francouzských textů* (Šotolová, Brunel: 2012). Předmětem analýzy byl zejména překládaný úsek, tedy strany 6–21 originálu, v nutných případech přihlídneme i k publikaci jako celku.

Pro odkazování k výchozímu textu budeme užívat označení O: číslo příslušné stránky, analogicky pak k místům v překladu P: číslo příslušné stránky. Citované úseky budeme graficky odlišovat pomocí kurzívy.

1.1. Všeobecná charakteristika textu, uplatnění subjektivních a objektivních slohotvorných činitelů

1.1.1. Dominantní komunikativní funkce textu

Pro určení funkce textu budeme vycházet z teorie jazykových funkcí, kterou vytvořil lingvista Roman Jakobson. Ten vymezuje šest funkcí, a to: referenční (kontext), emotivní (mluvčí), konativní (adresát), fatickou (kontakt), metajazykovou (kód) a poetickou (sdělení). Z hlediska těchto funkcí můžeme text označit jako komplexní.

Náš text nese především funkci referenční, tedy se zaměřuje na sdělení. Text má primárně zprostředkovat čtenáři informace o čokoládě, o jejím využití, historii, výrobě, atd. Nositelem funkce jsou objektivní informace v textu. Vzhledem k charakteru textu bychom mohli říci, že primární funkce je odborně sdělná.

En 1502, Christophe Colomb débarque sur le sol américain. (O: 6)
Selon une étude menée par Barry Callebaut (publiée début 2008), près d'un Britannique sur deux (46 %) consomme du chocolat plusieurs fois par semaine. (O: 10)
Il existe trois variétés de cacaoyers : forasteros, criollos et trinitarios. (O: 11)

Text se zároveň zaměřuje na čtenáře, autoři s ním komunikují pomocí 2. osoby plurálu (a); radí mu a nabádají ho k určitému vzorci chování – upozorňují ho na možná úskalí ve výběru čokolády, snaží se ovlivnit jeho názor ohledně bílé čokolády,... (b). Autoři se ztotožňují se čtenářem využitím inkluzivního plurálu. (c)

(a) Mais au fait, avez-vous déjà songé que la truffe est le seul produit « de luxe » qui ait deux formes radicalement différentes? (O: 18)
(b) Attention aux confusions! (O: 17)
(c) Alors, au diable l'élitisme, savourons le chocolat blanc pour ce qu'il est. (O: 15)

Celá kniha, což není u publikací typu průvodce neobvyklé, má za cíl vzbudit zájem čtenáře o danou tematiku, v našem případě o čokoládu, popřípadě ho přesvědčit, aby si daný produkt zakoupil. Mohli bychom proto říci, že se jedná o funkci persvazivní, která se vztahuje ke konativní funkci. Objevuje se jak na povrchu sdělení (např. vložené reklamní texty, adresy prodejen, recepty,..), tak se podprahově line celým textem publikace.

Ostatní funkce se v menší míře objevují v textu také. Fatická funkce (a) slouží k udržení kontaktu se čtenářem, čehož autoři dosahují např. užitím interpunkce. O metajazyku (b) můžeme hovořit v případě vysvětlování neznámých termínů čtenáři, popřípadě překladem původně cizích výrazů. Emotivní funkce (c) se vyskytuje minimálně, ale přesto místy autor vystupuje do popředí zejména užitím expresivně zabarveného lexika (primárně adjektiv hodnoticích). Poetická funkce (d) se v našem textu projevuje užitím neobvyklého lexika, použitím frazeologických spojení a příměry. Koncentrovaně je přítomna v některých nadpisech.

(a) [...] *quand Louis XIII épouse Anne d'Autriche, infante... d'Espagne.* (O: 7)

(b) [...] *Theobroma cacao, qui signifie « nourriture des dieux ».*(O: 8)

(c) [...] *le terme covering utilisé pour du chocolat se rapporte à un enrobage de qualité paraît-il exécrable...* (O: 17)

(d) *La praline, le plus savoureux des belgicimes* (O: 17)

1.1.2. Textový typ. Intencionálnost textu

Překládaný text náleží k populárně-naučnému stylu, který se obvykle řadí k odbornému funkčnímu stylu. Jedná se o text typu průvodce, který má čtenáři předat informace a navnadit ho, aby dané místo, či produkt, vyzkoušel.

1.1.3. Pragmatická složka výstavby textu:

1.1.3.1. Pragmatika a záměr vysilatele

Překládaná publikace je společným dílem tří autorů: Brigitte Fernandezové, Bernarda Dubrullea a Philippa Wyvekense. O autorech v knize nejsou žádné informace, na internetu je pouze možné se dočíst, že se všichni podílejí na vzniku více publikací z edice *Le Petit Futé* a že ani jeden z nich není odborníkem na čokoládu. Pod předmluvou je podepsán Philippe Wyvekens, u ostatního textu pak není možné rozlišit, kdo z autorů napsal jednotlivé části.

Publikace *Guide du chocolat* vyšla pod záštitou vydavatelství Le Petit Futé, které každoročně vydává několik turistických průvodců. Specializuje se zejména na frankofonní oblasti, ale vznikají i průvodce po různých jiných zemích, popřípadě po emblematických výrobcích (čokoláda, víno). Jejich edice mají třicetiletou tradici a vydavatelství zaměstnává více než 400 redaktorů. O popularitě jejich průvodců svědčí i fakt, že, podle informací na webových stránkách, za rok 2008 se prodaly 3 miliony výtisků. Všechny publikace vycházejí tištěné ve dvou formátech (mini a standard) i v elektronické podobě. Některé tituly byly přeloženy do angličtiny, překlady do češtiny se nám nepodařilo dohledat, tudíž se domníváme, že oficiálně žádné neexistují. Vysílatelem textu je tedy vydavatelství Le Petit Futé.

Vysílatel textu si klade za cíl vytvořit průvodce, který podá dostatečné množství informací poutavým způsobem, aby umožnil čtenáři orientaci v dané problematice (v našem případě ve světě čokolády). Chce rozšířit čtenářovi znalosti a zároveň jej pobídnout k nákupu produktů.

V případě vydání českého překladu bychom se měli zamyslet, kdo by mohl být vysílatelem textu. O čokoládě v českém prostředí není na trhu mnoho textů, pokud jsou, pak většinou vznikají pod záštitou některé čokoládovny. Komplexní příručka pro cestovatele na našem trhu není k dispozici, proto by vydání této publikace vzhledem k modernímu trendu gastroturistiky mohlo být přínosné. Vydavatelem by se mohl stát například Jan Vašut, jehož nakladatelství Jan Vašut s.r.o. vydává rozličné překlady zahraničních průvodců, popřípadě vydavatelství Marco Polo s.r.o., které se rovněž specializuje na překladové průvodce. Z větších vydavatelství by po publikaci mohla sáhnout EUROMEDIA GROUP, k.s. v rámci edice Společník cestovatele. Kdyby se nevydávala kniha jako celek, jednotlivé části by se mohly objevit na stránkách specializovaných gastronomických časopisů (Apetit, F.O.O.D), či v rámci některých rubrik časopisů jako Epocha, 100+1.

1.1.3.2. Pragmatika příjemce. Akceptabilita textu. Presupozice adresáta

Implikovaným čtenářem je Belgičan se zájmem o čokoládu, který by rád získal hlubší povědomí. Autoři nekladou nároky na jeho presupozice, čtenář si vystačí s téměř nulovými znalostmi. Pro někoho, kdo se čokoládou popř. některými jejími aspekty (výroba, druhy) zabývá, by mohly být informace povrchní, ale takového čtenáře si autoři nekladou za cíl oslovit. Zajímají se o cestovatele s intencí nejen něco vědět, ale také ochutnávat, poznávat a nakupovat. Text je přijatelný pro čtenáře bez ohledu na pohlaví, vzdělání i věk.

Vzhledem k tomu, že Čech není zamýšleným čtenářem, by pro případné české vydání bylo nutné upravit v textu některé formulace, některé reálie by bylo třeba osvětlit, popřípadě adaptovat.

1.1.3.3. Pragmatika místa a času

Publikace byla vydána ve Francii, což působí paradoxně vzhledem k implikovanému čtenáři. Na některé části překládaného textu nemá místo vydání téměř žádný vliv (výroba, druhy čokolády). Původ autorů ovlivňuje výběr předkládaných faktů (například je zajímavé si povšimnout, že v kapitole o historii se u většiny vynálezců a výrobců uvádí jméno, jen u ruského chemika jméno chybí), což ale čtenáři z jiné země nebrání v porozumění textu. V kapitole o výrobě pralinek se hovoří zejména o Belgii, Francii a Švýcarsku, ale ani tohle nepůsobí nijak zvláště, neboť tyto země zkrátka výrobci jsou. Kapitola o slavných osobnostech se naopak silně váže k belgickému kulturnímu prostoru. Některé vybrané osobnosti jsou ve všeobecném povědomí čtenářů bez ohledu na zemi (Goethe, Dalí, de Sade, Balzac), jiné si příjemci alespoň spojí s nějakým rámcem (markýza de Sévigné, Marie Terezie Rakouská), ale jiné (Gelluck, Galler, Brilat-Savarin) jsou nebelgickému čtenáři naprosto neznámé. Tento fakt bylo v překladu zohlednit.

Český čtenář by měl pravděpodobně u překládaného úseku problémy s místní orientací. V textu se vyskytují místní názvy, které pravděpodobně nezná (Leers-et-Fosteau). Kromě lokací se v textu vyskytují i výrobky, jež nemusejí být u nás dostupné či všeobecně známé, o čemž se však domníváme, že čtenáři nebude činit problémy v případě, že se tyto faktory v překladu zohlední.

Značný prostor v knize je věnován reklamním sdělením a adresám obchodů a podniků. Informace jsou tedy platné k roku vydání, je možné, že některé obchody přesídlily, jiné byly zrušeny, a proto si aktuální informace musí případný čtenář ověřit.

Faktor místa, resp. příslušnosti k národu, se projevuje i na lexikální rovině např.:

Mais ce qui devient presque un art sert de formidable vitrine à notre pays. Car à l'étranger, beaucoup de gens ne connaissent de notre royaume que son célèbre chocolat.
(O: 9)

Překládali jsme 4. vydání *Guide du chocolat* z roku 2009. Faktor času však v publikaci nehraje významnou roli (kromě již uvedené problematiky aktuálnosti reklamních informací a obchodních míst). V textu se sice vyskytují výsledky průzkumů, které ale slouží spíše pro ilustraci a zajímavost, navíc se příliš neliší od aktuálních hodnot, které jsme si dohledali. Publikace (i překlad) by mohla zastarat v případě, že by se například změnila evropská směrnice z roku 2000, která upravuje výrobu a prodej čokoládových výrobků, což v nejbližší době není pravděpodobné.

Z jazykového hlediska faktor času nepředstavoval překladatelský problém. Nebylo třeba aktualizací.

1.1.3.4. Podnět ke komunikaci

Podnětem pro čtenáře, aby si publikaci přečetl, by byla pravděpodobně plánovaná tematická dovolená po Belgii či Francii, popřípadě jen zájem dozvědět se něco o čokoládě nenáročnou formou. Vzhledem k části s recepty by mohl(a) mít zájem o přečtení i kuchař(ka).

1.1.3.5. Médium, přenos. Užítý kód komunikace

Jak jsme již zmínili, knihy edice *Le Petit Futé* jsou vydávány jak v tištěné, tak v elektronické podobě. Překládali jsme elektronickou verzi, která se po ověření neliší od tištěné. (verze standard) V rámci edice se dodržuje jednotný formát, používá se stejné bezpatkové písmo. Celkově si jsou svým zpracováním a konceptem jednotlivé knihy podobné.

Knihy má celkem 194 stran. Je rozdělena tematicky na čtyři části (*Faire connaissance, Made in Belgium, Biscuits et confiseries, Made in France*), které se dělí na kapitoly a podkapitoly. Na konci čtenář nalezne seznam zajímavých adres. Několik posledních stran je ponecháno volných pro poznámky čtenářů. Téměř na každé straně se nachází rámeček s doplňkovými či zajímavými informacemi. Nedílnou součástí publikace jsou reklamní texty, které přispívají ke komerčnímu směřování celé knihy.

Po grafické stránce je kniha zajímavě vyvedena. Mezi barvami dominují modrá (v nadpisech) a žlutá (rámečky). Publikace zahrnuje řadu ilustračních obrázků, u kterých je vždy uveden odkaz k vlastníkově práv na fotografii. U většiny obrázků je popis, není však důsledně uveden u všech.

Text je psán francouzsky, v množství pasáží se nicméně vyskytuje angličtina (O: 8,10, 14,17,21). Tento fakt bylo třeba v překladu zohlednit, neboť frekventovaný výskyt anglických slov by nadměrně zatěžoval český text. Slova španělského původu jsou v textu v názvech skupin kakaovníků, tyto termíny se užívají jak ve francouzštině, tak v češtině i dalších jazycích. Latina se ve francouzských textech objevuje častěji než v češtině, v našem textu jí však bylo použito pouze na jednom místě, a to v botanickém názvu kakaovníku, kterého se užívá mezinárodně, proto pro překlad nepředstavoval termín problém.

V textu se vyskytl původní mexický termín pro čokoládový nápoj, jehož přepis se ve francouzštině a v češtině liší, proto bylo nutné jej přizpůsobit českému jazykovému prostoru. Podobně bylo třeba postupovat při řešení dalších reálií (antroponyma, toponyma).

1.1.3.6. *Téma a obsah textu*

Jiří Levý ve svém díle *Umění překlada* (1998: 153–154) rozlišuje mezi názvy popisnými a symbolizujícími. Název výchozího textu podle definice odpovídá názvu popisnému, neboť se dozvíme informaci o tématu knihy i o žánru.

Tématem knihy je čokoláda jako taková. V našem překládaném úseku, který tvoří první část knihy a seznamuje čtenáře se základními informacemi, se nachází pasáže o historii čokolády prakticky od počátků až k dnešku, kakaovnících, technologických postupech při zpracovávání bobů, různých druzích čokolády, následuje část o pralínkách, jejich výrobě a různých náplních.

1.2. *Ráz textu*

Výchozí text je písemně fixovaný, monologický. Z hlediska pojmovosti se jedná o text převážně pojmový explicitní, protože, jak jsme již zmínili, náleží k populárně-naučnému stylu. S tím se váže i převaha vyjadřování přímého a jednoznačnost textu.

Text je předem připravený, prošel redakční úpravou. Nicméně zůstalo v něm několik chyb gramatického rázu a několik nedostatků v úpravě. V textu se na některých místech vyskytují gramatické chyby, zejména co se týče shody. Například

[...] *bien trop amère pour les papilles du Mayas.* (O: 6)

[...] *les candy-bars sont aujourd'hui déclinée à l'infini,* [...] (O: 8)

Na straně 6 originálu chybí mezera ([...] *préalablement.En ce qui concerne l'équipement [...]*) Na straně 18 pak chybí tečka na konci věty ([...] *truffes à l'orange, à la cannelle, au miel ou au thé*).

1.3. Stylová oblast – funkční styl

Jak jsme již zmínili, jedná se o text populárně-naučného stylu. Pro takovéto texty je typická popularizační forma. Podle Čechové (1997: 162) je významným slohotvorným činitelem čtenář, z jehož presupozicí text vychází. Oproti vědeckému stylu jsou předávané informace selektovány tak, aby byl text přístupný a pochopitelný širokým spektrem čtenářů. Proto se omezuje terminologie a počítá se s téměř nulovými znalostmi implikovaných čtenářů. Vyjadřování je oproti vědeckému stylu jednodušší se sklonem k beletrizaci.

Výchozí text charakteristiky splňuje, přijatelnou formou zprostředkovává čtenářům informace o historii, výrobě, druzích čokolády, dále pak o významných osobnostech a výrobcích. Autoři předkládají i prakticky využitelné informace v podobě receptů i seznamu míst, kde je možné čokoládu zakoupit. Terminologie neklade na čtenáře nijak velké nároky, vše, co by mohlo být neznámé, je náležitě vysvětleno.

Kromě populárně-naučného stylu se ve výchozím textu objevují prvky stylu publicistického, a to převážně v lexikální oblasti (módní výrazy). Vzhledem k beletrizaci zde nalezneme i známky uměleckého textu.

Ze slohových postupů se uplatňuje sloh výkladový, což je typické pro odborné texty. Výklad podává informace v souvislostech, což vede ke vsuvkám a vyžaduje uplatnění logických konektorů a deixe. Ve výchozím textu je ho použito například v části, která pojednává o výrobě čokolády.

Nalezneme zde i informační postup, který podle Čechové konstatuje fakta bez zvláštního formálního zpracování, pouze ve věcných nebo formálních souvislostech (2000, 378). V našem textu se tohoto postupu využívá například u určování poměrů surovin při výrobě náplní do pralinek.

Na některých místech textu nalezneme i vyprávěcí (některé části o historii, o zdroji inspirace, o vzniku krému ganache) a popisný postup (pasáž o jednotlivých pralínkách).

1.4. Jazykový útvar

Text je psán spisovnou francouzštinou.

1.5. Zásady stylizace

Většina výchozího textu je v souladu s daným stylem objektivní. Subjektivním faktorem může být výběr uvedených fakt, která se většinou vztahují k frankofonním oblastem, dále pak konstatování na stranách 9 a 10 originálu (*Quant à la Suisse, on pourrait regretter que ses chocolats les plus connus soient les plus industriels, mais ce serait oublier qu'à l'échelle mondiale, elle occupe toujours la première place en matière de renommée.*), popřípadě výběr lexika (inherentní expresiva – *imbécile, ganache, diable élitisme*; hodnoticí adjektiva – *exécrable*).

Text je lexikálně pestrý, kromě slov z běžné zásoby využívá i slova neobvyklá (např. *breuvage, aficionado*), dochází ke střídání registrů (terminologie vs. familiární výrazy). Autoři se nevyhýbají ani užití frazémů (*remettre sur le tapis*), netíhnou k frázovitosti.

1.6. Výstavba a členění textu

Kniha je rozdělena do čtyř větších celků, které se dále dělí na kapitoly a podkapitoly. Každý celek je výrazně graficky oddělen samostatnou stránkou s obrázkem a výrazným nápisem. V rámci jednotlivých kapitol se nacházejí krátké až středně dlouhé tematické odstavce, pokud si to téma vyžaduje, rozdělí se kapitola ještě na podkapitoly.

Na většině stran se nacházejí graficky oddělené rámečky, které nesou doplňkové informace (legendy, výsledky průzkumů, zajímavosti). Rámeček má většinou volnou návaznost na hlavní text, čtenář jej může přečíst před přečtením hlavního textu aniž by riskoval, že jej nepochopí.

V záhlaví každé stránky je vždy uveden název kapitoly, popř. název tematického celku, aby se čtenář mohl lépe orientovat v textu. V pravém okraji lichých stran se nachází název konkrétního většího celku.

Publikace zahrnuje obsah, rejstřík, adresář a prostor pro poznámky.

Celá kniha disponuje značným množstvím neverbálních prvků, mezi něž je možné zařadit ilustrační obrázky a výraznou grafickou úpravu. Nadpisy jsou vyvedeny v odstínech modré barvy, ostatní text je psán černým bezpatkovým písmem.

Tučné písmo se v textu vyskytuje v nadpisech. Na straně 18 originálu byly vytučněny dva výrazy, což jsme v překladu odstranili, neboť se jednalo o jediný výskyt (mimo nadpisy), a proto se nám použití tučného písma na tomto místě nezdálo funkční. Kurzíva se v překládané části textu nevyskytuje.

Mezi další suprasegmentální prvky je třeba zařadit interpunkci. Uvozovky v textu slouží buď jako autorské vyjádření distance k určitému výrazu (*En portant au Panthéon un chocolat noir très puissant et fort en cacao, ils ont définitivement sorti le chocolat du créneau « friandise pour enfants »* [...] O: 9), nebo při použití přímé řeči, která se vyskytuje výhradně na straně 9 originálu, v několika případech byl uvozovkami vyznačen termín (*[...] le gouvernement a encouragé la création d'un label « chocolat belge [...] »* O: 10).

V textu autoři často užívají závorky, které mají hned několik funkcí. Umisťují se do nich výčty (a) a doplnění (b).

En lui ajoutant de l'eau et des épices (a) (vanille, cannelle mais aussi poivre et autres aromates relevés), ils en font une boisson appréciée, tant par le roi que par les plus pauvres (b) (qui l'utilisent uniquement pour aromatiser une bouillie de maïs).(O: 6)

Jinde je v závorce umístěn odkaz k jiné části knihy.

[...] d'un côté s'écoulera le beurre de cacao et de l'autre la poudre de cacao (voir Le Chocolat de toutes les occasions – pour tous les jours). (O: 14)

Závorky také obsahují životopisná data

[...] Jean-Antoine Brutus Ménier (1795-1853) est droguiste dans le quartier parisien du Marais. (O: 17)

V některých závorkách nalezneme i celé vedlejší věty, například: *[...] ils en font une boisson appréciée, tant par le roi que par les plus pauvres (qui l'utilisent uniquement pour aromatiser une bouillie de maïs)* (O: 6). V překladu jsme ke každému výskytu přistupovali individuálně. Výčty jsme většinou v závorkách ponechávali, pokud byla obsahem závorky vedlejší věta, většinou jsme závorku odstranili.

Kromě tečky se v textu uplatňuje vykřičník ve zvolacích větách (a) a otazník v otázkách (b). Tato znaménka posilují konativní a fatickou funkci.

(a) Mais, prudence! (O: 14)
(b) Mais au fait, avez-vous déjà songé que la truffe est le seul produit « de luxe » qui ait deux formes radicalement différentes? (O: 18)

Často se vyskytuje i dvojtečka, která uvozuje přímou řeč (a), uplatňuje se ve výčtech (b), signalizuje odůvodnění či doplnění nebo následek aj (c).

(a) Elle disait d'ailleurs : « J'ai deux passions, le Roi et le chocolat ». (O: 9)
(b) [...] seules quelques autres formes coexistaient alors : pastilles, dragées ou boudins à l'espagnole. (O: 18)
(c) L'idée a fait mouche : les candy-bars sont aujourd'hui déclinée à l'infini, ou presque. (O: 9)

Autoři používají k ozvláštňení i další prostředek – tři tečky. Ve větě: *[...] quand Louis XIII épouse Anne d'Autriche, infante... d'Espagne* (O: 7). Význam znaménka je tedy vyvolat napětí.

V překladu bylo nutné v případě suprasegmentálních prvků přihlédnout k jejich různému užití ve francouzštině a češtině. Při převodu jsme se snažili zachovat jejich funkci, ne vždy jsme je však věrně kopírovali, ale snažili jsme se o jejich přirozené vyznění v cílovém jazyce.

Koherenci textu zajišťuje více společně fungujících faktorů, zejména prvky lexikální koheze, logické konektory a celková struktura textu.

Mezi kohezními prvky, které se v textu objevují, jmenujme anaforické odkazování k předchozímu textu:

*Les quantités produites y sont relativement faibles mais la finesse de l'arôme de ces fèves est inégalable. (O: 11)
D'ailleurs l'analogie avec ces dernières ne s'arrête pas là, puisque certains fabricants [...] (O: 16)*

Dále pak kataforické odkazování k následujícímu textu, které má za cíl vzbudit očekávání u čtenáře:

La même année, à Bayonne, un étrange engin fait ses débuts : une machine à vapeur, (O: 8)

Výskyt elipsy též přispívá k textové koherenci:

Quatre ans plus tard, Rodolphe Lindt élabore le chocolat de couverture – dont certains se sont fait aujourd'hui une spécialité – et découvre le procédé de conchage. (O: 8)

Na lexikální rovině je koherence vytvářena například synonymickým vyjadřováním: Často se synonymie vyskytuje u pojmenování států.

Seuls contre les douze autres, la France, la Belgique et le Luxembourg n'ont pas réussi à faire pencher la balance de leur côté. L'Hexagone s'est d'ailleurs rétracté dans les derniers débats, [...] (O: 10)

Na syntaktické rovině textu se uplatňují explicitně vyjádřené vztahy pomocí široké škály logických konektorů (*et, ensuite, avec, car, mais, aussi, ainsi, toutefois, parce que, c'est pourquoi, par contre...*).

Celkově je text logicky vystavěný, pouze na některých místech se zdá řazení a spojování informací poněkud zvláštní. Například v části o zpracování kakaových bobů je odstavec o sklizni umístěn až na poslední místo po fermentaci, sušení atd. V překladu jsme řazení ponechali, ale pro případné vydání bychom navrhovali upravit pořadí textů.

Intertextovost se v textu projevuje prostřednictvím citace znění královského povolení:

[...] et reçoit l'autorisation royale de « faire, vendre et débiter une composition se nommant chocolat. » (O: 7)

Citáty tvoří základ celé kapitoly *Source d'inspiration*. S ohledem na českého čtenáře jsme se rozhodli tři citáty vypustit, a to v pořadí šestý od Brillata-Savarina, na který navazuje ještě čtvrtý citát, a poslední o Phillipu Geluckovi. Se jménem prvního vypuštěného si český čtenář, na rozdíl od belgického, nevytvoří žádnou konotaci. Phillipe Geluck je ve frankofonním světě velice známým autorem komiksů a jeho „*Chat*“ je v Belgii kultovní postava. Výrok, který v originálním textu autoři uvádějí, má vtip, který by se uvedením vysvětlivky, pravděpodobně delší než celý odstavec, ztratil. V odstavci je navíc ještě narážka na dalšího belgického kreslíře komiksů, proto se domníváme, že vypuštění citátů z textu je vhodným řešením. Pro případné vydání by bylo možné provést adaptaci a uvést výrok některé (pro českého čtenáře) známější osobnosti.

1.7. Výběr výrazových prostředků lexikálních a slovtvorných

Populárně-naučný text, kterým publikace jistě je, se vyznačuje pojmovostí. V textu nalezneme množství termínů, převážně s nižším stupněm odbornosti, jelikož je text určen široké veřejnosti.

Vzhledem k množství rozebíraných témat je možné v textu nalézt množství různých sémantických polí.

Sémantické pole	Příklady výrazů
Historie	<i>L'histoire, le roi, le souverain, l'infante, la Cour, ...</i>
Geografie	<i>La région, l'Espagne, le globe, le sol américain, la côte, la péninsule, ...</i>
Náboženství	<i>Le dieu, , le culte, vouer, le rite, ...</i>
Vynálezy	<i>L'idée, inventer, mettre au point, ...</i>
Výroba čokolády	<i>La recette, fabriquer, la chocolaterie, broyer, le conchage, le moulage, la fermentation, la torréfaction, ...</i>
Profese	<i>Le chocolatier, le fabricant, le naturaliste, l'écrivain, ...</i>
Ekonomie	<i>Vendre, la demande, s'enrichir, le consommateur, la monnaie, l'euro, la valeur, le marchand, ...</i>
Zemědělství	<i>Le cacaoyer, la culture, la plantation, la récolte, la cueillette, ...</i>
Sociologie	<i>Le phénomène, la génération, la population locale, la naissance, l'ethnie, ...</i>
Právo a politika	<i>L'autorisation, le monopole, le Parlement Européen, la directive, autorisé, le gouvernement, négociateur, ...</i>
Marketing	<i>La propagation, l'astuce marketing, la publicité, le réclame, ...</i>

Botanika	<i>La pulpe, la graine, le fruit, monilia fungus, forastero, criollo, cru ...</i>
Chuť	<i>Amère, savourer, les papilles, douce, sucré,...</i>
Barvy	<i>Noir, rouge, doré, blanchâtre,...</i>
Gastronomie	<i>Les épices, la vanille, la cannelle, la boisson,...</i>
Převprava	<i>La cargaison, emporter,...</i>
Stroje, nástroje	<i>La machine à vapeur le mélangeur, le torréfacteur, la moule,...</i>

Většina použitého lexika spadá do standardní spisovné francouzštiny. Text je dynamický díky užitým dynamickým slovesům, frazémům (*remettre sur le tapis, être mis à pied*), objevuje se i nářeční slovo (*ganache*), hodnoticí výrazy (*trop, peu*), expresiva (*imbécile*), publicismy (*aficionado*).

Slova, jejichž význam či stylistickou adekvátnost autoři relativizují, jsou umístěna často do uvozovek.

Originální text autor ozvláštňuje slovními hříčkami. Například: *Pendant des siècles, les futurs « Indiens » vont fabriquer du cacao sur base d'une pâte compacte faite de fèves grillées* (O: 6). Tato slovní hříčka se zakládá na homonymii slov vyjadřujících jak Indiány, tak Indy. V textu se jejím prostřednictvím naráží na fakt, že Kryštof Kolumbus si myslel, že doplul do Indie. V češtině není slovo, které by mělo obdobný význam a funkci. V českých textech z 19. století se sice objevuje slovo *Indiené*, které by mohlo u uživatelů jazyka vyvolat obě konotace, ale v překladu jsme s ohledem na jeho omezenou distribuci i v 19. století výraz neužili. Rozhodli jsme proto se hříčku nivelizovat i za cenu ztráty ozvláštňujícího prvku.

Ve výchozím textu se na některých místech často opakují slova. Pro text tento fakt však není výrazně zatěžující, jelikož se toto v odborných textech děje poměrně často vzhledem k pojmovosti vyjádření.

Významným rysem textu jsou číselné údaje, ať už v podobě datace, nebo udávání procentuálních či jiných hodnot. Bezpochyby slouží k vědeckému podložení předkládaných fakt. V textu se vyskytuje množství toponym a antroponym, což bylo třeba při překladu řešit.

Z lexikologického hlediska bychom ještě měli zmínit odlišný jazykový obraz světa ve frankofonním a českém jazykovém prostoru, tedy to, jak rodilí mluvčí vnímají realitu. U druhů čokolády se každý zaměřuje na něco jiného, ve francouzštině se klade důraz na barvu (*chocolat noir, blanc*), v češtině na chuť (*hořká čokoláda*) a barvu (*bílá*). Při překladu tedy nelze pracovat pouze se slovníkovými definicemi, ale je třeba zohlednit i širší kontext.

Ve výchozím textu jsme také zaznamenali relativně vyšší míru personalizací, než by bylo obvyklé v původním českém textu, proto, abychom se vyvarovali nemístné příznakovosti, jsme při překládání tento jev zohledňovali.

Ve francouzštině se opakování děje často tvoří prefixací předponou *re*. V textu se několik takto utvořených slov vyskytlo. Čeština využívá pro opakování děje spíše jiných prostředků (*vid*, *adverbia*), typ sloves s předponou *re* je spíše neproduktivní.

1.8. Výběr výrazových prostředků morfologických

Na morfologické rovině je třeba se zaměřit na použití slovesných časů a způsobů. V textu převažuje funkce referenční, z čehož vyplývá, že jako nefrekventovanější čas se uplatňuje *présens* a jako způsob *indikativ*.

Originální text začíná uváděním dějinných souvislostí. Činí tak zpočátku v *indikativu* *présentu* a zhruba v polovině přejde do *préterita* a následně se vrátí opět k *présentu*. Užití přítomného času u historických textů ve francouzštině nepůsobí příznakově. V češtině se *présens* může použít k vyjádření dějů minulých. Podle nových výzkumů korpusu SYN2000 bohemista François Esvan (Štícha 2000: 236–240) došel k několika zajímavým poznatkům ohledně *présentu* historického, který se vyskytuje v kontextech, kdy dojde k nějaké neočekávané události a slouží jako oživení, nebo se užívá v kombinaci s *préteritem* i v při popisu nepřekvapivých události. Ve větších celcích se *présentu* historického užívá spíše v delších monologických úsecích v krásné literatuře. V překladu textu jsme se tedy rozhodli, že hlavním vyprávěcím časem stanovíme *préteritum*, který proložíme přítomným časem, aby byl text dynamický.

Z minulých časů se nejčastěji uplatňuje složené *perfektum* (*passé composé*), výrazně méně frekventované je *imperfektum* (dominuje pouze v kapitole *Source d'inspiration*), místy nalezneme tvary *plusquamperfekta* (*plus-que-parfait*) a jednoduchého *perfekta* (*passé simple*).

Vyjádření budoucnosti se v textu objevuje nejméně. Má povětšinou význam ozvláštnění textu při výkladu směrem do budoucnosti.

Ze slovesných způsobů dominuje *indikativ*, jak jsme již zmínili. Ve výchozím textu je také užito *kondicionálu* minulého, který vyjadřuje nejistotu v minulosti: *Des navigateurs y auraient eux aussi découvert les fameuses fèves et les auraient emportées avec eux en Italie*. (O: 7) V českém překladu jsme ho nahradili *indikativem* doplněným o příslovce *prý*: *Jině zdroje zmiňují plavbu, při které prý mořeplavci na počátku 17. století objevili pověstné boby na Antilách a přivezli je s sebou do Itálie*. (P: 17) *Imperativ* se vyskytuje ojedinele na straně 15 originálu: *Alors, au diable l'élitisme, savourons le chocolat blanc pour ce qu'il est*.

Rozdílná jazyková typologie se projevuje i tíhnutím francouzštiny k nominálnímu vyjadřování, kdežto čeština preferuje užití slovesa v určitém tvaru. Důsledkem toho je, že se ve francouzštině užívají participiální (a) a infinitivní (b) konstrukce, které umožňují kondenzovanější formu sdělení. Ke kondenzaci slouží i francouzský tvar gérondif (c), kterému by z českých tvarů nejbližší odpovídaly přechodníky, avšak v textu by působily příznakově, proto bylo nutné při překládání tohoto specifického tvaru využít jiné prostředky.

(a) *Les coûts de fabrication ont baissé, amenant le chocolat à la portée de (presque) toutes les couches de la population.*(O: 9)

(b) *En 1519, le navigateur Hernan Cortès débarque sur la côte de Tabasco (Mexique) avec la ferme intention de conquérir le territoire.*(O: 6)

(c) *La Belgique fait honneur à deux de ses spécialités les plus emblématiques en les unissant de manière parfois surprenante.*(O: 18)

Pro vědecké vyjadřování je příznačné užívání pasiva, které se hojně vyskytovalo i v originálním textu. Ne vždy bylo vhodné jej do češtiny převádět.

La première usine digne de ce nom est créée en 1815 par le Hollandais Van Houten, à qui on doit également le processus de séparation entre poudre et beurre de cacao (découvert en 1828).(O: 8)

Et si le mélange « préconisé » comprend notamment 50 % d'huile de karité (dont les principaux producteurs sont aussi situés en Afrique Occidentale), [...] (O: 10)

1.9. Výběr výrazových prostředků syntaktických

Text je bohatý na kratší věty, které po sobě bezprostředně následují, čímž je dosažena dynamika textu.

La fermentation est une étape déterminante pour obtenir un cacao de qualité. Plus elle est pratiquée rapidement, meilleur sera le cacao. L'opération se déroule donc sur le site de production. Selon le type de fèves, elle dure de 3 à 7 jours. Ce sont les fèves les plus délicates (criollos) qui fermentent le plus rapidement.(O: 12)

S komplikovanějšími souvětími se v textu prakticky nesetkáváme. Je to dáno tím, že text průvodce je určen širokému okruhu čtenářů, kteří očekávají jasné a srozumitelné předání informací. V češtině by však mohly krátké věty působit příliš úsečně, proto jsme v některých případech přistoupili k jejich spojování. Častá jsou souřadná souvětí o dvou větách hlavních. Podřadná souvětí se vyskytují nejčastěji o struktuře jedna hlavní věta a jedna věta vedlejší.

Delší věty se vyskytly především vlivem množství výčtů (často kombinace syndetických a asyndetických).

À cette époque, le Marché Commun était composé de six pays membres : France, Belgique, Luxembourg, Pays-Bas, Allemagne et Italie. (O: 10)

Vsuvky se v textu objevují v několika podobách oddělených pomlčkami, buď se jedná o nevětnou (a), nebo větnou vsuvku (b). Kromě nich v textu nalezneme také přístavky (c). Tyto prvky souvisejí s charakterem francouzských vět, které jsou obsahově nasycené a kterými se autoři snaží na relativně omezeném prostoru poskytnout co největší množství informací.

(a) *Reste à effectuer une série d'opérations – assez complexes – pour transformer la fève en chocolat.*(O: 13)

(b) *Rodolphe Lindt élabore le chocolat de couverture – dont certains se sont fait aujourd'hui une spécialité – et découvre le procédé de conchage.* (O: 8)

(c) *L'année suivante, Auguste Poulain conçoit la première tablette et en 1875 Daniel Peter, un autre Suisse, [...] (O: 8)*

Na přehlednosti textu dodávají logické konektory a textové orientátory, které se vysokou frekvencí vyskytují napříč celým textem. Na některých místech funkci konektoru zajišťuje dvojtečka.

Nevětné výpovědi mají v textu funkci upoutat pozornost čtenáře. Objevují se samostatně (*Mais, prudence !* (O:14) *Aperçu.* (O: 8).), nebo uvnitř vsuvek.

Ve výchozím textu nacházíme i konstrukce s neosobní vazbou *il*.

Par contre, il vaut mieux savoir que les résultats obtenus en chocolat blanc sont assez variables. (O: 15)

Český a francouzský slovosled se od sebe liší vzhledem k typologickým rozdílům obou jazyků. Flexivní jazyky, mezi které čeština patří, umožňují volnější slovosled. Francouzština má slovosled do značné míry pevný a zpravidla dodržuje přesné pořadí větných členů, které je podle *Francouzské mluvnice* (2001: 589) následující: (přísluvečné určení) + podmět + přísudek + předměty + (přísluvečné určení). Francouzština tedy tam, kde čeština zdůrazňuje některý z větných členů změnou slovosledu, využívá jiných prostředků např. zdůraznění opisem (a) nebo pomocí neurčitého členu (b), který zdůrazní réma věty.

(a) *C'est aussi à ce moment que l'on détermine en laboratoire le taux de matières grasses contenues dans le cacao.* (O: 13)

(b) *Un chocolat au lait doit idéalement avoir une teinte ocre.*(O: 15)

2. Metoda překladu

Metodu překladu jsme zvolili na základě předchozí analýzy textu. Důležitým faktorem pro nás bylo zachovat obsah, ráz a záměr textu tak, aby měl na českého čtenáře stejný efekt, bylo tedy nutné dodržet kritérium funkční ekvivalence. Publikace by měla sloužit českému čtenáři stejně jako frankofonnímu. Profil příjemce v českém prostředí je totožný, jedná se o laického čtenáře z široké veřejnosti, který má zájem dozvědět se něco o čokoládě. Pravděpodobně by publikaci využil při cestování.

Překlad populárně-naučného textu vyžaduje zachování informační hodnoty a srozumitelné formy, proto jsme na některých místech text upravili, přidali vnitřní vysvětlivky a v některých případech volili volnější překlad podle smyslu sdělení. Při převádění reálií jsme používali často metodu kalkování s tím, že adaptace by byla velkým zásahem do originálního textu, o kterém by v případě vydání knihy muselo rozhodnout nakladatelství.

Terminologii a doplňující informace jsme čerpali z původních českých prací o čokoládě, zejména z knihy *Čokoláda pokrm bohů* od specialistů na tropické rostliny Valíčka a Arcimovičové, dále z publikace *Knih o čokoládě* od autorů Feitla a Krámského, která vznikla ve spolupráci s čokoládovnou Carla. Nahlédli jsme i do překladové literatury, ze které jsme čerpali spíše odborné informace. Jednalo se o knihu *Čokoláda pro znalce* od Chloé Doutre-Rousselové, přední světové odbornice na čokoládu. Dalším významným zdrojem pro nás byla paralelní směrnice EU z roku 2000, která upravuje náležitosti čokoládových výrobků.

V případě nejistoty v užití vhodné české vazby, popřípadě vhodnost užívání daných výrazů v kontextu jsme ověřovali podle frekvence výskytů v korpusu SYN2000, v paralelních korpusech Intercorp a Linguee.

Při pojmenovávání jednotlivých postupů jsme vycházeli především z knihy *Francouzština pro pokročilé* od Aleny Tionové.

2.1. Typologie překladatelských problémů a jejich řešení

2.1.1. Překlad titulu a nadpisů

Překlad titulu má zásadní vliv na prodej publikací, proto je nezbytné věnovat mu pozornost. Původní název informuje čtenáře o tom, že drží v ruce průvodce, tudíž dostává signál, že dostane nezbytné informace o vybraném tématu ve srozumitelné formě, které může využít například při cestování. Výraz průvodce bychom proto jistě ponechali i pro české vydání. Problém nastává, když si uvědomíme obsah knihy. Původní název sice neuvádí, že by se jednalo o průvodce po belgické a francouzské čokoládě, nicméně výběrem informací (adresář francouzských a belgických prodejen, informace o významných francouzských a belgických výrobcích,...) se kniha silně váže k těmto zemím. Záleželo by tedy zejména na vydavateli, zda by informace adaptoval na české prostředí, nebo by původní znění zachoval, popřípadě ho doplnil o české adresy. Při zachování původních informací bychom navrhovali název *Průvodce čokoládou* s uvedením podtitulu explicitního vyjádření Belgie a Francie. Vydání této publikace by však mohlo pro vydavatelství představovat risk, neboť okruh čtenářů, který by měl zájem o takto relativně úzce specializovanou publikaci, by pravděpodobně nebyl tak velký, ač se gastroturistika stává moderním trendem v cestování.

Překlady nadpisů originálního textu znamenaly překladatelský problém z několika důvodů. Objevuje se několik typů – nadpisy infinitivní, jmenné, jmenné s přístavkem i větné. Název oddílu *Faire connaissance* signalizuje čtenáři, že se bude seznamovat s tématem. Infinitivní konstrukce by v češtině nepůsobila dobře, proto jsme se rozhodli převést název do 2. os. pl. imperativu, který však nepůsobí násilně. Sloveso seznámit se obligátně vyžaduje doplnění v instrumentálu (ověřeno ve valenčním slovníku), proto jsme volili variantu *Seznamte se s čokoládou*.

Nadpis *(R)évolutions* značí jednak převratné změny, jednak progres jako takový, tyto nuance jsou odstíněny právě užitím zápornky. Domníváme se, že doslovné přeložení slovem (R)evoluce by nebylo vhodné (mohlo by vyvolat nevhodné konotace, slova jsou cizího původu, navíc výraz evoluce se užívá převážně pro vývoj druhů), proto jsme užili českého slova s prefixem po – *(Po)kroky*, abychom zachovali jak smysl, tak ozvláštňení zápornkou.

Quand l'Europe s'en mêle byl nadpis, který vyjadřuje do jisté míry ironický postoj autora, což soudíme podle toho, že autor je Belgičan a o belgické čokoládě, jakožto o výjimečném produktu, se hovoří dále v textu. Pro českého čtenáře ironicky spíše vyznívá cokoli s předponou euro (často zmiňované europivo), z tohoto důvodu jsme užili výraz *Euročokoláda*.

U názvu *Making of ...* jsme se rozhodli nepoužít původní anglicismus, neboť se domníváme, že by text příliš zatěžoval. Při hledání ekvivalentu jsme vycházeli ze smyslu tohoto spojení. Výraz se používá často u filmu, kde tvůrci odhalují pozadí vzniku. To samé jsme chtěli v nadpisu vyjádřit, tedy že se jedná o něco, co je do jisté míry záhadné, skryté, ale bude čtenáři zároveň odhaleno. Jako vhodné řešení se nám zdál nadpis *Za oponou aneb jak se z bobu stane čokoláda*. Případů užití anglicismů je více, další překladatelsky složitějším byl *Happy end : voilà le chocolat*, ani zde by anglicismus na českého čtenáře nepůsobil úplně přirozeně, zvláště když čeština disponuje vhodným ekvivalentem *Sladký konec*. Celkově jsme se v nadpisech snažili anglicismy odstraňovat, aby čtenáře příliš nezatěžovali a nepůsobili na něj nepatřičně cize.

Následující nadpis nevyjadřoval přesně název textu. Čokoláda nemá tři barvy, ani označení druhů ve francouzštině tomuto kritériu neodpovídá, proto jsme opět vycházeli ze smyslu. Nadpis čtenáři evokuje, že ať má jakékoli chutě, vždy pro něj existuje vhodný produkt, z tohoto důvodu jsme sáhli po spojení *Všem po chuti*.

U nadpisů, ve kterých se objevují cizí názvy produktů, jsme se rozhodli ponechat v úzce případě specializovaného (pro českého čtenáře neznalého francouzštiny nepochopitelného) názvu i původní podobu názvu z toho důvodu, že máme na paměti, že se jedná o průvodce, tudíž by jej čtenáři pravděpodobně využili v cizí zemi, a kdyby si chtěl některý z produktů zakoupit, jistě by ocenil originální výraz jako pomůcku v orientaci sortimentem.

2.1.2. Chyby originálu

Faktické chyby výchozí text obsahuje v malé míře. Autoři například tvrdí, že vědecké pojmenování kakaovníku vzniklo roku 1734, což by mohlo případného čtenáře zmást, protože podle odborné databáze názvů rostlin IPNI název vznikl roku 1753. Rok 1734 neuvádí žádné jiné zdroje, ale vzhledem k vágní formulaci originálu na straně 8 (*Le naturaliste Suédois Karl Von Linné lui donne en 1734 une dénomination scientifique : Theobroma cacao, qui signifie « nourriture des dieux ».*) rok ponecháváme, s tím, že v případném vydání překladu by bylo na vydavatelství, zda by dataci změnilo.

Problematické je v textu nesystematické psaní majuskulí. Na straně 7 originálu v rámečku se dvakrát vyskytuje název nápoje, jednou s malým počátečním písmenem (« *tchocoatl* »), podruhé s velkým (« *Tchocoatl* »). V překladu jsme přepis sjednotili s použitím minuskuly. U daného výrazu jsme navíc přizpůsobili pravopis české výslovnosti. V českých textech se sice vyskytuje množství jiných prepisů s počátečním *ch*, popřípadě *tx* převzaté z původní transkripce, nicméně se domníváme, že pro českého čtenáře je naše varianta

nejsrozumitelnější. Platnost této transkripce jsme ověřili v pražském muzeu čokolády, kde ji také používají.

Další příklad nedůsledného užití majuskulí se vyskytuje v názvu společnosti La Maison du Chocolat. Kolísání jsme opravili podle oficiálního názvu uvedeného na stránkách výrobce.

Robert Linxe, maître de la Maison du Chocolat, propose des déclinaisons audacieuses et savoureuses de cette version classique [...] (O: 18)

Robert Linxe, slavný baskický mistr čokolády v La Maison du Chocolat, nabízí nepřeborné množství neotřelých a chutných variací této klasiky ochucené pomerančem, skořicí, medem nebo čajem. (P: 26)

Na straně 14 originálu autoři uvádějí procentuelní množství kakaa 43 %. Do jisté míry mají pravdu neboť součet množství všech kakaových složek, tedy včetně kakaového másla, skutečně odpovídá tomuto číslu. Nicméně podle platné směrnice obsahuje hořká čokoláda 35% podíl kakaového prášku, proto se domníváme, že kdybychom ponechali výraz kakao, mohlo by dojít ke zmatení čtenáře. Nabízela se tedy dvě řešení, buď ponechat číselný údaj a změnit slovo kakao na kakaový prášek, nebo upravit procenta. Nakonec jsme se vzhledem k ostatnímu textu, ve kterém se u mléčné čokolády udává množství kakaového prášku, rozhodli jsme se pro druhou možnost a změnili číselný údaj.

Le chocolat noir doit contenir un minimum de 43 % de cacao pour avoir droit à cette appellation. (O: 14)

Hořká čokoláda musí obsahovat nejméně 35 % kaka, aby mohla užívat tohoto označení.(P: 21)

2.1.3. Intertextovost

Jak jsme již zmínili, intertextovost se projevuje použitím znění královského výnosu na straně 14 originálu. V pražském muzeu čokolády se nám podařilo najít český překlad, který jsme použili v rozšířeném znění.

Le premier chocolatier français s'établit en 1659. Il s'appelle David Chaillou et reçoit l'autorisation royale de « faire, vendre et débiter une composition se nommant chocolat ».(O: 14)

Od krále získal povolení „vyrábět, připravovat a prodávat směs zvanou čokoláda v podobě nápoje, pastilek nebo jiné formě dle svého uvážení“.(P: 9)

Základ kapitoly *Source d'inspiration* tvoří citáty slavných osobností.. Z celkových osmi citátů se nám podařilo dohledat pouze jeden s existujícím překladem. V publikaci *Čokoláda pokrm bohů* je na straně 74 Goetheho výrok, který jsme pro náš překlad použili. U tohoto výroku je zajímavé si povšimnout, že ve francouzštině je užito 3. os. sg., přičemž celkový výrok odkazuje ke společnému cestování filosofa s přírodovědcem von Humoldtem, proto by se spíše hodila forma 1. os. pl.

Il aimait le chocolat à un point tel qu'il s'est exclamé que « Quiconque a bu une tasse de chocolat résiste à une journée de voyage ».(O: 9)

Čokoládu miloval tak moc, že prohlásil: „Když vypijeme šálek čokolády, vydržíme celý den cestovat.“.(P:)

U ostatních citátů se jedná o naši verzi. Slova, velice podobná tomu, co řekla Marie Terezie Rakouská, byla použita ve filmu *Angelika a sultán* (1968). Čeští diváci zpracování znají, proto jsme formu výroku zohlednili i při tvorbě překladu.

2.1.4. Faktor místa

Vzhledem k vázanosti originálu na faktor místa jsme nahrazovali narážky na Belgii, ve kterých se vyskytoval odkaz na implikovaného belgického čtenáře, uváděním explicitního výrazu *Belgie*, belgický, aby český čtenář neměl pocit, že čte text určený někomu jinému.

C'est donc tout naturellement que le chocolat traverse les frontières pour arriver jusqu'à nous. (O: 7)

Čokoláda se přes hranice přirozeně dostala až do Belgie. (P:9)

Mais ce qui devient presque un art sert de formidable vitrine à notre pays. (O: 9)

Čokoláda se stala téměř uměleckým dilem a je národní chloubou Belgie, neboť někteří lidé si království spojí pouze s proslulou čokoládou.(P: 13)

2.1.5. Reálie

Antroponyma se v textu vyskytují s vysokou frekvencí vzhledem k dominující referenční funkci. Cizí jména osob se ve francouzském textu transkribují podle jiných pravidel než tomu je u českých textů, proto vyvstala nutnost je převést tak, aby odpovídala českému jazykovému prostředí a normám.

Propria mexického původu v prvních kapitolách knihy se v českých textech vyskytují většinou v několika podobách. Jméno panovníka Quetzalcoatla (v originálu stejně jako v našem překladu Quetzalcoatl) se vyskytuje v českých odborných knihách o dějinách Mexika (Kašpar:1999) v přepisu Quetzalcóatl, v překladu jsme se ale přiklonili k variantě s krátkým o z několika důvodů. Prvním bylo, že v této variantě se vyskytuje v původních textech o čokoládě (Krámský, Feitl: 2008, Valíček, Arcimovičová: 1999). Zohlednili jsme i fakt, že přepis odpovídá českému heslu na internetové encyklopedii Wikipedia, kde by pravděpodobně, v případě zájmu, hledal český čtenář nejdříve. Podle stejného klíče jsme se řídili i v případě ostatních jmen španělského původu (Montezuma). U přezdívky Opeřený had jsme se při psaní velkých písmen řídili analogií se známějšími indiánskými jmény (např. Sedící býk).

V případě evropských panovníků, šlechticů a jiných známých osobností jsme uváděli jména v takovém znění, které většinou odpovídá povědomí českých čtenářů, popř. heslům na Wikipedii.

V případě jména Michel Montignac již text sám o sobě uváděl vnitřní vysvětlivku. My jsme se však s ohledem na českého čtenáře rozhodli ji upravit. V Čechách vyšla Montignacova práce pod názvem *Francouzská dieta* (r. 2008 vydalo nakladatelství Pragma v překladu Pavly Ryčové). Na internetových stránkách pro ženy se vyskytují jak výraz Montignacova dieta, tak francouzská dieta, ovšem frekvence užití druhého termínu byla mnohonásobně větší, proto jsme toto spojení využili. Nakonec jsme ještě upřesnili, kde je možné si výrobek zakoupit, neboť v české distribuční síti to možné není. Informace jsme dohledali na oficiálních stránkách Méthode Montignac.

Notons toutefois, pour les puristes à la diète, que Montignac (concepteur des régimes du même nom) propose un « chocolat » à 99 % de cacao, disponible dans les maisons de régime.(O: 14)

Michel Montignac, autor tzv. francouzské diety, nabízí labužníkům na dietě speciální čokoládovou alternativu s 99% obsahem kakaá, kterou je možné si zakoupit ve specializovaných obchodech, nutričních poradnách (ve Francii, Německu) či na internetu. (P: 21)

Místní názvy nalezneme na mnoha místech originálního textu. Množství z nich se vztahuje k Belgii, ale i k ostatním částem světa (Jižní a Střední Amerika, Evropa) Názvy měst jsme upravovali do české podoby (*Gand* → *Gent*).

Přízvisko kakaovníku se vyskytuje na straně 7 originálu. Autoři jej označují jako « *l'Arbre du Paradis* ». V literatuře jsme tento název nikde nenašli, proto jsme se rozhodli jej kalkovat.

Les Toltèques vouaient un culte immodéré au cacaoyer – « L'Arbre du Paradis » – et à leur Dieu-Roi Quetzalcóatl, aussi connu sous le nom de « Serpent à Plumes ».(O: 7)

Toltékové bezmezně vyznávali kult kakaovníku, zvaného Rajský strom, a svého boha-krále Quetzalcoatl, rovněž známého jako Opeřený had. (P:9)

2.1.6. Lexikální rovina

Při překladu na lexikální úrovni jsme se snažili převést jednotky vhodnými ekvivalenty. K tomu jsme využili množství tištěných a internetových zdrojů, z korpusu SYN2000, z paralelních korpusů a ze sekundárních zdrojů o čokoládě, jejichž kompletní seznam uvádíme v soupisu bibliografie.

2.1.6.1. Terminologie

V rámci lexika bylo velice důležité převést terminologii. Většinu jsme dohledali v sekundárních zdrojích, nicméně vyskytly se dva termíny, které působily potíže. Prvním z nich je výraz (*le*) *chocolat de couverture*. Nabízí se české slovo poleva, které však s tímto druhem čokolády nekoresponduje (viz. originální text s. 17). Také jsme zjistili na francouzských diskusních fórech, že tento výrobek není tak běžný a mnohým uživatelům je zcela neznámý, tudíž usuzujeme, že se o polevu nejedná. Tuto skutečnost jsme ověřili i u rodilého mluvčího. V evropské směrnici je užit výraz *čokoládová poleva*, který jsme však z výše zmíněných důvodů zamítli. Po konzultaci s dodavatelem společnosti Lindt jsme se dozvěděli, že se pro tento druh čokolády často užívá anglický výraz *raw chocolat* nebo *základní čokoládová hmota*. Druhý zmíněný termín se objevuje i v sekundární literatuře (*Čokoláda pokrm bohů*, *Čokoláda pro znalce*), proto jsme se rozhodli jej v překladu použít.

Le chocolat de couverture est, assez logiquement, la forme de chocolat la plus produite au monde.(O: 17)

Základní čokoládové hmoty se přirozeně ze všech druhů čokolády celosvětově vyrobí nejvíce. (P: 22)

Dalším problematickým termínem se stalo slovo *cru*, které se typicky užívá, pokud se mluví o vínu z jedné oblasti. Rozhodli jsme se pro překlad *místní/lokální odrůda* po konzultaci s botanikem, který nás však však upozornil, že taxonomie kakaovníků není mezi odborníky sjednocena.

Parmi les principaux crus, on trouve le Maragnan et l'Arriba. (O: 11)

Mezi nejvýznamnější místní odrůdy patří Maragnan a Arriba. (P: 16)

V překladu jsme v některých případech byli nuceni volit mezi českým, nebo přejatým slovem. Například u slova (*la*) *fermentation* se nabízely dva ekvivalenty – *kvašení* a *fermentace*. Přiklonili jsme se ke slovu přejatému, protože v textu se o čokoládě mluví jako o luxusním produktu. Slovo *kvašení* by mohlo vyvolat nevhodné konotace.

La fermentation est une étape déterminante pour obtenir un cacao de qualité. (O: 12)

Fermentace je zásadní etapou zpracování, na jejímž průběhu závisí kvalita kaka. (P: 17)

Lexikální problém vznikl u překladu francouzského (*la*) *culture*, ke kterému existují v češtině dva ekvivalenty (*kultura, pěstování*), což znamená, že se jedná o jazykovou divergenci směrem do češtiny. Při výběru lexikální jednotky jsme se tedy řídili kontextem.

Les Toltèques, puis les Aztèques lui vouent un véritable culte et font du roi et prêtre Quetzalcóatl leur dieu vivant, car c'est lui qui a éduqué le peuple à la culture du cacao. (O: 7)

Krále a kněze Quetzalcoatl prohlásili bohem na zemi, neboť naučil lid pěstovat kakaovník. (P: 8)

2.1.6.2. Příklady překladatelských postupů a posunů na lexikální rovině

Slovnědruhovú transpozice

substantivum → adjektivum

place de leader (O: 8) → vůdčí postavení. (P: 11)

beurre de cacao (10) → kakaové máslo (P:)

adjektivum → substantivum

chocolat fourré (O: 15) → čokoláda s náplní (P: 22)

substantivum → verbum

à la culture (O: 7) → pěstovat (P: 8)

verbum → substantivum

est mort (O: 7) → po smrti (P: 10)

adverbium → substantivum

le plus rapidement (O: 11) → nejkratší dobu (P: 17)

Koncentrace

matières grasses végétales (O: 10) → rostlinné tuky (P: 14)

petite île (O: 10) → ostrůvek (P: 15)

Diluce

crus (O: 11) → místní odrůdy (P: 16)

Étoffement

Les prix sont fixés en fonction de l'offre et de la demande. [...] (O: 13) → Ceny udává zákon nabídky a poptávky [...] (P: 18)

Generalizace

la plupart des tables (O:) → ve většině domácností (P: 12)

2.1.6.3. Neurčité vyjadřování

Ve francouzském textu se často vyskytuje neurčité osobní zájmeno *on*, které může v kontextu získávat široké spektrum možných ekvivalentů. Čeština podobným prvkem se stejnou funkcí nedisponuje, proto jsme se při překladu zaměřovali na kontext.

On ne sait pas exactement comment vient aux Mayas l'idée de laisser germer les graines, ni de les faire griller.(O: 6)

Neví se přesně, jak Maye napadlo nechat semena naklíčit a následně opražit.(P: 8)

Ainsi, on peut goûter le premier chocolat aux noisettes, fruit du Suisse Charles-Amédée Kohler, dès 1830.(O: 8)

Od roku 1830 si mohli zákazníci také pochutnat na první oříškové čokoládě připravené Švýcarem Charlesem-Amédée Kohlerem. (P: 11)

2.1.7. Syntaktická rovina

Z hlediska syntaxe text nebyl příliš složitě koncipován, tudíž se vyskytlo méně problémů než na rovině lexikální. Věty jsou poměrně krátké, většinou s jednoduchým větným vzorcem. Místy jsme však přistoupili k úpravám, aby text působil lépe na českého čtenáře. Většina překladatelských problémů pramenila z typologických rozdílů výchozího a cílového jazyka

V rámci úprav jsme spojovali některé věty, abychom docílili plynulejšího textu.

Ce qu'il ignore, c'est que le breuvage qui semble anodin sert aussi de moyen de paiement. Il est donc loin de se douter que le cacao va devenir un élément clé du commerce international.(O: 6)

Nemohl tehdy ani tušit, že nápoj, který se mu jevil bezvýznamným, sloužil také jako platidlo a že se kakao stane klíčovou komoditou mezinárodního obchodu. (P: 8)

2.1.7.1. Příklady překladatelských postupů a posunů na lexikální rovině

Syntaktická transpozice

pasivum → aktivum

La première usine digne de ce nom est créée en 1815 par le Hollandais Van Houten, (O: 8) → První opravdovou továrnu založil Holanďan Van Houten v roce 18150. (P: 11)

aktivum → pasivum

Toutefois, on limite souvent sa taille à 6 mètres environ, pour faciliter la cueillette qui doit se faire à la main, afin de préserver les cabosses assez fragiles. (O: 12) → Vyrůst stromu se však často omezuje na výšku kolem 6 m, aby se usnadnila sklizeň, která se musí provádět ručně, aby se tak ochránily náchylné plody. (P: 17)

Intelektualizace

Chassé par un sorcier, Quetzalcoatl s'est exilé, tout en promettant à son peuple de revenir. (O: 7) → Quetzalcoatl pronásledoval kouzelník, proto se rozhodl zemi opustit, ale svému lidu slíbil, že se vrátí. (P: 9)

Závěr

Cílem práce bylo vytvořit překlad vybrané části knihy *Guide de chocolat* z francouzštiny do češtiny a následně vypracovat komentář obsahující analýzu výchozího textu a popis překladatelských problémů a jejich řešení.

Zaznamenali jsme množství problémů na rovině lexikální, syntaktické i gramatické, přičemž jsme si uvědomili rozdíly mezi oběma jazyky. Při překladu bylo také nutné si mít na paměti, že se jedná o populárně-naučný text, a tedy dodržet převažující referenční funkci textu společně s čtivou formou a stylistickými specifiky.

Práce pro nás byla velice přínosná, neboť se jednalo o náš první překlad delšího souvislého textu. Zároveň jsme se dozvěděli mnoho nových informací a získali cenné zkušenosti.

Bibliografie

Primární literatura

WYVEKENS, P., FERNANDEZ, B., DUBRULLE, B.: *Guide du Chocolat*. 4. vydání. Paříž: Le Petit Futé, 2009.

Sekundární literatura

Literatura předmětu

ARCIMOVIČOVÁ, J., VALÍČEK, P.: *Čokoláda pokrm bohů*. Benešov: Start, 1999.

DOUTRE-ROUSSEL, Ch.: *Čokoláda pro znalce*, přel. D. Eisenmannová. Praha: Slovart, 2006.

KAŠPAR, O.: *Dějiny Mexika*. Praha: LN, 1999.

KRÁMSKÝ, S., FEITL, J.: *Kniha o čokoládě*. Praha: Milpo media, 2008.

Translatologická a lingvistická literatura

BRUNEL, A., ŠOTOLOVÁ, J.: *Stylistická analýza českých a francouzských textů*. Praha: FF UK, 2012.

ČECHOVÁ, M., CHLOUPEK, J., KRČMOVÁ, M., MINÁŘOVÁ, E.: *Stylistika současné češtiny*. Praha: ISV, 1997.

ČECHOVÁ, M. a kol.: *Čeština - řeč a jazyk*. Praha: ISV, 2000.

HENDRICH, J., RADINA, O., TLÁSKAL, J.: *Francouzská mluvnice*. SPN: Praha, 2001.

HOUŽVIČKOVÁ, M., HOFFMANNOVÁ, J.: *Čeština pro překladatele*. Praha: FF UK, 2012.

KNITTLOVÁ, D.: *Překlad a překládání*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, Filozofická fakulta, 2010.

LEVÝ, J.: *Umění překladu*. Praha: Ivo Železný, 1998.

RADINA, O.: *Francouzština a čeština: systémové srovnání dvou jazyků*. Praha: SPN, 1977.

ŠTÍCHA, F.(ed): *Možnosti a meze české gramatiky*. Praha: Academia, 2006.

TIONOVÁ, Alena a kol.: *Francouzština pro pokročilé*. Brno: SPN, 1992. s. 284–313.

Tištěné slovníky

VLASÁK, V.: *Francouzsko-český, česko-francouzský slovník*. Praha: LEDA, 2007.

Internetové zdroje

Český národní korpus [online]. [cit. 2015-06-20]. Dostupné z: <http://www.korpus.cz>.

Česko-francouzský slovník a vyhledávač překladů [online]. [cit. 2015-06-20], Dostupné z: <http://www.linguee.cz/%C4%8De%C5%A1tina-francouz%C5%A1tina>.

Slovník českých synonym LINGEA [online]. [cit. 2015-06-20]. Dostupné z: <http://www.nechybujte.cz/>.

Internetová jazyková příručka [online], [cit. 2015-06-20]. Ústav pro jazyk český Akademie věd ČR. Dostupné z: <http://prirucka.ujc.cas.cz>.

Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales [online]. [online]. [cit. 2015-06-20]. Dostupné z: <http://www.cnrtl.fr>.

LAROUSSE, dictionnaire de français [online]. [cit. 2015-06-20]. Dostupné z: <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais>.

Slovníky Lingea. [online]. [cit. 2015-06-20]. Dostupné z: <http://slovníky.lingea.cz/Francouzsko-cesky>.

Angelika a sultán. *ČSFD* [online]. [cit. 2015-06-20]. Dostupné z: <http://www.csfd.cz/film/37675-angelika-a-sultan>.

Le site officiel de la méthode Montignac. [online]. [cit. 2015-06-20]. Dostupné z: <http://www.montignac.com/fr/chocolats-1>.

Wikipedie. [online]. [cit. 2015-06-20]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org>.

Směrnice Evropského parlamentu A Rady 2000/36/ES. *EUR-Lex*. [online]. [cit. 2015-06-20]. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=CELEX:32000L0036>.

Další zdroje

Choco-Story museum čokolády (Celetná 557/10, 110 00 Praha 1).

Příloha (text originálu)