

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Bakalářská práce

**Translation from the field of gastronomy
with a commentary and a glossary**

Eliška Költöová

Plzeň 2018

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra anglického jazyka a literatury

Studijní program Filologie

Studijní obor Cizí jazyky pro komerční praxi

Kombinace angličtina - francouzština

Bakalářská práce

Translation from the field of gastronomy

with a commentary and a glossary

Eliška Költöová

Vedoucí práce:

PhDr. Eva Raisová

Katedra anglického jazyka a literatury

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2018

Prohlášení:

Prohlašuji, že jsem tuto bakalářskou práci zpracovala samostatně a použila jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2018

.....

Poděkování

Tímto bych chtěla poděkovat své vedoucí práce PhDr. Evě Raisové za její spolupráci, profesionální přístup, trpělivost, ochotu a cenné rady.

TABLE OF CONTENTS

1.INTRODUCTION.....	1
2.THEORETICAL SECTION.....	3
1.The translation.....	3
2.Types of translation.....	4
3.Techniques of translation.....	5
4.Functional styles.....	7
3.PRACTICAL SECTION.....	9
1.Translation of text from English into Czech.....	9
Translation of the text I.....	9
Commentary to the text I.....	13
Translation of the text II.....	19
Commentary to the text II.....	24
Glossary.....	27
2.Translation of text from Czech into English.....	30
Translation of the text III.....	30
Commentary to the text III.....	34
Glossary.....	36
4.CONCLUSION.....	38
5.ENDNOTES.....	39
6.BIBLIOGRAPHY.....	40
7.ABSTRACT.....	41
8.RESUMÉ.....	42
9.APPENDICES.....	43

1. INTRODUCTION

The aim of this bachelor thesis is to translate the texts from the field of gastronomy with a subsequent commentary and glossary. The thesis is divided into theoretical and practical part. The theoretical part focuses on the main principles of translation and gives the reader the basic information about translating. The practical part is composed of translated texts and the macro and micro approaches which analyze them.

I have chosen the field of gastronomy because I am very interested in this domain and it has been an important part of my life while studying at the university. As a part-time job I experienced to be a waiter, to help in a kitchen in restaurant and I am also an enthusiastic cook at home. The translated texts are mainly about the French cuisine because as a student of the French language I like this cuisine best.

The theoretical part includes a brief overview of theory of translation. My intention is to outline selected information about types of translation, translation techniques and also basics about the functional styles in English. Main sources for this part are "Teorie překladu" and "Překlad a překládání" written by Czech translation theorist, Dagmar Knittlová.

The practical part deals with translation of selected text focused on the French gastronomy. There are three translations - two from English into Czech and one from Czech into English. After each translation there is a commentary and glossary of selected words or phrases.

First text is an article printed in NY Times on September 24, 2008, written by Elaine Sciolino. It deals with cultural heritage of French gastronomy especially the French initiative of being kept on a list of Unesco for the best gastronomy in the world.

Second text is an extract from the essay "A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France" written by Priscilla Parkhurst Ferguson published in American Journal of Sociology in 1998 in Columbia University. The essay deals with

the gastronomic field in 19th-century in France as a model for the analysis of cultural fields as characteristically modern phenomena.

Third text is taken from Czech cook website Vaření.cz and it presents the French cuisine and its best-known food and dishes in different points of view. This text is very connected to the gastronomy and there is a huge number of useful words for enriching the vocabulary of French foodways.

All of the source texts are found in the appendix.

2. THEORETICAL SECTION

1. The translation

“What is translation? Often, though not by any means always, it is rendering the meaning of a text into another language in the way that the author intended the text. Common sense tells us that this ought to be simple, as one ought to be able to say something as well in one language as in another. On the other hand, you may see it as complicated, artificial and fraudulent, since by using another language you are pretending to be someone you are not. Hence in many types of text (legal, administrative, dialect, local, cultural) the temptation is to transfer as many SL (Source Language) words to the TL (Target Language) as possible.” [1]

Translation can be understood as a specific kind of communication. Two **recipients** are communicating, one from the source side and one from the target side. [2]

For the theory of translation, the **textual linguistics** is a part of its basics in all of its aspects - from analysis of macrostructure to coherence and cohesion. The **confrontational linguistics** helps the translator in grammar, lexicology and stylistics. Very helpful are also **sociolinguistics** studying the varieties of language, **pragmalinguistics** occupying of theory of speech acts, **psycholinguistics** including reciprocal dependence of language, experience and thinking and of course **stylistics**. [3]

The translator has to follow three basic requirements - exactness, clarity and casualness. All of these three are connected with the meaning. [4]

Theorists of translation put emphasis on **function** of the translated text and they study for example the role of translator in the process of translating and the factors that could affect the whole activity. [5]

The translator has to be able to cope with the foreign language. However, it is also important to be really good at his own mother tongue and be familiar with the culture and realia of the source language. The translator should keep up with development and information technology too. [6]

The English language has four layers: neutral, informal, slang, and regional dialect. In Czech we can find fourteen layers - from neutral, colloquial, vulgar to slang and argot. [7] In translation, it is very important to be familiar with the intention of author. The problem occurs when stylistically neutral English word is translated into Czech as expressive word. [8]

“Translation has its own excitement, its own interest. A satisfactory translation is always possible, but a good translator is never satisfied with it. It can usually be improved. There is no such thing as a perfect, ideal or correct translation. A translator is always trying to extend his knowledge and improve his means of expression; he is always pursuing facts and words. He works on four levels: translation is first a **science**, which entails the knowledge and verification of the facts and the language that describes them- here, what is wrong, mistakes of truth, can be identified; secondly, it is a **skill**, which calls for appropriate language and acceptable usage; thirdly, an **art**, which distinguishes good from undistinguished writing and is the creative, the intuitive, sometimes the inspired, level of the translation; lastly, a matter of taste, where argument ceases, preferences are expressed, and the variety of meritorious translations is the reflection of **individual differences**.” [9]

2. Types of translation

According to Knittlová, we can distinguish form-based and meaning-based translations. We can say that each text that was translated has its own form and meaning and this feature is connected to formal and dynamic equivalence. Formal equivalence expresses how the source text is in compliance with the translation whereas dynamic equivalence (communicative) tries to elicit the same effect on the recipient of the translated text. [10]

There are four types of these translations:

a) Literal (formal) translation

- form-based

- it does not keep context of collocations or idioms, but it is fully grammatically

correct

- it could be natural but may cause many mistakes by choosing the wrong lexical equivalent

- it should be used only when source and target language have the similar structure

[11]

b) Interlineal translation

- form-based

- radical literal translation - ignore grammar of the target language

- used in examples of translating very similar languages in grammatical structure [12]

c) Free translation

- meaning-based

- ignore stylistic features or register of the language

- unprofessional translation

- translation is not complete and does not provide the original message of the text

- it leads to changes of the source text, often misinterpretations [13]

d) Communicative/idiomatic translation

- meaning-based

- pragmatic relation

- it is used mainly for translation of greeting, greetings cards, signs, idioms...

- must respect the context. [14]

3. Techniques of translation

“Normally you translate sentence by sentence (not breath-group by breath-group), running the risk of not paying enough attention to the sentence-joins. If the translation of a sentence has no problems, it is based firmly on literal translation, plus virtually automatic and spontaneous transpositions and shifts, changes in word order etc. The first sign of a translation problem is where these automatic procedures from language to language, apparently without intercession of thought, are not adequate. Then comes the

struggle between the words in the SL - it may be one word, it may be a collocation, it may be a structure, it may be a referential, cultural or idiolectal problem - in any event, the mental struggle between the SL words and the TL thought then begins.” [15]

A large number of translation theorists formulated the translation process with different methods and procedures, but generally, they all solved the same problem. I want to mention a summary made by Knittlová:

a) Literal translation and loanwords:

Word-for-word translation can be used in examples of unsophisticated texts or when the cultures of both languages are almost the same. Loanwords are caused by scientific and technical development in one culture and by need of giving a name to unknown thing.

b) Calque:

It is literal translation using complex construction of source language for word-for-word translation.

c) Transposition:

It is translation changing the grammatical category, it presents indirect translation.

d) Adaptation:

It concerns the substitution of a situation described in target language by another one (adequate) situation.

e) Transcription

It is a real transcription according to practice of target language.

f) Substitution:

One linguistic tool is replaced by another one which is equivalent but named differently.

g) Modulation:

It is change of our point of view to help the translation. It is used when literal or exact translation would sound unusually.

h) Equivalence:

It uses stylistic and structural tools which differ from the source language. [16]

4. Functional styles

The form of approach to this topic needs linguistic preparation, using syntactic rules in both, source and target language, and of course working with lexical aids. [17]

Translation involves recognition of the functional style of the text. Knittlová focuses on styles of written discourse and she makes it briefly to get to know its basics that translator really applies. There are 5 common styles that she distinguishes and their main noticeable features to make it easier to recognise them. For example in essay or reportage must be mentioned the aesthetic information of the source text too.[18]

Administrative style

Administrative style is primarily style of public relations and diplomatic documents. Mostly, it refers to written discourses. It is characterised as neutral, impersonal, objective, lexically and stylistically poor and simple text. Often, there are many enumerations, numbers, terms or signs. The most important subcategories of administrative style are style of legal texts and documents, public notices and newspaper advertisements. [19]

Scientific style

Scientific style is a basic style of pragmatic literature. Its function is to define scientific research and progress so there is specific terminology to express the facts exactly. It is usually in the written form and it is conceptual as administrative style. Typical parts of speech of scientific style are substantives or adjectives. The style is impersonal, passive voice is used very frequently and there are not any emotional expressions. The basic stylistic procedure is an interpretation of solution of the problem and clarification of arguments for it. [21]

Popular-scientific style

Popular-scientific style can be found in texts intended to inform the general public. It deals with various spheres of human life which can become subject to scientific research, the latest innovations science and inventions to history, geography, or culture.

Sentences are shorter; the terminology is less special and understandable. It should familiarize the science. [20]

Journalistic style

Journalistic style in English can be considered as a single functional style. It has specific features and we can say that it is close to scientific style. Function of journalistic style is to inform readers without any commentary. Due to this fact, emotional expressions are avoided and stereotypes predominate. General reader is able to understand without difficulties because of its clarity.. Journalistic style is used in short news, advertisements and announcements.. [22]

Publicistic style

Publicistic style includes a new style. It is used not only in newspapers and magazines, but also on radio, television and film. It is used mainly in essays, rhetorical speeches and newspaper or magazine articles. The aim of publicistic text is to transfer information with considerable amount of subjectivity - it should inform and try to persuade readers. The common feature is logical structure of the text and division into paragraphs. The text requires general intelligibility, richness of vocabulary and use of colloquial phraseology - there are many metaphors and wordplays, euphemisms, neologisms or literary expressions. [23]

3. PRACTICAL SECTION

1. Translation of text from English into Czech

Translation of the text I

Čas zachránit croissanty

od Elaine Sciolino, 23. září 2008

Paříž

JEJICH bojiště jsou prošpikována, a oni to vědí, skrytými minami a mazanými nepřáteli.

Tak kolem půl tuctu francouzských kuchařů a kulinářských odborníků z ad hoc „francouzské mise pro potravinářské dědictví a kulturu“ se připravují na válku a jsou nejlépe ozbrojeni.

Jedli a pili svým způsobem při přes tři hodiny dlouhém strategickém zasedání, aby pomohli své zemi čelit nelehkému úkolu: přesvědčit Spojené národy prohlásit francouzskou gastronomii za celosvětový poklad. Toto označení dává globální schválení - a celosvětovou podporu a ochranu - těm nejlepším kulturním projevům z celého světa.

Takže v době, kdy pečené říčky, ve víně máčené švestky, čokoládový mousse a Earl Grey sorbet dorazily do soukromé jídelny Guy Savoye, šéfkuchaře se třemi Michelinskými hvězdami, muži byli zabráněni do hluboké diskuze o kouzlech kuchyně své země.

„Je tu všechno!“ řekl Savoy. „Francie je jediná země na světě s takovou rozmanitostí!“ Sestavil neoficiální seznam regionálních pochoutek, o kterých on si myslí, že by měly být zachovány, včetně andouilleských klobásek z Vire, uzeného česneku z Arleux, calissonsých sušenek Aix-en-Provence, briošek St-Genis, a mátového bonbónu přezdívaného „bêtise“ (z fr. hloupost - pozn. aut.) z Cambrai.

Jean-Claude Ribaut, jídelní kritik pro Le Monde, ho přerušil: „Je to uměním

omáčky. Skelety a zelenina vařené ve vodě po dobu šesti hodin, pak dušeny a redukovány další tři, aby se všechno řádně vyvařilo. Zaměřme se na základy.“

Mezitím, Jean-Robert Pitte, přední francouzský jídelní historik a předseda skupiny, ochutnal rýžový nákyp s tahitskou vanilkou a namítnul nostalgicky: „To je vanilka!“ řekl. „To je babička! To je Gauguin!“

Nemluvili otevřeně o svých nepřátelích - uznávaných zahraničních kuchařích jako Ferran Adrià ze Španělska, který zpochybnil přední francouzskou kuchyni kvůli řetězci fast-foodů, které pronikly do země.

Ale francouzské hospodářství strádá a prestiž francouzského jídla a vaření upadá dokonce i ve Francii a tato dlouhodobá iniciativa je snahou těžít z toho, co je již dlouho velkým zdrojem národní hrdosti.

Sám prezident Nicolas Sarkozy se nechal slyšet na francouzském zemědělském veletrhu loni v únoru a jeho nepřipravený projev ministry překvapil.

Řekl, že chce, aby Francie byla první zemí na světě, jejíž gastronomie by byla oficiálně uznána Organizací Spojených národů pro vzdělání, vědu a kulturu, známou jako UNESCO.

Sarkozy není v žádném případě potravinářský znalec, a dokonce i jeho blízcí přiznávají, že mu moc nechutná. Jako abstinent často předstírá přípitky.

Ale právě on byl neoblomným nadšeným příznivcem Francie, pro kterého se zdá být iniciativa méně o chuti a více o vytváření nových pracovních míst doma a projekce síly v zahraničí.

„Zemědělství a zaměstnání, které ho tvoří každý den, jsou zdrojem gastronomické rozmanitosti naší země,“ řekl. „Je to základní prvek našeho dědictví.“

Vzápětí dodal: „Máme nejlepší gastronomii ve světě.“

Po celá desetiletí, UNESCO udržuje seznam Světového dědictví - od Machu Picchu a katedrály Notre-Dame v Remeši až k starověkému městu Théby a Velké čínské zdi - který pomáhá chránit a zachovávat neustálým pečlivým sledováním.

V roce 2003 agentura, která sídlí v Paříži, přijala Úmluvu o zachování nemateriálního kulturního dědictví, aby uchovala „ústní tradice a vyjádření“ a „múzická umění, sociální praktiky, obřady a slavnostní události; vědomosti a postupy týkající se přírody a vesmíru; tradiční řemesla.“

Dnes UNESCO uznává takové kulturní projevy jako vyprávění z Kyrgyzstánu, písčité vzory z Vanuatu, ugandské řemeslo vyrábějící látky z kůry, lidový zpěv známý jako iso-polyfonie v Albánii a pasení dobytka v Kostarice.

Evropští sousedé Francie v některém smyslu soupeří s francouzským návrhem. V červnu Španělsko oživilo svou vlastní iniciativu vydobýt si uznání zdravé středomořské stravy, založené na olivovém oleji, rybách, obilí, ovoci, ořechách a zelenině; Itálie, Řecko a Maroko se rychle připojily ke kampani.

Coldiretti v Itálii, sdružení italských zemědělců, se dokonce přelo o to, že italské potravinářské dědictví je nadřazené tomu ve Francii, protože Evropská unie uznává 166 specialit z Itálie, ale pouze 156 z Francie.

Na první pohled je UNESCO také poněkud méně nadšené. Žádosti Mexika na uznání jeho tradičních potravin byly zamítnuty v roce 2005, ještě před tím, než úmluva vstoupila v platnost v roce 2006.

Během diskuse u kulatého stolu na prvním festivalu „Gastronomie u Seiny“, mezinárodním kulinářském zasedání v Paříži, se Cherif Khaznadar, prezident skupiny zemí UNESCO, které podepsaly novou úmluvu, vyjádřil vyloženě odmítavě.

„V UNESCO nemáme žádnou kategorii pro gastronomii,“ řekl Khaznadar a prohlásil, „obávám se, že předložení dokumentace o gastronomii se dál nedostane.“

Dokonce i ve Francii byl nápad zesměšňován. Krátce poté, co Sarkozy návrh podal, François Simon, jízlivý kritik z novin Le Figaro, napsal, že pokud Francie získá status UNESCO, „otevření dveří restaurace, nabývání suflé, otevírání ústřic se stanou součástí kulturní činnosti, jako je usínání v opeře, zívání v divadle nebo útlum při Joycově Odysseu“.

Pro položení základů pro lobbistickou kampaň vedl francouzský Senát přes léto jednání, kterého se zúčastnili kuchaři, potravinářští odborníci a dokonce i specialisté v „umění stolování“.

Výpovědi pramenily ze vzpomínek a snech o francouzském potravinářském světě.

Jeden ze zástupců uvedl, že to může být způsob, jak zachránit ohrožené, černo-bílé Coucou Rennes (plemeno kuřete - pozn. aut.) a černý tuřín z Pardailhan. Další citoval výrok z 19. století, spisovatele Brillat-Savarina, že „objev nového pokrmu udělá více pro štěstí lidského pokolení než objev hvězdy“.

Byla udělena doporučení, včetně uznání, že francouzská gastronomická literatura je

bohatá; zlepšení kvality hotových jídel ve školách, nemocnicích a pečovatelských domech; kampaní učící děti mít radost z dobrého jídla; a povzbuzení mladých lidí, aby ocenily „šlechtu“ a stali se řezníky a pekaři.

„To není pouze o tom rozhlašovat, že „mistrovské dílo je v nebezpečí“, nebo balzamovat naše kulinářské umění,“ řekla senátorka Catherine Dumas, šéfka Senátního výboru mající na starost iniciativu. „Musíme ukázat, že jíst dobře a ocenit dobré jídlo je součástí francouzské identity.“

Prohlásila, že zatímco Francie chce být první na seznamu, jiní by jistě mohli následovat. „Jsme jen průkopníci,“ řekla. „Náš tah je pokorný.“

Francie bude prezentovat UNESCO svůj formální návrh příští rok. Podpoří ho vědecké studie na toto téma od pana Pittea z Univerzity v Tours z roku 2004. Více než 300 francouzských kuchařů, včetně Savoye, Paul Bocuse, Alaina Ducasse, Pierra Troisgrose a Michela Guérarda podepsali petici na podporu. Neformální skupina z půl tuctu kuchařů a odborníků má v úmyslu přispět více než 2 miliony dolarů na propagaci a lobbying.

Francouzi se budou muset rozhodnout, jak budou argumentovat. Mohli by předvést výtvary některých francouzských kuchařů. Nebo by mohli tvrdit, že některé potraviny, jídelní rituály a dlouhá rodinná jídla jsou životně důležité pro francouzskou identitu.

V posledním čísle časopisu *Le Coq Gourmand* jídelní kritik Périco Légasse vyzývá k vyzdvihnutí zemědělců, ne kuchařů.

„Kvalitní francouzské zemědělství umírá,“ napsal, „naši rolníci mizí, bohatství našich půd a čistota naší krajiny jsou zničené.“ Dodal, že toto není doba k oslavování šéfkuchařů, kteří „umělecky aspikují“ kuře nebo „emulgují“ vzácného korýše.

Ale někteří z nejznámějších francouzských producentů potravin argumentují tím, že bude obtížnější dokazovat, že rozmanitost půdy, klimatu a zemědělských produktů, které jsou tak sžité s místními zvyky, by tak nějak dohromady vytvořily společné, žijící kulturní dědictví, které by mělo být všeobecně uznáváno.

Na malé farmě v Carrières-sur-Seine u Paříže, Joël Thiébault pěstuje 1500 druhů ovoce a zeleniny, z nichž mnoho je určeno pro stoly nejuznávanějších pařížských kuchařů. Sází japonské mizuny hned vedle italské čekanky. Připouští, že Američané rozumí rajčatům lépe než Francouzi a tvrdí, že Maďarsko a Bulharsko jsou producenty tak dobré papriky, jelikož jejich půda nebyla nikdy zničena chemikáliemi.

Vyzývá návštěvníky, aby se zakousli do jeho vlnité brazilské papriky, jejíž semena byla dárek od Pascala Barbota, šéfkuchaře, který získal tři Michelinské hvězdičky.

Podle něj je sláva francouzské gastronomie v měnící se kreativité francouzských šéfkuchařů a pochybuje o tom, že takový jev může být kodifikován.

„Nejsme zamrzlí v čase,“ říká Thiébault a hledí u toho fialovou slupku kjótského lilku, ne většího než golfový míček. „Chuť a kvalita potravin v 19. století a ve 20. století není totéž. Chuť je občas velmi pomíjivá.“

„Kuchaři mi často říkají, „chci ochutnat rajčata mé babičky.“ To je nemožné. Byl to moment v jejich životě, který nemůže být znovu zachycen.“

Nebo napsán na seznam.

Commentary to the text I

MACRO APPROACH

The original text is taken from the Internet version of the article printed in NY Times on September 24, 2008. It was written by Elaine Sciolino. The functional style of this text is publicistic and it deals with cultural heritage of French gastronomy, especially the French initiative of being kept on a list of Unesco for the best gastronomy in the world. There are presentations of different opinions and also basic information about Unesco. The article is suitable for the general public, especially for people who are interested in culinary arts of France.

There is a main headline and a short introduction. Then the text is divided into paragraphs. There are simple sentences used mainly in direct speech and longer sentences, predominant complex and compound/complex. e. g. *Mexico's application to honor its food traditions was rejected in 2005, even before the convention came into force in 2006.* Enumerations are frequent, e. g. *Today, Unesco recognizes such cultural manifestations as the storytelling of Kyrgyzstan, the sand designs of Vanuatu, the Ugandan craft of making bark cloth, the folk singing known as iso-polyphony in Albania and ox-herding in Costa Rica.* The tenses used in the text are past simple mainly for reporting clauses and present simple for direct speeches, e. g. *She said that while France wants to be first on the list, others certainly could follow. "We are only the pioneers," she said.* From the lexical level, we can find many proper nouns -

geographical names and names of institutions, e. g. *For decades, Unesco has kept a list of World Heritage Sites - from Machu Picchu and the Cathedral of Notre-Dame in Reims to the ancient city of Thebes and the Great Wall of China - which it helps protect and preserve through careful monitoring.* The language is formal. It contains some French words, e. g. *ad hoc, brioche, dossier, soufflé.*

MICRO APPROACH

As stated above, the text contains mainly complex and compound/complex sentences but also simple sentences.

Simple sentences - independent clauses - contain a subject and predicate. The first and the second sentence is an example of **direct speech** in the text.

“We have the best gastronomy in the world.”

“Our move is a humble one.”

France will present Unesco with a formal proposal next year.

Example of a **complex sentence** - one main clause and one subordinate clause (whose seeds were a gift from Pascal Barbot).

He urges his visitors to bite into his fluted Brazilian peppers, whose seeds were a gift from Pascal Barbot (...)

Compound sentence that includes two main independent clauses joined by an additive conjunction.

Mr. Sarkozy is by no means a food connoisseur, and even his close confidants confess that he doesn't much enjoy eating.

Compound/Complex sentence consists of two main clauses and two dependent clauses. Main clauses - *He concedes (...)* and *HE says (...); that Americans understand tomatoes better than the French* - noun clause; *because their soil was never ruined by chemicals* - causal clause.

He concedes that Americans understand tomatoes better than the French and says Hungary and Bulgaria produce such good peppers because their soil was never ruined by chemicals.

In the text there are many **compound words**, for example *craftmanship, ox-herding, storytelling, health-conscious* or more common *fast-food, pre-eminent, best-known, half-dozen*.

The first sentence of the text is kind of introduction to the whole article and it is written in a literary. The translation was also made in this way so the word *filled* was translated as *prošpikována* not for example *zaplněna*. The conjunction *a* was added for the same reason.

Their battlefield is filled, they know, with hidden land mines and cunning enemies.

Jejich bojiště jsou prošpikována, a oni to vědí, skrytými minami a mazanými nepřáteli.

The most problematic part of this text was the translation of regional dishes which are mentioned in the text many times. It was necessary to find out more about these dishes and know the context. However, sometimes the translation is modified into expressions more common in Czech. The whole text is full of words from the French language, they are stated in the glossary.

(...) including the textured andouille sausage of Vire, the smoked garlic of Arleux, the calisson cookie of Aix-en-Provence, the dense brioche of St.-Genis, and a minty candy called “bêtise” from Cambrai.

(...) včetně andouilleských klobásek z Vire, uzeného česneku z Arleux, calissonsých sušenek Aix-en-Provence, briošek St.-Genis, a mátového bonbónu přezdívaného „bêtise“ (z fr. hloupost - pozn. aut.) z Cambrai.

In the first part of the difficult sentence below there is an enumeration of regional dishes. On the problematic translation of them I have commented above. The collocation *were in deep discussion* was translated as *byli zabrání do hluboké diskuze* because it sounds in my opinion more Czech. Another example, I added the Czech ending in declension of the name *Guy Savoy* (and other proper nouns in the whole text); the plural was added in phrase *about the magic of their country's cuisine - o kouzlech*

kuchyně své země and there is also change in the word order for better comprehension.

So by the time the roasted figs, the wine-macerated prunes, the chocolate mousse and the Earl Grey sorbet arrived in the private dining room of Guy Savoy, a chef with three Michelin stars, the men were in deep discussion about the magic of their country's cuisine.

Takže v době, kdy pečené figy, ve víně máčené švestky, čokoládový mousse a Earl Grey sorbet dorazily do soukromé jídelny Guy Savoye, šéfkuchaře se třemi Michelinskými hvězdami, muži byli zabráněni do hluboké diskuze o kouzlech kuchyně své země.

The collocation *make their case* was translated as *argumentovat* to make it more natural. Also I was making a decision between *se budou muset rozhodnout* and *se musí rozhodnout* but I chose the first one as more suitable.

The French will have to decide how to make their case.

Francouzi se budou muset rozhodnout, jak budou argumentovat.

The names of the journals or magazines that are mentioned in the text stay untranslated. There are French journals as *Le Monde* or *Le Figaro* and magazines as *Le Cœq Gourmand* mentioned in the example below and in my opinion it is not necessary to translate them because of clarity in the Czech.

Then, I want to comment on the last clause which was rephrased in a more suitable Czech equivalent - *the celebration* would be translated also as *oslavování*. For me, it sounds stylistically better when the plural is added to the translation of *the farmer*, not *the chef* - *zemědělců*, ne *šéfkuchařů*.

In the most recent issue of the magazine Le Cœq Gourmand, a food critic, Périco Légasse, called for the celebration of the farmer, not the chef.

V posledním čísle časopisu Le Cœq Gourmand jídelní kritik Périco Légasse vyzývá k vyzdvihnutí zemědělců, ne šéfkuchařů.

Glossary

acerbic - jízlivý, kousavý
ad hoc - ad hoc, (vzniklý) jen pro tento případ
baker - pekař
bark - kůra (stromu)
brioche - brioška (malý druh pečiva)
butcher - řezník
cachet - prestiž, vysoké postavení, uznávanost
carcass - kostra/mrtvolka zvířete
confidant - důvěrník, důvěrný přítel
connoisseur - znalec
craftsmanship - (řemeslná) zručnost/dovednost
crustacean - korýš
delicacy - lahůdka
dictum - (oficiální) prohlášení/výrok
diminish - slábnout, ubývat, snížit
dish - pokrm, jídlo (připravené)
dossier - spis, složka
downright - vyloženě, naprosto
ephemeral - prchavý, pomíjivý
escarole - čekanka listová
fig - fík
groundwork - přípravné práce, základy
chairman - předseda
chef - šéfkuchař, vrchní kuchař
imprimatur - schválení, (oficiální) souhlas
meal - jídlo, pokrm
mousse - šlehaná pěna z vajíček a smetany
offhand - rovnou, bez přípravy
oyster - ústřice
peasant - rolník, venkovan

prune - sušená švestka

soil - orná půda

soufflé - suflé, bublanina, náryp

teetotaler - abstinent

toast - přípitek

to chime in - ihned dodat, skočit do řeči

Translation of the text II

Jiné kultury, jiné oblasti

Považujeme-li gastronomii za kulturní oblast, vyvstává nám řada dlouhodobých otázek přivádějících nás do užšího středu zájmu. Vývoj v oblasti gastronomie od poloviny 19. století ve Francii poukazuje na procesy, které tuto oblast přesunuly z jejích počátků až po její upevnění. Následující profesionalizaci vaření začínající v 80. letech 19. století rozeběhla pokračující expanze restaurací, zejména ve velkých hotelích zajišťujících stravování rodícímu se turistickému průmyslu, což fungovalo jako důležité cvičiště pro kádry francouzských kuchařů; na konci dlouhé kariéry, která začala v roce 1870, se velmi vlivný Auguste Escoffier mohl pyšnit tím, že ze své kuchyně poslal asi 2000 francouzských kuchařů do celého světa. Automobil proměnil rostoucí počty strávníků v kulinářské turisty, a začátkem roku 1930, Michelinské hodnocení restaurací stanovilo národní geografii, což ve stejnou dobu vztyčilo hierarchii francouzské kuchyně. Profesionalizace přinesla další šíření textů, odborných časopisů, novin a recenzí určené domácím kuchařům, profesionálním šéfkuchařům a také stále více čtenářům, pro které je vaření podobné diváckému sportu. Nová média, jako je rozhlas a televize (a později Internet), jsou dnes nedílnou součástí a činorodými aktéry v oblasti gastronomie.

Vývoj v oblasti gastronomie ve Francii nás nutí přehodnotit údajné zmizení kulturní jedinečnosti ve stále více globálním hospodářství. Pro tradiční stravování ve Francii, „McDonaldizace“ produkce potravin (způsobená v žádném případě nejen americkými korporacemi) a pokračující změny provedené Evropským hospodářským společenstvím vyvolaly obavy z možné ztráty, nebo alespoň významného oslabení charakteristické kulturní identity. Takové obavy nebyly v žádném případě novinkou - doklady negativních ohlasů nalézáme v německých a anglických kuchařkách ve 20. letech 19. století nebo v roce 1924 varující, že „Francie již nebude Francií“, pokud se francouzské jídlo nijak nebude lišit od pokrmů jinde. Ale rozsah a síla oboru s jeho rozsáhlou organizací, škálou institucí, hodnot a názorů, jež tyto instituce udržují, a sebevědomí, které charakterizuje obor jako celek, nás přimějí pokládat tuto kulturní oblast jako místo odporu (skutečného nebo vnímaného) proti zničení kulturní odlišnosti. Čím pevněji je

obor organizován a čím větší je jeho dosah, tím větší je jeho autonomie a schopnost udržovat své základní hodnoty. Stejně tak, širší kulturní význam oboru, a tudíž jeho schopnost kulturní odolnosti, jsou především závislé na propojení s jinými kulturními oblastmi a dalšími institucemi. Jinými slovy, kulturní oblast vděčí za svou jedinečnou pozici konkrétnímu uspořádání vztahu části k celku, oblasti k většímu sdružení, v němž větší sociální vazby nejen zjemňují, ale také zvýrazňují autonomii oblasti. Kompletní nezávislost oblasti bez jejího většího kontextu nedává smysl, byl by to kulturní ekvivalent samovazby. Izolace by neutralizovala jakýkoli větší dopad tak jistě a stejně účinně jako přímá kontrola ze strany institucí.

Vedle velké výhody lokalizace francouzských kulinářských postupů v konkrétním sociokulinářském prostředí, přijímání gastronomie jako oboru umožňuje určit, co je francouzského na jídle ve Francii. I když může být obecně dohodnuto, a nikoli pouze Francouzi samotnými, že gastronomie je nějak „přirozeně“ francouzská, teprve v 19. století, jakkoli důležitý je přínos starého režimu, může člověk identifikovat něco podobného národnímu kulinářskému pojednání. Samozřejmě, přiřazení gastronomie k francouzskému „charakteru“ nebo unikátní geografii či výjimečnému klimatu vyžaduje otázku, a to tím spíše, že většina institucí, ideologií a praktik, které vyjadřují tyto charakterové rysy, vznikly teprve v 19. století. Pokud kulinářská tvořivost ve Francii byla velmi viditelná ve starém režimu a elitní spotřeba mimořádně zřetelná, gastronomická oblast, stejně jako řada dalších kulturních oblastí, vznikla v porevoluční Francii. Tato oblast definovala a byly definována veřejností, která byla větší, rozsáhlejší a různorodější než jejich předrevoluční protějšky. Při stanovení těchto kulinářských postupů v ohraničeném úseku, gastronomický obor nám umožňuje rozlišovat mezi tím, co je typicky francouzské a co je obecně moderní na těchto kulinářských postupech, co francouzská kuchyně a francouzské kulinářské postupy sdílejí s ostatními kuchyněmi, stejně jako prvky, které francouzské potravinářství vyčleňují.

Pojetí gastronomické oblasti nám umožňuje, například, lépe pochopit spojení mezi francouzskou a čínskou kuchyní. Vysoký stupeň uzákonění pravidel řídící kulinářskou výrobu i spotřebu objasňuje a zdůvodňuje srovnání a staví obě proti regionální kuchyním v každé zemi. Čínské a francouzské kulinářské elity staví na silných prestižních elitních kulinářských tradicích původně vázaných na centrální vládu a městskou elitu. Obě, rovněž, byly udržovány značnou textualitou, a jak v Číně tak ve

Francii, viditelné kulturní nadšení je zjemňováno, směřováno a obsaženo v autoritativních kulinářských a gastronomických řádech. Kromě vlastní techniky přípravy a vaření (které jsou, ve skutečnosti, velmi odlišné), čínská kuchyně se liší od té francouzské hlavně v jejím zjevném filozofickém překrývání. Naopak francouzská kuchyně se vynořila z rozhodně „světského“ prostředí. V nedávné době, proti pokračující podpoře francouzské vlády pro různé kulinářské iniciativy - Chambre syndicale de la haute cuisine française, École nationale, a Centre national des arts culinaires založena v roce 1985, webové stránky, kurzy, které učí malé školní děti, jak degustovat, kulinářské soutěže, jako například Meilleur Ouvrier de France v různých kategoriích kuchyně, komerční festivaly, jako je Salon du chocolat, a dále - směry komunistického režimu, které ničily spoustu elitních institucí v Číně, výrazně ovlivnily kulinářské postupy narušením průběhu kulinářských tradic a pozastavením gastronomické praxe. Tak blízká přímá politická kontrola, i když méně přísná než v nedávné minulosti, způsobila, že oblast gastronomie v plném slova smyslu již dnes v Číně nemůže být identifikována.

Gastronomické oblasti, kulinářské kultury a svět restaurací

Pokud Čína je často srovnávána s Francií pro vytříbenost a složitost své kuchyně, ve Spojených státech je více pravděpodobné, že bude braná jako její opak. A, i když je americké kulinářství velmi odlišné a podstatně sofistikovanější místo, než to bylo jen před několika desítkami let, nenabízí kulinářskou jednotu nebo autoritu potřebnou pro gastronomický obor. V první řadě nemají žádný kulturní produkt, na němž by se dal obor stavět, protože americká kuchyně prakticky neexistuje, a totiž, že není žádné kulinářské uspořádání vyčleňující tuto zemi jako celek. Stravovací zvyky koloniální Ameriky byly buď nepsané (Indiáni), zahraniční (holandské, anglické, nebo španělské, v závislosti na vzorku osídlení) nebo obojí (afričtí otroci). Silné regionální identity jsou závislé více či méně na místních produktech založených regionálními kuchyněmi - New England, Tex-Mex, Jižanská, Cajunská. Protože tyto kuchyně jsou obvykle pojmenovány podle svých pokrmů (Severní Karolína versus Texas barbecue, New England versus Manhattanová škeblíková polévka), jsou tu velké variace (jen samotné rybí polévky by nás donutily procestovat celou zemi). Nedávno, k tomuto výraznému

americkému pluralismu došlo začleněním tradičních stravovacích návyků a zvyků novějších skupin přistěhovalců, z nichž řada fast-food řetězců učinila nedílnou součást amerického stravování v Pizza Hut a Taco Bell, McDonald's, Burger King a KFC, cizinci stejně jako Američany shledávanými nejvíce viditelným společným prvkem amerického stravování. Kulinářská jednota Američanů nevznikla na základě jídla samotného, ale události: den Děkuvzdání. Spojené státy mohou být jediným národem, který se inspiroval jídlem pro zásadní událost, která je jedním ze zakládajících, a stále trvajícím mýtem jednotného amerického údělu. Přesto i zde, legendární jídlo, krocán, dýně, brusinky, vyvolává nesčetné variace stanovené regionální nebo etnickou zvyklostí (zapečené sladké brambory s marshmallownovou polevou; špagety nebo chilli jako příloha), rodinnou tradicí (koláč plněný mletým masem místo dýně), nebo výstředními úpravami. Jinými slovy, pluralita zvítězila dokonce v ustanovení této slavnosti jídla za národní událost.

Tento kulturní pluralismus podporuje, jako je podporován, relativní nedostatek kulturní autority. Žádný z různých národních turistických průvodců nedosahuje reputace Michelin Guide (průvodce nejlepšími restauracemi - pozn. autora), jehož roční hodnocení restaurací ve Francii vzbuzuje tak velké očekávání a nervozitu jak na straně strážníků, tak i restaurátérů. Pro americké stravování je příznačné a symbolické, že uznávaný průvodce restauracemi Zagat pro řadu měst a regionů ve Spojených státech (a nyní i Paříži) spoléhá na názory vybraných informátorů spíše než odborníků. Podobně, v případě literatury, žádná literární cena udělovaná ve Spojených státech, ani Národní knižní cena, ani Pulitzerova cena nemá autoritu a následný dopad na prodeje jako nejvyšší literární ocenění ve Francii, zejména Prix Goncourt.

Přesto, samozřejmě, dokonce i společnost bez typické kuchyně má charakteristické stravovací návyky, což znamená, že má kulinářskou kulturu - soubor identifikovatelných hodnot a znázornění, které formovaly a nadále formují tyto stravovací zvyky. Určitý stupeň (sebe-)vědomí charakterizuje moderní kulinářské kultury, což je důvod, proč se může tvrdit, že francouzská kulinářská kultura se objevila dříve než v 19. století. To, co 19. století přineslo s ustanovením gastronomické oblasti, je pronikavé vědomí pozice a možnosti sociální mobility ve vymezeném sociálním prostoru.

Vzhledem k tomu, že každá společnost má kulinářskou kulturu, připadá na etnografa

zmapovat tuto kulturu a vystopovat původní stravovací zvyky. Kulinářská kultura je více komplexní, méně soustředěná a méně nutně konfliktní než gastronomický obor. Není také zaměřena na konkrétní kulturní produkt. Francouzská kulinářská kultura zahrnuje, ale i dosahuje mimo francouzské (haute) kuchyně (kuchyně nejvyšší kvality - pozn. aut.) a gastronomické oblasti. Podobně, americká kulinářská kultura zahrnuje mnohem více než fast food restaurace, které jsou tak zásadním znakem americké krajiny. A kde jsou texty nezbytné k intelektualizaci potravin, a proto tvoří řád gastronomie, kulinářská kultura zahrnuje širokou škálu vyjádření, z nichž většina nebude intelektualizována nebo dokonce zapsána - rčení („Ukaž, co jí voják“), anekdoty (prezident George Bush přiznal nechuť k brokolici), reklamní slogany („Kde je hovězí?“), a obrázky z rádia, filmů a televize: Asociace Pepka námořníka se špenátem je nesmazatelně zapsána v kulinářských vzpomínkách generací amerických filmových fanoušků. Francouzská kulinářská kultura také byla formována populárními rčeními („Dans le cochon, tout est bon“ [Vše, co je z prasete je dobré jíst]), stejně jako mediálními zastoupeními (nekrology prezidenta Francois Mitterranda se věnovaly mnoha jeho prezidentským jídlům a stravovacím preferencím). Vzhledem k tomu, že vizuální obraz významně podporuje gastronomickou oblast, je tedy naprosto zásadní pro vytvoření kulinářské kultury. Ze stejného důvodu texty, které hrají významnou roli v gastronomické oblasti jsou méně charakteristické v širokém záběru, menší zaměřenosti a volněji zúčastněné kulinářské kultury.

Pokud gastronomický obor nic neříká americké kulinářské kultuře nebo o ní, co tedy Američany vede k tomu, že se stravují stále více a více mimo domov, ne v McDonaldech, ale v restauracích, které jsou protipólem řetězců rychlého občerstvení? Co je tedy Amerika, která může až podezřele připomínat Francii, s jejím pochlebováním avantgardním šéfkuchařům a zálibou v kulinářských dobrodružstvích a to jak v blízkosti domova, tak i v odlehlých místech? Jak můžeme polemizovat o městské Americe, v jejíchž restauracích byl tak zřetelný faktor v rekonfiguraci podoby města a postupů, které vytváří? Vytváření kulturního úhlu pohledu nabízí svět restaurací jako vhodný model, který je přizpůsobitelný odborné definici světa umění, „sít' lidí, jejichž kooperativní činnost . . . produkuje druh [kulinářského] díla, pro které je [restaurační] svět známý“. Takovéto seskupení může existovat jen ve velmi vymezeném sociálním nebo geografickém nastavení vybaveném mechanismy, které ho podporují. Velikost

Spojených států, okolní kulturní pluralismus, odlišné profesní identifikace šéfkuchařů a kuchařů udávají, že svět restaurací v technickém a sociologickém smyslu je spíše výjimkou než pravidlem. Svět restaurací je strukturován sítí luxusních restaurací provozovaných sebevědomě inovativními kuchaři-podnikateli. Obecná profesionální podpora přichází z několika organizací a periodik, ale mnohem důležitější pro tyto špičkové kuchaře jsou elitní mediální zastoupení, které šíří kritiky a chvály daných restaurací, stejně jako anekdoty o slavných kuchařích, kteří se díky televizi mají šanci proměnit v mediální osobnosti sami o sobě. Odstředivé ekonomické faktory (každá restaurace vytváří jedinečný kulturní produkt a soutěží s ostatními ve stejném segmentu trhu) jsou brzděny dostředivou sociální silou vycházející z úzkých osobních a profesionálních kontaktů. Zatímco hustota těchto špičkových restaurací je nejvyšší v New Yorku, síť šéfkuchařů je celostátní a ne zřídka i mezinárodní.

Každý z těchto modelů je adekvátní většímu vzoru předpokladů týkajících se vztahu jídla a společnosti. Svět restaurací se zaměřuje na vytváření více či méně dobře definovaného kulinářského produktu, který, v případě „konce století“ amerického světa restaurací, může být charakterizován jako avantgardní eklektická kuchyně. Svět restaurací drží pohromadě prostřednictvím sítí jednotlivců, zatímco kulinářská kultura stanovena postupy a hodnotami je především model kulinářského ohlasu nebo konzumace. Nakonec, gastronomický obor je strukturován především značným textuálním diskursem, který neustále překonává systémová napětí mezi tvorbou a spotřebou. Vybraný model bude záviset na teoretickém a intelektuálním programu. Kulinářská kultura a svět restaurací nás přivádí k jídlu jako takovému; gastronomický obor poukazuje na jiné kulturní oblasti a to zejména na umění.

Commentary to the text II

MACRO APPROACH

The original text is taken from the essay “A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France” written by Priscilla Parkhurst Ferguson published in American Journal of Sociology in 1998 in Columbia University. It is available on JSTOR.org. The essay deals with the gastronomic field in 19th-century in France as a model for the analysis of cultural fields as characteristically modern phenomena. I have

translated only two last chapters of the essay.

There is a main headline at the beginning of each chapter. Then the text is divided into several paragraphs. Sentences used are very long and sometimes difficult to understand. The tenses used in the text are predominant present simple but also past simple. There are many enumerations, borrowings and French words; then there can be found words of terminology of the topic.

MICRO APPROACH

As stated above the text is full of long and difficult sentences. Usually they are connected with the conjunction but also with dash or semicolon.

The subsequent professionalization of cooking beginning in the 1880s worked off the continued expansion of restaurants, particularly in the great hotels catering to the nascent tourist industry that acted as important training grounds for cadres of French chefs; at the end of a long career that began in the 1870s, the highly influential Auguste Escoffier boasted that he had sent some 2,000 French chefs from his kitchens all over the world.

Následující profesionalizaci vaření začínající v 80. letech 19. století rozeběhla pokračující expanze restaurací, zejména ve velkých hotelích zajišťujících stravování rodícímu se turistickému průmyslu, což fungovalo jako důležité cvičiště pro kádry francouzských kuchařů; na konci dlouhé kariéry, která začala v roce 1870, se velmi vlivný Auguste Escoffier mohl pyšnit tím, že ze své kuchyně poslal asi 2000 francouzských kuchařů do celého světa.

Such fears are by no means new - witness the negative reception given German and English cookbooks in the 1820s or a 1924 warning that "France would no longer be France" when a French meal was no different from repasts elsewhere.

Takové obavy nebyly v žádném případě novinkou - doklady negativních ohlasů nalézáme v německých a anglických kuchařkách ve 20. letech 19. století nebo v roce 1924 varující, že „Francie již nebude Francií“, pokud se francouzské jídlo nijak nebude lišit od pokrmů jinde.

We can find there many enumerations.

Professionalization brought further proliferation of texts, specialized journals,

newspapers, and reviews, which address the domestic cook, the professional chef, and also, increasingly, readers for whom cooking is akin to a spectator sport.

(...) *the Chambre syndicale de la haute cuisine française, the École nationale, and Centre national des arts culinaires founded in 1985, the Web sites, the classes that teach very young school children how to taste, the culinary competitions such as the Meilleur Ouvrier de France for different categories of cuisine, the commercial manifestations such as the Salon du chocolat, and so on (...)*

The most demanding part of translation of this sentence was to find Czech expressions for these regional dishes to be comprehensible for the Czech reader. In the text, there are few other examples of dishes we do not know in the Czech Republic, but it was not difficult to find out more about them in the internet.

Yet, here too, the legendary meal of turkey, pumpkin, and cranberries gives rise to innumerable variations fixed in regional or ethnic custom (sweet potato casserole with marshmallow topping; spaghetti or chili as a side dish), family tradition (mince pie instead of pumpkin), or idiosyncratic modifications.

Přesto i zde, legendární jídlo, krocan, dýně, brusinky, vyvolává nesčetné variace stanovené regionální nebo etnickou zvyklostí (zapečené sladké brambory s marshmallownovou polevou; špagety nebo chilli jako příloha), rodinnou tradicí (koláč plněný mletým masem místo dýně), nebo výstředními úpravami.

Many times, I had to arrange the construction of the whole sentence to make it clear and stylistically suitable for Czech language. In this example I even added words like *prakticky* and *dal by se*, to make it more natural and then I changed the person in which it was written.

There is, in the first place, no cultural product on which to base a field because there is no American cuisine, that is, no culinary configuration identified with the country as a whole.

V první řadě nemají žádný kulturní produkt, na němž by se dal obor stavět, protože americká kuchyně prakticky neexistuje, a totiž, že není žádné kulinářské uspořádání vyčleňující tuto zemi jako celek.

It was not easy to understand clearly the whole text for the first read and there were many terms and collocations that I was not able to translate. For example, I was looking for a unique expression in Czech for word *foodways* but at last I had to formulate it in another way.

Given that every society has a culinary culture, it falls to the ethnographer to chart that culture and track down indigenous foodways.

Vzhledem k tomu, že každá společnost má kulinářskou kulturu, připadá na etnografa zmapovat tuto kulturu a vystopovat původní stravovací zvyky.

Some names of places or institutions were not translated into Czech because in my opinion it was not necessary to translate them. For example I did not translate the names of French institutions or events and if it was useful I added a commentary in brackets.

Strong regional identities yield more or less local, product-based regional cuisines - New England, Tex-Mex, Southern, Cajun. Because these cuisines tend to be identified by dishes (North Carolina versus Texas barbecue, New England versus Manhattan clam chowder) (...)

Silné regionální identity jsou závislé více či méně na místních produktech založených regionálními kuchyněmi - New England, Tex-Mex, Jižanská, Cajunská. Protože tyto kuchyně jsou obvykle pojmenovány podle svých pokrmů (Severní Karolína versus Texas barbecue, New England versus Manhattonská škeblová polévka) (...)

In this extract, the Czech equivalent was really essential.

Popeye's association with spinach is indelibly inscribed in the culinary memories of generations of moviegoing Americans.

Asociace Pepka námořníka se špenátem je nesmazatelně zapsána v kulinářských vzpomínkách generací amerických filmových fanoušků.

Glossary

avant-garde - avantgardní; průkopnické, neotřelé

beef - hovězí maso

broccoli - brokolice

cadre - kádr; tým (odborníků)
catering - zajišťování/dodávání občerstvení
clam chowder - hustá polévka ze škeblí
codification - kodifikace; uzákonění
consolidation - útěcha, utěšení
cook - kuchař/tepelné zpracování
cookbok - kuchařka
cranberry - brusinka
diner - stolovník, strážník, host
discourse - (písemné) pojednání, rozprava
dish - pokrm, jídlo (připravené)
entrepreneur - podnikatel
foodways - tradiční stravování (spojené s kulturními zvyky a tradicemi)
gastronomic field - gastronomická oblast
haute cuisine - gastronomie vysoké úrovně
heterogeneous - heterogenní, různorodý
chef - šéfkuchař, vrchní kuchař
idiosyncratic - osobitý, charakteristický pro danou osobu
imputable - přisuzovaný, připisovaný
meal - jídlo, pokrm
mince pie - bochánek plněný mletou směsí
periodicals - periodika, tiskoviny
proliferation - šíření, rozrůstání
pumpkin - dýně
repasts - jídlo, pokrm, krmě
set up - zřídit, vytvořit
side dish - příloha, vedlejší chod
sweet potato casserole - dušené maso se zeleninou a sladkými brambory
to boast - chlubit se, pyšnit se
to impel - pohánět, hnát, dohnat
to taste - ochutnat, degustovat
topping - poleva, posypka

turkey - krocan

work off - vybít (si)/odpracovat

2. Translation of text from Czech into English

Translation of the text III

French cuisine

If we say the word “France”, the echo usually returns us - an excellent cuisine. Going for a lunch or for a dinner to a French restaurant used to belong to the good tone between upper classes and it assumed knowledge and interest in the great taste. The culinary art of the country of the Gallic rooster enrolled primarily into the awareness of gourmets with a wide range of the finest cheeses and wine of high quality. But the French kitchen is just much, much more.

A French dinner is the ceremony to which you need time and definitely it is not worthy to rush. Dining is a pleasure for the French and they never want to miss it. Usually, dinner takes almost 2 hours. It consists of an appetizer, main course (on special occasions even from two main courses), vegetable and dessert, which are usually cheese, fruit and a sweet dish, or just one of the meals offered - either fruit, cheese or a sweet dessert. The host usually lets the guest choose. As a sweet dessert it is often served ice cream, fruit with whipped cream, with cream or with foam and honey.

What does the French chef choose from

Mainly from vegetables. It is the absolute necessity for him and must not be missed at any time of the year. He includes it regularly into the diet, whether raw, mostly in the form of delicious salads, or a variety of heat adjustments, especially he bakes it. The most widely used vegetables in France is artichoke that is grown in the whole fields in certain areas. Another frequently used vegetable is spinach, which is, contrary to our practice, served mostly in the whole part, and it is a very favorite side dish to a range of differently modified meat and fish. Other widely used vegetables are the gourd, eggplant, chicory pucks and a whole range of green salads. However, the most favorite vegetables are string beans, green peas, carrots, asparagus and cauliflower.

From meat the French consumes more mutton, poultry and game. On the French menu we can find all sorts of steaks (which corresponds to beefsteaks) adjusted as chateaubriand, rumsteak or tournedos and finally the entrecote too, which can be compared with the rib eye steak. Most French people prefer the “bloody adjustment”, when the center of the dish is almost raw. Hindleg meat which is very fragile, further appears in the form of slices, baking, stew and in a number of other adjustments. The forelimb beef is usually used into broths and as a ground ingredient in pates and savory pies.

The innards, especially the kidneys (rognons) and liver (foie), are very often used for separate dishes, and for all sorts of pates. We can find them almost in every diet in various adjustments served with sauces and completed with the necessary salads. Principles of preparation of different kinds of meat are roughly the same as ours - cooking, baking, stewing, grilling and frying. It is necessary to observe several principles of frying - to choose a suitable pot, to keep the correct temperature of the fat and also to choose the fat of right quality. The French use as the fat fundamentally just oil and vegetable fat. Butter is added to dishes only in the fresh state.

Many French, of course, also eat with relish the larks, thrushes, tits and fieldfares. The king of French meat cuisine became the rabbit, who is even considered a French national dish.

Seafood

The French as well as most seaside nations love fish and various seafood. On the markets there are sold mainly raw fish. Some in whole, others cut into pieces. Furthermore, the amount of small raw sardines, which, variously modified together with different kinds of sea urchins, starfish, lobsters and crawfish are a real delicacy. In stalls you can also buy the bags of roasted crayfish, small shrimp and other small crustaceans, which many French like to eat directly from these bags.

And of course we can't forget to mention perhaps the greatest delicacies of French cuisine - snails and frog legs.

Now, a few more words to the famous part of French cuisine - mussels, oysters, crawfish and lobsters, from which most people turn away with mixed feelings. There are many kinds of mussels (moules) and they are sold in litres. Cleaned and thoroughly washed mussels are put in a saucepan together with a glass of white wine, chopped onion and parsley with the addition of butter. Then salted and peppered ones are put to a fierce fire and warming up. Once opened, they are cooked. Crawfish, langouste, lobsters and oysters - certainly, they are uncrowned kings of what is called "fruits de mer"-seafood. All of this the hostess always neatly adjusts to the base of the ice cubes and with different sauces. For the unfamiliar ones, the consumption is not easy, it is very difficult to get to meat, which is not more than a tenth of what waste constitutes.

In this country, it could not be forgotten the artfulness of the spices, especially the green one, which can be the most perfect ending for the final taste of the prepared dish. To flavor the broths, the bouquet garni is mainly used- it is bunch of spices consisting of few sprigs of green parsley tied with the bay leaf, a sprig of thyme and sometimes garlic. It is fixed to the ear of a saucepan or pot and in the end of cooking it is pulled out.

Eggs

Whether it is rural, urban, rich, poor or women in the household, the fundamental credo of every French housewife is to have at home a sufficient store of eggs. This foodstuff is highly appreciated everywhere and define how it is treated. The famous French omelette, prepared in many ways, like a piece of paper thin pancakes (crepes), pasta for soup, bakes, puddings - all are dominated by the eggs. Each egg must be properly tested and sorted according to the purpose. However, basic rules of dealing with eggs are the same as ours. The popular omelette must be light, delicate, golden brown baked, have the proper thickness and be perfectly adjusted according to how we want to serve it: it may be a warm omelet, folded with a filling, cold baked or sweet, stuffed with fruit and finally flambée.

Sauce

The sauces are essential for the French kitchen. Warm or cold sauces give dishes a

unique flavor, which is so characteristic for French cuisine. The sauce is usually served in sauce boats to allow every diner to serve himself according to his taste. The base of successful sauces is the fat of quality, soft flour, milk or cream, meat broth or short broth from the fish, wine, good vinegar and tomato paste or juice.

Cheese

In the world production of cheese, France is on the first place ahead of Switzerland. Its annual production reaches one million tons. The French, who prefer cheese to milk, can choose from nearly 400 different kinds of cheese. Cheese appears on the table after the main meal, as a rule, and in several forms. According to French gastronomic rules, a cheese dessert should consist of four kinds: hard, fresh, blue cheese and well-saved cheese - to allow everyone to choose according to his own taste. Only small pieces are cut off and for this purpose there are two knives on the table: one on the more soft, the second on the sharper and more pronounced flavour kinds. A cheese plate is usually accompanied by butter and spices. The consumption of cheese can be recommended not only for unique taste, but also in terms of healthy nutrition. It contains the amount of nutrients, proteins, calcium and also vitamins A, B and D. Therefore, they value a large number of thermal treatments, or they form the basis of certain dishes.

Bread

Apart from the cheese, the white French bread must not be missed on the table. It has a crunchy crust and the inside of it is fluffy like cotton dough. It cannot be cut, only break. Fresh and still warm bread is delicious, but it hardens very quickly and in a few hours, or the next day can't be consumed. It is sold in the form of a variety of shapes and flavors - from ficelles - threads, through the most common baguettes, which are the ones known as slightly curved rods, to the great loaves and strange stars. It is the main side dish of each meal so French housewives often don't cook any other side dish, although they can prepare for example potatoes in a variety of different ways.

Soup

Also soup belongs indissolubly to the French cooking art and its range is unprecedented. For example, Jaromír Trejbal, a famous Czech chef, who cooked in the

prestigious French hotels, and among others even for the Belgian king, thinks back on three hundred kinds of French soups that he could meet with in the Paris hotel Ritz. The French eat soup often for dinner. They prefer onion soup, which is often served with toasted bread; then they are masters of a variety of broths.

Wine not only as a beverage

The popularity of wine, which is commonly served with every meal, is enormous. The consumer wine can be found in every supermarket in France cheaper than soft drinks and beer, and so its omnipresence is reflected in the style of cooking. While the Czech housewife bastes the dishes usually with water or broth, the French use commonly wine, that gives dishes a unique delicate taste.

What we find in the French kitchen

Very often, there is a huge fireplace, which serves not only for heating, but mainly for cooking. Mainly, in the French countryside, they cooked and still cook on an open fire hearth. It is used not only for roasting and grilling, but also baking in a heavy cast-iron roasting pan, covered with hot ashes. For baking in the oven is used widely the fireproof ceramics, or a special cast iron pan with a thick bottom or a special sauteuse made of stainless steel with a flat bottom, which allows the preparation of dishes on a very small amount of fat and it is used for baking under the lid, which is similar to our stewing.

What is your experience with French cuisine?

Commentary to the text III

MACRO APPROACH

For me, translating from Czech into the English language is more difficult than the other way around. The source text of this translation was taken from Vaření.cz. It contains the basic information about French cuisine, its delicacies and foods essential for it. It is suitable for general public and it is written clearly, briefly and in an attractive

way. The author of the article is unknown.

There is a main headline and then the article is divided into nine sections with subheadings. There are simple sentences and also complex and compound. The language used in the article is formal, clear and intelligible. The tense is present simple. Enumerations and descriptions are frequent.

MICRO APPROACH

As stated above, the text contains many enumerations and descriptions of procedures.

Další hojně používanou zeleninou je tykev, baklažán, čekankové puky a celá řada zelených salátů. Favority mezi zeleninou jsou však fazolové lusky, zelený hrášek, karotka, chřest a květák.

Other widely used vegetables are the gourd, eggplant, chicory pucks and a whole range of green salads. However, the most favorite vegetables are string beans, green peas, carrots, asparagus and cauliflower.

In this example below, I changed the active voice in Czech source text into passive in English translation because it is common in writing the description of procedure and it is more comprehensible.

Očištěné a důkladně umyté se dají do kastrolu spolu se sklenkou bílého vína, usekanou cibulí a petrželkou s přidáním másla. Osolené a opeřené se pak přistaví na prudký oheň a prohřívají se. Jakmile se pootevřou, jsou vařené.

Cleaned and thoroughly washed mussels are put in a saucepan together with a glass of white wine, chopped onion and parsley with the addition of butter. Then salted and peppered ones are put to a fierce fire and warming up. Once opened, they are cooked.

In this extract, I want to point out that usually in English translation, the word order must be changed. For the English speaker it is more natural and the translator cannot forget to think about it.

Mít doma dostatečnou zásobu vajec je zásadním krédem každé francouzské hospodyně, ať už venkovské, městské, bohaté, chudé či ženy v domácnosti. Všude je tato potravina vysoce ceněna a podle toho se s ní také zachází.

Whether it is rural, urban, rich, poor or women in the household, the fundamental credo of every French housewife is to have at home a sufficient store of eggs. This foodstuff is highly appreciated everywhere and define how it is treated.

Another example how the word order of Czech sentence had to be changed to make it more clear and suitable for English grammar.

Například proslulý český kuchař Jaromír Trejbal, který vařil v prestižních francouzských hotelech a mimo jiné i belgickému králi, vzpomíná, že v pařížském hotelu Ritz se setkal až se třemi sty druhy francouzských polévek.

For example, Jaromír Trejbal, a famous Czech chef, who cooked in the prestigious French hotels, and among others even for the Belgian king, thinks back on three hundred kinds of French soups that he could meet with in the Paris hotel Ritz.

The word order was changed again - the subject occupies the first place; using adjectives in English has also its rules - for example changing *kvalitní víno* into *wine of high quality* when the cataphoric reference is changed into anaphoric.

Do povědomí labužníků se kulinářské umění země Galského kohouta zapsalo především širokou škálou nejjemnějších sýrů a kvalitního vína.

The culinary art of the country of the Gallic rooster enrolled primarily into the awareness of gourmets with wide range of the finest cheeses and wine of high quality.

Glossary

- artyčok - artichoke
- baklažán - eggplant (AmE); aubergine (BrE)
- bujón - broth
- dochucení - seasoning
- drůbež - poultry
- fazolové lusky - string beans
- hlavní chod - main course
- hostitel - host
- hovězí - beef

chřest - asparagus
játra - liver
jídelníček - diet, dietary regimen
kulinářský - culinary
květák - cauliflower
labužník - gourmet
ledvinky - kidney
mořské plody - seafood
omáčník - sauce boat, gravy boat
paštika - paste, pâté
pochoutka - delicacy
předkrm - appetizer, starter
skopové - mutton
smlsnout si - eat sth with relish, enjoy
syrová zelenina - raw vegetables
špenát - spinach
tykev - pumpkin, gourd
vnitřnosti - innards, viscera
zdravá výživa - healthy food
zvěřina - game

4. CONCLUSION

The main objective of this bachelor thesis was to translate the texts from the field of gastronomy. The translations were completed by the macro and micro approaches where the commentary and the analysis could be found. There were also the glossaries of selected words and phrases. The translation as the practical part of this thesis was based on the theoretical part, which preceded.

The theoretical part introduced the theory of translation, translation types, techniques and functional styles according to Knittlová. The knowledge from the brief overview was applied in the practical part while translating and analysing.

Three texts from the field of French gastronomy were chosen and translated for the practical part. Two texts were translated from English into Czech and one from Czech into English.

As the first source text was chosen the article printed in NY Times dealing with the French initiative of being put on a list of Unesco for their gastronomy. In my opinion, it was a very nice text for translating. However, sometimes it was difficult to choose the best Czech collocation for some wordplays contained in this publicistic text.

The second source text was the essay dealing with the gastronomic field in 19th-century in France as a model for the analysis of cultural fields. It was for me the most difficult text for translating and analysing. There were many long sentences which were incomprehensible for the first reading. Also the vocabulary used in the text was unfamiliar for me.

The last one, the only Czech text translated into English, was taken from the Czech cook website Vaření.cz, presenting the French cuisine and its food and dishes. It was chosen for its rich vocabulary suitable for my topic and also for a nice summarization of French best-known delicacies.

The translations were the most demanding part of the thesis. However, I can say that I enjoyed that. The theoretical knowledge was useful during the whole process of translating.

5. ENDNOTES

- [1] Newmark, P., *Textbook of translation*, p. 5.
- [2] Knittlová, D., *Překlad a překládání*, p. 11.
- [3] Knittlová, D., *K teorii i praxi překladau*, p. 5.
- [4] Knittlová, D., *Překlad a překládání*, p. 17.
- [5] Fišer, Z., *Překlad jako kreativní proces*, p. 130.
- [6] Demlová, M., *Tohle řemeslo není pro každého*.
- [7] Knittlová, D., *Překlad a překládání*, p. 48.
- [8] Ibid., p. 49.
- [9] Newmark, P., *Textbook of translation*, p. 6.
- [10] Knittlová, D., *Překlad a překládání*, p. 16.
- [11] Ibid., p. 20.
- [12] Ibid., p. 16.
- [13] Ibid., p. 17-18.
- [14] Ibid., p. 17.
- [15] Newmark, P., *Textbook of translation*, p. 31.
- [16] Knittlová, D., *Překlad a překládání*, p. 18 - 20.
- [17] Knittlová, D., *K teorii i praxi překladau*, p. 122.
- [18] Ibid., p. 121-122.
- [19] Ibid., p. 127-131.
- [20] Ibid., p.138.
- [21] Ibid., p. 137-138.
- [22] Ibid., p. 158.
- [23] Ibid., p. 178-183.

6. BIBLIOGRAPHY

FIŠER, Z. *Překlad jako kreativní proces: teorie a praxe funkcionalistického překládání*. Brno: Host, 2009.

KNITTLOVÁ, D. *K teorii i praxi překladau*. Olomouc: Univerzita Palackého, 2000. ISBN 80-244-0143-6.

KNITTLOVÁ, D. *Překlad a překládání*. Olomouc: Univerzita Palackého, 2010. ISBN 978-80-244-2428-6.

NEWMARK, P. *A textbook of translation*. New Jersey: Prentice Hall, 1988. ISBN 0-13-912593-0.

WEHMEIER, S. *Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English*. Oxford: Oxford University Press, 2006.

Internet sources

DEMLOVÁ, M., *Tohle řemeslo není pro každýho*. In: Jednota tlumočnicků a překladatelů [online]. 30. 9. 2014. Available from: http://www.jtunion.org/spip/article.php?id_article=4474 [Retrieved 6.4.2018].

Slovníky Lingea [online]. Available from : <https://slovníky.lingea.cz/Anglicko-cesky>

7. ABSTRACT

This bachelor thesis deals with the translation of selected texts related to French gastronomy. The aim of this thesis is to describe the theory of translation and its basics and then to apply it into practice by translation of the chosen texts - two written in English and one in Czech.

The thesis is divided into two main parts. The theoretical part is concerned with the overview of translating and its types, techniques, methodes and procedures and also functional styles in English. The practical part contains the translations of three selected texts complemented by commentaries and glossaries. The source texts are enclosed in the appendices.

8. RESUMÉ

Tato bakalářská práce se zabývá překladem vybraných textů vztahujících se k francouzské gastronomii. Cílem práce je popsat teorii překladu a jejích základních prvků a poté ji aplikovat v praxi přeložením vybraných textů - dvou psaných anglicky a jednoho česky.

Práce je rozdělena do dvou hlavních částí. Teoretická část se týká přehledu překládání a jeho typů, technik, metod a procedur a také funkčních stylů v angličtině. Praktická část obsahuje překlady tří vybraných textů doplněných komentáři a glosáři. Zdrojové texty jsou umístěny v přílohách.

9. APPENDICES

Appendix I - Source text I

Time to Save the Croissants

By ELAINE SCIOLINO SEPT. 23, 2008

PARIS

THEIR battlefield is filled, they know, with hidden land mines and cunning enemies.

So around a half-dozen French chefs and culinary experts from the ad hoc “French Mission for Food Heritage and Cultures” are preparing for war with weapons they know best.

They ate and drank their way through a three-hour strategy session recently to help their country face the daunting task before it: to persuade the United Nations to declare French gastronomy a world treasure. The designation gives a global imprimatur — and global promotion and protection — to the finest cultural expressions around the world.

So by the time the roasted figs, the wine-macerated prunes, the chocolate mousse and the Earl Grey sorbet arrived in the private dining room of Guy Savoy, a chef with three Michelin stars, the men were in deep discussion about the magic of their country’s cuisine.

“It’s everything!” Mr. Savoy said. “France is the only country in the world with such diversity!” He has compiled an informal list of regional delicacies that he thinks should be saved, including the textured andouille sausage of Vire, the smoked garlic of Arleux, the calisson cookie of Aix-en-Provence, the dense brioche of St.-Genis, and a minty candy called “bêtise” from Cambrai.

Jean-Claude Ribaut, the food critic for *Le Monde*, chimed in: “It’s the art of the sauce. A carcass and some vegetables boiled in water for six hours, then strained and reduced for another three, to make all sorts of stocks. Focus on the basics.”

Meanwhile, Jean-Robert Pitte, France’s pre-eminent food historian and chairman of the group, sampled the rice pudding with Tahitian vanilla and turned nostalgic. “It’s vanilla!” he said. “It’s Grandma! It’s Gauguin!”

They do not talk openly of their enemies — the acclaimed foreign chefs like Ferran Adrià of Spain who have challenged the pre-eminence of French cuisine, the fast-food chains that have infiltrated the country.

But with the French economy struggling and the cachet of French food and cooking diminishing even in France, this long shot initiative is an effort to capitalize on what has long been a great source of national pride.

It was unveiled by President Nicolas Sarkozy himself at France's annual Agricultural Fair last February, in an offhand announcement that took his ministers by surprise.

He said he wanted France to be the first country in the world whose gastronomy would be formally recognized by the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization known as Unesco.

Mr. Sarkozy is by no means a food connoisseur, and even his close confidants confess that he doesn't much enjoy eating. A teetotaler, he often fakes his way through toasts.

But he has been a relentless booster of France, and for him, the initiative seems to be less about taste and more about the creation of new jobs at home and the projection of power abroad.

"Agriculture and the jobs that produce it every day are the source of our country's gastronomic diversity," he said. "It is an essential element of our heritage."

He added, "We have the best gastronomy in the world."

For decades, Unesco has kept a list of World Heritage Sites — from Machu Picchu and the Cathedral of Notre-Dame in Reims to the ancient city of Thebes and the Great Wall of China — which it helps protect and preserve through careful monitoring.

Then in 2003, the agency, which is based in Paris, adopted the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage to preserve "oral traditions and expressions" and "performing arts, social practices, rituals and festive events; knowledge and practices concerning nature and the universe; traditional craftsmanship."

Today, Unesco recognizes such cultural manifestations as the storytelling of Kyrgyzstan, the sand designs of Vanuatu, the Ugandan craft of making bark cloth, the folk singing known as iso-polyphony in Albania and ox-herding in Costa Rica.

France's European neighbors in some senses are competing against the French proposal. In June, Spain revived its own initiative to win recognition of the health-

conscious Mediterranean diet, based on olive oil, fish, grains, fruit, nuts and vegetables; Italy, Greece and Morocco swiftly joined the campaign.

In Italy, Coldiretti, the Italian farmers' association, even argued that Italy's food heritage is superior to that of France, since the European Union recognizes 166 food specialties from Italy, but only 156 from France.

At first blush, Unesco also is less than enthusiastic. Mexico's application to honor its food traditions was rejected in 2005, even before the convention came into force in 2006.

During a roundtable discussion at the first "Gastronomy by the Seine" festival, an international culinary conference in Paris over the summer, Chérif Khaznadar, president of the Unesco group of countries that signed the new convention, was downright dismissive.

"There is no category at Unesco for gastronomy," Mr. Khaznadar said, adding, "I am afraid that the presentation of a dossier on gastronomy will not go any further."

Even inside France, the idea has been ridiculed. Shortly after Mr. Sarkozy made his proposal, François Simon, *Le Figaro's* acerbic food critic, wrote that if France wins Unesco status, "Opening the door of a restaurant, making a soufflé rise, shelling an oyster, will become part of cultural activity, like falling asleep at the opera, yawning at the theater or slumping over Joyce's 'Ulysses.'"

To lay the groundwork for a lobbying campaign, the French Senate held hearings over the summer in which chefs, food experts and even specialists in the "arts of the table" testified.

The testimony became a repository for both the memories and the dreams of France's food world.

One witness said it could be a way to save the endangered, black-and-white-streaked Coucou of Rennes (a breed of chicken) and the black turnip of Pardailhan. A second quoted the dictum of the 19th-century food writer Brillat-Savarin that "The discovery of a new dish does more for the happiness of the human race than the discovery of a star."

Recommendations were made, including recognition of France's rich gastronomic literature; improvement in the quality of prepared meals served in schools, hospitals and nursing homes; campaigns to teach children about the joys of eating good food; and encouragement of young people to appreciate the "nobility" of becoming butchers and bakers.

"It is not a matter of saying a 'masterpiece is in danger,' or of mummifying our

culinary arts,” said Senator Catherine Dumas, the head of the Senate committee in charge of the initiative. “We have to show that eating well and appreciating good food is part of the French identity.”

She said that while France wants to be first on the list, others certainly could follow. “We are only the pioneers,” she said. “Our move is a humble one.”

France will present Unesco with a formal proposal next year. A scholarly study on the subject by Mr. Pitte at the University of Tours in 2004 will help inform it. More than 300 of France’s chefs, including Mr. Savoy, Paul Bocuse, Alain Ducasse, Pierre Troisgros and Michel Guérard have signed a petition of support. The informal group of a half-dozen chefs and experts intends to raise more than \$2 million on publicity and lobbying.

The French will have to decide how to make their case. They could choose to showcase the creations of certain French chefs. Or they could argue that certain foods, dining rituals and long family meals are vital to French identity.

In the most recent issue of the magazine *Le Coq Gourmand*, a food critic, Périco Légasse, called for the celebration of the farmer, not the chef.

“Quality French agriculture is dying,” he wrote, and “our peasants are disappearing, the richness of our soils and the purity of our landscapes are being extinguished.” This is not the time, he added, to celebrate chefs who “jellify” artisanal chicken or “emulsify” a rare crustacean.

But some of France’s best-known food producers argue that it will be harder to prove that the diversity of soil, climate and agricultural products that are so identified with local customs somehow come together to form a common, living cultural heritage that should be universally recognized.

On a small farm in Carrières-sur-Seine outside of Paris, Joël Thiébault grows 1,500 varieties of fruits and vegetables, many of them destined for the tables of Paris’ most acclaimed chefs.

He plants Japanese mizuna next to Italian escarole. He concedes that Americans understand tomatoes better than the French and says Hungary and Bulgaria produce such good peppers because their soil was never ruined by chemicals.

He urges his visitors to bite into his fluted Brazilian peppers, whose seeds were a gift from Pascal Barbot, a chef who won three Michelin stars.

For him, the glory of French gastronomy is in the ever-changing creativity of French chefs, and he is unsure that such a phenomenon can be codified.

“We are not frozen in time,” said Mr. Thiébault, as he caresses the purple skin of a Kyoto eggplant no bigger than a golf ball. “The taste, the quality of food in the 19th century, in the 20th century is not the same as it is today. Taste is at times very ephemeral.

“Often chefs say to me, ‘I want the taste of my grandmother’s tomatoes.’ It’s impossible. That was a moment in their lives that cannot be recaptured.”

Or put on a list.

A version of this article appears in print on September 24, 2008, on Page F1 of the New York edition with the headline: Time to Save The Croissants.

<http://www.nytimes.com/2008/09/24/dining/24heritage.html>

Appendix II - Source text II

OTHER CULTURES, OTHER FIELDS

Considering gastronomy as a cultural field brings a number of long-standing questions into sharper focus. The development of the gastronomic field from the mid-19th century in France points to the processes that moved the field from beginnings to consolidation. The subsequent professionalization of cooking beginning in the 1880s worked off the continued expansion of restaurants, particularly in the great hotels catering to the nascent tourist industry that acted as important training grounds for cadres of French chefs; at the end of a long career that began in the 1870s, the highly influential Auguste Escoffier boasted that he had sent some 2,000 French chefs from his kitchens all over the world. The automobile turned increasing numbers of diners into culinary tourists, and, beginning in the 1930s, the Michelin restaurant ratings established a national geography that at the same time set up a hierarchy of French cuisine. Professionalization brought further proliferation of texts, specialized journals, newspapers, and reviews, which address the domestic cook, the professional chef, and also, increasingly, readers for whom cooking is akin to a spectator sport. New media such as radio and television (and latterly the Internet) are today integral parts of, and active actors in, the gastronomic field.

The evolution of the gastronomic field in France impels us to reconsider the supposed disappearance of cultural singularity in an increasingly global economy. For foodways in France, the “McDonaldization” of food production (by no means entirely imputable to American corporations) and the continuing changes effected by the European Economic Community have raised fears of a possible loss, or at the very least a significant weakening, of distinctive cultural identities. Such fears are by no means new—witness the negative reception given German and English cookbooks in the 1820s or a 1924 warning that “France would no longer be France” when a French meal was no different from repasts elsewhere. But the extent and strength of the field, with its extensive organization, its range of institutions, the values and beliefs those institutions perpetuate, and the self-consciousness that characterizes the field as a whole, lead us to posit the cultural field as a site of resistance to the (real or perceived) eradication of cultural difference. The more tightly organized the field and the greater its reach, the greater its autonomy and ability to perpetuate its core values. At the same time, the

broader cultural resonance of the field, and therefore its capacity for cultural resistance, is importantly dependent upon connections to other cultural fields and other institutions. In other words, a cultural field owes its singular position to a particular configuration relating the part to the whole, the field to the larger society, in which the larger social ties both temper and enhance the autonomy of the field. Complete independence of a field from its larger context can make no sense; it would be the cultural equivalent of solitary confinement. Isolation would nullify any larger impact as surely and as effectively as direct control by institutions.

Besides the great advantage of locating French culinary practices in a specific socioculinary setting, taking gastronomy as a field makes it possible to identify what is French about food in France. Although it may be commonly agreed, and not by the French alone, that gastronomy is somehow “innately” French, only in the 19th century, however important the *ancien régime* contribution, can one identify anything resembling a national culinary discourse. Of course, assigning gastronomy to the French “character” or unique geography or exceptional climate begs the question, all the more so since most of the institutions, ideologies, and practices that express these character traits originated, again, only in the 19th century. For, if culinary creativity in France was highly visible in the *ancien régime* and elite consumption singularly conspicuous, the gastronomic field, like a number of other cultural fields, arose in postrevolutionary France. These fields defined and were defined by publics that were larger, more expansive, and more heterogeneous than their prerevolutionary counterparts. In fixing these culinary practices in a circumscribed space, the gastronomic field allows us to distinguish between what is distinctively French and what is more generally modern about these culinary practices, what French cuisine and French culinary practices share with other cuisines, as well as the elements that set French foodways apart.

The concept of the gastronomic field allows us, for example, to make better sense of the connections between French and Chinese cuisine. The high degree of codification of the rules governing both culinary production and consumption clarifies, and justifies, the comparison and sets both against the regional cuisines in each country. Chinese and French elite cuisines build on strong, prestigious elite culinary traditions originally tied to a central government and an urban elite. Both, as well, were sustained by a significant textuality, and, in China as in France, visible cultural enthusiasm is tempered, channeled, and contained by authoritative culinary and gastronomic codes. Aside from the actual techniques of preparation and cooking (which are, indeed, very different),

Chinese cuisine differs most importantly from the French in its evident philosophical overlay. By contrast, French cuisine emerged out of a resolutely “secular” environment. In more recent times, against the continued support of the French government for various culinary initiatives—the *Chambre syndicale de la haute cuisine française*, the *École nationale*, and *Centre national des arts culinaires* founded in 1985, the Web sites, the classes that teach very young school children how to taste, the culinary competitions such as the *Meilleur Ouvrier de France* for different categories of cuisine, the commercial manifestations such as the *Salon du chocolat*, and so on—the policies of the Communist regime that did so much to destroy elite institutions in China greatly affected culinary practices by interrupting the course of culinary tradition and thwarting the practice of gastronomy. Such close, direct political control, even if less stringent than in the recent past, makes it unlikely that a gastronomic field in the full sense of the term could be identified in present-day China.

Gastronomic Fields, Culinary Cultures, and Restaurant Worlds

If China is often compared to France for the refinement and complexity of its cuisine, the United States is more likely to be invoked as its polar opposite. And, although culinary America is a very different and substantially more sophisticated place than it was only a few decades ago, it does not offer the culinary unity or authority requisite for a gastronomic field. There is, in the first place, no cultural product on which to base a field because there is no American cuisine, that is, no culinary configuration identified with the country as a whole. The foodways of Colonial America were either unwritten (Native American), foreign (Dutch, English, or Spanish, depending on settlement patterns) or both (divers African). Strong regional identities yield more or less local, product-based regional cuisines—New England, Tex-Mex, Southern, Cajun. Because these cuisines tend to be identified by dishes (North Carolina versus Texas barbecue, New England versus Manhattan clam chowder), they are susceptible to great variation (chowders alone would take us on a tour around the country). More recently, this distinctive American pluralism has come to include the foodways of newer immigrant groups, a number of which fast-food chains have made an integral part of the American diet in Pizza Hut and Taco Bell, McDonald’s, Burger King, and Kentucky Fried Chicken, foreigners as well as Americans find the most visible common element of American foodways. Whatever other culinary unity

Americans may have come not from food but a food event: Thanksgiving. The United States may well be the only nation that harks to a meal as foundational event, that is, one of the founding, and perduring, myths of a singular American destiny. Yet, here too, the legendary meal of turkey, pumpkin, and cranberries gives rise to innumerable variations fixed in regional or ethnic custom (sweet potato casserole with marshmallow topping; spaghetti or chili as a side dish), family tradition (mince pie instead of pumpkin), or idiosyncratic modifications. In other words, pluralism wins out even for a food event that is insistently constructed as a defining national occasion.

This cultural pluralism supports, as it is supported by, a relative lack of cultural authority. None of the various national tourist guides approaches the authority of the Michelin Guide, whose annual restaurant ratings in France arouse such great expectation and anxiety on the part of diners and restaurateurs alike. It is symptomatic, and emblematic of American foodways, that the well-received Zagat restaurant guides for a number of cities and regions in the United States (and now, Paris) rely on self-selected informants rather than experts. Similarly, in the case of literature, no literary prize awarded in the United States, not the National Book Award, not the Pulitzer, enjoys the authority and the consequent impact on sales of the top literary prizes in France, most notably the Prix Goncourt.

Yet, of course, even a society without a cuisine has characteristic foodways, which is to say that it has a culinary culture—a set of identifiable values and representations that have shaped and continue to inform those foodways. A certain degree of (self-)consciousness characterizes contemporary culinary cultures, which is why it can be argued that a French culinary culture emerges prior to the 19th century. What the 19th century added with the establishment of the gastronomic field is the acute consciousness of positions and possibilities for social mobility in a circumscribed social space.

Given that every society has a culinary culture, it falls to the ethnographer to chart that culture and track down indigenous foodways. A culinary culture is more comprehensive, less concentrated, less necessarily conflictual than a gastronomic field. It is also not centered on a specific cultural product. French culinary culture includes but reaches well beyond French (haute) cuisine and the gastronomic field. Similarly, American culinary culture comprehends much more than the fast food eateries that are so salient a feature of the American landscape. And where texts are essential to the intellectualization of food and therefore the constitution of the gastronomic field, a

culinary culture incorporates a wide range of representations, most of which will not be intellectualized or even written—sayings (“Show me a soldier plate”), anecdotes (George Bush’s avowed distaste for broccoli), advertising slogans (“Where’s the beef?”), and images from radio, cinema, and television: Popeye’s association with spinach is indelibly inscribed in the culinary memories of generations of moviegoing Americans. French culinary culture, too, has been shaped by popular sayings (“Dans le cochon, tout est bon” [Everything in the pig is good to eat]) as well as media representations (François Mitterrand’s obituaries made much of the president’s food and dining preferences). Whereas visual images lend important support to the gastronomic field, they are absolutely central to the formation of a culinary culture. By the same token, the texts that play the major role for a gastronomic field are less salient in the more broadly based, less focused, more loosely participatory culinary culture.

If the gastronomic field does not make sense either of or for American culinary culture, what account can be made of the America that dines out more and more, not at McDonald’s but in restaurants situated at the antipodes of industrialized fast food? What about the America that reminds one suspiciously of France, with its adulation of avant-garde chefs and taste for culinary adventure both close to home and in far-flung places? How do we discuss the urban America in which restaurants have been so signal a factor in the reconfiguration of the cityscape and the practices it generates? A production of culture perspective suggests restaurant world as an appropriate model, that is, to adapt the technical definition of art world, “the network of people whose cooperative activity . . . produces the kind of [culinary] works that [restaurant] world is noted for”. Such cooperative networks can exist only in fairly circumscribed social or geographical settings endowed with mechanisms that promote connection. The sheer size of the United States, the ambient cultural pluralism, the conflicting occupational identifications of chefs and cooks dictate that restaurant worlds in the technical, sociological sense are the exception rather than the rule. This restaurant world is structured by a network of high-end restaurants run by self-consciously innovative chef-entrepreneurs. General professional support comes from a number of organizations and periodicals, but more important for these elite chefs are the elite media representations that diffuse critiques and praise of given restaurants as well as anecdotes about star chefs, who, television at the ready, are likely to turn into media personalities in their own right. Centrifugal economic factors (each restaurant produces a singular cultural product and competes with others in the same market niche) are countered by

centripetal social forces generated by close personal and professional connections. While the density of these elite restaurants is highest in New York city, the network of chefs is nationwide and, not infrequently, international as well.

Each of these models fits with a larger paradigm of assumptions concerning the relationship of food and society. The restaurant world focuses on production of a more or less well-defined culinary product—which, in the case of the fin de siècle American restaurant world, can be characterized as avant-garde, eclectic cuisine. A restaurant world coheres through networks of individuals, whereas a culinary culture fixed in practices and values is above all a model of culinary reception or consumption. Finally, a gastronomic field is structured importantly by a largely textual discourse that continually (re)negotiates the systemic tensions between production and consumption. The model chosen will depend on the theoretical and intellectual agenda. Culinary culture and the restaurant world take us to food; the gastronomic field points us toward other cultural fields and particularly toward the arts.

A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France by Priscilla Parkhurst Ferguson

Published in *American Journal of Sociology*, Vol. 104, No. 3 (November 1998), pp. 597 - 641

Stable URL: <http://www.jstor.org/stable/10.1086/210082>

Appendix III - Source text III

Francouzská kuchyně

Vyslovíme-li slovo Francie, ozvěna nám většinou vrátí - vynikající kuchyně. Jít na oběd nebo na večeři do francouzské restaurace patřovalo k dobrému tónu mezi zámožnějšími vrstvami a předpokládalo poučenost a zálibu v rafinované chuti. Do povědomí labužníků se kulinářské umění země Galského kohouta zapsalo především širokou škálou nejjemnějších sýrů a kvalitního vína. Jenže francouzská kuchyně je přece jenom mnohem, mnohem víc.

Francouzský oběd bývá obřadem, na který je třeba si vyčlenit čas a určitě se nevyplatí ho uspěchat. Stolování je pro Francouze potěšením, o nějž se nenechá jen tak lehce připravit. Obvykle si na oběd vyčlení téměř 2 hodiny čistého času. Ten se pak skládá z předkrmu, hlavního chodu (při slavnostních příležitostech i z dvou hlavních chodů), ze zeleniny a z dezertu, kterým je obvykle sýr, ovoce a sladký pokrm, případně jen jedno z nabízených jídel - tedy buď ovoce, sýr nebo sladký zákusek. Hostitel dává většinou hostu vybrat. Za sladký zákusek často slouží zmrzlina, ovoce se šlehačkou, s krémem či s pěnou a medem.

Z čeho vybírá francouzský kuchař

Především ze zeleniny. Je pro něj naprostou nezbytností a nesmí chybět v žádné roční době. Zařazuje ji pravidelně do jídelníčku, ať už syrovou nejčastěji ve formě vynikajících salátů, tak v různých tepelných úpravách, především ji zapéká. Mezi nejpoužívanější zeleninu ve Francii patří artyčoky, kterých jsou v určitých oblastech celá pole. Další hodně používanou zeleninou je špenát, který se na rozdíl od našich zvyklostí podává většinou v celku a je velmi oblíbenou přílohou k nejrůzněji upraveným masům a rybám. Další hojně používanou zeleninou je tykev, baklažán, čekankové puky a celá řada zelených salátů. Favority mezi zeleninou jsou však fazolové lusky, zelený hrášek, karotka, chřest a květák.

Z masa se ve Francii konzumuje více skopového, drůbeže a zvěřiny. Na francouzském jídelním lístku se setkáme s nejrůznějšími steaky (což odpovídá biftekům) upravenými jako chateaubriand, rumsteak či tournedos a konečně také s

entrecote, kterou lze srovnat s roštěnkou. Většina Francouzů dává přednost "krvavé úpravě", kdy střed pokrmu je téměř syrový. Zadní maso, které je velmi křehké, se dále objevuje ve formě plátků, pečení, ragú a v řadě dalších úprav. Přední hovězí se většinou používá do bujónů a jako mletá přísada do paštik, slaných koláčů.

Vnitřnosti, zejména ledvinky (rognons) a játra (foie), jsou velice využívané pro samostatné pokrmy a pro nejrůznější druhy paštik. Najdeme je skoro na každém jídelníčku v nejrůznějších úpravách s omáčkami a doplněné nezbytnými saláty. Principy příprav různých druhů masa jsou zhruba stejné jako u nás. Je to vaření, pečení, dušení, grilování a smažení. Při smažení je třeba dodržet několik zásad jako volit vhodnou nádobu, dodržet správnou teplotu tuku a také kvalitní tuk vybrat. Z tuků používají Francouzi zásadně jen olej a rostlinný tuk. Máslo se přidává k pokrmům jen v čerstvém stavu.

Mnozí Francouzi si ovšem také rádi smlsnou na skřivanech, drozdech, sýkorkách a kvíčalách. Králem masité francouzské kuchyně se stal králík, který je dokonce považován za francouzské národní jídlo.

Dary moře

Francouzi stejně jako většina přímořských národů milují ryby a různé mořské plody. Na trzích se prodávají především syrové ryby. Některé v celku, jiné naporcované. Dále pak množství drobných syrových sardínek, které různě upravené spolu s různými druhy mořských ježků, hvězdic, humrů a langust představují skutečnou lahůdku. Ve stáncích si také můžeme koupit do sáčků pražené ráčky, drobné krevety a další malé korýše, které mnoho Francouzů chroustá z oblibou přímo z těchto sáčků. A samozřejmě nesmíme opomenout také snad největší pochoutky francouzské kuchyně- šneky a žabí stehýnka.

Nyní ještě několik slov ke chloubě francouzské kuchyně - mušlím, ústřicím, langustám a humrům, od kterých se většina suchozemců odvrací se smíšenými pocity. Mušlí (moules) je mnoho druhů a prodávají se na litry. Očištěné a důkladně umyté se dají do kastrolu spolu se sklenkou bílého vína, usekanou cibulí a petrželkou s přidáním másla. Osolené a opeřené se pak přistaví na prudký oheň a prohřívají se. Jakmile se pootevřou, jsou vařené. Langusty, langustiny, humři a ústřice - to jsou ovšem nekorunovaní králové toho, čemu se říká " fruits de mer "- mořské plody. Vše toto vždy

hostitelka úhledně upraví na podkladu z ledových kostek a s různými omáčkami. Pro neznalé je ovšem konzumace velmi nesnadná, je velmi složité dostat se k masíčku, kterého je nejvýše desetina z toho, co tvoří odpad.

V této zemi se také nezapomíná na rafinovanost koření, především zeleného, které dokáže být tou nejdokonalejší tečkou za konečnou chutí připravovaného pokrmu. K dochucení vývarů se používá hlavně bouquet garni, neboli kytička koření, což je několik snítek zelené petržele svázaných s bobkovým listem, větvičkou tymiánu a někdy i česneku. Ta se připevní k uchu kastrolu nebo hrnce a po dovaření se vytáhne.

Vejde

Mít doma dostatečnou zásobu vajec je zásadním krédem každé francouzské hospodyně, ať už venkovské, městské, bohaté, chudé či ženy v domácnosti. Všude je tato potravina vysoce ceněna a podle toho se s ní také zachází. Slavné francouzské omelety, připravované na mnoho způsobů, jako papírek tenké palačinky (crepes), svítky, nákypy, pudinky - tomu všemu vévodí vejce. Každé vajíčko musí být řádně otestováno a roztríděno podle účelu. Základní pravidla při zacházení s vejci jsou však stejná jako u nás. Co se populární omelety týká, musí být lehká, křehká, dozlatova upečená, mít patřičnou tloušťku a dokonale upravená podle toho, jak ji chceme podávat: může to být teplá omeleta, přeložená a s náplní, studená pečená nebo sladká, plněná ovocem a konečně třeba flambovaná.

Omáčky

Omáčky jsou od francouzské kuchyně neodmyslitelné. Teplé či studené omáčky dávají pokrmům chuťovou jedinečnost, tolik charakteristickou pro francouzskou kuchyni. Omáčky se většinou podávají v omáčníku, aby si každý stolovník mohl posloužit podle své chuti. Základem zdařilých omáček je kvalitní tuk, jemná mouka, mléko nebo smetana, masový nebo krátký vývar z ryby, víno, dobrý ocet a rajčatový protlak nebo šťáva.

Sýry

Ve světové produkci sýrů zaujímá Francie první místo před Švýcarskem. Její roční produkce dosahuje milión tun. Francouzi, kteří mají v sýrech, na rozdíl od mléka, velkou zálibu, si mohou vybrat téměř ze 400 různých druhů. Sýr se objevuje na stole

zpravidla po hlavním jídle, a to v několika podobách. Podle gastronomických francouzských pravidel se má sýrový dezert skládat ze čtyř druhů: tvrdý, čerstvý, plísňový a dobře uložený sýr - to aby si každý mohl vybrat podle své chuti. Odkrajují se pouze malé kousky a k tomu účelu jsou na stole dva nože: jeden na jemnější, druhý na ostřejší a chuťově výraznější druhy. Sýrová mísa bývá obvykle doplněna máslem a kořením. Konzumaci sýrů lze doporučit nejen pro jejich jedinečnou chuť, ale také z hlediska zdravé výživy. Obsahují totiž množství živin, bílkoviny, vápník a také vitamíny A, B a D. Proto se jimi zhodnocuje velké množství tepelných úprav anebo tvoří základ některých pokrmů.

Chléb

Kromě sýrů nesmí na stole chybět bílý francouzský chléb. Má křupavou kůrku a uvnitř je nadýchaný jako vatové těsto. Nelze krájet, jen lámat. Čerstvý a ještě teplý je vynikající, ale velmi rychle tvrdne a za několik hodin, případně druhý den se již nedá konzumovat. Prodává se ve formě nejrůznějších tvarů a chutí - od ficelles - nitek, přes nejběžnější bagettes, což jsou ty známé lehce zakroucené tyče, až po veliké pecny a podivné hvězdy. Je hlavní přílohou každého jídla a tak často francouzské hospodyňky nevaří žádné další přílohy, i když například brambory dokáží připravit na řadu roztodivných způsobů.

Polévky

Rovněž polévky patří neodlučně k francouzskému kuchařskému umění a jejich šíře je nebývalá. Například proslulý český kuchař Jaromír Trejbal, který vařil v prestižních francouzských hotelech a mimo jiné i belgickému králi, vzpomíná, že v pařížském hotelu Ritz se setkal až se třemi sty druhy francouzských polévek. Francouzi jedí polévky nejčastěji k večeři. Mají nejraději polévku cibulovou, kterou často doplňují chlebovými topinkami, dále jsou mistry nejrůznějších vývarů.

Víno nejen jako nápoj

Obliba vína, které se běžně podává ke každému jídlu, je veliká. Konzumní víno najdeme v každém supermarketu ve Francii lacinější než nealkoholické nápoje a pivo, a tak jeho se všudypřítomnost odrazila i ve stylu vaření. Zatímco česká hospodyňka podlévá své pokrmy nejčastěji vodou, případně masovým vývarem, tak francouzská při této příležitosti sáhne obvykle po láhvi vína, a tím dodá připravovaným pokrmům

nezaměnitelnou jemnou chuť.

Co najdeme ve francouzské kuchyni

Velmi často obrovský krb, který neslouží jen k vytápění, ale hlavně k vaření. Především na francouzském venkově se vařilo a dodnes vaří na otevřeném ohni krbu. Využívá se nejen k rožnění a ke grilování, ale také k pečení v těžkých litinových pekáčích, přikrytých žhavým popelem. K pečení v troubě se hojně užívá ohnivzdorná keramika, případně speciální litinové pánve se silným dnem nebo zvláštní sauteuse z nerezavějící oceli s rovným dnem, která umožňuje přípravu pokrmů jen na velmi malém množství tuku a používá se k pečení pod pokličkou, jež se blíží našemu dušení.

Jaké jsou vaše zkušenosti s francouzskou kuchyní?

Vaření.cz - Objevte něco nového

<https://clanky.vareni.cz/francouzska-kuchyne/>