

Korostenski, Jiří

[Похлебкин, В.В. Кулинарный словарь]

*Opera Slavica*. 2006, vol. 16, iss. 2, pp. 64-65

ISSN 1211-7676

Stable URL (handle): <https://hdl.handle.net/11222.digilib/116499>

Access Date: 29. 11. 2024

Version: 20220831

Terms of use: Digital Library of the Faculty of Arts, Masaryk University provides access to digitized documents strictly for personal use, unless otherwise specified.

jméno uváděno pouze jednou, ovšem s uvedením příslušného pojmu pomocí obecného názvu, např. (*Триполи – г. – Ливан; Ливия*).

Slovníkové heslo je doplněno poměrně bohatým gramatickým aparátem. Kromě standardního naznačení sklonění paradigmatu tvarem 2. pádu č.j., gramatického rodu, čísla a v případě nesklonných jmen rodu a čísla, se v toponymech ženského rodu na měkkou souhlásku a v mužských na *-ов, -ев, -ин* a ve jménech rodu středního na *-ово, -ево, -ёво -ино, -ыно* se uvádí tvar 7. pádu č.j. Rovněž variantnost čísla, rodu a pádu je prezentována v rámci slovníkového hesla.

Slovník má podrobný návod k užívání a je doplněn seznamem užívaných zkratk, pramenů a literatury. Svým obsahem a zaměřením je nový slovník originální nejenom svým zpracováním, ale také může posloužit jako praktická pomůcka pro všechny, kdo se každodenně s toponymy pracuje. Jeho precizní zpracování a normativní povahu ocení jistě nejenom studenti, ale také tlumočníci, překladatelé a všichni zájemci o ruský jazyk a kulturu.

*Jiří Korostenski*

*Похлебкин, В. В.: Кулинарный словарь. Москва, Центрполиграф, 2002. 503 с. ISBN 5-227-00460-9.*

Předkládaný slovník má výkladový charakter, ale vzhledem k povaze zpracovávaného materiálu též vysvětluje postupy při přípravě pokrmů a poskytuje podrobné informace ve všech oblastech kuchařského umění. Rovnoměrně jsou zastoupeny teorie i praxe přípravy jídla, zpracování suroviny, ale též užívání kuchařského nádobí a kuchařského náčiní. Stranou pozornosti autora nezůstaly ani druhy kuchařských krbů a historie kuchařského umění.

Slovník nevybočuje z tradice slovníků uvedeného typu, které mají za hlavní cíl šířit profesionální kulturu a systematizaci kuchařských znalostí a pojmů nejen v oblasti domácí kuchyně, ale nahlíží pod „pokličku“ i ostatním národům, především v Evropě, ale do určité míry i na celém světě.

Nás zajímá především lexikografické zpracování celého díla. Výstavba slovníkového hesla má spíše encyklopedickou povahu. Postrádá jakýkoli gramatický aparát v lexikografickém slova smyslu, což je ovšem u slovníků sledovaného typu běžné. Tento do značné míry tradici neopouští. Rovněž výkladovou část bychom nejspíše charakterizovali jako všeobecně zaměřenou. Přesto u některých hesel můžeme nalézt spíše nahodilé poznámky slovtvorné a etymologické. Např. heslo *Ленушка* má v závorce uvedenu doplňkovou informaci *от глагола леничь, nebo Лу (фр. lit – постель) či Ливер (англ. liver – печенка)*. Někdy tyto nahodilé poznámky uvádějí správný tvar pojmu, pokud byl dotčen procesy lidové etymologie. U hesla *Лиировать* je uvedeno *иногда легировать, что неверно; от фр. lier связывать*.

Nejcennější je pak z hlediska výkladového vlastní popis výrobků, výrobních postupů a pojmů, především pak srovnání některých pojmů na první pohled internacionální povahy. Při podrobném studiu zjistíme, jak je obtížné srovnání takovýchto pojmů z pohledu tlumočnicků a překladatelů, kteří se nejčastěji setkávají s oblastí neekvivalentní slovní zásoby, a tudíž i se způsoby jejího převodu. Pro naše srovnání by mohl být poučný pohled

do široké nabídky těstovinových výrobků a mořských ryb. Jen namátkou vybíráme pojem *МАКРЕЛЬ. Европейское торговое название скумбрии. Макрель обладает чрезвычайно нежным и вкусным мясом, готовить которое желательно сразу после улова. Самая вкусная макрель – поджаренная в плотной панировке, лучше всего яичной или тестяной.*

Běžný mluvčí pravděpodobně oba termíny neztotožní, což může při komunikaci vést k poměrně značným nedorozuměním, zvláště v případech obchodního jednání apod.

Podobně by si laik obtížně srovnával slova *ovocný puding* a ruské *кисель*, i když jde o pojmy stejného původu. Stejně tak bychom měli problémy s vysvětlením vnější podoby a dalších specifik známého (i u nás) italského jídla spaghetti, které dosud v Rusku není všeobecně rozšířeno, i když pod názvem *вермишель любительская* je v Rusku vyráběna a distribuována do maloobchodní sítě domácí varianta těchto světoznámých těstovin. Podobají se italskému vzoru pouze vzdáleně, jsou podstatně kratší a také silnější. Ještě zajímavější je i skutečnost, že samotný název *вермишель* je italského, nářečního původu a v samotné Itálii se kromě Neapole neuzívá nikde a rovněž z ostatní Evropy není znám případ jeho užívání.

Uvedená srovnání jsou z hlediska lingvistického velmi cenná a mají význam pro překladatele, tlumočníky, naše studenty rusistiky, ale i pro běžné zájemce o ruštinu a ruskou kulturu v širokém slova smyslu.

I když jsme si vědomi, že autor byl vázán tradicemi v oboru kuchařských slovníků, zaměřením a cílovou skupinou čtenářů a uživatelů, přesto by i širší čtenářské obci prospěl pro lepší orientaci alespoň jednoduchý rejstřík pojmů na konci publikaci.

*Jiří Korostenski*