

DOI: 10.12731/2077-1770-2021-13-4-616-620

УДК 81-13

ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ АСПЕКТ ПЕРЕВОДА КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

Романюк М.Ю., Бурангулова А.Р.

Статья посвящена лингвокультурологическому аспекту перевода кулинарных рецептов. В рамках данной статьи рассматриваются культурные особенности перевода кулинарного рецепта с английского языка на русский. Особое внимание уделяется проблемам, которые может встретить переводчик в своей работе. Авторами приводятся примеры связанных с переводом трудностей.

Ключевые слова: лингвокультурологический аспект в переводе; кулинарный рецепт; глуттонический (гастрономический) дискурс; полижанровый текст

LINGUOCULTUROLOGICAL ASPECT OF CULINARY RECIPES TRANSLATION

Romanyuk M. Yu., Burangulova A. R.

The article deals with linguoculturological aspect of culinary recipes translation. This paper deals with cultural key elements of translation from English into Russian. The article is especially focused on the problems translators could come across, special attention is paid to specific examples associating with these problems.

Keywords: linguoculturological aspect of translation; culinary recipes; gluttonic (gastronomic) discourse; polygenre text

Гастрономический или глуттонический дискурс, занимая важное место в социальной жизни человека, является одним из основополагающих средств межнационального общения. Гастрономиче-

ская картина мира формируется под влиянием культуры, религии, мифологии, климатических условий и находит свое яркое воплощение в языке. В каждом языке мира наименования продуктов питания и способ их приготовления пополняют и обогащают словарь родного языка, находя выражение в терминах, в метафорах, во фразеологических выражениях. Национально-культурная лексика, в общем, и кулинарных рецептов в частности, имеет большое значение в прикладном языкознании, переводоведении и преподавании.

Одно из центральных мест в современном переводоведении занимает проблема связи языка и культуры. Один из первых и главных исследователей-лингвистов этой проблемы Вильгельм фон Гумбольдт в своих трудах писал: «Каждый язык описывает вокруг народа, которому он принадлежит, круг, откуда человеку дано выйти лишь постольку, поскольку он вступает в круг другого языка» [1, с. 80]. Лингвокультурологический аспект перевода – один из самых сложных и многогранных аспектов перевода с одной стороны, интересных и познавательных с другой стороны, что и доказывает актуальность нашего исследования.

Кулинарный рецепт относится к полижанровому виду текста [2] и требует к себе, особого, системного подхода. При переводе кулинарного текста мы сопоставляем компоненты языкового смысла, выполняя переводческий анализ на всех уровнях, пристальное внимание необходимо уделить именно лингвокультурологическому аспекту перевода, который раскрывается в таком тексте наиболее явно. Учитывая вышесказанное, возможность передать обозначения вещей, о которых идёт речь в подлиннике, и образов, связанных с ними, предполагает определенные знания о той действительности, которая изображена в переводимом тексте, независимо от того, приобретены ли такие знания путём знакомства из неё или почерпнуты из книг либо иных источников [3].

Кулинарные рецепты – своего рода инструкция, однако они полны выражений, которые объяснит только та, или иная реалья, это могут быть названия продуктов, кухонной утвари, способов разделки или приготовления продуктов. Переводчик должен обладать

знаниями в области кулинарии в целом, и конкретной национальности в частности, разбираться в единицах измерения. Перевод в такой специфичной области как кулинария, может иметь одинаковые или схожие термины на языке источника и языке получателя, но иметь разное смысловое наполнение. Например, слово «gravy» в общепотребительной лексике переводится как «мясная подливка, соус». Его можно назвать аналогом русской подливки, однако в зависимости от контекста, это может быть соус, приготовленный на основе сока, образовавшегося при жарке/тушении мяса, в который добавляют молоко и небольшое количество муки или же может обозначать сам сок, который выделяется при жарке мяса [4].

Так же проблемы могут возникнуть с похожими терминами. Например, глаголы «to mash» и «to puree» обозначают «to beat to a soft mass» [5]. Оба слова можно перевести как «разминать, пюреировать», однако разница между ними существенная. Первый используется для того, чтобы получить в результате относительно сухую консистенцию, например, гороховое или картофельное пюре. Второй глагол используется для более жидкой консистенции, протирать что-то через сито или превращать что-то в однородную массу с помощью погружного блендера, например, для приготовления супа-пюре. Этимологи связывают это с тем, что глагол «to puree» трансформировался из существительного, которое в свою очередь было заимствовано из французского языка и означало «kind of broth or soup made from vegetables» [4], суп из овощей.

Стоит так же упомянуть и меры измерения продуктов. В русском языке, часто употребляется словосочетание «стакан + продукт», «столовая ложка + продукт», «чайная ложка + продукт», «на кончике ножа». Соответствует ли это английским «cup of...», «tablespoon», «dessertspoon», «drop»? Не стоит забывать и традиционно английские фунты, унции, галлоны, пинты и кварки. При выполнении перевода кулинарного рецепта переводчик должен сверять не только семантическое наполнение термина, но и само количество продукта.

Говоря о названиях посуды для приготовления, следует упомянуть что, в большинстве случаев уже существует аналог для каж-

дого прибора. Исключением могут быть аутентичные старинные рецепты, в которых используется исконно русская или английская утварь, какие-либо специализированные приборы. В ряде случаев можно найти перевод в тематических словарях. Если перевода не находится, переводчики применяют переводческие трансформации.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что лингвокультурологический аспект при переводе кулинарных рецептов имеет не последнее значение. Очень важно быть знакомым с культурой языка оригинала, от этого во многом зависит результат перевода.

Список литературы

1. Гумбольдт В.О. О различии строения человеческих языков и его влиянии на духовное развитие человечества. М., 1956. 336 с.
2. Анисимова Т.С., Малявина А.Н. Специфика перевода текстов кулинарных рецептов // Иностранные языки: лингвистические и методические аспекты. 2016. № 34. С. 351-358.
3. Верещагин Е.М. Лингвострановедческая теория слова. М.: Рус.уаз., 1980. 340 с.
4. Macmillan Dictionary [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.macmillandictionary.com>
5. Online Etymologie Dictionary [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.etymonline.com/>
6. Электронный словарь «Мультитран» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.multitran.com/>

References

1. Gumbol't V.O. *O razlichii stroeniya chelovecheskikh yazykov i ego vliyaniy na dukhovnoe razvitie chelovechestva* [On the difference in the structure of human languages and its influence on the spiritual development of mankind]. М., 1956, 336 p.
2. Anisimova T.S., Malyavina A.N. *Inostrannye yazyki: lingvisticheskie i metodicheskie aspekty*, 2016, no. 34, pp. 351-358.
3. Vereshchagin E.M. *Lingvostranovedcheskaya teoriya slova* [Linguistic and regional theory of the word]. М.: Rus.uaz., 1980, 340 p.

4. Macmillan Dictionary. <https://www.macmillandictionary.com>
5. Online Etymologe Dictionary. <https://www.etymonline.com/>
6. *Elektronnyy slovar* '«*Mul'titran*» [Electronic dictionary “Multitran”]. <https://www.multitran.com/>

ДАННЫЕ ОБ АВТОРАХ

Романюк Марина Юрьевна, доцент, к.п.н., доцент

*Оренбургский государственный университет
пр. Победы, 13, г. Оренбург, 460000, Российская Федерация
marina.roma@mail.ru*

Бурангулова Альбина Рамильевна, студент

*Оренбургский государственный университет
пр. Победы, 13, г. Оренбург, 460000, Российская Федерация
burangulova_alb@mail.ru*

DATA ABOUT THE AUTHORS

Marina Yu. Romanyuk, Ph.D., Associate Professor

*Orenburg State University
13, Prospekt Pobedy, Orenburg, 460000, Russian Federation
marina.roma@mail.ru
ORCID: 0000-0003-1777-7046*

Albina R. Burangulova, Student

*Orenburg State University
13, Prospekt Pobedy, Orenburg, 460000, Russian Federation
burangulova_alb@mail.ru*

Поступила 17.12.2021

После рецензирования 26.12.2021

Принята 28.12.2021

Received 17.12.2021

Revised 26.12.2021

Accepted 28.12.2021