

E. A. Knyazheva, M. V. Makarova (Voronezh) HERMENEUTIC AND TRANSFORMATIONAL ASPECTS OF TRANSLATION IN THE SPHERE OF “GASTRONOMY”

The article focuses on the hermeneutic and transformational stages of English into Russian translation of gastronomic realia which include nominations of traditional dishes in the menus of London restaurants specialized in British cuisine. Translation problems are viewed through the prism of semantic analysis of gastronomic realia and theory of transformations.

Е. А. Княжева, М. В. Макарова (Воронеж)

**ГЕРМЕНЕВТИЧЕСКИЙ И ТРАНСФОРМАЦИОННЫЙ АСПЕКТЫ ПЕРЕВОДА
РЕАЛИЙ АНГЛИЙСКОЙ ЛИНГВОКУЛЬТУРНОЙ СФЕРЫ «ГАСТРОНОМИЯ»**

Ключевые слова: *перевод, межкультурная коммуникация, культурная реалья, герменевтический аспект, трансформационный аспект перевода*

Key words: *translation, intercultural communication, realia, hermeneutic aspect, transformational aspect of translation*

Введение

В процессе двуязычной коммуникации помимо собственно межъязыковой также имеет место и межкультурная коммуникация, эффективность которой зависит от того, насколько полным оказывается взаимопонимание двух принадлежащих к разным культурам участников коммуникативного акта. Лингвоэтнические особенности разных культур настолько существенны, что понятие перевода сегодня неразрывно связано с необходимостью преодоления культурного барьера, одним из важнейших факторов которого является «расхождение преинформационных запасов носителей ИЯ и носителей ПЯ» (Латышев 2005: 107), то есть запасов экстралингвистических знаний, на основе которых осуществляется понимание и интерпретация текстов.

Одной из наиболее острых проблем «перевода непереводаемо-го» по праву считается передача культурных реалий одного языка в другом (И. С. Алексеева, С. Влахов и С. Флорин, Е. М. Верещагин и В. Г. Костомаров, Н. А. Фененко и др.). Многочисленные исследования, посвящённые изучению языковой картины мира на материале разных языков, позволили придти к теоретическому осмыслению реалий в свете теории лакунарности (Верещагин и Костомаров, Алексеева, Бархударов и др.). Что же касается практики перевода, то экзотическая лексика традиционно служит поводом для многочисленных дискуссий по вопросам наиболее эффективных переводческих стратегий и оценке качества результатов перевода. При этом главная трудность, с которой сталкивается переводчик, пытаясь адекватно перевести текст оригинала, насыщенный культурно-маркированными именами, заключается, прежде всего, в правильном понимании экзотизмов. В этом отно-

шении безусловный исследовательский интерес представляет проблема перевода реалий лингвокультурной сферы ГАСТРОНОМИЯ.

Гастрономическая тематика сегодня широко представлена не только на страницах глянцевого журналов и местных газет, но и на телевизионных каналах и интернет сайтах. С начала 70-х гг. XX в. в развитых странах Европы и Америки возрождается национальная кулинария: начинается поиск забытых национальных рецептов, издаются книги, посвященные традиционной национальной кухне. Возросшая в этот период популярность туризма среди населения Западной, Центральной и Северной Европы, Канады и США также стала одной из причин поистине интернационального интереса к жизни и обычаям других народов. Всё это не могло не отразиться на востребованности перевода в сфере гастрономической тематики.

Предпринятое нами изучение английских гастрономических реалий проводилось с целью выявления и анализа проблем, возникающих при переводе текстов английской лингвокультурной сферы ГАСТРОНОМИЯ на русский язык. Исследование было выполнено на материале текстов меню лондонских ресторанов, специализирующихся на британской кухне. Перечень ресторанов представлен в Таблице 1.

Таблица 1. Перечень лондонских ресторанов, специализирующихся на британской кухне

| Restaurant | Address |
|----------------------------------|--|
| ARTISAN | <i>The Westbury Hotel, Conduit Street, London, W1S 2YF</i> |
| BABYLON AT THE ROOF GARDENS | <i>99 Kensington High Street, London, W8 5SA</i> |
| BLUEBIRD RESTAURANT | <i>350 Kings Road, London, SW3 5UU</i> |
| BOXWOOD CAFÉ – GORDON RAMSAY | <i>The Berkeley Hotel, Wilton Place, London, SW1X 7RL</i> |
| CHARLOTTE'S PLACE | <i>16 St Matthews Road, Ealing, London, W5 3JT</i> |
| GREENS RESTAURANT AND OYSTER BAR | <i>36 Duke Street, St James's, London, SW1Y 6DF</i> |
| HIX AT THE ALBEMARLE | <i>Brown's Hotel, 33 Albemarle Street,</i> |

| | |
|---|--|
| | <i>London W1S 4BP</i> |
| LAUNCESTON PLACE | <i>1a Launceston Place, London W8 5RL</i> |
| ROWLEY'S ST JAMES' | <i>113 Jermyn Street, St James's, London, SW1Y 6HJ</i> |
| SHEPHERD'S | <i>Marsham Court, Marsham Street, London, SW1P 4LA</i> |
| STANZA RESTAURANT & LATE NIGHT BAR | <i>93 - 107 Shaftesbury Avenue, London, W1D 5DY</i> |
| THE DINING ROOM AT DUKES | <i>35 St James Place, London, SW1A 1NY</i> |
| THE WELL | <i>180 St John Street, London, EC1V 4JY</i> |
| WILTONS | <i>55 Jermyn Street, St James', London, SW1Y 6LX</i> |

Герменевтический и трансформационный аспекты перевода

В современном переводоведении перевод определяется как «перевыражение» средствами одного языка некоего содержания, ранее выраженного средствами другого языка. В то же время, оборотной стороной известного постулата А. А. Леонтьева «понятно то, что может быть иначе выражено» (Леонтьев 2001: 134), является мысль о том, что не может быть выражено то, что не понято (Каширина 2004: 271). Следовательно, адекватному переводу поддается лишь то, что адекватно понято. Понимание, являясь сложнейшим актом мышления, лежит в основе всех видов переводческой деятельности.

Известно, что ещё в XVI в. Матиас Флациус Илирийский (1520-1575) разграничивал понятия понимания и интерпретации, определяя понимание как цель, а интерпретацию – как метод. В соответствии с герменевтическим подходом как методологической основой переводческой деятельности именно интерпретация является ступенью к пониманию смысла. При этом интерпретация носит диалоговый характер и основывается на сформулированных Фридрихом Шлейермахером (1768-1834) принципах филологической герменевтики (принцип диалогичности гуманитарного мышления; принцип единства грамматической и психологической интерпретаций; принцип диалектического взаимодействия части и целого при понимании текстов; метод построения интер-

претирующих гипотез, основывающихся на предварительном понимании) (Каширина 2004: 274).

Многие исследователи сегодня рассматривают интерпретацию как отправную точку при принятии переводческого решения. «Не подлежит сомнению, что замысел перевода, формируемый как продукт мыслительной деятельности переводчика, неотделим от переводческого видения авторского замысла, от переводческого его осмысления, от интерпретации переводчиком исходного текста, иначе – от его истолкования, а в соответствующих случаях – от профессионального текстологического его обследования и своего рода герменевтического анализа оригинального текста – с целью его адекватного перевоплощения в языковой материи переводного текста» (Ольховиков 2007: 203).

Возвращаясь к сути переводческой деятельности, сформулированной как «перевыражение содержания», важно подчеркнуть, что содержание оригинала существует исключительно в сознании переводчика. Это означает, что новому речевому оформлению в процессе перевода подлежит не исходный текст в своей материальной форме, а некая идеальная сущность, то есть, представление переводчика о системе смыслов сообщения, закодированного в исходном тексте. «Именно эта система смыслов, заключённая в формах исходного текста и осознанная переводчиком, и является истинным предметом трансформации» (Гарбовский 2004: 363).

Современная отечественная теория перевода формировалась, по своей сути, как трансформационная: основное внимание переводоведов было сконцентрировано на этапе преобразования (трансформации) текста исходя из того, что исходная единица понята «правильно». Понятно, что теоретики перевода, будучи блестящими переводчиками, основывались либо на своём собственном практическом опыте (например, Я. И. Рецкер, А. В. Фёдоров), либо на изучении текстов переводов, выполненных талантливыми профессионалами – М. Л. Лозинским, С. Я. Маршаком, Т. Л. Щепкиной-Куперник и т. д. Однако критическое изучение многочисленных современных переводов, особенно, выполненных в массовом масштабе начинающими переводчиками, во многих случаях не позволяет квалифицировать их как качественные. Что касается причин многих переводческих ошибок, то основные из них связаны с проблемами на герменевтиче-

ском этапе, в нашем случае – при игнорировании переводчиком необходимости интерпретации неочевидного смысла.

В первую очередь подобное происходит потому, что гастрономические реалии в текстах ресторанных меню, на первый взгляд, представляют собой «простой перечень блюд». Тем не менее, как показывает анализ материала, информация, заложенная в единицах языка, составляющих название блюда, далеко не всегда однозначна. Название блюда не только информирует о его составе или способе приготовления (причём, как в явной, так и неявной форме), но и побуждает клиента к действию (заказу блюда). Поэтому в гастрономических реалиях такого рода представлена как когнитивная, так и эстетическая информация. Неполное или ошибочное понимание значения гастрономической реалии на этапе восприятия текста переводчиком может привести к фактическим ошибкам и грубым искажениям смысла при переводе.

Герменевтический аспект перевода реалий английской лингвокультурной сферы «ГАСТРОНОМИЯ»

Следует отметить, что ситуация в области современной английской кулинарии весьма неоднозначна. Например, в Лондоне насчитывается около 5570 ресторанов, причём около двухсот из них специализируются на британской кухне. Однако процесс интернационализации кулинарной сферы затронул даже консервативных британцев: в изученных нами меню британских ресторанов представлены блюда как традиционной национальной кухни, так и иностранной (*mediterranean* / средиземноморская; *kosher* / кошерная; *modern-european* / современная европейская и др.).

Гастрономические реалии, представленные названиями традиционных британских блюд – *fish & chips* «жареная рыба с картофелем во фритюре»; *steak and kidney pudding* «пирог с мясом и почками» – хорошо известны в нашей стране в первую очередь благодаря переводам классической английской художественной литературы. Отчасти благодаря росту международных контактов, а отчасти и потому, что за последние десять лет кулинария стала модной темой в России, многие более современные английские гастрономические реалии вошли в практический опыт россиян, и поэтому сегодня уже никого не удивляет такая экзотика, как, например, *red onion marmalade* «джем из красного репчатого лука».

Вместе с тем, проведённое исследование позволяет сделать вывод о том, что семантика английских гастрономических реалий далеко не всегда оказывается такой же прозрачной, как в приведённых выше примерах, хотя, на первый взгляд, входящие в состав названий блюд лексические единицы кажутся хорошо знакомыми. Однако именно это обстоятельство обычно приводит к неправильному пониманию значения реалии. Например, *delicatessen* – это не только деликатесы, но и холодные закуски: мясо, копченая рыба, сыры, салаты; *cake* обычно переводится как «пирожное, торт, кекс», но в сочетании с названием рыбы или морепродукта значение этого слова будет уже другим: *fish cakes* – «рыбные котлеты»; *crab cakes* – «крабовые котлеты». Одним из наиболее коварных для восприятия и перевода названий блюд является гастрономическая реалия *pudding*, которая может обозначать сладкое мучное блюдо с фруктами и пряностями, приготовленное на лярде, яйцах и молоке; любое сладкое блюдо (десерт) – фруктовый пирог, крем, желе и т. п.; густую варёную или запечённую кашу, приготовленную обычно на основе муки, зернового крахмала или крупы; разновидность кровяной колбасы; в Шотландии и на Севере Англии – любую варёную колбасу.

Для любой специальной сферы – и ГАСТРОНОМИИ в том числе – характерно наличие определённого лексического пласта, который имеет своеобразный семиотический характер. Слова общего языка, втягиваясь в специальную сферу, приобретают специфическое «гастрономическое» значение, известное достаточно узкому кругу «посвящённых». Например, значением слова *devil* как единицы общего языка является «бес, дьявол, чёрт». Однако в гастрономической сфере данная реалия обозначает способ приготовления мяса, рыбы или птицы, который заключается в том, что перед жаркой кусочки смазывают очень густым острым соусом и обваливают в панировочных сухарях. Отметим, что данное «гастрономическое» значение не мотивировано явно исходной семантикой слова как единицы общего языка, и, следовательно, может ввести в заблуждение переводчика. Из приведённых примеров очевидно, что для изучения гастрономических реалий существенным оказывается привлечение фоновой информации, касающейся состава и способа приготовления блюд в сопоставлении с семантикой лексических средств, используемых в их названиях. Например, если в меню британского ресторана упоминается *mixed grill* «жаркое-

ассорти» – то переводчику, сопровождающему клиента, нелишним будет знать, что жаркое ассорти по-английски готовится из бифштекса, почек или печёнки, ломтиков бекона, сосисок, а в качестве гарнира к данному блюду подают помидоры, грибы и картофель. *Parsley dressing* «соус из петрушки» – не относится к числу популярных в России соусов, поэтому данное название (как оригинальное, так и вполне эквивалентное переводное) не информирует клиента о том, что помимо петрушки в состав этого соуса входят анчоусы, чеснок и оливковое масло.

В целях изучения гастрономических реалий в переводоведческом аспекте и для удобства анализа мы организовали наш исследовательский корпус в виде следующей классификации (см. Таблицу 2):

Таблица 2. Классификационная таблица лексики меню ресторанов Лондона

| Названия блюд, включающие названия исходного продукта | Названия традиционных блюд национальной кухни | Названия блюд, включающие географические названия | Интернациональные названия иностранных блюд | Разное |
|--|---|---|---|--|
| <i>rocket salad</i> «салат из рукколы» | <i>steak and kidney pudding</i> «пирог с мясом и почками» | <i>Yorkshire pudding</i> «йоркширский пудинг» | <i>pancetta</i> «грудинка, корейка сырокопчёная» | <i>chocolate chip ice cream</i> «мороженое с шоколадной крошкой» |
| <i>scrumpy Oak apple vinegar</i> «уксус из чернильного орешка с крепким сухим сидром» | <i>red onion marmalade</i> «джем из красного репчатого лука» | <i>Roast Herdwick mutton leg</i> «Жареный окорок горной овцы породы “Хердуик”» | <i>potato gratin</i> «запечённый картофель в сыре и сухарях» | <i>piccalilli</i> «маринад из нарезанных овощей и острых приправ» |
| <i>spinach pudding</i> | <i>Bombay duck</i> «вяле- | <i>Welsh black sirloin steak</i> | <i>wild mushroom,</i> | <i>parsley dressing</i> «со- |

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| «пудинг из шпината» | ная рыба “харподон”, приправленная острой приправой карри» | «стейк из уэльской говядины» | <i>chestnut and thyme risotto</i> «ризотто с дикорастущими грибами, каштаном и чабрецом» | ус из петрушки» |
| <i>lumpfish roe</i> «икра пинагора» | <i>fish cakes</i> «рыбные котлеты»; <i>crab cakes</i> «крабовые котлеты» | <i>Morecambe bay shrimps</i> «Моркамбские креветки» | <i>scrumpy apple chutney</i> «яблочная чатни с крепким сухим сидром» | <i>delicatessen</i> «холодные закуски – мясо, копченая рыба, сыры, салаты» |
| <i>garlic sauce</i> «чесночный соус» | <i>muffin</i> «толстые оладьи» | <i>Irish stew</i> «ирландское рагу» | <i>a rouille dressing</i> «айоли с красным перцем» | <i>rapeseed oil</i> «рапсовое масло» |
| <i>garlic bread</i> «чесночный хлеб» | <i>cold duck</i> «напиток, состоящий из шипучего бургундского вина и шампанского» <i>Cheese omelette</i> «омлет с сыром» | <i>Somerset lamb cutlets</i> «сомерсетские отбивные котлеты из баранины» | <i>Hollandaise sauce</i> «голландский соус» <i>Bouillabaisse</i> «рыба, тушёная в воде или в белом вине» | <i>beef</i> «говядина» <i>baby-beef</i> «телятина» <i>corned, salt beef</i> «солонина» <i>minced beef</i> «фарш из говядины» <i>baron of beef</i> «толстый филей» <i>plain boiled beef</i> «вареное мясо» |
| <i>boiled beef and trimmings</i> «отварная говядина с гарниром» | <i>Shepherd's pie</i> «Пастуший пирог (картофельная запеканка с | <i>Worcester sauce</i> «вустерский соус (острая соевая приправа к | <i>Tabasco</i> «Табаско» (острый соус из красного перца к | <i>mixed grill</i> «жаркое-ассорти») (из бифштекса, почек или печёнки, |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| | мясом)» | мясу, ры- бе)» | мясным блюдам) | ломтиков бекона, сос- исок; в качестве гарнира – помидоры, грибы и картофель) |
| <i>orange paste</i> «апельси- новое пю- ре» | <i>haggis</i> «те- ля- чий/барани й рубец с потрохами и припра- вой» <i>porridge</i> «овсяная каша» | <i>Dressed Devon crab</i> «разделан- ный де- воншир- ский краб» | <i>bechamel</i> «соус бе- шамель» | <i>devil</i> «стиль приготов- ления мяса, рыбы или птицы, ко- торых перед жаркой сма- зывают очень гус- тым острым соусом и обваливают в паниро- вочных су- харях» |
| <i>mushroom omlette</i> «омлет с грибами» | <i>fish & chips</i> «жареная рыба с кар- тофелем во фритюре» | <i>Market mixed grilled fish from Paignton</i> «жареная рыба раз- ных сортов из Пейнто- на» | <i>Spanish rice</i> «рис по- испански с зеленым перцем и помидора- ми» | <i>allspice</i> «пе- рец души- стый го- рошком» <i>batter</i> «без- дрожжевое жидкое тес- то» |
| <i>plum duff</i> «варёный пудинг с коринкой» | <i>Clotted Cream</i> «гус- тые топлё- ные слив- ки» | <i>Welsh rarebit</i> «гренки с сыром» | <i>Swiss roll</i> «швейцар- ский рулет» (бисквит- ный, с джемом или кре- мом) | <i>almond oil</i> «миндаль- ное масло» <i>brownie</i> «шоколад- ное пирож- ное с ореха- ми» |
| <i>pork-pie</i> «пирог со | <i>Jellied Eel</i> «заливной | <i>Wellington roast beef</i> | <i>tartar sauce</i> «соус “Тар- | <i>beans</i> «бо- бы, фасоль» |

| | | | | |
|--|---|--------------------------|--|--|
| свининой» <i>plum pudding</i> «пудинг с изюмом» <i>lemon cheese</i> «лимонный мармелад» | угорь» <i>Oxtail soup</i> «суп из бычьих хвостов» <i>highball</i> «виски с содовой и льдом» | «веллингтонский ростбиф» | тар» из майонеза с мелко нарубленными маслинами и луком» (Подаётся к рыбе) | <i>butter beans</i> «крупные белые бобы» <i>kidney beans</i> «фасоль» <i>French (green) beans</i> «стручковая фасоль» <i>beansprouts</i> «пророщенные бобы» |
|--|---|--------------------------|--|--|

Гастрономические реалии, включающие название исходного продукта

На первый взгляд, лексическая единица, обозначающая название продуктов, которые используются для приготовления определённого блюда, должна упрощать работу переводчика как на герменевтическом, так и на трансформационном этапе. Например, *a rocket salad* означает именно салат из рукколы (разновидности зелёного салата, который приобретает всё большую популярность теперь и в России). Однако семантический способ перевода работает только в том случае, если целью перевода является создание текста меню на переводящем языке. Если же цель перевода заключается в том, чтобы помочь клиенту выбрать ресторан и заказать еду, то подобный перевод окажется неадекватен такой переводческой ситуации. Во-первых, исходный продукт может быть незнаком получателю перевода, как, например, *scrumpy Oak apple vinegar* «уксус из чернильного орешка с крепким сухим сидром»; или *lumpfish roe* «икра пинагора». Такой «правильный» и «эквивалентный» перевод будет обладать нулевой информативностью для клиента, так как в целом в России не распространено использование чернильного орешка, потому и вкус этого уксуса русскому человеку незнаком. Что же касается икры пинагора, то далеко не все россияне знают, что *пинагор* – это крупная придонная рыба, добываемая в Норвегии, а её икра по вкусу напоминает осетровую, однако стоит во много раз дешевле.

Вторая проблема связана с тем, что исходный продукт в составе гастрономической реалии может обозначаться многозначным словом, привычное значение которого может привести к «замене ингредиента» блюда при переводе, как, например, в случае с *plum pudding*. В данном примере своеобразной лексической ловушкой для переводчика является первое и наиболее известное значение слова *plum* «слива». Однако для приготовления этого пудинга используют не сливы, а изюм, что следует из рецептуры данного десерта/блюда (*Ingredients: pound sultana raisins; 1/2 pound currants; 1 cup thinly sliced citron; 1 cup chopped candied peel; 1 1/4 pounds fresh bread crumbs; 1 cup scalded milk; 1 cup sherry or port; 12 eggs; cognac*). Следует отметить, что слово *plum* имеет соответствие «изюм», которое приводится в двуязычных словарях, однако оно является менее привычным и распространённым, чем «слива». Таким образом, *plum pudding* – это всё-таки пудинг с изюмом.

Третий, наиболее интересный и сложный случай мы обозначили как «кодовое название исходного продукта». Данное явление может быть проиллюстрировано на примере *bombay duck*. При отсутствии необходимых фоновых знаний, переводчика может ввести в заблуждение семантика слова *duck* «утка». Действительно, в таких названиях как *roast duck* «жареная утка» или *braised marinated duck* «тушёная маринованная утка» – имеется в виду именно утятина. Однако *bombay duck* – это не утка, а вяленая рыба *харподон* под острой приправой карри. Следующую гастрономическую реалию – *cold duck* – опять-таки нельзя воспринимать и переводить буквально, так как это название обозначает напиток, состоящий из шипучего бургундского вина и шампанского. Известное название известного продукта – *утка* – используется в приведённых примерах в метасемиотической функции, то есть, как элемент кода, обозначающего другой исходный продукт.

Сложность перевода в подобных случаях состоит в том, что значение названия не мотивировано значениями входящих в его состав слов. Корректная интерпретация и адекватный перевод возможен только при условии «освоения кода» переводчиком на мерменевтическом этапе перевода.

Гастрономические реалии, включающие географические названия

При переводе гастрономических реалий данного вида в первую очередь необходимо определить функциональный статус входящих в их состав географических названий. В результате анализа материала было выявлено, что данные единицы могут выполнять как информативную, так и эстетическую функцию.

Географическое название в составе гастрономической реалии может информировать о месте производства исходного продукта, например: *Morecambe bay shrimps* «морекамбские креветки»; *dressed Devon crab* «разделанный девонширский краб». В подобных случаях географическое название, как правило, включает имплицитный содержательный компонент, говорящий о высоком качестве или особых вкусовых свойствах продукта, как, например, *Welsh black sirloin steak*. Среднестатистическому британцу хорошо известно, что скот, выращиваемый на севере Уэльса, даёт очень вкусное мягкое мясо. Однако в переводном варианте названия – «стейк из уэльской говядины» – данная информация утрачивается.

Географическое название в составе гастрономической реалии может также информировать о рецептуре или способе приготовления, что характерно для названий блюд традиционной кухни. Например, *Irish stew* «ирландское рагу». В данном случае географическое название означает, что блюдо готовится по традиционному ирландскому рецепту, и представляет собой тушёную баранину с луком, картофелем и густой подливкой. Такая гастрономическая реалия, как *Yorkshire pudding* «йоркширский пудинг», знакома носителям русской культуры, интересующимся классической английской художественной литературой, однако и здесь географическое название обладает нулевой информативностью для получателей перевода. Кроме того, вводит в заблуждение и семантика многозначного слова *pudding*, которое традиционно ассоциируется с десертом. На самом деле, йоркширский пудинг представляет собой жидкое пресное тесто, запечённое под куском мяса на рашпере и впитавшее стекавший сок и растопленный жир.

Во всех перечисленных случаях географические названия в составе гастрономических реалий содержат дополнительную когни-

тивную информацию, очевидную для носителей языка. Однако в силу своего имплицитного характера данная информация может оказаться утраченной при переводе.

Следующие примеры иллюстрируют использование географических названий в эстетической функции: *Somerset lamb cutlets* «сомерсетские отбивные котлеты из баранины». Отметим, что данное явление весьма характерно для лингвокультурной сферы ГАСТРОНОМИЯ, так как название блюда в ресторанном меню должно быть привлекательным, красивым, благозвучным и тем самым оказывать определённое эстетическое воздействие на адресата с целью побуждения к определённому действию: выбору ресторана и заказу блюда.

Трансформационный аспект перевода гастрономических реалий

Своеобразие английской лингвокультурной сферы ГАСТРОНОМИЯ требует особого внимания при переводе составляющих её единиц на русский язык. Проблема воссоздания уникальности гастрономических реалий, с одной стороны, и конкретная цель перевода, с другой, оказывают прямое и непосредственное влияние на принимаемое переводческое решение в соответствии с конкретной переводческой ситуацией. В результате проведённого исследования было выявлено, что наиболее частотными по применению способами перевода гастрономических реалий являются транскрипция, калькирование и описательный перевод. Благодаря использованию транскрипции, многие английские гастрономические реалии были заимствованы русским языком и культурой и вошли в практический опыт россиян, например, *Worcester sauce* «вустерский соус»; *roast beef* «ростбиф». Калькирование позволяет перенести в язык перевода гастрономическую реалию при максимально полном сохранении семантики. Однако сохранение семантики не означает сохранение национального колорита, поскольку части слова или выражения передаются средствами языка перевода: *oxtail soup* «суп из бычьих хвостов»; *jellied Eel* «заливной угорь». Описательный перевод гастрономических реалий может быть использован в тех случаях, когда переводчик затрудняется подобрать соответствие в переводящем языке или когда значение реалии нуждается во внутреннем комментировании, например: *brownie* «шоколадное пирожное с орехами»; *piccalilli* «маринад из

нарезанных овощей и острых приправ»; *savoury omelette* «омлет с душистыми травами».

Каждый из приведённых приёмов перевода гастрономических реалий имеет свои достоинства и недостатки: используя транслитерацию и транскрипцию, переводчик сохраняет экзотический колорит, но не берёт на себя ответственности за содержание; калькирование сопряжено с буквализмом и потерей национального колорита, описательный перевод приводит к увеличению объёма текста, что не всегда желательно. Учитывая эти обстоятельства, в некоторых случаях переводчики используют комбинированные способы перевода. Например, гастрономическая реалья, переведённая посредством полукальки (калька + транскрипция), может получить известное распространение в языке, но остаться при этом «экзотизмом», так как соответствующий ей денотат чужероден для данной культуры: *cucumber sandwich* «сэндвич с огурцом»; *mushroom omelette* «омлет с грибами». Попробуем посредством калькирования максимально сохранить семантику названий некоторых блюд в ресторанном меню, переводчик может столкнуться с необходимостью объяснения культурно-маркированного имени с целью обеспечения правильного понимания названия блюда получателем перевода (калька + экспликация). Такая гастрономическая реалья, как *shepherd's pie* – уже имеет устоявшийся эквивалент «пастуший пирог», однако для носителя переводящего языка данное название будет иметь нулевую информативность, в связи с чем переводчику придётся пояснить, что пастуший пирог – это картофельная запеканка с бараниной. Переводное название десерта *Swiss roll* – «швейцарский рулет» – может также нуждаться в пояснении переводчика: швейцарский рулет представляет собой бисквитный рулет с джемом или кремом.

Хотелось бы заметить, что стремление воссоздать экзотический характер названия блюда посредством использования транскрипции уместно далеко не всех случаях. Чаще всего переводчику приходится использовать комбинированный приём транскрипция + экспликация: *kippers* – «кип(п)ерсы» – «копчёная селедка» (традиционное блюдо английского завтрака, подаётся с маслом); *haggis* – «хаггис» – «телячий/бараний рубец с потрохами и приправой».

Заключение

Переводческий процесс представляет собой весьма неоднородную, сложную, расширенную многими факторами систему, включающую герменевтический и собственно трансформационный этап. Процесс понимания исходной информации играет роль важной стратегии перевода и регламентирует переводческий процесс на этапе перекодирования выявленной смысловой модели на язык перевода.

Исследование английских гастрономических реалий в герменевтическом и трансформационном аспекте позволяет сделать вывод о том, что выбор переводческой стратегии и принятие переводческого решения во многом зависит от цели перевода и конкретной переводческой ситуации. При устном переводе текста меню основной задачей переводчика является информирование клиентов о том, что они могут заказать согласно своим гастрономическим предпочтениям и финансовым возможностям. Основная цель перевода в данном случае заключается в интерпретации явного и неявного содержания, заложенного в лексических единицах, входящих в состав названия блюда. В подобной переводческой ситуации целесообразнее воспользоваться такими способами перевода, как описательный перевод и калькирование, а также комбинированными способами перевода.

При письменном переводе ресторанных меню переводчику необходимо передать не только когнитивную информацию, но и эстетическую, то есть подобрать название блюда, которое должно информировать клиента о его составе и способе приготовления, и в тоже время привлекательно, а иногда и интригующе звучать. Для решения этой задачи переводчик может воспользоваться целым набором переводческих приёмов: транскрипцией, калькированием, а также комбинированными способами. Являясь одной из наиболее неоднозначных групп безэквивалентной лексики, гастрономические реалии выступают своего рода «хранителями» и «носителями» лингвокультурной информации. Перевод гастрономических реалий, представленных в меню ресторанов, специализирующихся на британской кухне – творческая процедура, требующая от переводчика соответствующих профессиональных умений и серьёзной лингвострановедческой подготовки.

ЛИТЕРАТУРА

1. Аксёнова, Г. Н. Язык, культура и бытийная картина мира // Язык и культура: библиографический аспект проблемы. – Уфа: РИО Госкомиздата БАССР, 1990. – 441 с.
2. Алексеева, И. С. Введение в переводоведение: учеб. пособие. – 2-е изд. – СПб: Издательский центр «Академия», 2006. – 352 с.
3. Бархударов, Л. С. Язык и перевод. – М.: Международные отношения, 1975. – 240 с.
4. Верещагин, Е. М. Язык и культура: Лингвострановедение в преподавании русского языка как иностранного / Е. М. Верещагин, В. Г. Костомаров. – М.: Русский язык, 1983. – 248 с.
5. Влахов, С. Непереводимое в переводе / С. Влахов, С. Флорин. – М.: Международные отношения, 1986. – 416 с.
6. Гарбовский, Н. К. Теория перевода / Н. К. Гарбовский. – М.: Изд-во МГУ, 2004. – 544 с.
7. Иеронова, И. Ю. Филолого-герменевтические задачи лингвиста-переводчика / И. Ю. Иеронова // Вестник РГУ им. И. Канта. – 2008. – Вып. 2. – Филологические науки. – С. 8-18.
8. Каширина, Н. А. Понимание и интерпретация в предпереводческом анализе текста / Н. А. Каширина // Известия ТРТУ. – Таганрог: Изд-во ТРТУ, 2004. – №8(43). – С. 271-274.
9. Латышев, Л. К. Перевод: теория, практика и методика преподавания: Учеб. пособие / Л. К. Латышев, А. Л. Семёнов. – М.: АCADEMIA, 2005. – 192 с.
10. Леонтьев, А. А. Язык и речевая деятельность в общей и педагогической психологии / А. А. Леонтьев // Избранные психологические труды. – М., 2001. – 383 с.
11. Ольховиков, Б. А. Общая теория языка: Античность – XX в.: Учеб. Пособие / Б. А. Ольховиков. – М.: Изд-во Академия, 2007. – 304 с.
12. Похлёбкин, В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлёбкин. – М.: Центрполиграф, 2004. – 329 с.
13. Фененко, Н. А. Лингвокультурная адаптация текста при переводе: пределы возможного и допустимого / Н. А. Фененко // Вестник ВГУ, Серия «Лингвистика и межкультурная коммуникация». – 2004. – № 1. – С. 66-72.

14. Mounin, G. Les problèmes théoriques de la traduction / G. Mounin. – Paris, 1963 – 245 с.

Источники

1. Англо-русский кулинарный словарь: Полезные советы [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://forum.say7.info/topic5626-100.html>, свободный.
2. <http://www.toptable.com/en-gb/venue/menus>
3. <http://www.bestlondonrestaurants.co.uk>
4. <http://www.viewlondon.co.uk/restaurants>
5. <http://www.londonappetizer.com>
6. <http://www.lingvofanclub.info/dictionaries.htm>
7. <http://www.epicurious.com/tools/fooddictionary>
8. <http://www.epicurious.com/recipes/food/views>

Получено 12.07.2010