

ОСОБЕННОСТИ ПЕРЕВОДА ГЛЮТТОНИЧЕСКИХ ФРАГМЕНТОВ В ХУДОЖЕСТВЕННОЙ ЛИТЕРАТУРЕ

*Насырова Н. Р.
Шигапова Ф. Ф.*

В статье описываются трудности, с которыми может столкнуться переводчик, интерпретирующий гастрономические фрагменты художественных произведений. На примере наиболее интересных (с точки зрения перевода) отрывков англоязычной литературы авторами были проанализированы сложности, возникающие в процессе перевода англоязычной гастрономической номинации на русский язык, и способы их решения.

Ключевые слова: гастрономические тексты; художественный перевод; трудности перевода и переводческие трансформации.

The article deals with the difficulties which the translator can face translating gastronomic fragments of imaginative literature. The authors of the article have analyzed the difficulties encountered in the process of translation of English gastronomy nomination into the Russian language on the example of the most interesting (in terms of the translation) passages from English literature, and the ways of solving them.

Keywords: gastronomic texts; literary translation; translation difficulties and techniques.

Глуттонический дискурс, являясь неотъемлемой частью жизни человека, базовым элементом его бытового общения, представляет собой один из основных типов коммуникации, является важнейшим элементом культурной принадлежности, а также носит индивидуальный, этнический и даже статусных характер. Лингвистическое обозначение продуктов питания, их характеристики и действия, связанные с добычей, приготовлением и потреблением, формируют особую когнитивную и коммуникативную среду, в которой общение подчинено законам дискурса. Дискурс понимается нами как «коммуникативное событие, происходящее между говорящим, слушающим (наблюдателем и др.) в процессе коммуникативного действия в определенном временном, пространственном и проч. контексте». [1, С. 194] Данное коммуникативное действие может быть как речевым, так и письменным, иметь одновременно и вербальные, и невербальные составляющие.

Исторически глуттонический дискурс является ведущим в социальной коммуникации. Ситуация потребления пищи национально обусловлена, отражает этнические, культурные, социально-религиозные особенности народов. Однако различия в сложившихся гастрономических нормах, изобилие гастрономических текстов, недостаточное лингвистическое освещение проблематики, а также потребность в выборе адекватных моделей перевода текстов данного вида дискурса порождают проблемы для межкультурной коммуникации и создают определенные сложности при переводе.

Безусловно, в художественной литературе встречается общеупотребительная лексика, наиболее необходимые жизненно важные понятия, без которых невозможно общение. При переводе они не создают особых проблем, поскольку имеют эквиваленты – слова или словосочетания, имеющие полное соответствие в другом языке. *The bread is two-thirds rainwater, the beefsteak-pie is exceedingly rich in it, and the jam, and the butter, and the salt, and the coffee have all combined with it to make soup* // *Хлеб состоит из воды на две трети, мясной пирог чрезвычайно богат водой, варенье, масло, соль, кофе – все соединилось с нею, чтобы превратиться в похлебку* [3]. Слово **bread** заменено полным эквивалентом *хлеб*,

butter, salt и **coffee** как *варенье, масло, соль* и *кофе* соответственно, а сочетание **beefsteak-pie** переведено М.Салье как *мясной пирог* при помощи сочетания двух переводческих приемов – калькирования с применением генерализации (перевод *стейк из говядины* был заменен общим понятием *мясо*). Как и в последнем примере, чаще всего при переводе гастрономических фрагментов художественного текста используют различного вида переводческие трансформации (грамматические, обусловленные различиями в структуре двух языков, и лексические).

Ярким примером генерализации, к примеру, служит отрывок из переведенной Озерской Т. книги Ч. Диккенса «Рождественская песнь в прозе». ***There were Norfolk Biffins, squat and swarthy // Здесь были печеные яблоки, пухлые, глянцевиито-коричневые,.. Norfolk Biffins***, согласно словарю Мюллер [4, С. 78], представляет собой «темно красное яблоко для печения или варки», десерт, на готовку которого идет сорт яблока, выведенного в графстве Норфолк (восток Англии). Однако подобное выражение незнакомо русскоязычному читателю, а значит выбор того или иного соответствия в двуязычном словаре не исчерпывает проблему перевода, а служит лишь смысловым ориентиром, отправной точкой для дальнейшего творческого процесса перевода, поэтому Озерской Т. было принято решение заменить частное общим, то есть прибегнуть к методу генерализации.

Иной источник сложности перевода – многозначность значений слов, так называемая полисемия. Оптимальное решения в данном случае принимается с учетом корректирующего воздействия всего контекста, целостной оценкой переводимого текста, как правило – субъективной.

Слово *cake* имеет в лексическом ряде около семи лексико-семантические варианты перевода [4, с. 109], обозначающих хлебобулочные изделия (торт, кекс, пирожное/пирожок, лепешка, пирог, пряник), настоящее разнообразие, с которым приходится иметь дело переводчикам.

Sometimes she would come up...to bring me something by way of supper- a bun or a cheese-cake // Случалось, она заглядывала в детскую и... приносила мне какое-то лакомство- булочку с изюмом, сырный пирожок [2, С. 27].

При переводе данного гастрономического фрагмента Гурова И. из всего многообразия предпочтение отдает варианту *пирожок*. Очевидно, что переводы торт, кекс и пирог отпадают, поскольку они не вызывают ассоциаций с лакомством, которое едят на ходу, а лепешка – из-за отсутствия сладкого компонента и эстетической несочетаемости со сдобной булочкой с изюмом. Аналогом русского пряника в Европе служит имбирное печенье, а значит и этот перевод отпадает.

В том же произведение, но несколькими страницами после, Гурова И. переводит *cake* уже как *лепешка*. ***...it was a thin oaten cake shared into fragments // ...ужин состоял из овсяной лепешки, разломанной на части*** [2, С. 42]. На этот раз переводчик руководствуется ситуационным контекстом – речь в данном фрагменте идет о Ловудском детском приюте, где питание было крайне скудным.

Еще одним интересным приемом при интерпретации глuttonии в художественной литературе является прием опущения. Как правило, данный прием служит для устранения семантически избыточных элементов исходного текста [5, С. 249]. Английскому языку свойственна тенденция к максимальной конкретности, к полноте деталей, однако некоторая концентрированность текста может помешать восприятию произведения русскоязычным читателем. По этой причине переводчики прибегают к компрессии текста, то есть сокращению его общего объема за счет опущения избыточных элементов где это возможно в пределах языковых и стилистических норм переводимого языка.

...asked his companion as he spilled into his plate a little crimson pyramid of seeded strawberries and, through a perforated, shell-shaped spoon, snowed white sugar upon them // ...спросил Лорд Генри, положив себе на тарелку красную пирамидку очищенной клубники и посыпая ее сахаром [6].

Переводчиком В. Чухно в предложенном фрагменте опущена довольно внушительная часть повествования, однако опущение описания столового прибора (шумовка в форме раковины улитки) никак не нарушает восприятия происходящих событий, более того, не отвлекает внимания от описания самого блюда. Поэтому применение данного вида переводческой трансформации можно считать удачным.

Однако случается, что в художественной литературе опускается не только процесс приготовления пищи или какие-либо ритуалы, связанные с ее поглащением, но и названия самих блюд.

В шесть – закуска, суп, рыба, жаркое, птица, салат, сладкое, сыр и десерт // Dinner at six – soup, fish, entree, joint, poultry, salad, sweets, cheese, and dessert.

Как можно наблюдать в переводе М. Салье [3] опускает слово *entree*, которое переводится как «блюдо, подаваемое между рыбой и жарким» [4, С. 255], которому нет полного эквивалента в русском языке. Однако если обратить внимание на место, которое занимает *entree* в ряде блюд (*fish, entree, joint – рыба, ..., жаркое*), становится ясно, что его опущение не принесло содержанию фрагмента никакого вреда.

Не так часто, но в отношении пищи применяются комментарии, при помощи которых переводчик помогает читателю воспринимать читаемый текст. Данный прием чаще всего применяются с адаптацией и генерализацией, транскрипцией и транслитерацией. При переводе названия блюда ***Candied Yams*** из фрагмента книги Ф. Флэг «Жареные зеленые помидоры в кафе «Полустанок» [7] Крупская Д. использует этот метод, упрощая блюдо для восприятия читателем благодаря добавлению в скобках названия главного ингредиента – *Сладкий батат (картофель)*.

Однако, как и в любом переводе, полностью избежать ошибок при переводе гастрономических фрагментов невозможно. Несколькими страницами позже Крупская Д. снова применяет одну из разновидностей лексических трансформаций, которая также упрощает восприятие гастрономического фрагмента – конкретизация. Переводчик интерпретируя название блюда ***Grits*** (что переводится на русский язык как овсяная крупа грубого помола [4] как более близкое к пониманию русскоязычного читателя блюдо *Мамалыга*. Однако мамалыга является молдавским национальным блюдом, готовящимся из кукурузной муки. Более того, во фрагменте был приведен подробный рецепт блюда, по которому видно, что кукурузная мука в его состав не входила (*Add lots of butter and salt to the boiling water. Slowly stir in the grits. Cover and cook slowly for about 30 to 40 minutes, and stir till you like it. Keeps you regular* [7]).

Таким образом, последовательное сопоставление англоязычных гастрономических фрагментов с их переводами на русский язык позволило выявить присущую русским текстам более яркую в сравнении с англоязычными текстами реализацию эстетической функции. Различия в гастрономических картинах и предпочтениях двух культур не позволяют переводчикам осуществлять «бездушное» перекодирование с одного языкового кода на другой, требуют от них особого внимания к переводу подобных текстов. Учитывая все особенности и тонкости фрагментов, включающих в себя глуттоническую номинацию, производя перед началом работы необходимый лексический и контекстуальный анализ фрагмента, переводчик художественного текста способен не только правильно передать культуру англоязычных народов, но и переместить читателя в изображаемую эпоху, обстановку или ситуацию, что является неотъемлемой частью художественного перевода.

ЛИТЕРАТУРА

1. Бронте Ш. Джен Эйр / пер. с англ. И. Гуровой. М.: АСТ, 2014. 444 с.
2. Джером К. Джером. Трое в одной лодке, не считая собаки (пер.М.Салье) Избранные произведения в 2-х т. М.: ГИХЛ, 1957. Т. 1. С. 23–276.
3. Мюллер В. К. Англо-русский словарь. 53000 слов. Изд. 17-е, испр. и доп. М.: «Русский язык». 1977. 888 с.
4. Комиссаров В. Н. Теория перевода (лингвистические аспекты). Учеб.для ин-тов и фак. иностр. яз. М.: Высш. шк., 1990. 253 с.
5. Уайльд О. Портрет Дориана Грея / пер. В. Чухно М.: Эксмо, 2012. 672 с.
6. Флэг Ф. Жареные зеленые помидоры в кафе «Полустанок». 2004. URL: <http://www.e-reading.club/book.php?book=60251> (дата обращения: 02.02.2017).
7. Teun Van Dijk. Ideology: A Multidisciplinary Approach. London: Sage, 1998. 365 p.