

СЛОЖНОСТИ ПЕРЕВОДА ГЛЮТТОНИЧЕСКОГО ДИСКУРСА (НА ПРИМЕРЕ ПЕРЕВОДОВ КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ)

Гарифова Д. Д.

В статье анализируются понятия «Дискурс» и «Глуттонический дискурс», определяются основные стратегии, применяемые при переводе культурно-специфической лексики. Выделяются сложности кулинарного дискурса на примере переводов кулинарных рецептов из книг Дж. Оливера, Г. Рамзи, Д. Смит.

Ключевые слова: дискурс; глуттонический дискурс; рецепт; лингвистика.

This article focuses on the difficulties of the culinary discourse in the case of translation of culinary recipes from J. Oliver, Ramsay, and D. Smith's books. It holds the analysis of the main strategies which are used during the translation of culture-specific vocabulary and defines definition of "discourse", "gluttonously discourse".

Keywords: discourse; gluttonously discourse; recipe; linguistics.

Дискурс – термин современной лингвистики, который имеет огромное количество определений и трактовок. Неоднозначностью термина скорее подчеркивается его многоплановость, сложноструктурированность и неоднородность. Действительно, являясь помимо лингвистики терминологической единицей других гуманитарных наук, таких как, антропология, философия, семиотика, культурология термин «дискурс» вбирает в себя порой противоположные или логически несогласующиеся дефиниции.

Одно из традиционных пониманий данного термина в лингвистике заключено в определении Н.Д. Арутюновой: дискурс – «речь, рассматриваемая в событийном аспекте ... речь, погруженная в жизнь» [1, с.136-137]. Дискурс представляет собой открытую систему, которая обладает некими «константными» чертами, например, «участники дискурса, основные типы текстов, коммуникативная среда, мотивы и цели общения» и т.п. [4]. По мнению Т.А. ван Дейка дискурс представляет собой формулу текст+контекст, где текст представляет конечный результат дискурса, а под контекстом понимается социально-прагматические условия осуществления дискурсивной практики [3].

В современной лингвистике виды и типы дискурса в основном организуются или объединены одной концептосферой или темой. К таковым относится и исследуемый нами тип дискурса, который всегда занимал центральное место в любой культуре, поскольку еда является одной из базовых потребностей человека. Под глуттоническим дискурсом подразумевается особый тип дискурса, который непосредственно разворачивается вокруг концептосферы «еда, потребление пищи». Данный тип дискурса активно исследуется в лингвокультурологии и этнолингвистике, поскольку пища, ее приготовление и потребление имеют национально-культурную специфику [6; 9]. В рамках глуттонического дискурса выделяют разнообразные виды жанров глуттонического дискурса: меню, рецепты, кулинарные шоу, рекламные ролики продуктов и т.п. М.В. Ундрицова отмечает, что многие тексты глуттонического дискурса находят в себе черты друг друга: «текст меню может содержать особую кулинарную лексику, встречающуюся в тексте рецепта, а в описаниях используется стиль рекламы» [9, с. 48].

Тексты рецептов обладают на наш взгляд двойственной структурой. Так, например, текст рецепта может являться частью рекламного дискурса или отражать его черты, если он напечатан на упаковке продукта, или быть частью художественного произведения. Также нельзя не отметить, что некоторые современные книги с кулинарными рецептами тяготеют к некой художественности, являются качественным полиграфическим продуктом и имеют

высокую художественную ценность. В данной работе мы в качестве материала рассматриваем рецепты из книг Дж. Оливера, Г. Рамзи, Д. Смит.

Основными стратегиями при переводе культурно-специфической лексики являются стратегии доместикации и форенизации [2]. Под доместикацией подразумевается адаптация текста для читателя языка перевода, поиска такого соответствия, которое бы полностью воспринималось читателем как текст принимающей культуры. В то время форенизация предполагает максимальное следование автору иноязычного текста. Так, переводы текстов рецептов в современных условиях тяготеют к стратегии форенизации. Это объяснимо, поскольку блюдо, состоящее из одних и тех же ингредиентов, может быть приготовлено разными способами, например, блины и **pancakes**. Названия продуктов питания: овощей, фруктов, типов мяса и рыбы можно отнести как к лексемам, которые могут вызвать затруднения при переводе, так и нет.

Сложности перевода лексики составляют основную проблему при выборе стратегии перевода. К стратегиям форенизации переводчики прибегают чаще, об этом свидетельствует частое применение транслитерации, транскрипции, калькирования. Так, все лексемы можно разделить на эквивалентные (**parsley** – *петрушка*, **garlic** – *чеснок*, **carrot** – *морковь*) и безэквивалентные. Среди эквивалентных лексем сложность для передачи могут составить конкретные виды, например овощей: **chives** – *шинитт-лук* или *лук-скорода*, **shallot(spring onion)** – *лук-шалот (зеленый лук)*. Трудность могут представлять также слова, которые представлены в тексте в своей разновидности, например, переводчик книги рецептов «Chef for all seasons» Г. Рамзи переводит лексему **broadbeans** тремя разными вариантами: *молодые бобы*, *бобы*, *стручковые садовые бобы*. Необходимо отметить, что и в оригинале, автор употребляет два варианта: **broadbeans** и французское заимствованное **fèves** или **babyfèves**, где слово **baby** у переводчика получает адаптированную замену *свежий* или опускается вовсе – *бобы*. Для русскоязычной картины мира понятие **waxpotatoes** также не понятно, переводчик использует описательный перевод – *крупный некрахмалистый картофель*, уточняя сорт картофеля путем транскрипции, следуя оригиналу. В англоязычных рецептах часто встречаются словосочетания уточняющего порядка, например, **all-purpose / plain / self-raising flour** (*мука*), **fineseasalt** (*соль*) [12; 7; 8; 5; 10; 11]. Причем, в рецепте может указываться в качестве ингредиентов как **fineseasalt** (*мелкая морская соль*), так и просто **seasalt** (*морская соль*). Первое необходимо добавлять в процессе приготовления части блюда, а второе в качестве приправы перед подачей блюда на стол.

В современной гастрономической культуре западноевропейских стран широко востребована органическая еда, рецепты кухни также популяризируют данное направление, что также может вызвать некоторые трудности для перевода. Приведем пример **free-range eggs** [12; 11] и **free-range eggs yolk** [9, с. 189]. Для первого варианта как переводчик книги Рамзи, так и Оливера используют прием генерализации с опущением *-яйцо*. Во втором случае переводчик неправильно интерпретирует **free-range** и **yolk**, получив в итоге *свежие яичные белки*, совершив ошибку некорректно передав **yolk**, что на самом означает *желтки*, а **freerange** означает не свежесть яиц, а *яйца кур, находящихся на свободном выпасе*. Это означает, что такие яйца входят в категорию органическое или фермерское, считающееся более здоровым питанием.

Еще некую трудность для перевода могут вызвать такие названия продуктов, которые были заимствованы ранее, но в другом значении более узком и поэтому требуют уточнения. Например, в российском глуттоническом дискурсе под словом французского происхождения *винегрет* подразумевается салат, а английское слово **vinaigrette**, также заимствованное из французского слова, обозначает *заправку (соус) для салата*, состоящего из уксуса, оливкового масла и прованских трав. Поэтому переводчик уточняет – *соус винегрет*. Если продукты имеют более или менее устоявшиеся эквиваленты, поскольку в крупные города поставляют или начинают выращивать популярные иностранные продукты, то средства для приготовления еды заимствуются в меньшей степени. Например, **bamboo**

steaming baskets, пришедшие из китайской кухни для приготовления пельменей или булочек на пару, переводчик передал при помощи калькирования как *китайские бамбуковые корзинки* [12; 8]. В переводах встречается неэквивалентный перевод. Например, **grease proof paper** и **baking paper** не одно и то же, поскольку первое означает скорее *пергаментную бумагу, бумагу жиростойкую* и она не пригодна для выпекания выпечки, в то время как **baking paper** более тонкая и специальным образом обработана, для того, чтобы выпечка не приставала к форме. В переводе рецепта «Бананы, запеченные в карамели», переводчик заменяет вариант **grease paper** словом *бумага для выпечки* или *бумага*; **to the center of the sheets of grease proof paper** – *на середину листа бумаги* [12; 8]. Таким образом, переводчик использует генерализацию, однако, может возникнуть недопонимание. Сложности перевода могут привести к необоснованным ошибкам, когда вместо очевидного *резиновые перчатки (rubber gloves)*, переводчик заменяет их в тексте на *силиконовые перчатки* [12; 8]. Объяснением такому может быть скорее перенос с распространенного в глуттоническом дискурсе такого определения как силиконовые, например силиконовые формочки для выпечки.

Очевидную трудность для переводчика могут представлять меры объемов ингредиентов. Так, у каждого повара есть индивидуальные черты, например, Делия Смит в некоторых рецептах указывает на такую меру измерения как **generous pinch cayenne pepper**, что переводится переводчиком близко к тексту, но с добавлением обычной меры измерения – *1/8 ч.л. или щедрой щепотки кайенского перца* [12; 8]. В то время как Гордон Рамзи употребляет **good pinch of**, что в переводе выдается как *крупные щепотки* [10; 7].

Стоит отметить, что например, книга Делии Смит снабжена таблицей мер и весов, несмотря на то, что переводчиком все меры переданы в привычные для российского глуттонического дискурса, это касается всех проанализированных рецептов [8].

Таким образом, сложности перевода глуттонического дискурса заключаются в адекватном и эквивалентном переводе культурно-специфической и этнолингвистической лексики и выборе правильной стратегии перевода. Анализ переводов популярных книг рецептов дает понимание того, что перевод кулинарных рецептов, несмотря на кажущуюся легкость, обладает рядом препятствий для адекватного перевода. Также следование только одной из указанных стратегий вряд ли приводит к адекватному переводу. Специфическая жанровость текстов рецепта также диктует переводчикам ограничение в приеме объяснительного или описательного перевода.

ЛИТЕРАТУРА

1. Арутюнова Н. Д. Дискурс // Лингвистический энциклопедический словарь / Гл. ред. В. Н. Ярцева. М.: Сов. Энциклопедия, 1990. С. 136–137.
2. Влахов С., Флорин С. Непере译имое в переводе. М.: Международные отношения, 1980. 383 с.
3. Дейк ван Т. А. Язык. Познание. Коммуникация: сборник работ / сост. В. В. Петров; пер. с англ. В. И. Герасимова. М.: Прогресс, 1989. 310 с.
4. Карасик В.И. О типах дискурса // Языковая личность: институциональный и персональный дискурс. Волгоград: Перемена, 2000. С. 5–20.
5. Оливер Дж. Моя Италия. / пер. с англ. Ю. Тяжлова. М.: КукБукс, 2007. 320 с.
6. Олянич А.В. Гастрономический дискурс // Дискурс-Пи. 2015. №2. С. 157–160.
7. Рамзи Г. Времена года / пер. с англ. Д. Лозница. М.: Издательство КоЛибри, 2014. 226 с.
8. Смит Д. Как готовить яйца, пасту, рис, картофель, хлеб и простую выпечку / Делия Смит; [пер с англ. К. Шумейко]. М.: Эксмо, 2010. 240 с.
9. Ундрицова М.В. Глуттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты: на материале русского, английского, французского и греческого языков: дисс. ... канд. филол. наук: 10.02.20. Москва, 2015. 290 с.
10. Ramsay G. Chef for all season's. London: Quadrille Publishing Ltd, 2000. 224 p.
11. Venuti L. The Translator's Invisibility: A History of Translation. Routledge, 1995. 353 p.
12. Delia online. Recipes. URL: <http://www.deliaonline.com/recipes/>, (Дата обращения 4.01.2017).
13. Jamie's Italy recipes. URL: <http://www.jamieoliver.com/recipes/category/books/jamies-italy/>, (Дата обращения 4.01.2017).