

УДК 811.161.2'253'255.4

КУЛІНАРНА ТЕРМІНОЛОГІЯ ТА ПРОБЛЕМИ ЇЇ ПЕРЕКЛАДУ**Чернова Ю.В., Гаращенко Т.С.**

Чорноморський національний університет імені Петра Могили

DOI: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2018-12-64-38>

Стаття присвячена гастрономічному дискурсу, а в особливості кулінарній термінології. Визначено актуальність даної теми відносно перекладознавства з огляду на те, що переклад кулінарних книг, телепрограм, меню та назв страв все частіше стає предметом роботи перекладача. У статті проаналізовано проблеми перекладу кулінарної термінології українською мовою, враховуючи культурну сторону вихідного тексту. З метою адаптування перекладу до рідної культури перекладачами використовуються дві протилежні стратегії форенізації та доместикації. Оскільки більшість гастрономічних лексем мають іншомовне походження, у статі розглянуто такі способи перекладу як транслітерація, транскрибування та експлікація. **Ключові слова:** кулінарна термінологія, гастрономічний дискурс, запозичення, перекладацькі прийоми, культурна адаптація.

Постановка проблеми. Їжа є невід'ємною частиною нашого життя, а національні страви відображають культуру країни так само, як і її мова, одяг, традиції та інші аспекти. Із покоління в покоління в кожному народі передавалися кулінарні традиції, завдяки яким нам відомо, чим відрізняється французька кухня від азійської, американська від мексиканської. Проте зараз кулінарія вийшла на новий рівень і слугує у своєму роді мистецтвом. Відбувається певним чином змішання культур, наприклад, Америка запозичує кулінарні техніки та поняття з французької кухні. Окрім того, на телеекранах все частіше з'являються програми кулінарної тематики, типу «МастерШеф», «Кращий кухар Америки», «Пекельна кухня» та ін., де неодмінно присутні усі найновіші гастрономічні тенденції. Тема цієї статті «Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу» є актуальною з того погляду, що нові кулінарні запозичення викликають труднощі під час перекладу. Сам перекладач повинен бути знайомий з гастрономічною

культурою не тільки своєї країни, а й кулінарією країни мови перекладу. Він має бути обізнаним з лексичними, граматичними та іншими особливостями написання кулінарних лексичних одиниць.

Аналіз останніх досліджень. Рецепти, телепрограми, кулінарні блоги та тому подібне є частиною гастрономічного (або глоттонічного) дискурсу, і мають на увазі те, що всі комунікативні ситуації пов'язані з обробкою, приготуванням та споживанням їжі. Учасниками цього дискурсу можуть бути кухарі, офіціанти та навіть глядачі або читачі кулінарних статей. Гастрономічний дискурс поділяється на різні жанри, типу рецепти, тексти меню, гастрономічна реклама, тематичні телепрограми тощо. Саме вони є об'єктом роботи перекладача, та містять лексичні поняття, що викликають труднощі під час перекладу. Дослідженню гастрономічного дискурсу та області кулінарних рецептів присвячені роботи Л.Г. Єрмакової, А.В. Олянича, П.П. Буркової, М.А. Кантурової, Г.С. Москалюк та ін.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Здійснений нами аналіз даних стосовно гастрономічного дискурсу, дозволяє дійти висновку, що недостатньо дослідженою є проблема перекладу назв кулінарних страв, їх інгредієнтів та застосованих під час приготування техник.

Метою статті є більш детальне висвітлення проблем, з якими може зустрітися перекладач під час перекладу гастрономічних лексичних одиниць з англійської мови на українську.

Виклад основного матеріалу. Переклад кулінарних рецептів чи меню може здаватися легким завданням. Адже меню схоже на простий перелік страв, а кулінарна книга – збірник рецептів, що складається з простих інгредієнтів та техник. Проте це так лише на перший погляд. Назва страви має повідомляти нам про її склад, спосіб приготування, й окрім того, викликати апетит. Гастрономічний дискурс характеризується культурно-специфічною лексикою. Тому у перекладача можуть виникнути проблеми з перекладом навіть інгредієнтів, якщо вони не досить поширені в нашій культурі. Наприклад, в програмі «Кращий кухар Америки-9» один з учасників приготував страву під назвою *Buttermilk biscuits with gravy and sausage roux*, що була перекладена студією Coldfilm як «Сливочний бисквіт із соусом» (*Вершковий бисквіт із соусом*) [1]. Лексема *buttermilk* українською мовою означає «маслянка» або «пахта». Це побічний «продукт перероблення молока, що являє собою плазму вершків, одержану під час перероблення вершків на масло» [2]. Тобто назвати *buttermilk* «вершками» не зовсім правильно, оскільки це дещо різні молочні продукти. Проте й *пахта* не досить часто використовується на кухні українських домогосподарок, а більшості людей і зовсім невідомо що це таке. Тому перекладачі вирішили обмежитися звичайним відомим поняттям «вершки».

Інша проблема виникає з перекладом, як здається, звичайного слова *biscuit*. Це класичний «хибний друг» перекладача, оскільки відомий усім «бисквіт» англійською мовою звучить як *sponge cake*, а лексема *biscuit* насправді ж означає печиво. Тонкощі приготування страви також відображаються і на тонкощах їх перекладу. Перекладачу потрібно в певній мірі бути обізнаним з кулінарними традиціями обох країн, своєї та мови оригіналу. Наприклад, є різниця між такими кулінарними термінами як *gravy* та *sauce*. Команда ColdFilm переклала поняття *gravy* як *підливка*, натомість інша студія назвала це просто *соусом*. З однієї сторони, обидва переклади є досить правильними, з іншої – соус має більш широке поняття, а підливка – є окремим видом соусу, що готується на основі м'ясного чи овочового соку, що виділяється під час приготування страви. Під кулінарною лексемою *gravy* розуміється особлива техніка приготування соусу. Тому переклад «підливка» є більш точним. Окрім того, перекладач повинен обирати один варіант перекладу для певної лексеми. Лексичні одиниці можна поділити на еквівалентні (*cabbage* – капуста, *carrot* – морква, *onion* – цибуля тощо) та безеквівалентні (в особливості назви страв національної кухні). Навіть еквівалентні поняття можуть викликати труднощі під час перекладу.

Наприклад, у книзі Гордона Рамзі “*Chef for all seasons*” до деяких страв входить такий інгредієнт як “*sweet potato*”. Ця лексема має два відповідники в українській мові: «батат» та «солодка картопля». І перекладач вирішує використовувати обидва варіанти, проте у такому випадку немає єдності перекладу.

Особливу увагу слід звернути на лексеми французького походження. У тій же книзі Гордона Рамзі вживається таке поняття як “*compote*”. Перекладач може допустити схожу помилку з “*biscuit*”. Відоме нам слово «компот» прийшло в російську мову, а згодом і в нашу, у XVIII столітті від французького “*compote*”. Компот став традиційним солодким напоєм з фруктів, що готується у країнах Східної Європи та Росії. У Франції під поняттям «компоте» розуміють фруктове пюре. Оскільки французька кухня є законодавицею кулінарної моди, то серед останніх тенденцій кондитерського мистецтва “*compote*” стало повноцінним десертом на основі фруктового сиропу, чи елементом муссового десерту. Тому виникає необхідність розмежовувати ці два поняття «компоте» і «компот», особливо під час перекладу українською чи російською мовою, з метою уникнення будь-яких непорозумінь з боку читачів та глядачів.

Французька кухня з 17 листопада 2010 року вважається нематеріальною культурною спадщиною ЮНЕСКО. Кожна мова в тій чи іншій мірі запозичує слова з французької гастрономічної лексики. Наприклад, відомі такі поняття як «бланширувати» (фр. *blanchir*) – швидка обробка продуктів окропом, «пассіровка» (фр. *passer*) – обсмаження овочів перед тим, як додати їх до основної страви [3].

А перед перекладачем стоїть завдання перекласти ці запозичені поняття таким чином, щоб вони були максимально зрозумілими іншій гастрономічній культурі. Тому вони вдаються до трьох способів перекладу, що застосовується відносно не тільки французької кулінарної лексики, а й запозичень з інших мов.

Перший спосіб – це транскрибування, тобто передача звукового образу слова. Наприклад, *confiture* – конфітур, *gélatine* – желатин, *saumel* – карамель [4]. Також завдяки транскрипції ми познайомилися з незвичними для національної кухні стравами, такими як *roast beef*, *Beef Wellington* (*beef wellington*), *Worcester sauce* (Worcester sauce) та ін. Проте транскрибування не завжди є доцільним, часто перекладачу крім того необхідно використовувати прийом опису(або експлікації). Це другий спосіб перекладу, що використовується в тому випадку, коли значення реалії неможливо зрозуміти без додаткового пояснення. Наприклад, *calville* (кальвіль) – це сорт яблук, *roux* (ру) – соус на основі жиру та муки. У кожній кулінарній книзі та рецепті містяться назви способів нарізки овочів: *ciselé* (сі зле), *brunoise* (брюнуаз), *julienne* (жульєн), *batonnet* (батоне), *sifflets* (суфле) та ін. Перекладач може використати адаптаційний переклад з обов'язковим поясненням(напр. нарізка овочів соломкою довжиною 3-4 см і товщиною до 1 мм) чи скористатися способом транскрибування з експлікацією (напр. мірпуа (*migeroix*) – скибочки неправильної форми зі сторонами 1-3 см).

Вибір прийому перекладу залежить від цільової аудиторії. Якщо цей рецепт чи стаття призначаються тим, хто розуміється на всіх цих техніках (кухари, ресторатори тощо), то можливе використання лише транскрибування чи транскрибування з експлікацією. Третій прийом, яким користуються перекладачі, – це транслітерація. Частіш за все він, як і транскрибування, потребує описового коментарю: Moussaka (Муцака) – традиційна грецька страва із баклажанів та соусу Бешамель, *couvert* – куверт (столовий прибор), *calvados* – кальвадос (напій, яблучний бренд) [4]. Як вже зазначалося раніше, деякі назви кулінарних технік в основному походять з французької мови, а перекладаються вони способом калькування. Згідно з Комісаровим В.Н., калькування досягається шляхом «заміни частин лексичної одиниці (морфеми) відповідниками в мові перекладу» [5]. Наприклад, фламбування (фр. *flambé* – горіти) означає прийом кулінарної обробки, коли до страви додається певний алкогольний напій та підпалюється, щоб отримати особливий смак. Навіть звичне для будь-якої кухні поняття «панірувальні сухарі» має французьке походження, оскільки це один з кулінарних прийомів *paner*, що означає «посипати хлібними крихтами». Проте незважаючи на усі доступні способи, у перекладачі виникатимуть проблеми під час перекладу гастрономічних лексичних одиниць та текстів, оскільки національна культура безумовно не збігається з іншомовною, а від так у нашій мові відсутні еквівалентні реалії.

Стосовно гастрономічного дискурсу слід також звернути увагу на тему адаптації перекладу до вихідного тексту. З огляду на культурну сторону перекладачами використовуються дві протилежні стратегії перекладу: доместикація та форенізація. Доместикація – це «наближення тексту до культури мови, якою він перекладається». Суть цієї стратегії полягає в тому, щоб зробити переклад максимально простим та зрозумілим для адресата. Стосовно кулінарної лексики – це пошук заміни (еквівалента). Форенізація означає «збереження культурного компоненту тексту оригіналу

в перекладі» [6]. Під час перекладу кулінарних рецептів переважає використання останнього виду стратегії. Якщо поняття є досить новим для культури перекладу, то необхідним є додавання коментарю (експлікації). Від обізнаності перекладача у гастрономічній сфері залежить точність перекладу. Інколи страва може складатися з однакових інгредієнтів, та процес приготування може бути різним. Наприклад, не доцільно вважати такі поняття як млинці та панкейки (від англ. *pancakes*) – рівнозначними [7]. Ці гастрономічні реалії досить схожі між собою, проте технологія приготування та зовнішній вигляд у них різний. Млинці та крепи (фр. *stêre*) відрізняються інгредієнтами, що входять до їхнього складу. Також не потрібно ототожнювати такі терміни як кекс і маффін, мітболи і тюфтелі та ін. У всіх цих назвах перекладач повинен розумітися, знати культуру країни, звідки походить страва, бути обізнаним у технології приготування та інгредієнтах, щоб розуміти, чи це просто запозичення чи назва окремої страви. Наприклад, в нашій мові на місце звичайних кулінарних термінів приходять запозичені з інших мов слова, типу грінки та крутони, або ячня-бовтанка (яичница-болтунья) та скрембл (від англ. *Scramble*). Різниця між ними немає, це просто дві назви однієї страви.

Висновки. Отже, переклад кулінарної термінології не зводиться до простого пошуку еквівалентів. Найбільших труднощів у перекладача викликає переклад рецептів, меню, окремих назв страв та інгредієнтів. Основна проблема – це невідповідність кулінарних традицій національної кухні та іншої культури. У зв'язку з розвитком популярності кулінарних телепередач та інтересу до теми кулінарії в нашу мову все більше приходять запозичення, що не мають еквівалентів. Тому перекладачі вдаються до трьох способів перекладу: транслітерації, транскрибування та експлікації. Обізнаність з гастрономічною справою, а саме тонкощами приготування страви, її складом, інгредієнтами та культурною стороною є необхідною умовою для початку роботи над перекладом.

Список літератури:

1. Лучший повар Америки-9 [Електронний ресурс]. – Режим доступу до ресурсу: http://seasonvar.ru/serial-18989-Luchshij_povar_Ameriki-9-season.html.
2. Сколотини [Електронний ресурс]. – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Сколотини>.
3. Косинова М.А. Особенности терминологии гастрономического дискурса [Електронний ресурс] / М.А. Косинова. – 2018. – Режим доступу до ресурсу: <http://rep.barsu.by/bitstream/handle/data/4314/Osobennosti%20terminologii%20gastronomicheskogo%20diskursa.pdf?sequence=1>.
4. Мещерякова Л.В. Особенности французской гастрономической культуры и способы перевода гастрономической лексики на русский язык [Електронний ресурс] / Л.В. Мещерякова, К.И. Осиян. – 2016. – Режим доступу к ресурсу: https://interactive-plus.ru/ru/article/18312/discussion_platform.
5. Комиссаров В.Н. Теория перевода (лингвистические аспекты) [Електронний ресурс] / В.Н. Комиссаров. – М.: Высш. шк., 1990. – Режим доступу к ресурсу: https://classes.ru/grammar/43.Teoriya_perevoda_Lingvicticheskiye_aspekty/extfile/help2/html/unnamed_28.html.
6. Куліш І. Терміни «коренізація» та «доместикація». Їх походження та місце в сучасній українській терміносистемі перекладознавства [Електронний ресурс] / Ірина Куліш. – 2017. – Режим доступу до ресурсу: https://text-inter.text.in.ua/pdf/n022017/kulich_iryna_02_2017.pdf.
7. Гарифова Д.Д. Сложности перевода глуттонического дискурса (на примере переводов кулинарных рецептов) [Електронний ресурс] / Д.Д. Гарифова. – 2017. – Режим доступу к ресурсу: https://dspace.kpfu.ru/xmlui/bitstream/handle/net/132049/F_Garifova_159_161.pdf?sequence=-1.

Чернова Ю.В., Гаращенко Т.С.

Черноморский национальный университет имени Петра Могилы

КУЛИНАРНАЯ ТЕРМИНОЛОГИЯ И ПРОБЛЕМЫ ЕЕ ПЕРЕВОДА

Аннотация

Статья посвящена гастрономическому дискурсу, а в особенности кулинарной терминологии. Определена актуальность данной темы относительно переводоведения ввиду того, что перевод кулинарных книг, телепрограмм, меню и названий блюд все чаще становится предметом работы переводчика. В статье проанализированы проблемы перевода кулинарной терминологии на украинский язык, учитывая культурную сторону исходного текста. С целью адаптации перевода к родной культуре переводчиками используются две противоположные стратегии форенизации и доместикации. Поскольку большинство гастрономических лексических единиц имеют иноязычное происхождение, в статье рассмотрены такие способы перевода как транслитерация, транскрибирование и экспликация.

Ключевые слова: кулинарная терминология, гастрономический дискурс, заимствования, переводческие приемы, культурная адаптация.

Chernova Yu.V., Harashchenko T.S.

Petro Mohyla Black Sea National University

CULINARY TERMINOLOGY AND PROBLEMS OF ITS TRANSLATION

Summary

The article deals with gastronomic discourse, in particular with culinary terminology. The relevance of this topic in relation to translation studies is determined, considering the fact that the translation of culinary books, television programs, menus and names of dishes is increasingly becoming the subject of the work of a translator. The article analyzes the problems of the culinary terminology translation in the Ukrainian language, taking into account the cultural aspect of the source text. For adapting the translation to native culture translators use two opposite strategies of foreignization and domestication. Since most gastronomic lexical units have foreign origin such translation methods as transliteration, transcription and explication are considered in the article.

Keywords: culinary terminology, gastronomic discourse, borrowings, translation techniques, cultural adaptation.