

Кобиляцька Г. С.,
студентка факультету лінгвістики
і соціальних комунікацій
Національний авіаційний університет,
м. Київ, Україна

ТРУДНОЩІ ВІДТВОРЕННЯ КУЛІНАРНОГО РЕЦЕПТУ ЯК ОКРЕМОГО ЛІТЕРАТУРНОГО ЖАНРУ

На перший погляд може здатися, що в перекладі кулінарних рецептів чи меню немає нічого складного, оскільки в них відсутні складні терміни або граматичні конструкції. Однак практика показує, що труднощі можуть виникнути в процесі перекладу будь-якого інгредієнта або способу його приготування. Перекладаючи гастрономічні лексичні одиниці, фахівець повинен знати й розуміти кулінарію мови оригіналу та мови перекладу, а також лексичні та граматичні особливості написання глютонічних текстів. Аналізом лексико-граматичних трансформацій при перекладі рецептів займалися **І. М. Клименко, Г. М. Кушнір, Я. І. Рецкер, Л. С. Бархударов, А. Б. Шевнін, Н. П. Сєров, О. Л. Буряк.** Тема є **актуальною**, адже на сьогоднішній день продовжується пошук найоптимальніших трансформаційних моделей перекладу кулінарних рецептів. **Об'єкт статті** – кулінарний рецепт та поняття «глютонім» як складових гастрономічного дискурсу. **Предмет** – труднощі відтворення рецепту як складових лексико-граматичних трансформацій.

У процесі аналізу спостережено, що, перекладаючи рецепти екзотичних страв, виникає необхідність *пошуку еквівалентів певних неіснуючих продуктів* у мові перекладу. Аналіз матеріалу засвідчує, що відмінності в мовних картинах світу спричиняють *відсутність прямих відповідників* у мові перекладу (назви страв та їх складників можуть бути реаліями однієї культури і повністю відсутніми в іншій). Вартими уваги є також стилістичні особливості глютонічної лексики, адже вона наповнена виразами, які передбачають

використання гри слів, риторичних фігур (персоніфікація, метафора, метонімія, алітерація) [1, с. 94].

Як зазначає Г. Кушнір, до основних проблем перекладу текстів глютонічного типу належать: *переклад заголовків (або назв страв), інгредієнтів (частин або кількості компонентів), скорочень, назв кухонних інструментів, назв одиниць вимірювання*, а також *кулінарних лексем, тропонімів*, які повністю можуть бути відсутніми в українській мові. Від влучного перекладу назви страви залежить подальше сприйняття рецепта. Саме назви страв надають рецептам національного колориту – зазвичай, їх вважають такими, що не підлягають перекладу [1, с. 94].

Вивчення композиційно-структурної та змістової організації фахових текстів дозволило констатувати різноманітність **жанрових форм** та виокремити **кулінарний дискурс як окремий літературний жанр**. Так, народна кулінарія українців почала вивчатися в середині XIX століття дослідниками культури та побуту Миколою Маркевичем, Павлом Чубинським, Хведором Вовком, Володимиром Гнатюком. У XX столітті – етнологом Лідією Артюх, російським культурологом Веніаміном Похльобкіним. Українська кулінарна література з'явилася пізно, лише у XX столітті. Докладний опис страв народної кухні Наддніпрянської України зробив Микола Маркевич. Першою українською кулінарною книгою вважають «Страви й напитки на Україні» Зіновії Клиновецької, виданої у 1913 році. Вітчизняним аналогом культової для багатьох родин в радянські часи стала книга «Українські страви», створена авторським колективом працівників Українського науково-дослідного інституту торгівлі та громадського харчування у 50-ті роки XX століття. Книги Дарії Цвек (перше видання 1961 року «Солодке печиво»), відомої кулінарки з Івано-Франківська, стали культовими: у багатьох родинах неможливо уявити святковий стіл без страви за її рецептом. Також цікавою є кулінарна книга Ольги Франко, невістки Івана Франка, виданої у Львові у 1929 році. У процесах формування смаків українців також відігравали значну роль жіночі журнали та рукописні кулінарні книги [2, с. 11-15].

Особливу складність при перекладі текстів гастрономічного дискурсу представляють **глутоніми**. Розглядаючи глутонічний дискурс, О. Ю. Земськова відзначає, що глутонічний дискурс охоплює лексику, яка відображає фізіологічні потреби людини в їжі. Так, А. В. Олянич відносить до глутонімів харчові знаки, які є елементами гастрономічного дискурсу. Г. М. Боваєва називає глутонімами найменування знаків їжі та її компонентів.

Глутоніми, у свою чергу, поділяються на **загальноживані, загальнонаукові та вузькоспеціальні (термінологічні) лексеми**. Вузькоспеціальні кулінарні терміни розподіляються на три групи:

1) міжнародні терміни кулінарної професійної мови (наприклад, *macaroni, chocolate, cutlet, pudding, jelly, jam, fruit* тощо);

2) терміни базових кулінарних понять, що мають національну відповідність у всіх мовах (*to blanch, to cook, to glaze, galantine* тощо);

3) терміни, що застосовуються виключно в національних кухнях, типові лише для конкретної національної кухні, а тому не перекладаються іншими мовами (*Yorkshire pudding* – йоркширський пудинг, *Welsh Rarebit* – грінки з сиром, *Boxy Pancake* – картопляні коржі, *Stovies* – стовіз, м'ясо, тушковане у власному соку тощо) [3, с. 70].

Переклад одиниць кулінарної лексики викликає певні труднощі за рахунок значної кількості **безеквівалентної лексики**, що вимагає володіння фоновими знаннями про картину світу носіїв мови. Фаховим текстам кулінарного дискурсу притаманна присутність: безеквівалентної і фонові лексики; нових реалій, тобто тих, що виникли у зв'язку з новими умовами життя (напр., *functional food* – функціональні харчові продукти); запозичень (наприклад, з фр. *cuisine*); слів, схожих за написанням з українськими, проте різних за значенням, так званих «хибних друзів перекладача»; аббревіатур і скорочень; графічно оформлених скорочень; цифрових скорочень; синонімів; омонімів; слів, які означають позначення вагових мір, об'єму; професійно значущих дієслів [3, с. 70].

Наприклад, лексико-семантичний варіант дієслова «варити» в українській мові можна протиставити англійським лексико-семантичним варіантам to boil (варити), to mull (варити вино з прянощами), to brew (варити пиво), to coddle (варити яйця), to parboil (варити овочі до напівготовності), to poach (варити яйця без шкаралупи або готувати яйце-пашот), to braise (варити м'ясо), to confit (варити курку у власному соку) [3, с. 71].

Глютонічному дискурсу властиві певні граматичні явища, а саме: *прості двоскладні речення*, ускладнені однорідними членами речення, дієприслівниковими зворотами та інфінітивними конструкціями. Поширеним явищем є *пасивний стан*. Відтінки значення можуть виражатися в самому дієслові за допомогою *префіксів*: to undercook (недоготувати), to underroast (недопекти м'ясо), to overbake (перепекти), to underdo (недосмажити). Поширені також *пасивні дієприкметники*, утворені від дієслів приготування з компонентом їжі «half-cooked» (недосмажений, погано просмажений), underbaked (недопечений, напівсирий), overdone (пересмажений, переварений), underdone (недосмажений, недоварений), half-baked (недопечений, напівсирий). Характерними для глютонічного дискурсу є *фразові дієслова*, тобто уточнення значення дієслова за допомогою прийменників, прислівників, доповнень: to fry lightly (підсмажити), to bake well (пропекти), to fry thoroughly (просмажити), boil out (уварити), fry up (підігріти), to bake in (запекти). Всі ці граматичні конструкції викликають певні труднощі при перекладі [3, с. 71].

Глютонічна лексика у складі номінативної системи національної мови може бути мотивованою *культурною специфікою*, наприклад, Yorkshire pudding, Ukrainian borshch. Національно-культурна специфіка виражається за допомогою найменувань, які містять у своєму складі лексеми, мотивовані традиціями та звичаями, прийнятими в суспільстві, наприклад, «Galychina» milk, «Khlibna khata» cheese. Глютонічна лексика останніх років суттєво поповнилася термінами, які підкреслюють екологічну чистоту продуктів. В цьому випадку використовуються префікси екологічної семантики **-bio** та **-eco**, наприклад, biokefir, esobread [3, с. 71].

Певні труднощі викликають **лексеми французького походження**. Наприклад, якщо людина, не маючи жодного уявлення про кондитерські тонкості французьких десертів, побачивши тістечко, схоже на «безе», скоріше за все дослівно його перекладе, що спричинить непорозуміння у французів, бо вони мають власну назву для нього – «la meringue». Франкомовна кухня як невіддільна складова французької національної кухні є продуктом багатовікового надбання народу, який відбиває глутонічні номінації. Вони описують сировину, методи вирощування овочів та обробки м'яса, кулінарні процеси, технології подачі страв тощо. На етнокультурному рівні франкомовна глутонія відрізняється термінологічною лексикою від американської чи країн, орієнтованих на європейську кухню. Ряд номінацій має національний характер і символізує виключну технологію приготування та споживання їжі. Варто згадати, що такі поняття як «пасерувати» (від фр. passer – обсмажити, зазвичай, овочі на маленькому вогні, щоб вони стали м'якими, але не засмаженими із хрусткою скоринкою), «бланширувати» (від фр. blanchir – ставати білого кольору; піддати продукт тепловій обробці, в результаті якої він змінює колір, стає світлішим), «фламбірувати» (від фр. flamber – палати; приготувати їжу на природному вогні) та інші були введені у вжиток і розповсюджені на світовому рівні саме французькими кухарями. Одна з особливостей французької мови – її багатство на гастрономічні терміни: у французькій мові для кожного процесу приготування їжі є свій термін, у той час як словниковий склад української мови в цьому сенсі досить обмежений. У таких випадках, зазвичай, використовують *узагальнення, описовий переклад, транскрипцію* або *транслітерацію*. [4, с.135; 5]. У сучасному мовознавстві існує значна кількість різних класифікацій трансформацій. Л. К. Латишев пропонує виділяти такі:

<p>Іморфологічна. Заміна однієї форми слова іншою</p>	<p>Синтаксична. Зміна синтактичних функцій слів та словосполучень</p>	<p>Семантична. Зміна змісту слова</p>	<p>Змішані. Охоплюють лексико-семантичні та морфолого-синтаксичні трансформації</p>
--	--	--	--

Рис.1. «Трансформації Л. К. Латишева» [1, с. 93-94]

Використання **лексичних трансформацій** при перекладі глютонічної лексики пов'язано з тим фактом, що деякі слова не мають словникових відповідностей в тексті перекладу. Йдеться про випадки наявності національно-культурних реалій, це може бути назва страви, якої немає в мові перекладу. Наприклад: cook the pancake. Pancake – це термін англійської кухні, який означає *оладка пласкої форми*. В перекладі слід провести заміну відповідною реалією *млинці*, характерною для кухні слов'янських народів [6]. **Граматичні трансформації** займають не менш важливе місце в перекладацькій практиці глютоністів. Отже, при перекладі кулінарних рецептів перекладачі найчастіше вдаються до наступних лексико-граматичних трансформацій: транскодування (транслітерація і транскрипція), калькування, описовий переклад, перестановка, заміна однієї частини мови іншою, додавання, вилучення (опущення), генералізація, конкретизація, експлікація (додавання пояснень, коментарів).

Висновки: відмінності у мовних картинах світу та наявність певної культурної специфіки ускладнюють процес перекладу текстів гастрономічного характеру. Отже, для перекладів такого спрямування недостатньо знати лише мову оригіналу, важливо розумітися на культурі та реаліях країни мови оригіналу, оскільки часто саме від цих знань залежить якість і вдалість перекладу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Державецька І. О. *Глютонічний дискурс: перекладацький аспект* / І. О. Державецька. Наукові записки Національного університету «Острозька академія», 2015. Вип.52. С. 93-96.
2. Бакіна Т. *Кулінарна література в процесі формування смаків* / Т. Бакіна. Сучасні літературознавчі студії. Дискурс смаку в літературі і культурі, 2012. Вип. 9. С. 9-16.
3. Державецька І. О. *Глютонічний дискурс: лексикографічний аспект* / І. О. Державецька. Одеський лінгвістичний вісник, 2014. С. 69-72.
4. Семенюк О. *Глютонічна лексика французької мови: особливості та способи перекладу* / О. Семенюк. Науковий журнал. № 5/2016. С. 132-138.
5. Семенова О. В. *Лінгвокультурний аспект глютонічного дискурсу франкомовних країн* / О. В. Семенова. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету, 2020. Вип. № 44. С. 125-128.
6. Ковальчук О. С. *Лінгвометодична характеристика дискурсу спеціальності «харчові технології»* / О. С. Ковальчук. Вісник № 141, 2016. С. 83-89.