

Серeda Е., Ефремова М. П.

Переводческая специфика гастрономического дискурса (на примере кулинарных рецептов)

*Sereda E., Efremova M. P. The Ways of Gastronomic Discourse Translation
(On the Example of Culinary Recipes)*

Статья посвящена особенностям перевода кулинарных рецептов блюд на примере рецептов Джейми Оливера. Гастрономический дискурс является отражением одной из фундаментальных физиологических потребностей человека, язык же служит реализации национально-специфических особенностей народа. В рамках настоящей статьи рассматриваются способы передачи кулинарных рецептов с английского языка на русский, а также изучаются переводческие трансформации, к которым прибегает переводчик, осуществляя перевод. Значительное внимание уделяется рассмотрению конкретных примеров и выявлению специфики их перевода.

Ключевые слова: дискурс, гастрономический дискурс, перевод кулинарных рецептов, переводческие трансформации.

This article is devoted to the peculiarities of the culinary recipes translation using the recipes of Jamie Oliver's. Gastronomic discourse is a reflection of the fundamental physiological need of a person, while language serves to realize the national-specific characteristics of the people. Within this article, methods of transferring culinary recipes from English into Russian are considered, as well as the translation transformations that the translator uses when translating. Considerable attention is paid to specific examples and identification of their translation specifics.

Keywords: discourse, gastronomic discourse, translation of the culinary recipes, translation transformations.

В последние годы в лингвистике появляются целые направления, посвященные изучению понятия дискурса и связанных с ним проблем, предлагаются различные теоретические модели дискурса, а также методы его анализа. До сих пор нет единого мнения по вопросу терминологического аппарата, однако подобное говорит только о динамичности данного направления. Ряд работ, разработанных в рамках данного направления, посвящен изучению языковой концептуализации той сферы, которая посвящена приготовлению и употреблению пищи и напитков. Еда представляется основной из базовых потребностей человека, а представители каждой нации имеют свои собственные вкусовые предпочтения, которые находят воплощение в рецептах блюд, в меню, кулинарных статьях и передачах, в терминологии сферы гастрономии и т. п.

В рамках настоящей работы под дискурсом понимается оформленная речевая деятельность языковой личности, которая вступает во взаимодействие с другими участниками в рамках того или иного вида деятельности [1–3]. Данные участники

Серeda Елена — доцент кафедры лингвистики и переводоведения Санкт-Петербургского университета технологий управления и экономики, кандидат филологических наук, доцент.

Ефремова Мария Павловна — старший преподаватель кафедры теории и практики английского языка и перевода Санкт-Петербургского государственного экономического университета.

© Серeda Е., Ефремова М. П., 2021

могут быть как пассивными, так и активными, результатом такой деятельности может быть один или несколько текстов, при этом необходимо учитывать экстралингвистические характеристики полученных текстов.

Термин «гастрономический дискурс» в работе рассматривается как синонимичный и взаимозаменяемый термину «глуттонический дискурс» [4]. Установлено, что гастрономический дискурс представляет собой одну из составляющих социального дискурса, который имеет вербальную реализацию. В качестве составляющих гастрономического дискурса могут выступать различные структуры текста, в которых происходит описание процесса приема пищи, характеризуются условия данного процесса, называются его участники.

Среди жанров гастрономического дискурса традиционно выделяется поваренная книга, которая выступает как гипертекст. Данный жанр включает в себя кулинарные рецепты, представляющие собой прецедентные тексты и являющиеся материалом исследования в рамках данной работы [5].

Иноязычный гастрономический дискурс, который представлен кулинарными рецептами, отражает национальную самобытность народа, служит источником познания его ментальности и традиций [4].

Таким образом, актуальность настоящего исследования состоит в том, что гастрономический дискурс является отражением одной из фундаментальных физиологических потребностей человека, а через язык возможно наблюдать реализацию национально-специфических особенностей народа.

Цель исследования — изучить особенности перевода текстов гастрономического дискурса, выделить переводческие решения при передаче кулинарных рецептов с английского языка на русский.

Объект настоящего исследования — гастрономический дискурс английского языка.

Предмет исследования — способы передачи текстов гастрономического дискурса на русский язык.

Материалом исследования послужили тексты кулинарных рецептов различных видов блюд, отобранные с официального англоязычного сайта Джейми Оливера и его официального сайта на русском языке, а также из кулинарной книги с его кулинарными рецептам [6–9]. Рецепты были отобраны так, чтобы были освещены особенности перевода различных видов блюд — закуски, первое блюдо, основное блюдо (мясные и с морепродуктами), а также десерты. Были рассмотрены переводы двадцати кулинарных рецептов, однако объем статьи не позволяет поместить анализ всех рецептов в текст исследования, поэтому приведем подробный анализ переводов рецептов пяти блюд, остальные результаты будут учтены при проведении статистических подсчетов. При анализе перевода мы сначала рассмотрим перевод наименования блюда, далее перевод составляющих его ингредиентов и затем описание приготовления.

В качестве примера анализа перевода закусовых блюд мы отобрали рецепт салата — “Street salad” («Уличный салат»).

Посмотрим, каким образом переводчик передает наименования и количество ингредиентов, входящих в блюдо:

- 500 g new potatoes, scrubbed — 500 г молодой картофель, мытый;
- sea salt — морская соль;
- freshly ground black pepper — свежемолотый черный перец;
- 3 handfuls mixed crunchy salad leaves, such as, radicchio, rocket, romaine — 3 горсти смеси хрустящих листьев салата;
- 1 small handful fresh mint, leaves picked and torn — небольшая кучка свежей мяты, листья порвать;

- 1 bulb fennel, halved and finely sliced, herby tops reserved — 1 луковица фенхеля, на половинки и мелко нарезать;
- ½ Cedro lemon, sliced wafer thin, optional — Дополнительно: ½ Cedro лимон, нарезанный тонкими пластинами;
- For the Sicilian blood orange dressing — Для оранжевого сицилийского соуса;
- 1 blood orange, juice of — сок из 1 апельсина;
- 3 tablespoons good-quality white wine vinegar or herb vinegar — 3 столовые ложки хорошего качества белого винного уксуса;
- extra virgin olive oil — оливковое масло;
- 1 good pinch dried oregano — хорошая щепотка сухого орегано;
- 2 tablespoons capers, washed if using salted, chopped if large — 2 столовые ложки каперсов, соленые промывают, если крупные — нарезают.

Перевод названия заголовка выполнен посредством применения приема калькирования, что представляется вполне удачным.

При переводе ингредиентов переводчик, в основном, применяет прием калькирования, однако встречаются и некоторые другие трансформации. Так, при переводе самого первого ингредиента — картофеля, переводчик заменяет причастие *scrubbed*, которое имеет значение «почищенный», на причастие «вымытый». Таким образом, наблюдается лексическая замена. При переводе *1 small handful fresh mint, leaves picked and torn* — «небольшая кучка свежей мяты, листья порвать» возможно наблюдать применение приема опущения, а также замены одной части речи на другую.

При описании количества ингредиента переводчик опускает само количество (*1 small handful*) и при помощи приема генерализации передает как «небольшая кучка».

Прием опущения наблюдается также во фразах “3 tablespoons good-quality white wine vinegar or herb vinegar” и “extra virgin olive oil”, где переводчик опускает и никак не передает выделенные части («3 столовые ложки хорошего качества белого винного уксуса», «оливковое масло»).

Ингредиенты, которые не характерны русской гастрономии, передаются переводчиком посредством устоявшихся соответствий (фенхель, орегано, каперсы).

Отметим грамматические трансформации при переводе ингредиентов блюда. Так, русский перевод характеризуется применением глагольных форм в форме инфинитива (нарезать, порвать), а также во втором лице множественного числа (промывают, нарезают). Таким образом, можно говорить о грамматических заменах частей речи.

Далее представим оригинальный текст способа приготовления блюда и его переводной вариант.

For the dressing, mix the orange juice and vinegar in a glass jar or bowl with about twice as much extra virgin olive oil. Add the oregano and capers and season to taste with salt and pepper. Give it a good mix and have a taste. Don't forget that you want the flavour to be a little over the top, so that by the time you've dressed the salad with it and it has mixed with all the other flavours it's perfect because it's become more subtle. Drain the potatoes when cooked, then allow them to steam in a colander for 5 minutes. Throw them into the salad while still warm and toss together well. Absolutely fantastic — great with a plate of grilled fish or as a lunchie salad on its own. — Картофель, варят очень долго, на медленном огне с большим количеством соли в воде. Это фантастический способ получения правильного картофеля, мягкого и рассыпчатого, но в случае с молодым картофелем это было бы преступлением. Так что добавьте их быстро в кипящую подсоленную воду, так как это поможет сохранить их аромат, и варить до мягкости, но чтобы

картофелины не успели развалиться. Промыть листья салата и положить их в красивую большую чашу с мятой и укропом. При использовании Cedro лимона добавьте ломтики в салат в этот момент. Для соуса перемешать апельсиновый сок и уксус в стеклянной банке или миске с примерно вдвое большим количеством оливкового масла. Добавить орегано и соус из каперсов и приправить по вкусу солью и перцем. Хорошо перемешайте и сбалансируйте вкус. Слейте воду после варки картофеля, а затем дайте ему выпариться в дуршлаге в течение пяти минут. Выбросьте его в салат в то же время теплым и смешайте вместе с соусом хорошо. Абсолютно фантастический — с рыбой гриль или как ланч салат сам по себе.

При переводе алгоритма действий было выделено достаточное количество применяемых трансформаций разных уровней. Так, переводчик прибегает к приему замены (*normal* — правильный), конкретизации (*making* — получение), опущения (*a lot of their flavor* — их аромат; *great with a plate of grilled fish* — с рыбой гриль). Опущению подвергается даже целая часть сложного предложения (*While the potatoes are cooking*), а также целое предложение (*Don't forget that you want the flavour to be a little over the top, so that by the time you've dressed the salad with it and it has mixed with all the other flavours it's perfect because it's become more subtle*).

Также отмечается грамматическая трансформация объединения предложений наряду с комплексной трансформацией, антонимический перевод (*So add them to fast-boiling salted water, as this will help retain a lot of their flavour, and cook them till nice and tender. The softer you can get them while still holding their shape, the better* — Так что добавьте их быстро в кипящую подсоленную воду, так как это поможет сохранить их аромат, и варить до мягкости, но чтобы картофелины не успели развалиться). Так, исходный вариант в утвердительной форме заменяется в языке перевода отрицательной.

Во второй части рецепта переводчик прибегает к приему модуляции. Выражение *to have a taste* передается как «сбалансировать вкус», хотя имеет вполне однозначное значение «попробовать». Модуляции же подвергается единица *drain*, которая на русский язык переводится словосочетанием «слейте воду», которое имеет оттенок, характерный для русских рецептов.

Вторым представим анализ перевода кулинарного рецепта блюда “Altamura pea soup” — «Гороховый суп из Альтамуры».

Анализ перевода рецепта начнем с анализа перевода ингредиентов, которые входят в блюдо:

- 2 medium onions — 2 луковицы среднего размера;
- olive oil — оливковое масло;
- 4 large handfuls of freshly podded peas — 4 горсти свежего зеленого горошка;
- 1.1 litres organic chicken stock — 1,1 л куриного бульона;
- 255 g dried spaghetti — 250 г сухих спагетти, наломать на кусочки длиной 2,5 см;
- 1 sprig of fresh mint, optional; 1 sprig of fresh basil, optional; 1 sprig of fresh rosemary, optional — при желании: по веточке свежей мяты, базилика и розмарина;
- extra virgin olive oil — оливковое масло extra virgin;
- 1 small handful of fresh flat-leaf parsley — горсть.

Наблюдаем добавление лексемы «размер» при переводе первого ингредиента, а также переводчик добавляет дополнительные характеристики ингредиента при помощи глагольных форм. Подобное же наблюдается при переводе ингредиента 5.

Далее рассмотрим, к каким переводческим решениям прибегает переводчик при переводе способа приготовления блюда.

1. *Peel and finely chop the onions. Pour a good lug of olive oil into a pan, add the onions and fry slowly for 10 minutes.* — В кастрюлю влейте 3 столовые ложки масла, положите лук и обжарьте его на медленном огне в течение 10 минут.

Первое предложение переводчик опускает, поскольку данные действия были перечислены при переводе списка ингредиентов. Далее мы можем наблюдать конкретизацию словосочетания *a good lug* — «3 столовые ложки».

2. *Stir in the peas and chicken stock, bring to the boil and simmer for another 10 minutes or so. Break the spaghetti into 2.5 cm lengths. Bring some salted water to the boil and cook your spaghetti for half the time it says on the packet, then drain and add it to the pea soup to finish cooking.* — Добавьте горошек, влейте бульон, доведите до кипения и готовьте еще 10 минут. В отдельной кастрюле вскипятите соленую воду, положите в нее спагетти и готовьте половину времени, указанного на упаковке. Откиньте пасту на дуршлаг, затем положите в суп.

Второе предложение опускается при переводе, поскольку информация, находящаяся в нем, компенсируется при переводе списка ингредиентов. Далее наблюдается добавление словосочетания «в отдельной кастрюле». Также отметим парцелляцию последнего предложения и опущение части предложения *to finish cooking*.

3. *It's nice to tie up the sprigs of herbs and pop them into the soup to give it a lovely fragrance, removing them before serving.* — Веточки мяты, базилика и розмарина свяжите ниткой и опустите в суп.

Данное предложение подвергается преобразованию. В исходном варианте автор предлагает добавить мяту, базилик и розмарин по желанию, говоря о том, что это улучшит вкус блюда, в варианте перевода же говорится об этом действии, как об обязательном шаге.

4. *When the pasta is cooked, have a taste of the soup and season carefully with sea salt and black pepper.* — Когда сварится паста, снимите суп с огня и приправьте его солью и перцем.

При переводе данного предложения автор перевода также добавляет одно действие — «снимите с огня», однако опускает фразу *have a taste* и прилагательное *black* перед существительным *pepper*.

5. *Chop the parsley and divide the soup between the bowls. Drizzle over a little extra virgin olive oil and sprinkle with the parsley.* — Разлейте суп по тарелкам, сбрызните оливковым маслом *extra virgin* и посыпьте свежей петрушкой.

Данные предложения подвергаются объединению. Также переводчик опускает одну рекомендацию — *to chop the parsley*, наречие *a little*. Также стоит отметить замену глагола *divide*.

Далее рассмотрим варианты перевода вторых блюд. Проанализируем перевод кулинарных рецептов мясного и рыбного блюд.

В первую очередь рассмотрим рецепт блюда “Hunter’s chicken stew” — «Курица, тушенная по-охотничьи» и проанализируем его перевод.

Как и ранее, рассмотрим способы передачи ингредиентов при переводе.

- 2 kg higher-welfare chicken, jointed, or use the equivalent amount of chicken pieces — 2 кг куриных окорочков или разделенная на части курица;
- sea salt — морская соль;
- freshly ground black pepper — свежемолотый черный перец;
- 8 bay leaves — 8 лавровых листов;
- 2 sprigs fresh rosemary — 2 веточки свежего розмарина;
- 3 cloves garlic, peeled (1 crushed, 2 sliced) — 3 зубчика чеснока, очистить, 1 раздавить, 2 тонко порезать;
- ½ bottle Chianti — ½ бутылки кьянти;

- flour, for dusting — мука, для присыпки рабочей поверхности;
- extra virgin olive oil — оливковое масло extra virgin;
- 6 anchovy fillets — 8 филе анчоусов;
- 1 handful green or black olives, stoned 2 × 400 g good-quality tinned plum tomatoes — горсть зеленых и черных оливок с косточками, 2 банки (800 г) качественных томатов в собственном соку.

При переводе ингредиента 1 переводчик комплексно трансформирует часть “use the equivalent amount of chicken pieces”, однако смысл исходного варианта сохраняется. Также отметим замену причастных форм инфинитивными. Лексическое добавление при переводе ингредиента 8 («рабочей поверхности»). При переводе ингредиента 10 переводчик почему-то меняет цифру 6 на цифру 8. Подобное не нашло объяснения в ходе проведения анализа. Переводчик прибегает к замене причастной формы на существительное с предлогом при переводе ингредиента 11. При переводе последнего ингредиента наблюдается замена “400 g” на существительное «банка», а также опущение причастия “tinned”, которое компенсируется как раз появившейся лексемой «банка».

Рассмотрим далее перевод процесса приготовления блюда.

1. *Season the chicken pieces with salt and freshly ground black pepper and put them into a bowl. Add the bay leaves and rosemary sprigs and the crushed clove of garlic and cover with the wine. Leave to marinate for at least an hour, but preferably overnight in the fridge.* — Приправьте кусочки курицы солью и свежемолотым перцем и сложите их в миску. Добавьте лавровый лист, розмариновые веточки и раздавленный чеснок, залейте вином. Оставьте мариноваться на час, а лучше на ночь в холодильнике.

При переводе данного отрывка переводчик прибегает только к приему калькирования. Отметим только замену глагола *to cover*.

2. *Preheat your oven to 180°C/350°F/gas 4. Drain the chicken, reserving the marinade, and pat dry with kitchen paper. Dust the chicken pieces with flour and shake off any excess. Heat an ovenproof pan, add a splash of olive oil, fry the chicken pieces until browned lightly all over and put to one side.* — Разогрейте духовку на 180°C. Достаньте кусочки курицы из маринада, промокните их бумажным полотенцем. Маринад сохраните. Присыпьте курицу мукой, излишки стряхните. Разогрейте форму для запекания, влейте немного оливкового масла, обжарьте кусочки курицы до золотистого цвета, отложите их.

Опущение притяжательного местоимения *your*, а также других единиц измерения, кроме тех, которые в Цельсия. Во втором предложении наблюдается парцелляция предложения, а также отмечена перестановка членов предложения. Словосочетание *chicken pieces* переводчик генерализирует до «курица». В переводе последнего предложения добавляется наречие «немного», а также опущение группы наречий *lightly all over*.

3. *Place the pan back on the heat and add the sliced garlic. Fry gently until golden brown, then add the anchovies, olives, tomatoes (broken up with a wooden spoon) and the chicken pieces with their reserved marinade. Bring to the boil, cover with a lid or a double thickness layer of foil and bake in the preheated oven for 1½ hours.* — Поставьте форму снова на плиту и обжарьте нарезанный чеснок до золотистого цвета. Положите анчоусы, оливки, размятые ложкой помидоры и кусочки курицы вместе с маринадом. Доведите до кипения, накройте крышкой или двойным слоем фольги и запекайте в разогретой духовке 1,5 часа.

При переводе представленного отрывка переводчик подвергает первые два предложения целостному преобразованию, однако при этом полностью сохра-

няется исходная семантика. Отметим генерализацию глагола *to add*, а также опущение причастия *reserved*.

4. *Skim off any oil that's collected on top of the sauce, then stir, taste and add a little salt and pepper if necessary. Remove the bay leaves and rosemary sprigs, and serve with a salad, or some cannellini beans, and plenty of Chianti.* — Снимите лишний жир с поверхности, перемешайте, попробуйте на соль, перец. Удалите розмарин и лаврушку. Подавайте с салатом или фасолью каннеллини и большим количеством кьянти.

Опущение конструкции *that's collected*, наречия *then*. Переводчик применяет прием модуляции при переводе глагольной пары *taste and add*, передавая ее как «попробуйте на...» и опуская словосочетание *if necessary*. Последнее предложение при переводе подвергается парцелляции. Отметим также употребление разговорного слова «лаврушка» вместо «лавровый лист».

Далее предлагается проанализировать перевод также основного блюда, но в составе которого имеются морепродукты: “Spaghetti with prawns and rocket” — «Спагетти с креветками и руколой».

Анализ перевода кулинарного рецепта начнем с анализа перевода ингредиентов, его составляющих:

- 455 g dried spaghetti — 450 г сухих спагетти;
- 2 cloves garlic — 2 зубчика чеснока, очистить и измельчить;
- extra virgin olive oil — оливковое масло extra virgin;
- 1-2 dried red chillies — 1–2 сухих стручка перца чили, раскрошить;
- 400 g peeled raw prawns — 400 г очищенных креветок;
- 1 small wineglass white wine — 1 небольшой бокал белого вина;
- 2 heaped tablespoons sun-dried tomato purée, or 6 sun-dried tomatoes blitzed in a blender — 2 столовые ложки с горкой пюре из вяленых на солнце помидоров или 6 вяленых на солнце помидоров, измельченных в блендере;
- 1 lemon — цедра и сок 1 лимона;
- 2 handfuls of rocket — 2 горсти листьев руколы, слегка измельчить.

Как и при переводах предыдущих рецептов, переводчик добавляет лексему «перчик» при переводе ингредиента 4. Опущение причастных форм при переводе ингредиента 2. Также наблюдается добавление при переводе последнего ингредиента — «слегка измельчить».

Представим анализ перевода способа приготовления рассматриваемого блюда.

1. *Cook your spaghetti in a large pan of salted boiling water according to the packet instructions.* — Приготовьте спагетти в большой кастрюле с подсоленной водой в соответствии с инструкцией на упаковке.

Опущение причастия *boiling*.

2. *Meanwhile, peel and finely chop the garlic. Heat 3 good lugs of extra virgin olive oil in a large frying pan, then toss in the garlic and crumble in the chilli. As the garlic begins to colour, add the prawns and sauté them for a minute. Add the white wine and tomato purée, and simmer for a couple of minutes.* — Тем временем разогрейте три полные до краев столовые ложки оливкового масла в большой сковороде, добавьте чеснок и чили. Когда чеснок начнет менять цвет, положите креветки и припустите их в течение минуты. Затем влейте белое вино, добавьте пюре из помидоров и готовьте на медленном огне пару минут.

Переводчик опускает первое предложение данного отрывка, однако информация, которая здесь опускается, компенсируется при переводе ингредиентов. Глагол *add* генерализируется до «положите» в одном случае и конкретизируется глаголом «влиять» в другом.

3. *Grate the zest of the lemon and roughly chop the rocket. When the pasta is ready, drain it in a colander, reserving a little of the cooking water.* — Когда паста будет готова, откиньте ее на дуршлаг, оставив небольшое количество воды, в которой она готовилась.

Опущение первого предложения. Замена формы будущего времени на форму настоящего времени. Добавление части предложения в конце отрывка.

4. *Toss the spaghetti with the sauce, squeeze in the lemon juice, add half the chopped rocket, adding a little of the reserved cooking water if you want to loosen the sauce a bit, and correct the seasoning with sea salt and black pepper.* — Влейте лимонный сок, вмешайте половину руколы. Добавьте немного сохраненной воды, если хотите немного смягчить вкус. Попробуйте и, если надо, приправьте солью и перцем.

Добавление глагольной конструкции «положите...». Парцелляция предложения. Замена глагола *add* на глагол «вмешайте» (конкретизация), опущение причастия *chopped*.

5. *Divide between 4 plates and sprinkle with the grated lemon zest and the rest of the rocket leaves.* — Разложите по тарелкам. Посыпьте тертой лимонной цедрой и оставшейся руколой.

Опущение числительного. Парцелляция предложения. Генерализация *rocket leaves* — «рукола».

После анализа кулинарных рецептов закусок, первых и вторых блюд предлагаем рассмотреть анализ переводов рецепта десертного блюда. Начнем анализ перевода кулинарного рецепта “Pear sorbet” — «Грушевый сорбет» с анализа перевода ингредиентов, его составляющих.

- 200 g caster sugar — 200 г мелкого тростникового сахара;
- 200 ml water — 200 мл воды;
- 1 kg soft pears, peeled, quartered and cores removed — 1 кг мягких груш, очистить, разделить на четвертинки;
- 1 lemon, juice and zest of — сок и цедра 1 лимона;
- 55 ml grappa, or to taste — 50 мл граппы или чего-то, что вам больше по вкусу.

При переводе ингредиента 1 переводчик добавляет прилагательное «мелкий». Причастные формы в оригинале переводчиком передаются инфинитивными формами.

Далее представим анализ перевода способа приготовления данного десертного блюда.

1. *First of all put the sugar and water into a pan on the hob. Bring to the boil, then reduce the heat and simmer for 3 minutes. Add your quartered pears and, unless they're super soft, continue to simmer for 5 minutes. Remove from the heat, leave to one side for 5 minutes, then add the lemon juice (minus the pips) and zest. Pour everything into a food processor and whiz to a purée, then push the mixture through a coarse sieve into the dish in which you want to serve it.* — Разогрейте в кастрюле воду с сахаром. Доведите ее до кипения и варите еще 3 минуты. Заложите четвертинки груш и, если они только не супермягкие, готовьте еще 5 минут. Снимите с плиты, оставьте на 5 минут, влейте лимонный сок и цедру. Перелейте в комбайн и измельчите в пюре. Затем перетрите еще раз, используя крупное сито, и выложите на блюдо, в котором будете подавать.

Преобразование первого предложения с сохранением исходной семантики. Во втором предложении опущение глагола *to reduce*. В третьем предложении наблюдается применение антонимического перевода в одной части предложения, а также генерализация глагола *to simmer*. В следующем предложении конкре-

тизация словосочетания *from the heat* («с плиты»). Последнее предложение подвергается парцелляции.

2. *Add the grappa, give it a good stir, and taste. The grappa shouldn't be overbearing or too powerful — it should be subtle and should work well with the pears. However, different brands do vary in strength and flavour, so add to taste. (This isn't an excuse to add the whole bottle, though, because if you use too much alcohol the sorbet won't freeze.) Put the dish into the freezer and whisk it up with a fork every half-hour — you'll see it becoming pale in colour. After a couple of hours it will be ready. The texture should be nice and scoopable. Delicious served with ventagli or other delicate crunchy biscuits.* — Влейте *granny*, тщательно перемешайте. Она очень хорошо сочетается с грушами, но лучше периодически пробовать то, что у вас получается (это ни в коем случае не слова поддержки тому, кто готов влить в сорбет целую бутылку, тем более что в данном случае оно не замерзнет). Поместите блюдо в морозильник и помешивайте каждые полчаса. Через пару часов блюдо готово. Подавайте с *ventagli* или другим хрустящим печеньем.

Опущение глагола *to taste*. Во втором предложении встречается перестановка частей предложения и членов предложения. Третье предложение полностью преобразовано с изменением исходной семантики. Далее наблюдается опущение целой части предложения — *you'll see it becoming pale in colour*, таким образом переводчик убирает из русскоязычного варианта уточнение по приготовлению блюда. В конце также опускается предпоследнее предложение и никак не компенсируется при переводе. Отметим полное сохранение графического отображения наименования печенья.

Таким образом, проанализировав в общей сложности 20 кулинарных рецептов (в статье представлен анализ переводов 5 рецептов кулинарных блюд различных типов), можно заключить, что переводчики довольно часто прибегают к приему опущения, а также приему добавления. Также частым явлением стало применение глагольных форм при переводе ингредиентов вместо причастных форм в оригинале. При описании последовательности действий переводчик прибегает к замене повелительного наклонения личными формами глагола в первом или во втором лице.

При проведении анализа переводов были выделены три типа трансформаций — лексические, грамматические и лексико-грамматические. Рассмотрим частотность применения различных переводческих приемов, выделяемых в рамках того или иного типа на примере переводов кулинарных рецептов различных видов блюд.

Первыми авторы рассматривали перевод закусочных блюд. Среди лексических трансформаций было выделено шесть различных переводческих приемов. Стоит заметить, что авторы не учитывали при подсчетах применение перевода калькирования, поскольку значительная часть текста переводится с помощью данного приема, однако представляется интересным показать применение остальных приемов. Среди лексических трансформаций были выделены следующие: опущения (37 случаев применения), добавления (26 случаев применения), генерализация (9 случаев применения), конкретизация и лексическая замена (по 8 случаев применения), модуляция (4 случая применения). Среди грамматических трансформаций были выделены: замена типа предложения (9 случаев применения), транспозиции, то есть перестановки членов предложения (7 случаев применения), парцелляция предложения (7 случаев применения), интеграция (4 случая применения), замена частей речи (3 случая), замена членов предложения (1 случай). В рамках лексико-грамматических трансформаций были выделены три приема: целостное преобразование (8 случаев применения), антонимический перевод и описательный перевод (2 случая применения).

Далее авторами были проанализированы кулинарные рецепты первых блюд. Среди лексических трансформаций были выделены следующие переводческие приемы: лексические опущения (15 случаев применения), добавления (8 случаев применения), генерализация (4 случая применения), лексическая замена и конкретизация (по 3 случая применения). Грамматические трансформации включают следующие переводческие приемы: замена частей речи (6 случаев применения), парцелляция предложения (4 случая применения), интеграция предложения, замена типов предложений и транспозиция (по 2 случая применения), замена частей предложения (1 случай применения). Среди лексико-грамматических трансформаций был выделен только один случай приема целостного перефразирования.

Анализ перевода кулинарных рецептов вторых блюд показал, что среди лексических трансформаций наиболее частотным явился прием лексического опущения (35 случаев применения), также были выделены следующие приемы: добавление (19 случаев применения), замена и конкретизация (по 7 случаев применения), генерализация и модуляция (по 5 случаев применения). Среди грамматических трансформаций были выделены следующие приемы: парцелляция предложения и замена формы слова (по 9 случаев применения), замена типов предложений (6 случаев применения), перестановка членов предложения (4 случая применения), замена частей речи (3 случая применения). Среди лексико-семантических трансформаций отмечено применение только целостного перефразирования (3 случая применения).

Последними были проанализированы рецепты десертов. Лексические трансформации представлены следующими приемами: добавление (14 случаев применения), конкретизация (5 случаев), опущение (4 случая), замена и генерализация (по 1 случаю применения). Среди грамматических трансформаций выделены: замена типов предложений (4 случая применения), замена формы слова (3 случая применения), перестановка членов предложения и парцелляция предложений (по 2 случая применения). Лексико-грамматические трансформации включают: целостное перефразирование (4 случая применения), антонимический перевод (1 случай применения).

Таким образом, очевидно, что наиболее частотным переводческим приемом явился прием лексической трансформации — опущение, вторым по частотности явился прием добавления. Среди грамматических трансформаций наиболее частотными явились приемы парцелляции и замены типа предложения. Среди лексико-грамматических трансформаций наиболее часто встречался прием целостного преобразования.

Представляется интересным отдельно оговорить особенности передачи наименований блюда, а также способы перевода ингредиентов. Названия зачастую передаются при помощи приема калькирования, однако также в некоторых случаях встречается прием лексического добавления. Что касается перевода ингредиентов блюд, то они также передаются в основном при помощи калькирования, однако отмечено, что частотным является применение приема грамматической замены. Довольно часто английские причастные формы заменяются на русские инфинитивные формы и конструкции. Также при переводе ингредиентов переводчик прибегает к применению приема опущения (например, часто опускается уточнение при описании оливкового масла *“extra virgin”*), а те ингредиенты, которые не характерны для русской гастрономии, передаются при помощи приема комплексного преобразования. Отметим также, что при передаче мер измерения наряду с приемом калькирования периодически отмечается применение приема лексической замены. Таким образом, переводчик использует те меры измерения, которые характерны для культуры языка перевода.

Таким образом, проведенное исследование позволяет сделать вывод о том, что гастрономический дискурс представляет собой вид гастрономической коммуникации, который включает участников, условия, способы общения между участниками, цели и мотивы, а также жанр и стиль речи. При помощи гастрономического дискурса представляется возможным изучить культурные, языковые, гастрономические и этические составляющие того или иного народа.

Текст рецепта как жанр текста, имеющий свое функциональное предназначение, обладает особым языком национальной кухни. С языковой точки зрения текст данного жанра обладает «пошаговостью» построения предложения, отличается информативной целостностью, которая выражается в тематическом единстве.

Анализ переводов кулинарных рецептов показал, что переводческие решения зачастую обусловлены жанром гастрономического дискурса. Рецепт обладает инструктивным характером, широко применяются опущения, добавления и парцелляция предложений. Данные приемы применяются для добавления конкретики в рецепт или для опущения излишних деталей, а также для соблюдения норм русского языка. Для выполнения переводов кулинарных рецептов переводчику необходимо обладать не только знаниями иностранного языка, но и знаниями в области кулинарии, традиций написания текстов гастрономической направленности, их структурных и функциональных особенностей.

Литература

1. Арутюнова Н. Д. Дискурс // Лингвистический энциклопедический словарь. М.: Советская энциклопедия, 1990. С. 136–137.
2. Чернявская В. Е. Лингвистика текста. Лингвистика дискурса. М.: Флинта, Наука. 2013. 208 с.
3. Ван Дейк Т. Дискурс и власть: Репрезентация доминирования в языке и коммуникации. М.: Книжный дом «Либроком», 2013. 344 с.
4. Олянич А. В. Потребности — дискурс — коммуникация: монография. Волгоград: Парадигма, 2004. 507 с.
5. Ундирицова М. В. Глуттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков): автореф. дис. ... канд. филол. наук. М., 2015. 21 с.
6. Jamie Oliver recipes [Электронный ресурс]. URL: <https://www.jamieoliver.com/recipes/> (дата обращения: 23.01.2021).
7. Джейми Оливер. Все рецепты [Электронный ресурс]. URL: <https://jamieoliver.com/ru/> (дата обращения: 23.01.2021).
8. Ramsay G. Chef for all seasons. London: Quadrille Publishing Ltd, 2000. 224 p.
9. Оливер Дж. Моя Италия / пер. с англ. Ю. Тяжлова. М.: КукБукс, 2007. 320 с.

Контактные данные:

Середа Е.: 190103, Санкт-Петербург, Лермонтовский пр., д. 44а;
e-mail: elena_sereda@mail.ru.

Ефремова М. П.: 191023, Санкт-Петербург, Садовая ул., д. 21;
e-mail: efremova.mp@mail.ru.

Contacts:

Sereda E.: 44A Lermontovskiy Ave., St. Petersburg 190103, Russia;
e-mail: elena_sereda@mail.ru.

Efremova M. P.: 21 Sadovaya Str., St. Petersburg 191023, Russia;
e-mail: efremova.mp@mail.ru.