

Секция «Теория, история и методология перевода»

Глуттонический дискурс как специфический лингвокультурологический объект переводческих практик

Ундрицова Мария Владимировна

Аспирант

*Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова, Высшая школа
перевода (факультет), Москва, Россия*

E-mail: marusiaun@mail.ru

В настоящем докладе рассматриваются особенности перевода текстов гастрономической направленности.

Под глуттоническим (гастрономическим) дискурсом понимается особый вид вербально-социального дискурса в совокупности с социально-культурными, религиозно-этническими, лингво-философскими свойствами, целью которого является достижение глуттонической коммуникации. Это фрагмент текста или речи, связанный с процессом питания, при котором учитываются участники, условия, способы общения, среда, в которой протекает разговор, место и время коммуникации, цели и мотивы, а также жанр и стиль речи.

Объектами данного вида дискурса являются тексты различной функциональной ориентации по типу кулинарных книг, фрагментов художественных произведений, гастрономической рекламы, кулинарных передач, меню и т.д. В данном случае мы остановимся на особенностях передачи кулинарных рецептов и меню.

Особенности перевода меню и кулинарных книг, прежде всего, определяются лингвостилистической направленностью данных видов текста.

Каждый рецепт является своеобразным отображением культуры народа. По структуре кулинарный рецепт представляет собой описание действий, которые нужно строго выполнить, чтобы добиться желаемого результата. Переводчик, передавая данный тип гастрономического дискурса, в первую очередь должен обратить внимание на его структуру и стилистику, которая принята в его языке. В структуре рецепта выделяется вводная, основная и заключительная части.

Что касается синтаксической точки зрения, предложения обычно односоставные. В русских рецептах наиболее частотное использование следующих типов конструкций: инфинитивные конструкции; неопределенно-личные; императивные конструкции; конструкции с использованием глагола 1 лица множественного числа.

В сравнении с русским языком, во французском и английском - обычно употребляются императивные конструкции. Что касается греческого, то в этом языке в предложениях используются глаголы первого лица множественного числа.

К лексическим особенностям, на которые должен обратить внимание переводчик, относится использование особого кухонного языка, среди которых могут встречаться термины и полутермины, именуящие предметы кухонной утвари, названия ингредиентов, приправ, термины по нарезке, обработке еды, способ приготовления, а также лексемы, указывающие время, температуру, количество составляющих, калорийность. Наряду с этим особую сложность вызывает перевод наименований блюд, с которыми, возможно, не встречались представители другой культуры.

Наряду с кулинарными рецептами, значительную часть гастрономической культуры и глуттонического дискурса занимает меню. Язык меню, как правило, создан для того, чтобы вызвать благоприятное впечатление на посетителя ресторана, кафе, бара и т.д. Каждое название является своего рода рекламой.

Меню может принимать различный вид, в зависимости от направленности ресторана. Составителями меню учитываются многие психологические факторы. Заглавие и описание представляются такими, чтобы пробудить живые и необычные картины в воображении читателя. Вместе с тем важна лаконичность, чтобы долгое чтение не тормозило процесс заказа.

Переводчик, передавая названия блюд в меню, должен в первую очередь учитывать направленность ресторана, возможное воздействие такого перевода на потребителя (отсутствие ложных ассоциаций при передаче наименования транскрипцией, а также благоприятное воздействие), понятность предлагаемого блюда.

Таким образом, глуттонический дискурс, будучи частью национальной культуры и составляющей языковой картины мира, является одним из наиболее распространенных дискурсов. Обладая особым синтаксическим, морфологическим и лексическим строем каждый из объектов, входящих в состав гастрономического дискурса может представлять существенную трудность для перевода. Особую сложность могут составлять фрагменты, заключающие в себе лакуны, реалии, словосочетания, не имеющие прямых соответствий на языке перевода. И если в художественном тексте такие моменты могут легко обыгрываться переводчиком, то в кулинарных рецептах, требующих особой верности тексту, данные затруднения преодолеваются нелегко. Также особый интерес представляют переводы названий блюд. Важное значение имеет целевая аудитория, для которой предназначены тексты, а также влияние перевода отдельных глуттонических единиц на общее восприятие.

Литература

1. Вирас Г. Греческая кухня. Афины, 2009.
2. Гарбовский Н.К. Теория перевода. М., 2004.
3. Гюго Ф.В. Кулинарная книга Гюго. М., 2012.
4. Земскова А.Ю. Лингвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса. Дисс. ... канд. филол. наук. Волгоград, 2009.
5. Епифаний Милопотамский. Кулинария Святой горы Афон. Афины, 2008.
6. Ермакова Л.Р. Глуттонические прагматонимы и национальный характер. Дисс. ... канд. филол. наук. Белгород, 2011.
7. Межитова Э.Д. Русская кухня. Издание 4-е, дополненное и переработанное. М., 2002.
8. Олянич, А. В. Презентационная теория дискурса. Дисс. доктора филологических наук. Волгоград, 2004а.

Κονφeρeνκiα «Λομoνoσoв 2014»

9. Сeлeзнeв A. Кнiгa ρeцeптoв дlя мiкρoвoлнoвoй пeчi. Μ., 2013.
10. Lewis S. Patisserie facile. Paris, 2008
11. Larousse Gastronomique/ Joel Robuchon. Paris, 1997.
12. Μoναχoς Eπiφάνiος o Μιλλοποτάμiος. Μαγειρικη του Αγiου ρους. Αθηνά, 2008
Μoναχoς