

## Секция «Иностранные языки и регионоведение»

### Специфика перевода кулинарного рецепта (на материале поваренных книг Джейми Оливера)

*Беспалова Ирина Анатольевна*

*Студент*

*Северо-Кавказский федеральный университет, факультет филологии,  
журналистики и межкультурной коммуникации, Ставрополь, Россия  
E-mail: irishka-letter@mail.ru*

Кулинарный рецепт сегодня является одним из самых распространенных типов текста, с которым мы сталкиваемся в повседневной жизни. В последние годы, в связи с развитием межкультурных контактов и появлением большого количества книг по кулинарии, тексты рецептов привлекают к себе повышенное внимание. Аксиоматично, что наличие большого количества рассматриваемых изданий на иностранных языках требует особого подхода с точки зрения транслатологии.

Текст кулинарного рецепта представляет собой особый тип текста, глобальной целью которого является побуждение приготовить какое-либо блюдо и научить реципиента тому, как это сделать, выраженное в форме логичного, пошагового развертывания описания-алгоритма [Буркова: 18]. Рецепты передаются из уст в уста, а также публикуются в кулинарных книгах и на специализированных сайтах.

Рассматривая лингво-прагматическую специфику кулинарного рецепта, мы можем говорить о преобладании функций информирования и воздействия. Информирующая функция реализуется в кулинарных рецептах через передачу вещественной информации, в качестве которой выступает имя существительное (например, в названии блюд, списке компонентов, кухонной утвари). Функция воздействия получает свое выражение через формы глагола, обычно в виде побудительных предложений с инфинитивами. Обе функции равноценно представлены в кулинарном рецепте и тесно связаны с его общей композицией.

Говоря о переводе текстов кулинарных рецептов, главной задачей, несомненно, является достижение адекватности перевода. Из-за расхождения в формальных и семантических системах двух языков переводчику зачастую необходимо произвести многочисленные и качественно разнообразные межъязыковые преобразования – «переводческие трансформации, с тем, чтобы текст перевода с максимально возможной полнотой передавал всю информацию, заключенную в исходном тексте, при строгом соблюдении норм ПЯ» [Бархударов: 190].

Характерной особенностью текстов кулинарных рецептов является сочетание всех видов информации: когнитивной, оперативной и эстетической. По утверждению некоторых ученых, «эмоционально-экспрессивная информация не является частью текстов кулинарных рецептов» [Алексеева: 257], однако в поваренных книгах Джейми Оливера она проявляется достаточно часто, особенно во вступлениях и советах для того, чтобы привлечь внимание читателя.

Когнитивная информация представлена в основном существительными конкретной семантики: специальная кулинарная терминология (*baking cup*), меры весов (*ounce*, *pound*), названия блюд и продуктов для их приготовления: *Tarte Tatin* – французский пирог, в котором яблоки поджариваются в масле и сахаре, прежде чем испечётся пирог.

Так как перевод когнитивной информации вызывает сложность из-за расхождения или полного отсутствия эквивалентов в ПЯ, то переводчику для решения этой проблемы необходимо давать сноску с переводческим комментарием или делать внутритекстовые добавления прагматического характера.

В ходе исследования нами установлено, что кулинарный рецепт представляет собой текст инструктивного характера, где достаточно емко представлена оперативная информация, выраженная формами повелительного наклонения глагола, лексикой с семантикой необходимости или возможности, модальными глаголами. Сохранение прагматики средств выражения оперативной информации в переводе приобретает особую значимость, учитывая, что рецепт – это, прежде всего, инструкция, нарушение предписаний которой может привести к отрицательному результату.

В процессе перевода текстов кулинарных рецептов и определения основных единиц перевода мы столкнулись с различными видами преобразований, требующих учета одновременно языкового, культурологического и психологического факторов. Для достижения адекватного перевода нами были применены различные виды преобразований на всех языковых уровнях. Следует отметить, что в количественном соотношении преобладают лексические трансформации, так как лексика является носителем основной информации. Рассмотрим наиболее яркие примеры и представим комментарии по особенностям их перевода.

При переводе предложения *Add a glug of olive oil* (*Добавить немного оливкового масла*), необходимость трансформаций вызвала лексема «*glug*», имеющая в словарной статье значение «*глоток*». Очевидно, что автор хочет, чтобы мы добавили оливкового масла ровно столько, сколько выпивает человек, сделав один глоток. Однако буквальный перевод не удовлетворяет нормам русского языка, поэтому, применив генерализацию, лексему «*glug*» мы перевели как «*немного*».

В кулинарных рецептах часто встречаются термины, заимствованные из различных языков. Так, например, итальянское заимствование «*al dente*» в предложении *Meanwhile, cook the pasta in boiling, salted water until al dente.* (*Между тем, в подсоленной воде отварить макароны до состояния al dente*) не нуждается в переводе, потому что из-за популярности итальянской кухни оно постепенно терминологизируется. Однако чтобы у читателей не возникали трудности при приготовлении блюд, мы посчитали уместным предоставить переводческий комментарий: *Al dente* - в переводе с итальянского языка, означает «на зуб» и описывает такое состояние пасты, когда она уже готова, однако еще достаточно твердая и не успела развариться.

Подводя итог, хотелось бы еще раз указать на неординарность текста кулинарного рецепта, за которым стоит и его автор со своей индивидуальностью, и определенное знание из области кулинарии. Таким образом, перевод текста кулинарного рецепта не может производиться поверхностно, а требует более глубокого проникновения в его структуру на всех языковых уровнях.

**Специфика перевода кулинарного рецепта (на материале поваренных книг Джейми Оливера)**

Беспалова Ирина Анатольевна

Студент (специалист)

Северо-Кавказского федерального университета, Ставрополь, Россия

**Литература**

1. Алексеева И. С. Введение в переводоведение. М., 2004.
2. Бархударов Л. С. Язык и перевод. М., 2008.
3. Буркова П.П. Кулинарный рецепт как особый тип текста: на материале русского и немецкого языков: диссертация кандидата филологических наук. Ставрополь, 2004.

**Слова благодарности**

Выражаю огромную благодарность всему преподавательскому составу кафедры теории и практики перевода за полученные знания и жизненный опыт