

ФИЛОЛОГИЯ

(шифр научной специальности: 5.9.8)

Научная статья

УДК 81

doi: 10.18522/2070-1403-2023-96-1-101-106

ЛИНГВИСТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ АНГЛО- И ИСПАНОЯЗЫЧНОГО КУЛИНАРНОГО РЕЦЕПТА И СПОСОБЫ ИХ ПЕРЕВОДА НА РУССКИЙ ЯЗЫК

© *Марина Сергеевна Медведева*

Ростовский юридический институт Министерства внутренних дел Российской Федерации.

г. Ростов-на-Дону, Россия

med8744@yandex.ru

Аннотация. На современном этапе изучения текстов в рамках гастрономического дискурса остро стоит вопрос о расширении исследований в данной сфере. В связи с ростом интереса к феномену кулинарной культуры в переводе среди ученых-лингвистов в XXI веке, тексты данного типа как часть нового дискурса заняли особое место в системе профессионально-ориентированных текстов. Рассматриваются лингвистические особенности англо- и испаноязычного кулинарного рецепта и способы их перевода на русский язык.

Ключевые слова: лингвистические особенности, перевод, английский язык, дискурс, заимствования, терминология, гастрономический дискурс.

Для цитирования: Медведева М.С. Лингвистические особенности англо- и испаноязычного кулинарного рецепта и способы их перевода на русский язык // Гуманитарные и социальные науки. 2023. Т. 96. № 1. С. 101-106. doi: 10.18522/2070-1403-2023-96-1-101-106

PHILOLOGY

(specialty: 5.9.8)

Original article

Linguistic features of English and Spanish-language culinary recipes and ways of their translation into Russian

© *Marina S. Medvedeva*

Rostov law institute of the Ministry of Internal Affairs of the Russian Federation. Rostov-on-Don, Russian Federation

med8744@yandex.ru

Abstract. At the present stage of studying texts within the framework of gastronomic discourse, the issue of expanding research in this area is relevant. Due to the growing interest in the phenomenon of culinary culture in translation among linguists in the XXI century, texts of this type as part of a new discourse have taken a special place in the system of professionally oriented texts. This article is devoted to the linguistic features of the English- and Spanish-language culinary recipe and ways of their translation into Russian.

Key words: linguistic features, translation, English, discourse, borrowings, terminology, gastronomic discourse.

For citation: Marina S. Medvedeva Linguistic features of English and Spanish-language culinary recipes and ways of their translation into Russian. *The Humanities and Social Sciences*. 2023. Vol. 96. No 1. P. 101-106. doi: 10.18522/2070-1403-2023-96-1-101-106

Введение

С развитием интереса в сфере глuttonии, лингвистами были произведены исследования в сфере гастрономического дискурса, который на сегодняшний день может быть определен, как особый вид общения, использующий определенные профессионально-ориентированные знаки: терминологию, устойчивые обороты, характерные морфосинтаксические структуры. Текст кулинарного рецепта как жанр гастрономического дискурса может быть определен как особый тип текста, основной задачей которого является побуждение к приго-

товлению блюда и обучение читающего способу его приготовления, в то время как цель перевода – добиться максимального уровня восприятия текста реципиентом, тем самым препонося сложные аспекты приготовления пищи на доступном языке [3].

Как известно, рецепты характеризуются употреблением не только особого вида лексики, но также наличием определенных морфологических и синтаксических конструкций, свойственных конкретному языку. При переводе конструкций подобного рода переводчик может пойти по одному из двух путей – осуществить перевод, опираясь на структуру рецепта, принятую в русском языке, либо последовать структуре, принятой в оригинале [4]. Лексика кулинарного рецепта представляет собой особую систему знаков, которая охватывает всю сферу человеческой жизни, связанную с потреблением пищи. Набор потребляемых продуктов, способ их приготовления и характер их потребления выступают в качестве вербальных знаков и невербальных символов данной системы.

Обсуждение

Проанализировав перевод рецептов из поваренной книги «Chef for all seasons», а также статьи раздела «Кулинария» из кубинского еженедельника «La calle del medio», мы отметили наиболее частотные особенности лексического, морфологического и синтаксического характера. Прежде всего, обратимся к лексическим особенностям данного текста книги, к которым относятся:

1. *нейтральная лексика с вкраплениями эмоционально-окрашенных слов* (наиболее частотное употребление – описание рецепта после заголовка блюда):
 - *This is a lovely dish with which to welcome spring to your table, chic and yet quite casual in presentation.* – Это отличное блюдо для встречи весны – изысканное и в то же время простое в подаче.
 - *Superb fish needs just the simplest of accompaniments – in this case a crushed purée of fresh summer peas.* – Эта превосходная рыба нуждается в самом простом дополнении – в данном случае в пюре из свежего горошка [10].
 - *El conjunto del tequila, cítricos y chiles dan un sabor especial y exquisite.*
 - Сочетание текилы, цитрусовых и перца чили придает блюду особый изысканный аромат.
2. *особая терминология*:
 - термины профессионального кулинарного языка: *to sweat/ estofar* – тушить мясо и овощи; *to bread/empanar* – панировать; *rasher /loncha* – тонкий ломтик (бекона или ветчины); *emulsify* – превращать(ся) в эмульсию ;
 - термины, обозначающие кулинарные понятия, которые также употребляются в бытовой речи: *to cut/ cortar* – резать, *to heat/ calentar* – подогревать, *to fry/ freir* – жарить, *to grind/ tritular* – размельчать, *to pour/ echar* – наливать, *to simmer/ hervir* – кипятить, варить на медленном огне, *to fill/ llenar* – наполнять и др. [8].
 - термины, используемые исключительно в национальных кухнях: *croûte* (фр.) – крут (пирог с хрустящей корочкой); *risotto* (ит.) – ризотто (рис с помидорами, сыром и курицей); *ricotta* (ит.) – традиционный итальянский молочный продукт; *quenelle* (фр.) – кнель (блюдо из мяса или рыбы); *gnocchi* (ит.) – ньокки (небольшие картофельные клецки овальной формы) [10], а также *pozole* (мекс.) – посоле (блюдо из мяса, кукурузы, перца и воды), *enchiladas* (мекс., гват.) – энчилада (лепешка из кукурузной муки с начинкой, приправленной чиле), *tacos* (мекс.) – такос (кукурузная лепешка), *gorditas* (мекс.) – гордит (пирожок), *chimichangas* (мекс.) – чимичанга (буррито, поджаренное на сковороде или во фритюре), *burrito* (мекс.) – буррито (кукурузная лепешка с начинкой) и др.;
3. довольно частое использование *заимствований*. Заимствования – это слова, пришедшие в язык из чужой культуры и имеющие непосредственную связь с другими народами [1]. В связи с тем, что шеф-повар и автор книги «Chef for all seasons» Гордон Рамзи проходил стажировку в разных странах, он привнес в свои рецепты многое из национальной кухни Франции, Италии, Японии и США. С данными биографическими фактами связаны многочисленные заимствования в текстах кулинарных рецептов:

В английском языке:

- из латинского: *zucchini* – кабачок; *asparagus* – спаржа; *olive* – олива, маслина; *spatula* – кухонная лопатка и др.;
- из французского: *caramel* – карамель; *sauce* – соус; *soup* – суп; *onion* – репчатый лук; *spinach* – шпинат; *meringue* – безе; *soufflé* – суфле; *fricassé* – фрикассе; *purée* – пюре и др.;
- из итальянского: *spaghetti* – спагетти; *broccoli* – брокколи; *salami* – салями; *mascarpone* – маскарпоне (мягкий сливочный сыр); *pistachio* – фисташка и др.;
- из испанского: *taco* – тако; *tortilla* – тортилья; *tomato* – помидор; *potato* – картофель; *chorizo* – чоризо и др.

В испанском языке (*mexicano*):

- из английского: *lunch* – полдник, обед (вместо кастильского *almuerzo*)
- из языка аборигенов (индихенизмы): *avocado* – авокадо, *chocolate* – шоколад, *chile* – чили
- из индейского (сохранились только в мексиканском варианте испанского): *pozole* – блюдо из кукурузы, *jícara* – (расписная) миска, *turush* – посуда племен майя и др.

С точки зрения грамматической структуры в текстах кулинарных рецептов на английском и испанском языках в ходе анализа было выявлено явное преобладание имен существительных, глаголов, прилагательных и числительных. Во вступительном блоке рецепта на любом языке чаще всего можно встретить такие лексические единицы, как имена существительные и имена числительные. Это обусловлено тем фактом, что первые номинализируют кулинарные ингредиенты, в то время как числительные обозначают меру веса или количества ингредиента, необходимого для приготовления блюда.

Сравним блок рецептов в оригинале и их перевод на русский язык:

100 g lightly smoked streaky bacon (preferably Alsace Ventrech), rind removed; 2 shallots, sliced; 2 tablespoons olive oil; 400g fresh peas in pods, podded; 2 tablespoons dry white wine; 1 litre Light Chicken Stock or Vegetable Nage; 100 ml double cream, plus a little extra to serve; sea salt and freshly ground black pepper [7].

100 г подкопченной вяленой грудинки с прослойками жира (предпочтительно марки «Эльзасский вентреш», без шкурки; 2 луковицы шалота, нарезать полукольцами; 2 ст.л. оливкового масла; 400г луценого стручкового горошка; 2 ст.л. сухого белого вина; 1л прозрачного куриного бульона или овощного бульона; 100 мл сливок жирностью 48% и еще немного для подачи на стол; морская соль и свежемолотый черный перец.

4 tazas de acelga (en tiras); 4 filetes de pescado; 6 dientes de ajo; 1/4 cucharadita de pimienta; 1/2 cucharadita de sal; 1 unidad mediana de limón; 1 unidad mediana de piña; 1 unidad requieña harina de trigo; 1/2 cebolla; aceite para freír [6].

4 стакана мангольда, нарезанного длинными ломтиками; 4 рыбных филе; 6 зубчиков чеснока; 1/4 чайной ложки перца; 1/2 чайной ложки соли; 1 лимон среднего размера; 1 ананас среднего размера; 1 стакан муки; 1/2 луковицы; масло для жарки.

Проанализировав оригинальный текст на английском и испанском языках, а также их переводы, можно сделать вывод о том, что английскому, испанскому и русскому рецепту свойственно идентичное количество употреблений существительных и числительных, однако рассмотрев подробнее структуру словосочетаний, можно заметить некоторые расхождения в переводе других лексических единиц:

1. В переводе с английского атрибутивное словосочетание «*lightly smoked streaky bacon*» выражено в русском языке как «подкопченный бекон с прослойками жира», соответственно прилагательное «*streaky*» переведено на русский язык полноценным словосочетанием, состоящим из предлога и 2 существительных. Это можно объяснить 2 причинами: во-первых, в англо-русском кулинарном словаре упоминается именно словосочетание «с прослойками жира», и во-вторых, данная формулировка вполне привычна для реципиента.
2. Еще одну грамматическую особенность можно заметить при переводе английских причастий 2-го типа (*Participle II*): *rind removed* – «со срезанной кожей», *podded* – «вылущенный из стручков», *sliced* – «нарезанный полукольцами».

В последнем примере наблюдается четкая тенденция перевода причастия посредством причастных конструкций в русском языке. Такую тактику можно объяснить стремлением переводчика адаптировать текст рецепта для русского читателя и представить вариант написания ингредиентов таким, каким этот самый читатель привык видеть его на страницах поваренных книг собственной национальной кухни.

3. Так же вызывает интерес перевод инфинитива *to serve* с помощью существительного с предлогом «для подачи». Это обусловлено способностью инфинитива в английском языке выполнять функцию дополнения в предложении, а также, как уже было сказано, стремлением переводчика адаптировать текст для русского читателя.
4. Одна из грамматических особенностей испанского языка выражена в словосочетании модели предлог + существительное «*en tiras*» («в полосках»), которое передано как «нарезанного длинными ломтиками». В данном случае переводчик следует нормам русского языка и поясняет, как должен выглядеть нарезанный ингредиент, чтобы избежать недопонимания со стороны реципиента.
5. Словосочетание «*unidad mediana*» в обоих случаях переводится с помощью перестановки и лексической замены («среднего размера»). Поскольку тексту русского рецепта чужда лексема «единица» (обычно – «шт.»), переводчик предпочел данную формулировку исходя из ингредиентов (фрукты) и их примерного объема, необходимого для блюда.
6. Кроме того, мы можем заметить сочетание «*1 unidad pequeña harina de trigo*», переданное как «1 стакан муки». Данный перевод указывает на тот факт, что в русских рецептах под «мукой» чаще всего подразумевается пшеничная мука, т.е. уточнение дается лишь в том случае, если рецепт требует особого сорта или вида муки (ржаная, для блинов и т.д.).

Употребление же глаголов присуще основному блоку рецепта, где преобладает алгоритмический характер построения предложения, и инструктивная форма кулинарного рецепта выражается в частом использовании повелительного наклонения глагола:

First, make the sauce. Sauté the chopped peppers in the oil for about 5 minutes until softened. Deglaze with the vinegar and add the sugar, stirring until dissolved. Whiz to a fine puree in a blender or food processor with the vinaigrette. Rub through a sieve with the back of ladle. Season and set aside. Preheat the oven to 200°C, Gas 6. [7].

Начните с соуса. Пассеруйте перец в оливковом масле в течение 5 минут, до мягкого состояния. Дегласируйте уксусом (добавьте несколько капель уксуса в масло) и всыпьте сахар, помешивая, пока он не растворится. Измельчите в блендере или кухонном комбайне до гладкого пюре. Обратной стороной половника протрите его через сито и оставьте. Нагрейте духовку до 200°C.

Cocinar la acelga en agua hirviendo, destapada, durante dos minutos. Escurrir. Picar los filetes de pescado en segmentos de cuatro centímetros. Sazonarlos con ajo, pimienta, sal y jugo de limón. Pelar la piña, cortarla de manera longitudinal (extraer el corazón) y aplicar un corte para obtener lonjas finas. Pasar el pescado por la harina y freír hasta que doren. Reservar. Aparte, colocar en recipiente de fondo grueso el aceite, incorporar la cebolla y dejar marchitar. Adicionar la piña, mezclar con suavidad y añadir la acelga. Cocinar durante cinco minutos más. Revolver bien, rectificarse de sal. Servir esta preparación sobre el pescado [Aguilar, 2016: 210].

Опустите мангольд в кипящую воду и варите с открытой крышкой в течение двух минут. Затем слейте воду. Нарезьте рыбное филе тонкими ломтиками длиной четыре сантиметра. Приправьте их чесноком, перцем, солью и лимонным соком. Очистите ананас, разрежьте его продольно (удалите сердцевину) и нарежьте мякоть тонкими ломтиками. Обваляйте рыбу в муке и обжарьте до золотистой корочки. Оставьте в сторону. В отдельную сковороду с толстым дном налейте масло, добавьте лук и оставьте жариться. Добавьте нарезанный ананас, аккуратно перемешайте и добавьте мангольд. Жарьте еще пять минут. Хорошо перемешайте, добавьте соль по вкусу. Готовую поджарку подавать, посыпав сверху на рыбу.

Однако при рассмотрении оригинала текста можно заметить, что в кулинарных книгах на испанском языке преобладает использование инфинитива вместо привычного императива

в русском. Соответственно, такая интерпретация рецепта носит более рекомендательный и инструктирующий характер, в отличие от императива, свойственного русскому языку. Исходя из данной особенности, в переводе была использована более привычная для русского читателя форма глагола, т. е. императив, с целью соответствия клише русскоязычного рецепта.

С точки зрения грамматики и синтаксиса, в основном блоке рецептов также встречаются некоторые особенности:

1. Тексту английского рецепта характерна придаточная конструкция «*until softened*», «*until dissolved*», однако в русском варианте мы видим 2 разных перевода – «до мягкого состояния» и «пока он не растворится». Такой подход объясняется тем, что в кулинарной сфере каждого языка существуют определенные клише составления рецептов, которыми руководствуется переводчик, стремясь улучшить уровень восприятия текста реципиентом, вне зависимости от его компетентности в данной сфере.
2. В переводе с испанского языка мы также встречаем переформулирование конструкции «*hasta que doren*» (досл. пока не зарумянятся) – «до золотистой корочки» и замену причастия 2 типа («*destapada*») на словосочетание с предлогом – «с открытой крышкой», позволяющее облегчить восприятие текста реципиентом.

Из сравнения оригиналов и переводов также видно, что доминирующей тенденцией синтаксической организации текста кулинарного рецепта является обилие простых предложений, последовательно выражающих ход мысли автора кулинарных рецептов. Авторы кулинарных рецептов избегают сложных синтаксических конструкций, что позволяет избавиться от избыточности и нагромождения текста и устранению помех для создания прагматической установки автора [2].

Выводы

Таким образом, нам удалось выявить ряд лингвистических особенностей в текстах кулинарных рецептов оригиналов и переводов поваренной книги «*Chef for all seasons*» и раздела «Кулинария» кубинского еженедельника «*La calle del medio*», опираясь на авторскую специфику преподнесения информации и прослеживая пути переводческих решений при переводе.

Список источников

1. Бахтина С.В. Заимствованная лексика в составе тематической группы «пища и напитки»: историко-функциональное исследование. Казань, 2008.
2. Буркова П.П. Морфологический уровень организации кулинарного дискурса. Вестник Московского университета. 2012. № 2.
3. Шевченко М.С., Чупенко Е.С. Трудности перевода гастрономического дискурса // Актуальные проблемы лингвистики и формирования языковой компетенции юристов в современных условиях. Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. 2019.
4. Ундритцова М.В. Глуттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты. Москва, 2015.
5. Ундритцова М.В. Трансформации при переводе глуттонических текстов // Вестник Московского университета. Сер. 22. Теория перевода. 2015. № 1.
6. Aguilar C.N. Gastronomía Regional Argentina. Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina, 2016.
7. Goodwin J. Healthy traditions: recipe of our ancestors. University of North Dakota, 2003.
8. Herrera D. Recetas Mexicanas Tradicionales: Descubre las mejores recetas de cocina Mexicana. Editorial Imagen, Argentina, 2012.
9. Mendez J. La calle del medio, Publicación cultural de prensa Latina. Editorial № 44. 2011.
10. Ramsey G. Chef for all seasons. Quadrille Publishing Ltd. 2000.

References

1. *Bakhtina S.V.* Borrowed vocabulary as part of the thematic group "food and drinks": historical and functional research. Kazan, 2008.
2. *Burkova P.P.* Morphological level of culinary discourse organization. Bulletin of Moscow University. 2012. No. 2.
3. *Shevchenko M.S., Chupenko E.S.* Difficulties in translating gastronomic discourse // Actual problems of linguistics and the formation of linguistic competence of lawyers in modern conditions. Collection of materials of the All-Russian scientific and practical conference. 2019.
4. *Undritsova M.V.* Gluttonic discourse: linguoculturological, cognitive-pragmatic and translation aspects. Moscow, 2015.
5. *Undritsova M.V.* Transformations in the translation of glutton texts // Bulletin of the Moscow University. Ser. 22. Theory of translation. 2015. No. 1.
6. *Aguilar K.N.* Regional gastronomy of Argentina. Federation of Hotel Gastronomy of the Argentine Republic, 2016.
7. *Goodwin J.* Healthy traditions: the recipe of our ancestors. University of North Dakota, 2003.
8. *Herrera D.* Traditional Mexican recipes: Description of the main recipes of the Mexican coquina. Editorial office of Imagen, Argentina, 2012.
9. *Mendes J.* La Calle del Medio, Cultural Community of Prensa Latina. Editorial No. 44, 2011.
10. *Ramsey G.* Chef for all seasons. Quaddrille Publishing Ltd. 2000.

Статья поступила в редакцию 20.01.2023; одобрена после рецензирования 30.01.2023; принята к публикации 10.02.2023.

The article was submitted 20.01.2023; approved after reviewing 30.01.2023; accepted for publication 10.02.2023.