

ФИЛОЛОГИЯ

(шифр научной специальности: 5.9.8)

Научная статья

УДК 81

doi: 10.18522/2070-1403-2025-111-4-172-177

СПЕЦИФИКА ПЕРЕВОДА КАЗАЧЬЕЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЛЕКСИКИ (НА МАТЕРИАЛЕ ТЕКСТОВ МЕНЮ РЕСТОРАНОВ ДОНА)

© *Елена Юрьевна Оберемченко¹, Марина Витальевна Кузина²*

^{1, 2}*Южный федеральный университет, г. Ростов-на-Дону, Россия*

¹*eyoberemchenko@sfedu.ru* ²*mkuzina@sfedu.ru*

Аннотация. Рассматриваются особенности перевода казачьей гастрономической лексики на материале текстов меню ресторанов Донской кухни. Особое внимание уделяется специфике кулинарных терминов, отражающих культурное и историческое наследие донского казачества. Анализируются основные трудности при передаче национально окрашенных названий блюд на другие языки, включая проблемы транслитерации, эквивалентности и адаптации. Определяются стратегии перевода, позволяющие сохранить аутентичность и понятность для иностранной аудитории. В статье представлены примеры переводческих решений и их влияние на восприятие кулинарного бренда региона.

Ключевые слова: гастрономический дискурс, переводческие стратегии, реалия, кулинарный термин, меню.

Для цитирования: Оберемченко Е.Ю., Кузина М.В. Специфика перевода казачьей гастрономической лексики (на материале текстов меню ресторанов Дона) // Гуманитарные и социальные науки. 2025. Т. 111. № 4. С. 172-177. doi: 10.18522/2070-1403-2025-111-4-172-177.

PHILOLOGY

(specialty: 5.9.8)

Original article

The specifics of the translation of Cossack gastronomic vocabulary (based on the texts of the Don restaurants' menus)

© *Elena Yu. Oberemchenko¹, Marina V. Kuzina²*

^{1, 2}*Southern Federal University, Rostov-on-Don, Russian Federation*

¹*eyoberemchenko@sfedu.ru* ²*mkuzina@sfedu.ru*

Abstract. The article considers the peculiarities of the translation of Cossack gastronomic vocabulary based on the texts of the menus of Don cuisine restaurants. Special attention is paid to the specifics of culinary terms reflecting the cultural and historical heritage of the Don Cossacks. The main difficulties in translating nationally colored names of dishes into other languages, including problems of transliteration, equivalence, and adaptation, are analyzed. Translation strategies are defined to preserve authenticity and understandability for a foreign audience. The article presents examples of translation solutions and their impact on the perception of the culinary brand of the region.

Key words: gastronomic discourse, translation strategies, cultural realia, culinary term, menu.

For citation: Oberemchenko E.Yu., Kuzina M.V. The specifics of the translation of Cossack gastronomic vocabulary (based on the texts of the Don restaurants' menus). *The Humanities and Social Sciences*. 2025. Vol. 111. No 4. P. 172-177. doi: 10.18522/2070-1403-2025-111-4-172-177.

Введение

Дискурс в современной науке рассматривают не только как форму речевой деятельности, но и как способ репрезентации культурных кодов, идентичностей и ценностей, отражающих многообразие человеческого опыта. В контексте гастрономического дискурса язык становится медиатором между культурами, позволяя через названия блюд, стилистику меню и переводческие стратегии транслировать этнокультурное наследие, например, донского казачества.

Дискурс, как и речь, зависит от окружающей среды и ситуации, в которой он возникает. Согласно Н.Д. Арутюновой, дискурс следует понимать как связный текст, формируемый под

влиянием прагматических, социокультурных, психологических и других внешних факторов. Он представляет собой осмысленный результат когнитивной деятельности человека, направленный на достижение коммуникативных целей. Вид дискурса и правила его построения определяются культурными, социальными и историческими условиями [1, с. 136–137].

Гастрономический дискурс верифицируется как самостоятельный тип дискурса, связанный с одной из базовых потребностей человека, а именно пищей. Согласно А.В. Оляничу, процесс удовлетворения потребностей требует соблюдения определённых правил общения в соответствующей среде. Человек формирует речь, опираясь на специфические концепты, организует её по определённым языковым моделям и создаёт дискурс, отражающий данную потребность или сразу несколько [6, с. 507].

Н.П. Головницкая выявляет детерминирующую гибридность гастрономического дискурса, который с одной стороны личностно-ориентирован и проявляется в бытовом общении, а с другой стороны имеет статусно-ориентированный институциональный характер [4, с. 14–18]. В типологии В.И. Карасика гастрономический дискурс относится к институциональному виду дискурса, так как предполагает наличие определённых норм и клише, характерных для социальных институтов, таких как политика, экономика или реклама. Как и другие институциональные дискурсы, гастрономический дискурс строится на взаимодействии статусно неравных участников и обладает специфическими правилами и характеристиками [5, с. 204].

Обсуждение

В работах ученых Е. Бенвениста, Т. Ван Дейка, В.И. Карасика, К. Шаклеиной и других подробно рассматривается лингвистическая сущность гастрономического дискурса, глубинная природа этого социально-культурного феномена [9; 10; 5; 8]. В нашем исследовании природная сущность текстов ресторанного меню, как жанра гастрономического дискурса, определяется не только описанием кулинарных процессов, но и трансляцией ценностей казачества, идентичности субэтноса русского народа, уникальным носителем казачьей культурной памяти.

Понимание сути гастрономического дискурса позволяет перейти к его классификации, отражающей жанровое, функциональное и медийное разнообразие. Существует несколько подходов к классификации гастрономического дискурса:

1. По жанровой принадлежности (по В.И. Карасику): рецепты (инструктивный дискурс), меню (номинативный дискурс), гастрономическая критика (оценочный дискурс), кулинарные блоги и влоги (разговорный, нарративный и рекламный дискурс).

2. По функции: информативная – передача рецептов, ингредиентов, способов приготовления; экспрессивная – выражение эмоций, вкусов, предпочтений; рекламная – убеждение, мотивация к покупке, создание привлекательного имиджа продукта.

3. По медиасреде: печатный (кулинарные книги, журналы), цифровой (блоги, YouTube, TikTok), устный (телепередачи, мастер-классы, диалоги официанта и клиента) [5, с. 108].

Выделенные выше жанры и функции находят свое выражение через специфические языковые и стилистические средства. Рассмотрим лингвостилистические особенности, характерные для гастрономического дискурса. Гастрономический дискурс изобилует:

- терминами и профессионализмами (*бланизировать, карамелизовать, аль денте*),
- заимствованными словами (*фокачча, ризотто, штрудель*),
- экспрессивной лексикой (*нежнейшее мясо, взрыв вкуса*),
- регионализмами и диалектизмами.

Необходимо отметить, что лексико-семантическое наполнение гастрономического дискурса играет ключевую роль в формировании его выразительности и привлекательности. Синтаксический уровень и использование стилистических фигур придают речи динамичность и экспрессию.

1. Метафоры и метонимии: яркие выражения, придающие блюдам эмоциональную окраску, часто используются в маркетинговых текстах меню и в кулинарных блогах.

Примеры:

взрыв вкуса – Geschmacksexplosion (здесь и далее наш перевод);

восторг на тарелке – Begeisterung auf dem Teller;

лакомство богов – *Speise der Götter*;

2. Эпитеты, которые подчеркивают качества блюда и усиливают сенсорное восприятие.

Примеры:

нежный крем – *zarte Creme*;

хрустящая корочка – *knusprige Kruste*

3. Гиперболы часто используются в рекламных целях, создают эффект исключительности.

Примеры:

самый вкусный торт в мире – *die leckerste Torte der Welt*;

идеальное блюдо для свидания – *das perfekte Gericht für ein romantisches Abendessen*

4. Императивы в рецептах. Повелительные глаголы задают пошаговую инструкцию.

Примеры: *возьмите* – *nehmen Sie*, *нарежьте* – *schneiden Sie*, *добавьте* – *fügen Sie hinzu*

5. Сенсорная лексика – лексика, апеллирующая к органам чувств, особенно вкусу, запаху, текстуре.

Примеры: *ароматный* – *aromatisch*; *бархатистый* – *samtig*; *сочный* – *saftig*; *пикантный* – *pikant*

6. Простые повелительные предложения.

Пример: *Нарежьте лук мелкими кубиками* – *Schneiden Sie die Zwiebel in kleine Würfel*

7. Эллипсис и номинативные конструкции, цель которых минимализм, ритм, фокус на ингредиентах /действиях.

Пример: *Соль. Перец. Перемешать!* – *Salz. Pfeffer. Umrühren!*

8. Риторические вопросы создают эффект вовлечённости, вызывают аппетит и любопытство.

Пример: *А кто откажется от горячего шоколадного фондана?* – *Wer könnte einem warmen Schokoladenfondant widerstehen?*

Значительную роль в передаче гастрономического контента играет перевод, особенно в условиях культурной специфики и национальных вкусовых различий. Рассмотрим на примере фрагмента из кулинарного блога на немецком языке:

„*Diese cremige Suppe schmeckt wie eine warme Umarmung – perfekt für kalte Tage!*“ Возможный перевод: «*Этот нежный суп – словно тёплое объятие. Идеален для холодных дней!*» Немецкое выражение „*wie eine warme Umarmung*“ требует экспрессивного, образного перевода, а не буквального. Переводчик использует метафору, близкую к целевой культуре, усиливая эмоциональный окрас. Конструкция „*perfekt für kalte Tage*“ передаётся лексически эквивалентно, сохраняя прагматическую функцию рекомендации.

Перевод подобных текстов требует не только знания языка, но и тонкого чувства стиля и контекста, подчеркивая важность лингвостилистического подхода при работе с гастрономическим дискурсом. Лингвистические средства активно используются для создания привлекательного образа еды, убеждения аудитории и формирования гастрономической идентичности. Лингвостилистический анализ позволяет глубже понять, как язык влияет на вкусовое восприятие и потребительское поведение. Перевод подобных текстов требует не столько буквальной точности, сколько чувства стиля и владения креативными стратегиями [2, с. 250].

Меню – это отдельный жанр гастрономического дискурса, номинативный дискурс, выполняет сразу несколько функций: информативную, апеллятивную и эстетическую. Оно представляет собой краткий текст, в котором сочетаются наименования блюд, их описания и иногда – культурные или исторические комментарии [5, с. 123]. В меню концентрируются ключевые признаки кулинарной культуры, отражаются национальные и региональные особенности питания, а также вкусовые предпочтения целевой аудитории.

К жанровым характеристикам меню можно отнести:

– номинативность – преобладание существительных: *жаркое* – *Braten*, *уха* – *Fischsuppe*, *борщ* – *Borschtsch*, *кулеш* – *Kulesch*, *шулюм* – *Schuljum / Wildragout*;

– экономность речи – краткость, отбор значимой информации, картофельное пюре – *Kartoffelpüree*, солёный огурец – *Gewürzgurke*.

– маркетинговую стилизацию – использование экспрессивной и соблазняющей лексики: домашние пельмени в нежном бульоне – *Hausgemachte Pelmeni in zarter Brühe*, запечённая утка с ароматом степных трав – *Gebratene Ente mit dem Aroma der Steppenkräuter*);

– культурную маркированность – присутствие реалий, отражающих национальную кухню: уха по-атамански – *Fischsuppe nach Atamanen-Art*, кулеш по-казацки – *Kulesch nach Kosakenart*, настойка степная – *Steppen-Kräuterschnaps*, пирог по рецепту прабабушки – *Kuchen nach Rezept der Urgroßmutter*

Меню – это не просто перечень блюд, а мини-текст, в котором язык служит проводником культурной информации. Это особенно заметно в случае региональных меню, таких как меню донских ресторанов.

Обратимся к вопросу лингвокультурного потенциала казачьего субэтноса. Донское казачество – уникальное культурное явление, сформировавшееся в южных регионах России. Казачья культура включает в себя особый быт, язык, кухню, устное народное творчество. Донские казаки на протяжении веков сохраняли свои традиции, включая гастрономические, что нашло отражение и в языке. Лингвокультурный потенциал субэтноса проявляется в сохранении архаизмов, диалектизмов, этнографических реалий и фольклорных элементов [8, с. 264]. Эти особенности активно используются в гастрономических текстах, создавая аутентичную атмосферу.

Примеры казачьих реалий:

уха из стерляди – *Fischsuppe aus Sterlett* (способ перевод – калькирование), буженина по-казацки – *Gebratenes Schweinefleisch nach Kosakenart* (способ перевод – калькирование и описательный перевод единицы „gebratenes Schweinefleisch“), чир – *Chir, eine sibirische Fischart* (транскрипция с описательным переводом), шулюм – *Schuljum, kräftiger Wildfleischeintopf der Kosaken* (транскрипция с описательным переводом), поминальная каша – *Gedenk-Kasha / Süßer Weizenbrei mit Honig und Rosinen, traditionell zu Gedenktagen serviert* (описательный перевод), кагор – *süßer Messwein* (описательный перевод), самогонка – *elbstgebrannter Schnaps* или *hausgemachter Schnaps russischer Art* (описательный перевод) – всё это маркированные этнокультурные элементы.

Меню донских кафе и ресторанов становится носителем казачьей культурной памяти. В блюдах и их названиях генерируются элементы локального мировоззрения, гастрономического кода этнокультурной среды донского казачества и исторического контекста. В нашей работе мы придерживаемся основополагающей цели перевода гастрономических меню – обеспечение баланса между сохранением аутентичности и доступностью для иностранного читателя. И как показал наш анализ, успешная передача казачьих реалий возможна через гибкое применение переводческих стратегий, адаптированных под культурный и коммуникативный контекст.

Примеры:

«уха по-атамански» – «*Fischsuppe nach Atamanen-Art*» (способ перевод – калькирование);

«Кулеш с курдюком» – «*Kulesch mit Kurduk / Schafsfett*» (кулеш — старинный казачий суп на основе пшена, лука и сала; курдюк — курдючное сало, жир из хвостовой части овец). Немецкий перевод: «*Kurduk ist Speck vom Fettschwanz der Schafe. Kulesch — eine alte Kosakensuppe aus Hirse, Speck und Zwiebeln, ein dickes, nahrhaftes Gericht*» (Стратегия перевода: калькирование + описательный перевод).»

Такие лексические конструкции в текстах меню не только информируют, но и выполняют этнографическую и культурную функцию, превращаясь в форму фольклорной репрезентации. Перевод этнокультурно маркированных элементов представляет собой сложную задачу для процесса перевода [3, с. 416]. Требуется сохранить как информативное содержание, так и стилистическую окраску, не утрачивая локального колорита. В подобных случаях переводчику важно учитывать следующие стратегии:

Основные способы (или переводческие трансформации) перевода реалий (по классификации Влахова и Флорина):

– транскрипция: шулюм – *Schuljum*, кулеш – *Kulesch*. Используется механическая передача реалии из исходного языка в язык перевода с помощью графических средств, при этом важно обеспечить максимальное приближение к изначальной фонетической форме.

– Описательный перевод (перевод путём описания, объяснения или толкования): *Кулич – Osterkuchen aus süßem Hefeteig mit Rosinen, Früchten und Nüssen, meist noch zusätzlich mit Gewürzen (Kulitsch)*;

– Калькирование: «пирог с рыбой по рецепту прабабки» – «*Fischkuchen nach Rezept der Urgroßmutter*», каша с салом – *Hirsebrei mit Speck*; донская отбивная – *Don-Kotelett*

– Замена функциональным аналогом: передача единицей с национально-культурным адаптивным содержанием и привычным для читателя лексико-семантическим эквивалентом: хлеб с салом – *Schmalzbrot* (букв. "хлеб с топлёным жиром")

Рассмотрим использование переводческих трансформаций на примерах из текстов меню Донских ресторанов:

Пример: «*Казачий шулюм с дичью, овощами и степными пряностями*» – «*Der Kosakeneintopf 'Schuljum' mit Wildfleisch, Gemüse und Gewürzen der Steppe*». Слово *Schuljum* передается транскрипцией, подаётся в оригинале, что сохраняет культурную специфику и обеспечивает адекватный перевод.

Пример: «*Попробуйте наш традиционный донской кулеши – густой суп из пшена с салом*». – „*Schmecken Sie unseren traditionellen Don-Kulisch – eine dicke Suppe aus Hirse mit Speck, wie ihn die Kosaken zubereiteten.*“ Здесь используется транскрипция и описательный перевод, сохраняющие этнокультурный колорит и добавляющий уточнение «по казачьему рецепту» как средство культурной адаптации.

Пример: «*Домашний пирог с речной рыбой и луком по рецепту прабабушки*», – «*Hausgemachter Kuchen nach dem Rezept der Urgroßmutter – mit Flussfisch und Zwiebeln.*“ При переводе используется калькирование с перестановкой слов, важную роль выполняет также функциональный аналог и смысловой эквивалент «*hausgemachter*» единице «домашний», что сохраняет уютную домашнюю атмосферу текста.

Пример: «*Попробуйте нашу степную утку, медленно запечённую в печи с травами из донского края*». – «*Probieren Sie unsere Steppenente – langsam im Ofen gebraten und mit Kräutern aus dem Dongebiet verfeinert*». Способ перевода – калькирование, которое функционирует как лексико-семантическая адаптация. Термин «*степная утка*», в переводе «*Steppenente*», подчёркивает локальный колорит.

Пример: «*Кагор – сладкое крепкое красное вино с церковными корнями*» – «*Kagor – ein süßer, kräftiger Rotwein mit liturgischem Ursprung*». Способ перевода: калькирование и экспликация. Смысл термина «*liturgischer Ursprung*» раскрывается как с «*церковными корнями*», что более понятно для читателя.

Пример: «*Хлеб с салом и луком – сытная закуска по старинной казачьей традиции*». — „*Schmalzbrot mit Zwiebeln – ein herzhafter Snack nach alter Kosakentradition*“. Способ перевода: калькирование и культурная лексико-семантическая адаптация. Структура «хлеб с салом» переводится не дословно, а адаптировано, через функциональный аналог – *Schmalzbrot* (букв. "хлеб с топлёным жиром"), что ближе к реалиям иноязычной гастрономии и соответствует концепции кулинарной логосферы немецкой культуры [7, с. 200].

Пример: «*Донская рыбная настойка – самодельный ликёр с речной рыбой и перцем*». – „*Doner Fischschnaps – ein selbstgebrannter Likör mit Flussfisch und Pfeffer.*“ Способ перевода: калькирование и лексико-семантическая адаптация. Лексема «самодельный» передано как «*selbstgebrannt*», а «*настойка*» уточняется как «*Likör*» – адекватный вариант перевода для немецкоязычного меню.

Таким образом, гастрономическое меню может рассматриваться не только как практический инструмент ресторанной коммуникации, но и как полноценный носитель культурной и лингвистической информации. Донская казачья кухня, представленная через меню, транслирует этнокультурные смыслы и ценности. Перевод текстов меню конкретной субкультуры требует особого внимания к реалиям, сохранения локального колорита и адаптации к другой культуре восприятия. Результаты исследования представляют ценность для специалистов в области перевода, языкознания и гастрономического туризма.

Список источников

1. Арутюнова Н.Д. Дискурс // Лингвистический энциклопедический словарь. М.: Советская энциклопедия, 1990. С. 136–137.
2. Бахтин М.М. Проблемы речевых жанров // Литературно-критические статьи. М.: Лабиринт, 2000. С. 250–306.
3. Верещагин Е.М., Костомаров В.Г. Язык и культура. М.: Индрик, 2005. 416 с.
4. Головницкая Н.П. Лингвокультурные концепты «пища» и «das Essen» в сопоставительном освещении (семантика русских и немецких глуттонических номинаций) // Известия ВГПУ. 2007. № 2 (20). С. 14–18.
5. Карасик В.И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс. М.: Гнозис, 2002. 390 с.
6. Олянич А.В. Потребности – дискурс – коммуникация. Волгоград: Парадигма, 2004. 507 с.
7. Тюрина М.Н. Лингвокультурологический подход к изучению языковой культуры личности в контексте глобализации // Гуманитарные и социальные науки. 2024. Т. 107. № 6. С. 198–203.
8. Шаклеина К.А. Дискурс в современной лингвистике. М.: URSS, 2011. 264 с.
9. Benveniste É. Problems in General Linguistics. Coral Gables: University of Miami Press, 1971. 224 p.
10. Van Dijk T.A. Discourse and Context: A Sociocognitive Approach: Cambridge: Cambridge University Press, 2006. 276 p.

References

1. Arutyunova N.D. Discourse // Linguistic Encyclopedic Dictionary. M.: Soviet Encyclopedia, 1990. P. 136–137.
2. Bakhtin M.M. Problems of Speech Genres // Literary and Critical Articles. M.: Labyrinth, 2000. P. 250–306.
3. Vereshchagin E.M., Kostomarov V.G. Language and Culture. M.: Indrik, 2005. 416 p.
4. Golovnitskaya N.P. Linguocultural concepts “food” and “das Essen” in comparative perspective (semantics of Russian and German gluttonic nominations) // Izvestiya VGPU. Volgograd: Peremena, 2007. No. 2 (20). P. 14–18.
5. Karasik V.I. Linguistic Circle: Personality, Concepts, Discourse. M.: Gnosis, 2002. 390 p.
6. Olyanich A.V. Needs – Discourse – Communication: Monograph. Volgograd: Paradigma, 2004. 507 p.
7. Tyurina M.N. Linguoculturological approach to the study of a person's language culture in the context of globalization // Humanities and Social Sciences. 2024. Vol. 107. No. 6. P. 198–203.
8. Shakleina K.A. Discourse in Modern Linguistics. M.: URSS, 2011. 264 p.
9. Benveniste É. Problems in General Linguistics. Coral Gables: University of Miami Press, 1971. 224 p.
10. Van Dijk T.A. Discourse and Context: A Sociocognitive Approach: Cambridge: Cambridge University Press, 2006. 276 p.

Статья поступила в редакцию 20.05.2025; одобрена после рецензирования 04.06.2025; принята к публикации 06.06.2025.

The article was submitted 20.05.2025; approved after reviewing 04.06.2025; accepted for publication 06.06.2025.