

*Мещерякова Лариса Валерьевна*

канд. пед. наук, заведующая кафедрой

*Осиян Ксения Игоревна*

студентка

ФГБОУ ВПО «Омский государственный  
университет им. Ф.М. Достоевского»

г. Омск, Омская область

## **ОСОБЕННОСТИ ФРАНЦУЗСКОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ И СПОСОБЫ ПЕРЕВОДА ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ЛЕКСИКИ НА РУССКИЙ ЯЗЫК**

*Аннотация:* в данной статье рассматриваются трудности, возникающие при переводе глоттонической лексики и определение эффективных способов перевода исследуемых лексем. Внимание также уделяется французской гастрономической культуре, которая является основой национальной картины мира.

*Ключевые слова:* глоттоническая лексика, гастрономический дискурс, языковая картина мира, реалия, способы перевода, способы адаптации.

Еда представляет собой неотъемлемую часть национальной жизни. Именно по этой причине, во всех языках мира, лексические единицы, относящиеся к теме «гастрономия», стоит отнести к самым распространённым и древнейшим. Данные лексические единицы создают особый микромир, который на каждом уровне влияет на язык (например, на уровнях: лексика, грамматика, и т. д.).

Каждый язык отражает специфику нации, особенности культуры народа, своеобразие национального характера ее жителей и т. д. Поэтому для верной интерпретации культуры французов, большое значение оказывают символика национальной кухни, ее метаязык, кулинарная терминология [1].

17 ноября 2010 года французская кухня была признана ЮНЕСКО нематериальным культурным наследием человечества. Это подтвердило, что французская гастрономия является предметом гордости этой нации. До этого

замечательного момента история французской кухни прошла долгий путь от примитивной пищи древних галлов до изысканной кухни наших дней.

Всем известно, что Франция закрепила за собой статус «законодательницы» кулинарной моды во всем мире. Каждый язык в той или иной степени, позаимствовал и продолжает заимствовать лексикон французской кухни. Именно здесь стоит вспомнить о сложной работе переводчиков, которым необходимо передать все детали гастрономической лексики без потерь. А сложность в переводе составляют несоответствия языковых картин мира. Гастрономический дискурс, который и включает в себя кулинарную лексику, отражает существенные аспекты культурной, языковой, религиозно-этнической и идеологической картин мира [4, с. 6]. И представляет собой не только сложное явление, но и одновременно важное, так как для каждого человека в любом уголке нашей огромной планеты процесс питания является жизненно необходимым.

Для перевода гастрономических лексических единиц переводчик должен быть знаком с кулинарией языка перевода и оригинала, традицией написания гастрономических текстов на языке перевода, лексическими и грамматическими особенностями их написания, а также с культурой питания в этих странах [3, с. 167]. Так переводчик может столкнуться с такими текстами, как рецепты национальной кухни, меню, кулинарные статьи и с отдельно взятой терминологией гастрономического дискурса. Среди проблем, с которыми сталкивается переводчик, можно назвать: перевод названий блюда; наименований ингредиентов; кулинарной лексики; наименования количества, части ингредиента.

Из-за несовпадений языковых картин мира, наименования блюд и ингредиентов являются реалиями, которые могут отсутствовать в другой культуре или не иметь прямых соответствий на языке перевода [3, с. 168]. Именно этим обусловлены определенные трудности перевода этих лексических единиц.

Мы проанализировали 1248 лексических единиц, используя метод сплошной выборки. Материалом для исследования послужили гастрономические лексические единицы современного французского языка, отобранные из Французско-русского словаря кулинарно-гастрономической и кухонной терминологии под редакцией С.С. Савончик, а также двух французских кулинарных сайтов: <http://www.dictionnaire-cuisine.com/m.html> и <http://www.cuisinealafrancaise.com>.

В результате проведенного исследования были выявлены следующие особенности адаптации французской глуттонической лексики в русском языке:

- фонетико-графическая адаптация (сохранение языка-источника, замена звуков близкими русскими звуками, упрощение двойных согласных);
- адаптация на грамматическом уровне (изменение рода, переход в другую часть речи, изменение окончания);
- формирование значений (изменение значения при переходе в русский язык).

При изучении данного вопроса, мы пришли к выводу, что для перевода французской гастрономической лексики на русский язык используются следующие способы перевода:

1. Транскрибирование: *calmar* – кальмар; *caramel*- карамель; *margarine*- маргарин; *gélatine* – желатин; *confiture* – конфитюр.
2. Транслитерация: *champignon* – шампиньон; *couvert* – куверт (столовый прибор); *calvados* – кальвадос; *biscuit*- бисвит; *chocolat* -шоколад.
3. Экспликация: *abaisse* -абес (нижняя корка пирога); *calville*-кальвиль (сорт яблок); *napette* – напетта(скатерть-салфетка); *escargotière* – эскарготьерка (сковорода для приготовления улиток)

Исследовав тексты, содержащие гастрономическую лексику, можно сделать вывод, что большей частотностью при переводе меню и рецептов на русский язык пользуется прием транскрипции и транслитерации. При переводе художественного текста используется прием – адаптация. Реже переводчики

прибегают к генерализации и конкретизации, и еще реже к транскрипции или транслитерации.

Проблема гастрономического дискурса всегда оставалась, и будет оставаться одной из самых актуальных проблем, которая привлекает внимание отечественных и зарубежных лингвистов. При переводе гастрономических единиц и гастрономических текстов переводчики, несмотря на достаточно количество способов перевода, будут сталкиваться с определенными проблемами. А происходит это вследствие несовпадения языковых картин мира и отсутствий национальных реалий.

### *Список литературы*

1. Гастрономический тезаурус французского языка [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://repetitora.com/gastronomicheskij-tezaurus-francuzskogo-yazyka>
2. Савончик С.С. Французско-русский словарь кулинарно-гастрономической и кухонной терминологии / С.С. Савончик. – Орел, 2005. – 563 с.
3. Ундрицова М.В. Глоттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты: Дисс. ... канд. фил. наук. – М., 2015. – 290 с.
4. Ундрицова М.В. Глоттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты: Автореф. дисс. ... канд. фил. наук. – М., 2015. – 22 с.
5. Cuisine à la française [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cuisinealafrancaise.com/fr>
6. Dictionnaire cuisine [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.dictionnaire-cuisie.com>