

УДК 81

А.А. КОСТИНА

(Волгоград)

**ОСОБЕННОСТИ ПЕРЕВОДА ТЕКСТОВ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО
ДИСКУРСА С КИТАЙСКОГО ЯЗЫКА НА РУССКИЙ
(на материале двуязычного меню)**

Рассматриваются приемы, применяемые при переводе названий китайских блюд на русский язык в двуязычных меню ресторанов. Представлены результаты семантико-мотивационного анализа глуттонимов китайского меню, а также даны рекомендации по переводу названий китайских блюд в зависимости от их семантико-мотивационной характеристики.

Ключевые слова: гастрономический дискурс, глуттоним, названия блюд, текст меню, перевод с китайского языка.

ANNA KOSTINA

(Volgograd)

**PECULIARITIES OF TRANSLATION OF TEXTS OF GASTRONOMIC
DISCOURSE FROM CHINESE INTO RUSSIAN
(based on the material of bilingual menu)**

The article deals with the techniques used in translating the names of Chinese dishes into Russian in bilingual restaurant menus. The results of the semantic-motivational analysis of Chinese menu gluttonyms are presented, and the recommendations for the translation of Chinese dish names depending on their semantic-motivational characteristics are given.

Key words: gastronomic discourse, gluttonym, names of dishes, menu text, translation from Chinese.

На территории нашей страны особую популярность в последние годы приобрела китайская кухня, что подтверждается большим количеством ресторанов, в которых подаются китайские блюда, а также появлением в кулинарных книгах и блогах «экзотических» китайских рецептов. Интерес российских граждан к китайской кухне порождает необходимость в переводе разного рода текстов гастрономического дискурса с китайского языка на русский, а в частности текстов меню китайских ресторанов.

Гастрономический дискурс, также называемый «глуттоническим» или «кулинарным» дискурсом, – это особый вид коммуникации, связанный с состоянием пищевых ресурсов и процессами их обработки и потребления [4, с. 110]. Глуттонический дискурс включает в себя обширную знаковую систему, имеющую гастрономическую направленность, а также разнообразные экстралингвистические свойства, поскольку отражает религиозное, культурное, этническое и идеологическое мировоззрение и является частью гастрономического мировосприятия. Термин «глуттония» подразумевает под собой весь пищевой процесс в целом, начиная от добычи и первичной обработки продуктов питания и заканчивая процессом потребления пищи [3, с. 466]. Для обозначения лексических единиц, составляющих основу гастрономического дискурса, лингвисты используют термин «глуттоним», под которым понимают лингвистические знаки пищи и ее компоненты, входящие в состав глуттонического дискурса [1, с. 10].

Одним из основных жанров гастрономического дискурса является меню – особый вид текста, содержащий перечень названий блюд заведения общественного питания. Специальный язык меню создан для того, чтобы заинтересовать посетителя кафе, ресторана и т. д. У посетителей возникнет большее желание попробовать блюдо, если название или описание блюда диковиннее и красивее. Меню создаются для того, чтобы соблазнить клиента и привлечь его внимание к определенному блюду. Меню может быть разного вида, в зависимости от специализации ресторана: общее меню, в котором указаны

все разделы; отдельные меню с блюдами, десертами, напитками. Как правило, традиционное меню делится на несколько разделов: закуски, салаты, супы, основные блюда, десерты и напитки. Ресторан может добавлять разделы в зависимости от их направленности – так, во французских ресторанах часто добавляют раздел с сырами. В каждом разделе есть список блюд с их описанием, перечислены ингредиенты, указывается вес порции блюда, также иногда добавляют изображения блюд. При составлении меню учитываются разные психологические факторы. Названия блюд и их описания представляются таким образом, чтобы вызывать в подсознании посетителей яркий и желанный образ.

При переводе названий блюд с китайского языка на русский часто возникают определенные трудности, вызванные значительными различиями в кулинарных традициях Китая и России. Китайская кухня в меру географических особенностей страны весьма разнообразна. Природные условия и многочисленные войны, а также стремление знати украшать свои пиры разными экзотическими блюдами – все это привело к тому, что на данный момент в китайской кухне используются практически все природные ресурсы, в том числе и экзотические для русских людей: ласточкины гнезда, лягушки, семена лотоса, акулы плавники и т. п.

Изучив 1307 наименований блюд из 23 образцов двуязычного меню китайских ресторанов и кафе, мы провели сопоставительный анализ исходных и переводных текстов и пришли к выводу, что чаще всего переводчики используют следующие виды перевода.

Буквальный перевод, при котором последовательно переводятся все элементы текста исходного языка, без учета потенциальных изменений в контексте, от чего может значительно пострадать коммуникативная значимость текста [2, с. 94]. При анализе перевода рассматриваемых нами единиц часто встречался прием *транскрибирования*, например: 麻辣烫 (*острый и обжигающий суп*) в меню переводится как «малатан», 锅包肉 (*жареные кусочки свинины в кляре в кисло-сладком соусе*) переводится как «гобажоу», а 铁板海鲜 (*морепродукты на раскаленной сковороде*) переводится как «типан хайсен». Также встречается *калькирование*: 蚂蚁上树 (*жареная прозрачная лапша со свиной)* «муравьи взбираются на дерево», 豆瓣干烧鱼 (*рыба, жаренная в густом соусе из конских бобов и перца чили*) «фасоли горят рыб», 地三鲜 (*блюдо из баклажанов, перца и картофеля*) «три земные свежести». Как можно заметить, данные способы перевода китайских блюд не несут информативности для потенциальных клиентов. В случае транскрипции посетитель сможет прочесть название блюда, но если в данном меню нет таких дополнений как изображение или состав блюда, то человек не сможет понять, что это за блюдо, его состав, горячее или холодное и т. д.

Иногда бывают ситуации, когда владельцы ресторана при переводе китайских наименований на русский прибегают к использованию машинного перевода. В результате чего возникают ситуации, когда перевод выполнен не самым лучшим образом, как например, в случае 豆瓣干烧鱼 «фасоли горят рыб». Если вдуматься в данное название, мы можем понять, что речь идет о блюде, в котором есть рыба и фасоль, но, с синтаксической точки зрения, переведенное название лишено какой-либо логической связи между словами.

Однако бывают ситуации, когда буквальный перевод выполнен качественно, и посетитель понимает смысл названия, но ему не хватает культурных знаний, чтобы понять исторические истоки, скрывающиеся за названием, что мешает предположить потенциальные ингредиенты блюда. Например, 佛跳墙 «Будда перепрыгивает через стену» (блюдо из частей тела акулы, курицы, свинины и баранины, грибов и т. д.). Это особое блюдо города Фучжоу. Существует легенда о происхождении его названия: ученый из города Фучжоу, отдыхая с друзьями, при помощи всех продуктов, которые у него были с собой, особым образом приготовил данное блюдо. Когда великолепный аромат готовящегося блюда достиг буддийского храма, расположенного неподалеку, монахи не смогли устоять и стали перепрыгивать через стену, окружавшую храм, чтобы попробовать кушанье. Один из гостей, попробовав кушанье, признал его вкус и аромат настолько восхитительным, что выразил свои эмоции в восторженных словах: «Сам Будда не устоял бы и перепрыгнул через стену, чтобы попробовать этот суп» [7, с. 13]. Не зная ничего об этой легенде, у простого посетителя могут возникнуть трудности с пониманием состава блюда.

В таком случае специалисты обращаются к *функциональному переводу* – способу передачи информации посредством функциональных трансформаций исходного текста. Данный вид перевода также включает в себя несколько приемов. Одним из них является *генерализация*. Прием генерализации заключается в «замене частного общим, видового понятия родовым» [6, с. 73]. Например, название 干贝大虾海鲜煲 переведен как «морепродукты с овощами и грибами», здесь примером генерализации является перевод 干贝 (*сушеный морской гребешок*) и 大虾 (*королевская креветка*) как «морепродукты». Однако в данном примере также наблюдается другой прием функционального перевода, известный как расширение.

Обычно *расширение* используется при переводе предложений с бессоюзной связью, однако при переводе названий блюд в меню может применяться для добавления слов, которые говорят потребителю об ингредиентах или уточняют способ приготовления. В названии «干贝大虾海鲜煲» не упоминается о наличии овощей в блюде, однако в русском переводе оно указано. 上海桂花鱼 «душистый судак-османтус на подушке из хрустящей лапши»; расширение в данном примере представляет добавление слова «душистый» и фразы «на подушке из хрустящей лапши». Поскольку слово «душистый» не привносит никакой значимости для перевода помимо создания более привлекательного образа в сознании человека, мы можем предположить, что этот прием будет использоваться именно для того, чтобы заинтересовать покупателя. Также здесь параллельно используется прием *конкретизации значения*. Родовое понятие 鱼 (*рыба*) заменяется «судаком», что дает нам больше информации о блюде. Обратный расширению прием – это *сокращение*. Например, 铁板海鲜 переведено как «морепродукты». Здесь сокращаемая часть – это инструмент приготовления блюда, а именно 铁板 (*тебан*) – это плита с плоской стальной панелью, на которой жарятся различные продукты.

Нельзя путать эквивалентный перевод с буквальным. И буквальный, и эквивалентный переводы используют слово или морфему в составе сложного слова в качестве единицы перевода, однако при эквивалентном переводе больше внимания уделяется плану содержания единицы перевода, когда при буквальном – перевод выполняется на более низком уровне, чем эквивалентный для того, чтобы передать истинное значение слов. Например, в одном из рассматриваемых нами меню блюдо «土豆丝» переводится как «картофельные полоски», а в другом же – «картофельная соломка». Технически, перевод «картофельные полоски» верный, т. к. верно передает название на исходном языке по частям «土豆» – это «картофель», «丝» – «полоска». Однако, увидев название «картофельные полоски» у русского потребителя в сознании может возникнуть картина, отличающаяся от реального внешнего вида этого блюда.

Когда речь заходит об эквивалентном переводе, мы можем наблюдать такие синтаксические трансформации, как *перестановка*. 铁板肝 (*печень на тебане*) переводится как «печень на чугуне», в то время как без перестановки перевод блюда представлял бы из себя фразу «на чугуне печень»; 鳗鱼面 «рамен с угрем» без применения перестановки переводился бы как «угревый рамен»; 兔肉饺子 «дзюдзы с кроликом» (где под *кроликом* подразумевается *кроличье мясо*) был бы «кролик в дзюдзы».

Следующий вариант синтаксической трансформации, который используют для перевода блюд в меню, является *функциональная замена*. Это означает, что языковая единица исходного языка передается с помощью той, которая может вызвать у читателя схожие ассоциации. Например, 酥黄 переводится как «чак-чак», однако, чак-чак – это мучное печенье из кусочков теста, которое жарится во фритюре, а затем перемешивается в медовом сиропе; 酥黄菜 – это яйца, смешанные с картофельным крахмалом, обжаренные во фритюре, а затем обжаренные в карамели. Следовательно, технически 酥黄菜 – это не чак-чак, но некоторые элементы его приготовления совпадают с порядком приготовления чак-чака, и его внешний вид также может вызвать определенные ассоциации у потребителей, поэтому мы можем понять, почему при переводе использовалось это слово.

То же самое мы можем наблюдать в примере 干锅牛肉 «говядина в горшочке». На самом деле, данное блюдо изготавливается не в горшочке, а в большом китайском котелке, который больше по-

хож на вок, чем на горшочек для приготовления еды. Не до конца понятно, почему это блюдо перевели как «говядину в горшочке», поскольку данное название также вызовет у посетителей некие ассоциации, однако их представление о приготовлении этого блюда будет несколько иным, нежели, если бы 干锅牛肉 перевели как «говядина, приготовленная в воке».

В результате исследования различных способов перевода мы пришли к выводу, что не существует единого, универсального способа, который мог бы использоваться переводчиками при переводе глуттонимов китайского меню. По нашему мнению, это связано с тем, что при выборе способа перевода следует учитывать семантико-мотивационную характеристику названия блюд. Как отмечает А.В. Суперанская, «любая номинация предполагает причину, обоснование и мотивировку – комплекс причинно-следственных связей, по-разному представленных у имён разных типов и в разной степени доступный для наблюдения и изучения» [5, с. 56]. Проведя семантико-мотивационный анализ глуттонимов из изученных нами образцов меню китайских ресторанов, мы выделили следующие шесть тематических групп названий китайских блюд:

1) названия блюд, мотивированные основным ингредиентом, например: 莲藕 – *корень лотоса*, 拔丝香蕉 – *бананы в сладком сиропе*, 西兰花排 – *брокколи в кляре*;

2) названия блюд, мотивированные способами приготовления: 炒面 – *жареная лапша*, 红烧鲤鱼 – *поджаренный сазан*, 排骨炖豆腐 – *ребрышки тушеные с соевым творогом*, 水煮猪肝 – *вареная в воде свиная печень*;

3) названия блюд, мотивированные особенностями вкуса: 香麻鸡丝 – *ароматно-острое куриное мясо*, 鱼香肉丝 – *свинина с рыбным вкусом*, 酸辣汤 – *кисло-острый суп*;

4) названия блюд, мотивированные внешним видом: 面花 – *цветы из теста*, 油条 – *масляные полоски*, 黄糕 – *желтые лепешки*, 土豆丝 – *картофельная соломка*;

5) названия блюд, мотивированные местом возникновения: 东北水饺 – *Дунбэйские вареные пельмени*, 北京烤鸭 – *утка по-пекински*, 福建红酒鸡 – *курица в фуцзяньском вине*;

6) названия блюд, мотивированные культурным фактом, национальным праздником, событием, персонажем и др.: 宫保鸡丁 – *цыпленок гунбао* (досл. «цыпленок по рецепту дворцового стража»; название произошло от легенды о поваре государственного служащего), 凤尾虾排 – *жареные креветки «плот»* (досл. креветки в кляре в форме хвоста феникса; название произошло в результате имитации поварами провинции Анхой плотов, проплывающих по реке Хуайхэ), 元宵 – *вареные колобки из клейкой рисовой муки с начинкой* (досл. главная ночь; блюдо было названо в честь праздника фонарей Юаньсяо).

В результате проведенного анализа мы пришли к выводу, что в китайском языке чаще всего используется модель номинации по основному ингредиенту (449 глуттонимов, 40% от общего числа проанализированных нами названий блюд); также часто используются модели номинации по способу приготовления (263 глуттонима, 24% от общего числа), по особенностям вкуса (230 глуттонимов, 21% от общего числа), реже используется модель номинации по внешнему виду (64 глуттонима, 6% от общего числа), модель номинации по месту возникновения (70 глуттонимов, 6% от общего числа), модель номинации по культурному факту, празднику, персонажу (31 глуттоним, 3% от общего числа).

С учетом выявленных семантико-мотивационных особенностей номинаций китайских блюд мы составили список рекомендаций, которые, по нашему мнению, могут помочь начинающим переводчикам избежать переводческих проблем, связанных со своеобразием глуттонимов китайского меню:

1) названия блюд, мотивированные основным ингредиентом, стоит переводить, пользуясь эквивалентным переводом, с теми китайскими ингредиентами, у большинства которых имеется русский эквивалент, а также с некоторыми ингредиентами, которых изначально не существовало в русской лингвокультуре, но в результате популяризации китайской кулинарии появился и русский эквивалент (например, слово 木耳 – *древесный гриб*);

2) названия блюд, мотивированные способами приготовления, стоит переводить при помощи эквивалентного перевода, однако в данном случае можно прибегать к генерализации. Не следует нагро-

мождасть текст меню объяснением семантики глагола приготовления, т. к. китайские глаголы приготовления могут иметь много нюансов по сравнению с русскими, в следствие чего их полный перевод может занять больше места в меню и больше времени на ознакомление, чем использование видового понятия (например: у глагола 煮 есть значение «варить кашу, постоянно помешивая», однако при переводе глуттонима 煮条 его следует переводить просто как «Вареная лапша»);

3) названия блюд, мотивированные особенностями вкуса, также стоит переводить, пользуясь эквивалентным переводом, но необходимо избегать приема генерализации и сокращения. При переводе языковых единиц, передающих вкусовые особенности, нужно переводить их в полном объеме, поскольку экзотичность и необычный вкус или аромат блюда могут сильнее заинтересовать посетителей (например, 香炸鸡翅, которое буквально переводится «зажаренные до ароматности куриные крылышки» правильнее будет переводить как «ароматные крылышки»);

4) названия блюд, мотивированные внешним видом, следует переводить, используя приемы буквального перевода, чтобы заинтересовать посетителей, однако используя при этом прием расширения (например, блюдо 松鼠鱼 следует переводить как «рыба-белка», дополнив его комментарием «жареная в кисло-сладком соусе рыба, приготовленная в форме белки»);

5) при переводе названия блюд, мотивированных местом возникновения, можно использовать топонимы, поскольку это придает аутентичности блюду и расширяет кругозор посетителей, однако в таком случае необходимо использовать расширение для пояснения, например, расширить перевод, дополнив название блюда его составом (например, блюдо 海南鸡饭 стоит переводить не просто как «Рис с курицей по-хайнаньски», а с применением приема расширения для пояснения специфического вида подачи блюда, а именно «Рис с курицей по-хайнаньски (куриные рисовые шарики)»);

б) названия блюд, мотивированные связью с культурным фактом, национальным праздником, событием, персонажем можно переводить при помощи буквального перевода, если мы хотим оставить ощущение аутентичности. Таким образом, у посетителей может возникнуть желание больше узнать о легендах и персонажах, от которых и возникают названия блюд. Конечно, можно вновь использовать расширение для того, чтобы поделиться составом блюда, и дать посетителям возможность составить о блюде предварительное представление (например, блюдо 蚂蚁上树 в меню следует переводить как «Муравьи взбираются по дереву (лапша с мясным фаршем)»).

В заключение хотим отметить, что не существует универсального способа перевода названий китайских блюд, однако считаем, что предложенные рекомендации способны предотвратить некоторые типичные ошибки при переводе.

Литература

1. Боваева Г.М. Лингвокультурная специфика этнических пищевых предпочтений: на материале глуттонических номинаций калмыцко-, русско- и немецкоязычных этносов: автореф. дисс. ... канд. филол. наук. Казань, 2012.
2. Ван Хэйянь. Русский перевод названий китайских блюд в аспекте транскультурной коммуникации // Вестник Калмыцкого университета. 2018. № 2(38). С. 88–94.
3. Державецкая И.А. Глуттоническая лексика в системе английского языка // Лингвистика. Лингвокультурология. 2013. Т. 26(65). № 1. С. 466–470.
4. Олянич А.В. Презентационная теория дискурса: моногр. Волгоград: Парадигма, 2004.
5. Суперанская А.В. Имя – через века и страны / отв. ред. Э.М. Мурзаев. 2-е изд., испр. М.: Издательство ЛКИ, 2007.
6. Щичко В.Ф. Китайский язык. Теория и практика перевода. М.: Восток-Запад: АСТ, 2004.
7. 胡琴. 预熟制佛跳墙冷冻调理食品的开发及其加工条件优化 // 《中国调味品》. 2021. № 1. С. 11–16.