

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2019.4.25>

Джасим Васан Нисеифф

**ФУНКЦИОНАЛЬНО-СЕМАНТИЧЕСКОЕ ПОЛЕ ГЛЮТТОНИИ В РУССКО-АРАБСКОЙ ПАРЕ
ЯЗЫКОВ: ГЕНЕЗИС, ПЕРЕВОД**

В статье рассматривается понятийная категория глуттонии, представленная в виде функционально-семантического поля как способа реализации категории "пища". Анализу подвергается традиция полевых исследований в языкознании, а также глуттонический дискурс, отражающий лингвокультурологические, социолингвистические и функционально-стилистические особенности глуттонической картины мира. Автором выявлены трансформационные приёмы, применяемые для перевода глуттонических текстовых структур в рамках арабско-русской пары языков.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/2/2019/4/25.html

Источник

Филологические науки. Вопросы теории и практики

Тамбов: Грамота, 2019. Том 12. Выпуск 4. С. 118-125. ISSN 1997-2911.

Адрес журнала: www.gramota.net/editions/2.html

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/2/2019/4/

© Издательство "Грамота"

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: www.gramota.net

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: phil@gramota.net

SYNONYMY OF THE LEGAL TERM "LAW" IN THE YAKUT AND KYRGYZ LANGUAGES

Gavril'ev Semen Leonidovich
 Prokop'eva Alena Kirillovna, Ph. D. in Philology
 M.K. Ammosov North-Eastern Federal University, Yakutsk
 gavrilyev_s@mail.ru; alonachoo@mail.ru

The article deals with the history of the formation of the legal term "law" in the Yakut and Kyrgyz languages. The definitional, semasiological and comparative analysis of the synonyms of the term "law" is conducted. The paper attempts to reveal the main reasons for the substitution of the legal terms "күөлү", "туһаан", "ыйаах" in the Yakut language and "мыйзам" in the Kyrgyz language by the term "law" borrowed from the Russian language. In conclusion, basing on the findings, the authors formulate possible ways of the Yakut legal terminology development.

Key words and phrases: legal terms; Yakut language; Kyrgyz language; synonymy; term creation.

УДК 811.411.21

Дата поступления рукописи: 09.12.2018

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2019.4.25>

В статье рассматривается понятийная категория глоттонии, представленная в виде функционально-семантического поля как способа реализации категории «пища». Анализу подвергается традиция полевых исследований в языкознании, а также глоттонический дискурс, отражающий лингвокультурологические, социолингвистические и функционально-стилистические особенности глоттонической картины мира. Автором выявлены трансформационные приёмы, применяемые для перевода глоттонических текстовых структур в рамках арабско-русской пары языков.

Ключевые слова и фразы: функционально-семантическое поле; глоттоническая картина мира; глоттонический дискурс; трансдисциплинарность переводоведения; переводческие трансформации.

Джасим Васан Нисеифф

Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова
 wasan_my@yahoo.com

ФУНКЦИОНАЛЬНО-СЕМАНТИЧЕСКОЕ ПОЛЕ ГЛОТТОНИИ В РУССКО-АРАБСКОЙ ПАРЕ ЯЗЫКОВ: ГЕНЕЗИС, ПЕРЕВОД

В настоящей работе, опираясь на теоретико-методологическую базу описания гастрономического дискурса с позиций системно-структурного и функционального подхода к явлениям языка, мы предприняли попытку исследовать понятийную категорию глоттонии, которая в рамках функционально-семантического поля (ФСП) выражена совокупностью лексико-фразеологических, грамматических и фонетических средств, выделенных на основе интегрального семантического признака – понятия «пища». Под ФСП в современном языкознании понимается система языковых средств разного уровня (грамматических, лексических, словообразовательных и др.), «взаимодействующих на основе общности их функций, базирующихся на определённой семантической категории» [4, с. 567].

Актуальность данного исследования обусловлена интенсивным развитием международных контактов в условиях глобализации между носителями арабского и русского языков в различных сферах жизнедеятельности, в частности в сфере глоттонического дискурса.

Исследование категории глоттонии в рамках ФСП проводится нами с **целью** выявления лингвокультурологических, коммуникативно-когнитивных характеристик поля глоттонии, проведения сопоставительного анализа лингвосомиотических знаков гастрономического дискурса в арабско-русской паре языков, выявления особенностей их переводческой интерпретации.

Для реализации поставленной цели в работе решаются следующие **задачи**: рассмотреть особенности ФСП глоттонии (ФСПГ), проанализировать лингвокультурологические и коммуникативно-когнитивные характеристики категории «пища» в глоттонической картине мира носителей арабского и русского языков, исследовать понятие гастрономического дискурса как одного из основных типов коммуникации, определить способы перевода, применяемые для интерпретации глоттонических текстов, выявить особенности перевода глоттонических номинаций.

Научная новизна нашей работы заключается в том, что впервые исследуются характеристики глоттонического дискурса ФСПГ на материале арабского и русского языков.

В лингвистике выделяют ФСП аспектуальности, залоговости, компаративности, локативности, эмотивности и др., в основе которых лежит та или иная языковая категория, семантическая доминанта поля. Для установления теоретической и методологической адекватности применения ФСП как способа реализации семантической категории «пища» в речи арабов обратимся к опыту научных исследований в области изучения полевых структур языка, проводившихся в рамках общей и частной лингвистики.

В арабском языковедении традиция применения системного подхода к исследованию явлений языка восходит к VII-VIII вв. н.э. Создавались глоссарии, тематические и энциклопедические словари, в которых древние языковеды объединяли лексику по признакам сходства, аналогии и смежности значения. К таким сборникам можно отнести «книги» растений, животных, разговорно-диалектных слов и др. Среди арабских лексикографов VIII-IX вв. известен Абу Амру бен аль-Ала, Абу Зейд аль-Ансари, Абу Убайда и многие другие. Например, Аль-Халиль бен Ахмед, занимавшийся изучением ритмической и морфологической структуры слов, составил знаменитый толковый словарь арабского языка – "كتاب العين", Сивавейхи стал автором известного трактата "الكتاب" с изложением вопросов грамматики, словообразования и норм языка.

Вопросами классификации лексики, словообразования, семантики занимались в X в. Ибн Джинни, Ибн Фарис и др. [5, с. 39]. Исследуя лексический материал, создавая словари различных типов (синонимов, антонимов, заимствований, а также переводные, толковые и пр.), арабские языковеды-лексикографы внесли заметный вклад в разработку теории системного подхода к исследованию различных объектов языка.

В западноевропейском, а также советском языкознании полевой подход рассматривался в работе К. Хейзе (середина XIX в.), где автор анализирует группу слов, обозначающих звук [Цит. по: 16, с. 28]. Вопросы системности лексики и семантических изменений рассматривал в конце XIX в. русский учёный М. М. Покровский. В XX в. к разработке теории поля в лингвистике приступили многие зарубежные и советские языковеды. Среди европейских учёных проблемы поля в лингвистике исследовали Й. Трир, Л. Вайсгербер, Г. Ипсен, В. Порциг, Б. Снелль, В. Гумбольдт, Г. Остгоф, К. Габка, Р. Хоберг и др.

В советском языкознании во второй половине XX в. понятие поля разрабатывалось такими исследователями, как В. Г. Адмони, М. М. Гухман, Е. В. Гулыга, Е. И. Шендельс, А. В. Бондарко, Ю. Н. Караулов, Г. С. Щур и др., которые разработали основные положения теории поля, во многом базируясь на научных достижениях И. И. Мещанинова и В. В. Виноградова. В современной лингвистике широко исследовались такие понятия, как «поле»: «грамматическое», «фонемное», «синтагматическое», «лексическое», «ассоциативное поле» и др. [Там же, с. 64-78, 83-84, 121-145].

При рассмотрении ФСП в системе языка определяются компоненты поля, его строение, включающее центр и периферию, связи между языковыми средствами, наличие пересечений с другими полями, характер и иерархия семантических категорий, включённых в поле, и его семантическая структура. Как считает А. В. Бондарко, кроме вышеупомянутого структурирования следует рассматривать данный вопрос с точки зрения речевого общения, взаимодействия компонентов поля в процессе высказывания [3, с. 45].

Таким образом, при функционально-семантическом подходе языковые явления рассматриваются с точки зрения устройства структуры языка и его функционирования, а также проводится анализ языковых явлений в процессе их вербальной реализации, комплексное изучение языковых средств разных уровней. Последнее имеет особое значение для исследования категории глоттонии, семантическим ядром которой является понятие «пища». Оно тесно связано с сакральными, мифологическими, а также культурно-ментальными аспектами его реализации в речи, а также с психологическими и эмоциональными особенностями текстов гастрономического дискурса.

Анализом языковых явлений с точки зрения структурно-функционального подхода отмечен ряд работ отечественных арабистов. Так, рассматривая средства выражения залоговой семантики в арабском литературном языке (АЛЯ) и арабских разговорно-диалектных языках (АРДЯ), Э. Н. Мишкуроев считает, что сопоставление литературной и диалектной систем необходимо осуществлять на уровне полей залоговости, которые создаются взаимосвязью разнородных языковых средств [10, с. 77]. Функционально-семантические поля чувств на материале АЛЯ рассмотрел М. Х. Галиев, определивший ФСП как лингвистическую модель, объединяющую единицы языка разных уровней, исходя из сходства их содержания [6]. В современной лингвистике имеется достаточное количество научных трудов на материале различных языков, связанных с применением теоретико-методологической базы ФСП в отношении особенностей реализации различных языковых категорий. Однако исследования по системной интерпретации функционально-семантических средств реализации категории глоттонии в речи арабов в современном языкознании отсутствуют.

В качестве основных компонентов функционально-семантического поля глоттонии (ФСПГ) в арабско-русской паре языков мы выделили центр (ядро) и периферию (зоны ближней, средней и дальней периферии). К центру отнесены главные средства репрезентации категории глоттонии, характеризующиеся максимальной концентрацией выражающих данную категорию признаков: понятия «пища, еда», «напитки, питье», а к периферии – средства, выражающие её в меньшей степени, в том числе номинации продуктов, кулинарных блюд, процесса приготовления, презентации, потребления и оценки пищи и питья.

Поиск особенностей, выражающих мировидение того или иного этноса, с давних пор вызывал интерес у лингвистов, социологов, философов, культурологов. Исследование гастрономического дискурса на теоретико-методологическом уровне ФСП связано с понятиями культурной, языковой и глоттонической (гастрономической) картин мира, представленных в социально-философском, лингвокультурологическом, когнитивно-прагматическом аспектах как многоуровневое понятие, отражающее взгляды различных этносов. Глоттоническая картина мира отражает специфику жизни и быта людей, их традиционное отношение к пище, она неразрывно связана с языковой картиной мира, с сознанием, отражающимся языковыми средствами. Кроме того, она представляет собой модель знания о концептуальной системе образов, которую репрезентирует язык [8, с. 200]. Человек, являясь субъектом и источником глоттонического дискурса, есть центральная фигура глоттонической языковой картины мира.

Комплексы вкусовых предпочтений нации воплощаются в соответствующем текстовом и языковом материале: меню, кулинарных статьях, рецептах национальной кухни, глуттонической терминологии. При этом язык выступает в качестве зеркала этнокультуры, фиксирующего различные смыслы, отражающие условия жизни народа – носителя языка.

Таким образом, термин «глуттония» характеризует весь пищевой процесс в целом – от добычи и первичной обработки пищи, подготовки полуфабрикатов до особенностей приготовления и традиций потребления пищи. Процесс интеграции гастрономических объектов и их языкового воплощения в языковой картине мира осуществляется главным образом на уровне номинативного фонда языка. Особенности глуттонической номинации составляют характерный запас языковых средств, отражающий дух народа.

Данное явление можно проследить на примере обозначения существительных для нации гастрономических объектов. Так, в качестве гастрономических символов России можно рассматривать чёрный ржаной хлеб, русские пельмени, блины, борщ, винегрет, оливье, икру, селедку под шубой, окрошку, холодец, соленья, русскую водку, хлебный квас и др.

Глуттонический дискурс арабов, сформированный под влиянием культурной картины арабского мира и отраженный в арабском языке, есть часть национальной культуры народа арабских стран, выражающей специфику жизни, особенности быта, отношение к пище. Среди знаковых кулинарных изысков, например, у арабов Ближнего Востока особенно популярны такие блюда, как "كبة" (кубба) – варёные или жареные шарики из теста, начинённые мясным фаршем, луком, приправами, "فلافل" (фаляфель) – жареные шарики из горохового теста и специй, "كباب" (кебаб) – жареные котлеты из фарша баранины, помидоров, зелени и специй, "حمص" (хуммус) – блюдо из турецкого гороха, кунжутной пасты с добавлением лимонного сока, чеснока, оливкового масла и пряностей, "شربة العدس" (щёрабат аль-‘адас) – чечевичный суп, "زهورات" (зухурат) – цветочный чай, в арабских странах Северной Африки – "كسكس" (кускус), древнее блюдо "كشري" (кушари) у египтян, "المسقوف" (маскуф) у иракцев, "ورق العنب" (варак ‘ынаб) у сирийцев и пр. (см. ниже: описание и список образцов № 1-6 популярных арабских блюд).

Помимо прочего, существенной частью гастрономического фонда языковой картины мира выступают названия как самого процесса потребления пищи, так и времени принятия пищи или напитков. У русского народа это завтрак, обед, ужин, полдник, кефир (на ночь). «Еда» выступает общим названием для принятия пищи. У русских существует такой термин, как «закуска», который в современной жизни обозначает пищу, принимаемую после употребления спиртного напитка. Для гастрономического дискурса арабов характерны традиционные "فطور" (футур) – завтрак, "غداء" (гада) – обед, "عشاء" (‘аша) – ужин, существует понятие "ترويقة" (тарвика) – лёгкий завтрак, "إفطار" (ифтар) – завтрак, розговенье после поста в месяце рамадане, "شرب الشاي" (шорб аш-шай) – время чаепития, во время которого пьют также кофе – "القهوة" (аль-кахва) или "زهورات" (зухурат) – цветочный чай и др. В качестве общих названий для потребления пищи у арабов используются слова: "أكل" (акль) – еда, пища, "طعام" (та‘ам) – пища, еда, "غذاء" (гиза) – пища, питание, еда.

Таким образом, языковая картина мира и гастрономия – неразрывные составляющие национальной культуры, находящиеся в постоянном взаимодействии. При этом отношение носителей языка к глуттоническим явлениям содержится непосредственно в наименовании этих явлений. В этом проявляются и исторически сложившиеся признаки гастрономии, и национальная психология. В глуттоническом дискурсе нашли своё отражение культурные, языковые, этнические и социально-идеологические картины мира. Вслед за М. В. Ундрицовой, мы понимаем глуттонический дискурс как «особый вид вербально-социального дискурса в совокупности с социально-культурными, религиозно-этическими, лингвофилософскими свойствами, целью которого является достижение глуттонической коммуникации» [14, с. 86].

Вопросы глуттонического дискурса рассматривались в работах многих современных исследователей: П. П. Бурковой (2004), Э. А. Гашимова (2005), Н. Н. Даниловой (2005), Н. П. Головницкой (2008), А. В. Оляничка (2003, 2004, 2008), Е. В. Плетневой (2006) и др.

Данная сфера коммуникации широко представлена, в частности, в народных поговорках. В русскоязычном общении это такие поговорки, как «Аппетит приходит во время еды», «Кашу маслом не испортишь» [19, с. 5, 57], «Хлеб – всему голова» и др., в арабской речи – "إنه لأشبهه به من التَّمْرَةِ بالتَّمْرَةِ" – «Похожи друг на друга, как два финика!» [1], "نحن نأكل لنعيش ولا نعيش لنأكل" – «Мы едим, чтобы жить, а не живём, чтобы есть» [19, с. 45].

Известно, что эффективность межкультурного речевого общения зависит от полноты взаимопонимания участников коммуникативного акта. При этом целью перевода в современном мире является как передача смысла с одного языка на другой, так и преодоление определённого барьера между культурами. Примечательно, что проблемами перевода сегодня занимаются многие науки – когнитивная лингвистика, психология, история, культурология, этнография, литература и др. Стремясь к достижению адекватного перевода культурно-маркированной лексики, мы в нашем исследовании остановимся на проблеме перевода реалий лингвокультурной сферы «глуттония» в русско-арабской паре языков.

Различные гастрономические нормы создают проблемы для межкультурной коммуникации и перевода. «В переводе, – писал В. Н. Комиссаров, – сталкиваются различные культуры, разные личности, разные складывания мышления, разные литературы, разные эпохи, разные уровни развития, разные традиции и установки» [7, с. 11]. За применение в процессе перевода языковедческих научных дисциплин, а также семиотики, эстетики, психологии, этнографии, литературоведения и др. высказывался А. Д. Швейцер, подчеркивая при этом ведущую роль лингвистики [15].

Говоря о междисциплинарном характере процесса перевода, Э. Н. Мишкурин отмечает: «В условиях неизбежного перехода теории и методологии перевода на современную трансдисциплинарную платформу

встаёт вопрос о построении адекватной мета-методологии переводоведения и упорядоченной дистрибуции многочисленных наук, взаимодействующих и кооперирующихся с ним как учением о межкультурном общении и межъязыковом посредничестве. Для решения этой проблемы используется разрабатываемая нами «герменевтическая парадигма перевода», базирующаяся, в свою очередь, на так называемом «герменевтическом методологическом стандарте»... Герменевтическая парадигма перевода – это системно выстроенная по принципу дополнительности дискурсивная соборность философо-/филолого-герменевтических, когнитивно-информационных, семиотико-интерпретирующих, деятельностных и иных теорий, моделей, стратегий и тактик перевода, способов и приёмов перевыражения, перелажания, адаптации, перепорождения и других разновидностей игровой трансформации ИТ (исходного текста. – В. Д.) в ПТ (текст перевода. – В. Д.) на уровнях контентно-смысловом, образно-символическом, этнопсихолингвистическом, лингвокультурологическом, функционально-стилистическом и других в зависимости от рабочих текстотипов и их жанров» [9, с. 33-34].

Известно, что в литературе описаны самые различные типы трансформационных операций. Так, Л. С. Бархударов в работе «Язык и перевод» определяет трансформации как качественно разнообразные межъязыковые преобразования, которые направлены на то, чтобы с максимально возможной полнотой передать всю информацию, представленную в исходном тексте со строгим соблюдением норм языка перевода [2, с. 189].

А. Д. Швейцер в своей теории трансформаций отмечает, что семантические, прагматические, стилистические проблемы в переводческой практике решаются одновременно. Наиболее частотными трансформациями, по мнению учёного, являются трансформации, обусловленные словообразовательными факторами, т.е. лексической сочетаемостью. Среди семантических трансформаций можно выделить добавление, опущение, повтор, сокращение или перегруппировку семантических компонентов; векторную замену; замену семантических категорий; перенос; расширение; смещение и др. К синтаксическим трансформациям можно отнести конкретизацию, генерализацию, антонимический перевод, различные замены и преобразования: лексическое развёртывание или свёртывание; стилистическую модификацию, компрессию и прагматическую адаптацию [15]. В процессе перевода для достижения желаемого уровня эквивалентности могут использоваться сразу несколько приёмов.

К текстам, содержащим глуттоническую лексику, принято относить такой языковой материал, как рецепты национальной кухни, меню, кулинарные статьи, глуттоническую терминологию и пр. В настоящей работе мы на примере перевода на русский язык кулинарного текста – арабского рецепта приготовления куриной куфты с овощами (куриных котлеток с овощами и приправой) – рассмотрим применение ряда трансформаций. Ниже приводятся тексты: исходного языка – ИЯ (текст № 1 [17]), арабского, и переводящего языка – ПЯ (текст № 2), русского.

Текст № 1

كفتة دجاج بالخضار

طريقة التحضير:

"يخلط الدجاج المفروم مع البصل المبشور والثوم والبقسماط والشبث والتوابل وتشكل على شكل كرات. فى طاسة ساخنة نضع قليلا من الزيت مع المسنكة والحبهان وتشوح فيها كرات الدجاج ثم نرفعها من الزيت. نضع البصل مكان كرات الدجاج ويشوح ثم نكرر نفس الخطوة مع الجزر ثم الفلفل نضيف التوابل ثم نعيد الكفتة مرة أخرى. نترك المكونات تغلى معا غلوة على النار ثم تنقل فى صينية فرن يضاف القليل من الماء لمكونات الصينية ثم البطاطس والباذنجان وتدخل الفرن حتى تتسبك وتقدم".

Текст № 2

Куриная кукфта с овощами

Способ приготовления:

«Нарезанная курица перемешивается с тёртым луком, чесноком, панировочными сухарями, укропом и специями, скатывается в шарики. На горячую сковороду кладётся немного масла, аравийская камедь, кардамон и куриные шарики. Шарики обжариваются, затем извлекаются. На их месте обжаривается лук, морковь, перец, добавляются специи, затем снова обжаривается кукфта. Все ингредиенты тушатся на огне, после чего помещаются в печь. Добавляется немного воды, картофеля, баклажанов и держится в печи до состояния готовности. Затем подаётся на стол» (здесь и далее перевод автора статьи. – В. Д.).

При переводе кулинарных рецептов важно точно передавать смысл и содержание текста оригинала. При переводе арабских кулинарных рецептов часто используется *дословный перевод*. Этот тип перевода характеризуется тем, что семантические и структурные особенности ИЯ воспроизводятся на ПЯ. Так, переводчик воспользовался этим приёмом при переводе данного рецепта ("كفتة دجاج بالخضار" – «Куриная кукфта с овощами»), где и грамматическая структура словосочетания, и порядок слов совпадают.

Отсутствие той или иной конструкции в ПЯ, несовпадение в употреблении соответствующих форм, а также лексические причины зачастую требуют от переводчика пользоваться приёмом *замены*, например: "– فى طاسة ساخنة نضع قليلا من الزيت مع المسنكة والحبهان وتشوح فيها كرات الدجاج ثم نرفعها من الزيت." – «На горячую сковороду кладётся немного масла, аравийская камедь, кардамон и куриные шарики. Шарики обжариваются, затем извлекаются». В данном фрагменте арабское словосочетание "نضع قليلا من الزيت" (положим немного масла) в русском варианте звучит как «кладётся немного масла», т.е. личная форма арабского глагола "نضع" (поставим, положим) в ИЯ заменена в ПЯ безлично-возвратной формой «кладётся»; в сочетании "وتشوح فيها كرات" "وتشوح فيها كرات" (поджариваются в ней куриные шарики, затем извлечём их из масла) личная форма арабского глагола "نرفع" (поднимем, удалим из...) в сочетании "نرفعها" «извлечём их» в ИЯ заменена безлично-возвратной формой «извлекаются».

В предложении *نضع البصل مكان كرات الدجاج ويشوح ثم نكرر نفس الخطوة مع الجزر ثم الفلفل نضيف التوابل ثم نعيد الكفتة مرة أخرى...* (поместим лук на место шариков, и он поджарится, затем повторим те же шаги с морковью, затем с перцем, добавим специи, потом ещё раз вернём шарики...) использованы приёмы *опущения* и *замены*. В результате трансформации в ПЯ получился текст «на их месте обжаривается лук, морковь, перец, добавляются специи, затем снова обжаривается куфта», где опущены: глагол "نَضَعُ" (поместим), сочетание "ثم نكرر" (ещё раз вернём шарики) трансформировано и представлено как «снова обжаривается куфта», что вполне отвечает требованиям адекватности перевода. Исходный арабский текст "...وتدخل الفرن حتى تتسبك وتقدم." (...помещается в печь, чтобы потушилось, и подаётся) в результате использования таких приёмов, как *добавление* и *замена*, трансформирован в ПЯ и представлен как: «...держится в печи до состояния готовности. Затем подаётся на стол», где добавлены словосочетания «до состояния готовности» и «на стол». Приём добавления обычно применяется для конкретизации смысла при переводе рецепта или следования нормам русского языка, что и отмечаем мы в приведённом примере.

При переводе кулинарных текстов особое значение приобретает точная передача смысла ингредиентов. При отсутствии эквивалентов оригинальных ингредиентов переводчику приходится либо находить их аналог, по вкусу и консистенции похожий на оригинал, либо пользоваться описательным методом перевода, при котором степень его адекватности может снижаться. Если же данный ингредиент имеет эквивалент в языке перевода, то проблем, как правило, не возникает. Использование эквивалентов, полностью совпадающих в контактирующих языках, наблюдаем при переводе ингредиентов и их количества в данном рецепте [Ibidem]:

المكونات:	Ингредиенты:
1/2 كيلو دجاج مفروم	куриный фарш – 1/2 кг
2 ملعقة كبيرة بسماط مطحون	панировочные сухари – 2 столовые ложки
1 فص ثوم مفروم	тертый чеснок – 1 зубчик
1 حبة بصلة صغيرة مبشورة	тертая луковица – 1 шт.
1/4 كوب شبت مفروم ناعم	мелко порезанный укроп – ¼ стакана
2 حبة بصل مقطعة هلالا	луковицы, нарезанные дольками – 2 шт.
4 حبة طماطم مقطعة مكعبات صغيرة	помидоры, нарезанные маленькими кубиками – 4 шт.
2 حبة بطاطس مقطعة مكعبات صغيرة ومقلية	жареный картофель, нарезанный маленькими кубиками – 2 шт.
1 حبة بانجانا مقطعة مكعبات صغيرة ومقلية	жареный баклажан, нарезанный маленькими кубиками – 1 шт.
1 حبة جزر مقطعة مكعبات صغيرة	морковь, нарезанная маленькими кубиками – 1 шт.
1 حبة فلفل رومي أخضر مقطعة مكعبات صغيرة	зеленый болгарский (сладкий) перец, нарезанный маленькими кубиками – 1 шт.
1 ملعقة صغيرة ملح	соль – 1 чайная ложка
1/2 ملعقة صغيرة فلفل اسود	чёрный перец – ½ чайной ложки
1/2 ملعقة صغيرة بهار	ямайский перец – ½ чайной ложки
1/2 ملعقة صغيرة قرفة	корица – ½ чайной ложки
2 فص مستكة	аравийская камедь – 2 дольки
1/2 ملعقة صغيرة جبهان مطحون	измельчённый кардамон – ½ чайной ложки
1/2 ملعقة صغيرة بردوش	майоран – ½ чайной ложки

Особое влияние на формирование гастрономической картины мира арабов-мусульман оказал фактор *географического месторасположения*. Географическое расположение различных арабских стран создало предпосылки для образования в них своеобразных гастрономических традиций. Традиционные яства местности становятся своеобразным гастрономическим «лицом» отдельной арабской страны или целого региона, образуя географическую карту регионально обусловленных блюд.

Так, среди кулинарных изысков египтян известно древнее народное блюдо "كشري" (кушари) (см. Рис. 1), о котором впервые в истории упомянул известный арабский путешественник Ибн Баттута. Состоит блюдо из чечевицы, риса, жареного лука, томатного соуса. Позднее египтяне стали добавлять в него макароны. Это недорогое и калорийное блюдо продают прямо с торговых тележек.

Среди гастрономических особенностей жителей Палестины известно такое традиционное блюдо, как "المسخن" (мсахан) (см. Рис. 2), распространённое также в странах Леванта. Все компоненты этого блюда исконно палестинские: местный хлеб ("الطابون" – табун), лук, оливковое масло, палестинский дубильный сумах, растущий в пустыне, а также куриное мясо, миндаль, кедровые орехи.

Из традиционных и наиболее популярных иракских кулинарных блюд можно выделить "المسقوف" (маскуф) (см. Рис. 3), в состав которого входят дары иракских рек: жареная рыба (особенно знамениты блюда из карпа), выловленная перед приготовлением.

В странах Персидского залива среди традиционных яств особо выделяется "كيسة" (кабса) (см. Рис. 4). В Саудовской Аравии это блюдо считается главным и приготавливается из баранины, козлятины, мяса курицы с добавлением масла, орехов, изюма.

Одним из самых известных гастрономических блюд в арабских странах Северной Африки (Алжир, Марокко, Мавритания, Тунис, Ливия), а также на Сицилии и даже во Франции (считается вторым по популярности блюдом) является "كسكس" (кускус) (Рис. 5) – древнее угощение, название которого восходит к берберскому языку. Приготавливается из пшеничной или кукурузной муки, с добавлением мяса, овощей, сливочного масла или молока, сахара, специй.

В арабском мире особое место принадлежит сирийской национальной кухне, соединяющей кулинарные традиции людей, с древних времен населяющих эту страну. Особой популярностью в Сирии, а также в Ливане пользуется народное блюдо "ورق العنب" (варак аль-ынаб) или "البيرق" (аль-ябрак) (см. Рис. 6) – виноградные листья, фаршированные мясом с добавлением риса, овощей, – угощение, известное со времен Османской империи. Номинация блюда восходит к турецкому языку.

Арабские регионально обусловленные кулинарные изыски отражают национальные особенности гастрономической картины мира арабов. Для наглядности приводим ряд образцов популярных арабских блюд [18].



Рисунок 1. الكشري (مصر) – «Аль-кушари» (Египет)



Рисунок 2. فلسطين(المسخن) – «Аль-мсахан» (Палестина)



Рисунок 3. العراق(المسقوف) – «Аль-Маскуф» (Ирак)



Рисунок 4. السعودية(الكبسة) – «Аль-Касба» (Саудовская Аравия)



Рисунок 5. شمال أفريقيا(الكسكسي) – «Аль-Кускус» (арабские страны Северной Африки)



Рисунок 6. سوريا(ورق العنب) – «Варак аль-ынаб» (Сирия)

Названия любимых блюд, характерных для разных регионов арабского мира, становятся частью народной культуры и составляют различные фразеологические обороты: "أكلتم تمرى وعصيتم أمرى" – «Кушали мои финики, но не слушаете моих приказов!» [1].

Особую роль в формировании гастрономической картины мира играет *климат*, нашедший отражение в поговорках: "أبرد من غيبِ المطر" – «Прохладнее, чем после дождя». У обитателей пустыни – арабов, проживающих в условиях жаркого климата, исторически сложилось особое отношение к воде, значение которой для поддержания жизни трудно переоценить: "الماء ملك الأمر" – «Вода – всему голова» [Там же] и др.

На гастрономическую картину мира арабов оказали существенное влияние географическое положение, климатические условия, мифологические и религиозные воззрения, что и определило их вкусовые предпочтения. Формирование арабской национальной кухни непосредственно связано со сложившимися способами добычи и производства пищи, обусловленными образом жизни народа и доступностью природных ресурсов. Наименование различных продуктов, способов их приготовления, молитвы, ритуалы, терминологический аппарат, отражающий запрещенную или дозволенную пищу, – все это нашло отражение в языке арабского народа [13].

Важнейшими элементами глуттонического дискурса являются гастрономические художественные тексты, которые требуют специального рассмотрения, а также кулинарные рецепты и меню.

Согласно концепции Л. Л. Нелюбина, выделяющего два вида перевода – художественный и специальный, – перевод кулинарных текстов относится к специальному переводу, функционирующему в области речевой коммуникации на «научные, технические... коммерческие, деловые, финансовые, публицистические и другие специальные темы» [11, с. 10]. Характерной особенностью специального перевода (и специального текста) «является предельно точное и четкое изложение материала при почти полном отсутствии образно-эмоциональных выразительных средств, присущих художественному и общественно-политическому текстам» [Там же].

А. Д. Швейцер в своей теории трансформаций указывает на то, что решение вопросов семантики, стилистики и прагматики в процессе перевода происходит одновременно, и выделяет семантические и синтаксические (грамматические) трансформации. Среди семантических трансформаций А. Д. Швейцер выделяет добавление, опущение, перегруппировку или повтор семантических компонентов; замену семантических категорий; перенос и др. К синтаксическим трансформациям он относит антонимический перевод, генерализацию, конкретизацию, замены, лексические и стилистические преобразования и др. [15, с. 40-41].

При переводе кулинарных рецептов с применением трансформационных операций необходимо точно передавать смысл и содержание текста оригинала, чтобы не допустить искажения.

При переводе рецепта приготовления куриных ножек с картофелем, морковью и луком переводчик воспользовался уже отмечавшимся выше приёмом *добавления*, снабдив заголовок ПТ словом «куриные», чего нет в ИТ: "سيفان مع بطاطا ، جذر وبصل" – «Куриные ножки с картофелем, морковью и луком». При передаче смысла подзаголовка "الطريقة" (ат-тарика) (способ, метод, путь) в ПТ («Процесс приготовления») добавлено слово «приготовление» со стилистической *конкретизацией* перевода в виде употребления термина «процесс». Прием добавления применялся и при переводе описания процедуры приготовления блюда для добавления конкретики при переводе кулинарного рецепта и следования нормам русского языка. Так, в ПТ были добавлены слова «полученной» и «для запекания», отсутствующие в ИТ. При переводе подзаголовка к ингредиентам использован прием *замены*: арабское слово "المقادير" (аль-макадир) (количество) в ИТ передано в ПТ как «продукты» (с указанием их количества), что соответствует содержанию оригинала. Переводчик также использовал такой трансформационный прием, как «конкретизация», уточняя смысл слов "نسكب" [наскуб] (нальем) и "نرش" [нараш] (посыплем) в ИТ (текст № 1) посредством слов «добавим» и «будем добавлять» соответственно в ПТ (текст № 2).

Текст № 1

الطريقة:

نخلط الخردل ، عصير الليمون، الأريغانو والزيت. نرش علي الخليط الفلفل والملح. ندهن السيفان بالخليط. نقشط البطاطا ، الجذر ، البصل ونقطع بقطع كبيرة. نرتب سيفان في وعاء مع الخضروات وورق الغار و6-8 أسنان الثوم غير المقشر. ثم نضيف كاسة مرقة الدجاج. نضع الوعاء في الفرن بدرجة حرارة 180. نراقب كمية الماء الموجودة في الوعاء ونسكب القليل من المرقة حتي تصبح الخضروات والسيفان جاهزة (لمدة 45 دقيقة).

Текст № 2

Процесс приготовления:

Смешаем горчицу, лимонный сок, растительное масло и орегано. Добавим к смеси перец и соль. Обмажем ножки полученной смесью. Очистим картофель, морковь и лук и нарежем крупными кусками. Уложим ножки в форму для запекания вместе с овощами, лавровым листом и 6-8 неочищенными зубчиками чеснока. Добавим чашку куриного бульона. Поместим форму в печь при температуре 180. Проследим за количеством жидкости, находящейся в форме, и будем добавлять немного бульона, пока овощи и ножки станут готовыми (в течение 45 минут) [12].

Во время перевода кулинарных текстов особые трудности порой возникают при передаче смысла ингредиентов. В сложной ситуации приходится искать эквивалентные ингредиенты либо их аналог, по вкусу и консистенции похожий на оригинал. Если же данный ингредиент имеет эквивалент в языке перевода, то больших проблем не возникает. Использование эквивалентов, полностью совпадающих в контактирующих языках, наблюдаем при переводе ингредиентов и их количества в данном рецепте [Там же].

Продукты:	المقادير:
куриные ножки – 1 кг	1 كغم سيفان الدجاج
лимонный сок	عصير من ليمون
орегано сушёный – 1 ложка	1 ملعقة أريغانو مجفف
картофель – 4 шт.	4 حبات بطاطا
морковь – 4 шт.	4 حبات جذر
лук	بصل
лавровый лист – 4 шт.	4 من أوراق الغار
чеснок	ثوم
куриный бульон	مرقة دجاج
растительное масло	زيت
горчица	خردل
перец	فلفل
соль	ملح

Итак, в результате исследования категории глuttonии в рамках ФСПГ мы выявили лингвокультурологические, коммуникативно-когнитивные характеристики категории «пища» в глuttonической картине мира носителей арабского и русского языков, рассмотрели понятие гастрономического дискурса и способы перевода, применяемые для интерпретации глuttonических текстов. Было установлено, что для интерпретации глuttonических текстов основными способами перевода являются такие трансформационные приёмы, как: добавление, опущение, замена, конкретизация, дословный перевод.

Сопоставительное исследование категории глuttonии в русско-арабской паре языков на теоретико-методологической базе ФСПГ доказывает теоретическую и методологическую адекватность применения полевого подхода к изучению языковых структур как способа реализации семантической категории «пища». Изучение характеристик глuttonического дискурса, впервые предпринятое на материале арабского и русского языков, приобретает особую актуальность в условиях оформления новой, гуманистической парадигмы в современном языкознании, понимания рассматриваемой проблематики в междисциплинарном аспекте.

Изучение национальной культуры питания арабов, включающей ритуалы приготовления и потребления пищи, отношение арабов-мусульман к еде, особенности вкусового пейзажа арабской нации, религиозных ограничений в еде и в целом – гастрономического кода арабской этнолингвокультурной общности, – имеет особое значение в наше время в условиях активизации международных контактов с представителями арабского мира.

Список источников

1. **Аль-Майданий Абу аль-Фадль**. Арабские пословицы и поговорки [Электронный ресурс] / пер. с араб. И. Сарбулатова. URL: http://babylonians.narod.ru/arab/arab_sayings.pdf (дата обращения: 20.01.2019).
2. **Бархударов Л. С.** Язык и перевод. М.: Международные отношения, 1975. 240 с.
3. **Бондарко А. В.** Принципы функциональной грамматики и вопросы аспектологии / отв. ред. В. Н. Ярцева. Л.: Наука, 1983. 208 с.
4. **Бондарко А. В.** Функционально-семантическое поле // Лингвистический энциклопедический словарь / гл. ред. В. Н. Ярцева. М.: Советская энциклопедия, 1990. С. 566-567.
5. **Габучан Г. М.** Арабская языковедческая традиция // Лингвистический энциклопедический словарь / гл. ред. В. Н. Ярцева. М.: Советская энциклопедия, 1990. С. 39-41.
6. **Галиев М. Х.** Функционально-семантическое поле чувств (на примере арабского литературного языка): автореф. дисс. ... к. филол. н. М., 2005. 24 с.
7. **Комиссаров В. Н.** Современное переводоведение. М.: ЭТС, 2001. 424 с.
8. **Манакин В. Н.** Сопоставительная лексикология. К.: Знания, 2004. 327 с.
9. **Мишкuroв Э. Н.** Герменевтико-переводческий методологический стандарт в зеркале трансдисциплинарности (часть 1) // Вестник Московского университета. Серия 22. Теория перевода. 2015. № 2. С. 17-37.
10. **Мишкuroв Э. Н.** Система глагола в алжирском диалекте арабского языка: дисс. ... к. филол. н. М.: Ин-т востоковедения АН СССР, 1972. 212 с.
11. **Нелюбин Л. Л.** Введение в технику перевода (когнитивный теоретико-прагматический аспект): учебное пособие. М.: Флинта; Наука, 2009. 216 с.
12. **Ниран М.** Кулинарные рецепты на арабском языке [Электронный ресурс]. URL: <https://axaz.org/aravit/ucebniematerialiarabskomu/25-kulinarya-aravit.html> (дата обращения: 07.12.2018).
13. **Пищевые предписания и питание в исламе** [Электронный ресурс]. URL: <http://magickey.com.ua/index.php?id=753> (дата обращения: 29.12.2017).
14. **Ундрицова М. В.** Гастрономический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты // Вестник Московского университета. Серия 22. Теория перевода. 2012. № 2. С. 86-91.
15. **Швейцер А. Д.** Перевод и лингвистика. М.: Воениздат, 1973. 280 с.
16. **Щур Г. С.** Теории поля в лингвистике. М.: Наука, 1974. 256 с.
17. **طريقة عمل كفتة دجاج بالخضار المفيدة لأطفالك** (Арабская кулинария. Куриная кoftа с овощами) [Электронный ресурс]. URL: <https://www.yamyumi.com/2016/05/24/طريقة-عمل-كفتة-دجاج-الخضار-المفيدة-لأطفالك/> (дата обращения: 26.01.2019).
18. **أشهر المأكولات في البلدان العربية** (Самые известные блюда в арабских странах) [Электронный ресурс] // Destinia magazine. URL: <http://bit.ly/2SjErdc> (дата обращения: 09.01.2017).
19. **هديل إسماعيل نيازى. د.م.أ. مساعد رئيس مجلس الإدارة للشؤون العلمية إعرابي روسي. معجم الامثال الروسية. نافع ضياع. د.أ. 2017. دار نوار للنشر، :بغداد. – 151 ص** (Хасан Д. Н. Русско-арабский словарь русских пословиц и поговорок / ред. русск. текста и компьютерная вёрстка В. П. Курнавина, ред. араб. текста и компьютерная вёрстка проф., д-ра Х. И. Ниязи. Багдад: Науар, 2017. 151 с.).

FUNCTIONAL-SEMANTIC FIELD OF GLUTTONY IN THE RUSSIAN-ARABIC PAIR OF LANGUAGES: GENESIS AND TRANSLATION

Jasim Wasan Niseiff

*Lomonosov Moscow State University
wasan_my@yahoo.com*

The article deals with the conceptual category of gluttony presented in the form of the functional-semantic field as a way of the category “food” realisation. The traditions of field research in linguistics, as well as gluttonic discourse representing linguoculturological, sociolinguistic, and functional-stylistic peculiarities of the gluttonic worldview are analysed. Transformational techniques used to translate gluttonic textual structures within the framework of the Arabic-Russian pair of languages are revealed.

Key words and phrases: functional-semantic field; gluttonic worldview; gluttonic discourse; transdisciplinarity of translation studies; translation transformations.