

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2019.9.77>

Ондар Валентина Сувановна

ОСОБЕННОСТИ ПЕРЕВОДА НАЗВАНИЙ ПИЩИ С РУССКОГО ЯЗЫКА НА ТУВИНСКИЙ ЯЗЫК (НА МАТЕРИАЛЕ ОРИГИНАЛА И ПЕРЕВОДА РОМАНА М. А. ШОЛОХОВА "ПОДНЯТАЯ ЦЕЛИНА")

В статье на материале романа М. Шолохова "Поднятая целина" и двух его тувинских переводов, выполненных О. Саган-оолом, Б. Ондаром и С. Пюрбю, анализируются проблемы перевода лексических единиц, обозначающих названия пищи, с русского языка на тувинский. В ходе работы лексические единицы, обозначающие наименования пищи, были разделены на шесть тематических групп (наименования жидких овощных блюд; наименования жидких блюд из муки; наименования блюд из мяса; наименования крупяных блюд; наименования мучных блюд; наименования молочной пищи). Рассмотрен выбор приемов передачи слов, обозначающих наименования пищи, в языке перевода. Описаны трудности, с которыми сталкиваются переводчики при переводе лексических единиц, обозначающих названия пищи. Сравнительный анализ лексических единиц русского языка, обозначающих наименования пищи, и их перевода на тувинский язык позволил выявить национально-культурные особенности двух народов. Данные примеры отражают специфику географических особенностей ареала, своеобразные природные условия, уклад жизни, хозяйственной деятельности русских и тувинцев.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/2/2019/9/77.html

Источник

Филологические науки. Вопросы теории и практики

Тамбов: Грамота, 2019. Том 12. Выпуск 9. С. 379-383. ISSN 1997-2911.

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

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/2/2019/9/

© 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

УДК 81; 347.78.034

Дата поступления рукописи: 21.07.2019

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2019.9.77>

В статье на материале романа М. Шолохова «Поднятая целина» и двух его тувинских переводов, выполненных О. Саган-оолом, Б. Ондаром и С. Пюрбю, анализируются проблемы перевода лексических единиц, обозначающих названия пищи, с русского языка на тувинский. В ходе работы лексические единицы, обозначающие наименования пищи, были разделены на шесть тематических групп (наименования жидких овощных блюд; наименования жидких блюд из муки; наименования блюд из мяса; наименования крупяных блюд; наименования мучных блюд; наименования молочной пищи). Рассмотрен выбор приемов передачи слов, обозначающих наименования пищи, в языке перевода. Описаны трудности, с которыми сталкиваются переводчики при переводе лексических единиц, обозначающих названия пищи. Сравнительный анализ лексических единиц русского языка, обозначающих наименования пищи, и их перевода на тувинский язык позволил выявить национально-культурные особенности двух народов. Данные примеры отражают специфику географических особенностей ареала, своеобразные природные условия, уклад жизни, хозяйственной деятельности русских и тувинцев.

Ключевые слова и фразы: перевод; особенности перевода; русский язык; тувинский язык; лексические единицы; семантические особенности; межкультурная коммуникация; тематическая группа.

Ондар Валентина Сувановна, к. филол. н.
Тувинский государственный университет, г. Кызыл
barys-hoov@mail.ru

ОСОБЕННОСТИ ПЕРЕВОДА НАЗВАНИЙ ПИЩИ С РУССКОГО ЯЗЫКА НА ТУВИНСКИЙ ЯЗЫК (НА МАТЕРИАЛЕ ОРИГИНАЛА И ПЕРЕВОДА РОМАНА М. А. ШОЛОХОВА «ПОДНЯТАЯ ЦЕЛИНА»)

Работа выполнена в соответствии с планом научно-исследовательских работ Государственного задания Министерства образования и науки Российской Федерации № 1.4539.2017/8.9 (проект № 34.3876.2017/ПЧ).

Актуальность данной работы определяется, во-первых, тем, что перевод является основным средством межкультурной коммуникации, обеспечивающим взаимопонимание представителей разных этнокультурных сообществ; во-вторых, необходимостью изучения перевода названий пищи, поскольку пища является главным элементом материальной культуры народа, отображающим особенности хозяйственной деятельности, уклада жизни, географических условий проживания носителей языка; в-третьих, недостаточной изученностью проблем перевода названий пищи и способов их перевода с русского языка на тувинский язык.

В настоящее время проблемы перевода слов, обозначающих названия пищи с русского языка на китайский язык, описаны в работе Д. Ч. Чанга «Русские метафоры и их перевод на китайский язык (на материале тематической группы «Пища»)», в которой рассматриваются особенности перевода метафорического употребления слов, входящих в лексическую группу «Пища» в русском и китайском языках [14]. Проблемы прагматического перевода эмоционально окрашенной лексики семантического поля «Еда» на материале русского и английского языков рассмотрены в статье Е. Д. Леоненковой [5]. В статье Л. В. Коквиной, М. М. Гераськовой «К проблеме перевода русской этнокультурной лексики в художественном тексте (на примере тематической группы «Еда» в поэме Н. В. Гоголя «Мертвые души»)» рассматриваются слова и словосочетания национально-культурной принадлежности, входящие в состав тематической группы «Еда», с точки зрения адекватности передачи их значений на английский язык [4]. В тувинском языкознании вопросы перевода наименований пищи с русского языка на тувинский язык не становились предметом научного исследования.

Научная новизна работы состоит в том, что впервые предпринимается попытка исследовать особенности перевода лексических единиц, обозначающих наименования пищи, с русского языка на тувинский язык.

Целью работы является сравнительный анализ лексических единиц, обозначающих наименования пищи русского языка, и их перевода на тувинский язык.

Для достижения поставленной цели ставятся и решаются следующие **задачи**:

- 1) выявить лексические единицы, обозначающие наименования пищи в тексте оригинала и переводе романа;
- 2) классифицировать лексические единицы, обозначающие наименования пищи;
- 3) описать особенности перевода лексических единиц, обозначающих наименования пищи.

Фактическим материалом для исследования послужили оригинал текста романа М. Шолохова «Поднятая целина» [17] и тексты перевода романа на тувинский язык О. Саган-оола [16], Б. Ондара, С. Пюрбю [15], данные «Тувинско-русского словаря» под редакцией Э. Р. Тенишева [12], «Фразеологического словаря русского литературного языка» под редакцией А. И. Федорова [13], «Толкового словаря русского языка» под редакцией С. И. Ожегова, Н. Ю. Шведовой [9], «Толкового словаря живого великорусского языка» под редакцией В. И. Даля [2], «Толкового словаря тувинского языка» под редакцией Д. А. Монгуша [7].

В результате исследования лексические единицы, обозначающие наименования пищи, нами были разделены на шесть тематических групп:

1. Наименования жидких овощных блюд.
2. Наименования жидких блюд из муки.
3. Наименования блюд из мяса.

4. Наименования крупяных блюд.
5. Наименования мучных блюд.
6. Наименования молочной пищи.

Наименования жидких овощных блюд. Из жидких овощных блюд в романе М. Шолохова «Поднятая целина» представлены такие лексемы, как *щи*, *борщ*. Например: «Гость, хлебая *щи* со свиной...» [17, с. 5]. / «Хаван эъттиг *мунну* аалчы аартавышаан...» [16, с. 6]; «Поставила чашку с *борщом*...» [17, с. 32]. / «*Мунну* тавакты эккеп салыпкаш...» [16, с. 47]. При переводе слов *щи* ‘жидкое кушанье, род супа из капусты или щавеля, шпината’ [9, с. 904], *борщ* ‘суп со свеклой и другими овощами’ [Там же, с. 57], не имеющих соответствий в тувинском языке, О. Саган-оол их заменил близким для тувинского читателя словом *мун* ‘бульон, суп’ [12, с. 383]. По нашему мнению, аналог *мун*, который представлен в переводном тексте, не совсем точно передает значения данных блюд. *Щи* – это традиционное русское блюдо, приготовленное на мясном бульоне из овощей (капуста, картошка, морковь, лук, петрушка, укроп). В русской традиции *щи* играли важную роль в свадебном обряде. Так, например, К. В. Осипова в статье «*Щи* на русском Севере: культурно-языковая символика» отмечает, что «*щи*, приготовленные невестой, были символом родного дома, с которым она прощалась. Совместное употребление *щей* символизировало согласие на брак и породнение семей...» [10, с. 51]. Также *щи* ели во время поста, церковных праздников. *Борщ* является украинским блюдом, которое готовится на мясном бульоне из овощей (свекла, картошка, морковь, помидор, лук, укроп, петрушка). Для украинцев *борщ* является как повседневной, так и праздничной, поминальной едой. В пищевой культуре тувинцев основным продуктом питания является мясо ‘*эът*’, так как тувинцы испокон веков вели кочевой образ жизни. Кочевой образ жизни ведут и по сей день тувинцы, занимающиеся скотоводством. Тувинцы-скотоводы держат лошадей, коров, овец, коз, верблюдов. В высокогорных районах Тувы (Мөнгүн-Тайга) скотоводы разводят яков, а в восточной части Тувы (Тоджа) оленеводы-тувинцы занимаются разведением оленей. Традиционно тувинцы готовят бульон ‘*мун*’ из мяса ‘*эът*’, добавляя пшено ‘*чинге-тараа*’. Бульон ‘*мун*’ считается повседневной пищей. Следует отметить, что одним из любимых блюд тувинцев является *кара мун* (букв. *кара* – ‘черный’, *мун* – ‘бульон’). ‘*Кара мун*’ обычно готовят после забоя скота. ‘*Кара мун*’ – это бульон, в состав которого входят мясо ‘*эът*’, внутренности ‘*ижин-хырын*’, пшено ‘*чинге-тараа*’ или лапша ‘*үскен далган*’. ‘*Кара мун*’ является полезным блюдом, которое обладает целебными свойствами. ‘*Кара мун*’ варят во время празднования национального праздника животноводов – *Наадым*. Также тувинцы ‘*кара мун*’ варят на поминки ‘*сөөлгү дой*’. В прошлом ‘*кара мун*’ использовали в обряде, связанном с рождением ребенка. Исследуя обряды, связанные с появлением на свет младенца, Ч. В. Монгуш пишет, что сразу же после разрешения от бремени роженице давали специально приготовленный бульон *кара мун* и окуривали можжевельником *артыш* [8, с. 23].

Наименования жидких блюд из муки. В романе М. Шолохова жидкие блюда из муки представлены словами: *лапша*, *галушки*, *затирка*. Например: «...спеша и обжигаясь, без устали хлебает он наваристую *лапицу* с гусиными потрохами» [17, с. 442]; «...кас кодузу дүлген, кончуг мунзүг *далган үскен быдааны* аксын чирти-чирти далажып аартаан...» [15, с. 272]. Б. Ондар, С. Пюрбю слово *лапша* – ‘изделие из пшеничной муки в виде узких тонких полосок теста; суп, засыпанный таким изделием’ [9, с. 319] – перевели сочетанием *далган үскен быдаа*, что, на наш взгляд, является адекватным переводом, хотя *далган үскен быдаа* не совсем похожа на русскую лапшу, которую готовят на курином бульоне или на молоке. Для русских *лапша* является свадебной, поминальной пищей. Обычно на поминальную трапезу подают куриную лапшу. В тувинской лингвокультуре *далган үскен быдаа* по «Толковому словарю тувинского языка» – ‘суп-лапша’ [7, с. 385]. Тувинцы суп-лапшу ‘*далган үскен быдаа*’ делают из мяса ‘*эът*’ с костями ‘*сөөк*’, муки ‘*далган*’. Из муки ‘*далган*’ нужно замесить тесто ‘*чуурган далган*’, тесто ‘*чуурган далган*’ раскатать, затем нарезать лапшу. Суп-лапша ‘*далган үскен быдаа*’ является для тувинцев повседневной едой. Следующим блюдом являются *галушки*. Например: «Наварим каши или *галушков*...» [17, с. 450]. / «Каьдык азы *мандаң* хайындырып алыр бис...» [15, с. 284]. Б. Ондар, С. Пюрбю перевели слово *галушки*, имеющее значение ‘украинское кушанье – кусочки сваренного теста’ [9, с. 125], на тувинский язык лексемой *мандаң* ‘подболтка из муки’ [12, с. 385], что, на наш взгляд, является адекватным переводом, хотя украинское блюдо *галушки* отличается от тувинского *мандаң* ‘подболтка из муки’. В украинской пищевой культуре *галушки* делают из муки, картошки, молока, яиц, лука. *Галушки* для украинцев служат как повседневной, так и праздничной пищей. В традиционной тувинской кухне *мандаң* делают из муки ‘*далган*’ на воде ‘*сүг*’ и делают небольшие по размеру кусочки теста, которые кладут в суп. У тувинцев *мандаң* – это повседневная еда. Следующей рассматриваемой лексической единицей является *затирка*. Например: «А почему, собственно говоря, в бригаде обязательно должны есть пустую кашу или какую-нибудь паршивую *затирку* ложками по котлу гонять?» [17, с. 441]. / «А ужрун чугалаарга, бригада улузун суук каьдык-биле, азы бир-ле ындыг хирелиг *чудан-быдаа*-биле чемгерип, шопулак-биле кочал дүвү дырбадып алган эвес ыйнаан?» [15, с. 271]. Б. Ондар, С. Пюрбю лексему *затирка* с семантикой ‘приправа к пище или подболтка, слоба, особенно сало, ветчина. Кур. *затирка*, лапша, которую не крошат, а катают колобками, шевиурожками’ [2, с. 706] перевели описательным сочетанием: *чудан-быдаа*. По нашему мнению, слово *чудан-быдаа* не совсем верно передает значение лексемы *затирка*. *Затирка* готовится на курином бульоне, добавляются картошка, лук. В муку взбивают яйца, кладут соль, перец. Массу перемешивают, тесто растирают до появления крупинок, затем *затирку* засыпают в бульон. *Затирка* считается повседневной едой. «Тувинско-русский словарь» дает следующее определение слову *чудан*: ‘болтушка из муки’ [12, с. 546]. Тувинцы *чудан* готовят из муки ‘*далган*’, на молоке ‘*сүт*’. Муку ‘*далган*’ разводят либо в воде ‘*сүг*’, либо в молоке ‘*сүт*’. Мука ‘*далган*’ выливается в кипяченое молоко ‘*хайындырган сүт*’ и тщательно перемешивается, чтобы не было комочков. *Быдаа* определяется «Тувинско-русским словарем» как 1) суп; 2) каша [Там же, с. 129]. *Быдаа* представляет собой жидкое блюдо, приготовленное из мяса ‘*эът*’, проса ‘*чинге-тараа*’, лапши ‘*үскен далган*’. *Чудан* и *быдаа* являются повседневной пищей.

Наименования блюд из мяса. Из наименований мясных блюд в тексте романа представлены следующие лексемы: *мясо, требуха*. Например: «– А ты что же, старый пенек, хотел, чтобы я тебя шами с мясом кормила?» [17, с. 439]. / «А сен чул, сени *эът* дүлген быдаа-биле чемгерзин деп бодадың бе?» [15, с. 269]. Для перевода слова *мясо*, имеющего значение 'часть туши убитого животного, употр. в пищу' [9, с. 373], в тувинском языке подобран эквивалент *эът* 'мясо' [12, с. 621]. Русские едят свинину, баранину, говядину, мясо домашних птиц. В русской традиции мясо (свинина, баранина, говядина, птица) использовалось в свадебных обрядах. Также блюдо, приготовленное из мяса курицы (куриная лапша), является свадебной, поминальной пищей. В рационе тувинцев важное место занимает мясо 'эът' [Там же]. В основном тувинцы едят вареное мясо. Мясо 'эът' готовят во время празднования традиционных праздников: Шагаа – Новый год по лунному календарю, Наадым – национальный праздник традиционных животноводов. Почитаемыми мясными блюдами тувинцев считаются *ужа* 'курдюк', *төш* 'грудина', которые преподносятся во время сватовства, свадьбы. Традиционно *ужа* 'курдюк' преподносят уважаемому (старшему) человеку. *Төш* 'грудина' – почетному гостю.

Следующей лексической единицей является *требуха*. Например: «...ест он вареную баранью *требуху*...» [17, с. 442]. / «...дүлүп каан хой *ишти-хырын* чип олулар» [15, с. 272]. Б. Ондар, С. Пюрбю для лексемы *требуха* подобрали эквивалент *ижин-хырын* 'внутренности'. Слово *требуха*, согласно «Толковому словарю русского языка», имеет значение: 'внутренности (кишки, желудок) убитого животного' [9, с. 809]. Русские готовят из *требухи* различные блюда: бульоны, первые, вторые блюда, начинки для мучных изделий, заливные. В тувинском языке слово *ижин-хырын* определяется «Тувинско-русским словарем» как «внутренности; потроха» [12, с. 202]. В отличие от русских, тувинцы *ижин-хырын* 'внутренности' сразу варят, кладут в *дести* 'открытый сосуд овальной и прямоугольной формы', сделанный из дерева 'ыяш', и подают на стол.

Наименования крупяных блюд. Среди крупяных блюд в романе М. Шолохова «Поднятая целина» представлена лексема *каша*. Например: «Прикончив *кашу*, Давыдов облегченно вздохнул: впервые за долгое время он был по-настоящему сыт» [17, с. 314]. / «*Кадыын* дооза чипкеш, Давыдов чиигей Берген луг тынган: шагдан бээр ооң чаңгыс – ла катап езулуг тотканы ол» [15, с. 78]. Б. Ондар, С. Пюрбю для слова *каша* со значением 'кушанье из сваренной или запаренной крупы' [9, с. 270] подобрали в тувинском языке эквивалент *кадык* 'каша' [12, с. 217]. Каша является одним из главных блюд русской кухни. Это связано с тем, что основу хозяйства русских составляло земледелие. Крупы использовались для приготовления в основном каши. Кашу варили из пшеничной, гречневой, овсяной, ячневой крупы. В мировоззрении русского народа каша использовалась в свадебных обрядах, на праздниках, поминках. В отличие от русских, *кадык* 'каша' готовится жителями Тувы по-разному. Например, по информации С. В. Кечил-оол [3], в селе Бора-Тайга Сут-Хольского кожууна жители варят кашу 'кадык' в основном на молоке 'сүт', добавляют пшено 'чинге-тараа', топленое масло 'саржаг'. По сведениям С.-А. Д. Луду [6], В. Ч. Соян [11], жители Эрзинского кожууна готовят кашу 'кадык' на основе *өреме* 'сливки, пенки', *чөктөк* 'лакомство из гущи, оставшейся после топления масла', *ааржы* 'процеженная гуща кислого молока'. Каша 'кадык' считается повседневной, праздничной едой. Как отмечают Т. Л. Анчымаа [1], С. В. Кечил-оол [3], С.-А. Д. Луду [6], В. Ч. Соян [11], каша 'кадык' в Сут-Хольском, Эрзинском кожуунах готовится при проведении Шагаа – Нового года по лунному календарю.

Наименования мучных блюд. В тексте романа особое место среди мучных блюд занимают *хлеб, блины, оладьи, вареники*. В тексте романа лексема *хлеб* употребляется в составе фразеологизма. Например: «Спасибо за *хлеб-соль*, Яков Лукич!» [17, с. 5]. / «*Аяк-шайыңар* ужун четтирдим, Яков Лукич!» [16, с. 6]. При переводе фразеологической единицы *хлеб-соль*, не имеющей аналога в тувинском языке, О. Саган-оол [Там же] заменил ее понятным тувинскому читателю словом *аяк-шай* (*аяк* 'чаша', *шай* 'чай'). По нашему мнению, данный перевод является единственно возможным. Во «Фразеологическом словаре русского литературного языка» фразеологическая единица *хлеб-соль* имеет следующие значения: «1. Традиционное народное название угощения (различных видов пищи и напитков). 2. Пропитание; заботы, попечение» [13, с. 346]. Традиционной русской культуре присущ обычай встречать гостя хлебом-солью. Хлеб-соль – это символ гостеприимства русского народа. В отличие от русских, для которых символом гостеприимства является хлеб-соль, для тувинцев признаком гостеприимства является чай 'шай'. В «Толковом словаре тувинского языка» слово *аяк* зафиксировано в значениях: «1. Чаша, чашка, пиала. 2. Количество чего-л., вмещающееся в одной чаше, чашке, пиале» [7, с. 188]. Слово *шай* в «Тувинско-русском словаре» представлено в значениях: «чай // чайный; а) пить чай; б) есть; обедать» [12, с. 564]. В традиционной культуре тувинского народа чай '*шай*' почитался тувинцами с давних времен. Тувинцы всегда угощали гостя чаем. Например, в старину чай использовался тувинцами в обряде, связанном с рождением ребенка. Ч. В. Монгуш отмечает, что повитуха купала новорожденного в крепко заваренном чае четыре раза и один раз смазывала топленным маслом пах, подмышки и глаза [8, с. 23]. Любимым напитком тувинцев является *суутуг шай* 'чай с молоком'. *Суутуг шай* 'чай с молоком' относится к повседневной, праздничной, обрядовой пище.

Следующие слова – это *блины, оладьи, вареники*. Например: «Или, может, *блинцов* с каймаком тебе забалжась?» [17, с. 439]. / «Азы *боова* өремелеп салзын деп бе?» [15, с. 269]; «Нет, покорнейше благодарю, кушайте эти *оладьи* сами!» [17, с. 498]. / «Чок, чалбарып четтирдим, *бооваңарны* бодуңар-ла чооглап көрүңер!» [15, с. 355]. При переводе слов *блины* 'тонкая лепешка из кислого жидкого теста, испеченная на сковороде, на жару' [9, с. 51], *оладьи* 'толстая лепешка из пшеничной муки, изжаренная на сковороде' [Там же, с. 452], не имеющих соответствий в тувинском языке, Б. Ондар, С. Пюрбю подобрали слово *боова* 'пова, пресная лепешка, жаренная в масле' [15, с. 281]. *Боова* 'лепешка' не совсем точно передает значения лексем *блины, оладьи*. В русской традиции блины пекут, а не жарят. Русские в большом количестве пекут блины на Масленицу. Для русских Масленица – это традиционный праздник, посвященный проводам зимы и встрече весны.

Блины отличаются разнообразием начинок. В качестве начинок используют разные ингредиенты: мясо, рыба, грибы, овощи, творог, яйцо, сметана, мед. В русской культуре блины являются как праздничным, обрядовым, так и поминальным блюдом. *Оладьи* отличаются от блинов толщиной, размером. Обычно оладьи подают с вареньем, медом, со сметаной, маслом. В отличие от блинов, оладий, для приготовления *боова* замешивают муку 'далган' на молоке 'сүт', топленом масле 'саржаг', сахаре 'чигир'. Из теста делают круглые, разрезанные посередине или в виде бантика фигуры. *Боова* является как повседневной, так и праздничной едой. *Боова* готовят в канун традиционных праздников Шагаа, Наадым. Также *боова* делают на поминки 'сөөлгү дой'. В «Толковом словаре русского языка» слово *вареники* представлено следующим образом: «род маленьких пирожков из пресного теста, начиненных творогом, ягодами, употр. в вареном виде» [9, с. 68]. Например: «*Вареники* со сметаной – тоже святая еда...» [17, с. 441]. / «...өремелеп каан хуужуур база-ла ыдыктыг чем болдур ийин...» [15, с. 272]. В переводном тексте Б. Ондар, С. Пюрбю перевели *вареники* как *хуужуур*. На наш взгляд, слово *хуужуур* не совсем соответствует слову *вареники*. Вареники считаются украинским блюдом. Особенность вареников состоит в том, что их делают с начинкой из картошки, творога, капусты, мяса. Для украинцев вареники являются не только повседневной, но и праздничной едой. «В Тувинско-русском словаре» *хуужуур* переведено как «пирожок» [12, с. 495]. Для приготовления *хуужуур* замешивают муку 'далган' на воде 'суг' с добавлением соли 'дус'. Из теста делают небольшие по размеру пирожки в форме полумесяца с начинкой из внутренностей 'ижин-хырын'. *Хуужуур* является как повседневной, так и праздничной едой. *Хуужуур* готовят во время традиционных праздников Шагаа, Наадым. Также *хуужуур* делают во время поминок 'сөөлгү дой'.

Наименования молочной пищи. Среди молочной пищи в тексте романа представлена лексема *сметана*. Например: «Чтобы *сметана* до дна прошла, чтобы каждый вареник в ней с ног до головы обвалылся» [17, с. 441]. / «Ооң соонда дүвүнге чедир *өреме* кирзин дээш, хуужуур бүрүзүн куруг чер чок кылдыр өремеге борашсын дээш» [15, с. 272]. Б. Ондар, С. Пюрбю для слова *сметана* выбрали слово *өреме*. Слово *өреме* не совсем соответствует лексеме *сметана*. В «Толковом словаре русского языка» *сметана* имеет значение 'молочный продукт из кислых сливок' [9, с. 735]. В русской лингвокультуре сметаной заправляют первые, вторые блюда, салаты. Мучные изделия (блины, оладьи, вареники, пельмени) едят со сметаной. В «Тувинско-русском словаре» дается следующее определение *өреме*: 'сливки, пенки' (с кипяченого молока) [12, с. 339]. Тувинцы *өреме* 'сливки, пенки' готовят из молока 'сүт'. Молоко 'сүт' наливают в котел, котел ставят на огонь, долго кипятят молоко и сливают пену сверху ложкой. Молоко оставляют в котле на ночь. На утро с молока снимают пенки *өреме*. *Өреме* едят с лепешками 'боова', с поджаренными зернами ячменя или пшеницы 'далган', просом 'чинге-тараа'.

Таким образом, данные примеры отражают хозяйственную деятельность русского и тувинского народов. Русские и тувинцы ведут разный образ жизни. Если для русских характерен оседлый образ жизни, то для тувинцев – кочевой. Как видно из примеров, овощные блюда в питании русских занимают первое место, так как русские издавна занимались земледелием. В рационе же тувинцев преобладают блюда, приготовленные из мяса, так как скотоводство является основой хозяйства. В ходе анализа выявлено, что переводчики при переводе русских слов, не имеющих аналогов в тувинском языке, приводят названия тувинских слов, которые обнаруживают те или иные сходные с русскими словами черты. Как видно, тувинские эквиваленты не всегда точно передают значения русских слов.

Список источников

1. Анчымаа Т. Л. Тувинец, 1937 г.р.
2. Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка: в 4-х т. М.: РИПОЛ классик, 2006. Т. 1. А-З. 752 с.
3. Кечил-оол С. В. Тувинка, 1975 г.р.
4. Коковина Л. В., Гераськова М. М. К проблеме перевода русской этнокультурной лексики в художественном тексте (на примере тематической группы «Еда» в поэме Н. В. Гоголя «Мертвые души») // Международный журнал гуманитарных и естественных наук. 2019. № 7. Ч. 1. С. 146-150.
5. Леоненкова Е. Д. Прагматический аспект перевода эмоционально окрашенной лексики семантического поля «Еда» (на материале повести «Собачьё сердце» и романа «Мастер и Маргарита» М. А. Булгакова и их переводов на английский язык) // Языки. Культуры. Перевод. 2015. № 1. С. 383-390.
6. Луду С.-А. Д. Тувинка, 1964 г.р.
7. Монгуш Д. А. Толковый словарь тувинского языка. Новосибирск: Наука, 2003. 599 с.
8. Монгуш Ч. В. Обряды как отражение традиционных верований тувинцев и хакасов в XIX-XX вв.: автореф. дисс. ... к.и.н. Томск, 2005. 31 с.
9. Ожегов С. И., Шведова Н. Ю. Толковый словарь русского языка. М.: Азбуковник, 2002. 944 с.
10. Осипова К. В. Шци на русском Севере: культурно-языковая символика // Вестник Пермского университета. Российская и зарубежная филология. 2017. Т. 9. Вып. 2. С. 47-54.
11. Соян В. Ч. Тувинка, 1959 г.р.
12. Тувинско-русский словарь / ред. Э. Р. Тенишев. М.: Советская энциклопедия, 1968. 646 с.
13. Фразеологический словарь русского литературного языка / ред. А. И. Федоров. Новосибирск: ВО «Наука»; Сибирская издательская фирма, 1995. 391 с.
14. Чанг Д. Ч. Русские метафоры и их перевод на китайский язык (на материале тематической группы «Пища») // Сборники конференций НИЦ Социосфера. 2014. № 18. С. 12-16.
15. Шолохов М. Андарган кур чер / очул. Б. Ондар, С. Пюрбю. Кызыл, 1950. 444 с.
16. Шолохов М. Андарган кур чер / очул. О. Саган-оол. Кызыл, 1950. 412 с.
17. Шолохов М. Поднятая целина. М.: Просвещение, 1977. 559 с.

PECULIARITIES OF TRANSLATING FOOD NAMES FROM RUSSIAN INTO TUVINIAN
(BY THE MATERIAL OF THE ORIGINAL AND THE TRANSLATED TEXT
OF M. A. SHOLOKHOV'S NOVEL "VIRGIN SOIL UPTURNED")

Ondar Valentina Suvanovna, Ph. D. in Philology
Tuvan State University, Kyzyl
barys-hoov@mail.ru

By the material of M. A. Sholokhov's novel "Virgin Soil Upturned" and its two Tuvian translations executed by O. Sagan-ool, B. Ondar and S. Pyurbyu, the paper analyzes the problems of translating food names from Russian into Tuvian. Food names were classified into six thematic groups (names of liquid vegetable dishes; names of liquid farinaceous dishes; names of meat dishes; names of cereal dishes; names of farinaceous dishes; names of dairy dishes). The author considers the choice of techniques to transfer food names into the target language, describes the difficulties translators come across when transferring food names. The comparative analysis of the Russian food names and their Tuvian equivalents has allowed identifying national and cultural peculiarities of the two nations. The provided examples represent the specificity of the geographical area, peculiarities of lifestyle, economic activity of the Russians and the Tuvians.

Key words and phrases: translation; peculiarities of translation; Russian language; Tuvian language; lexical units; semantic peculiarities; crosscultural communication; thematic group.

УДК 81.2

Дата поступления рукописи: 20.07.2019

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2019.9.78>

В настоящей статье рассматривается репрезентация ценностного компонента лингвокультурного концепта МИЛОСЕРДИЕ посредством английских и русских паремий, показывающих и оценивающих милосердие как действие. Научная новизна данной работы состоит в том, что в ней впервые выявляются сходства и различия в паремиологическом изображении милосердия как действия в сопоставляемых лингвокультурах. Цель данного исследования заключается в детальном сопоставительном изучении общих и отличительных признаков проявления милосердия как действия в английском и русском языках. Материалом исследования являются паремии русского и английского языков, выявленные с помощью метода сплошной выборки из одноязычных и двуязычных фразеологических, этимологических, толковых словарей, словарей афоризмов, а также из интернет-ресурсов. Перевод части исследуемых фразеологических единиц выполнен автором статьи.

Ключевые слова и фразы: лингвокультурный концепт «милосердие»; милосердие как действие; ценностный компонент; английский язык; русский язык.

Осадчая Ольга Николаевна

Московский городской педагогический университет
Zuba-zuba@mail.ru

ЦЕННОСТНАЯ ПРЕДСТАВЛЕННОСТЬ МИЛОСЕРДИЯ КАК ДЕЙСТВИЯ
В АНГЛИЙСКИХ И РУССКИХ ПАРЕМИЯХ

В современном сопоставительном языкознании отмечается присутствие четкой тенденции рассмотрения вербализации лингвокультурных концептов в рамках сопоставления разных языков с целью установления ее специфики [5; 7]. **Актуальность** предлагаемого исследования базируется на том, что лингвокультурный концепт МИЛОСЕРДИЕ не исследовался ранее при сопоставлении английского и русского языков. **Научная новизна** данной работы состоит в том, что впервые устанавливаются общие и отличительные черты ценностной характеристики милосердия как действия, представленной паремиями сопоставляемых языков. **Цель** статьи состоит в определении оценки общих и отличительных признаков проявления милосердия как действия в английском и русском языках. Поставленная цель была достигнута в ходе решения следующих **задач**:

- выявить состав тематических групп английских и русских паремий, репрезентирующих исследуемый концепт;
- в сопоставительном аспекте определить общие и отличительные черты оценки милосердия как действия в сопоставляемых языках.

Поставленная цель и задачи данного исследования обусловили выбор следующих основных методов: метод компонентного анализа, сопоставительно-типологический метод, метод фразеологического анализа и идентификации, метод словарных дефиниций, описательный метод, метод семантического поля и метод статистической обработки полученных результатов.

Практическая значимость работы заключается в применении полученных результатов исследования в практике преподавания английского языка и русского языка как иностранного, разработке и опубликовании курса лекций сравнительной типологии английского и русского языков в вузе, а также при составлении словарей разного типа.

В данной работе за основу берется дефиниция лингвокультурного концепта, предложенная В. И. Карасиком. По мнению лингвиста, лингвокультурный концепт – это некий культурно-значимый смысл, находящий выражение в языке, где под «выражением» понимается совокупность языковых средств, иллюстрирующих, уточняющих или развивающих содержание этого концепта [11, с. 110]. Важнейшими измерениями концепта, по мнению В. И. Карасика, считаются образный, понятийный и ценностный компоненты. Ценностный компонент концепта