

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2020.7.56>

Грунина Юлия Александровна

Особенности перевода гастрономических реалий с испанского языка на русский

Цель исследования - выделить и проанализировать особенности перевода гастрономических реалий с испанского языка на русский. В статье особое внимание уделяется анализу лингвокультурологической информации семантического поля "Гастрономия" ввиду его важности для научной и переводческой деятельности. Научная новизна исследования заключается в комплексном анализе особенностей и способов перевода гастрономических реалий Испании. Полученные результаты показали, что чаще всего при переводе гастрономических реалий прибегают к калькированию и транскрипции, что затрудняет понимание семантики самих реалий. В свою очередь, перифрастический перевод полно и доходчиво доносит смысл до реципиента, однако значительно увеличивает объем текста, что может стать существенной проблемой для переводчика.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/2/2020/7/56.html

Источник

Филологические науки. Вопросы теории и практики

Тамбов: Грамота, 2020. Том 13. Выпуск 7. С. 283-286. ISSN 1997-2911.

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

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/2/2020/7/

© 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

Сравнительно-историческое, типологическое и сопоставительное языкознание

Comparative Historical, Typological and Contrastive Linguistics

<https://doi.org/10.30853/filnauki.2020.7.56>

Дата поступления рукописи: 14.05.2020

Цель исследования – выделить и проанализировать особенности перевода гастрономических реалий с испанского языка на русский. В статье особое внимание уделяется анализу лингвокультурологической информации семантического поля «Гастрономия» ввиду его важности для научной и переводческой деятельности. *Научная новизна* исследования заключается в комплексном анализе особенностей и способов перевода гастрономических реалий Испании. *Полученные результаты* показали, что чаще всего при переводе гастрономических реалий прибегают к калькированию и транскрипции, что затрудняет понимание семантики самих реалий. В свою очередь, перифрастический перевод полно и доходчиво доносит смысл до реципиента, однако значительно увеличивает объем текста, что может стать существенной проблемой для переводчика.

Ключевые слова и фразы: испанский язык; гастрономические реалии Испании; гастрономический тезаурус; языковая картина мира; алиментарный код.

Грунина Юлия Александровна

Российский университет дружбы народов, г. Москва
grunina-yua@rudn.ru

Особенности перевода гастрономических реалий с испанского языка на русский

Актуальность темы исследования обусловлена всевозрастающей популярностью испанской кухни, которая, в свою очередь, привела к востребованности перевода в области гастрономической тематики, обнажив проблему недостаточной разработанности практических принципов перевода гастрономических реалий. Некоторые реалии, представленные названиями традиционных испанских блюд – paella (блюдо из риса, курицы и морепродуктов с добавлением шафрана), jamón (копченый окорок), gazpacho (холодный суп-пюре из свежих овощей), – становятся известны в России отчасти благодаря росту популярности Испании как туристического направления, а отчасти и потому, что за последние десять лет кулинария стала модной темой, шагнув далеко за пределы национальных традиций. Таким образом, многие современные испанские гастрономические реалии вошли в практический опыт россиян.

Лексические единицы семантического поля «Гастрономия» являются одной из наиболее частотных и зримых частей номинации повседневной жизни человека. Гастрономическая сфера играет важную роль в социокультурном пространстве Испании, являясь настолько объемной частью актуальной жизни страны, что освоение лексических единиц, связанных с гастрономической тематикой, преследует цель не только расширить общий лексический объем знаний, изучающих испанский язык, но также и повысить коммуникативную компетенцию студентов, их способность постичь ментальность представителей изучаемой языковой культуры.

Для достижения указанной цели исследования необходимо решить следующие *задачи*: во-первых, рассмотреть гастрономические реалии Испании в качестве лингвистических единиц; во-вторых, проанализировать способы перевода лексических единиц семантического поля «Гастрономия», оценив их достоинства и недостатки.

Для достижения поставленных задач были применены следующие *методы исследования*: метод концептуального анализа, метод сплошной выборки, описательный метод, а также анализ лексем.

Теоретической базой исследования, наряду с трудами таких выдающихся российских лингвистов, как В. Г. Костомаров, Е. М. Верещагин [1; 2] и В. Н. Комиссаров [5], послужили публикации зарубежных авторов И. Диаза [7] и В. Мартина [10], посвященные испанским гастрономическим реалиям.

Практическая значимость исследования заключается в том, что материалы данной статьи могут быть использованы на занятиях по теории и практике перевода, лингвострановедению и межкультурной коммуникации.

Гастрономические реалии входят в число лексических единиц, обладающих ярко выраженной национальной культурной семантикой названия. «Именно национально-специфические элементы национально-культурного аспекта текста, выделяемые относительно другого языка и другой культуры, играют особую роль в межъязыковой и межкультурной коммуникации, в том числе в переводе и базирующихся на нем формах коммуникации, в общении с иностранцем на его языке, в обучении иностранному языку и т.п.» [3].

Не обладая соответствующей информацией о кулинарных традициях Испании, невозможно в полном объеме воспринять, а главное адекватно перевести на русский язык реалии, относящиеся к гастрономической сфере. В данной работе мы не будем заострять наше внимание на переводе названий тех блюд испанской кухни, которые не требуют дополнительных знаний о культуре и истории страны: например, *chuleta de cerdo* (свиная отбивная) или *sopa de cebolla* (луковый суп). Обратимся к примерам блюд, для качественно-перевода которых необходимо обладать определенными культурологическими знаниями. Например:

- *Pulpo a la gallega* – осьминог по-галисийски (тушеный осьминог с острым соусом из паприки);
- *Empedrado* (букв. «каменистая дорога») – эмпедрадо – типичное блюдо Кастиельона, которое готовят из риса с помидорами, соленой трески и фасоли;
- *Tarta de San Marcos* (букв. «торт Святого Марка») – бисквитный торт со взбитыми сливками (Кастилия и Леон);
- *Brazo de gitano* (букв. «рука цыгана») – бисквитный рулет с кремовой начинкой;
- *Tojuntó* (от “*todo junto*” – букв. «все вместе») – «тохунто» – жаркое из курицы и кролика [9].

Стоит отметить, что «при переводе гастрономических реалий, включающих географические названия, в первую очередь необходимо определить функциональный статус входящих в их состав географических названий. Данные компоненты могут выполнять как информативную, так и эстетическую функцию. Географическое название в составе гастрономической реалии может также информировать о рецептуре или способе приготовления, что характерно для названий блюд определенного региона» [4, с. 39].

Вышеприведенные примеры подтверждают тот факт, что алиментарный код испанцев значительно отличается от русского, а наличие разнообразных специфических наименований испанских гастрономических реалий и их отсутствие в русской лингвокультуре затрудняют адекватное понимание подобных лексических единиц и, как следствие, работу над переводом.

В рамках анализа особенностей перевода гастрономических реалий с испанского языка на русский мы обратили внимание на несколько направлений, которые раскрывают различные стороны социально-культурной сферы «Гастрономия в Испании».

1. Кулинарные традиции автономных сообществ Испании

Единая национальная кухня Испании не существует как таковая, скорее речь идет о многочисленных региональных кухнях и кулинарных пристрастиях, на которые оказали влияние климатические условия и жизненный уклад. В каждом автономном сообществе Испании выращивают и используют разные продукты, что делает испанскую кухню многогранной и неповторимой.

Отталкиваясь от алиментарного кода страны, Испанию можно разделить на пять регионов: Северная Испания (Галисия, Астурия, Кантабрия, Страна Басков, Арагон, Наварра, Ла Рьоха), Центральная Испания (Кастилия и Леон, Кастилья-Ла Манча, Мадрид, Эстремадура), Восточное Средиземноморье (Каталония, Валенсия, Мурсия), Южная Испания (Андалусия) и островная часть (Балеарские и Канарские острова). Понимание особенностей и знание истории каждого из пяти регионов поможет переводчику с поиском наиболее адекватного способа перевода на русский язык гастрономических реалий Испании. В качестве иллюстрации приведем краткий список блюд, типичных для каждого региона, с пояснениями на русском языке.

Традиционные блюда Северной Испании:

- *Fabada* – фабада – горячее блюдо из свинины и бобов.
- *Empanadas* – пироги с начинкой из соленой трески, тунца, моллюсков или мяса. Галисийские «эмпанады» известны еще со Средних веков и являются местной достопримечательностью.
- *Suajada* – куахада – продукт из овечьего молока, напоминающий творог.
- *Pulpo a la gallega* – осьминог по-галисийски – тушеный осьминог с острым соусом из паприки.
- *Vacalao al pil pil* – треска пиль-пиль – соленая треска с чесноком, перцем и оливковым маслом. Название блюда происходит от звука, возникающего при нагревании масла.

Традиционные блюда Центральной Испании:

- *Jamón Ibérico* – хамон иберико – вяленый окорок, готовится из мяса свиней породы “*pata negra*” (букв. «черная нога»).
- *Monteruelo* – паштет из свиной печени и потрошков.
- *Cocido madrileño* – косидо по-мадридски – мясная похлебка из разных видов мяса, колбасы и гороха.

Традиционные блюда Восточного Средиземноморья:

- *Mar y Montaña* (букв. «море и горы») – блюдо из курицы и морепродуктов. Традиционное блюдо Жироны, где принято смешивать разные вкусы.
- *Crema Catalana* – каталонский крем – желе из яиц и муки с сахарной корочкой.
- *Arroz negro* (букв. «черный рис») – рис, окрашенный чернилами каракатицы.

▪ *Paella* – паэлья – блюдо из риса, курицы, морепродуктов, помидоров и шафрана. Родиной паэльи традиционно считается Валенсия, где рис составляет основу местной кухни.

▪ *Turrón* – туррон – халва с цельным или протертым миндалем.

Традиционные блюда Южной Испании:

▪ *Gazpacho* – гаспачо – холодный суп-пюре из свежих овощей.

▪ *Piñirrana* – пибиррана – салат из зеленого перца, лука, помидоров, иногда в салат добавляют вареные яйца или рыбные консервы. В городе Хаэн этот салат является местной гастрономической достопримечательностью.

▪ *Riñones al Jerez* – почки в хересе – блюдо из говяжьих или бараньих почек, популярное в Кадисе.

▪ *Tocino de cielo* (букв. «небесное сало») – тосино де съело – десерт из заварного крема и карамели. Рецепт этого сладкого блюда, как и многих других традиционных десертов юга Испании, был заимствован из арабской кухни [10].

Традиционные блюда островной части Испании:

Балеарские острова

▪ *Coca de verdura* – кока де вердура – пирог на тонком тесте с овощами.

▪ *Sobrasada* – собрасада – вяленая свиная колбаса.

▪ *Ensaïmada* – энсаймада – пирог из дрожжевого теста в форме спирали. Стал своеобразным символом острова.

▪ *Gato* (букв. «кот») – миндальный пирог, традиционно подается с мороженым.

Канарские острова

▪ *Gofio* – гофио – изделие из обжаренной муки пшеницы, ячменя или кукурузы и молока. Рецепт его перекочевал из кухни гуанчей и канариев – коренных жителей островов.

▪ *Mojo* – мохо – соус на основе оливкового масла с добавлением различных специй. Это самый популярный соус на Канарских островах.

▪ *Ropa Vieja* (букв. «старая одежда») – мясное блюдо с овощами и томатным соусом, получившее свое название благодаря волокнистой структуре [8].

2. Кулинарные традиции в повседневной жизни испанцев

При изучении гастрономических традиций Испании невозможно обойти стороной феномен “tapas” (рус. тапас). Традиционно столицей тапас считается Севилья. “Тара” (букв. «крышка») – закуска или мини-бутерброд, который подается к напиткам. Глагол “taraear” на русский язык можно перифрастически перевести как «есть тапас в барах». Если следовать испанской традиции, то нужно разработать целый маршрут для путешествия по заведениям, чтобы попробовать в них самые вкусные закуски.

При переводе меню «тапас» возникают те же сложности, что и при переводе основных блюд: подобрать полноценный аналог в русском языке не всегда представляется возможным, транслитерация и транскрипция, особенно в отсутствие контекста, не дают понимания самой реалии носителям переводящего языка и требуют уточнения, а калька с ее буквализмом теряет национальный колорит и затрудняет понимание при первом знакомстве с гастрономической реалией в таком виде. Далее приведем репрезентативную выборку релевантной лексики. Например:

▪ *Gambas a la plancha* – креветки на гриле (в Испании традиционно жарятся в панцире).

▪ *Mejillones a la marinera* – мидии а ла маринера / мидии по-моряцки – обжаренные мидии под соусом из белого вина.

▪ *Pollo al ajillo* – курица в чесночном соусе (обычно готовится с добавлением хереса или белого вина).

▪ *Patatas bravas* (букв. «храбрая картошка») – обжаренный картофель под острым соусом.

▪ *Diabitos picantes* (букв. «пикантные дьяволята») – острые мини-гамбургеры.

▪ *Magro de cerdo* – свиное филе – свинина в соусе из красного перца и помидоров [6].

3. Рестораны Испании

В данном разделе стоит упомянуть тот факт, что некоторые рестораны Испании превратились в своеобразные культурные достопримечательности, как, например, “Sobrino de Botín” (букв. «Племянник Ботина»). «Собрино де Ботин» – старейший ресторан мира, открывшийся в 1725 г. в Мадриде, фирменное блюдо которого (жареный молочный поросенок) Хемингуэй упоминал в своем романе «И восходит солнце». Или культовый ресторан в Барселоне “Els Quatre Gats” («Четыре котика»), завсегдатаями которого были Антонио Гауди и Сальвадор Дали, а меню оформил сам Пабло Пикассо.

При переводе названий баров, кафе и ресторанов предпочтение, как правило, отдается транслитерации и транскрипции, что помогает носителю переводящего языка ориентироваться, однако не передает национальный колорит и не указывает на богатую историю заведения, как в случае с “Sobrino de Botín”.

4. Гастрономические фестивали и праздники в Испании

Кухня – неотъемлемая часть испанской праздничной культуры. В каждом городе или деревне есть торжество, посвященное местным продуктам, их приготовлению и дегустации. Перевод лексем по данной теме также сопряжен с рядом трудностей.

Так, например, в мае в городе Льейда (Каталония) проходит Фестиваль улиток (исп. Encuentro del Caracol – букв. встреча улитки). А в конце августа в г. Буньоль (Валенсия) проходит праздник Томатина (исп. La Tomatina),

кульминацией которого служит “La batalla del tomate” (помидорная битва) на главной площади города. В сентябре же традиционно во всех винодельческих регионах Испании идут празднования сбора винограда, которые сопровождаются народными гуляниями. Их транслитерированные названия также нуждаются в дополнительном разъяснении. Так, например, Риберховен (исп. Riberjoven) – это фестиваль молодого вина (“joven” в переводе с испанского «молодой») в Рибера-дель-Дуэро (район в провинции Бургос). Транслитерация Риберховен не передает этих тонкостей и выполняет только номинативную функцию.

Итак, мы рассмотрели основные разделы темы, которые видится целесообразным осветить во время анализа лексических единиц, составляющих семантическое поле «Гастрономия».

Все вышесказанное дает нам возможность сделать следующие **выводы**. Во-первых, рассмотрев гастрономические реалии Испании в качестве лексических единиц, мы установили, что при переводе необходимо уделять особое внимание не только передаче когнитивной информации, но также и передаче подтекста, зашифрованного в алиментарном коде, не забывая при этом об эстетической стороне перевода.

Во-вторых, рассмотрев и проанализировав способы перевода лексических единиц семантического поля «Гастрономия» с испанского языка на русский, мы пришли к выводу, что, сталкиваясь с гастрономическими реалиями, переводчики, как правило, прибегают к калькированию, транскрипции или транслитерации, а также описательному переводу. Ввиду того, что алиментарный код испанцев значительно отличается от русского, поиск аналогов при переводе гастрономических реалий зачастую оказывается безрезультатным. Калька и транслитерация из-за своего буквализма затрудняют понимание семантики самих реалий, не передают национального колорита и не сообщают важных деталей носителю переводящего языка. Перифрастический перевод, в свою очередь, полно и доходчиво доносит смысл до реципиента, но представляется предпочтительным только в том случае, если в тексте перевода можно дать сноску или комментарий, поскольку увеличение объема текста может стать существенной проблемой для переводчика.

Данной работой мы хотели привлечь внимание к вопросу о трудности перевода гастрономических реалий. Работа рассматривает лишь один из аспектов проблемы. Перспективы дальнейшего исследования мы видим в более детальном изучении влияния локальных и региональных гастрономических реалий на испанский язык. В частности, особый интерес представляет тема сленга и фразеологизмов, семантически связанных с темой «Гастрономия».

Список источников

1. **Верещагин Е. М., Костомаров В. Г.** Лингвострановедческая теория слова. М.: Рус. яз., 1980. 320 с.
2. **Верещагин Е. М., Костомаров В. Г.** Мирознание вне и посредством языка. В поисках новых путей развития лингвострановедения: гипотеза (лого)эпистемы. М.: Гос. ин-т рус. яз. им. А. С. Пушкина, 2002. 89 с.
3. **Гимаева И. С.** Лингвострановедческий аспект интеркоммуникаций [Электронный ресурс]. URL: <http://io2.nios.ru/index.php?art=671&point=21&rel=27> (дата обращения: 14.05.2020).
4. **Грунина Ю. А., Терентьева Е. Д.** Методы перевода гастрономических реалий в испанском языке // Языки и культуры в эпоху глобализации: материалы Межвузовской научно-практической конференции (г. Москва, 23 апреля 2015 г.). М.: РУДН, 2015. С. 37-40.
5. **Комиссаров В. Н.** Современное переводоведение. М.: ЭТС, 2002. 424 с.
6. **Becerra Gómez E.** El gran libro de la tapa y el tapeo. Editorial Almuzara, 2009. 292 p.
7. **Díaz I.** La evolución de la alimentación y la gastronomía en España [Электронный ресурс]. URL: http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/documentos/cocina_estudios_4.pdf (дата обращения: 14.05.2020).
8. **Galán J. E.** Tumbaollas y hambrientos. Los españoles comiendo y ayunando a través de la historia. Plaza & Janés, 1998. 267 p.
9. **Luján N., Perucho J.** El libro de la cocina española: gastronomía e historia. Tusquets Editores, 2003. 470 p.
10. **Martín V. J.** Cincuenta años de alimentación en España [Электронный ресурс]. URL: https://www.mercasa.es/media/publicaciones/228/1470593606_Cincuenta_anos_de_alimentacion_en_Espana.pdf (дата обращения: 14.05.2020).

Peculiarities of Translating Gastronomic Realia from Spanish into Russian

Grunina Yuliya Aleksandrovna

Peoples' Friendship University of Russia, Moscow

grunina-yua@rudn.ru

The study aims to identify and analyse peculiarities of translating gastronomic realia from Spanish into Russian. The article pays special attention to analysing linguocultural information of the semantic field “Gastronomy” due to its significance to research and translation. The study is novel in that it conducts a comprehensive analysis of peculiarities and ways of translating Spain’s gastronomic realia. The attained results have revealed that the most common ways of translating gastronomic realia are loan translation and transcription, which obscures semantics of realia themselves. In turn, the meaning is fully and intelligibly conveyed to a recipient by using periphrastic translation; still it significantly increases the length of a text, which might pose a serious challenge for a translator.

Key words and phrases: Spanish language; Spain’s gastronomic realia; gastronomic thesaurus; linguistic worldview; alimentary code.