ИЗДАТЕЛЬСТВО ГРАМОТА

Филологические науки. Вопросы теории и практики
Philology. Theory & Practice

ISSN 2782-4543 (online)
ISSN 1997-2911 (print)

2025. Том 18. Выпуск 5 | 2025. Volume 18. Issue 5
Материалы журнала доступны на сайте (articles and issues available at): philology-journal.ru

RU

Особенности перевода гастрономических реалий с немецкого языка на русский

Паульзен Н. С.

Аннотация. Данная статья посвящена проблеме поиска способов перевода на русский язык немецких слов-реалий, относящихся к традиционной кухне Германии. Цель работы – выделить особенности перевода гастрономических реалий с немецкого языка на русский. В статье раскрываются трактовка и общая характеристика понятий «реалии» и «гастрономические реалии», описываются проблемы их перевода, также уделяется внимание феномену «ложных друзей переводчика» в гастрономической сфере, которые могут затруднить перевод и восприятие текста в целом. Научная новизна исследования заключается в комплексном подходе к проблеме перевода немецких реалий в гастрономической тематике и позволяет обнаружить смещение акцента с таких основных способов передачи реалий, как транскрипция, калькирование и транслитерация, на поиск значения, максимально адекватного, эквивалентного к исходной форме. В результате было установлено, что при достижении смысловой общности часто требуются такие методы передачи идиокультурной информации, как комментарии переводчика, метатекстовые заметки и интеграция объяснений непосредственно в переводный текст. Статья подчеркивает важность учета культурного контекста и семантических нюансов при переводе гастрономических реалий, что является необходимым условием для адекватной интерпретации и понимания кулинарных текстов в условиях глобализации и культурного обмена.

EN

Features of translating gastronomic realia from German into Russian

N. S. Paulsen

Abstract. This article is dedicated to the problem of finding ways to translate German realia words related to traditional German cuisine into Russian. The aim of the work is to identify the features of translating gastronomic realia from German into Russian. The article reveals the interpretation and general characteristics of the concepts of "realia" and "gastronomic realia", describes the problems of their translation, and also pays attention to the phenomenon of "false friends" in the gastronomic sphere, which can complicate the translation and perception of the text as a whole. The scientific novelty of the research lies in a comprehensive approach to the problem of translating German realia in the gastronomic theme and allows to detect a shift in emphasis from such basic methods of transmitting realia as transcription, calquing and transliteration to the search for a meaning that is as adequate and equivalent as possible to the original form. As a result, it was established that in achieving semantic commonality, such methods of transmitting idiocultural information as translator's comments, metatextual notes, and integration of explanations directly into the translated text are often required. The article emphasizes the importance of taking into account the cultural context and semantic nuances when translating gastronomic realia, which is a necessary condition for adequate interpretation and understanding of culinary texts in the context of globalization and cultural exchange.

Введение

Проблема перевода гастрономических реалий стала особенно актуальной в современных исследованиях, она связана с ростом интереса к международной кухне и кулинарным традициям разных стран. Увеличение миграций и путешествий также способствует повышенному интересу к традиционным кулинарным изыскам. Перевод кулинарных книг, рецептов, гастрономических яств становится всё более востребованным, что требует от переводчиков не только точного перевода наименований блюд, их ингредиентов, но и правильной передачи культурного контекста, традиций и особенностей кулинарии. Такого рода исследования позволяют не только установить общие закономерности переводческих решений в гастрономической сфере, но и выявить более детальные способы передачи оригинала для адекватной интерпретации и понимания национальной культуры еды.

Научная статья (original research article) | https://doi.org/10.30853/phil20250280

© 2025 Авторы. © 2025 ООО Издательство «Грамота» (© 2025 The Authors. © 2025 Gramota Publishing, LLC). Открытый доступ предоставляется на условиях лицензии CC BY 4.0 (open access article under the CC BY 4.0 license): https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/

Цель исследования сформулировала решение следующих задач:

– раскрыть определение и дать общую характеристику понятий «реалии» и «гастрономические реалии», описать проблемы их перевода;

– исследовать, как выбор определенных переводческих решений влияет на восприятие текста русскоязычными читателями;

– сформулировать рекомендации и стратегии, которые помогут переводчикам передавать немецкие гастрономические реалии более эффективно;

– рассмотреть феномен «ложных друзей переводчика» в гастрономической сфере, которые могут затруднить перевод и восприятие текста в целом.

В ходе работы на разных этапах применялись следующие методы лингвистического исследования: метод анализа и синтеза научного материала для создания единой теоретической модели исследуемой темы, метод сплошной выборки для сбора языкового материала, представляющего немецкие реалии в гастрономической сфере, сопоставительный метод, позволивший определить способы передачи слов-реалий с немецкого языка на русский, метод контекстуального анализа, способствующий выявлению дополнительных трактовок и признаков немецких гастрономических слов-реалий.

Теоретической базой настоящего исследования послужили работы, посвященные изучению проблем перевода слов-реалий (Влахов, Флорин, 1986; Вайсбурд, 1972; Томахин, 1997; Верещагин, Костомаров, 1980; Drößiger, 2010), труды по общей теории перевода (Бархударов, 1975; Комиссаров, 1990; Albrecht, 2013; Nord, 2002), а также публикации, посвященные исследованию гастрономического дискурса и проблем перевода гастрономических реалий (Дохоян, 2022; Майер, Селезнева, 2023; Каплина, Жезлова, 2023; Овсиенко, Фесенко, 2021; Матасова, Фокеева, 2024; Wiesinger, 1997; Szczęk, Kałasznik, 2014).

Материалом для исследования послужили лексические единицы, представляющие традиционную кухню Германии и отобранные методом сплошной выборки из текстов немецкоязычной онлайн-прессы (кулинарные сайты, рецептурные поисковики, частные контенты блогеров):

- BUNTE. https://www.bunte.de/;
- L.W.C. Michelsen. https://www.michelsen-versand.de/;
- Markgraeflerin.wordpress. https://markgraeflerin.wordpress.com/;
- RND. https://www.rnd.de/.

В исследовании использовались также следующие лексикографические источники:

- Словари и энциклопедии на Академике. https://translate.academic.ru;
- Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache. https://www.dwds.de/.

Практическая значимость исследования состоит в возможности использования его материалов в практике преподавания немецкого языка студентам, изучающим немецкий язык в контексте туристических специальностей, а также лекционных и практических курсов по теории и практике перевода.

Обсуждение и результаты

В лингвистике слова-реалии (нем. Realienbezeichnungen) представляют собой уникальные лексические единицы, которые отражают культурные, исторические и социальные особенности определенного языка и народа. Согласно определению С. И. Влахова и С. П. Флорина, реалии – это «слова (и словосочетания), называющие объекты, характерные для жизни (быта, культуры, социального и исторического развития) одного народа и чуждые другому; будучи носителями национального и/или исторического колорита, они, как правило, не имеют точных соответствий (эквивалентов) в других языках, а, следовательно, не поддаются переводу на общих основания, требуя особого подхода» (1986, с. 47). Л. С. Бархударов в монографии «Язык и перевод» трактует реалии как «слова, обозначающие предметы, понятия и ситуации, не существующие в практическом опыте людей, говорящих на другом языке» (1975, с. 95). М. Л. Вайсбурд, рассматривая реалии с точки зрения страноведения, относит к ним «события общественной и культурной жизни страны, общественные организации и учреждения, обычаи и традиции, также множество разрозненных фактов, не поддающихся классификации» (1972, с. 98).

По мнению Г. Д. Томахина, реалии – это «названия присущих только определенным нациям и народам предметов материальной культуры, фактов истории, государственных институтов, национальных и фольклорных героев, мифологических существ и т. п.» (1997, с. 13). В германском языкознании «под реалиями понимаются предметы или феномены, характерные исключительно для определенной культуры, что делает их незнакомыми или труднопонимаемыми для представителей других культур» (Nord, 2002, S. 172). Вместе с понятием «реалия» применяется термин «обозначение реалий» – “Realienbezeichnungen” (Drößiger, 2010, S. 36). Й. Альбрехт определял реалии, как «предметы и явления иноязычной действительности, не имеющие точных соответствий в языке перевода» (Albrecht, 2013, S. 9).

К числу реалий в лингвострановедении также относят гастрономические реалии, включающие в себя названия блюд, ингредиентов, способов приготовления и сервировки, а также связанные с ними обычаи и практики. Эти реалии часто несут в себе глубокие культурные и исторические значения, позволяя понять образ жизни и ценности народа. П. Визингер полагает, что «обозначения продуктов питания и напитков чрезвычайно часто характеризуются прочными культурными связями и культурной пространственной определенностью» (Wiesinger, 1997, S. 47). Д. Щенк и М. Калашник считают, что «традиционные блюда и напитки помогают различать

этнические, социальные и религиозные группы и слои» (Szczęk, Kałasznik, 2014, S. 202). Пища, по словам этнографа С. А. Арутюнова, – «это тот элемент материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты, с ним более всего связаны представления народа о своей национальной специфике, и в то же время он легче и быстрее других поддается заимствованиям, вариациям, модификациям и новациям» (2001, с. 10). М. М. Каплина, и С. А. Жезлова считают, что «гастрономическая терминология, отражает в полной мере социокультурные, политические, антропологические, исторические и религиозные реалии и считается одним из главных маркеров культурной идентичности» (2023, с. 176). Интересным для нашего исследования представляется определение, данное Т. В. Овсиенко и О. Н. Фесенко: «Национальная кухня – это один из самых стабильных признаков нации, а потребляемая пища – это средство отражения идентичности: как культурной, так и национальной» (2021, с. 298).

Гастрономические реалии зачастую не имеют точных аналогов в других языках, поскольку связаны с уникальными аспектами жизни и традициями определенной нации, что делает их особенно интересными для изучения в контексте различных лингвистических дисциплин. Согласно О. В. Матасовой и Ю. А. Фокеевой, «гастрономическая коммуникативная среда активно изучается как этнокультурный феномен в рамках концептологии, дискурсологии, лингвосемиотики и лингвокультурологии» (2024, с. 257).

В переводоведении, например, акцент делается на сложности передачи этих единиц при переводе. Переводчик сталкивается с задачей не только передать смысл слова, но и сохранить его культурный контекст. Реалии могут соотноситься с географическими, этнографическими, социальными, политическими и прочими аспектами жизни общества. По мнению исследователей немецкоязычного гастрономического дискурса И. А. Майер и И. П. Селезневой, «гастрономический дискурс широко представлен в социальных медиатекстах: рецепты, кулинарные блоги, веб-сайты, тексты рекламного и маркетингового характера. Как правило, эти тексты созданы носителями языка и предназначены для носителей языка, поэтому они содержат сведения социокультурного и экстралингвистического характера, насыщены лингвокультурологическими бытовыми реалиями. Реалии, представленные в данных текстах, могут быть непонятными для читателя-инофона и не всегда поддаются точному определению при переводе» (2023, с. 2).

Германия является одной из самых интересных кулинарных стран благодаря разнообразию региональных кухонь. История немецкой кухни охватывает разнообразные исторические этапы: от времени германских племен до великолепного кулинарного искусства позднего средневековья, от упадка буржуазной кухни до возрождения немецкой гастрономии в последние годы. Исторические взаимодействия между Германией и Россией, включая миграцию, торговлю и культурный обмен, способствовали интеграции немецкой кухни в русскую гастрономическую традицию и наоборот.

Однако многие названия блюд в немецких пивных и ресторанах могут быть непонятными даже для тех, кто хорошо владеет немецким языком, их дословный перевод может привести к недоразумениям и путанице. Всемирно известное традиционное немецкое блюдо *Eisbein* дословно переводится как *ледяная нога*, но на самом деле это блюдо представляет собой отварную свиную ногу, рульку, часто подаваемую с квашеной капустой и картофелем. Компонент *Eis* (лед) здесь не имеет никакого отношения к самому блюду, и его использование в названии при переводе может ввести читателя в заблуждение. Этимология данного слова указывает на его исторические корни, связанные с изготовлением лезвий коньков из трубчатых костей свиней в германских и скандинавских культурах, что соответствует шведскому (диалектному) *isläggor* и норвежскому *islegg – коньки*. Значение *Eisbein* как *блюдо из свиной ноги* появляется лишь только в XIX веке (DWDS. https://www.dwds.de/wb/Eisbein).

В немецкой кухне существует множество блюд и продуктов, в названиях которых присутствует компонент *sauer* в значении *кислый*, что подчеркивает важность кислых вкусов и процессов ферментации в немецкой кулинарной традиции. Однако дословный перевод *sauer* как *кислый* может иногда вводить в заблуждение, так как это слово в контексте определенных продуктов может означать не только *кислый*, но и *квашеный*, *маринованный* или даже *соленый*. Таким образом компонент *sauer* указывает не только на кислый вкус тех или иных блюд, но и на их специфические способы приготовления, включающие в себя естественное квашение, маринование, применение в готовке уксуса или вина. Так, знаменитая во всем мире немецкая гастрономическая реалия *Sauerbraten* методом калькирования переводится как *кислое жаркое*, что не дает полного представления о том, что это за блюдо. Поэтому данную реалию лучше перевести методом описательного перевода *жаркое из говядины, предварительно выдержанной в уксусе*, или *жаркое из маринованной говядины.* Также можно привести примеры таких реалий, как *Sauerkraut – квашеная капуста*, *sauere Gurken – соленые или маринованные огурцы*, *sauere Sahne – сметана*, *sauere Milch – простокваша* (Словари и энциклопедии на Академике. https://translate.academic.ru/saure%20Sahne/de/ru/).

Слово *Käsekuchen* переводится как *сырный пирог,* но в немецком контексте это скорее творожный пирог, что тоже может вызвать недоумение у тех, кто ожидает увидеть пирог с сырной начинкой.

Эти примеры подчеркивают, как важно понимать культурный и кулинарный контекст, чтобы правильно интерпретировать названия блюд, особенно в немецкой кухне, где многие наименования могут быть неоднозначными при дословном переводе.

В переводе такая информация часто требует дополнительных пояснений, чтобы читатель мог правильно интерпретировать текст. К способам передачи идиокультурной информации можно отнести:

1. Комментарии и примечания переводчика: это один из наиболее распространенных методов, который позволяет предоставить дополнительную информацию без изменения основного текста. Однако важно сбалансировать количество комментариев, чтобы не перегрузить читателя.

2. Метатекстовые заметки: эти заметки могут быть вынесены в конец текста или представлены в виде сносок. Это позволяет сохранить основной поток чтения, но требует от читателя дополнительного усилия для поиска информации.

3. Интеграция в текст: иногда переводчик может интегрировать объяснения непосредственно в текст, используя скобки или дополнительные фразы.

Приведем несколько примеров. В данном исследовании примеры 1-3 являются переводами текстов гастрономической тематики из немецкоязычной онлайн-прессы, выполненные студентами 3-го курса направления «Практический курс перевода второго иностранного языка (немецкий язык)» в рамках «Недели науки» в Байкальском государственном университете.

(1) *Hier gibt es nicht nur Münchens bestes Bier direkt vom Holzfass, sondern auch bayerisches Frühstück, Münchner Leberknödelsuppe, hausgemachten Obazda oder auch knuspriges Backhendl* (RND). / *Здесь вы получите не только лучшее мюнхенское пиво прямо из деревянной бочки, но и баварский завтрак, мюнхенский суп с печеночными клецками, домашнюю Обацду и даже хрустящую жареную курицу.*

В переводе предложения большинству русскоязычных получателей перевода будет непонятна такая гастрономическая реалия, как *Obazda*, без дополнительной информации. Для того чтобы сделать перевод более понятным, можно добавить краткое пояснение в виде комментария или примечания, а именно: *Здесь вы получите не только лучшее мюнхенское пиво прямо из деревянной бочки, но и баварский завтрак, мюнхенский суп с печеночными клецками, домашнюю Обацду (традиционная баварская закуска к пиву из сыра и специй) и даже хрустящую жареную курицу.*

Такой подход позволит читателю лучше понять, что такое Обацда, и оценить контекст блюда в баварской культуре.

В статье, посвященной классическому рецепту традиционного рождественского блюда с немецкого сайта (пример 2), студенты перевели одно из предложений следующим образом:

(2) *Ein warmer Christstollen im Winter lässt erste Weihnachtsgefühle aufkommen – und das Beste an Stollen: Je länger sie lagern, desto besser und intensiver schmecken sie* (RND). / *Теплый рождественский штоллен зимой дарит первые рождественские ощущения – и самое лучшее в штолленах: чем дольше они хранятся, тем лучше и насыщеннее они на вкус.*

В переводе, безусловно, необходимо интегрировать объяснение гастрономической реалии *Christstollen* непосредственно в текст, чтобы русскоязычные читатели могли лучше понять, о чем идет речь. Вариант перевода:

Теплый рождественский штоллен, традиционный немецкий рождественский пирог с изюмом и орехами, зимой дарит первые рождественские ощущения – и самое лучшее в штолленах: чем дольше они хранятся, тем лучше и насыщеннее они на вкус.

В комментарии к переводу можно добавить, что традиционный немецкий штоллен имеет многовековую историю и считается олицетворением новорожденного Иисуса Христа, запеленатого в тканевый лоскут.

В следующем примере вообще наблюдается некорректный перевод заголовка одной из кулинарных статей:

(3) *Familientreff auf der Terrasse – mit Kalte Ente und gegrillten Kleinigkeiten* (Markgräflerin). / *Семейные посиделки на террасе – с холодной уткой и лакомствами, приготовленными на гриле.*

В данном случае неподготовленный читатель воспринимает выражение *Kalte Ente* как мясное блюдо из утки, которое подается в холодном виде, однако в действительности *Kalte Ente* является наименованием очень популярного в Германии алкогольного коктейля, крюшона, состоящего из микса белого вина и игристого вина, с добавлением лимонного сока и фруктов. Таким образом, в данном случае перевод требует приема описательного подхода и транскрипции, которые позволяют более точно передать смысл оригинального текста, учитывая культурные и контекстуальные особенности. Корректный вариант перевода мог бы звучать следующим образом:

Семейные посиделки на террасе – с алкогольным коктейлем «Кальте Энте» и лакомствами, приготовленными на гриле. Такой подход не только сохраняет оригинальный смысл, но и предоставляет читателю необходимую информацию о содержании блюда и напитка, что способствует лучшему пониманию текста.

В процессе перевода также можно столкнуться с так называемыми «ложными друзьями переводчика» – лексемами, которые имеют сходство в звуковой и графической форме в двух языках, но различаются по своему значению. Данный феномен обусловлен отсутствием или расхождением реалий в соответствующих языках и культурах. «Ложные друзья» представляют собой особую категорию лексических единиц, которые могут вводить в заблуждение как переводчиков, так и носителей языка. В частности, гастрономические реалии часто становятся объектом неверного перевода, что может привести к искажению оригинального смысла и недопониманию.

Например, слово *фрикаделька* в русском кулинарном лексиконе трактуется как маленькая тефтелька, биточек и чаще всего обозначает небольшие мясные шарики, которые обычно используются в супах или подаются с соусами. В немецком же языке слово *Frikadelle* может подразумевать более плоское и крупное мясное изделие и обозначает мясную котлету, которая может быть обжарена на сковороде или мангале.

Приведем примеры.

(4) *Insbesondere beim Grillen werden die Frikadellen gerne mit Salaten kombiniert* (BUNTE).

В данном предложении слово *die Frikadellen* действительно указывает не на мясной шарик для супа, а скорее на мясную котлету, которая обычно подается на гриле. Упоминание о гриле (Grillen) подразумевает, что речь идет о приготовлении пищи на открытом огне или на мангале. В этом контексте *die Frikadellen* ассоциируется с крупными мясными изделиями, которые обычно жарятся на гриле, а не с маленькими мясными шариками, как в случае с фрикадельками в супах.

В следующем предложении слово *Frikadellen* также указывает на мясные котлеты, которые могут быть использованы в качестве основного ингредиента для домашних бургеров:

(5) *Frikadellen können natürlich auch super für selbstgemachte Burger verwendet werden* (BUNTE). / *Мясные котлеты, безусловно, прекрасно подходят для создания домашних бургеров.*

Другой пример из той же категории – немецкое слово *Marmelade* и русское *мармелад* могут служить примером ложных друзей переводчика, поскольку, несмотря на их визуальное и фонетическое сходство, они имеют различные семантические значения в соответствующих языках. Слово *Marmelade* в немецком языке обозначает продукт, изготовленный в основном из цитрусовых фруктов, таких как апельсины или лимоны, и представляет собой сладкую пасту, варенье или джем, получаемые в результате варки фруктов с сахаром. Однако в русском языке термин *мармелад* используется более широко и может обозначать сладкие желейные кондитерские изделия, конфеты, которые изготавливаются не только из цитрусовых, но и из других фруктов, таких как яблоки, груши или ягоды. В этом смысле *мармелад* может включать в себя как фруктовые пасты, так и желейные конфеты, что делает его более обширным понятием.

Немецкое *Marmelade* чаще всего используется в контексте кулинарии, где оно подается с булочками или в сочетании с другими продуктами. Так, в нижеприведенном примере рассматривается сочетание сладкого джема и пикантного сыра, что в немецкой кулинарной традиции является признанным деликатесом, которое подчеркивает контраст вкусов: сладость варенья и соленость или остроту сыра:

(6) *Die Kombination von süßer Marmelade und würzigem Käse mag auf den ersten Blick ungewöhnlich erscheinen, doch es ist eine wahre Geschmacksexplosion, die in der Feinschmeckerwelt längst etabliert ist* (L.W.C. Michelsen). / *Сочетание сладкого джема и острого сыра на первый взгляд может показаться необычным, но это настоящий взрыв вкуса, давно зарекомендовавший себя в мире гурманов.*

В следующем примере рассматривается использование *Marmeladen* (варенья) в кулинарии, подчеркивая их разнообразие и возможность сочетания с различными ингредиентами. Словосочетание *würzige Marmeladen* (острые, пряные варенья) с добавлением трав или чили подчеркивает, что варенье может быть не только сладким, но и острым. Это расширяет традиционное представление о варенье как о продукте, который обычно используется только в сладких блюдах:

(7) *Auch würzige Marmeladen mit Kräutern oder Chili bringen interessante Nuancen auf den Teller und zeigen, wie vielseitig Marmeladen und Konfitüren wirklich sind* (L.W.C. Michelsen). / *Острые джемы с травами или перцем чили также привносят интересные нюансы в блюдо и показывают, насколько универсальны на самом деле джемы и варенья.*

Подводя итог, можно сделать вывод, что процесс перевода гастрономических реалий с немецкого языка на русский является достаточно сложной и трудоемкой задачей. Этот процесс включает в себя анализ и интерпретацию гастрономических терминов, которые часто несут в себе культурные ассоциации и исторические коннотации. Например, определенные блюда могут быть связаны с национальными праздниками или региональными особенностями, что требует от переводчика способности к культурной адаптации и креативному подходу.

Таким образом, успешный перевод гастрономических реалий не только обогащает лексикон целевого языка, но и способствует культурному обмену, позволяя читателю получить более полное и аутентичное представление о гастрономической культуре другой страны.

Заключение

Предпринятый анализ теоретических представлений о языковых реалиях позволил установить, что в переводоведении реалии рассматриваются как специфические языковые единицы, поскольку, во-первых, любая реалия представляет географическую, этнографическую, социальную, политическую и культурную особенность страны; во-вторых, слова-реалии – это слова, которые называют предметы действительности, отражающие особенности и характерные черты определенной культуры или общества, что вызывает затруднения при переводе.

Гастрономические реалии – это специфические термины и концепты, связанные с кулинарной культурой, традициями и продуктами питания, характерными для определенной страны или региона. Они отражают уникальные аспекты гастрономической сферы, часто не имея точных эквивалентов в других языках, что затрудняет перевод. Эти термины могут быть связаны с социальными событиями или обычаями и включают традиционные рецепты и методы приготовления. Перевод гастрономических реалий требует от переводчика не только языковых навыков, но и глубокого понимания культурных нюансов для точной передачи информации о гастрономической культуре.

Проанализировав способы перевода лексических единиц кулинарной тематики с немецкого языка на русский, мы пришли к выводу, что в процессе перевода гастрономических реалий, как правило, выбираются способы калькирования, транскрипции или транслитерации, что зачастую приводит к неправильной интерпретации реалии, потере важных семантических деталей и национального колорита. В ходе проведенного исследования были сформулированы рекомендации и стратегии, помогающие передавать немецкие гастрономические реалии более эффективно. К ним относятся дополнительные пояснения в виде комментариев и примечаний переводчика, метатекстовые заметки, интеграции в текст. Также проведенный анализ феномена «ложных друзей переводчика» в гастрономической сфере позволил заключить, что в процессе перевода важно учитывать контекст и проверять такие слова, чтобы избежать ошибок и сохранить точность перевода. Таким образом, правильное понимание и интерпретация гастрономических реалий требуют внимательного подхода к вопросам семантики и культурной специфики, что подчеркивает важность глубокого знания как исходного, так и целевого языков.

В качестве перспектив дальнейшего исследования заявленной проблематики можно назвать изучение особенностей перевода немецких гастрономических реалий в текстах различных функциональных стилей (художественного, рекламного, публицистического).

Источники | References

1. Арутюнов С. А. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001.
2. Бархударов Л. С. Язык и перевод. М.: Высшая школа, 1975.
3. Вайсбурд М. Л. Реалии как элемент страноведения // Русский язык за рубежом. 1972. № 3.
4. Верещагин Е. М., Костомаров В. Г. Лингвострановедческая теория слова М.: Русский язык, 1980.
5. Влахов С., Флорин С. Непереводимое в переводе: монография. М.: Высшая школа, 1986.
6. Дохоян А. Г. Презентация гастрономических реалий в рамках их перевода на английский язык // Современный ученый. 2022. № 4.
7. Каплина М. М., Жезлова С. А. Основные приемы трансформации гастрономической терминологии Эльзаса: лингвокультурный аспект // Вестник Костромского государственного университета. 2023. Т. 29. № 2.
8. Комиссаров В. Н. Теория перевода. М.: Высшая школа, 1990.
9. Майер И. А., Селезнева И. П. Лингвокультурные бытовые реалии и ментефакты в немецкоязычном гастрономическом дискурсе // Russin Linguistik Bulletin. 2023. № 29.
10. Матасова О. В., Фокеева Ю. А. Метафорика гермноязычного кулинарно-гастрономического дискурса: лингвокультурный аспект // Вестник Нижегородского университета им. Н. И. Лобачевского. 2024. № 6.
11. Овсиенко Т. В., Фесенко О. Н. Лингвокультурные особенности австрийского гастрономического дискурса (на материале кулинарных рецептов) // Балтийский гуманитарный журнал. 2021. Т. 10. № 4 (37).
12. Томахин Г. Д. Реалии в языке и культуре // Иностранные языки в школе. 1997. № 3.
13. Albrecht J. Übersetzung und Linguistik. 2. Aufl. Tübingen: Günter Narr Verlag, 2013.
14. Drößiger H.-H. Zum Begriff und zu Problemen der Realien und ihrer Bezeichnungen // Vertimo studijos. 2010. № 3.
15. Nord Ch. Fertigkeit Übersetzen; ein Selbstlernkurs zum Übersetzenlernen und Übersetzenlehren. Berlin: BDÜ Service Verlag, 2002.
16. Szczęk J., Kałasznik M. Übersetzung im Bereich der Kulinaristik – Kulinarien als Stiefkind der Translationstheorie und Translationspraxis // Studia Translatorica 5 Translationsforschung: Methoden, Ergebnisse, Perspektiven / hrsg. von I. Bartoszewicz und A. Małgorzewicz. Dresden: Neisse Verlag, 2014.
17. Wiesinger P. Zu Ulrich Ammons Buch ‘Die deutsche Sprache in Deutschland, Österreichs und der Schweiz – Das Problem der nationalen Varietäten‘ aus österreichischer Sicht // Zeitschrift für germanistische Linguistik. 1997. Teilband 25.

Информация об авторах | Author information

RU

Паульзен Наталья Сергеевна[1], к. филол. н., доц.
[1] Байкальский государственный университет, г. Иркутск

EN

Natalja Sergeevna Paulsen[1], PhD
[1] Baikal State University, Irkutsk

[1] *alla_po@mail.ru*

Информация о статье | About this article

Дата поступления рукописи (received): 13.04.2025; опубликовано online (published online): 22.05.2025.

Ключевые слова (keywords): слова-реалии; гастрономическая реалия; способы перевода немецких гастрономических реалий; немецкий язык; ложные друзья переводчика; realia words; gastronomic realia; methods of translating German gastronomic realia; German language; false friends.