

УДК 811.133.1'255.4

МЕНЮ ЯК РІЗНОВИД ГАСТРОНОМІЧНОГО ДИСКУРСУ: ПЕРЕКЛАДАЦЬКИЙ АСПЕКТ

Куликова В. Г., Ковальчук М. В.

Національний технічний університет України
«Київський політехнічний інститут»

У статті крізь призму прагматичного й перекладацького аспектів досліджується один з різновидів французького гастрономічного дискурсу – меню, зокрема розглядаються особливості його перекладу українською мовою та роль різних трансформацій задля збереження прагматичного потенціалу оригіналу.

Ключові слова: гастрономічний дискурс, меню, перекладацькі трансформації, французька мова, українська мова.

Куликова В. Г., Ковальчук М. В. Меню как разновидность гастрономического дискурса: переводческий аспект. В статье сквозь призму прагматического и переводческого аспектов исследуется одна из разновидностей французского гастрономического дискурса – меню, в частности рассматриваются особенности его перевода на украинский язык и роль разных трансформаций в сохранении прагматического потенциала оригинала.

Ключевые слова: гастрономический дискурс, меню, переводческие трансформации, французский язык, украинский язык.

Kulykova V. G., Kovalchuk M. V. Menu as a kind of gastronomy discourse: translation aspect. The article deals with the revelation of translation activity patterns in the field of gastronomy. The characteristic features of French menu through the prism of pragmatics and translation are analyzed. The author defines the features of the French gastronomy discourse, reveals the difficulties of French menu translation. The study of these difficulties has enabled us to define the different ways of translation of French menu into Ukrainian language. The most frequent and efficient models of translation were elaborated. Special attention is drawn to the role of the different transformations in the preservation of the original pragmatic potential.

Key words: gastronomy discourse, menu, ways of translation, the French language, the Ukrainian language.

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями. Із розвитком глобалізації у ХХІ ст. Україна стала відкритою до нової інформації та нових знань, що надходять з усього світу. У галузі гастрономії теж почали відбуватися зміни, стали запозичуватися рецепти, технології приготування, способи подачі страв тощо. Усі ці нові явища потребують впровадження нових лексичних одиниць і, зокрема, нових підходів для адекватного перекладу.

Меню цілком справедливо можна назвати важливою складовою іміджу закладу харчування, адже це не просто перелік страв і напоїв, це обличчя закладу, і від його якості залежить успішність ресторану на ринку. Меню слугує своєрідним рекламним текстом, у якому назви страв мають звучати привабливо і навіювати бажання їх скоштувати. Саме такою прагматичною настановою має керуватися перекладач у створенні перекладацької стратегії.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питання гастрономічного дискурсу висвітлювались у працях А. В. Олянич (2003), П. П. Буркової (2004), Н. Н. Данілової (2005) та Н. П. Головніцької (2008). Було досліджено культурологічні та семантико-семіотичні особливості гастрономічної лексики. Однак

низка питань залишилася недослідженою, зокрема поза увагою залишилося встановлення особливостей перекладу французької гастрономічної лексики українською мовою, чому і присвячена робота. Саме визначення способів перекладу меню з урахуванням його особливостей крізь призму прагматики й зумовлює **актуальність** цієї наукової розвідки.

Метою статті є встановлення способів перекладу українською мовою французьких меню. На вирішення поставленої мети спрямовані такі **завдання**: визначити лінгво-прагматичні особливості глютонічного дискурсу та меню зокрема; виявити способи перекладу французького меню українською мовою та роль різних трансформацій задля збереження прагматичного потенціалу оригіналу.

Виклад основного матеріалу дослідження. Меню як текст належить до гастрономічного дискурсу. Під терміном «гастрономічний дискурс» ми розуміємо спосіб утілення специфіки національної мови в процесі комунікації, яка має стосунок до харчування [4, 12]. Ситуація споживання їжі національно зумовлена, оскільки відображає етнічні, релігійні та культурні особливості народів. Відмінності в давно укладених гастрономічних нормах породжують проблеми в міжкультурній комунікації й, відповідно, у перекладі. Часто, щоб зрозуміти повну гастрономічну картину іншого народу, недостатньо перекладу лише лексеми. Перекладачам доводиться

послугуватися різноманітними трансформаціями, коментарями, адаптаціями, з метою донести зміст оригіналу до читача.

Гастрономічний дискурс включає в себе ціннісні та понятійні сторони етнокультури, до того ж, має чимало екстралінгвістичних характеристик. Він є одним із основних соціальних дискурсів, в якому ситуації, пов'язані зі знаходженням, обробкою, приготуванням та споживанням їжі, набувають вербальної форми [1, 8].

Переклад саме текстів меню має відштовхуватися від двох його основних функцій: передачі інформації і функції впливу. Будь-яке меню має на меті «спокусити» клієнта зробити замовлення. Не останню роль відіграє і спеціалізація ресторану, від якої залежить вибір перекладацької стратегії.

Отже, меню є викладом, переліком страв, втім номінація страв, як показав аналіз меню, може бути реалізована декількома шляхами:

1) з використанням нескладного найменування страви: *Філе-стейк із яловичини*;

2) з використанням нескладного найменування страви та перерахування його інгредієнтів, наприклад: *Цезар: куряча грудка, сир пармезан, цибуля-різанець, салат айсберг і соус цезар*;

3) з використанням нескладної назви і опису страви: *Бургер-салат: велика м'ясна котлета з яловичини, з сиром чеддер і маринований червоною цибулею, на подушці із салатної суміші, болгарського перцю, редиски та скибочок маринованих огірків. Соус на вибір: барбекю, кетчуп або сирний*;

4) з використанням складної назви, розкриттям у ній особливостей його приготування й перерахуванням інгредієнтів: *Запечене філе теляти в медово-соевому соусі з артишоками та волоським горіхом*.

Дослідження перекладу текстів меню дозволило встановити, що найбільш поширеною моделлю перекладу є скопос-модель [2, 76], яка апелює до кінцевої мети меню, а саме, продажу страви клієнту.

Варто зауважити, що вибір перекладацької стратегії також залежить від спеціалізації ресторану та вимог рестораторів. Дослідження показало, що в багатьох ресторанах описи страв не перекладаються, а переказуються або пишуться заново, для того щоб текст меню міг викликати інтерес у читача і спонукати його спробувати страву. Наприклад, у меню одного з українських ресторанів текст було перекладено так: *"Кіш" – це особливий вид легкого тіста, щось середнє між легким тістом і омлетом. Вигадали цю страву в регіоні Франції, Лотаринзії, хоча зараз «кішів» багато, але класичний – це «кіш по-Лотаринзьки» і, звичайно, з беконом – одразу відчувається вплив Німеччини. Ну, а сир уже від французів ... »* [1]. Французькою мовою цей текст виглядає таким чином: *«A l'apparence il n'y a rien de plus simple dans la cuisine française qu'une quiche, mais faites nous confiance: il est bien difficile de trouver une bonne quiche lorraine même en Lorraine!* [7]. Не важко помітити, що тексти сильно відрізняються. Подібні зміни цілком виправдані. Ураховуючи той факт, що кіш є французькою національною стравою, для носіїв французької культури він добре відомий. Переклад же орієнтований на україномовних чита-

чів і, відповідно, має бути більш інформативним, щоб викликати зацікавленість і бажання придбати.

Часто перекладачі вдаються до таких прийомів як транскрибування, транслітерація та калькування. За нашими спостереженнями, причиною частотних використань транскрипції або транслітерації є, вірогідно, бажання зберегти автентичність і колорит кухні, а особливості власне страви будуть зрозумілі за допомогою описів або перерахування інгредієнтів. Утім бувають випадки, коли інгредієнти й опис можуть бути відсутні, що ускладнює сприйняття назви страви, нічого не пояснює українському реципієнту, однак перекладачем все одно використовується цей прийом: *Croque monsieur, Chausson* [6] – *Крок-месье; Шоссон*.

У багатьох випадках транскрипція і транскрибування використовуються невиправдано, оскільки перекладена страву може бути добре відомою під іншою назвою або мати свій аналог у мові перекладу. Яскравим прикладом став переклад французької назви *Pommes frites* українським *Пом фримм* [2]. Ми вважаємо, що в цьому випадку транскрибування було більше ніж недоречним, оскільки, по-перше, в Україні страву відома як *картопля фри*, і такий переклад не допомагає відвідувачу закладу, а, навпаки, заплутує; по-друге, зазвичай страви транскрибують із мови тієї країни, де ця страву є національною, а Франція не вважається батьківщиною картоплі фри.

Значно частіше зустрічається прийом транскрибування з подальшим роз'ясненням у дужках, наприклад: *Hachis Parmentier (avec du canard, l'oignon et la sauce aux olives)* [7] – *Аші Пармантьє (з качкою, зеленою цибулею і соусом з маслин)* [2].

Важливим доповненням буде спостереження, згідно з яким топонім у назві страви найчастіше використовується або для позначення місця походження певної страви, або для уточнення способу її приготування, тому переклад за відсутності коментаря або пояснень можна вважати неповним, оскільки в такому випадку втрачається колорит, особливість страви. Очевидно, варто завжди дотримуватися стилістичних норм тексту. До заголовку, зокрема, не потрібно додавати історичний опис чи деталі приготування страви, проте в подальшому описі вони були б доречними. Топоніми можуть бути передані транскрипцією або транслітерацією одразу за іншими інгредієнтами або окремо: *Œufs à la parisienne* [6] – *Яйця Паризьєн, найніжніше яєчне парфе з майонезним соусом* [2].

Наразі чимало перекладачів вдаються до транскрипції з метою «європеїзації» іміджу ресторану, хоча в дійсності велика кількість варваризмів лише створює плутанину. Існує чимало альтернативних способів перекладу, використання яких видається значно більш доречним, особливо в тих ситуаціях, коли для замовника перекладу дійсно важливо донести сенс назви страви до відвідувача.

Одним з найбільш поширених прийомів при перекладі найменування страви є калькування. Під калькою ми розуміємо одиницю, створену шляхом запозичення структури елемента чужої мови (слова або словосполучення) із заміною його матеріального втілення засобами рідної мови [3, 246], напри-

клад: *Daurade rôtie entière au basilic, tomates, olives et jambon sec* [5] - Смажена цілком дорада з базиліком, помідорами, маслинами й сухою шинкою [2]; Філе оселедця з картоплею [2] – *Filet de harengs aux pommes de terre* [5].

Інший прийом – парифраза – допускає найменування основних інгредієнтів страви при опущенні її назви: *Nachis Parmentier* [6] – Картопляний пиріг з м'ясом [2]; *Saint-Jacques rôlées aux asperges vertes* [6] – Смажені морські гребінці із зеленою спаржею [4].

3-поміж прийомів, що є менш поширеними, ми виявили такі:

– генералізація: *Boisson rafraîchissante maison* – Домашній морс [2];

– конкретизація: *Baguette française* [6] - Французький пшеничний багет [2]; *Salade de Poisson* - Салат із оселедця [2];

– адаптація: *Грибний суп із морським гребінцем* [4] – *Velouté de champignons de Paris et noix de Saint-Jacques* [5]; *Паста kwasolewa z туңцем* [2] – *Mousse de haricot au thon* [5];

– застосування адаптації на основі іноземних реалій з використанням транскрипції або транслітерації: *Gâteau au fromage* [6] – Чізкейк [4];

– заміна назви на основі суміжності предметів: *Salade fermière* [6] - Селянський салат [2]; *Salade montagnard* [6] – Альпійський салат [4];

– під час перекладу назв страв можуть зустрічатися опускання різних лексем: опускання частини інгредієнта, способу приготування тощо. Наприклад, у цих випадках ми можемо спостерігати опускання способу приготування: *Salade de poires, bacon rôti, fromage Tête de Moine et sauce Osterkron* [5] – Салат із грушами, беконом і сиром Тет-де-Муан під соусом «Остеркрон» [4].

Звичайно, все вище викладене є лише коротким оглядом найчастотніших перекладацьких трансформацій, що використовуються під час перекладу. Переклад найменувань може становити особливу складність у тому разі, якщо страви немає в іншій культурі. Тож з огляду на всі проаналізовані випадки нам видається доцільним використання поєднання прийомів при відсутності зрозумілого для клієнта еквівалента: еквівалент + адаптація (або пояснення); транскрипція + адаптація (або пояснення). Наприклад: *Bouillabaise* – Уха (Марсельський рибний суп) [1]; *La bouche de Noël* [6] – шоколадний рулет Буш де Ноель [4].

Особливі труднощі при перекладі становлять назви страв, доповнені описами. Як нами вже зазначалось раніше, основні складові можуть входити в назву, у цьому випадку вказуються лише головні інгредієнти страви, інгредієнти також можуть перераховуватися в дужках. Ці описи можуть бути доповнені текстом, що вихваляє вишуканий смак і особливості приготування страви. У таких випадках висока частотність використання лексико-граматичних трансформацій. Так, у французькій мові частотним є вживання прийменника «de», за яким слідує іменник. Українською мовою подібні словосполучення також передаються іменниками або прикметниками. Однак при повторі цієї структури в одному реченні в українській мові, на відміну від французь-

кої, переважає використання іменників і прикметників, тобто граматичної трансформації транспозиції, яка полягає у зміні морфологічної категорії слів: *Salade de foie de poulet à la sauce au fromage Conte* [5] – Салат із курячою печінкою під сирним соусом «Конте» [4].

Особливі труднощі становить маловживана, професійна чи безеквівалентна лексика. До неї можна зарахувати таке: переклад назв інгредієнта; частини інгредієнта; кухонного приладдя; міри виміру; кулінарної лексики (кулінарних дієслів і утворених від них дієприкметників; прикметників, що позначають кулінарні реалії). Варто відразу зазначити, що для всіх цих лексем (і навіть інгредієнтів) дуже часто використовується прийом опускання, наприклад: *médaille de porc teriyaki à la mijoteuse* [5] – свинний медальйон із соусом теріякі [2]. У цьому прикладі ми бачимо опущення лексеми *la mijoteuse*, яка перекладається як *електрична гусятниця*. Назва цього кухонного посуду рідко вживається в українській мові, тому відвертала б увагу від назви страви на себе.

На відміну від тексту рецепта, інгредієнтів у меню може бути перераховано менше, оскільки тут важливі лише основні складові, тоді як додаткові інгредієнти можуть бути секретом шеф-кухаря. У меню зазвичай згадані інгредієнти, доступні тільки в місцевості їх приготування, тому незнайомих, екзотичних понять зустрічається набагато рідше, ніж у рецептах. Основну проблему для перекладу становлять назви, що не існують в інших культурах інгредієнтів, до яких можуть зараховуватися трави, соуси, сири тощо. Такі екзотичні інгредієнти зазвичай транслітеруються і транскрибуються згідно з нормами мови, з якої вони походять. Наприклад: *la sauce Blue cheese* [6] – соус «Блю Чіз» [4]. До транскрипції і транслітерації в текстах меню, як і в рецептах, часто додається пояснення: *Légumes grillés au pesto* [6] – Овочі гриль із соусом песто [2].

Крім транскрипції і транслітерації, використовується додавання для уточнення: *Mille feuille fraise* – Полуничний листковий міль фей [3]. У самому французькому слові *Mille feuille* вже закладено значення «багатолісник», але читачеві, який не володіє французькою, це слово не несе жодної інформації, тому для українського споживача певні нюанси слід додатково уточнювати.

Ще однією проблемою є переклад частин інгредієнтів, оскільки ці позначення можуть бути невідомі носіям мови перекладу. Досить важко передавати назви частин обробленої туші, які можуть зустрічатися як у перерахуванні страв, так і в назвах. Незважаючи на те, що труднощі при перекладі цієї лексики в меню можуть бути подібними, як і при перекладі рецептів, вирішуються вони різними шляхами. У французькому меню можуть зустрітися такі назви: *blanc de poulet* [6] – куряча грудка [2]; *languette* [6] – лангет [2]; *fricassé* [5] – фрикасе [3].

Висновки та перспективи подальших досліджень. Отже, під час перекладу тексту меню перекладач керується насамперед прагматичною метою. Меню є своєрідним рекламним текстом, у якому назви страв мають звучати привабливо й навіювати бажання їх придбати. Саме тому в перекладах

меню дуже поширеними виявляються трансформації транслітерації і транскрипції, що додають стравам іноземного звучання. Усі лексеми, які можуть вимагати складних конструкцій чи описових перекладів, опускаються, як-то: назви приладів, в яких страва готується, чи спосіб її приготування. Пере-

кладацька стратегія зумовлена збереженням прагматичної мети тексту оригінала й скерована на те, щоб зацікавити клієнтів.

Перспективи подальшого дослідження ми вбачаємо у виявленні особливостей перекладу текстів французьких рецептів з позицій культурології.

ЛІТЕРАТУРА

1. Захаров С. В. Лингвосемиотика англосаксонской институциональной глоттонии: дис. на получение науч. степени канд. филол. наук.: спец. 10.02.04 «Германские языки» / С. В. Захаров. – Волгоград, 2008. – 165 с.
2. Латышев Л. К. Технология перевода: [учеб. пособие для студ. лингв, вузов и фак.] / Л. К. Латышев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 320 с.
3. Николаева Т. М. Краткий словарь терминов лингвистики текста: [учебн. пособие] / Т. М. Николаева. – М.: Прогресс, 1978. – 520 с.
4. Олянич А. В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семантико-семиотические характеристики) / А. В. Олянич. – М.: Азбуковник, 2003. – 438 с.

ДЖЕРЕЛА ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ

1. Куліш Н. Ф. Кулінарна книга Гюго / Н. Ф. Куліш – К.: Ранок, 2012. – 176 с.
2. Меню закладу «Улітка». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://ulitka-resto.com.ua/pdf/menu_ulitka.pdf
3. Меню закладу «Glossary». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://glossary.ua/#/ua/catalogue/>
4. Меню закладу «Graine de Moutarde». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://gdm.kiev.ua/menu/>
5. Меню закладу «Jean». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://download.viamichelin.com/media/pdf/z1/WC/A7/kfTDmLCXPwJMP77g.pdf>
6. Меню закладу «Le Petit Prince de Paris». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.lepetitprinceparis.fr/menu_cl1.html
7. Hugo V. Les Contemplations gourmands / V. Hugo. – Paris: Lafon, 2011, – 180 p.