

*Бурангулова Альбина Рамильевна*  
*студентка*  
*Оренбургский государственный университет*  
*Россия, г. Оренбург*  
*e-mail: burangulova\_alb@mail.ru*

**ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ ПЕРЕВОДА  
КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ ПОВАРЕННОЙ КНИГИ Г. РАМЗИ «QUICK  
AND DELICIOUS»**

*Аннотация:* В статье рассматривается лингвокультурологический анализ кулинарных рецептов поваренной книги «Quick and Delicious» Г. Рамзи с учетом их структурных, лексических, морфологических и синтаксических особенностей.

**Ключевые слова:** лингвокультурологический аспект в переводе, кулинарный рецепт, доместикация, форенизация, термин, нейтральная лексика.

*Burangulova Albina Ramilyevna*  
*student*  
*Orenburg State University*  
*Russia, Orenburg*

**LINGUOCULTUROLOGICAL ANALYSIS OF THE TRANSLATION OF  
CULINARY RECIPES OF THE COOKBOOK BY G. RAMZI «QUICK AND  
DELICIOUS»**

*Abstract:* The article deals with the linguistic and cultural analysis of the culinary recipes of the cookbook "Quick and Delicious" by G. Ramsey, taking into account their structural, lexical, morphological and syntactic features.

**Key words:** linguoculturological aspect in translation; culinary recipe; domestication; forenization; term; neutral vocabulary.

Кулинария всегда являлась темой для обсуждения среди многих ученых с древних времен. Древнегреческий философ Пифагор отмечал: «Только живая свежая пища может сделать человека способным воспринимать и понимать истину». История человечества неотделима от истории еды, а пищевые привычки общества влияют на мировоззрение, характер и весь образ жизни человека. Постепенно процесс приготовления пищи занял ключевое место в

жизнедеятельности человека. Способ приготовления еды постепенно стал описываться в кулинарных рецептах, которые вызывали интерес не только у профессиональных поваров, но и у многих исследователей, в частности у лингвистов. Поскольку кулинарный рецепт – не только алгоритм по приготовлению кулинарного изделия, но и неповторимо составленная информация, анализ особенности которой помогает нам познать традиции и культуру той или иной страны.

Одно из центральных мест в современном переводоведении занимает проблема связи культуры страны и ее языка. Немецкий философ Ганс Георг Гадамер в своих трудах писал: «Требование верности оригиналу, которое мы предъявляем к переводу, не снимает принципиального различия между языками. Всякий перевод, в серьез относящийся к своей задаче, и яснее и примитивнее оригинала» [3]. Лингвокультурологический аспект перевода – это сложный и многогранный аспект перевода, включающий в себя транслирование смыслов исходного текста на язык перевода, адаптируя текст одной культуры для понимания его другой, что и доказывает актуальность нашего исследования [4, с. 157].

Современные поваренные книги стремятся к некой художественности, являются качественным полиграфическим продуктом и имеют высокую художественную ценность. Так, в книге «Quick and Delicious» известный британский шеф-повар Гордон Рамзи описывает рецепты не сложных блюд ресторанного уровня. Данная книга считается одной из знаменитых книг в сфере кулинарии, в которых Гордон Рамзи поделился с читателями своими кулинарными рецептами и опытом. Основной задачей данной статьи является анализ перевода кулинарных рецептов поваренной книги Г. Рамзи «Quick and Delicious».

Основными стратегиями при переводе культурно-специфической лексики считаются стратегии доместикации и форенизации. Под доместикацией предполагается изменение текста для читателя языка перевода, поиск аналога, который бы воспринимался читателем как текст принимающей культуры. В то

время, форенизация означает максимальную приверженность автору иностранного текста. Так, переводы текстов кулинарных рецептов в современных реалиях стремятся к стратегии форенизации [6, с. 204]. Поскольку блюдо, состоящее из одних и тех же ингредиентов, может быть приготовлено разными способами, например, оладьи и pancakes. Названия продуктов питания: овощей и фруктов или мяса и рыбы можно отнести как к лексемам, которые иногда вызывают затруднения при переводе, так и нет. При выборе стратегии перевода основной проблематикой является сложность перевода лексики. В основном лингвисты обращаются к стратегиям форенизации, об этом свидетельствует частое использование транслитерации, транскрипции и калькирования.

Кулинарные рецепты поваренной книги “Quick and Delicious” Г. Рамзи отличаются некоторыми структурными особенностями. Алгоритм кулинарного рецепта отличается малоформатностью, высокой информационной насыщенностью и стереотипностью построения. Вступительная, основная и заключительная части - основные составляющие кулинарного рецепта [1, с. 61].

Вступительная часть состоит из названия блюда, авторского комментария или рекомендации автора, указание, на какое количество персон рассчитано данное блюдо и список ингредиентов. Заголовок текста включает в себя название блюда. Под заголовком рассматривается «целостная единица речи (текстовый знак), которая является обязательной частью текста и имеет в нем фиксированное положение – перед и над текстом» [3, с. 188].

Заголовки текстов кулинарных рецептов поваренной книги “Quick and Delicious” можно классифицировать на несколько групп:

1. Названия блюд, объясняющие содержание кулинарных рецептов: **Chicken and Shiitake Noodle Soup, Warm Aubergine, Tomato and Burrata, Cauliflower soup with brown butter and cheesy toasts;**

2. Блюда с названием города, страны или народа, которому оно принадлежит: **Sticky Pork with Asian Greens; Chinese-style Ginger Chicken with Garlic Rice; Wild Garlic Turkey Kievs;**

3. Названия блюд, описывающие способ приготовления: **Chinese-style Baked Sea Bass**; **Pan-fried Salmon with Warm Potato Salad**; **Baked Sea Bream with Fennel, Carrot and Lemon**;

4. Названия блюд, в которых есть заимствования из французского или итальянского языков: **Quesadilla with beef and jalapeno**; **Veal Saltimbocca with Marsala Sauce**; **Veal Scaloppini with Mushroom Sauce**.

Таким образом, название блюда или заголовок освещает основное содержание текста. Заголовки кулинарных рецептов связаны со всем текстом, при этом возможность реализации смысла заголовка появляется в полном объеме только после восприятия всего текста.

Уникальностью текстов кулинарных рецептов поваренной книги “Quick and Delicious” является комментарий автора Г. Рамзи после названия блюда. В данной комментарии автор дает советы по приготовлению блюда, улучшению его вкусовых качеств или приводит биографические сведения, связанные с историей возникновения блюда, традициями приготовления блюда в его семье.

**Believe me**, it’s really not complicated, and the more often you do it, the more confident you become at judging the right time to take the pan off the heat [7, p. 20].

Перечень ингредиентов для приготовления блюда в поваренной книге “Quick and Delicious” представлен в виде списка и выделен жирным шрифтом. В одном тексте кулинарного рецепта ингредиенты сгруппированы по некоторым категориям: *for the cheesy toasts* - для сырных тостов, *for the brown butter* – для приготовления орехового масла, *for the tamari dressing* - для заправки из Тамари и пр.

Основная часть является наиболее значимой, поскольку состоит из порядка действий и выполняет инструктивную функцию.

Заключительная часть осуществляет рекомендательную функцию, включая в себя советы по улучшению вкусовых качеств блюда, комментарий о вариантах его приготовления, месте его приготовления и место его употребления, а также способ подачи того или иного блюда [2, с. 40].

Peel ginger with a teaspoon – it takes less time than using a knife and there is less waste [7, p. 24].

Текст рецепта в кулинарной книге содержит последовательное изложение информации, доступное и понятное любому читателю. Тексты кулинарных рецептов книги “Quick and Delicious” состоят из ряда лексических, морфологических и синтаксических особенностей. Обратимся к рассмотрению лексических особенностей текстов кулинарных рецептов, к которым относятся:

1) Нейтральная лексика, но встречаются эмоционально-окрашенные слова в авторском комментарии.

*I love the different broths and noodle soups you find across countries such as China, Japan, Malaysia and Vietnam* [7, p. 23].

2) Термины

-Термины кулинарного профессионального языка: *to blend* - смешивать, *to bread* - панировать, *to boil*- варить.

-Термины кулинарных понятий, которые используются и в профессиональной, и в бытовой речи: *to bake* - печь, *to braise* – тушить мясо, *to fry* - жарить, *to grind* – размельчать.

-Термины национальных кухонь: *Saltimbocca* (ит.) - Сальтимбокка (тонкий шницель из телятины с ломтиком прошутто и шалфеем); *Quesadilla* (мекс.) - Кесадилья (пшеничная или кукурузная тортилья, наполненная сыром).

3) В текстах кулинарных рецептов часто используются заимствования. Заимствования несут в себе след связей с другими народами. Поскольку шеф-повар Гордон Рамзи стажировался в разных странах, то он добавил в свои рецепты многое из национальной кухни Европы и Азии. С данными биографическими фактами шеф-повара связаны многочисленные заимствования в текстах кулинарных рецептов: из латинского языка: *zucchini* – кабачок; *olive* – олива, маслина; и др.; из французского языка: *sauce* – соус; *soup* – суп; *onion* – репчатый лук и др.; из итальянского языка: *spaghetti* – спагетти; *broccoli* – брокколи; *salami* – салями и др.; из испанского языка: *tomato* – помидор; *potato* – картофель и др.

Таким образом, основной алгоритм кулинарных рецептов книги “Quick and Delicious” Гордона Рамзи оказывает помощь в восприятии текста и обеспечивает его наилучшее понимание читателями. Вступительная и основная части кулинарных рецептов являются неизменными структурными составляющими, при этом заключительная часть, которая в основном передает дополнительную страноведческую информацию, является вспомогательным.

Подводя итоги вышесказанному, необходимо отметить следующее: анализ перевода известной книги рецептов Г. Рамзи «Quick and Delicious» дает представление того, что перевод гастрономических рецептов обладает рядом препятствий для адекватного перевода, несмотря на первоначально кажущуюся легкость. Также использование только одной из вышеуказанных стратегий маловероятно поспособствует к адекватному переводу. Особенная жанровость текстов кулинарного рецепта также ограничивает переводчиков в приеме объяснительного или описательного перевода.

### **Список литературы:**

1. Буркова П.П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): дис. ... канд. филол. наук. Ставрополь, 2004. 212 с.
2. Волкова А.Ю. Особенности английского кулинарного рецепта как типа текста (на материале англоязычных поваренных книг) // STUDIUM JUVENIS: Межвузовский сборник трудов молодых ученых. Выпуск 4. Челябинск: Уральская Академия, 2011. С. 39-42
3. Еремишин О. Афоризмы. Золотой фонд мудрости. М.: Просвещение, 2006. 153 с.
4. Кулаженко А.В. Лингвокультурный аспект в переводе // Лингвистика и перевод. *Lingua mobilis*. 2009. № 5 (19). С. 157-160.
5. Культура русской речи: энциклопедический словарь-справочник / под ред. Л.Ю. Иванова, А.П. Сковородникова, Е.Н. Ширяева и др. М.: Флинта: Наука, 2003. 840 с.

6. Шелестюк Е.В., Гриценко Э.Д. О форенизации и доместикации в переводе и возможностях их лингвистической оценки // Филологические науки. Вып. 100. С. 202-207.

7. Ramsay G. Quick & Delicious. Hachette UK e-books, 2019. 256 p.