

Кусок куску рознь: лингвистические заметки

Научный руководитель – Ксензенко Оксана Александровна

Ушерович Полина Евгеньевна

Студент (бакалавр)

Московский государственный университет имени М.В.Ломоносова, Факультет иностранных языков и регионоведения, Кафедра теории преподавания иностранных языков, Москва, Россия

E-mail: p.usherovich@gmail.com

Задумав испечь яблочный пирог по рецепту известного британского или американского кондитера, человек часто обращается к первоисточнику, написанному на английском языке. Читая рецепт, можно встретить такие фразы, как “*peel, quarter, and core the apples, cut into chunks*”, “*cut each half into 4 wedges*”, “*apples sliced into 12 pieces*”, “*3 apples, small dice.*” При чтении этих рекомендаций встаёт вопрос: что же предлагается сделать с яблоком в каждом из этих случаев? Как сделать эту инструкцию более понятной для русскоязычного пользователя?

В данной работе рассматривается проблема перевода семантического поля «кусок», связанного с категорией нарезки продуктов. Чтобы ограничить перечень анализируемых слов, было принято решение остановить внимание на рецептах, связанных с приготовлением яблок. В исследовании также затрагивается проблема нахождения эквивалентов слов «кусок», «кусочек» при переводе с английского на русский язык. Материалом анализа послужили тексты рецептов, размещённые на популярных англоязычных кулинарных сайтах foodnetwork.com, goodfood.uktv.co.uk, channel4.com, jamieoliver.com и bbc.co.uk/food/recipes. Всего было обработано около 1500 текстов рецептов. При исследовании были использованы метод корпусного анализа, сопоставительный метод и метод контент-анализа.

Одной из главных лексико-семантических особенностей текста кулинарного рецепта является использование тематически обусловленной лексики. Например, в текстах кулинарных рецептов часто используются глаголы и существительные, заключающие в себе описание того или иного процесса приготовления блюда. В.В. Похлебкин в своём кулинарном словаре выделяет три основных вида кулинарных терминов, к которым он относит профессиональные гастрономические термины; термины фундаментальных кулинарных понятий, которые помимо кулинарных книг могут употребляться и в бытовом языке; и термины, обозначающие характерные для определённых национальных кухонь явления. [3, 6-7]

Одну из групп знаков-номинаций компонентов пищи, способов и процессов их приготовления, составляют слова, связанные с нарезкой продуктов. Заметим, что в английском языке присутствует большее количество глуттонимов (термин используется в работах А.В. Олянича [2] и Н.П. Головницкой [1]) данной тематики, чем в русском языке. Основное различие между описаниями способа нарезки в русском и английском языках состоит в разной степени лаконичности изложения: если в русском языке это выражается полным описанием алгоритма действий, после которого в сознании появляется образ того, что именно следует выполнить для получения желаемого результата, то в английском языке по используемому слову как таковому иногда нельзя понять, как именно должен быть нарезан продукт. В кулинарных рецептах на русском языке для уточнения типа нарезки продукта используются глаголы с общим значением «нарезать»/«порезать»/«разрезать» вместе с наречиями или существительными, обозначающими форму кусочков нарезанного

продукта: *мелько нарезать, порезать на крупные куски, нарезать на небольшие кусочки, разрезать пополам, нарезать кубиками, соломкой, ломтиками, полукольцами* и т.д. В английском языке для обозначения действий нарезки используются отдельные глаголы: *to cut, to chop, to carve, to dice, to mince, to slice, to shred, to quarter, to halve*. Анализ исследуемого корпуса показал, что существует целый ряд существительных, описывающих понятие «кусочек» одного только яблока: *chunk, piece, slice, strip, wedge, half, cube, circle, disc, segment, section, round, julienne, matchstick, ring, dice*.

При изучении выражений с элементом «кусочек»/«кусочек» важна визуализация процесса, осознанное представление адресатом размера, формы и состояния продукта. В инструкции на английском языке может находиться указание «мелько нарезать яблоки»: *Peel, quarter, and core the apples and then cut them in 3/4-inch dice* - на небольшие кубики; *Granny Smith apples, peeled and cut into small cubes* - мелкими кубиками. Фрукт можно разделить и на более крупные части: *1 Granny Smith apple, peeled, cut into large chunks* - нарезать ломтиками, большими кусками; *6 baking apples, peeled, cored, and cut into wedges* - на крупные дольки; *Cut each apple into 12 segments and put in a large mixing bowl* или *Slice each half in 3 sections and toss the apples in lemon juice* - на сегменты, на части, на куски; *Cut the apples in half and remove the core but leave any stems intact* - разрежьте пополам, на половинки; *Peel, core, and quarter the apples* - на четвертинки, на четыре части.

Наиболее употребимыми словами стали общие термины. В большинстве рассмотренных рецептов используются простые способы нарезки: *Slice the apples crosswise in 1/4-inch thick slices* - на кусочки, ломтики; *Sprinkle a quarter of the apple pieces on top of each salad* - кусочки яблока. В других рецептах просят нарезать яблоко кружочками: *Core the unpeeled apples, then cut into circles*; *Finely slice the apples into discs, then layer half over the potatoes*; *Core 1 small apple; slice into 1/8-inch-thick rounds*; *Use a mandolin to slice thin apple rings*. В рецептах встречаются указания на использование особых способов нарезки яблока: *4 Fuji apples, peeled, cored, julienne* или *1 apple, peeled and cut into matchsticks* - тонкой соломкой; *Cut the apples into 1-inch wide, long strips* - на полоски.

Практическая ценность работы заключается в том, что её материал может быть в дальнейшем использован при переводе рецептов из кулинарных книг, с сайтов и из телепередач, посвящённых кулинарии. Кроме того, полученные данные могут быть полезны при обучении процессу перевода и при обучении языку для специальных целей в сфере профессиональной коммуникации, пригодятся на занятиях по лексике английского языка. Также они могут представлять интерес при преподавании культурологических дисциплин. Помимо этого, данные могут быть использованы при подготовке и разработке методических материалов для кулинарных курсов.

Источники и литература

- 1) Головницкая, Н.П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса: автореф. дис. канд. филол. наук / Головницкая Наталья Петровна. – Волгоград, 2007. – 21с.
- 2) Олянич А. В. Презентационная теория дискурса: Монография. – Волгоград: Парадигма, 2004. – 507с.
- 3) Похлебкин В.В. О кулинарии от А до Я: Словарь-справочник. – Мн.: Полымя, 1988. – 224с.