

"Особенности перевода гастрономических фрагментов на английский язык на примере произведений А.П.Чехова (на материале произведений "Сирена", "Рассказ неизвестного человека", "Глупый француз", "Толстый и тонкий")"

Научный руководитель – Кысылбаикова Марина Ильинична

Сидорова Айти Анатольевна

Студент (бакалавр)

Северо-Восточный федеральный университет имени М.К. Аммосова, Институт
зарубежной филологии и регионоведения, Якутск, Россия

E-mail: aita6813@gmail.com

Данная исследовательская работа посвящена изучению особенностей перевода гастрономических фрагментов на английский язык в произведениях русского писателя Антона Павловича Чехова «Сирена», «Тонкий и толстый», «Рассказ неизвестного человека», «Глупый француз».

В теоретической части работы было проведено исследование о понятии гастрономической картины мира и ее особенностей формирования. В работе Ундрицевой М. В. указано, что гастрономическая картина мира - это фрагмент языковой картины мира. Она формируется благодаря религиозным, мифологическим, географическим и климатическим особенностям [Ундрицева, 2015, 7]. Также были изучены существующие приемы перевода по классификации В.Н. Комиссарова, которые подразделяются на лексические, лексико-семантические, лексико-грамматические и грамматические приемы [Комиссаров, 1990, 253]. Для проведения анализа над произведениями А.П. Чехова использовался толковый словарь Ожегова и Оксфордский словарь.

В практической части данного исследования была проанализирована гастрономическая картина мира, которая создается в произведениях А.П. Чехова. В ходе работы были сравнены наименования блюд, кухонной утвари, гастрономической лексики на языке оригинала и перевода, всего 164 единицы.

В своих произведениях автор описывает дворянское меню, которое в 19 веке стало пополняться новомодными французскими блюдами. Однако наравне с иностранными блюдами описываются и традиционные русские блюда, например: «борщок из свеклы на хохлацкий манер, с ветчинкой и с сосисками. К нему подаются сметана и свежая петрушечка с укропом». Можно заметить использование Чеховым уменьшительно-ласкательных суффиксов при описании борща. Опираясь на этот и другие подобные примеры, мы можем сделать вывод, что приведенные ситуации, диалоги героев, описания традиционных яств и блюд несут собой не только прямую информацию о русской кухне и являются отражением национального характера, но и непосредственно являются инструментом автора для достижения определенной цели высказывания.

В начале работы было рассмотрено произведение «Сирена». В ходе анализа текста рассказа было найдено 36 единиц, относящихся к наименованию блюд, а также еды. Рассмотрев и проанализировав данную лексику, можно прийти к выводу, что при переводе гастрономической лексики используются следующие приемы: словарный эквивалент - 24; транскрипция - 4; неточный перевод - 3; добавление - 2; конкретизация - 2; опущение - 1.

Также во время перевода того же текста выявлены такие неточности перевода как со словом «рыжики соленые», которые на английский язык перевели как «salted pink mushrooms». Переводчик в данном случае, ввиду отсутствия словарного эквивалента, оттолкнулся от семейства, к которому принадлежат рыжики и перевел «ближайшего схожего по внешнему описанию родственника».

Еще одним примером является перевод слова «свекла», при чтении текста на языке перевода мы натываемся на «sugar beets», что переводится в словарях как «сахарная свекла».

Пример неточности можно заметить при переводе слова «карась», который переводчик выдает как «carp», хотя словарный эквивалент присутствует «Carassius». Несмотря на то, что оба принадлежат одному семейству, это разные виды рыб.

В произведении «*Глупый француз*» было обнаружено 12 единиц, называющих блюда или еду. В ходе анализа установили использованные приемы переводов: словарный эквивалент - 6; транскрипция - 5; транслитерация - 1; неточный перевод - 1.

В процессе сравнения были обнаружены неточности перевода, например, «пашот» - «egg». Если слово “egg” переводится как просто яйцо, то пашот это уже наименование конкретного блюда, ингредиентом которого и является яйцо.

В произведении «*Рассказ неизвестного человека*» - 5 единиц наименований блюд и продуктов. По итогам анализа выявлены следующие приемы перевода: словарный эквивалент - 4 единицы; транскрипция - 1 единица.

Последний рассказ, в котором были проанализированы наименования блюд и продуктов, это рассказ «*Толстый и тонкий*». В ходе анализа было выявлено 5 единиц наименований блюд и продуктов.

Были замечены разные вариации при переводе глагола «закусить, закусьивать», что объясняется национальной спецификой данного слова. В словаре предоставляется следующее определение: «1. Поесть немного, наскоро или вообще поесть. 3. перед дорогой. 2. что чем. Заесть выпитое (водку, вино и т.п.) 3. Разг. Поесть закусок перед обедом, начиная обед». В переводе можно натолкнуться на такие вариации перевода как «to appetizer», «snack of something» в этом случае можно наблюдать трансформацию глагола на русском в имя существительное на английском, «chased» употребление данного глагола можно объяснить тем, что «закусил» означает в данном контексте «заесть выпитое».

Среди рассмотренных глаголов встречаются глаголы, которые обозначают процесс приготовления и употребления. К процессу приготовления можно отнести такие глаголы как есть, съесть, закусьивать и т. д. К глаголам, описывающим процесс приготовления можно отнести следующие глаголы: поджариваться, шипеть.

По итогам анализа кухонной утвари можно прийти к заключению, что она часто не встречается. При переводе используются следующие приемы: словарный эквивалент (5 единиц), конкретизация (2 единицы) и генерализация (1 единица).

Также можно выделить такой пункт как «Время и место» во всех рассмотренных произведениях. В ходе анализа были выявлены следующие приемы перевода: словарный эквивалент - 4; генерализация - 3.

Из всего этого следует, что наиболее частым приемом перевода, кроме использования словарного эквивалента (101 единица), является транскрипция (11 единиц), т.е. воспроизводится звуковая форма иноязычного слова, также иногда встречаются приемы генерализации (4 единицы) и конкретизации (4 единицы). Во многих случаях сложные лексемы опускаются. Данный факт можно объяснить стремлением переводчиков облегчить прочтение и понимание произведения читателем. При анализе гастрономической лексики в количестве 27 единиц, были выявлены следующие критерии: выбор словарного эквивалента (20 единиц), выбор контекстуального значения (7 единиц). Помимо этого, следует подметить неточности перевода (4 случая), что можно истолковать как незнание реалий, которое в дальнейшем может привести к непониманию и неверному восприятию контекста реципиентом (читателем).

Таким образом, сделаем вывод, что перевод гастрономической лексики требует специализации переводчика, чтобы избежать неправильного восприятия читателем.

Источники и литература

- 1) Комиссаров, В.Н. Теория перевода (лингвистические аспекты) / В.Н. Комиссаров. – М.: Изд-во Высшая школа, 1990. – 253 с.
- 2) Ундрицова М.В. Глоттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков). Автореф. дисс. ... кандидат филол. наук. Москва, 2015.
- 3) Чехов, А.П. Собрание сочинений: В 30-ти т. / А.П. Чехов. – М.: Наука, 1976. – Т6. – 552 с.