

*Корягіна А. Ю.,**кандидат філологічних наук,**викладач кафедри теорії та практики перекладу з німецької мови**Інституту філології**Чорноморського національного університету імені Петра Могили*

ПРОБЛЕМИ НІМЕЦЬКО-УКРАЇНСЬКОГО ПЕРЕКЛАДУ ГАСТРОНОМІЧНИХ ЛАКУН

Анотація. Їжа є невід'ємною частиною нашого життя, а національні страви відтворюють культуру країни так само, як і її мова, одяг, традиції та інші аспекти. Кулінарний рецепт є типом текстів, які належать одночасно до різних стилів. Звернення до текстів кулінарних рецептів із метою їх вивчення є актуальною тенденцією не тільки для України та Німеччини, але і для інших європейських країн.

Ця стаття присвячена вивченню лінгвокультурологічних особливостей німецько-українського тексту кулінарного рецепта, особливостям його реалізації і функціонування в кулінарній книзі та гастрономічному дискурсі. Переклад кулінарних текстів (рецептів, кулінарних книг та меню) можна назвати одним із найбільш складних напрямів перекладу, адже кожна національність має власні кулінарні традиції, що формувалися протягом багатьох століть.

Більшість глутонімів має еквіваленти, назви національних страв зазвичай не мають еквівалентів, тобто є лакунами. Відтворення німецьких гастрономічних лакун українською мовою має на меті переорієнтацію тексту на носія іншої культури і відбувається найчастіше за допомогою транскрипції та описового перекладу (Gaisburger Marsch – м'ясний густий суп у горщиках, Leberkäse – м'ясний свіжоспечений хліб, Leipziger Allerlei – овочева рагу по-лейпцизьки). Калькування лакун створює культурологічні помилки: Kirschwasser – не «вишнева вода», а «вишневий лікер», Frikadelle – не «фрикадельки», а «рублені котлети», Kotelette – не «котлети», а «реберця», Marmelade – не мармелад, а варення.

У цій статті проаналізовано тексти кулінарних книг України та Німеччини та кулінарних рецептів у засобах масової інформації останніх десятиліть, оскільки, лише визнавши особливості перекладу гастрономічних лакун, можна досягти адекватності у процесі перекладу текстів кулінарних рецептів.

Ключові слова: кулінарний рецепт, лакуна, німецько-український переклад, гастрономічний дискурс.

Постановка проблеми. Текст кулінарного рецепта (ТКР) є невід'ємною складовою частиною гастрономічного дискурсу – системи комунікацій, яка відображає особливості національної культури. ТКР є складним комплексом, що відображає не тільки лінгвістичні особливості тексту, а й особливості побуту, культурних, соціальних та кулінарних традицій народів. У гастрономічному дискурсі, який отримує реалізацію в засобах масової інформації, текст кулінарного рецепта є прецедентним текстом і призначений для «свого» читача, що дає підстави говорити про лінгвокультурологічний аспект тексту кулінарного рецепта.

Вивчення кухні країни, мова якої вивчається, та кулінарних уподобань народу дає змогу краще пізнати саму мову з її особливостями, що є актуальним для перекладачів.

Серед лінгвокультурологічних особливостей гастрономічної тематики найбільший інтерес становлять два концепти: фрейми та лакуни. Останні позначають відсутність у мові слова для позначення національно-специфічного елемента культури. Проте у сучасному перекладознавстві недостатньо визначеними залишаються лінгвокультурологічні особливості перекладу гастрономічних лакун – відтворення безеквівалентної лексики у перекладах. Саме тому ця стаття розкриває результати дослідження тексту рецепта з урахуванням його лексичних та лінгвокультурологічних особливостей.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Особливості перекладу кулінарної лексики майже не досліджувалися у сучасному мовознавстві. У рамках дослідження кулінарного дискурсу до проблем перекладу глутонімів, поняття «лакуна» зверталися Ю.Ю. Бахмат [1], А.А. Бернацька [2], Д.Д. Гарифова [3], М.А. Косинова [4], І. Панасюк [5] та інші [6]. Проте це питання залишається актуальним попри всі результативні дослідження.

Метою статті є визначення лінгвокультурологічних особливостей німецькомовного тексту кулінарного рецепта і порівняння цих особливостей з їх відтворенням в україномовних перекладах.

Виклад основного матеріалу. Концепт лакун є найбільш доцільним під час аналізу лінгвокультурологічних особливостей. У широкому значенні, лакуна – це національно-специфічний елемент культури, який має відповідне відображення в мові носіїв цієї культури, проте носії іншої лінгвокультури в процесі комунікації його або повністю не розуміють, або мало розуміють. У більш вузькому значенні лакуна – це відсутність у мові слова для позначення того чи іншого поняття, тобто, з точки зору перекладознавства, це безеквівалентна лексика [2, с. 273]. Вона не має постійної лексичної відповідності (еквіваленту), яка точно збігається із значенням слова, та відображає національно-культурну своєрідність мови на лексичному рівні. У безеквівалентній лексиці виділяють реалії та власні назви. Оскільки ми досліджуємо тексти кулінарних рецептів, тобто глутоніми, нас цікавлять побутові реалії – найменування їжі та напоїв, що притаманні окремому народу, а також одиниці виміру. Мовні лакуни істотно ускладнюють розуміння тексту іноземними читачами і є закономірною причиною перекладацьких помилок. За найлаконічнішим визначенням, лакуною є прояв розбіжностей у мовній картині світу [2, с. 273].

Лакуни можна звести до двох типів: 1) семантична невідповідність окремих одиниць і категорій мовних систем; 2) невідповідності, пов'язані не з відсутністю мовних одиниць, а з етнокультурними особливостями, що були встановлені в тому чи іншому соціумі. У лінгвістиці лакуни аналізувалися на лексичному рівні й у термінах перекладності. Узагальнюючи розуміння лакун різними авторами, Ю.А. Сорокін виділяє основні ознаки лакун: незрозумілість, незвичність, неточність, чужість. Ознаки лакун можуть бути представлені в таких опозиціях: незрозуміло – зрозуміло, незвично – звично, помилково – вірно [2, с. 273].

Відповідно до теорії І.Ю. Марковиної, є два способи передачі лакун з однієї мови в іншу – заповнення та компенсація. Компенсація зводиться до підбору квазі-еквівалента, аналога «чужого» образу в своїй культурі, при цьому оригінальний культурний контекст замінюється контекстом культури реципієнта. Компенсація поділяється на експліцитну та імпліцитну [2, с. 273].

Заповнення використовують із метою збереження специфіки іноземного образу задля осмислення факту його відмінності. Суть цього прийому полягає в роз'ясненні змісту образу чужої свідомості. Ефективність заповнення зумовлена тим, що цей спосіб передачі лакун допомагає отримати додаткові знання про незнайому культуру, сприяє її розумінню. Однак використання цього прийому може мати низку обмежень через його «громіздкість», а також через складності сприйняття коментаря великого обсягу у процесі спроби осмислити специфіку культури. Заповнення бувають таких видів:

1) *заповнення-переклад*. Поширеним способом заповнення лакун є збереження іншомовної лексичної одиниці в транслітерованому варіанті в комбінації з її перекладом мовою реципієнта: завдяки використанню такого прийому текст набуває колориту іншої культури. Такий прийом елімінування лакун можна спостерігати в публіцистичних текстах;

2) *заповнення-коментар*. Різновидом заповнення лакун можна вважати включення в текст більш-менш деталізованих коментарів елементів чужої культури. Заповнення при цьому може бути різною «глибини», що зумовлюється завданнями, що стоять перед перекладачем, та розмірами культурологічної дистанції між культурою, що описується, і культурою реципієнта;

3) *заповнення-примітка*. Лакуни в тексті можуть бути заповнені також за допомогою приміток різного характеру і обсягу. Це можуть бути короткі примітки перекладача або редактора перекладного тексту, що виконують функцію переорієнтації тексту на носія іншої культури [2, с. 273].

Оскільки лакуни прирівнюють до безеквівалентної лексики, а саме до культурних реалій, варто зазначити способи перекладу реалій. Г.М. Кушнір виділяє транскодування, калькування та описовий переклад. Транскодування поєднує транслітерацію і транскрипцію. Результатами калькування є калька та напівкалька, тобто утворення лексеми за допомогою буквального перекладу відповідного іншомовного елемента. У процесі описового перекладу відбувається доповнення або уточнення характеристик об'єкта. Ці три класичні способи перекладу безеквівалентної лексики варто розглядати як окрему специфічну групу перекладацьких прийомів, а тому не можна відносити їх до трансформацій [2, с. 273].

Окрім способів перекладу, через розбіжності між мовою оригіналу і мовою перекладу застосовують такі види трансфор-

мацій: перестановки, заміни, додавання лексичних одиниць, які відсутні в тексті оригіналу, та опущення лексем, які наявні в тексті оригіналу.

Лакуни можна виділити тільки за допомогою контрастивного дослідження, тобто порівняння та зіставлення двох культур. У ТКР лакуни найчастіше заповнюються примітками і коментарями різного об'єму. У текст вводиться не тільки опис приготування чи спосіб приготування національної страви, а й визначено його місце в системі цінностей національної культури, можливі також примітки редактора, що виконують функцію переорієнтації тексту на носія іншої культури, наприклад, в українській кухні: хачапурі (ватрушка з сиром), бастурма (маринований шашлик), в німецькій кухні: Okroschka (kalte Gemüsesuppe mit Fleisch), Pelmeni (sibirische Fleischaschen).

Переклад із німецької мови має цілу низку особливостей і нюансів. Наприклад, рецепт однієї з найпопулярніших страв у німецькій кухні – Шварцвальдського вишневого торта – містить інгредієнт під назвою Kirschwasser. Дослівно це слово перекладається з німецької як «вишнева вода», однак насправді це – міцний алкогольний напій, який виготовляється з вишні або черешні. Тому коректним перекладом буде «вишневий лікер».

Далі надамо численні приклади назв німецьких страв і прокоментуємо переклад із поданням прикладів більш адекватного перенесення значень українською мовою.

У літературній німецькій мові деруни називають *Kartoffelpuffer* (картопляні оладки), *Reibekuchen* (терті пироги), *Reibplätzchen* (терте печиво), *Kartoffelpfannkuchen* (картопляні млинці) та *Kartoffelplätzchen* (картопляні печива). Також є чимало регіональних назв, наприклад, у Рейнланді – *Rievkooche*, *Schnibbelskuchen*, *Krebbelche*, *Gribbelscher*, *Kribbelscher*, у Гессені – *Erbelkrebbel*, *Kartoffelplätzcher*, *Panneläppcher*, у Баден-Вюртемберзі – *Kardoffkiachla*, в Баварії – *Erdäpfelpuffer*, *Reiberdatschi*. Для німецьких кулінарних книг доцільним було б використання єдиного позначення відповідно до літературної норми.

Наведемо кілька яскравих прикладів назв страв і продуктів харчування, характерних для німецького столу і безпосередньо пов'язаних з історією. *Hackepeter* – сира рублена яловичина з сіллю, перцем, яйцем і прянощами. Страву названо так на ім'я берлінського м'ясника Hackepeter; українською перекладається тільки описово або словосполученням «м'ясний фарш», що не відповідає складу страви. Наступний приклад. *«Bockwurst»* позначає дві страви: ковбаски з нежирного м'яса, які перед їжею потрібно прогріти у воді, та сардельки. Точний переклад заголовку рецепта цієї страви можливий одразу після ознайомлення з технологією приготування. *Knackwurst* – сардельки з рубленого м'яса зі шматочками сала, які відварюються в киплячій воді, і при надкушуванні тонка оболонка тріскається, видаючи характерний звук *«Knack»*. До м'ясних неперекладних страв також належить *falscher Hase* – печеня з рубленого м'яса у формі довгастого рулету, що нагадує тушку зайця, перекладається дослівно: *«фальшивий заєць»*. В україномовному тексті рецепта при перекладі варто зробити уточнення «м'ясний рулет “Фальшивий заєць”».

Поетична назва німецької страви початку XII ст. *«arme Ritter»* (досл. *«бідні лицарі»*) позначає солодкі грінки з пшеничного хлібу, попередньо замочені в молоці з яйцями і обсмажені в жирі, що подаються з повидлом, посипані цукром. Вони названі на честь «бідних лицарів Христа», тобто на честь тамп-

лієрів. Українською це офіційно перекладається як «солодкі грінки». На мою думку, перекладаючи рецепт, у заголовку варто робити трансформацію додавання – «грінки “Бідні лицарі”» задля збереження зв’язку з німецьким походженням. Найпоширенішою стравою в Берліні і взагалі в німецькій кухні є *Eintopf*, що означає все в одному горщику або обід з одної страви, яка об’єднує перше і друге разом. Як у приготуванні цієї страви, так і в її назві простежується зв’язок із минулим німецького народу. І каша, і суп, які замінювали цілий обід, готувалися в горщику. Просто і поживно. Під час перекладу традиційно використовується транскрипція «айнтопф», рідше – описовий метод перекладу, «густий суп».

Ще одна традиційна страва *Eisbein* (досл. «крижана нога») позначає свинячу ніжку, відому як рулька. Мовою оригіналу назва має історичну вагу. Дуже давно селяни робили з розщепленої порожнистої свинячої кістки ковзани для своїх дітей. Таким чином, *Eisbein* – це *zum Eislauf geeigneter Knochen*, тобто кістка для пересування по снігу і льоду. З цієї причини описовий переклад «свиняча рулька» доречніше було б замінити на транскрибований варіант «айсбайн», а в дужках зауважити українізований заголовок «коліно вепра», звичний для нашої культури.

Наступним серед берлінських гастрономічних лідерів розглянемо *Singwurst* – сосиска карі, винайдена в 1949 р. Херт Хойвер. Оскільки ця страва широко відома по всьому світі, її назву прийнято транскрибувати «карівурст», без страху необізнаності читача, при цьому за правилами української мови випадає одна літера «р». Описовий переклад «смажена ковбаса з соусом карі» є нагромадженням, але також коректним.

Традиційні німецькі кондитерські вироби також мають невивчені моменти з боку культурологічного аспекту, адже не мають аналогів в українській культурі, а отже, не мають і єдиного слова чи словосполучення для відтворення в кулінарних книгах та рецептах. Наприклад, *Pfefferkuchen* – різдвяний пряник. Для позначення власне різдвяних пряників використовують слово «*Lebkuchen*», а медових – «*Honigkuchen*». У словниках можна знайти також описовий переклад – спеціальний сорт заварних пряників із великою кількістю прянощів, що, на нашу думку, не є коректним.

В Україні, особливо на заході країни, тонкі млинці, начинені сиром, грибами, ягодами, варенням, ікрою тощо, називають налисниками. Інша назва для страви, яку ми знаємо як млинці, – *Eierpfannkuchen* (найбільш вдале слово для позначення млинців), *Palatschinken* (завернутий трубочкою омлет із м’ясним чи ягідним фаршем), *Flädle* (смужки нарізаних млинців із тіста з підвищеним вмістом яєць), *Eierpuffer* (страва, що нагадує середнє між омлетом та товстим млинцем). Проте, за однією з лінгвокультурологічних статей, *Pfannkuchen* відповідає традиційному новорічному пончику з повидлом. Ці пончики їдять в новорічну ніч, жартома один з них наповнюють гірчицею [8, с. 273]. Йдеться, мабуть, про *Berliner*, але варто робити уточнення *Berliner Ballen*. Це і є та реалія, яку ми приймаємо за пончик, в розмовній українській мові також можливі варіанти «пундик» та «пухтик», обсмажене солодке дріжджове тісто середнього розміру з начинкою конфітур або крем, покритий глазур’ю або цукровою пудрою. Проте в берлінері немає дірки посередині, щоб витягнутий із гарячого масла пончик був нанизаний

на металевий стрижень, з якого потім продукт кладеться до кулька або на тарілку покупцеві. І слово «берлінер» зазвичай транскрибують замість перекладу аналогом «пончик», тому що це німецька реалія. До речі, є ще термін *Weißer Berliner*, який позначає келих світлого пива. Для позначення справжнього американського пончика в обох мовах використовують американське запозичення *donat* (Donut). Ще є слово *Spritzkuchen*, яке теж перекладають як «пончик», проте воно не має аналогу. Це смажений у фритюрі виріб із заварного тіста, без начинки, що має форму кільця. Пропонуємо для кулінарної статті транскрибувати «шпрітцкухен».

Ми дослідили знамениті саксонські ласощі, які викликають труднощі у процесі перекладу. Найбільш відома страва – «*Leipziger Allerlei*» – має варіації з описового перекладу «рагу з різних овочей», територіального «овочева рагу по-лейпцизьки», «лейпцизька суміш». Найпоширеніший переклад – дослівний («лейпцизька всячина») – з’являється в усіх рецептах цієї страви українською мовою. Відоме мигдалеве печиво з полуничним джемом «*Leipziger Lerche*» в кулінарних статтях перекладене дослівно «лейпцизькі жайворонки». Хоча варто було б робити уточнення щодо виду страви. Аналогічна ситуація з відсутністю уточнення при перекладі з тістечками «*Leipziger Rübchen*» («лейпцизькі воронята»): у процесі перекладу була використана семантична заміна, адже слово «*Rübchen*» означає «бешкетник». Типовий місцевий лейпцизький напій «*Gose*» – пшеничне пиво, виготовлене за технологією верхнього бродіння. Це гідронім за назвою річки *Gose*, який іноді транскрибують як *Го́зе*. Інші варіанти перекладу є описовими, містять елементи якісного та локального уточнень: «світле пиво», «лейпцизьке пиво», «пиво верхнього бродіння». Під час перекладу назви 38-градусного кминного лікеру «*Leipziger Allasch*» першу частину перекладають прямим еквівалентом «лейпцизький», а другу транскрибують «аллаш». В українських меню залишають назву латиницею, а в дужках пояснюють склад напою.

Українській мові не притаманні складені слова, тому композити, такі як *Wienwurst* – віденські сосиски, *Leberknodelsuppe* – суп із фрикадельками з печінки, *Pfannkuchensuppe* – суп із борошневою локшиною, *Griessklosschensuppe* – суп із манними галушками, *Apfelstrudel* – яблучний штрудель, *Erdbeereuchen* – полуничний пиріг, *Sauerkraut* – кисла капуста, *Mineralwasser* – мінеральна вода, *Schweinbraten* – свиняче печеня, не можуть бути перекладені українською одним словом. Або, навпаки, складені німецькі слова перекладаються влучно одним словом: *Zitronenlimonade* – лимонад, *Rindfleisch* – яловичина. Це викликає інтерес, хоча з культурологічної точки зору цікавішими є неперекладні композити, як *Weinschorle* – вино, навіл розбавлене мінеральною водою. В українській культурі відсутнє явище «*Schorle*» – сок чи вино, розбавлене навіл мінеральною водою. Наприклад, *Apfelschorle*, *Orangenschorle*, *Kirscheschorle*. Не варто плутати граматичні категорії, адже *derKirsch* – вишнева водка, *dieKirsche* – вишня. В українській мові така особливість відсутня.

Південно-німецький кулінарний термін «Шпетцле» – *Spätzle* (букв. «Горобці», від *Spatz* – горобець) українські довідники, путівники та словники перекладають як галушки, локшина, макарони. Насправді швабська кулінарна реалія «шпетцле» не відповідає жодному з трьох запропонованих аналогів, бо відрізняється приготуванням і формою.

Висновки. Кулінарні уподобання німецького народу, що виникли багато століть тому, вплинули на виникнення різних виразів, які використовують у німецькій мові, перекладність яких українською мовою знаходиться під питанням. Визначення відмінностей між мовними картинами світу німецької та української культур є можливим за допомогою дослідження не лише лінгвальної інформації – текстів кулінарних рецептів, а й позалінгвальної інформації (історичної, етнографічної, культурної, географічної).

Література:

1. Бахмат Ю.Ю. Лінгвістичні особливості текстів кулінарних рецептів (на матеріалі німецької мови) *Перекладацькі інновації: матеріали II Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції*. 2012. С. 69–71.
2. Бернацкая А.А. К проблеме «креолизации» текста: история и современное состояние. Красноярск, 2000. 109 с.
3. Гарифова Д.Д. Сложности перевода глуттонического дискурса (на примере переводов кулинарных рецептов). URL: https://dspace.kpfu.ru/xmlui/bitstream/handle/net/132049/F_Garifova_159_161.pdf?sequence=-1.
4. Косинова М.А. Особенности терминологии гастрономического дискурса. URL: <http://rep.barsu.by/bitstream/handle/data/4314/Osobennosti%20terminologii%20gastronomicheskogo%20diskursa.pdf?sequence=1>.
5. Панасюк И. Теория лакун и проблема эквивалентности перевода. *Вопросы Психолингвистики*. Москва, 2007. С. 51–72.
6. Фреймовая организация текста кулинарного рецепта. *Актуальные вопросы социальной теории и практики* : Сборник научных статей: В 2-х ч. Вып. 1. Ч. 1. 2003. С. 297–304.

Koriahina A. Problems of the German-Ukrainian translations of gastronomic lacunas

Summary. Food is an integral part of our lives, and national dishes reflect the culture of the country as well as its language, clothing, traditions and other aspects. Culinary recipe is a type of texts that belong to different styles at the same time. Recourse to culinary recipes for the purpose of studying them is a topical trend not only for Ukraine and Germany, but also for other European countries.

This article is devoted to the study of linguocultural features of the German-Ukrainian text of the culinary recipe, features of its implementation and functioning in the cookbook and in the gastronomic discourse. Translation of culinary texts (recipes, cookbooks and menus) can be called one of the most difficult areas of translation, because each nationality has its own culinary traditions that have been formed for many centuries.

Most glutonyms have equivalents, and national food names usually have no equivalents, that is, lacuna. The reproduction of German gastronomic lacunae in Ukrainian is aimed at reorienting the text to a medium of another culture and occurs most often through transcription (Baumkuchen – Baumkuchen, Marzipan – marzipan) and descriptive translation (Gaisburger Marsch – meaty thick soups, lean meat soup). Calculating lacunae creates cultural errors: Kirschwasser is not “cherry water” but “cherry liqueur”, Frikadelle is not “meatballs” but “chopped chops”, Kotelette is not “chops” but “ribs”, Marmelade is not marmalade, and jam.

This article analyzes the texts of cookbooks in Ukraine and Germany and cookbooks in the media in recent decades. Because, only by recognizing the peculiarities of translating gastronomic lacunae, can we achieve adequacy in the process of translating culinary recipes.

Key words: culinary recipe, lacuna, German-Ukrainian translation, gastronomic discourse.