

*Візнічак Є. В.,
студентка*

Херсонського національного технічного університету

Подвойська О. В.,

кандидат філологічних наук,

доцент кафедри теорії та практики галузевого перекладу

Херсонського національного технічного університету

ЩОДО ПРОБЛЕМИ ПЕРЕКЛАДУ ГАСТРОНОМІЧНОЇ ТЕРМІНОЛОГІЧНОЇ ЛЕКСИКИ (НА МАТЕРІАЛІ ТЕКСТІВ НІМЕЦЬКОМОВНОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО ДИСКУРСУ)

Анотація. Стаття присвячена особливостям перекладу гастрономічної термінологічної системи. Визначено актуальність цієї теми стосовно перекладознавства, з огляду на те що переклад кулінарних книг, телепрограм, меню та назв страв усе частіше стає предметом роботи перекладача, що значною мірою впливає на розвиток гастрономічної термінології.

Мета статті полягає у виявленні специфіки перекладу гастрономічних лексичних одиниць з німецької мови українською. Основними завданнями пропонованої розвідки є визначення особливостей іншомовного відтворення культурно-специфічних термінів, установа способів і засобів утворення досліджуваної лексики в німецькій мові, у тому числі структурних типів термінів, що функціонують у гастрономічній термінології.

Об'єктом дослідження є гастроніми німецької мови, під якими в дослідженні розуміють лексичні одиниці, що відображають процес виготовлення продуктів харчування або приготування, сервірування та вживання їжі. Предметом аналізу є особливості перекладу термінів-гастронімів з німецької мови українською.

У ході роботи виявлено засоби та способи утворення лексичних одиниць, а також окремих структур і моделей гастрономічної термінології в її сучасному стані. Також велику увагу приділено аналізу словотвірної структури наявних термінів, що значною мірою допомагає адекватному сприйняттю словотвірних процесів і створенню нових слів у процесі мовлення з одиниць мови.

У межах аналізу способів перекладу гастрономічної термінології на матеріалі німецької мови виявлено найуживаніші перекладацькі трансформації, а саме лексичні прийоми для перекладу термінів культурно-специфічного порядку.

У статті проаналізовано проблеми перекладу гастрономічної термінології українською мовою, урахувавши культурний бік вихідного тексту. Оскільки більшість гастрономічних лексем мають іншомовне походження або взагалі інтернаціональний характер, як основні способи перекладу такої лексики встановлено саме лексичні перекладацькі трансформації, такі як транскодування, калькування й описовий переклад.

Ключові слова: термін, термінологічна лексика, гастрономічна термінологія, гастрономічний дискурс, способи перекладу.

Постановка проблеми. Їжа є невід'ємною частиною нашого життя, а національні страви відображають культуру країни так само, як і її мова, одяг, традиції та інші аспекти.

З покоління в покоління в кожному народі передавалися кулінарні традиції, завдяки яким нам відомо, чим відрізняється французька кухня від азіатської, американська від мексиканської. Проте зараз кулінарія вийшла на новий рівень і слугує свого роду мистецтвом. Відбувається певним чином змішання культур, наприклад, Америка запозичує кулінарні техніки й поняття з французької кухні. Окрім того, на телеекранах усе частіше з'являються програми кулінарної тематики, типу «МастерШеф», «Кращий кухар Америки», «Пекельна кухня», де неодмінно присутні всі найновіші гастрономічні тенденції. Тематика статті є актуальною з того погляду, що нові кулінарні запозичення викликають певні труднощі під час перекладу мовою-реципієнтом. Сам перекладач повинен бути знайомий із гастрономічною культурою не тільки своєї країни, а й кулінарією країни мови перекладу. Він має бути обізнаним із лексичними, граматичними та іншими особливостями написання кулінарних лексичних одиниць. Харчова промисловість перебуває в постійному розвитку й потребує фахівців не тільки з виробництва та продажу свого товару, а й тих, хто допоможе цьому товару без проблем завойовувати прихильників в інших країнах, і мовний чинник відіграє при цьому неабияку роль.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Рецепти, телепрограми, кулінарні блоги тощо є частиною гастрономічного (або глютонічного) дискурсу, мають на увазі те, що всі комунікативні ситуації пов'язані з обробкою, приготуванням і споживанням їжі [10]. Учасниками цього дискурсу можуть бути кухарі, офіціанти й навіть глядачі або читачі кулінарних статей. Гастрономічний дискурс поділяється на різні жанри, типи рецептів, тексти меню, гастрономічну рекламу, тематичні телепрограми тощо. Саме вони є об'єктом роботи перекладача, містять лексичні поняття, що можуть створювати труднощі під час перекладу. Дослідженню гастрономічного дискурсу й галузі кулінарних рецептів присвячені роботи Л. Єрмакової, А. Олянича, П. Буркової, М. Кантурової, Г. Москалюк та ін. Сам термін «глютонічна лексика» уведено відносно недавно – у 2003 році А. Оляничем. Автор говорить про лінгвокультурну та етнокультурну специфіку найменувань, пов'язаних із приготуванням їжі. На думку А. Олянича, термін «глютонічний» корелює з поняттям гастрономії та співвідноситься з когнітивною системою глютонії будь-якої етнокультури [3].

Л. Єрмакова визначає поняття глютонічної лексики як засіб відображення національної мови, яка реалізується в системі

тексту в процесі комунікації, пов'язаному з найменуванням харчових продуктів і їх споживанням [9].

Здійснений нами теоретичний аналіз наявних досліджень стосовно гастрономічної термінології дає змогу дійти висновку, що недостатньо дослідженою залишається проблема відтворення та перекладу назв кулінарних страв, їх інгредієнтів і застосованих під час приготування технік, бо іноді переклад містить різні варіанти відтворення такої лексики або навіть є нульовим.

Мета статті – виявлення специфіки перекладу гастрономічних лексичних одиниць з німецької мови українською. Основними завданнями пропонованої розвідки є визначення особливостей іншомовного відтворення культурно-специфічних термінів, встановлення способів і засобів утворення досліджуваної лексики, у тому числі структурних типів термінів, що функціонують у гастрономічній термінології.

Виклад основного матеріалу. Питання термінології досліджується давно, проте через постійний розвиток відповідних наукових сфер і діяльності мовне втілення спеціальних понять постійно потребує нових досліджень. Відомо, що термін – емоційне нейтральне слово чи словосполучення, яке вживається для точного вираження понять і назв предметів [5, с. 200].

Він повинен відповідати таким вимогам, як точність і специфічність. Для гастрономічної сфери характерна велика кількість термінів. Поява нових термінів-гастрономів насамперед пов'язана зі стрімким розвитком харчової промисловості, а також і зі сферою послуг. Оскільки виникають нові реалії, виникає необхідність їх назвати. Уведення гастрономічних термінів, що використовуються в німецькомовному гастрономічному дискурсі, в українську мову вимагає знань і навичок у галузі перекладу, розуміння змісту термінів оригінальної мови і тлумачення рідною мовою. Як слушно зауважує український мовознавець і перекладач Йосип Багмут, під час перекладу науково-технічної літератури з німецької мови українською вагоме значення має також взаємодія терміна з контекстом, завдяки чому виявляється значення слова [6, с. 58].

Для розуміння змісту лексичної одиниці та, відповідно, еквівалентного її перекладу необхідне розуміння її утворення і структури. Аналіз досліджуваної термінологічної лексики за безпосередніми складниками уможливує її поділ на однослівні та багатослівні лексичні одиниці.

Однослівні, або прості (кореневі) терміни з непохідною основою – ті, у яких коренева морфема (корінь) є носієм лексичного значення слова; «при цьому центральна його частина залишається незмінною в процесах морфологічної деривації» [1], саме вони утворюють ядро термінологічної лексики.

Прості слова – база для утворення нових слів і в термінологічних системах німецької мови, зокрема в гастрономічній терміносистемі. Вони представлені термінами-іменниками (*Herd*, *m* – плита, *Ofen*, *m* – ніч, *Koch*, *m* – кухар, *Mixer*, *m* – міксер, *Strudel*, *m* – струдель, *Kartoffel*, *f* – картопля, *Zwiebel*, *f* – цибуля, *Speise*, *f* – страва, *Saft*, *m* – сік, *Salz*, *n* – сіль, *Zimt*, *m* – кориця, *Pfeffer* – перець, *Apfel*, *m* – яблуко), термінами-дієсловами (*mixen* – змішувати, *kosten* – покуштувати, *schmecken* – смакувати, *marinieren* – маринувати, *kochen* – готувати, *backen* – випікати), термінами-прикметниками (*süße* (*Speise*) – солона (страва), *kalte* (*Milch*) – холодне (молоко), *sauere* (*Sahne*) – кислі (вершки), *warme* (*Brei*) – тепла (каша), *hartes* (*Brot*) – черствий (твердий) хліб, *köstlich* – делікатесний (ласий, тонкий (смак)),

trockene (*Früchte*) – сухі фрукти, *frischer* (*Fisch*) – свіжа (риба), *dunkles* (*Bier*) – темне (пиво), *gleichförmig* – однаковий за формою і прислівниками *geschmacklos* – без смаку (несмачний), *lecker* – смачно) [13].

Прості терміни-іменники нерідко представлені запозиченнями з різних мов. У німецькій мові вони потужне джерело розвитку гастрономічної термінології. Поряд із національними термінами трапляються прості терміни-субстантиви, запозичені з інших мов, наприклад, з англійської: *Steak*, *n* – антрекот, *стейк*, *Biftekex*, *Orange*, *f* – апельсин, *Pudding*, *m* – пудинг; із французької: *Suppe*, *f* – суп, *Margarine*, *f* – маргарин; з італійської: *Pasta*, *f* – паста, *Tortellino*, *m* – тарталетка, *Capuccino*, *m* – капучино; з інших мов: *Pfeffer*, *m* – перець, *Pilz*, *m* – гриб (греко-латин.), *Glykose*, *f* – глюкоза (із грец.), *Gurke*, *f* – огірок (пол.), *Torte*, *f* – торт (пізн. латин.) [13]. Сьогодні через глобалізацію смаків запозичення стали ще частішими. Наприклад, *der Curry/das Curry* – карі з мови Таміл, Південна Індія; *das Marzipan* – марципан з італійської; *der Feta* – фета з японської мови [13].

Серед однослівних термінів-іменників у досліджуваній лексичній поширеними є субстантивовані інфінітиви дієслів, наприклад: *Braten*, *n* – смаження, *Kochen*, *n* – кип'ятіння, варіння, *Schmoren*, *n* – тушкування, *Schlagen*, *n* – збиття, *Schälen*, *n* – очищення [14].

У німецькій мові складні слова досліджуваної термінології представлені іменниками, прикметниками й дієприкметниками, мають свій набір моделей їх утворення.

Так, для складних іменників характерна модель означального словоскладення, у якій можна виокремити такі словотвірні моделі [2, с. 253]:

– S + S = S: *Obstsalat*, *m* – фруктовий салат, *die Zitronensäure* – лимонна кислота, *die Muskatnuss* – мускатний горіх, *der Vanillezucker/der Vanillinzucker* – ванільний цукор [13];

– V + S = S: *Aufschnittbrett*, *n* (*Schneidbrett*, *n*) – обробна дошка, *Abschaumlöffel*, *m* (*Abschöpföffel*, *m*) – шумівка [13];

– Adj/Adv + S = S: *Vollkornbrot*, *n* – цільнозерновий хліб, *Süßstoff*, *m* – підсолоджувач, *Weißwein*, *m* – біле вино, *Schwarzbrot*, *n* – чорний (житний) хліб [13].

Складні терміни-прикметники в гастрономічній термінології німецької мови також посідають значне місце. Нами виявлено такі приклади: *gehaltvoll* – смачний, *milchweiß* – білосніжний, *fetthaltig* – той, що містить жир, *altbackene Brötchen* – черстві булочки, *Eiskalt* – льодяний, охолоджений, *mundgerechte Stücke* – невеликі, зручні для їжі шматочки, *Paprika edelsüß* – м'яка солодка паприка, *saure Sahne stichfest* – густа сметана [13].

Гастрономія – невід'ємна частина культури німецького народу, яка яскраво відображає національні особливості німецького характеру. Гастрономічний дискурс, як слушно зазначає доктор філологічних наук А. Олянич, відображає аспекти культурної, мовної, релігійно-етнічної та ідеологічної картин світу [10].

Під час роботи з текстами гастрономічного дискурсу можуть виникнути труднощі в процесі перекладу й назв самих страв, і таких загальновідомих слів, як закуска, десерт, гарячі страви тощо.

Перекладаючи гастрономічні лексичні одиниці, фахівець повинен знати й розуміти кулінарію мови оригіналу та мови перекладу, а також лексичні та граматичні особливості гастрономічних текстів. Найчастіше з труднощами стикаються під

час перекладу таких елементів, як назви страв, назви інгредієнтів, назви одиниць вимірювання інгредієнтів.

У сучасному мовознавстві розроблено різні класифікації способів перекладу. О. Кухар пропонує виділяти знаковий і смисловий способи перекладу. На думку науковця, знаковий спосіб перекладу реалізується у формі перекладу лексики із семасіологічним зв'язком, натомість смисловий переклад передбачає пошук еквівалентів, додаткові трансформації в перекладі з метою збереження змісту оригіналу й дотримання норм мови перекладу [7].

Більшість термінів-гастрономів перекладаються еквівалентами: *Sauerkraut* – квашена (кисла) капуста, *Zuckerrübe*, *f* – цукровий буряк. Проте, проаналізувавши терміни-гастрономи, уважаємо класифікацію І. Клименко [4], Г. Кушнір [8], Я. Рецкер [11] найбільш актуальною саме для цієї термінології, а саме такі лексичні прийоми: транскодування, калькування та описовий переклад.

1. Транскодування поєднує транслітерацію і транскрипцію. Більшість глутонімів, зокрема найменування харчових продуктів, є загальновідомими й закріпленими в словниках. Однак наявні такі найменування, які є характерними тільки для культури того чи іншого народу. Як правило, у перекладі вони транскрибуються або передаються за допомогою транслітерації, пор.: *Koriander* – коріандр, *Litschi* – лічі, *Joghurt* – йогурт, *Mozarella* – моцарела, *Gulasch* – гуляш, *Charlotte* – шарлотка.

2. Калькування. Цей спосіб перекладу дає змогу найточніше передати зміст оригіналу та весь колорит гастрономічної лексики. Калька – слово або вираз, утворені за взірцем слів або виразів чужої мови, що є результатом калькування [12, с. 326]. Кальки можна розглядати як свого роду запозичення, а тому під час перекладу слово залишається без будь-яких змін, наприклад: *Degustation*, *Kostprobe*, *Probe* – дегустація, проба, *Gelatine* – желатин.

3. Описовий переклад. Під час описового перекладу відбувається доповнення або уточнення характеристик об'єкта посилання, наприклад, *Ofenschlupfer* – запіканка з хліба, яблуку і цукру, *Radler* – напій із пива та лимонаду.

Аналіз матеріалу засвідчує, що відмінності в мовних картинах світу спричиняє відсутність прямих відповідників у мові перекладу (назви страв і їх складників можуть бути реаліями однієї культури й повністю відсутніми в іншій). Тому, щоб зрозуміти гастрономічні особливості певного народу, недостатньо простого перекладу лексичних одиниць, необхідно використовувати коментарі й адаптації для пояснення особливостей оригіналу тексту.

Висновки. Кулінарне мистецтво є засобом вираження культурної ідентичності нації, що особливо яскраво відображено на прикладі німецької кухні. Результати проведеного структурного-семантичного аналізу гастрономічних термінів підтверджують гіпотезу, що способи формування гастрономічної термінології не відрізняються від способів утворення лексичних одиниць (слів і словосполучень) загальнолітературної мови. У структурному плані терміни-гастрономи в німецькій мові поділяють на однослівні та багатослівні.

Розвідка показала, що гастрономічна лексика німецької мови нараховує безліч термінів, які становлять неймовірне багатство цього лексичного поля. Попри достатню кількість способів перекладу, перекладачі завжди стикатимуться з певними проблемами. Аналіз матеріалу засвідчив, що під час пере-

кладу німецьких текстів на гастрономічну тематику, зокрема для перекладу термінів культурно-специфічного порядку, використовують транскодування, калькування й описовий переклад, вибір яких визначається відповідно до цільової аудиторії, орієнтуючись на споживача інформації.

Проблема гастрономічної лексики завжди залишатиметься однією з актуальних і цікавими і лінгвістів, і перекладачів. Перспективи подальших досліджень пов'язуємо з аналізом гастрономічної лексики в контексті її прагматичного значення, когнітивних і культурологічних особливостей.

Література:

1. Бричева М.М. Структурно-семантическая и этимологическая характеристика словообразовательного поля прилагательных в современном английском языке : дисс. ... канд. филол. наук : 10.02.04. Ростов-на-Дону, 2006. 176 с.
2. Гусейнов А. Структурно-семантический анализ кулинарных терминов. *Науковий вісник Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки*. 2016. С. 250–256.
3. Даниленко В.П. Лексико-семантические и грамматические особенности слов-терминов. *Исследования по русской терминологии* : сборник статей / АН СССР, Ин-т рус. яз. ; отв. ред. В.П. Даниленко. Москва, 1971. С. 5–67.
4. Клименко І.М. Лексичні трансформації при передачі англійської політичної термінології українською мовою. *Філологічні студії*. 2012. Вип. 8. С. 84–90.
5. Коваленко А.Я. Науково-технічний переклад. 3-е вид. Тернопіль : Видавництво Карп'юка, 2007. 304 с.
6. Комунікативно-прагматичний підхід до теорії перекладу. *Вісник Сумського державного університету. Серія «Філологічні науки»*. Суми : Видавництво СумДУ, 2003. Вип. (4) 50. С. 113–116.
7. Кухар О.І. Переклад: способи та прийоми. URL: <http://elibrary.nubip.edu.ua/16999/3/Кухар.pdf>.
8. Кушнір Г.М. Перекладацькі трансформації та їх класифікація: актуальні проблеми лінгвістики і методики викладання іноземних мов. *Наукові записки Національного університету «Острозька академія»*. 2011. С. URL: <http://elibrary.nubip.edu.ua/10590/96>.
9. Лотте Д.С. Основы построения научно-технической терминологии: вопросы теории и методики / Ком. техн. терминологии. Москва : АН СССР, 1961. 158 с.
10. Олянич А.В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семантико-семиотические характеристики). Москва : Азбуковник, 2003. 438 с.
11. Рецкер Я.И. Теория перевода и переводческая практика. Москва : Международные отношения, 1981. 216 с.
12. Скопенко О.І. Сучасний словник іншомовних слів. Київ, 2006. 789 с.
13. Duden Das Fremdwörterbuch. 7. Auflage. Mannheim, 2001. URL: <http://www.duden.de/>.
14. DWDS (Digitales Wörterbuch der Deutschen Sprache. URL: <https://www.dwds.de/>.

Viznichak E., Podvoiska O. On the problem of translating gastronomic terminological vocabulary (based on German gastronomic discourse texts)

Summary. The article deals with the peculiarities of the translation of the gastronomic terminological system. The relevance of this topic to translation studies has been determined, given that the translation of cookbooks, television programs, menus, and dish names is increasingly becoming the subject of translator work, which greatly influences the development of gastronomic terminology.

The purpose of the article is to identify the specific translation of gastronomic lexical units from German into Ukrainian. The main objectives of the proposed intelligence are to identify the features of foreign-language reproduction of cultural-specific terms, to establish ways and means of formation of the studied vocabulary in German, and including structural types of terms that function in gastronomic terminology.

The object of the study is gastronomic terminology, which understands lexical units in the study, reflecting the process of making food or cooking, serving and eating. The subject of the analysis is the peculiarities of the translation of the German gastronomic terms into Ukrainian.

In the course of the work, the means and methods for the formation of new lexical units, as well as the individual structures and models of gastronomic terminology in its present state have been identified. Much attention is paid to the analysis of the word-forming structure of words already

created, which greatly helps to adequately perceive word-forming processes and to create new words in the process of speaking from units of speech.

Within the analysis of ways of translating gastronomic terminology into the German language material, the most commonly used translation transformations, namely lexical techniques for translating terms of a culturally specific order, were identified.

The article analyzes the problems of translating gastronomic terminology into Ukrainian, taking into account the cultural side of the source text. Since most gastronomic tokens are of foreign-language origin or generally international in nature, the article deals with lexical translation transformations such as transcoding, calculating and descriptive translation as the main ways of translating such vocabulary.

Key words: term, terminological vocabulary, gastronomic terminology, gastronomic discourse, methods of translation.