

**Ресторанное меню как межкультурная составляющая городского пространства: переводческий аспект**

**Научный руководитель – Коцюбинская Любовь Вячеславовна**

***Кашицина Валерия Игоревна***

*Студент (бакалавр)*

Ленинградский государственный университет имени А.С. Пушкина, Санкт-Петербург,  
Россия

*E-mail: lerakash97@gmail.com*

Сегодня в условиях глобализации развитие туризма стало одним из оснований возросшего интернационального интереса к жизни и традициям других культур. Люди знакомятся с культурой разных народов, в том числе с их национальной кухней. Все это отразилось на востребованности перевода в сфере гастрономии. Актуальность настоящего исследования обусловлена тем, что гастрономический дискурс является одним из наиболее популярных в социальной коммуникации, поскольку питание представляет жизненно важную необходимость для человека, а способы его перевода до сих пор четко не обозначены и не систематизированы.

Объект исследования - гастрономические реалии, представленные в ресторанном меню.

Предметом исследования являются способы перевода гастрономических реалий ресторанного меню.

Цель - выявить и проанализировать способы перевода гастрономических реалий с русского языка на английский, а также определить наиболее распространенный тип перевода.

Материал исследования - двуязычные тексты меню шести ресторанов высокого класса, расположенных в Санкт-Петербурге. Рестораны были выбраны с учетом наличия обширного меню, ориентированного на разные вкусы, степени посещаемости туристами и предоставления высокого класса обслуживания гостям города. Большая часть этих ресторанов принадлежит к международному холдингу Ginza Project (рестораны Terrassa, Мансарда, Москва, Корюшка). Другие два - рестораны «Этаж 41» и Barashki. В общей сложности было отобрано двадцать восемь примеров названий ресторанных блюд по критерию принадлежности к национальным кухням разных стран.

Для достижения поставленной цели в процессе работы был применен комплекс методов, таких как лингвистическое описание, метод сравнительного анализа, а также метод статистического подсчета.

Межкультурная коммуникация связана со многими сферами человеческой жизнедеятельности, в том числе и со сферой питания. Санкт-Петербург по праву можно назвать гастрономической столицей России. На его территории находится множество мест общественного питания, и именно благодаря их иноязычной направленности гости города могут посетить эти заведения, так как только в таком случае коммуникация становится возможной. Текст меню - это особый вид текста, в котором отражены особенности быта, культуры, кулинарных традиций определенного народа [Тазбулатова 2011: 29]. Текст меню с переводом на язык международного общения дает возможность иностранным гостям познакомиться с этими культурными особенностями и традициями народа. Поэтому перевод меню играет очень важную роль в правильности понимания иноязычной культуры.

Несмотря на свою актуальность гастрономическая лексика не имеет какого-то заданного набора приемов и способов перевода, однако все же можно выделить основные переводческие решения:

- 1) эквивалентный перевод;

- 2) транскрипция/транслитерация;
- 3) калькирование;
- 4) функциональный аналог;
- 5) описательный перевод;
- 6) лексическая трансформация (генерализация, конкретизация значения, целостное преобразование, контекстуальный перевод и др.);
- 7) комбинированный перевод.

Рассмотрим следующий пример, который наглядно демонстрирует такой вид лексической трансформации, как целостное преобразование:

*Вишневый смузи с грецким орехом и семенами чиа - Energizing cocktail*

Изначальный вариант демонстрирует нам многокомпонентное название напитка с описанием его состава, но в переводе ни один из этих компонентов оригинала не задействован. Само слово «смузи» представляет собой заимствованную реалию, переведенную на русский язык с помощью приема транскрибирования. Очевидным вариантом перевода в данном случае является “cherry smoothie with walnuts and chia seeds”, то есть эквивалентный перевод, однако переводчик довольно рискованно отказывается от излишней описательности и детальности оригинала и просто обобщает его. Итак, данный пример иллюстрирует такой прием перевода как целостное преобразование, когда происходит полная замена исходного понятия, а именно - его смысловое развитие. Переводчик, скорее всего, исходил из того, что смузи - это напиток, богатый витаминами и минералами, который идеально подходит для завтрака или какого-то перекуса в течение дня и заряжает огромным количеством энергии, поэтому такая переводческая трансформация действительно имеет место, особенно если иллюстрация этого напитка в ресторанном меню достаточно информативна и может дать какое-то представление об ингредиентах смузи.

Таким образом, в проанализированном материале было обнаружено 14 примеров комбинированного перевода, 7 примеров эквивалентного перевода, по два примера описательного перевода и перевода с помощью транскрипции или транслитерации, а также по одному примеру лексической замены, функционального аналога и целостного преобразования. Было выявлено, что чаще всего встречается такой способ перевода гастрономических реалий ресторанного меню как комбинированный перевод, и это понятно, так как большинство представленных для анализа гастрономических единиц являются многокомпонентными по своему составу, а значит каждый компонент, на усмотрение переводчика, может быть переведен совершенно разными способами. Также, в материале исследования примеров калькирования нет вовсе, что говорит о непродуктивности данного переводческого приема. Более того, в результате настоящей работы была намечена перспективность продолжения исследования в фокусе множественности адресата, поскольку фактор целевой аудитории чрезвычайно важен при переводе ресторанного меню.

### Источники и литература

- 1) Тазбулатова Г. К. Лингвокультурологическое поле “Restaurant food” (на материале англоязычных текстов меню): дис. ... канд. филол. наук: 6М020500; [Место защиты: Инновационный Евразийский ун-т]. – Павлодар, 2011.