

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
(**Н И У « Б е л Г У »**)

ФАКУЛЬТЕТ ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ
КАФЕДРА НЕМЕЦКОГО И ФРАНЦУЗСКОГО ЯЗЫКОВ

**НАЦИОНАЛЬНАЯ СПЕЦИФИКА ФРАНЦУЗСКОЙ
ЛИНГВОКУЛЬТУРНОЙ СФЕРЫ «ГАСТРОНОМИЯ»**

Выпускная квалификационная работа
обучающейся по направлению подготовки
44.03.05 Педагогическое образование
очной формы обучения, группы 02051310
ГОНЧАРОВОЙ Александры Андреевны

Научный руководитель
д.филол.н., доцент
Наталья Васильевна ТРЕЩЕВА

БЕЛГОРОД 2018

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
ГЛАВА I. Теоретические аспекты анализа культурно - специфической лексики	7
1.1. Теория межкультурной коммуникации	8
1.2. Национально-культурные номинации и их роль в коммуникативной сфере	9
1.2.1. Классификация номинаций по признаку универсальности/идиоэтничности	10
1.2.2. Отношения эквивалентности/безэквивалентности в сфере лексикона в межкультурном сопоставительном аспекте	12
1.3. Лингвоэтнический барьер	15
1.3.1. Расхождение языковых систем	15
1.3.2. Расхождение языковых норм	16
1.3.3. Расхождение речевых норм (узусов)	17
1.3.4. Расхождение социокультурных программ	17
1.4. НКН как основная характеристика кулинарного текста	18
Выводы	20
ГЛАВА II. Национально-культурные номинации тематической группы «Французская национальная кухня» (в сопоставлении с русской культурой)	21
2.1. Режим приема пищи	21
2.2. Супы	23
2.3. Основные блюда	24
2.4. Закуски	26
2.5. Хлебобулочные изделия	27
2.5.1. Хлеб	27
2.5.2. Выпечка	28

2.6. Напитки	30
2.7. Соусы	30
2.8. Региональные блюда	31
2.8.1. Французские блюда северных провинций	32
2.8.2. Французские блюда западных провинций	34
2.8.3. Французские блюда восточных провинций	36
2.8.4. Французские блюда южных провинций	37
Выводы	39
ГЛАВА III. Проблемы перевода НКН с французского языка на русский	42
3.1. Узуальная подстановка (аналог)	42
3.2. Транслитерация	44
3.3. Прямая подстановка (перевод родовых имен)	46
3.4. Транскрипция	47
3.5. Калькирование	48
3.6. Описательный (разъяснительный) перевод	49
Выводы	51
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	52
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	54
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ СЛОВАРЕЙ	56
СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ФАКТИЧЕСКОГО МАТЕРИАЛА	56

ВВЕДЕНИЕ

Необходимость анализа языковых единиц, в которых проявляется многообразие национальной культуры и понимание которых зачастую невозможно без опоры на знание культурологического плана, ощущается во всех случаях межкультурного общения, т.е. общения носителей разных культур и разных языков (А.Д. Райхштейн).

Отражение и хранение культурного своеобразия окружающей действительности производится не всеми элементами языка в равной степени. Прежде всего, они характерны для единиц лексического уровня, в семантике которых культурологическая информация представлена в виде особого содержательного компонента (Е. М. Верещагин, В. Г. Костомаров). Анализ национально-специфических особенностей культурного значения слов по-прежнему сохраняет свою **актуальность**.

Одной из проблем лингвокультурологического исследования является этнокультурная специфика пищевого кода французского социума.

Пища – неотъемлемая часть действительности, содержащая в себе огромный культурологический резерв. Для каждой страны или нации свойственны свои культурно-специфические особенности, связанные с продуктами, блюдами, их употреблением, т.к. быт и обычаи проступают в повседневной рутине наиболее ярко. Интерес к национальным особенностям языковой и культурной картины мира конкретного народа сейчас активно исследуется применительно к проблемам межкультурного общения во избежание «культурного шока» и срыва коммуникации.

Объектом данного исследования являются культурно маркированные лексические единицы – национально-культурные номинации (далее НКН) – тематической группы «Французская национальная кухня».

Предметом исследования являются национально-культурные особенности названных лексических единиц.

Целью настоящего исследования является проведение последовательного анализа фоновых знаний тематической группы «Пища», а также НКН тематической группы «Французская кухня» в плане культурной специфики соответствующих денотатов и в плане преодоления отношений безэквивалентности при переводе французских национально-культурных номинаций на русский язык.

В соответствии с поставленной целью определились конкретные **задачи**, которые необходимо решить в ходе данного исследования:

- 1) изучение научной литературы по проблеме исследования;
- 2) отбор фактического материала по теме (реалий и фоновой лексики);
- 3) выявление этнокультурной специфики пищевого кода членов французского социума;
- 4) выделение тематических подгрупп НКН «Французская национальная кухня»;
- 5) описание и анализ региональных подгрупп НКН «Французская национальная кухня»;
- 6) выявление способов и приемов перевода НКН по теме «Пища» с французского языка на русский.

Для решения поставленных задач в дипломной работе использовались следующие **методы**: метод лингвистического наблюдения, этимологический, лингвокультурологический, контрастивный анализ, статистический метод.

Теоретической и методологической базой исследования являются труды отечественных ученых, рассматривающих проблему вторичной номинации: Е. М. Верещагина, В. Г. Костомарова, В. В. Воробьева, С. Г. Тер-Минасовой, Д. Г. Мальцевой, Г. Д. Томахина, А. Д. Райхштейна и других.

Материалом исследования послужили данные словарей (разговорной лексики, толковых, фразеологических) и французских кулинарных книг и рецептов, а также изданий периодики и Интернет-ресурсов.

Дипломная работа имеет следующую **структуру**: введение, 3 главы и заключение. Прилагается список использованной литературы, список использованных словарей и список источников фактического материала.

Во введении обосновывается актуальность исследования, формулируются цели, задачи, определяются объект и предмет исследования.

В первой главе рассматриваются научные работы, посвященные лингвокультурологическим проблемам и проблемам межкультурной коммуникации: причины возникновения лингвоэтнического барьера, типология безэквивалентных языковых единиц, типология национально-культурных номинаций, их классификация по признаку универсальности/идиоэтничности.

В практической второй главе дается анализ эмпирического материала тематической группы «Французская кухня» с последующим разграничением на подгруппы: режим приёма пищи, супы, основные блюда, закуски, хлебобулочные изделия, напитки, соусы, а также на основе регионального компонента: блюда северных, западных, восточных и южных провинций.

В третьей главе данной работы была затронута проблема перевода НКН. Данная тема до сих пор остается актуальной, т.к. лица, изучающие иностранный язык, постоянно сталкиваются с его реалиями. В работе предпринимается попытка выделить главные способы перевода анализируемых лексических единиц, относящихся к тематической группе «Французская кухня».

В заключении подводятся итоги по результатам исследования, выявлены основные пищевые привычки французского народа, формулируются основные выводы.

Апробация работы: основные положения выпускной квалификационной работы были освещены в виде докладов на ежегодных студенческих конференциях в рамках Недели науки, проводимой в НИУ «БелГУ» (2017-2018 гг.). По проблематике настоящей ВКР была опубликована одна статья в сборнике студенческих работ НИУ «БелГУ».

ГЛАВА I. Аспекты анализа культурно-специфической лексики

Национальный характер обнаруживается в чертах лица, строении тела, поведении, нравах, образе жизни и, прежде всего, в единообразии того отпечатка, который народы на протяжении столетий накладывают на свои творения и деяния [Гумбольдт, 1984: 12].

Культурно-специфической лексикой считается лексика, имеющая характерный культурологический потенциал. Она анализируется с позиций сопоставительной семасиологии, переводоведения, лингвострановедения, лингвокультурологии, теоретической лексикографии и теории межкультурной коммуникации.

Анализ национально маркированных языковых единиц производится в сфере лингвокультурологии, лингвострановедения и теории межкультурной коммуникации.

Среди этих научных сфер важная при анализе культурно-специфической лексики – лингвострановедение, являющееся аспектом сопоставительной лингвистики. В настоящее время эта наука развивается в отрасли сравнительного анализа в культурном аспекте конкретных языков. Особый интерес, – как отмечает Г. Д. Томахин, – представляют исследования национально-маркированных единиц иностранного языка в сопоставлении с их аналогами в русском языке [Томахин, 1986: 118].

В основе успешной коммуникации представителей различных культур лежат соответствие их знаний в определённых тематических сферах и степень схожести их лингвокультурологических компетенций, поэтому полное понимание объекта представляется возможным лишь при целостном его восприятии. Когнитивный процесс усвоения НКН предполагает формирование когнитивных структур (денотат, сигнификат) в сознании инокультурных представителей, поэтому изучение специфики НКН в любой сфере жизни требует междисциплинарного исследования, учет сведений из смежных дисциплин [Воробьев, 1997: 76–77].

Принципы лингвокультурологического анализа образуются на основе таких языковых исследований, как логический анализ языка, семиотика, когнитивная лингвистика, фреймовая семантика и психоанализ. Он направлен на антропологический анализ культурной сферы, центральной частью которой является индивид, за счёт деятельности которого предметы внешнего мира обретают свою «жизнь» и смысл.

1.1. Теория межкультурной коммуникации

Теория межкультурной коммуникации – это дисциплина, которая описывает процесс межкультурного общения, условия его реализации, возможные затруднения и причины коммуникативных неудач.

Межкультурная коммуникация (МКК) представляет собой особый раздел общей теории коммуникации, исследующий – в теоретическом и практическом отношении – коммуникативное взаимодействие представителей разных культур.

Теория МКК является относительно молодой наукой, несмотря на то, что люди становятся участниками межкультурных контактов с древних времён. Попытки анализа культурных различий можно найти у античных авторов, в средневековых летописях и в художественной литературе. В наше время это направление активно развивается на основе таких наук, как лингвистика, культурология, коммуникативистика и лингводидактика.

Когда люди вступают в международные контакты, они сталкиваются с представителями других культур, которые могут достаточно сильно отличаться друг от друга в языке, национальной кухне, одежде, нормах общественного поведения, отношении к миру и другим людям. Из-за разницы между собой эти контакты могут быть трудными, а иногда и невозможными. При этом каждый человек воспринимает чужую культуру через свою собственную, что очень мешает при межкультурных контактах. Для того чтобы общение между представителями разных культур было успешным, необходимо специально учиться эффективной межкультурной коммуникации.

Как учебная дисциплина, межкультурная коммуникация возникла в отечественной науке лишь во второй половине прошлого века. Основой для этого стало понимание того, что для продуктивного взаимодействия с представителями иных культур требуется понимание их жизненных реалий и общей культуры, а не только знание языка. В связи с этим стали другими мотивы изучения языка и сама структура его преподавания. Вот почему во многих вузах чисто языковые дисциплины были дополнены предметами «Страноведение», «Лингвострановедение», «Межкультурная коммуникация», призванными ознакомить обучаемых с историей, обычаями, традициями, социальной организацией и языковой картиной мира носителей изучаемого языка [Тер-Минасова, 2000: 26].

1.2. Национально-культурные номинации и их роль в коммуникативной сфере

Развиваясь, человек познает окружающий его мир, формирует новые понятия, даёт названия предметам и явлениям, устанавливая их взаимосвязи. В основе этого лежит мыслительная деятельность, которая обретает словесную оболочку. Филологами высказано мнение, что язык – это не просто грамматические конструкции и слова, это и некое ощущение человеком мира и себя в нём. По итогам такой мыслительной деятельности и возникает номинация как умственная активность и научное направление.

Термин «номинация» имеет несколько значений, и это создаёт некоторые проблемы при его дефиниции. Ж.А. Вардзелашвили пишет, что одно и то же название – номинация – обозначает как процесс создания, закрепления и распределения наименования за разными фрагментами действительности, так и значимую языковую единицу, образованную в процессе называния [Вардзелашвили, 2000: 62]. В словаре «Языкознание» данное понятие имеет целых три определения. Это, во-первых, образование языковых единиц для называния и вычленения объектов действительности и формирования соответствующих понятий о них; во-вторых, совокупность

проблем, охватывающих изучение динамического аспекта актов наименования в форме предложения и образующих его частей; и, в-третьих, это суммарное обозначение лингвистических проблем, связанных с наименованием [Языкознание, 1998: 336].

Отметим, что суть теории номинации состоит в определении соотношений понятийных форм мышления, а так же способов формирования, закрепления и распределения наименований за различными фрагментами объективной реальности.

1.2.1. Классификация номинаций по признаку универсальности/идиоэтничности

По определению А.Д. Райхштейна национально-культурная номинация – это минимальная языковая или речевая единица, выступающая как носитель национально-культурной информации [Райхштейн, 1986: 12]. Для характеристики НКН он берёт во внимание три показателя: её лингвистической, текстовой и общекультурной значимости. В то же время отмечается, что лучше анализировать НКН отдельно по каждому показателю, т.к. каждый из них имеет свою особую иерархию [Райхштейн, 1986: 12].

Классификация НКН, используемых в художественной коммуникации, была представлена А.Д. Рейхштейном в его статье «Национально-культурный аспект интеркоммуникации».

- 1) **Понятийные** и **фоновые номинации** различаются по признаку наличия национально-культурного содержания в основном денотативном (понятийном) значении единицы (это реалии, понятийные НКН) или в этнокультурном, фоновом, ассоциативном «ореоле» слова (это «фоновые» НКН, «фоновая» лексика, предполагающая наличие «скрытых» этнокультурных коннотаций).
- 2) **Узуальные** (национально-специфическое содержание которых заключено в привычной, регулярно воспроизводимой, устоявшейся языковой форме) и **оказиональные** НКН (в системно-

языковое/понятийное или фоновое значение которых не входит то национально-культурное содержание, которым они располагают в определенном контексте их употребления) [Райхштейн, 1986: 13].

Взяв за основу сочетаемость признаков узуальности и семантической структуры понятийных (денотативных) и узуальных НКН А.Д. Райхштейн выделяет 4 типа НКН:

- а) **узуально-понятийные НКН** (реалии в их основном значении);
- б) **оказионально-понятийные НКН** (контекстуальные обозначения национально-специфических фактов);
- в) **узуально-фоновые НКН** (слова с неизменным, национальным семантическим фоном);
- г) **оказионально-фоновые НКН** (национально-специфические характеристики предмета или явления, передаваемые в контексте непрямыми, контекстуальными языковыми средствами) [Райхштейн, 1986: 13].

Среди указанных типов национально-специфических номинаций только первый тип имеет эксплицитный национально-культурный компонент значения, ибо означает денотанты, которых нет в иных культурах, и которые настраивают представителя другого народа на усвоение национальной специфики культурного аспекта слова. Остальные типы содержат имплицитный способ репрезентации национально-культурных коннотаций, «скрытых» за внешней формой слова и предполагающих наличие «фоновых знаний» о денотате. Если перевод осуществляется иноязычным представителем, зачастую бывает задействована лишь небольшая доля национально-культурных коннотаций слов-реалий и фоновой лексики, соответственно, некоторый когнитивный объём содержания слова или текста утрачивается. Учёный именует это частичной редукцией национально-специфического содержания на двух уровнях – семантическом и парадигматическом [Райхштейн, 1986: 13-14]. Из-за этого многие лингвисты

вынуждены находить средства, которые могут возместить потери, особенно при передаче НКН, и с этой целью задействуют аспекты теории перевода.

1.2.2. Отношения эквивалентности/безэквивалентности в сфере лексикона в межкультурном сопоставительном аспекте

Суть перевода заключается в том, что элементы двух языков – иностранного языка (ИЯ) и переводящего языка (ПЯ) – могут иметь полное соответствие. Элементы двух языков, функционально соответствующие друг другу в пределах данного контекста, выступают в качестве **ЭКВИВАЛЕНТОВ**, используемых при переводе [Гак, Григорьев, 2009: 9].

При переводе лингвист должен обращать внимание не только на лексическую единицу иностранного языка, но и на контекст, в котором она находится. Данный контекст помогает выявить те понятия и связи, которые несут в себе иностранные слова и грамматические формы.

В.Г. Гак и Б.Б. Григорьев выделили уровни эквивалентности, которая заключается либо в подобии языковых форм, либо в общности значений при формальном расхождении языковых средств, либо в общности описываемой ситуации.

1) **Формальный эквивалент.** Общие значения в двух языках выражаются аналогичными языковыми формами;

2) **Смысловой эквивалент.** Одни и те же значения выражаются в двух языках различными способами;

3) **Ситуационный эквивалент.** Различие языковых форм и их значений в двух высказываниях, описывающих одну и ту же ситуацию [Гак, Григорьев, 2009: 11].

В момент перевода лингвист вначале задействует формальные эквиваленты, используя для перевода морфологические формы ИЯ и сохраняя исходный порядок слов, когда они не вступают в противоречие с правилами ПЯ. Но во многих обстоятельствах переводчики вынуждены

помимо формальных соответствий, задействовать смысловые и ситуационные эквиваленты.

Помимо языковых единиц ИЯ, которые имеют различные формы эквивалентов в ПЯ, существуют также лексические и грамматические единицы, которые не имеют подходящих эквивалентов в ПЯ. Единицы ИЯ, которые не имеют регулярных соответствий в языке перевода, называются **безэквивалентными** [Комиссаров, 1990: 147].

Явление лексической безэквивалентности возникает из-за особенностей систем иностранного и переводящего языков:

- 1) иное видение мира разными культурными и этническими сообществами ведет к появлению номинаций, основу которых составляют различные мотивационные признаки и национально-специфическое оценочное отношение культурного социума к соответствующему денотату;
- 2) лексическая единица иностранного языка обозначает явление, достаточно известное его носителям и устойчиво вошедшее в лексическую систему иностранного языка, однако оно неизвестно или очень малоизвестно носителям языка переводящего и поэтому не существует в их лексической системе. Эти НКН часто обозначаются термином «этнореалии»: явления, характерные для материальной и духовной жизни только одного народа, отсутствующие у других [Арзамасцева, 2012:81].

Рассмотрим примеры:

а) Имеется большое количество различий в сфере образования Франции и России. Французы, используя слово *un baccalauréat*, говорят об итоговых экзаменах по окончании средней школы. В отечественных реалиях бакалавриат – это программа обучения в ВУЗе, по окончании которого студент получает степень бакалавра.

б) Ужин в рождественскую (новогоднюю) ночь во Франции имеет название *un réveillon*. В России отсутствует термин, которым можно

обозначить это мероприятие, поэтому мы прибегаем к использованию словосочетаний и фраз, описывающих эту традицию.

в) Для французов приём пищи – особое мероприятие, возможно поэтому, во французском языке есть ЛЕ, имеющая такое значение – *un repas* (приём пищи). Для русскоговорящих людей привычнее разделять приёмы пищи, называя их соответственно: завтрак, обед, ужин.

Различные учёные работали над классификацией безэквивалентной лексики (БЭЛ). Например, Л.С. Бархударов характеризует БЭЛ₂ как лексические единицы одного из языков, которые не имеют ни полных, ни частичных эквивалентов среди лексических единиц другого языка [Бардухаров, 1975: 94]. Он выделяет три разряда безэквивалентной лексики:

- 1) имена собственные, географические названия, названия учреждений, организаций, газет и т.д.;
- 2) слова, обозначающие предметы, понятия и ситуации, не существующие в практическом опыте людей, говорящих на другом языке, например, названия блюд национальной кухни, виды народной одежды, т.е. предметы материальной и духовной культуры;
- 3) случайные лакуны, т.е. ЛЕ одного из языков, которым по определенным причинам нет соответствий в лексическом составе другого языка [Бардухаров, 1975: 95].

По утверждению лингвиста Г.В. Чернова, **безэквивалентность** – это отсутствие эквивалента всех или одного из значений лексической единицы в словарном составе языка перевода [Чернов, 1958: 3]. Им обозначено три вида безэквивалентности:

- 1) вещественная, которая проявляется при отсутствии в жизни народа, на язык которого осуществляется перевод, данного предмета или явления;
- 2) лексико-семантическая, которая возникает при отсутствии тождественного понятия о данном предмете или явлении объективной реальности;

- 3) стилистическая, проявляющаяся при различии лексико-стилистических характеристик у лексической единицы оригинала и её соответствия в языке перевода [Чернов, 1958: 4].

Именно безэквивалентные лексические единицы являются «носителями» страноведческой информации, которые играют значительную роль в процессе межкультурной коммуникации.

1.3. Лингвоэтнический барьер

В процессе межкультурной коммуникации часто людей разделяет **лингвоэтнический барьер**, т.е. отсутствие общего языка, различие в культурах, национальной психологии, недостаточная информированность в вопросах текущей жизни чужой страны и т.п. [Фрик, 2013: 92].

Самым простым и естественным способом преодоления лингвоэтнического барьера являются невербальные средства общения: естественные и конвенционные жесты, универсальные коды и символы. Но невозможно реализовать коммуникацию, используя лишь невербальные средства общения. Для устранения лингвоэтнического барьера при переводе используются необходимые «модификации» - компенсирующие замены, которые восполняют и нейтрализуют расхождения в лингвоэтнических коммуникативных компетенциях.

1.3.1. Расхождение языковых систем

Как отметил В.А. Ицкович, система языка – это не то, что реально существует в языке, а всё то, что может быть в нём создано [Ицкович, 1968: 11]. В связи с этим не существует точного понятия системы языка. В упрощённом виде *систему языка* можно определить, как совокупность единиц языка разного уровня (фонем, морфем, лексем), грамматических форм, а также моделей, по которым они сочетаются, образуя речь [Латышев, 2000:32].

Представление о системе языка включает в себя понятия уровней языка, единиц языка, парадигматики и синтагматики, языкового знака, синхронии и диахронии. Выделяется иерархическая структура языковой системы: единицы более высоких уровней являются сочетанием единиц низших уровней.

Результатом работы языковой системы могут быть не только реально существующие языковые единицы и их сочетания, но и предполагаемые образования, которые могли бы быть произведены системой языка. Подобным примером могут послужить созданные В. Маяковским прилагательные «серпастый» и «молоткастый», ранее не существовавшие в русском языке. Таким же образом могут создаваться уникальные слова и в системах других языков. Для их перевода на русский язык переводчику приходится использовать иные лексико-грамматические конструкции, отличные от имеющихся в оригинале [Латышев, 2000: 33].

1.3.2. Расхождение языковых норм

Отличие языковой нормы от системы выражается в конкретно реализуемых, реально функционирующих формах языкового выражения, приятных обществом и считаемых им правильными. Языковая норма является фильтром системы, пропускающая либо задерживая её производные. «Отфильтровываются» те продукты системы, которые в действительности в языке не существуют и не употребляются в повседневной речи.

Языковые нормы отражаются в грамматиках, словарях и справочниках по языку. Норма не статична, а подвергается изменениям с течением времени. Это провоцирует колебания в языке, отступления от нормы и её варианты. Так, например, раньше было недопустимо выражение «он махает», можно было лишь «он машет». В настоящее время нормативны оба варианта.

1.3.3. Расхождение речевых норм (узусов)

Очередным фильтром, следующим после фильтра, образованного речевой нормой, является узус. Главная разница между фильтром-нормой и фильтром-узусом заключается в следующем: то, что норма относит к неправильному, является абсолютно неправильным, неправильным всегда и везде; узус же отделяет то, что принято говорить в данной ситуации, от того, что говорить не принято. При этом то, что неуместно в одном случае, может оказаться вполне уместным в другом. Например, при встрече с товарищем вполне уместно будет сказать: *"Привет!"*. Однако такое приветствие неуместно при встрече ученика с учителем. Таким образом, если норма - абсолютный критерий (всегда "да" или всегда "нет"), то узус - критерий относительный (в данном случае "нет", но в другом случае "да"). Соответственно, узус можно определить как ситуативные правила выбора средств языкового выражения [Латышев, 2000: 33-34].

При переводе необходимо учитывать требования узуса - языковые привычки носителей ПЯ, иначе в переводном тексте будет нарушено восприятие текста, утрачена адекватность ИЯ и ПЯ, следствием чего станет неравноценность регулятивного воздействия [Латышев, 2000: 34].

1.3.4. Расхождение социокультурных программ

Расхождения лингвоэтнического характера между носителями ИЯ и носителями ПЯ в части предварительной информированности по теме общения может носить культурно-исторический или актуально-событийный характер [Латышев, 2000: 35].

Для перевода характерно, что исходный вариант может быть рассчитан на информацию, которой располагают носители ИЯ, но не носители ПЯ. Переводчик должен отмечать это обстоятельство и вносить в свой перевод соответствующие изменения или объяснять инокультурные реалии в сносках, примечаниях переводчика и т.д. В таких случаях применяется описательно-разъяснительный перевод, где переводчиками используются уточняющие

слова, которые позволяют читателю соотнести реалии иностранной культуры с привычными для него предметами его культуры.

1.4. НКН как основная характеристика кулинарного текста

Национально-культурные номинации сферы «Гастрономия» наиболее ярко представлены в кулинарных рецептах и текстах меню. Кулинарные рецепты по своей структуре относятся к прагматическим текстам – текстам, относящимся к сфере нехудожественной массовой коммуникации и характеризующимся установкой на адресата речи, аутентичностью, локальностью, информативностью, регулятивностью, способностью вызывать реактивность у адресата, а основной их функцией является информативно-регулятивная, или направляющая, ориентирующая.

Функции кулинарного текста:

- информирующая функция (реализуется через передачу вещественной информации, в роли которой в рецепте выступает имя существительное, обозначающее те или иные продукты);
- функция воздействия (выражается в кулинарных рецептах через: инфинитивные конструкции с побудительной функцией, назывные (номинативные) предложения [Беспалова, 2012: 43].

В лексическом плане тексты кулинарных рецептов представляют собой в первую очередь имена вещественные, которые распределены по следующим тематическим группам:

- специи и соусы;
- «базовые продукты»;
- овощи и фрукты;
- мучные и зерновые продукты;
- молочные продукты;
- напитки;
- прочие ингредиенты [Москалюк, 2005: 107, 215-224].

Эта систематика является основой для классификации лексического материала в настоящем исследовании в соответствии с делением на тематические группы с внесением определённых видоизменений и дополнений:

- первые блюда;
- вторые блюда;
- закуски;
- хлебобулочные изделия;
- напитки;
- соусы.

Разнообразие и специфика региональных гастрономических традиций Франции нашло своё отражение в классификации отобранного материала в соответствии с делением на группы с региональным компонентом:

- блюда северных провинций;
- блюда западных провинций;
- блюда восточных провинций;
- блюда южных провинций.

Целью выделения вышеописанных классификаций явилось не только расширение словарного запаса кулинарной лексики, но и погружение в фоновые культурологические знания с последующим их применением на практике.

Обратимся подробнее к анализу и описанию данных классификаций во второй главе.

Выводы

1. Каждый из существующих языков содержит в себе национально-культурные номинации (НКН) или реалии, в которых отражается уникальность той культуры, которой этот язык принадлежит. В связи с этим имеется необходимость анализа и верной смысловой передачи НКН на переводящий язык. Для продуктивного построения коммуникативного акта необходимо также знание основ лингвострановедения и межкультурной коммуникации. Значительная часть НКН проявляется в лексике, которая связана с бытом и повседневной жизнью человека (пища, одежда, домашние обязанности). В связи с этим обращение исследования к тематической группе «Пища» является обоснованным и логичным.

2. Наиболее лаконичная и содержательная классификация НКН представлена в работе А.Д. Рейштейна «Национально-культурный аспект интеркоммуникации». Автор выделяет понятийные и фоновые номинации, а также узуальные и окказиональные НКН. Помимо этого, учёный определяет роль НКН в сфере лингвокультурологии и межкультурной коммуникации.

3. Национально-культурные номинации могут не иметь соответствий в языке перевода, в таком случае НКН относятся к безэквивалентной лексике. В других случаях наблюдаются соответствия НКН разных языков и культур.

4. Одной из специфических особенностей кулинарного текста является наличие в его составе таких лексических единиц, которые можно отнести к НКН. Кулинарные рецепты и тексты меню – это одни из источников материала по данной теме, поэтому, при выборе тематической группы «Пища» нельзя не учитывать специфику кулинарного текста.

ГЛАВА II. Национально-культурные номинации тематической группы «Французская национальная кухня» (в сопоставлении с русской культурой)

2.1. Режим приема пищи

Для большинства французов приём пищи является особым удовольствием, которому они посвящают много часов, проводя их за обеденным столом в кругу семьи. Во Франции едят три, либо пять раз в день. Завтрак (*le petit déjeuner*) приходится на время после пробуждения. После полудня наступает время для обеда (*le déjeuner*), а ужин (*le dîner*), который является главным приёмом пищи за день, состоится вечером.

Французы предпочитают сладкие завтраки. Основные их составляющие это: круассаны (*les croissants*), бриоши (*les brioches*), шоколадные булочки (*les pains au chocolat*) или кусочки багета (*la baguette*), смазанные маслом или сладким конфитюром. Классический французский завтрак не обходится без горячего напитка. Взрослые выбирают различные виды кофе (*le café*), в то время как дети пьют молоко (*le lait*), горячий шоколад (*le chocolat*) или какао (*le cacao*).

Лексическая единица *le petit déjeuner*, в русских реалиях обозначающая завтрак, в современном французском языке претерпевает изменения, в частности – сокращения, результатом чего являются такие варианты ЛЕ, как *le petit déjeu* и *le petit déj*.

Меню французского обеда включает в себя: закуску (*une entrée*), основное блюдо (*un plat principal*), овощи (*des légumes*) или салат (*une salade*), а также десерт (*un dessert*). Ужин во Франции похож на обед, за исключением закуски, вместо которой подают суп (*la soupe*). Но вслед за ускорением темпа жизни, меняется и питание французов. Сейчас типичный обед состоит из закуски, основного блюда (чаще всего это бывает птица, мясо или рыба с гарниром) и сыра, который является важнейшим компонентом.

Закуска является неотъемлемым блюдом французского стола. Она придаёт вкус и настроение предстоящему приему пищи. Обычно это бывают салаты из сезонных овощей (*les salades de légumes de saison*), нарезки колбасы (*la charcuterie*), ветчины (*du jambon*), рыбы (*des poissons*), яиц (*des oeufs*) или фуа-гра (*du foie gras*). Так же есть горячие закуски, среди которых: мясо (*des viands*), макароны (*du pâtés*), омлет (*une omelette*) и моллюски (*des crustacés*).

Le couple arriva à 8 heures et on se mit à table aussitôt car il y avait comme entrée un soufflé...[Guillot, 1976: 34] (Пара прибыла к восьми часам и сразу же села за стол, так как на закуску было суфле.)

Основное блюдо зачастую бывает приготовлено из птицы или мяса. Они подаются с добавлением соуса или овощей. Разнообразие гарниров не типично для французской кухни: это может быть картошка или рис, а молодёжь выбирает картофель-фри в добавление к основному блюду. В отличие от русской кухни, французы едят больше рыбы. Это обусловлено природными условиями Франции, благодаря которым французы постоянно включают рыбу (*du poisson*) и морепродукты (*des fruits de mer*) в своё меню.

Супы во Франции подаются на ужин и преимущественно в холодное время года, в отличие от России, где это блюдо является основной частью обеда. Существует две национально-культурные номинации (НКН), обозначающих суп: *la soupe* и *le potage*. Они синонимичны, но ЛЕ *le potage*, которая происходит от слова *le pot* - горшок, указывает на оригинальный способ приготовления супа.

Après le potage la servante apporta une poule au pot, magnificence qui fit dilater les paupieres des convives, de telle façon qu'elle semblaient prêter à se fendre.[Дюма, 2014: 78] (После супа служанка принесла курицу в горшке, пышность которой поразила гостей, таким образом, что они казались готовыми разорвать её.)

В основе большинства французских десертов лежат фрукты. Они могут быть предложены в свежем виде, со сливками или мороженым. Само слово *le*

dessert происходит от глагола *desservir* - убирать со стола, т.е. указывает на то, что десерт является крайним блюдом.

2.2. Супы

После закусок следует очередь основного блюда (*plat principal*). Это могут быть различные мясные и овощные супы (*soupes et potages*), которые французы подают по вечерам и чаще всего в холодное время года. Во Франции суп едят реже, чем в России, где он является важным элементом ежедневного меню.

Во французском языке есть лексические единицы, обозначающие разные виды супов. *Le potage* – жидкое блюдо из отварных, порезанных на кусочки, продуктов (овощей, мяса и т.д.), которое подаётся горячим в начале ужина. *La soupe* – это суп, отличительными ингредиентами которого являются хлеб или макароны. *Le bouillon*– основа супа: мясной, рыбный или овощной бульон. *Le velouté* – разновидность крем-супа, приготовленного из овощного или рыбного пюре с добавлением яичного желтка или сметаны.

Le patron jura qu'un vieux sien matelot était cuisinier estimable et n'avait pas son pareil pour la bouillabaisse.[Ferniot, 1991: 56](Хозяин посудил, что его старый матлот был приготовлен достойно и не был похож на буйабез.)

Il faut pour le moins six heures de cuisson pour que le bouillon [...] soit à point.[Reboux, 1927: 112](Нужно не меньше шести часов варки, чтобы бульон был готов.)

Elle se met à verser doucement des contenus de louche dans les assiettes.

-Ah ah, dit Gabriel avec satisfaction, du consommé.

-N'exagérons rien, dit doucement Marcelline.[Dumas, 2008: 268]

(Она принялась потихоньку наливать черпаком содержимое в тарелки:

- Ах, ах, сказал Габриэль с удовлетворением, мясной бульон!

- Не преувеличивайте, сказала тихо Марселина.)

Les farces classiques pour quenelles sont constituées par un élément de base

[...] *qu'on lie avec des oeufs, des panades ou de la crème.*[Ferniot, 1991: 34]
 (Классический фарш для фрикаделек, приготовленный из базовых элементов, соединяют с яйцами, хлебной похлёбкой или сметаной.)

Félicie arrive, portant une soupière fumante:

- *Velouté aux champignons, annonce-t-elle.* [Pomiane, 1933: 47]

(Фелисе пришла, неся суп, от которого поднимался пар:

- Суп-пюре из шампиньонов, объявила она.)

Национальные номинации *une bouillabaisse* – рыбный суп с чесноком и пряностями, распространённый на юге Франции, *un consommé* – крепкий мясной бульон, *un panade* – хлебная похлёбка, отражают национально-культурную специфику наименований французских супов.

2.3. Основные блюда

Ингредиентами основного блюда чаще всего выступают мясо и рыба, морепродукты. Мясо (*viandes*), в свою очередь, включает птицу (*volaille*), телятину (*veau*), говядину (*boeuf*), свинину (*porc*).

Значительная часть Франции занимает прибрежную зону, за счёт этого многие блюда готовятся с использованием рыбы (*poissons*) или морепродуктов (*fruits de mer*). Можно выделить некоторые из них: устрицы (*huîtres*), ракушки (*coquillages*), мидии (*moules*), раки (*écrevisses*). Мясо подаётся под соусом или с овощами.

Среди НКН, указывающих на мясные и рыбные блюда, а также блюда, приготовленные из морепродуктов, отметим лишь некоторые из тех номинаций, которые являются воплощением национальной специфики французской гастрономии: цыпленок с чесноком по провансальски (*poulet provençal à l'ail*), цыпленок в Шампанском (*poulet au Champagne*), рагу (*cassoulette*), говядина по-бургундски (*boeuf bourguignon*), свиные ребрышки по бретонской моде (*côtes de porc à la mode bretonne*), улитки, фаршированные по провансальски (*escargots farcis à la provençale*), мидии с

апельсином (*moules à l'orange*), рийет из белого тунца (*rillettes de thon blanc*), макрель с горчицей (*maquereaux à la moutarde*).

Le chef les faisait si bien les paupiettes de veau! [Dumas, 2008: 450] (Шеф так хорошо делал мясные рулеты!)

Les viandes en sauce (et même ils se méfierent longtemps des pot-au-feu) ne les attiraient pas. [Pomiane, 1933:145] (Мясо под соусом (и они даже долгое время относились с подозрением к говядине с овощами) не привлекало их.)

De vingt ragoûts l'apprêt délicieux charme le nez et les yeux. [Arnaboldi, 1967:79] .(Рагу - это изысканное блюдо, пленяющее нос и глаза.)

Entrées: fricassées de poulets, tourte de pigeonneaux, ris de veau, boudin blanc, et morilles. [Guillot, 1976: 78] (Закуски: куриное рагу под соусом, пирог с голубями, рис с телятиной, колбаса из белого мяса и сморчки.)

Отметим, что название блюда *les paupiettes de veau* является основным наименованием мясного фаршированного рулета. Однако в зависимости от региона, его название варьируется, такон имеет название *alouette sans tête* в Провансе, *oiseau sans tête* в Бельгии и *pigeon sans tête* на севере Франции. Данная особенность может быть связана с традиционным рецептом приготовления этого блюда. Национальная номинация *le pot-au-feu* обозначает традиционное блюдо французской кухни. Это блюдо из говядины, приготовленной способом долгого тушения в ароматном бульоне с добавлением трав. Название французского блюда *un ragoût* перешло и в русский язык, в обоих языках данное название подразумевает блюдо, в основе которого лежит тушёные мясо и картошка с добавлением бульона, соуса, овощей и зелени. Блюдо *une fricassée de poulet* подразумевает особый способ приготовления курицы под белым соусом. НКН *une ratatouille* – это названия блюда из овощей, широко распространённого на Юге Франции и ставшего визитной карточкой этого региона.

2.4. Закуски

Аперитивом к основному блюду во Франции уже несколько веков считаются закуски, которые поражают своим обилием и вариативностью. Впервые это блюдо появилось на столах знатных французов в XVIII веке. Время подачи холодных и горячих закусок (*entrees chaudes et froides*) - перед основным блюдом. Для французов это является разминкой для желудка перед приёмом основного блюда.

Среди популярных французских холодных закусок (*entrées froides*) выделим артишок по-бретонски (*artichaut breton*), салат из свеклы со свежими грибами (*salade de betterave aux truffes fraîches*), икра из свежих грибов (*caviar de champignon frais*), огуречный мусс со свежим сыром (*mousse de concombre au fromage frais*) и т.д. Примером французских горячих закусок (*entrées chaudes*) могут быть фаршированные улитки по провансальски (*escargot farcis à la provençale*), лягушачьи лапки (*les cuisses de grenouille*), блинчики с луком (*crêpes aux oignons*), блины с сыром рокфор (*crêpes au roquefort*).

Il y a [...] une quarantaine de plats carrés contenant des hors-d'œuvre différents.[Ferniot, 1991: 211](Есть сорок прямоугольных блюд, содержащих различные закуски.)

La jeune fille examinait son cousin coupant ses mouillettes.[Arnaboldi, 1967: 271](Девушка испытывала своего кузена, разрезая его бутерброд.)

Il avait [...] inventé une recette de lentilles [...] services froides arrosées d'huile d'olive et de safran sur des tranches grillées de ce pain rond utilisé pour les pan bagnats.[Ferniot, 1991:65] (Он изобрёл рецепт чечевицы, подающейся холодной, политой маслом оливы и шафрана, на поджаренных кусках багета, используемого для бутербродов с томатом и анчоусами.)

Национально-культурная номинация *des amuse-gueule* используется для обозначения всех солёных и обильно приправленных закусок, которые подают как аперитив. НКН *des hors-d'œuvre* также является обобщающим наименованием закусок. Это могут быть горячие или холодные блюда, подаваемые в начале приёма пищи. Наименование *une mouillette* не имеет

прямой аналогии в русском языке. Оно обозначает кусочек хлеба, иногда смазанный маслом, который обмакивают в яйцо, суп и даже в кофе. НКН *les pan bagnats* подразумевает небольшой круглый хлеб, пропитанный оливковым маслом и дополненный продуктами, типичными для *salade niçoise*: луком, помидорами, сладким перцем, анчоусами, маслинами и т.д.

2.5. Хлебобулочные изделия

2.5.1. Хлеб

Хлебопекарные традиции Франции имеют очень богатую историю. И в наше время профессия пекаря является почётной и встречается на территории всей Франции.

Продукты этого древнего ремесла отмечены французскими писателями в их произведениях.

Il cria au mitron: "Lulu, t'aurais pas un morceau de bricheton?" Par jeu, le garçon expédiait au bout d'une perche un croûton qu'il attrapait entre les barreaux. [Dumas, 2008:675] (Он прокричал подмастерью булочника: "Лулу, у тебя нет куска хлеба?". Ради развлечения мальчик кинул горбушку хлеба, которую он поймал промеж прутьев.)

C'est à Paris que le brignolet est le plus chouette. [Reboux, 1927: 45](Именно в Париже самый пышный хлеб.)

Fouace faites de fleur de farine délayée avec de beaux moyeux d'oeufs et de beurre, beau s'affranchir et belles especes et eau. François Rabelais, *Gargantua*. (Мучные лепешки делают из муки тонкого помола, соединённой с яичными желтками и маслом, шафраном, травами и водой.)

Vimeux déjeunait d'une simple flûte et d'un verre d'eau. [Дюма, 2014: 328] (Он завтракал простым хлебом и стаканом воды.)

Среди выделенных национально-культурных номинаций, *un bricheton* и *un brignolet* являются просторечными выражениями. *Un bricheton* - обозначение хлеба, которое берёт своё начало от немецкого глагола *brechen* –

разламывать. *Un brignolet* – наименование хлеба, появившееся в конце XIX века в французском аргю. Со временем стало менее употребляемо и было заменено ЛЕ *un bricheton*. *Un brique* – слово, используемое во многих регионах для описания куска или ломтя хлеба. Имеет то же происхождение, что и *un bricheton*. *Une fouace* – наименование мучной лепёшки, возникшее в XII веке. Имеются региональные вариации названия этого продукта: *fouasse*, *fouache*, *fougace* или *fougasse*. *Une flûte* – белый хлеб по типу багета: вытянутой формы.

2.5.2. Выпечка

Франция издавна славится своей выпечкой, рецепты которой создавались и совершенствовались веками. Традиционно французы ежедневно едят свежий хлеб и булочные изделия. Выпечка является важной частью завтрака и может быть перекусом в течение дня.

Среди всей французской выпечки можно выделить те изделия, которые издавна готовятся к праздничному столу. Возраст рецептов этой выпечки исчисляется столетиями, а в некоторых регионах ещё можно обнаружить аутентичные способы приготовления.

La galette est le gâteau symbolique de la fête des rois dans la plupart des provinces situées au-dessus de la Loire et notamment dans la région parisienne . [Arnaboldi, 1967:27] (Галета - это пирожное, являющееся символом праздника королей, в многих провинциях, расположенных кверху по Луаре и особенно в парижском регионе.)

Pour milieu, je vous proposerai une pièce de pâtisserie montée [...]. [Garlin, 1828:108] (Я бы вам посоветовала кусочек торта.)

Выпечка является неотъемлемым атрибутом некоторых религиозных праздников и важной частью праздничного стола на светских мероприятиях. Так, например, номинация *la bûche de Noël* подразумевает традиционный рождественский торт (рулет) в виде полена. Обычай выпекания этого торта восходит к средневековому обычаю сожжения рождественского полена.

Другая выпечка, название которой несёт в себе информацию о культуре Франции – *la galette des Rois* – в наших реалиях известна как «Пирог волхвов», который имеет библейские корни. Во Франции его выпекают накануне 6 января, дня явления волхвов к младенцу Иисусу. НКН *une pâtisserie montée* является обозначением многоярусного праздничного торта, выпекаемого по случаю семейного празднования.

Повседневная выпечка особенно распространена во Франции.

En suivant la rue Turbigo pour passer devant les gâteaux aux amandes, les saint-honoré, les savarins, les flans, les tartes aux fruits, les assiettes de babas... [Guillot, 1976: 64] (Следуя по улице Тюрбиго, чтобы пройти мимо миндальных пирожных, пирожных с кремом, саваренов, фланов, фруктовых пирогов, тарелок с ромовыми бабами...)

[Le repas] comportait évidemment du caviar, mais aussi des calmars à la tarragonaise, une selle de marcassin et une charlotte aux myrtille. [Pomiane, 1933: 86]([Еда] состояла, очевидно, из черной икры, но также из кальмара по-таррагонезски, филе кабана и шарлотки с черникой.)

Quant au clafoutis aux abricots secs, il était délicieux. [Arnaboldi, 1967: 314](Как насчёт клафутти из сухих абрикосов, так оно было восхитительно.)

Национально-культурные номинации *le saint-honoré* – пирожное из тонкого слоёного теста с кремом, политое карамелью; *le baba au rhum* – ромовая баба, сладкая выпечка из воздушного теста, пропитанного ромом; *la brioche* – сладкая булка из сдобного теста на пивных дрожжах, пропитанная маслом; *la charlotte* – яблочный пирог с добавлением заварного крема и ликёра; *le chou à la crème* – пирожное, получившее своё название из-за особенной формы, напоминающей маленькую капусту (*un chou*), наполненное кондитерским кремом; *des clafoutis* – французский десерт, сочетающий в себе черты запеканки и пирога с добавлением фруктов; *un croissant* – выпечка из слоёного теста с добавлением фруктовых начинок отражают национально-культурную специфику наименований французской выпечки.

2.6. Напитки

Предпочитаемые французами напитки – это соки и минеральные воды. Особой популярностью отличается кофе. Из спиртных напитков, кроме вина, - абсент, кальвадос, коньяк. В последнее время в больших городах наметилась тенденция к большему потреблению пива.

Одной из выделенных нами НКН является *un lait de poule*, которая обозначает напиток, известный в наших реалиях как гоголь-моголь. Это напиток на основе молока, сливок, сахара и взбитого желтка, приправленный мускатным орехом или корицей. По традиции *un lait de poule* считается зимним напитком и подаётся на рождественский стол. Кофе является востребованным напитком во Франции. В связи с этим существуют просторечные варианты названия кофейных напитков. ЛЕ *un nes* является сокращённым вариантом слова *un nescafé* слова, обозначающего все виды молотого быстрорастворимого кофе. НКН *un kawa* – кофе, появилось во французском языке из арабского, где *quwha* является обозначением кофе. Сокращение *un déca* произошло от слова *décaféiné*, то есть кофе без кофеина.

2.7. Соусы

Соусы – важнейший компонент французской кухни, которая отличается их разнообразием. Насчитывается более трёх тысяч рецептов соусов. С их помощью пища получает определённый вкус и аромат, питание становится разнообразнее. Есть региональные различия в приготовлении соусов. В северной части страны в основе соусов лежит сливочное масло и молоко либо сливки. В южных регионах основой в приготовлении соусов является растительное подсолнечное или оливковое масло.

Lili "attendrissait" un stockfish pour l'aioli de sa mère. [Dumas, 2008: 459](Лили "размягчала" вяленую рыбу для айоли её матери.)

Exprimer le jus d'une orange [...], puis faire une hollandaise; dans les œufs, mettre le zeste râpé. [Reboux, 1927: 56] (Выжать сок апельсина [...], потом

сделать соус из яичных желтков и масла; к яйцам добавить тёртую цедру лимона.)

*Mettez dans une casserole trois cuillères[...]**d'espagnole réduite**.* [Garlin, 1828: 92](Положите в кастрюлю три чайные ложки красного соуса.)

*On le voit [...] consommant du filet de marcassin **sauce grand veneur** dans les cantines snobs.* [Дюма, 2014: 174](Он видит его, потребляющего филе молодого кабана под красным винным соусом в изысканной столовой.)

*Enfin, le quartier rôti avec une opulente **sauce poivrade** à base de marinade.*[Pomiane, 1933: 201] (Наконец, жаркое с обилием перцового соуса в маринаде.)

Среди выделенных национально-культурных номинаций *un aioli* - популярный на юге Франции соус из чеснока и оливкового масла; *une hollandaise* - классический французский соус из яичных желтков и масла; *un espagnole* - красный или коричневый соус, являющийся одним из базовых во французской кухне, изготовленный на основе густого бульона, томатного пюре, бекона и т.д.; *une sauce grand veneur* - красный соус, приготовленный на основе красного вина, отличное дополнение к мясным блюдам; *une sauce poivrade* - соус, основными компонентами которого являются масло, молотый перец, красное сухое вино и специи, известен во Франции ещё со Средних веков и имеет множество вариаций приготовления.

2.8. Региональные блюда

Согласно последним данным, Франция разделена на 18 регионов и 101 департамент. Каждая из этих административных единиц богата своими традициями, и одна из главных – региональная кухня. Условно гастрономическую карту Франции можно разделить на 4 крупные зоны: север, юг, запад и восток. В наши дни, вслед за перемещением населения внутри страны, эти региональные особенности начинают исчезать. Но заметны региональные различия в составе блюд и способах их приготовления.

2.8.1. Французские блюда северных провинций

Север Франции составляют такие регионы, как Нормандия, О-де-Франс (включающий в себя бывшие регионы Пикардия и Нор-Па-де-Кале) и Иль-де-Франс. Кухни этих регионов характеризуются использованием сливочного масла и сливок, картофеля, свинины и пива. В этой части Франции сильны сельскохозяйственные традиции выращивания пшеницы, сахарной свеклы и цикория. Традиционными считаются блюда, приготовленные по принципу долгого тушения (*des plats longuement mijotés*), такие как фламандский карбонат (*la carbonade flamande*), куриный/рыбный бульон с маслом (*waterzooï*).

Кухня региона О-де-Франс формировалась под влиянием кулинарных традиций Голландии и Бельгии. Типичными ингредиентами блюд этого региона являются: цикорий, артишоки, капуста, лук и фасоль. Масло *Jeanlain* лежит в основе приготовления многих соусов и супов. Как и в большинстве других французских регионов, в О-де-Франс производят сыры, которые стали его визитной карточкой - это *Le Vieux-Lille* и *le Maroilles*.

Les vrais amateurs de waterzoi emploient différentes espèces de poissons de rivière et jettent le tout dans du bon bouillon de boeuf soigneusement dégraissé. [Ferniot, 1991: 179] (Настоящие любители ватерзои используют различные куски речной рыбы и кладут их в крепкий, тщательно процеженный, говяжий бульон.)

J'ai un escabech à se lécher les cinq doigts et le pouce, chef. [Dumas, 2008: 344] (У меня есть эскабеш, который заставит облизнуть все пять пальцев и большой палец, шеф.)

On fait des hochepot de tout ce que l'on veut. Le bouillon doit avoir beaucoup de corps gras sans être âcre ni salé. Si on le fait avec du gibier, il doit avoir un bon fumet. [Arnaboldi, 1967: 175] (Рагу делают из всех желаемых ингредиентов. Бульон должен содержать много жира, но не быть перчёным и солёным. Если его делают с дичью, она должна иметь хороший аромат.)

Il y a beaucoup de chance que la gougère soit franc-comtoise, plutôt que bourguignonne, puisque depuis le XII siècle, la Franche-Comté fabrique les fromages qui entrent dans sa composition. [Pomiane, 1933: 68] (Есть много шансов, что гужер является скорее франшкомптонским, чем бургундским, потому что начиная с 17 века в Франш-Компте производят сыры, которые входят в его состав.)

Номинация *un waterzoi* является фламандским регионализмом, описывающим типичное для севера Франции блюдо - куриный, а чаще рыбный густой бульон с маслом. Лексическая единица *un escabèche* указывает на особый вид маринованной рыбы, а *un hochepot* является обозначением рагу из мяса и овощей. Имя *une gougère* - на пирожки с сыром, названные так из-за своей округлой формы.

Нормандия известна своими богатыми яблоневыми садами и пастбищами. Она административно разделена на две части: Верхнюю и Нижнюю. Оба эти региона расположены на северо-западе Франции. Верхняя Нормандия находится рядом с Ла-Маншем, что способствует богатому рыбному промыслу. Известные сыры этого региона – *le Neufchâtel* и *l'Excelsior*. Нижняя Нормандия – это родина знаменитого сыра *le Camembert*, а так же *le Pont-l'Evêque* и *le Livarot*. При упоминании этого региона вспоминается кальвадос (*le calvados*) и сидр (*le cidre*), которые изготавливают на основе яблок. Номинация *un sablé* указывает на вид песочного печенья, изготавливаемый в Нормандии. ЛЕ *un matelote* обозначает рыбное блюдо под винным соусом, а *le Camembert* – связано с одним из самых востребованных во Франции сортов сыра.

Иль-де-Франс – сердце Франции, в котором расположена столица страны – Париж. Среди фирменных продуктов питания этого региона можно выделить крупнозернистую горчицу *Moutarde de Meaux*, аутентичный рецепт которой не меняется с давних времён. Известнейшие сыры этой местности – *le Brie* и *le Fontainebleau*, которые имеют множество разновидностей. Именно Иль-де-Франс подарил нам круассаны, булочки с шоколадом и булочки с

изюмом, которые из фирменных парижских блюд стали общенациональным и международным блюдом.

Je déjeunais chez eux tous les jeudis, rissoles, blanquette, île flottante ; Bonne-maman me régalaît. [Dumas, 2008: 544](Я ужинал у них каждый четверг: слоёные пирожки, рагу из белого мяса, воздушное пирожное, бабушка меня угощала.)

Entrées: fricassées de poulets, tourte de pigeonneaux, ris de veau, boudin blanc, et morilles.[Guillot, 1976: 78] (Закуски: куриное рагу под соусом, пирог с голубями, рис с телятиной, колбаса из белого мяса и сморчки.)

Avant de server la flamiche, je verse dans le trou central un peu de lait battu avec jaune d'oeuf.[Pomiane, 1933: 201] (Перед тем как подать луковый пирог, я налил в отверстие в центре немного молока, взбитого с желтками.)

Лексическая единица *un mayonnaise* (майонез) указывает на соус, созданный во Франции, но уже являющийся одним из основных ингредиентов кухонь всего мира. Номинация *un île flottante* (плавающий остров) обозначает типично-французский десерт. Название регионального блюда, *une fricassée*(фрикасе), указывает на рагу из белого мяса в белом соусе. А национально-культурная номинация *une flamiche* обозначает известную французскую выпечку – луковый пирог.

Национальные номинации французской гастрономии, анализируемые в настоящей работе, выполняют функцию знаков культуры, они передают своеобразие французской лингвокультурной сферы *Гастрономия* в тексте оригинала и требуют внимания при переводе на русский язык.

2.8.2. Французские блюда западных провинций

Запад Франции занимают такие регионы, как Бретань, Земли Луары и Новая Аквитания. Они занимают прибрежную территорию и уходят вглубь страны, что обуславливает большое изобилие овощей, фруктов, мясных и рыбных продуктов.

Кухня провинции Бретань довольно проста. В регионе развито рыболовство, поэтому имеется много рыбных блюд. Это земля тонких блинчиков (*les crêpes*), бретонских булочек (*les galettes bretonnes*), вафель (*les gaufres*) и оладьи с фруктовым вареньем (*les beignets avec des fruits confits*).

On devrait dire les fars, soit qu'on les consomme avec les viandes, soit qu'on les mange au dessert. [Ferniot, 1991: 227](Следует говорить "фар", и едят его с мясом или на десерт.

Toutes les fois que j'ai entamé, entame, entamerai un zabayon, j'ai pensé, pense et penserai à la brûlant peau somptueuse de Jane. [Arnaboldi, 1967:108](Каждый раз, что я надрезала, надрезаю и буду надрезать сабайон, я думала, думаю и буду думать о горячей, роскошной коже Жанны.)

НКН *le far* означает бретонский крем-брюле. ЛЕ *le Kouign'amann* указывает на особый вид пирожного, а *le zabayon* (или *le sabayon*) – сладкий десертный крем.

Южнее Бретани находятся Земли Луары. Этот регион является одним из основных поставщиков овощей и фруктов для всей страны. Ещё тысячу лет назад там добывали соль. Именно с этой специей связаны многие рецепты приготовления рыбы и мяса.

La collation vint, compose de quelques laitages, de gaufres, de merveilles et d'autres mets du goût des enfants et des femmes. [Дюма, 2014: 312](Шёл завтрак, состоящий из нескольких молочных продуктов, вафель, хвороста и других блюд, которые по вкусу детям и женщинам.)

Регион Новая Аквитания гордится самыми лучшими во Франции устрицами, домашней птицей региона Ланд, говядиной из Пуату, бараниной Пойака, местными сырами из козьего молока, спаржей и шаранскими дынями. Из местной выпечки наиболее известен творожный пирог с запеченной корочкой *un tourteau fromage*, а также *une galette saint ongeaise* – тонкие галеты, приготовленные из дудника, соленого масла и коньяка. НКН *une terrine* (террин) означает холодное блюдо из мяса (птицы или дичи) и овощей. ЛЕ *une marquise* указывает на разновидность шоколадного десерта.

2.8.3. Французские блюда восточных провинций

Восток Франции образуют регионы: Гранд-Эст (включающий в себя Лотарингию, Шампань-Арденны и Эльзас), Бургундия – Франш-Конте и Овернь-Рона-Альпы. Эти земли знамениты своими винами, а так же мясными и рыбными блюдами.

Лотарингия, входящая в состав региона Гранд-Эст, известна повсюду своей выпечкой и кондитерскими изделиями, такими как макарон – миндальное печенье (*un macaron*), мадлен – сорт печенья (*un madeleine*), открытый пирог с начинкой (*une quiche*).

Je vais préparer un bon chocolat, annonça Virginie, et j'ai des madeleines. [Romiane, 1933: 148](Я приготовлю хороший шоколад, сказала Вирджиния, и у меня есть мадлены.)

- *Devine ce que je t'ai préparé? - Des quiches! Ce n'était pas très difficile à deviner, étant donné que toute la maison en était parfumée.* [Dumas, 2008: 560](- Что ты хочешь, чтобы я тебе приготовила? - Киш! Об этом было не очень сложно догадаться, притом, что весь дом пропах им.)

Эльзас граничит с Германией, что нанесло особый отпечаток на его культуру и кухню. Традиционное блюдо этого региона – шукрут (*une choucroute*) с добавлением пива. Регион отличается разнообразием мясных изделий, а так же выпечкой: эльзасский пирог (*un kouglof*), крендели (*un bretzel*), штрудель (*un strudel*). ЛЕ *un baeckoff* означает мясное рагу, а *un diplomate aux fruits* – французский фруктовый пудинг.

Шампань – знаменитый винодельческий регион Франции. Мировую известность он получил благодаря производству белого игристого вина – Шампанского. Самые востребованные из них: шардоне (*chardonnay*), пино нуар (*pinot noir*) и пиномёнье (*pinot meunier*).

Территория Бургундия – Франш-Конте славится говядиной, колбасами, улитками, домашней птицей, богатыми фруктовыми садами и прекрасными сырами, среди которых: *Comte, Morbier*, клейкий сыр *Vacherin-Mont-d'Or*, сыр *Bleu de Gex, Epoisses, L'Ami du Chambertin, Citeaux* и многие другие. Среди

популярных блюд этого региона можно выделить: *La fondu bourguignonne* – региональный вариант традиционного блюда фондю, *la pauchouse* – блюдо из рыбы, приготовленной в вине.

На кухнях провинции Овернь-Рона-Альпы используют те продукты, которые типичны для этого региона: мясо и домашнюю птицу (самый знаменитый – Бресский цыплёнок), лягушек, сыры. Жители Лиона – признанные мастера колбасного дела. Среди их продукции можно выделить *rosette de Lyon* – колбасу типа салями, колбасу *Jesus de Lyon* и сосиски *saucisson de Lyon*. НКН *Mont-blanc* подразумевает пирожное с каштанами и сбитыми сливками, а *une bugne* – печенье “хворост”.

Многие из этих блюд, будучи исконно французскими, позже появились и в кухнях других стран. Они часто встречаются в повседневной пище, либо как ресторанное блюдо.

2.8.4. Французские блюда южных провинций

Административный юг Франции образован регионами Окситания и Прованс – Альпы – Лазурный берег. Они оба имеют выход к Средиземному морю, что способствует процветанию рыбного промысла.

Территория Прованс – Альпы – Лазурный берег знаменита своими приправами и пряностями, которые разнятся в зависимости от сезона. Традиционными блюдами являются рыбный суп – буйабез (*la bouillabaisse*) и блюдо из овощей рататуй (*une ratatouille*). Ещё одной особенностью провансальской кухни является большое количество морепродуктов.

Puis on avait parlé de la cuisine provençale, du cassoulet, de la potée lorraine, des tripes à la mode de Caen, de la bouillabaisse. [Dumas, 2008: 79] (После они говорили о кухне Прованса, о рагу, тушёном мясе с овощами, рубце по-кански, буйабезе.)

C'étaient des ratatouilles énormèmes! Des véritables goinfreries. [Garlin, 1828: 115] (Это был потрясающий рататуй! Истинное обжорство!)

В кухне региона Окситания основную роль играют средиземноморские рыба и морепродукты. Виноградники и овощные плантации занимают значительную часть территории региона.

Fouaces faites de fleur de farine délayée avec de beaux moyeux d'oeufs et de beurre, beau saffron et belles espices et eau. [Reboux, 1927: 147](Мучные лепешки делают из муки тонкого помола, соединённой с яичными желтками и маслом, шафраном, травами и водой.)

Rentré chez lui, il mobilise ses filles pour aller au marché. C'est un jour de daube. [Dumas, 2008: 674] (Перед встречей с ним, он позвал своих дочерей, чтобы пойти на рынок. Сегодня день тушёного мяса.)

Каждое из данных блюд характеризует кухню региона Окситания. LE *l'aigo-boulido* означает чесночный суп, а *une fouace* – мучная лепёшка оригинальной формы. *Une daube* в русских реалиях означает тушёное мясо.

Выводы

1. Во Франции существует устоявшийся режим приёма пищи, который соблюдается большинством французов. Он состоит из трёх основных приёмов пищи и пары перекусов. Завтрак (*le petit déjeuner*, *le petit déjeu* и *le petit déj*) приходится на время после пробуждения. После полудня наступает время для обеда (*le déjeuner*), а ужин (*le dîner*), который является главным приёмом пищи за день, состоится вечером.

Французский обед имеет несколько основных составляющих: закуску (*une entrée*), основное блюдо (*un plat principal*), овощи (*des légumes*) или салат (*une salade*), а так же десерт (*un dessert*). Ужин во Франции похож на обед, за исключением закуски, вместо которой подают суп (*la soupe* или *le potage*).

2. Французскому языку присущи разные обозначения супов. К ним относятся: *le potage* (жидкое блюдо из отварных, порезанных на кусочки, продуктов (овощей, мяса и т.д.), которое подаётся горячим в начале ужина), *la soupe* (это суп, отличительными ингредиентами которого являются хлеб или макароны), *le bouillon* (основа супа: мясной, рыбный или овощной бульон), *le velouté* (разновидность крем-супа, приготовленного из овощного или рыбного пюре с добавлением яичного желтка или сметаны).

3. Вторые блюда во Франции готовятся преимущественно с использованием мяса, рыбы или морепродуктов, в зависимости от географических условий. Отличительными блюдами французской гастрономии, отражающими её национальную специфику, являются: рийет из белого тунца (*rillettes de thon blanc*), макрель с горчицей (*maquereaux à la moutarde*), говядина по-бургундски (*boeuf bourguignon*), свиные ребрышки по бретонской моде (*côtes de porc à la mode bretonne*) и цыпленок в Шампанском (*poulet au Champagne*).

4. Французская кухня отличается разнообразием закусок, которые могут подаваться горячими или холодными. Одними из популярных закусок являются: лягушачьи лапки (*les cuisses de grenouille*), блинчики с луком

(*crêpes aux oignons*), салат из свеклы со свежими грибами (*salade de betterave aux truffes fraîches*), икра из свежих грибов (*caviar de champignon frais*) и фаршированные улитки по провансальски (*escargot farcis à la provençale*).

5. Выпечка хлеба – одно из старейших ремёсел, которое и в наше время существует во Франции. По всей стране существует множество наименований хлеба, среди которых мы можем выделить: *une flûte* (белый хлеб по типу багета: вытянутой формы), *un brignolet* (наименование хлеба, появившееся в конце XIX века в французском аргю), *un brique* (слово, используемое во многих регионах для описания куска или ломтя хлеба), *une fouace* (*fouasse, fouache, fougace* или *fougasse*) (наименование мучной лепёшки, возникшее в XII веке).

5. Одна из визитных карточек французской кухни – выпечка. Она является важным аспектом некоторых праздников и сопровождает французов в повседневной жизни. Можно выделить следующие культурно-маркированные наименования: *la bûche de Noël* (традиционный рождественский торт (рулет) в виде полена), *le baba au rhum* (ромовая баба, сладкая выпечка из воздушного теста, пропитанного ромом), *un croissant* (выпечка из слоёного теста с добавлением фруктовых начинок) и *l'éclair* (французский десерт в виде продолговатого пирожка из заварного теста с кремом).

6. Франция считается страной, где насчитывается наибольшее количество рецептов соусов. Эта добавка, изначально созданная для королевского стола, позже стала популярна и среди обычных людей, а в наше время является атрибутом французской кухни. Национальная специфика их наименований отражена в следующих примерах: *un aioli* (популярный на юге Франции соус из чеснока и оливкового масла), *une sauce grand veneur* (красный соус, приготовленный на основе красного вина, отличное дополнение к мясным блюдам), *une mayonnaise* (холодный соус на основе из растительного масла, яичного желтка, лимонного сока и специй), *une hollandaise* (классический французский соус из яичных желтков и масла).

7. Региональная кухня Франции очень обширна, т.к. формируется в зависимости от географического положения того или иного региона. Кухне северных провинций присуще использовать сливочное масло, картофель, свинину, дичь и пиво.

Кухня западных провинций характеризуется обильным использованием рыбы, овощей, фруктов и разных видов мяса.

Восточные провинции Франции известны своей выпечкой, а так же мясными и рыбными блюдами.

В традиционной кухне южных провинций преобладают блюда из продуктов, добытых рыбным промыслом, что обусловлено географическими особенностями региона. Также для приготовления многих блюд используются свежие овощи и фрукты.

ГЛАВА III. Проблемы перевода НКН с французского языка на русский

Процессом перевода или переводом в узком смысле этого термина называются действия переводчика по созданию текста перевода (собственно перевод). Процесс перевода включает, по меньшей мере, два этапа: уяснение переводчиком содержания оригинала и выбор варианта перевода. В результате этих этапов осуществляется переход от текста оригинала к тексту перевода. При этом действия переводчика часто интуитивны и переводчик подчас не осознает, чем он руководствовался при выборе того или иного варианта. Это, однако, не означает, что такой выбор полностью случаен или произволен. Он во многом определяется соотношением способов построения сообщений в ИЯ и ПЯ. Теория перевода стремится выяснить, как происходит переход от оригинала к тексту перевода, какие закономерности лежат в основе действий переводчика.

Преобразования, с помощью которых можно осуществить переход от единиц оригинала к единицам перевода в указанном смысле, называются *переводческими (межъязыковыми) трансформациями*. Поскольку переводческие трансформации осуществляются с языковыми единицами, имеющими как план содержания, так и план выражения, они носят формально-семантический характер, преобразуя как форму, так и значение исходных единиц.

Основные типы лексических трансформаций, применяемых в процессе перевода с участием различных ИЯ и ПЯ, включают следующие переводческие приемы: прямая подстановка (перевод родовых имён), узуальная подстановка (аналог), транскрипция и транслитерация, калькирование, описательный (разъяснительный) перевод.

3.1. Узуальная подстановка (аналог)

Суть переводческой трансформации *функциональный аналог* заключается в замене слова или словосочетания исходного языка словом или словосочетанием с более широким или более узким значением.

В приведённых примерах представлен вид переводческой трансформации функциональный аналог:

...ils font connaissance autour du fromage de tête et des mirotons maisons. [Aragon, 1936: 86]

... они знакомятся за сыром и **говядиной с луком** (пер. Н.Жарковой).

Les jours de grande fête, on donnait aux séminaristes des saucisses avec de la choucroute. [Stendhal, 1986: 200]

В дни больших праздников семинаристам давали на обед сосиски с **кислой капустой** (пер. Н. Жарковой).

Il a sorti de son sac des oeufs et une baguette. [Houellebecq, 1998:143]

Он достал из сумки яйца и **батон** (пер. И. Васюченко).

Chaque nuit nous avions envie de partir à cause de l'odeur de bouillabaisse qui flottait dans la chambre. [Aragon, 1936: 340]

Каждую ночь нам хотелось уйти из дома из-за запаха **рыбного супа**, витавшего в комнате (пер. Н. Жарковой).

Перевод на русский язык таких национально-культурных номинаций, как *des mirotons maisons, la choucroute, une baguette, du cassoulet, bouillabaisse*, осуществляется при помощи подбора функциональных аналогов именам реалий французской гастрономии.

В других примерах лексические единицы *des mirotons maisons, une baguette, bouillabaisse* переведены на русский язык словами с более широким значением: *говядина с луком, батон и рыбный суп*.

Национальная номинация *des mirotons maisons* указывает на такой специфический продукт французской кухни, как *мясное рагу по-домашнему*. В русском тексте перевода данное лингвоспецифическое обозначение реалии французской гастрономии переведено как *говядина с луком*. Непереведенным остатком в данном случае является способ приготовления мяса (*рагу*), а также рецептура данного национального блюда Франции.

При переводе на русский язык национально-культурных номинаций *la choucroute* и *du cassoulet* подобраны функциональные аналоги кислая капуста и рагу. Будучи сходными по содержанию, французские НКН и их русские эквиваленты указывают, все же, на абсолютно разные фрагменты окружающей действительности.

Номинация специфической реалии *cassoulet* в качестве русского аналога в тексте перевода получило слово *рагу*. И слово текста оригинала, и его эквивалент в тексте перевода имеют одно и то же содержание. Более того, можно сделать вывод об их соотношении с одними и теми же фрагментами окружающей действительности. Однако за бортом русской лингвокультуры, выступающей в качестве реципиента французских гастрономических продуктов, остается национально-специфический способ приготовления французского блюда *cassoulet* (*рагу из белой фасоли с мясом*).

3.2. Транслитерация

Один из способов адаптации в русском языке национально-культурных номинаций французской гастрономии связывается с переводческим приемом *транслитерация*.

Транслитерация - это способ перевода лексической единицы оригинала путем воссоздания ее формы с помощью букв языка перевода [Комиссаров, 1990: 173]. При транслитерации основой для перевода служит графическая (буквенная) форма иноязычного слова.

Данный способ перевода необходим именно тогда, когда важно соблюсти лексическую краткость обозначения, соответствующего его привычности в языке подлинника, и вместе с тем подчеркнуть специфичность называемой вещи или понятия, если нет точного соответствия в языке перевода.

Транслитерационный способ перевода широко распространен и оставляет существенный след как в русской переводной литературе, так и в оригинальных произведениях (художественных, публицистических, научных).

Особого внимания требуют к себе так называемые реалии, именованные национально-культурных объектов, являющихся общеизвестными в исходной

культуре, но сравнительно мало или совершенно неизвестные в переводящей культуре.

В условиях масштабной межкультурной коммуникации такие именованья составляют весьма значительную группу, и наиболее распространенным способом их передачи на другом языке является переводческая транслитерация.

В наше время представленный переводческий приём используют для перевода имён собственных, названий народностей, географических названий, культурных объектов и т.п. Так же этот приём часто встречается при переводе гастрономической лексики, обозначающей национальные продукты и блюда.

Рассмотрим примеры использования *транслитерации* в русской переводной литературе для адаптации лингвоспецифических реалий французской гастрономии.

Sont-elles bonnes, ces rillettes? [Houellebecq, 1998: 340]

Хороши ли они на самом деле, **эти рийет?**(пер. И. Васюченко).

Notre choucroute alsacienne ne plaît pas à la petite demoiselle?[Cauwelaert, 1997: 137]

Наша шукрут по-эльзасски вам не нравится, мадемуазель? (пер.Н. С. Мавлевич).

Fameuxhein, ce foiegras...[Cauwelaert, 1997: 184]

Кстати, о **фуагра**: это в высшей степени выдающееся изобретение (пер. Н. С. Мавлевич).

Вышеуказанные примеры иллюстрируют явление механического переноса на русский язык культурно-маркированных имен *la fondue, rillettes, brie, camembert, notre choucroute, ce foiegras*. Полученные в результате использования *транслитерации* эквиваленты вышеуказанным культурно-маркированным именам *фондю, рийет, бри, камамбер, шукрут, фуагра* свидетельствуют, на наш взгляд, о тенденции к утрате французскими гастрономическими продуктами статуса экзотизма, а также обретении в

языковом сознании большинства носителей ПЯ положения чего-то привычного и уже не чуждого их культуре.

3.3. Прямая подстановка (перевод родовых имен)

Этот процесс является простейшим переводческим приемом. Он подразумевает замену единицы ИЯ ее непосредственным системно-языковым («словарным») соответствием в ПЯ.

Прямая подстановка встречается также при переводе наименований из сферы *Гастрономия*, обозначающих общеизвестные реалии: *un pain* – хлеб, *un thé* – чай, *une viande* – мясо; *un poisson* – рыба; *un lait* – молоко; *une pâte* – тесто и т.д.

В классификации Я.И. Рецкера такие подстановки называются эквивалентами и являются постоянными, равнозначными, не зависящими от контекста соответствиями единиц ИЯ единицам ПЯ. Эквивалентами, в первую очередь, являются географические названия, собственные имена и однозначные термины [Рецкер, 1982: 34].

У В. С. Виноградова есть несколько классификаций соответствий. Прямой подстановке в его классификации по характеру функционирования соответствуют первичные константные соответствия. Это слова с равным информационным объемом, т.е. межъязыковые синонимы.

В классификации по способу перевода автор называет такие соответствия прямыми, дефинируя их как традиционно установившиеся словарные эквиваленты. [Виноградов, 2006: 101]

Такой вид подстановок есть во многих классификациях разных исследователей. Он определяется как самый простой метод перевода, однако, не так часто используемый. В процессе перевода относительно редко является возможным перевести лексическую единицу дословно, не опираясь на контекст. Именно окружение слова часто позволяет ему проявить все свои

вариантные значения, поэтому метод прямой/простой подстановки хоть и уместен, но должен быть употребляем с осторожностью.

3.4. Транскрипция

Транскрипция или *транскрибирование* – способ перевода ЛЕ оригинала путём воссоздания её формы с помощью букв ПЯ [Комиссаров, 1990: 112], когда каждой фонеме исходного языка найдено соответствие в фонемном составе другого языка [Бархударов, 1975: 176]; вид перевода, при котором соответствие между единицами ИЯ и ПЯ устанавливается на уровне фонем [там же]; передача звуковой формы иностранного имени, максимально приближенной к форме оригинала [Гарбовский, 2004: 470]; фонемное уподобление слова, звучащего на языке оригинала, новому слову, формируемому в тексте перевода [Алексеева, 2004: 220], а также один из переводческих приемов.

Транскрипция встречается при переводе лексики, обозначающей объекты действительности, являющиеся единственными в своём роде или формирующими своё обозначение в языке перевода. В наше время этот способ является более востребованным, нежели транслитерация, либо используется сочетание этих переводческих приёмов.

Транслитерация была распространена вплоть до XIX в., когда любой иностранный текст, записанный знаками латинской графики, при прочтении побуквенно приравнивался к латыни — международному языку светского знания. Переведенные таким образом слова включались в культурную традицию и дошли до наших дней. В некоторых случаях транслитерация держалась недолго и сменялась транскрипцией. Это характерно прежде всего для перевода французских имен собственных на русский язык, поскольку французский язык к XIX в. окончательно утвердился в России как язык светского общения и его звучание было повсеместно известно. Так, перевод

имени писателя: *Diderot* «Дидерот» (транслитерация) к середине XIX в. сменился на «Дидро» (транскрипция).

Рассмотрим некоторые примеры использования транскрипции при переводе гастрономических номинаций: *un aioli* – айоли; *un consommé* “*Divette*” – консоме “Диветт”; *une quiche Lorraine* – киш-лоррен; *un Bordelaise* – борделез; *un Bœuf Bourguignon* – бёфбургоньон; *un Provençal* – провансаль; *un gratin dauphinois* – гратен дофинуа. Представленные гастрономические номинации не употребляются в повседневной жизни, но встречаются в художественной литературе, кулинарных книгах и меню ресторанов, специализирующихся на французской кухне.

Транскрипция позволяет сохранить в тексте, при переводе, национальный колорит, так как даёт возможность ввести в текст фонетические подоби́я иностранной речи. Но при частом употреблении этого приёма возможно частичное непонимание переводного текста. В таком случае переводчик заменяет транскрибируемую лексику словами с подобной семантикой, либо добавляет элемент описательного перевода, то есть.

В художественных текстах транскрипционные соответствия, служащие для передачи национального колорита, перерастают в средства передачи реципиенту (читателю) эстетической информации, входя в единую систему художественных средств и участвуя в создании художественных образов.

3.5. Калькирование

Калькирование - это способ перевода лексической единицы оригинала путем замены ее составных частей - морфем или слов (в случае устойчивых словосочетаний) их лексическими соответствиями в ПЯ [Комиссаров, 1990: 173]. Сущность калькирования заключается в создании нового слова или устойчивого сочетания в языке перевода, копирующем структуру исходной лексической единицы.

С помощью калькирования чаще всего переводятся слова и словосочетания в политической, научной и культурной областях, а так же

безэквивалентная лексика и фразеологизмы. Не исключён этот способ и при переводе гастрономических номинаций, например: *boudin noir à la Flamande* – чёрная кровяная колбаса по-фламандски, *artichauts Italienne* – артишоки по-итальянски, *choux-fleurs à la Polonaise* – цветная капуста по-польски, *cotes à la Napolitaine* – отбивная по-неаполитански, *croquettes à l'Américaine* – крокеты по-американски, *herbes de Provence* – прованские травы, *jambon à la Bayonnaise* – окорок по-байонски. Как можно заметить, эти наименования заключают в себе указание на место возникновения блюда. И используя переводческую кальку можно сохранить эту особенность данных национально-культурных номинаций.

В отличие от транскрипции, калькирование не всегда бывает простой механической операцией перенесения исходной формы в переводящий язык; зачастую приходится прибегать к некоторым трансформациям. В первую очередь это касается изменения падежных форм, количества слов в словосочетании, аффиксов, порядка слов, морфологического или синтаксического статуса слов и т.п. При переводе зачастую используются словообразовательные и фразеологические кальки. Для перевода фразеологизмов переводчик может прибегнуть к использованию семантического калькирования, так как в этом случае воспроизводится

Совершенно очевидно, что калькирование как способ перевода безэквивалентной единицы может использоваться лишь тогда, когда слово имеет прозрачную словообразовательную структуру и внутреннюю форму, а фразеологическая единица должна являться либо фразеологическим единством, либо фразеологическим выражением. В классификации лексики и фразеологии с точки зрения происхождения кальки относятся к заимствованным элементам.

3.6. Описательный (разъяснительный) перевод

Описательный перевод (экспликация) – это лексико-грамматическая трансформация, при которой лексическая единица ИЯ заменяется

словосочетанием, эксплицирующим ее значение, т.е. дающим более или менее полное объяснение или определение этого значения на ПЯ. С помощью экспликации можно передать значение любого безэквивалентного слова в оригинале.

Недостатком описательного перевода является его громоздкость и многословность. Поэтому наиболее успешно этот способ перевода применяется в тех случаях, где можно обойтись сравнительно кратким объяснением.

Эту многофункциональную трансформацию применяют в самых разных случаях: в устном переводе для передачи значения слова, для которого переводчик почему-либо не может подобрать соответствие; во всех видах перевода — для разъяснения значения национальной специфической лексики, как в представленных примерах, или другого слова, которое нуждается во внутреннем комментировании; при адаптации.

Выводы

1. Перевод призван удовлетворить потребность общества в двуязычной коммуникации, в максимальной мере приближенной к естественной, в связи с этим можно говорить об общественной ценности перевода. При этом речь идет лишь о возможности приближения перевода к естественной, одноязычной коммуникации, а не о том, чтобы они сравнялись. По ряду причин это не представляется возможным.

2. Поэтому в данном исследовании, опираясь на научные работы Л.К. Латышева, были выделены 6 основных способов передачи НКН: прямая и узуальная подстановка, транслитерация, транскрипция, калькирование и описательный перевод. Нами было установлено, что наиболее часто встречающиеся способы передачи НКН тематической группы «Французская национальная кухня» – транскрипция и узуальная подстановка, т.к. они передают культурный колорит НКН наиболее ярко и чаще других используются в переводной литературе.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проблема соотношения языка и культуры - междисциплинарная проблема, решение которой возможно только усилиями целого ряда наук - от философии и социологии до этнолингвистики и лингвокультурологии.

Целью данного исследования явились последовательное описание фоновых знаний тематической группы «Пища» и анализ НКН тематической группы «Французская кухня».

В данной работе были раскрыты основные положения теории межкультурной коммуникации, ее история, процесс становления, а также вопросы компетенции переводчика.

Использованный в данном исследовании принцип сопоставления тематических групп в культуроведческом аспекте позволил выявить денотативные и коннотативные расхождения. Помимо этого, лингвострановедческий анализ названий региональных блюд позволил глубже проникнуть в их этимологию. Сравнение некоторых фразеологических единиц французского языка имело под собой своеобразным «фоном» русские фразеологические единицы, чтобы наиболее показательно определить моменты культурно-специфических расхождений.

В ходе исследования были выделены следующие тематические группы НКН:

- супы;
- основные блюда;
- закуски;
- хлебобулочные изделия;
- напитки;
- соусы;

а также группы НКН с региональным компонентом:

- блюда северных провинций ;

- блюда западных провинций;
- блюда восточных провинций;
- блюда южных провинций.

Произведенный анализ выбранных НКН обеспечил более глубокое проникновение в суть лексических единиц – это важно для учебного процесса, т.к., с методической точки зрения, обнаруженная культурологическая информация повышает уровень владения словарным запасом, улучшает его запоминаемость, стимулирует общий интерес к языку.

Выбранная тема – неотъемлемая часть повседневной речевой деятельности французского народа. У каждого народа пища своеобразна, а значит, и лексические единицы данной тематики несут в себе огромный лингвокультурологический потенциал. Знание его может оказать помощь как в устных, так и письменных коммуникативных актах.

Необходимо отметить, что данное исследование – это лишь первый шаг в отборе, систематизации и анализе лексических и фразеологических единиц, отнесенных к группе «пища». Не все моменты удалось отразить в исследовании – остались неучтенными многие факты национального своеобразия номинативной техники, достаточно интересные для страноведческого анализа, что может быть воспринято как стимул для дальнейшего развития исследования и переработки все более новых пластов лексического материала.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Алексеева, И. С. Введение в переводоведение / И. С. Алексеева. – М. : Академия, 2004. – 352 с.
2. Арзамасцева И. В. Практические основы перевода по немецкому языку. Ульяновск: УлГТУ, 2012. – 130 с.
3. Бархударов Л. С. Язык и перевод (Вопросы общей и частной теории перевода). М., "Междунар. Отношения", 1975. – 240 с.
4. Беспалова С. В., Емельянова Ю. В. Вопросы общего языкознания и когнитивной лингвистики: сб. науч. ст.: - Чебоксары, 2012.
5. Вардзелашвили, Ж. А. К вопросу о толковании термина "Номинация" в лингвистических исследованиях / Ж. А. Вардзелашвили. // Славистика в Грузии. – 2000. – 1. – с. 62-68.
6. Виноградов, В. С. Введение в переводоведение (общие и лексические вопросы) / В. С. Виноградов. – М. : Издательство института общего среднего образования РАО, 2001. – 224 с.
7. Гак, В. Г. Теория и практика перевода. Французский язык / В. Г. Гак, Б. Б. Григорьев. – :Либроком, 2009. – 456 с.
8. Гарбовский, Н. К. Теория перевода / Н. К. Гарбовский. – М. : Изд-во Моск. ун-та, 2004. – 544 с.
9. Гумбольдт, В. Избранные труды по языкознанию / В. Гумбольдт. – М. : Прогресс, 1984. – 400 с.
10. Воробьев Ю. А. Предложение и текст: сб. науч. ст.: – Рязань, 1997. – 116 с.
11. Ицкович, В. А. Языковая норма. М.: Просвещение, 1968. – 94 с.
12. Керечукова, М. А. Прагматический текст в методике обучения иностранным языкам / М. А. Керечукова, А. М. Тевелевич. // Научный диалог. – 2016. – 5 (53). – С. 214-224.
13. Комиссаров, В. Н. Теория перевода (лингвистические аспекты) / В. Н. Комиссаров. – М.: Высшая школа, 1990. – 253 с.

14. Латышев Л. К. Технология перевода, 2000. – М.: НВИ-Тезаурус. – 280 с.
15. Москалюк Г. С. Становление типа текста «Кулинарный рецепт» - СПб., 2005.
16. Райхштейн А. Д. Национально-культурный аспект интеркоммуникации. – ИХШ, 1986 №5 – М: Просвещение.
17. Райхштейн, А. Д. Лингвистика и страноведческий аспект в преподавании иностранного языка / А. Д. Райхштейн. // Иностранные языки в школе. – 1982. – Мб.. – С. 13-19.
18. Савончик, С. С. Французско-русский словарь кулинарно-гастрономической и кухонной терминологии / С.С.Савончик. – Орел, 2005 – 563 с.
19. Тер-Минасова С. Г. Язык и межкультурная коммуникация. – М.: Слово/Slovo, 2000. – 324 с.
20. Томахин Г.Д. Лингвистические аспекты лингвострановедения // Вопросы языкознания. 1986. - С.113-118.
21. Фрик, Т. Б. Основы теории межкультурной коммуникации / Т. Б. Фрик. – Томск : Изд-во Томского политехнического университета, 2013. – 100 с.
22. Чернов, Г. В. К вопросу о толковании термина "Номинация" в лингвистических исследованиях / Г. В. Чернов. – М. : , 1958. – с.
23. Ярцева, В. Н. Языкознание. Большой энциклопедический словарь / В. Н. Ярцева. – М. : Большая Российская Энциклопедия, 1998. – 685 с.
24. Франкоязычные культуры: проблема языка и общества: Учебное пособие / Под ред. Т. Ю. Загряскиной. – М. : Издательство Московского Университета, 2011. – 224 с.
25. Эскофье О. Кулинарный путеводитель. Рецепты от короля французской кухни / Пер. с фр. М.В. Орьевои. – М.: ЗАО Издательство Центрполиграф, 2015 – 879 с.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ СЛОВАРЕЙ

26. Dauzat, A. Nouveau Dictionnaire etimologique et historique / A. Dauzat, J. Dubois, H. Mitterand. – : , 1987. – 980 с.
27. Dictionnaire historique de la langue francaise (sous la dir. d'Alain Rey) : Edition Le Robert, 1992. – 1140 с.
28. Dumas, A. (Le) Grand Dictionnaire de cuisine / A. Dumas. – : Tchou, 1965. – 578 с.
29. Littre, E. Dictionnaire de la langue francaise / E. Littre. – : Klincksieck , 1877. – 870 с.
30. Petit Robert. Dictionnaire de la langue française. - P.: Le Robert, 1996.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ФАКТИЧЕСКОГО МАТЕРИАЛА

31. Арагон Собрание сочинений в одиннадцати томах // Том пятый. Коммунисты. Роман. Книги первая и вторая / пер. с фр. Н. Жарковой, Н. Касаткиной и др. - М.: Государственное издательство художественной литературы, 1959. - 724 с.
32. Дюма, А. Три мушкетёра. Том I. роман на франц. яз / Дюма Александр. – М. : Т8, 2014. – 424 с. - (Зарубежная классика — читай в оригинале)
33. Ковелер Дидье ван, Запредельная жизнь. Перевод с французского Н. С. Мавлевич, М.: Государственное издательство художественной литературы, 2002. - 324 с.
34. Стендаль, Собрание сочинений в 12 томах. Том первый. - М.: Изд-во «Правда», 1978.- 432 с.
35. Уэльбек Мишель, Элементарные частицы. Роман / пер. с фр. И. Васюченко, Г. Зингера // Иностранная литература. - 2000. - №10. - С. 3 - 172.
36. Aragon, La semaine sainte. Roman. - Paris: Gallimard, 1936. - 599 p.
37. Arnaboldi, J. Guide des specialites gastronomiques de la France / J. Arnaboldi. – : Albin Michel, 1967. – 347 p.

38. Cauwelaert Didier van, La vie interdite: Edition Albin Michel S. A., 1997. - 320 p.
39. Dumas, A. Le Trou de l'enfer Dieu dispose / Dumas, Alexandre. – Paris : Éditions Phébus, 2008. – 1002 p.
40. Ferniot, J. France des terroirs gourmands / J. Ferniot. – : La Manufacture, 1991. – 349 p.
41. Garlin, G. Gastronomes français ou l'art de bien vivre / G. Garlin. – Charles Bechet : , 1828. – 218 p.
42. Guillot, A. La Grande Cuisine bourgeoise / A. Guillot. – 1976 : Flammarion, 1976. – 140 p.
43. Houellebecq, Michel Les particules élémentaires. Flammarion, 1998. - 317 p.
44. Pomiane, E. Radio-Cuisine / E. Pomiane. – : Albin Michel, 1933. – 246p.
45. Reboux, P. Plats nouveaux / P. Reboux. – : Flammarion, 1927. – 350 c.
46. Stendhal, Le rouge et le noir. Chronique du XIXe siècle. - M.:Editions en langues étrangères, 1957. - 544 p