

ГЛЮТОНІЧНА ЛЕКСИКА ФРАНЦУЗЬКОЇ МОВИ: ОСОБЛИВОСТІ ТА СПОСОБИ ПЕРЕКЛАДУ

Присвячено актуальній проблемі лінгвокультурологічних і перекладацьких особливостей глютонічної лексики французької мови. Лексика глютонічного типу надзвичайно багата й різноманітна, оскільки складає частину національної та мовної культури кожного народу. У французькому гастрономічному дискурсі вона представлена різними частинами мови: іменниками, прикметниками, описовими виразами, стилістичними тропами тощо. Установлено, що найбільш уживаними є дієслова на позначення процесів приготування й обробки їжі та прикметники для опису продуктів харчування та кулінарних страв. Дослідження підтвердило багаті стилістичні можливості глютонічної лексики французької мови. З'ясовано, що в сучасному французькому гастрономічному дискурсі глютонічні лексичні одиниці беруть участь в утворенні яскравих, виразних стилістичних засобів, зокрема: персоніфікації, метафори, метонімії, гри слів тощо. Крім того, визначено низку основних труднощів, що виникають під час перекладу текстів глютонічного типу. Вони пов'язані, передусім, із назвами страв, інгредієнтів, одиницями їх вимірювання та тропонімами. Серед найефективніших способів перекладу французької глютонічної лексики виявилися: транскрипція, транслітерація, калькування та використання описових виразів.

Ключові слова: глютонічна лексика, мовна картина світу, гастрономічний дискурс, гіпероніми, гіпоніми, транскрипція, транслітерація, калькування.

Постановка наукової проблеми та її значення. Їжа – невід'ємна частина національної культури будь-якого народу. В усіх мовах світу лексичні одиниці, пов'язані з темою гастрономії, є одними з найпоширеніших і найдавніших. З упевненістю можна стверджувати, що мова відображає специфіку нації, особливості її культури. В сучасному світі гастрономічний дискурс – один із найпоширеніших у сучасній комунікації, адже культура харчування є складовою частиною повсякденного життя кожної людини. Водночас, відмінності гастрономічних норм і реалій створюють труднощі для міжкультурної комунікації та перекладу. Крім того, в загальному процесі глобалізації гастрономія не стоїть осторонь. У ній з'являються або запозичуються нові рецепти, розвиваються технології приготування страв тощо. Все це потребує використання нових лексичних одиниць, а також нових підходів до перекладу.

Аналіз досліджень цієї проблеми. Свого часу питанням аналізу особливостей перекладу глютонічної лексики займалися Н. П. Головницька, Д. Ю. Гулімов, Н. Н. Данілова, А. В. Занадворна, А. В. Олянич та інші. Сам термін «глютонічна лексика» уведено відносно недавно – у 2003 році А. Оляничем. Автор говорить про лінгвокультурну та етнокультурну специфіку найменувань, пов'язаних із приготуванням їжі. На думку А. Олянича, термін «глютонічний» корелює із поняттям гастрономії та співвідноситься з когнітивною системою глютонії будь-якої етнокультури [3].

Л. Єрмакова визначає поняття глютонічної лексики як засобу відображення національної мови, яка реалізується в системі тексту у процесі комунікації, який пов'язаний з найменуванням харчових продуктів та їх споживанням [1].

Попри чималу кількість робіт, присвячених цій темі, малодослідженим залишається перекладацький аспект французької гастрономічної лексики українською мовою. Саме цим визначається *актуальність* нашого дослідження.

Мета і завдання. Мета розвідки – проаналізувати глютонічну лексику французької мови в перекладацькому аспекті та визначити найефективніші способи перекладу лексичних одиниць такого типу українською мовою. Поставлена мета передбачає вирішення таких завдань:

- визначити лінгво-прагматичні особливості глутонічної лексики;
- виявити основні труднощі під час перекладу такої лексики;
- встановити найефективніші способи перекладу лексичних одиниць, пов'язаних із темою гастрономії.

Матеріалом нашої розвідки слугували тексти рецептів французької гастрономії та їх переклади українською мовою.

Виклад основного матеріалу й обґрунтування отриманих результатів. Гастрономія – невід’ємна частиною культури французького народу, яка яскраво відображає національні особливості французького характеру. З 2010 року рішенням спеціальної комісії ЮНЕСКО французьку кухню визнано нематеріальною культурною спадщиною людства. Це засвідчило той факт, що французька гастрономія справедливо є предметом гордості французької нації. Історія французької кухні пройшла довгий розвиток – від примітивної їжі галів до сучасної вишуканої високої кухні.

Чи не в кожній мові є поширені запозичення з французької кулінарії, які продовжують з’являтися. Саме у невідповідності мовних картин світу і приховується основна складність перекладу глутонічної лексики. Труднощі можуть бути викликані різною термінологією в різних країнах для позначення одних і тих самих інгредієнтів.

Гастрономічний дискурс відображає аспекти культурної, мовної, релігійно-етнічної та ідеологічної картин світу [3]. На перший погляд може здатися, що в перекладі кулінарних рецептів чи меню немає нічого складного, оскільки в них відсутні складні терміни або граматичні конструкції. Однак практика показує, що труднощі можуть виникнути в процесі перекладу і назв самих страв, і таких загальновідомих слів, як *закуска*, *десерт*, *гарячі страви* тощо. Перекладаючи гастрономічні лексичні одиниці, фахівець повинен знати й розуміти кулінарію мови оригіналу та мови перекладу, а також лексичні та граматичні особливості написання глутонічних текстів. Найчастіше труднощі з’являються із такими елементами: назви страв, назви інгредієнтів, назви одиниць вимірювання інгредієнтів.

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

Насамперед розглянемо основні характеристики глутонічної лексики французької мови. Всі вони вказують на її неймовірне багатство та точність: це і широка гама дієслів, пов'язаних з приготуванням страв, і велика кількість кулінарних синонімів, і різноманіття прикметників та виразів на тему харчових продуктів і страв. Наприклад, дієслова, які використовують у рецептах і кулінарних статтях, мають дуже чітке значення завдяки їх багатому семантичному змісту. Традиційно вони передають інформацію щодо дії, предмету, способу та часу. Так, у наведеній нижче таблиці ми зібрали найпоширеніші дієслова, які поділили на групи залежно від їх утворення (на основі гіперонімів і гіпонімів).

Таблиця 1

Дієслова, які позначають способи приготування страв

| Гіперонім | Гіпонім | Значення |
|-----------|---------|---|
| Cuire | sauter | cuire (oignons/йchalotes) rapidement a feu vif dans peu de matiere grasse |
| | mijoter | cuire a petit feu jusqu’a йbullition |

| | | |
|-----------|-------------------|---|
| | griller | cuire viande/poisson sur gril électrique/ braises/charbons de bois |
| | rôtir | cuire viande au four |
| | pincer | cuire légumes/volailles au four dans une matière grasse |
| | frire | cuire dans une matière grasse bouillante |
| | faire revenir | cuire légumes/poisson dans une matière grasse jusqu'à ce qu'ils prennent couleur |
| | saisir | cuire brièvement a feu vif |
| | poêler | cuire viande a feu vif dans une matière grasse |
| | rissoler | cuire a feu vif légumes/viande/poisson |
| | pocher | cuire poissons/oeufs/fruits dans un liquide bouillant |
| | fricasser | cuire en ragoût |
| | faire fondre | cuire doucement certains légumes au beurre/a l'huile |
| | blondir | cuire poireaux/oignons dans du beurre et de l'huile |
| | faire suer | cuire oignons/échalotes trus doucement jusqu'à évaporation de l'eau |
| | braiser | cuire lentement dans peu de liquide |
| | étouffer/étuver | cuire a feu doux en vase clos sans liquide |
| | cuire a blanc | cuire un fond de tarte sans sa garniture |
| Ajouter | mouiller | ajouter du liquide a une sauce |
| | relâcher/détendre | ajouter du liquide a une sauce/une purée |
| | corser | ajouter une essence/un suc de viande a une sauce pour lui donner plus de goût |
| | déglacer | ajouter du liquide a une viande cuite pour décoller et dissoudre le suc |
| | cimer | ajouter une boule de glace/de la crème fraîche a un dessert pour parfaire sa présentation |
| Recouvrir | saupoudrer | recouvrir de sucre/farine |
| | arroser | recouvrir de vin/vinaigrette |
| | glacer | recouvrir une préparation d'un mélange sucré/riche qui devient brillant en séchant |
| | badigeonner | recouvrir d'huile/de beurre fondu viande/pâtisserie avec un pinceau |
| | napper/masquer | recouvrir un plat d'une sauce |
| | chemiser | recouvrir l'intérieur d'un moule/d'une terrine de papier sulfurisé/d'aluminium |

| | | |
|---------|------------|---|
| Enlever | parer | enlever peau et nerfs d'une viande |
| | clarifier | enlever les йлйments troubles d'un liquide |
| | blanchir | enlever l'excis de sel ou l'вcretй d'une viande/de ййgumes en les plongeant dans l'eau bouillante |
| | дйпouiller | enlever l'йcume et la graisse d'une sauce/d'un fond |
| | дйgorger | enlever l'amertume des aubergines en les mettant dans une passoire |
| Etaler | napper | йtaler une couche de sauce |
| | foncer | йtaler une pвte sur un moule |
| | abaissier | йtaler une pвte sur une surface farinйe avec un rouleau a pвтisserie |

Як бачимо, деякі дієслова мають чітко обмежене значення і використовуються лише з певними продуктами харчування. Наприклад, *barder* – обкладати шматочками сала, *singer* – посипати мукою м'ясо перед обсмажуванням, *crever* – варити рис для приготування пирога, *fraisier* – м'яти тісто, розминати його долонею, *malaxer* – місити тісто.

Багатство глутонічної лексики проявляється у великій кількості прикметників і виразів для опису продуктів харчування та кулінарних страв. Проведене дослідження уможливило виокремити такі основні групи:

- 1) смакові (ті, які відносяться до опису смаку);
- 2) якісні (ті, які описують якість продуктів і страв);
- 3) описові (ті, які виражають думку аматорів і професіоналів).

Розглянемо детальніше кожну з вищеназваних груп.

1. Прикметники та вирази для характеристики смакових якостей посідають важливе місце під час опису продуктів харчування та страв, оскільки для кухні притаманний не лише смак, але й нюх і зір. Наприклад, *goйteux* (смачний), *savoureux* (соковитий), *frais* (свіжий), *juteux* (соковитий) відносять до смаку страви чи окремого її інгредієнта.

2. Друга група прикметників підкреслює якість страв чи продуктів харчування:

- консистенція страви: *croquant* (хрусткий), *fondant* (танучий, рідкий), *dйlicat* (ніжний, витончений), *ferme* (твердий), *onctueux* (кремоподібний), *moelleux* (м'який, ніжний), *mousseux* (пінистий), *soyeux* (шовковистий), *veloutй* (оксамитовий);
- користь для здоров'я: *revigorant* (зміцнюючий), *tonique* (тонізуючий), *bienfaisant* (поживний).

3. Прикметники та вирази для позначення враження: *dйlicieux* (смачний), *succulent* (апетитний), *somptueux* (чудовий, розкішний), *un dйlice* (наслода), *un rйgal* (смакота).

За нашими спостереженнями, позитивне конотативне значення підкреслюється за допомогою використання префіксів і суфіксів зі значенням «дуже» (*trus*): *hyper facile*, *super rapide*, *simplissime*.

Вартими уваги є також стилістичні особливості глутонічної лексики, адже вона наповнена виразами, які передбачають використання гри слів, риторичних фігур (персоніфікація, метафора, метонімія, алітерація). Зокрема, гра слів базується на подвійному значенні слів – буквальному та фігуральному. Іноді фігуральне значення має буквальну інтерпретацію.

Спостережено, що оригінальність назв деяких рецептів – результат розширення значення кулінарних термінів. Наприклад, *gauffres de pommers de terre*, *carpaccio d'ananas*, *fondue de*

poireaux, crumble de carottes, де назви десертів (*gauffres, crumble*) використовують для страв із овочів, або ж, навпаки, назви страв із м'яса (*carpaccio*) – для десертів.

Нами також було виявлено два типи метонімії: перенесення найменування частини предмету на весь предмет і перенесення значення предмету на інший предмет. Наприклад, *petit beurre* (масляне печиво) – перенесення значення частини предмету на весь предмет, *petit four* (печиво, випечене в духовці) – перенесення назви місця приготування на весь предмет, *la mer sur un plateau* – перенесення місця походження продукту на всю страву.

Не менш поширена в глютонічному дискурсі й персоніфікація, яку використовують для наближення лексики до того, хто її читає. Наприклад, *Votre pokle sera votre meilleure alliée. Cousin germain du milk-shake, le smoothie s'avère plus diététique que son proche parent. Le foie gras se marie admirablement aux saveurs sucrées*. Ці приклади засвідчують, що страви, як і люди, створюють особисті відносини.

Ще одна важлива характеристика – багатство французької мови на образні (метафоричні) висловлювання, пов'язані з їжею та кухнею. Наприклад, *beignet / citrouille / courge / patate* – для позначення голови; *cornichon / citrouille / concombre* – для позначення нерозумної людини; *bûchamel / mûlasse / purée* – щоб указати на погану ситуацію; *c'est de la tarte, du beurre, du miel, de la crume* – для маркування чогось простого.

Як наслідок, усе різнобарв'я французької глютонічної лексики, а також відмінності у мовних картинах світу ускладнюють процес перекладу текстів гастрономічного характеру. Достатньо просто ознайомитися зі змістом кількох кулінарних блогів (які стають дедалі популярнішими), аби зрозуміти, що читачі не зовсім задоволені якістю їх перекладів. Отже, для перекладів такого спрямування недостатньо знати лише мову оригіналу, важливо розумітися на культурі та реаліях країни мови оригіналу, оскільки часто саме від цих знань залежить якість і вдалість перекладу.

Як зазначає Г. Кушнір, до основних проблем перекладу текстів глютонічного типу належать: переклад заголовків (або назв страв), переклад інгредієнтів (частин або кількості компонентів), переклад скорочень, назв кухонних інструментів, а також кулінарних лексем, трюфонімів, які повністю відсутні в українській мові та які є основою будь-якого кулінарного рецепта [2, 5].

Від влучного перекладу назви страви залежить подальше сприйняття рецепта. Саме назви страв надають рецептам національного колориту. Зазвичай, їх уважають такими, що не підлягають перекладу. Визначено, що найчастіше для перекладу назв страв використовують:

- транскрипцію або транслітерацію, наприклад: *tarte tatin* (тарт татен), *quiche lorraine* (кіш лорен);
- калькування, наприклад: *crêpe au rhum* (млинці з ромом);
- часткову транскрипцію: *fondue de tomates* (фондю з помідорів).

Не менше труднощів виникає під час перекладу інгредієнтів до страв. У процесі аналізу нами спостережено, що, перекладаючи рецепти екзотичних страв, виникає необхідність пошуку еквівалентів певних неіснуючих продуктів у мові перекладу. Встановлено, що перекладачі найчастіше вдаються до транскрипції або транслітерації: *100g de tapenade d'olive noires* – 100 г тапенаду з чорних оливок. Проте варто зазначити, що такий переклад годиться лише для читачів, які добре знаються на кулінарії. Пересічній людині навряд чи захочеться займатися пошуком пояснень і додаткової інформації в інтернет-джерелах чи кулінарних енциклопедіях. У такому разі доцільніше застосовувати транскрипцію чи транслітерацію разом із поясненням, яке можна подати як ціле визначення в дужках.

Невід'ємною частиною глютонічної лексики є кількісні значення інгредієнтів. У цьому разі труднощі виникають не з кількісними одиницями на кшталт: кг, мг, мл тощо, а зі словами, які використовують на місці цих одиниць (наприклад, *ajouter un filet de sauce* – додати трохи соусу), або ж коли мова йде про способи обробки та розподілу м'ясної туші, які можуть

значно відрізняться в різних країнах світу. За нашими спостереженнями, в подібних випадках доцільно використовувати описовий переклад.

Дослідження засвідчило, що найбільше труднощів виникає під час перекладу тропонімів, які позначають способи приготування страв. Одна з особливостей французької мови – її багатство на гастрономічні терміни: у французькій мові для кожного процесу приготування їжі є свій термін, у той час як словниковий склад української мови в цьому сенсі досить обмежений. У таких випадках, зазвичай, використовують узагальнення, описовий переклад, транскрипцію або транслітерацію.

Висновки та перспективи подальшого дослідження. Кулінарне мистецтво є засобом вираження культурної ідентичності нації, що особливо яскраво відображено на прикладі французької кухні. В результаті проведеного дослідження ми схарактеризували основні особливості глутонічної лексики французької мови. Наша розвідка, яка базувалася на аналізі лексики, виразів і образних висловлювань, вибраних із кулінарних книг і блогів, показала, що глутонічна лексика французької мови нараховує безліч термінів, деривативів, прикметників і стилістичних фігур, які становлять неймовірне багатство цього лексичного поля. Попри достатню кількість способів перекладу перекладачі завжди наштовхуватимуться на певні проблеми. Аналіз матеріалу засвідчив, що під час перекладу французьких текстів на гастрономічну тематику, найчастіше використовують прийоми транскрипції або транслітерації. Проблема глутонічної лексики завжди залишатиметься однією з актуальних і цікавитиме і лінгвістів, і перекладознавців. Перспективи подальших досліджень пов'язуємо з аналізом глутонічної лексики у контексті її прагматичного значення, когнітивних і культурологічних особливостей у текстах різних жанрів.

Джерела та література

1. Єрмакова Л. Р. Глуттонические прагматонимы и национальный характер (на материале русской и английской лингвокультур): дис. ... канд. фил. наук : 10.02.20 / Лариса Робертовна Ермакова ; Белгород. гос. ун-т. – Белгород : [б. и.], 2011. – 236 с.
2. Кушнір Г. М. Перекладацькі трансформації та їх класифікація / Г. М. Кушнір, Л. С. Козуб // *Studia Lingua* : актуальні проблеми лінгвістики і методики викладання іноземних мов. – 2011. – С. 5.
3. Олянич А. В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семантико-семиотические характеристики) / А. В. Олянич. – М. : Азбуковник, 2003. – 438 с.
4. Ундріцова М. В. Лингвопереводческие аспекты гастрономического дискурса / М. В. Ундріцова // *Языки. Культуры. Перевод* : материалы Междунар. науч.-практ. форума. – М. : Изд-во Моск. ун-та, 2013. – С. 219–229.
5. Stengel K. *Traité de gastronomie française* / K. Stengel. – Paris : Editions Sang de la Terre, 2012. – 286 p.

Джерела ілюстративного матеріалу

6. Куліш Н. Ф. Кулінарна книга Гюго / Н. Ф. Куліш. – К. : Ранок, 2012. – 176 с.
7. Escoffier A. *Le guide culinaire* / A. Escoffier. – Paris : Flammarion, 2009. – 940 p.
8. Hugo V. *Les contemplations gourmands* / V. Hugo. – Paris : Lafon, 2011. – 180 p.

References

1. Ermakova, L. R. 2011. “Gluttonicheskie Pragmatonimy i Natsyonalnyi Kharakter”. PhD diss., Belgorodskii Gosudarstvennyi Universitet.
2. Kushnir, H. M., and Kozub, L. S. 2011. “Perekladatski Transformatsii ta Yikh Klyasyfikatsiia”. *Studia Lingua: Aktualni Problemy Linhvistyky ta Metodyky Vykladannia Inozemnykh Mov*, 5.
3. Olianich, A. V. 2003. *Gastronomicheskii Diskurs v Sisteme Massovoi Kommunikatsyi (Semantiko-Semioticheskie Kharakteristiki)*. Moskva: Azbukovnik.
4. Undritsova, M. V. 2015. “Lingvoperevodcheskie Aspekty Gastronomicheskogo Diskursa”. *Yazyki. Kultury. Perevod*, 219–229. Moskva: Izdatelstvo Moskovskogo Universiteta.
5. Stengel, K. 2012. *Traité de gastronomie française*. Paris: Editions Sang de la Terre.
6. Kulich, N. F. 2012. *Kulinarna Knyha Hiuho*. Kyiv: Ranok.
7. Escoffier, A. 2009. *Le guide culinaire*. Paris: Flammarion.
8. Hugo, V. 2011. *Les contemplations gourmands*. Paris: Lafon.

Семенюк Елена. Глюттоническая лексика французского языка: особенности и способы перевода. Посвящено актуальной проблеме лингвокультурологических и переводческих особенностей глюттонической лексики французского языка. Лексика глюттонического типа является чрезвычайно богатой и разнообразной, поскольку составляет часть национальной и языковой культуры каждого народа. Во французском гастрономическом дискурсе она представлена разными частями речи: именами существительными, именами прилагательными, описательными оборотами, стилистическими тропами и т. д. Обнаружено, что наиболее употребляемыми являются глаголы для обозначения процессов приготовления и обработки еды, а также имена прилагательные для описания продуктов питания и кулинарных блюд. Исследование подтвердило богатые стилистические возможности глюттонической лексики французского языка. Установлено, что в современном французском гастрономическом дискурсе глюттонические лексические единицы принимают участие в образовании ярких, выразительных стилистических приемов, в частности: персонификации, метафоры, метонимии, игры слов и т. д. Кроме этого, определен ряд основных трудностей, которые возникают во время перевода текстов глюттонического типа. Они связаны, в первую очередь, с названиями блюд, ингредиентов, единицами их измерения и тропонимами. Среди наиболее эффективных способов перевода французской глюттонической лексики оказались: транскрипция, транслитерация, калькирование, а также использование описательных оборотов.

Ключевые слова: глюттоническая лексика, языковая картина мира, гастрономический дискурс, гиперонимы, гипонимы, транскрипция, транслитерация, калькирование.

Semeniuk Olena. Specific Features of Gluttony-related Words in French, and Means of Translating them.

Our research devoted to actual problems of linguoculturological and translating features of gluttony vocabulary of French language. Gluttony vocabulary is extremely rich and diverse, as is part of the national culture and language of each people. The French gastronomic discourse is represented by different parts of speech: nouns, adjectives, descriptive expressions, stylistic tropes like. Exploration results showed that the most used are the verbs to describe the processes of preparation and processing of food and adjectives for describing the food and culinary dishes. The study confirmed the rich stylistic possibilities of gluttony French vocabulary. During the analysis, we found that in modern French gastronomic discourse gluttony lexical units involved in the formation of bright, expressive stylistic means. Among them distinguishes, personification, metaphor, metonymy, wordplay and other. We were able to establish a number of major difficulties arise when translating texts of gluttony type. They are connected primarily with the names of the dishes, the names of the ingredients, units of measurement and troponyms. Among the most effective ways to translate French gluttony vocabulary were: transcription, transliteration, tracing and using descriptive expressions.

Key words: gluttony vocabulary, language world picture, gastronomic discourse hyperons, hyponyms, transcription, transliteration, tracing.

УДК 81 '22:81 '42

Оксана Смаль

**СТРУКТУРНІ ОСОБЛИВОСТІ ПРЕДСТАВЛЕННЯ ЗНАТЬ
У СУЧАСНІЙ АНГЛОМОВНІЙ ПИСЬМОВІЙ ЛЕКЦІЇ**

Висвітлено основні структурні особливості представлення знань у сучасній англomовній письмовій лекції. Звернуто увагу на визначення «лекція», окреслено основні її завдання та призначення. Визначено основну прагматичну мету автора-лектора. Виокремлено та схарактеризовано відмінності між усною та писемною формами представлення знань у лекції. Виокремлено кілька видів лекцій. Розглянуто основні паралінгвальні сигнали, які автори-лектори часто використовують у своїх усних формах представлення знань студенту. Визначено основні структурні компоненти (композиційно-сміслові блоки) сучасної англomовної письмової лекції. Проаналізовано функції, властиві для кожної її частини, які забезпечують цілісність усього тексту. Зважаючи на основні особливості лекції, побудовано чітку модель навчальної лекції, притаманну обом її видам (усному й письмовому). Виокремлено низку закономірностей, характерних для письмової форми лекційного дискурсу.

Ключові слова: лекційний дискурс, усна лекція, письмова лекція, структурний компонент лекції, функції лекції, прагматична мета.