

8. Данному диалекту свойственно также частое употребление частицы “so” [1].

Заключение. Немецкой молодёжи нравится такой спонтанный и интуитивный язык. Сегодня молодежный и интернет-язык отдаляются от такого понятия как *Hochdeutsch*. Язык без правил – вот к чему стремятся молодые люди. Более старшее поколение относится к таким изменениям пока с опаской, их пугает, что сегодня ошибки могут стать правилами завтра. Но большинство исследователей разговорного немецкого языка видят в этом лишь устранение ненужных сложностей немецкой грамматики. Берлинский социолингвист Диана Мароссек подтверждает, что «кицдойч» завоевал в современном молодежном языке прочное место. Лингвисты серьезно изучают сегодня *Kitzdeutsch*, пишут о нём книги, проводят исследования и прогнозируют давно назревшую реформу под знаком языковой экономии.

Библиографические ссылки

1. Heike Wiese. Kiezdeutsch. Ein neuer Dialekt entsteht. München: Beck, 2012. S. 48-104.

СПЕЦИФИКА ПЕРЕВОДА НАЗВАНИЙ БЕЛОРУССКИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД С РУССКОГО ЯЗЫКА НА АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК

Д. В. Древицкая

Научный руководитель О. Г. Буденис, старший преподаватель

Гродненский государственный университет имени Янки Купалы

Гродно, Беларусь

email: dasadrevickaa@gmail.com

В статье изучены способы перевода национальных белорусских блюд с английского на русский язык, отобранные из двуязычного сборника рецептов национальной кухни. Выявлены наиболее популярные методы, рассмотрены их сильные и слабые стороны при переводе гастрономических реалий.

Ключевые слова: национальное белорусское блюдо; транскрипция; транслитерация; калькирование; описательный перевод; функциональный аналог.

Введение. Национальная кухня играет фундаментальную роль в культуре любого народа, поскольку комплексно отражает самобыт-

ность общества, его культурно-историческую специфику и черты национального характера. Именно поэтому блюда национальной кухни являются столь притягательными для иностранных туристов, что обуславливает необходимость их грамотного перевода.

Основная часть. Достижение адекватного перевода национальных блюд является непростой задачей. Переводчику необходимо подобрать такую переводческую трансформацию, которая максимально полно сохранила бы культурную специфику гастрономической реалии и, в то же время, была бы понятна иностранному потребителю.

Для выявления наиболее эффективных способов перевода указанных единиц нами было проведено исследование, в ходе которого методом сплошной выборки из двуязычного сборника рецептов национальных блюд нами были отобраны интересующие нас лексические единицы из русско- и англоязычной частей сборника. Анализ фактического материала позволил нам выделить наиболее часто встречаемые способы перевода [1]:

1. Транскрипция, при которой происходит воссоздание звуковой формы лексической единицы с помощью букв языка перевода [2, с. 38]. Например, *борщ* – *borsch*, *мачанка* – *machanka*. Одним из основных достоинств транскрипции как приема является сохранение фонетической оболочки названия блюда, что не позволит иностранцу ошибиться с выбором.

2. Описательный перевод, к которому прибегают, если есть необходимость разъяснения названия блюда. Так, в одном из рецептов *борщ* был переведен как *Russian beet soup*, *мачанка* – *Belorussian traditional thick gravy pancakes*, *нюре* – *mashed potato*, *сырники* – *cottage cheese pancakes*. В приведенных примерах отражено старание переводчика помочь иностранному гостю понять, какое блюдо ему предлагается, указав его ингредиенты или способ приготовления.

3. Функциональный аналог, суть которого состоит в том, что переводчик подбирает в языке перевода блюдо, имеющее схожие характеристики и ингредиенты. Примерами применения данного способа могут служить следующие единицы: *картофельная бабка* – *potato baked pud-*

ding, *шарлотка* – *apple pie*, *драники* – *potato pancakes*. Использование данного метода также призвано пояснить иностранцу, что из себя представляет блюдо.

4. Транслитерация, при которой происходит «формальное побуквенное воссоздание исходной единицы с помощью алфавита переводящего языка; буквенная имитация формы исходного слова» [3, с. 63]. Данным способом было переведено название торта *медовик* – *medovik*, *драники* – *draniki* и *юре* – *puree*. Нам представляется, что указанный метод не может быть отнесен к удачным для перевода гастрономических реалий, поскольку передача буквенного облика единицы не раскрывает ее значения, а только приводит к затемнению смысла.

5. Калькирование – метод, при котором происходит воспроизведение не звукового, а комбинаторного состава слова или словосочетания, когда составные части слова или фразы переводятся соответствующими элементами языка перевода [4, с. 87]. Например, *яблочный пирог* – *apple pie*. Данный прием позволяет перенести в язык перевода реалию при максимально полном сохранении ее семантики.

Выявленные способы перевода национальных белорусских блюд на английский язык имеют свои плюсы и минусы. Так, очевидным преимуществом применения функционального аналога и описательного перевода заключается в том, что переведенная единица является доступной для понимания иностранцу. Однако при таком переводе теряется национальный колорит блюда.

Способ транскрипции подходит в большей степени для перевода названий блюд, которые дополнены картинками, чтобы у читателя не возникали проблемы с восприятием информации.

Транслитерация абсолютно необходима только в том случае, если блюдо слишком специфично и не имеет ни эквивалентов, ни единиц со схожим понятием в кухнях других народов мира. Транслитерированные названия блюд не раскрывают полного семантического содержания лексической единицы.

Калькирование, как и транслитерация, также не всегда позволяет уловить все нюансы значения. Причина этого кроется в том, что кальки-

рованные элементы названия блюда не всегда имеют значение, равное сумме значений их компонентов, что может привести к путанице.

Заключение. Подытоживая вышесказанное, отметим, что решение об использовании того или иного метода перевода очень индивидуально и должно приниматься исходя из задачи максимально полно сохранить культурную специфику гастрономической реалии в сочетании с доступностью ее понимания иностранным гостем в конкретном контексте.

Библиографические ссылки

1. Болотникова В. А. Белорусская кухня. Мн. : Ураджай, 1997.
2. Дмитриева Л. Ф., Кунцевич С. Е., Мартынкевич Е. А. Английский язык. Курс перевода. М. : МарТ, 2008.
3. Комиссаров В. Н. Теория перевода. М. : Высшая школа, 1990.
4. Казакова Т. А. Практические основы перевод. СПб. . : Союз, 2002.

ЖАНРОВАЯ СПЕЦИФИКА РОМАНОВ О ЗОМБИ

К. А. Дулевич

Научный руководитель Н. С. Зелезинская, старший преподаватель

*Белорусский государственный университет
Минск, Беларусь
e-mail: katyadulevich@mail.ru*

Романы о зомби – относительно недавнее явление на литературной сцене, характеризующееся наличием таких сверхъестественных существ как зомби. В данной статье мы анализируем и выявляем характеристики данного жанра на основе нескольких ключевых произведений.

Ключевые слова: жанр; роман; зомби-роман; хоррор; литература ужасов; характеристика героя.

Введение. Прародителем современных романов о зомби принято считать книгу «Франкенштейн, или Современный Прометей» Мэри Шелли. Опубликованный в 1818 году, роман стал чуть ли не самым известным романом в жанре ужасов в истории литературы. В центре сюжета лежит история молодого ученого Виктора Франкенштейна, которому удалось постичь тайну зарождения жизни. Немногие создания ужаса захватывали воображение читателей и удерживали его так долго, как страдающее чудовище Франкенштейна Мэри Шелли. История ужасного тво-