

## НАИМЕНОВАНИЯ БЛЮД И НАПИТКОВ В АНГЛОЯЗЫЧНЫХ СТРАНАХ И ОСОБЕННОСТИ ИХ ПЕРЕДАЧИ НА РУССКИЙ ЯЗЫК

Д. О. Региневич, Д. В. Новик

Научный руководитель кандидат исторических наук, доцент А. Д. Дудько

*Гродненский государственный университет имени Янки Купалы  
Гродно, Беларусь*

*e-mails: reginevich06@mail.ru, dasha.novik.25@bk.ru*

В статье анализируются способы перевода гастрономических реалий с английского на русский язык, позволяющие сохранить их уникальность и культурный контекст. Примеры подкрепляются лингвокультурологической информацией, необходимой для осуществления профессиональной переводческой деятельности и эффективной межкультурной коммуникации.

**Ключевые слова:** гастрономические реалии; англоязычные страны; традиционное блюдо; лингвокультурологический анализ; перевод.

**Введение.** Л. С. Бархударов в монографии «Язык и перевод» трактует реалии, как «слова, обозначающие предметы, понятия и ситуации, отсутствующие в практическом опыте людей, говорящих на другом языке» [1, с. 95]. Гастрономические реалии включают в себя аспекты, явления и уникальные особенности, связанные с кулинарными традициями, характерными для конкретной культуры, региона, страны.

При переводе гастрономических реалий переводчик сталкивается с определёнными трудностями, которые требуют тщательного внимания еще на предпереводческом этапе. Это объясняется тем, что в разных культурах блюда имеют множественные наименования и значения. Аналоги на других языках могут не передавать те же культурные контексты и ассоциации, что и у носителей исходного языка. Некоторые элементы, связанные с гастрономической культурой определенной страны, могут отсутствовать в культуре языка перевода, что, при неправильной интерпретации, может исказить их исходный смысл.

В качестве материала исследования выступили гастрономические реалии США, Австралии, Ирландии, Великобритании, отобранные методом сплошной выборки с англоязычных сайтов [2-5].

**Основная часть.** Рассмотрим наиболее интересные примеры наименований национальных блюд англоязычных стран и способы их перевода на русский язык.

*Christmas pudding* [2] – ‘рождественский пудинг с цукатами и пряно-стями’ [6]. Блюдо представляет собой классический английский десерт, известный во всем мире как кулинарный символ Рождества. Он подается

подогретым, содержит муку, большое количество цедры, специй, орехов, сухофруктов, по консистенции гораздо больше похож на кекс, а не на традиционный пудинг. Перевод названия данного десерта осуществлен с помощью приёма конкретизации, с внесением уточняющих элементов, для получения наиболее полного представления о блюде.

*Po-boy* [3] – ‘луизианский сэндвич’ [6]. Это традиционный сэндвич из Луизианы, обычно состоящий из багета, наполненного различными начинками, такими как креветки, устрицы, говядина или другие морепродукты. Название блюда происходит от выражения *poor boy* и является его сокращённой версией. Описательный способ даёт представление о происхождении и характере блюда, подчеркивая его связь с кухней Луизианы и при этом указывая на его форму сэндвича.

*Lamingtons* [4] – ‘ламингтон’ [6] – это небольшое пирожное, покрытое шоколадом с кусочками кокоса. Оно было названо в честь второго барона Ламингтона, губернатора штата Квинсленд. При использовании приёма транслитерации слово сохраняет свою аутентичность написания и звучания, однако без необходимого пояснения оно может вызвать затруднения в понимании специфики блюда.

*S'mores* [3] – ‘печенье с зефиром’ [6], традиционное американское блюдо, пользующееся популярностью на пикниках и вечеринках. Десерт состоит из двух крекеров «грэм», между которыми кладут поджаренный на костре зефир «маршмэллоу» и кусочек шоколада. Для передачи значения данного блюда приём экспликации оптимален, поскольку аутентичное название происходит от фразы *some more* – ‘еще немного’, оставив его в первоначальном виде в переводе реципиент не получит представления о характере блюда.

*Boxty* [4] – ‘ирландские картофельные оладьи’ [6]. Блюдо популярно в северных графствах Ирландии. Считается, что название *боксти* произошло от ирландского словосочетания *bácús* – ‘пекарня’, подчеркивая его важность в ирландском кулинарном пространстве. Описательный перевод раскрывает особенности блюда и создает более четкую ассоциацию для целевой аудитории.

*Sydney Rock Oyster* [5] – ‘сиднейские скальные устрицы’ [6], выращиваемые в водах Сиднея, известные своими исключительными вкусовыми характеристиками. Оптимальный приём перевода – калькирование, позволяющий передать оригинальный смысл блюда, при этом сделав его понятным и точным для носителей иной лингвокультуры.

*Pimm's* [2] – ‘пимз’ [6] – марка горьковато-сладкого фруктового коктейля на основе джина *Pimm's No. 1*, распространенного в Великобритании. Местные жители обычно пьют его во время Уимблдонского чемпи-

оната. Приём транслитерации не обеспечивает полное понимание у реципиентов о блюде, поэтому при использовании экспликации, на наш взгляд, читатели получат более полную информацию о самом напитке и его происхождении.

*Crab Cakes* [3] – ‘крабовые котлеты’ [6]. Это блюдо из жареных или запечённых котлет из крабового мяса, обычно смешанного с панировочными сухарями, яйцом и специями. Оно является популярным блюдом в штате Мэриленд. Слово *cakes* не переводится дословно, а заменяется на русский аналог. При переводе используются приём калькирования *crab* – ‘крабовые’; и функциональная замена *cakes* – ‘котлеты’.

**Заключение.** Полученные в ходе работы результаты показали, что наиболее распространенными способами перевода гастрономических реалий являются описательный, калькирование и транслитерация. Описательный способ предоставляет больше дополнительной информации о реалии и помогает лучше понять ее смысл, однако увеличивает объем текста. Калькирование и транслитерация позволяют сохранить структуру и аутентичную форму, однако затрудняют понимание семантики самих реалий и не сообщают важных деталей носителю языка перевода. Таким образом, при переводе гастрономических реалий необходимо уделять особое внимание не только передаче денотативной, но и коннотативной стороне значения, культурной составляющей, которая заложена в этом типе лексических единиц.

#### Библиографические ссылки

1. Бархударов Л. С. Язык и перевод (Вопросы общей и частной теории перевода). М. : Междунароные отношения, 1975.
2. Типичный рождественский ужин в Великобритании: что подавать? URL: <https://skyteach.ru/survey/tipichnyj-rozhdestvenskij-uzhin-v-velikobritanii/?ysclid=m7zvgj16e769581855> (дата обращения: 3.03.2025).
3. American food: The 50 greatest dishes. URL: <https://edition.cnn.com/travel/article/american-food-dishes/index.html> (date of access: 03.03.2025).
4. Uncover the Delicious History of Boxty: A Culinary Tale Worth Exploring. URL: <https://coolerhunt.com/what-is-the-history-of-boxty/#:~:text=Boxty%20is%20a%20traditional%20Irish,or%20even%20a%20main%20meal> (date of access: 03.03.2025).
5. 38 Most Popular Australian Food You Must Experience. URL: <https://www.lacademie.com/australian-food-guide/> (date of access: 03.03.2025).
6. Англо-русский словарь Мультитран. URL: <http://multitran.ukbp.ru/m.exe?ll1=1&ll2=2&s=&l2=2> (дата обращения: 3.03.2025).