

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЛІНГВІСТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ СХІДНОЇ І СЛОВ'ЯНСЬКОЇ ФІЛОЛОГІЇ КАФЕДРА
КИТАЙСЬКОЇ ФІЛОЛОГІЇ**

КУРСОВА РОБОТА

з китайської філології

на тему:

**ПЕРЕКЛАДАЦЬКІ ТРАНСФОРМАЦІЇ ПРИ ПЕРЕКЛАДІ СТРАВ
КИТАЙСЬКОЇ КУХНІ УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ**

Тігай Олександр

Студента(-ки) III курсу, групи Пкит 09-20

денної форми навчання

Освітньої програми Китайська мова і література та переклад,

західноєвропейська мова

Спеціалізації 035.065 Східні мови і літератури

(переклад влючно), перша – китайська

Спеціальності 035. Філологія

Науковий керівник: ст. викл. Мерзлюк Д.О.

Національна шкала _____

Кількість балів _____ ЕКТС _____

Члени комісії:

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Київ – 2023

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ І ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ КУЛІНАРОНІМІВ ТА ЇХ ПЕРЕКЛАДУ.....	5
1.1 Поняття кулінаронімів та їхня типологія в сучасному мовознавстві.....	5
1.2 Особливості функціонування кулінаронімів у сучасній китайській мові	9
1.3 Принципи та стратегії при перекладі кулінаронімів.....	12
Висновки до розділу 1.....	16
РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ СТРАТЕГІЙ ПЕРЕКЛАДУ КИТАЙСЬКИХ КУЛІНАРОНІМІВ УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ	18
2.1 Перекладацькі прийоми та трансформації при перекладі кулінаронімів.....	18
2.2 Стратегії одомашнення та відчуження під час перекладу кулінаронімів.....	21
2.3 Проблеми досягнення адекватності та еквівалентності перекладу китайських кулінаронімів українською мовою.....	24
Висновки до розділу 2.....	27
ВИСНОВКИ.....	30
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	32

ВСТУП

Гастрономічний дискурс є одним із найпоширеніших у соціальній комунікації. Культура харчування, як найважливіша складова менталітету народів світу, є невід'ємною частиною повсякденного життя людини.

Сьогодні існує безліч парадигм і дослідницьких підходів гастрономічного дискурсу, оскільки вивчення цього складного явища лише одним підходом неможливе, кулінарний дискурс характеризується складністю та багатошаровістю. Питання гастрономічного дискурсу стали предметом дослідження у вчених Ван Дейк, Державецької І.О., Семенюк О., Семенової О. В, Косиної М. А., Матківської Н. А., Кузенко Г. М., Гарифової Д. Д., Оляничка А.В., Мелех Г, Старчаєнко О. Т., Неміріч О. В., Куліш І., Ніколенко В. В., Артюха Л. В., та інших.

Актуальність даного дослідження зумовлена важливістю дослідження національно-культурної складової китайської мови та недостатнім лінгвістичним висвітленням особливостей відображення національної специфіки в семіотиці мови, зокрема до гастрономічного дискурсу, що на сьогодні є одним із найменш вивчених дискурсів мов світу. Китайсько-український переклад текстів гастрономічного дискурсу також є ще недостатньо вивченим, але актуальним на сьогодні. Важливість дослідження засад, методів і стратегій перекладу назв страв китайської кухні українською мовою в останні роки привертає увагу все більшої кількості вчених, спеціалізованих академічних установ, що пов'язані з глобалізацією світової економіки. Цей вид культурної комунікативної діяльності передбачає не тільки перетворення мовних символів, а й інтеграцію культур.

Мета дослідження дослідити перекладацькі трансформації під час перекладу страв китайської кухні українською мовою. Відповідно до поставленої мети було визначено такі основні **завдання дослідження**:

- визначити поняття кулінаронімів та їх типології;

- розглянути особливості функціонування кулінаронімів у сучасній китайській мові;
- описати принципи та стратегії перекладу кулінаронімів;
- схарактеризувати основні перекладацькі прийоми і трансформації, які використовуються при перекладі кулінаронімів;
- дослідити специфіку застосування стратегій одомашнення та відчуження під час перекладу кулінаронімів;

Об'єктом дослідження є кулінароніми китайської мови.

Предметом дослідження є перекладацькі трансформації китайських кулінаронімів українською мовою.

Основні методи дослідження: теоретичний аналіз (вивчення фундаментальних теоретичних понять); теоретичний синтез (узагальнення теоретичних відомостей для класифікації груп слів для позначення страв); метод спостереження мовних фактів (класифікація та систематизація); описовий метод (опис структурно-семантичних одиниць страв); метод кількісної та якісної характеристики.

Матеріалом дослідницької роботи є наукові праці, статті як сучасні, так і ті, що були написані кілька десятиліть тому, але залишаються актуальними й досі.

Практичне значення дослідження полягає в можливості використання результатів даної роботи для викладання таких навчальних дисциплін як китайська мова та практичних курсів з китайської мови, на заняттях із практики перекладу китайської мови, для написання магістерських, курсових, дипломних робіт із цієї проблеми.

Структура дослідження складається зі вступу, двох розділів, висновків до кожного підрозділу, загальних висновків, списку використаної літератури.

РОЗДІЛ I

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ КУЛІНАРОНІМІВ ТА ЇХ ПЕРЕКЛАДУ

1.1 Поняття кулінаронімів та їхня типологія в сучасному мовознавстві

Внаслідок мовного перевороту на початку ХХ століття у західноєвропейській філософії мова стала «найважливішим об'єктом дослідження». Багато вчених і дослідників починають розглядати мову як відображення світу. Протягом цього часу особлива увага приділяється дискурсу та дискурсивним практикам, зв'язкам між мовою, культурою та мисленням. Проблема культури харчування стає важливим фактором соціального та індивідуального життя людини.

Гастрономічний дискурс є одним із найдавніших і найважливіших способів спілкування. Це різновид змішаної комунікації, яка може виникати під час купівлі, приготування та споживання їжі, а головне, оцінки якості страв, мистецтва подачі та способу споживання їжі. Сьогодні дослідженню лінгвістичної концептуалізації сфери приготування та споживання кулінарних страв і напоїв присвячено низку лінгвістичних праць, у яких термін «гастрономія» часто замінюють такими термінами, як «кулінарія», «глютонія». Відповідно дискурси, які висвітлюють цю сферу людської діяльності, стали називати кулінарними та глутонічними (Біркоvsька, 2015, с. 33–38).

Гастрономічний дискурс стає одним із соціальних дискурсів, у якому ситуації, пов'язані з обробкою, приготуванням і споживанням їжі, набувають вербальної форми. Описаний дискурс включає «текстові структури, пов'язані з процесом прийому їжі, враховуючи його учасників, умови, способи спілкування, середовище, в якому воно висловлюється, місце і час спілкування, цілі та мотиви, а також жанр і стиль прийому їжі (Державецька, 2014, с. 69-72).

Термін "глютонія" часто використовується для характеристики гастрономічного дискурсу. За визначенням І. А. Державецької, термін "глютонія" характеризує увесь харчовий процес загалом - виробництво і

первинну обробку їжі, приготування напівфабрикатів, процес приготування і споживання їжі (Державецька, 2013, с. 466-470). Традиційно тексти з глютонічною лексикою містять такий лінгвістичний матеріал, як рецепти національної кухні, кулінарні статті, меню, глютонічна термінологія тощо.

Про мовну та культурну специфіку, пов'язаних з кулінарією, говорить О.В. Олянич, автор терміну «глютонічний», зазначав, що термін «глютонічність» співвідноситься з поняттям гастрономія (знання мистецтва кулінарії та вміння використовувати його похідні) і співвідноситься з когнітивною системою глютонічності кожної етнічної культури (Олянич, 2003, с. 167-201). Аналізуючи термін «глютонія», вчені піднімають питання про значення цього слова, безпосередньо пов'язуючи термін з його походженням.

У наукових дослідженнях ми фіксуємо 3 варіанти трактування. Термін "глютонія" походить від:

1) з латинської мови, де *gluttire* означає «проковтнути, поглинути» (Державецька, 2014, с. 69-72) ;

2) з французької мови, у якій дієслово *gloutonner* перекладається як «їсти жадібно, ковтати», а слово *glouton* означає «ненажера» (Косицька, Зайцева, 2016, с. 25-29) ;

3) з китайської мови, 暴食 *bàoshí* пояснюється як «надмірне споживання їжі» (Державецька, 2014, с. 69-72)

Є. Добренко вживає термін «кулінарний світогляд» (Добренко, 2009, с. 155-173), який трактується так: концептуальна модель гастрономічних уподобань і глютоністичних пріоритетів, відображена в специфіці національної номінації їжі. Л. Єрмакова вважає більш доцільним використання поняття «кулінарний світогляд», яке вона трактує як концептуальну модель гастрономічних уподобань і глютоністичних пріоритетів, виражених у специфіці національної номінації продуктів (Єрмакова). За її словами, саме особливість номінації глютоністичність формує арсенал мовних засобів, характерних для кожного народу і в яких відображено його дух.

Термін "гастрономічний дискурс", який О. В. Олянич визначає як змішаний тип спілкування, особистісно-орієнтоване, що виявляється в побутовій сфері спілкування, та статусне, що має інституційний характер. У цьому дослідженні ми використаємо цей термін і наведемо визначення цього явища як теоретичне підґрунтя роботи. (Олянич, 2003, с. 167-201).

Гастрономія і мовний світогляд перебувають у динамічній взаємодії і є невід'ємною частиною національної культури. Назви глютоністичних явищ свідчать про ставлення до них носіїв мови, про народні традиції та уподобання. У такому зв'язку виявляються історичні ознаки гастрономії, а також національна психологія і національний характер. Загалом кухня, особливості харчування народу та його класів найкраще свідчать про національні тенденції та національний характер народу. Їжа та напої говорять про те, які пріоритети люди ставлять у житті, адже місце їжі визначає місце інших цінностей чи задоволень у житті, розкриваючи їх справжню роль у культурі того чи іншого народу.

Інтерпретація гастрономічного дискурсу є складною та неоднозначною, оскільки включає такі розділи, як назви традиційних страв, термінологія техніки видобутку, приготування, обробки їжі та її споживання. Оскільки Китай – величезна країна, то тут є значні відмінності між кліматом, звичаями та їжею, які потім формують особливий смак. Китайська культура харчування глибоко вкорінена. Сезон їжі – ще одна особливість китайської кухні. У Китаї з давніх-давен спостерігалися сезонні зміни, наприклад, взимку блюдо потрібно тушкувати, а влітку можна остудити і заправити соусом. При приготуванні їжі приділяється увага красі, зокрема барвнику, запаху, смаку та формі. Краса дарує високий ступінь єдності духу і матерії, особливу насолоду. Кулінарія звикла орієнтуватися на смак. Смак - це не тільки колір і запах їжі. Він містить багато деталей (Мороз, 2018, с. 64–68).

Багато характеристик китайської культури харчування відображені у вищезгаданій культурі харчування: прямий вплив на розвиток культури харчування Китаю. Через демографічний тиск, а також низку інших причин, типова харчова структура китайської їжі складається із спецій 香料 xiāngliào,

м'яса 肉 ròu, та з великої кількості зернових з додаванням овочів 谷物加蔬菜 gǔwù jiā shūcài. Рис є основною їжею, а овочі добре поєднуються з рисом.

Основними ознаками гастрономічного дискурсу є його національно-особистісна спрямованість, організація як особливої системи знаків, що включає ознаки національної культури, гендерні та соціальні ознаки тощо. Кількість, якість і асортимент споживаної їжі відрізняються між різними етнічними групами, а мистецтво приготування та споживання їжі є однією з найдавніших сфер людської діяльності, в якій діють національні, соціальні та економічні специфічні, етичні та естетичні норми, виявлені носіями мови (Філоненко).

Вузькоспеціальні терміни в галузі кулінарії - це кулінарні синоніми, представлені словами, що мають семантичне значення і не мають аналогів в інших мовах. Кулінарними синонімами зазвичай є назви страв, окремих частин інгредієнтів, місцевих видів продуктів тощо.

Звертаємо увагу, що класифікація кулінаронімів ускладнюється тим, що ця наука також впливає на інші науки, наприклад такі як фізика, хімія, ботаніка, а також включає побутову кухонну техніку.

Наприклад, класифікація кулінаронімів може бути представлена кількома класами.

- класифікація назв підприємств громадського харчування;
- класифікація за професією кухаря;
- харчові продукти: - позначення харчових продуктів тваринного походження; - позначення харчових продуктів рослинного походження; - спеції та приправи; - напої; - хліб і борошняні вироби;

- назва кухонного посуду (Levi-Strauss, 2013, с. 40–47)

А.І. Леонова пропонує розділити кулінароніми на такі семантичні групи:

- найменування харчових продуктів (крупни та борошно, м'ясо, риба, молочні продукти, фрукти та овочі, смакоароматичні вироби);
- назви страв із перерахованих вище продуктів;
- позначення попередньої та теплової обробки виробів;
- позначення різних смаків, запахів і консистенції продуктів і страв;

- назви кухонного начиння та посуду (Леонова, 2003, с. 214).

Класифікація А.І.Леонової є більш обширною і включає не тільки назви продуктів або страв, а й способи приготування, консистенцію та смак страви тощо. Кулінароніми за структурою можна розділити на наступні групи:

- власне кулінароніми, що містять безеквівалентні іменники. Залежно від рівня складності вони поділяються на:

- прості, представлені іменником;
- складні, представлені простим або складним сполученням слів.

- контекстуальні кулінароніми, що складаються зі слів, які мають відповідники в мові перекладу й утворюють словосполучення кулінарної тематики (Лапиніна, 2015, с. 176–178) .

Отже, кулінароніми - це назви страв, кондитерських виробів, напоїв. Спеціальний розділ ономастики, який би розглядав особливості цього лексико-семантичного розряду, на сьогодні відсутній. Однак кулінароніми широко вживаються у професійній літературі, художній, журнальній, повсякденній мові. Кулінарні назви поєднують зміст і стислість: після кожної назви страви йде рецепт. Кулінарні назви можуть виконувати символічну, тематичну чи оціночну функції, відображаючи реалії традиційного побуту. Вони стосуються історії зародження національної кухні та є частиною багаторічного досвіду.

1.2 Особливості функціонування кулінаронімів у сучасній китайській мові

Китайська кухня дуже різноманітна, наприклад кухня Сичуань 四川 sìchuān, Шаньдун 山东 shāndōng, Гуандун 广东 guǎngdōng тощо. Тому багато страв мають місцеві особливості. Наприклад, хунаньська яловичина 湖南牛肉 húnán niúròu при перекладі цієї страви ми вибираємо правила транслітерації.

Тут представлено метод перекладу, заснований на місцевих особливостях. Наприклад, кантонська страва зі свинини 广东猪肉菜 guǎngdōng zhūròu cài, це смажене м'ясо, мариноване в унікальних для Гуандуну спеціях.

При перекладі назви страви слід подбати про збереження місцевої культури, відображення місцевих особливостей і смаків кухні. Є три способи перекладу. Перший — дослівний спосіб перекладу назв страв. Такі як: Гуандунські анчоуси 广东凤尾鱼 guǎngdōng fèngwěiyú. Друге – назва, яка відображає місцеві смаки. Наприклад: яловичина, приготована в соєвому соусі 酱牛肉 jiàng niúròu, яловичина в червоному соусі, по-пекінськи 红烧牛肉, 京式 hóngshāo niúròu, jīng shì. Третє – це назва сировини для місцевого делікатесу, їх переклад: спосіб приготування + назва + матеріали. Наприклад: Курка Нанкін на пару 蒸南京皮 zhēng nánjīng pí.

Найчастіше використовується метод дослівного перекладу. Китайські страви часто поєднуються з чотирьох основних частин: сировини, спецій, методів приготування та форми 原料、香料、烹调方法和形式 yuánliào, xiāngliào, pēngtiáo fāngfǎ hé xíngshì. Цей спосіб дотримується правил словотворення, тож іноземцям не важко зрозуміти суть страви. Наприклад, смажена качка з солодкою пастою 甜酱烤鸭 tián jiàng kǎoyā, сировиною є качка, заправкою є солодка паста, а способом приготування є смаження. Дослівний переклад найзручніший.

Першим фактором є точне розуміння джерела перекладу. Багато назв страв відображають сировину, форму та оригінальне приготування страви. Деякі страви містять слова з назв китайської культури, вони належать до «імпресіоністичного типу 印象派 yìnxiàngpài». Переклади повинні бути правдивими і точними, лаконічними, показувати страву з використанням сировини, методів приготування, спецій і т.д.. Тому переклад має відповідати оригінальному тексту, що дуже важливо для перекладу назви страви. Отже, переклад назви страви стосується сировини, методів, топонімів тощо, які володіють різними китайськими та західними концепціями харчування.

Нарешті, якщо використовується метод дослівного перекладу, необхідно проаналізувати його матеріал, спосіб приготування та місцеві особливості.

Імплікація значення використовується для вираження сенсу оригінального тексту. Він приділяє менше уваги формі слів та їхньому буквальному значенню.

Якщо дослівний підхід до перекладу не працює, перекладач може спробувати вдатися до вільного перекладу. Вільний переклад часто використовується для перекладу романтичних назв страв і деяких незрозумілих і неоднозначних назв.

Через відмінності в історії, географічному розташуванні, місцевих звичаях, релігійних віруваннях тощо існують певні перекладацькі бар'єри в спілкуванні, які заважають людям правильно розуміти один одного. Відповідно, дуже важливо подолати перешкоду культурних відмінностей у міжкультурному спілкуванні.

У цьому сенсі засоби перекладу — це більше, ніж просто переклад китайської страви. Це також означає передачу між культурами. Перекладати з однієї мови на іншу набагато складніше, ніж більшість людей думає. Більшість людей вважають, що тексти однією мовою можна точно перекласти іншою мовою, якщо перекладач використовує хороший двомовний словник. На жаль, у багатьох складних випадках мова не є такою легкою та прямою для перекладу, наприклад: смажений рис у стилі Янчжоу 扬州炒饭 yángzhōu chǎofàn, свіжі гриби 鲜蘑菇 xiān mógū та нарізка із свинини 猪肉片 zhūròu piàn тощо.

Транслітерація сприяє поширенню культури харчування з китайською специфікою. Як цяоцзи 交集 jiāojí, тофу 豆腐 dòufu тощо, ці назви зрозумілі для кожного українця. Тому що деякі спеціальні страви не мають слів в українських словниках, а їх назву китайською мовою легко запам'ятати. Отже, коли українці чують це, вони одразу розуміють, про що йде мова .

Завдяки глибокій комунікації світу багато китайських страв передаються на Захід у транслітерації. Зокрема, не можна знайти англійські дзеркальні слова для деяких традиційних китайських страв, таких як Хуньтунь 馄饨 húntún, Шаомай 烧卖 shāomai і Чаофан 炒饭 chǎofàn. Звичайно, в інших азіатських країнах деякі страви виражаються оригінальною назвою, наприклад суші 寿司 shòusī, саке 清酒 qīngjiǔ.

У перекладі на українську мову назви китайських страв можна розділити на три групи в залежності від унікальності їх утворення. Різні групи назв

китайських страв повинні використовувати різні методи перекладу, що означає переклад і транслітерацію, відповідно до психологічних очікувань читачів та особливостей міжкультурної комунікації.

У китайській кухні існує багато способів приготування.

Розрізняють смаження 烘烤 hōng kǎo, запікання 烤成 kǎochéng, смаження у фритюрі 油炸 yóu zhá, тушкування 炖 dùn, варіння 烹饪 pēngrèn, приготування на пару 蒸 zhēng, копчення 熏制 xūnzhi, гриль 烤架 kǎo jià. При перекладі його слід складати за типом творення. Деякі приклади: 芥末酱鸭网 jièmò jiàng yā wǎng качині сітки з гірчичним соусом, 葱油鸡 cōng yóu jī курка в олії із зеленої цибулі, 荠菜鱼卷 jìcài yú juǎn рибні рулетики з грициками, 红烧牛肉炖牛肉 hóngshāo niúròu dùn niúròu гуляш із яловичини з червоним соусом, 糖醋肉糜 táng cù ròumí смаженої свинячий фарш з кисло-солодким соусом, 清汤炖猪小腿 qīngtāng dùn zhū xiǎotuǐ тушковані свинячі ратиці в супі. Західна кухня не поділяє ці методи приготування. Все це унікально для китайської кухні.

З відмінностей між західною та китайською кухнею: сировиною, способом приготування, способом прийому їжі та концепцією їжі, ми дізнаємось про фактори, які викликають при перекладі страв. Потім висновки про методи перекладу робляться з правил перекладу китайської їжі. Існують види правил перекладу - дослівний переклад означає переклад і транслітерацію. Методи перекладу китайських страв за способом приготування, довідковими та місцевими особливостями є лише невеликою частиною способів перекладу. Їх можна використовувати в усіх видах перекладу, особливо при перекладі страв.

Культура змінюється з часом, тому наші методи перекладу мають бути гнучкими. Тож шлях перекладу дуже довгий.

1.3 Принципи та стратегії при перекладі кулінаронімів

При вивченні особливостей та стратегій перекладу кулінаронімів китайської мови, слід звернути увагу до теоретичного осмислення цього

питання. Загалом, у момент перекладу перекладач поєднує дві лінгвістичні системи, одна з яких є явною і стабільною, а інша - потенційною і такою, що адаптується. Насамперед перекладач досліджуватиме текст оригіналу, буде оцінювати інтелектуальний, афективний та дескриптивний зміст одиниць перекладу, які він виокремив; відновлюватиме ситуацію, яка описана в тексті, зважуватиме й оцінюватиме стилістичний підхід тощо (Карабан, 2004, с. 576).

Необхідно розрізнити потенційно досяжну еквівалентність, під якою розуміють максимальну спільність змісту двох різномовних текстів, де допускається відмінність між мовами, якими створено ці тексти, та перекладацьку еквівалентність - реальну змістовну близькість текстів оригіналу та перекладу, якої досягає перекладач у процесі перекладу. (Чернова, Гаращенко, 2018, с. 149–150). Межа перекладацької еквівалентності - це максимально можливий (лінгвістичний) ступінь збереження змісту оригіналу в перекладі, але в кожному окремому перекладі смислова близькість до оригіналу наближається до максимуму різною мірою і по-різному.

Відмінності в системах вихідної мови та мови перекладу, особливості створення текстів кожною з цих мов різною мірою можуть обмежувати можливість повного збереження під час перекладу змісту оригіналу. Тому перекладацька еквівалентність може ґрунтуватися на збереженні та відповідно втраті різних елементів змісту, що містяться в оригіналі.

За багато років свого існування перекладацька практика показала, що найбільш поширеними прийомами перекладу є (Мороз, 2018, с. 64–68):

- транскрипція, транслітерація;
- калькування;
- описовий переклад.

Аналіз способів передачі китайських кулінаронімів на українську мову дозволяє стверджувати, що:

1. Найпоширенішим методом через простоту реалізації є калькування - переклад на основі словникових статей, який часто не вимагає від перекладача жодних фонових знань.

2. Транскрипція та транслітерація використовуються досить часто. Вони чудово справляються зі збереженням національного колориту, точно передаючи антропоніми, географічні назви, назви інгредієнтів, що входять до складу кулінарних назв, і самі кулінарні назви.

3. У деяких випадках спостерігається часткова транскрипція через граматичну асиміляцію кулінаронімів.

4. Описовий або приблизний переклад зустрічається рідше. Він вимагає фонових знань. Необхідно давати відповідні пояснення або знаходити український еквівалент.

5. Трансформаційний переклад (граматичні трансформації) зустрічається досить рідко. Він більш характерний для великих обсягів перекладу, ніж для окремих фраз та словосполучень.

Виходячи з позиції перекладача як суб'єкта перекладацького процесу, І. В. Войнич під стратегією перекладу розуміє «загальний план дій перекладача», детермінованим комплексом його основних установок, спрямованих на досягнення тих цілей, які перекладач свідомо ставить перед собою або несвідомо задає (Войнич, 2010, с. 19). В.М. Ілюхін розглядає стратегію перекладу з точки зору комунікативно-прагматичного підходу: «Стратегія — це спосіб виконання перекладацького завдання, який полягає у відповідній передачі комунікативної інтенції з іноземної мови на мову перекладу, а також у відповідній формі перекладу з урахуванням культурних та особистих особливостей мовця, базового рівня, мовної верхньої та нижньої категорій (Ілюхін, 2000, с. 206).

Л. Венуті стверджував, що стратегія відчуження спрямована на досягнення близькості до вихідного тексту, буквалізму в перекладі, що призводить до перенесення культурних і мовних реалій мови оригіналу в мову перекладу і породжує двомовні діалекти і дискурси. Щодо стратегії одомашнення, то дослідниця вважала, що ця стратегія, навпаки, наближає текст оригіналу до норм і правил мови перекладу.

На думку Л. Венуті, у традиції китайського перекладу домінує нестримне одомашнення, прагнення нівелювати всі культурні особливості іншомовних

текстів за допомогою гладкого письма, тенденція до максимальної асиміляції іншомовних літературних традицій. Вчений критикує такий підхід до перекладу і протиставляє йому необхідність окультурювати текст, щоб переклад інформував адресата про існування інших культурних норм і впливав на китайську культуру, прищеплюючи уявлення про інше, ніби "відправляючи читача за кордон". Він рекомендує перекладачам протистояти нормам приймаючої культури та мови і різними способами давати адресату зрозуміти, що він має справу з перекладеним текстом, створеним в іншій культурі.

Загалом питання перекладацьких стратегій одомашнення та відчуження можна вважати розвитком давньої дискусії про вільний та дослівний переклад, яка розвивалася радше з культурно-політичної, ніж з лінгвістичної перспективи. Тому цілком логічно, що це питання досі висвітлювалося переважно з соціальної, культурної та історичної перспективи. Між тим, не викликає сумніву, що лінгвістичний та лінгвокультурологічний аналіз перекладних текстів у поєднанні з філологічним аналізом їхньої змістової та смислової сторони може дати методологію для вивчення одомашнення та форенизації.

Наприклад, кількість китайських запозичень у тексті може бути індикатором стратегії, яку використовував перекладач. Не менш важливими показниками є трансформації синтаксичних структур оригіналу, морфологічних форм, стилістичних особливостей тощо. Надмірне використання цих трансформацій свідчить про активне застосування технології згладжування, притаманної одомашненню, і навпаки, їх невелика кількість вказує на прагнення до формально точного перекладу, "суцільного калькування", притаманний форенизації.

Особливо важливим аспектом лінгвокультурологічної оцінки перекладу є ставлення перекладача до реалій: їх збереження і передача читачеві в адекватній формі (тобто транскрипція, транслітерація або калькування), а також експлікація (коментарі, виноски) свідчить про вибір формалізації; навпаки, їх опущення або переклад "функціональними аналогами" в мові перекладу, без

лінгвокультурологічних пояснень, свідчить про одомашнення національно-культурної лексики вихідного тексту.

Висновки до 1 розділу

Отже, гастрономічний дискурс китайської мови є одним із типів дискурсів, які мають виражене національно-специфічне значення і є елементом китайської лінгвокультури.

Гастрономічний дискурс включає текстові структури, пов'язані з процесом споживання їжі, які враховують умови, учасників, способи комунікації, середовище, де відбувається спілкування, місце і час, цілі і мотиви, а також жанр і стиль мовлення. Гастрономічний дискурс ще називають кулінарним або глютонічним дискурсом, а назви страв, продуктів та інших явищ, пов'язаних з приготуванням і вживанням їжі, - кулінаронімами, глютонімами, гастронімами тощо. У цій статті ми вживаємо термін "кулінаронім" для позначення лексичних одиниць мови, що позначають назви страв. Однак кулінароніми можуть також позначати харчові продукти, види до- та післятермічної обробки їжі, різні смаки, запахи та текстури їжі та страв, назви кухонного начиння та сервірування столу тощо. Кулінароніми можуть виконувати символічну, тематичну або оцінну функції, відображаючи реалії традиційного життя. Вони пов'язані з історією формування національної кухні і належать до довготривалих фонових знань.

Найбільш поширеним способом гастрономічної номінації в сучасній китайській мові є вказівка на склад і спосіб приготування страви. Основна увага китайської глютонії зосереджена на номінації яєць, овочів, м'яса та риби. Антропоніми також часто зустрічаються в китайських меню і несуть інформацію

про творця страви або вшановують відомих людей. Ще однією особливістю є те, що багато номінацій страв є багатокomпонентними, тобто відображають кілька параметрів страви.

З точки зору структури, кулінарні терміни - це словосполучення, побудовані переважно за атрибутивною моделлю, тобто один з компонентів є "ядром", а інший його конкретизує. Кулінароніми мають сувору послідовність: дефініція стоїть перед означуваним словом. При цьому назва страви чи напою часто включає ім'я її творця або відомої людини, або географічну назву місцевості, де було винайдено страву чи напій.

Аналіз особливостей перекладу китайських кулінарних термінів показав, що таку лексику можна віднести до національно-специфічних реалій та безеквівалентної лексики, а отже, вона викликає труднощі при відтворенні їх українською мовою.

Стратегії одомашнення та відчуження були виділені як провідні стратегії перекладу кулінаронімів. Так називають перекладацькі стратегії, які визначаються на основі того, наскільки перекладач прагне наблизити текст до норм приймаючої культури. Якщо переклад демонструє прагнення максимально адаптуватися до норм приймаючої культури, зробити текст зручним і зрозумілим для адресата, і може доходити до згладжування і навіть усунення мовних або семантичних особливостей оригіналу, ми можемо говорити про переклад за допомогою стратегії одомашнення ("доместикації"). Орієнтація на збереження і ретельне відтворення особливостей оригіналу, повноти інформації, що міститься в ньому, навіть ціною полегшення читабельності і порушення конвенцій приймаючої культури, відповідає стратегії відчуження ("форенизації").

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ СТРАТЕГІЙ ПЕРЕКЛАДУ КИТАЙСЬКИХ КУЛІНАРОНІМІВ УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ

2.1 Перекладацькі прийоми та трансформації при перекладі кулінаронімів

Розглянемо основні прийоми перекладу, які використовуються під час передачі китайських кулінаронімів українською мовою. Загалом, під час перекладу кулінаронімів часто стикаємося із запозиченими словами, наприклад: двічі приготоване м'ясо 回锅肉 huíguōròu, китайські пельмені 中国饺子 zhōngguó jiǎozi, скорпіони 蝎子 xiēzi, 宫保鸡丁 gōngbǎo jīdīng, 油炸蚕苗 yóu zhá chá miáo, 松花蛋 sōnghuā dàn, курка гунбао 甲鱼汤 jiǎyú tāng, смажені личинки шовкопрядів 油炸蚕蛹 yóu zhá cányǒng, столітні яйця 世纪蛋 shìjì dàn, черепаховий суп 甲鱼汤 jiǎyú tāng.

Слід зазначити, що запозичення часто потрапляють у мову через транслітерацію або транскрипцію, і серед них є семантичні запозичення, або "хибні друзі перекладача", яких слід особливо остерігатися, наприклад, слово локшина - це харчовий продукт з прісного пшеничного тіста, висушений у вигляді трубочок, а «macaron» французькою мовою - мигдальне печиво.

Як показує практика, транскрипція або транслітерація використовується в деяких випадках при перекладі: з одного боку, це вимагає, щоб термін мав певну звукову систему і закінчення, що сприяє подальшому утворенню відмінкових форм іменника; з іншого боку, це вимагає обмеженого включення запозичення в систему понять відповідної галузі.. (Селіванова, 1999). Однією з головних переваг транскрипції як методу є максимальна стислість, що в деяких випадках є основною причиною транскрипції.

Розглянемо приклади назв китайських страв, які зазвичай перекладаються за допомогою транслітерації або транскрипції:

麻婆豆腐 má pó dòufu - Мапо тофу

水煮肉 shuǐzhǔ ròu - Шуйджу

点心 diǎnxīn - Дімсами

Транскрипції або транслітерації може бути достатньо для перекладу деяких національно-специфічних кулінарних реалій, особливо назв популярних страв, які, швидше за все, відомі читачеві перекладу. Однак іноді перекладачеві доводиться використовувати комбінований метод - транскрипцію + опис або поєднання транскрипції та калькування, наприклад: 沃斯特酱 wò sī tè jiàng – востерський соус.

Під час перекладу кулінаронімів іншомовного походження китайською мовою часто використовується транскрипція або транслітерація наприклад: 蒜泥蛋黄酱 suànní dànhuáng jiàng - айолі (соус із часнику та оливкової олії)、乳蛋饼洛林 rǔ dàn bǐng luò lín - Кіш Лотарингія тощо. Часткова транскрипція зустрічається в наступних прикладах перекладу кулінарних термінів: 番茄火锅 fānqié huǒguō - томатне фондю, 苹果碎 píngguǒ suì - яблуневий крэмбл, 辣酸辣酱 suān làjiàng - гострий чатні.

Загалом метод транскрипції є одним із найдоцільніших через свою компактність і зручність, а також через те, що реципієнти часто вже володіють фоновими знаннями, необхідними для розуміння тієї чи іншої реалії, тож немає потреби супроводжувати їх коментарями. Серед цих реалій велику групу утворюють так звані "нові" реалії - ті, що стали відомі нещодавно, але при цьому дуже швидко поширилися завдяки соціальним мережам, інтернет-виданням тощо, наприклад: 煎餅 jiānbǐng млинці, 纸杯蛋糕 zhǐbēi dàngāo капкейк, 鬆餅 sōngbǐng вафлі, 甜甜圈 tiántiánquān пончик (амер. донат) тощо.

Калькування - це особливий вид запозичення; ми зазвичай запозичуємо певну синтагму з іноземної мови і дослівно перекладаємо її елементи, наприклад, 辣煎餅 làjiānbǐng – пікантні млинці, 苏打面包 sūdámìànbāo – содовий хліб, 果蔬雕刻 guǒshū diāokè – карвінг з овочів і фруктів. У цьому разі ми отримуємо калькований вираз, використовуємо синтаксичні структури мови перекладу,

привносячи в неї нові експресивні елементи, або ж калькування структури, привносимо в мову нові конструкції.

Розрізняють два типи кальок: словотвірні та семантичні. Семантичні кальки - це українські слова, які набули нових значень під впливом відповідних слів в іншій мові внаслідок буквалізму в перекладі. Наведемо приклад: 烤辣椒配马苏里拉奶酪 kǎo làjiāo pèi mǎ sū lǐlā nǎilào – смажені перці з сиром моцарела.

При калькуванні смислове значення зберігається, але національний колорит може бути втрачений. Наприклад, кулінаронім 牧羊人的馅饼 mùyáng rén de xiàn bǐng перекладається з китайської мови як «картопляна запіканка з м'ясом». Але навряд чи відвідувач забігайлівки не китаєць здогадається, що це картопляна запіканка з м'ясом. Тому в цьому випадку може знадобитися уточнення. Калькування дозволяє передати гастрономічну реалію мовою перекладу з максимально повним збереженням семантики. Однак збереження семантики не означає збереження національного колориту, оскільки частина слова або виразу передається засобами мови перекладу, наприклад, 牛尾汤 niú wěi tāng «суп з бичачого хвоста», 鳗鱼冻 mányú dòng «заливний вугор».

Дослівний переклад означає перехід від мови оригіналу до мови перекладу, що призводить до створення правильного тексту, а перекладач у цьому випадку лише стежить за дотриманням обов'язкових мовних норм, наприклад: 将柠檬皮放入一个大平底锅中，加入几升冷水。放在中火上煮沸。 Jiāng níngméng pí fàng rù yīgè dà píngdǐ guō zhōng, jiārù jǐ shēng lěngshuǐ. Fàng zài zhōng huǒ shàng zhǔfèi. – Покладіть цедру лимону на велику сковорідку, додайте кілька літрів холодної води. Доведіть до кипіння на середньому вогні.

Описовий переклад необхідний для повного пояснення значення реалії, розуміння якої потребує додаткового коментаря. Наприклад: 佛跳墙 fótiàoqiáng - Будда стрибає через стіну (суп фуцзяньської кухні), 蚂蚁上树 māyǐ shàng shù - Мурахи підіймаються на дерево (Називається так, тому що шматочки м'ясного фаршу, прилипли до локшини, схожі на мурашок, що йдуть по гілках).

Варто зазначити, що при перекладі кулінарних текстів важливу роль відіграє підхід редактора до "скопосу" перекладу: якщо цільовою аудиторією вважаються кулінари-аматори та звичайні читачі, які готують вдома, то заголовки будуть простішими та матимуть пояснення. Якщо ж майбутніми читачами тексту вважаються поціновувачі іноземної культури, професійні кухарі, то частіше використовується транскрипція, тобто стратегія відчуження в перекладі.

Загалом, переклад з китайської на українську має низку специфічних особливостей. Як відомо, цей процес вимагає максимальної точності передачі змісту, досконалого володіння не тільки мовою, якою написаний вихідний текст, а й знання спеціальної термінології та тематики. Ми розглянули основні прийоми перекладу, а саме: транслітерація, транскрипція, описовий переклад, калькування, додавання, заміна, опущення тощо.

Слід зазначити, що переклад з китайської мови вважається досить складним процесом, який вимагає від фахівця високої майстерності та професіоналізму. Варто сказати, що кваліфікований переклад вимагає від перекладача знання спеціальної термінології, яка необхідна для опису специфічних процесів, в нашому випадку - кулінарних. Крім того, він повинен добре розбиратися в структурі речень і вміти підбирати найбільш відповідні одиниці в мові перекладу, щоб зберегти сенс вихідного матеріалу.

2.2 Стратегії одомашнення та відчуження під час перекладу кулінаронімів

Аналіз показав, що основні перекладацькі прийоми можна поділити на ті, що реалізують стратегію одомашнення або доместифікації (калькування, описовий переклад або аналоги як варіант передачі складних для розуміння назв страв) або стратегію відчуження або форенізації (транслітерація або деякі

випадки дослівного, буквального перекладу чи навіть збереження іншомовного слова без передачі його засобами мови перекладу).

Отже, основними стратегіями перекладу культурно-специфічної лексики є одомашнення та калькування. Одомашнення означає адаптацію тексту для читача мови перекладу, пошук відповідника, який би повністю сприймався читачем. Водночас, одомашнення передбачає максимальне наслідування автора іншомовного тексту (Куліш).

Таким чином, переклади китайських кулінарних одиниць у сучасних умовах тяжіють до стратегії форенізації. Це можна пояснити тим, що страва, яка складається з одних і тих самих інгредієнтів, може бути приготована різними способами, наприклад, 煎饼和煎饼 jiānbǐng hé jiānbǐng – млинці та сухе печиво, це не еквівалентні одна одній страві, а абсолютно різні варіанти рецептури.

Загалом стратегія форенізації (відчуження) видається більш виправданим підходом до перекладу кулінарних назв, оскільки допомагає зберегти колорит деяких назв страв і продуктів, особливо тих, що мають національно-специфічне значення, наприклад: 冰糖葫芦儿 bīngtánghúlur зацукровані фрукти на паличці – це кондитерські вироби, які є своєрідними "міні-тістечками" на паличці. У цьому випадку ми використали стратегію форенізації кулінарного іменника, тобто зберегли його іншомовну форму. Це доречний варіант перекладу, оскільки йдеться про специфічну страву, винайдену в Китаї і яка не має аналогів в інших країнах. Завдяки поширенню китайських кулінарних традицій у кондитерській справі, назва «焦糖水果» jiāo táng shuǐguǒ карамелізовані фрукти, вже не дивує порівняно з попередніми роками, але варто враховувати кінцевого одержувача і, за необхідності, давати описовий переклад ("міні-тістечка на паличці", "кармелізовані фрукти") замість транслітерації.

Однак у деяких випадках використання стратегії очуження не є виправданим, оскільки не кожен кулінарний термін може бути адекватно переданий за допомогою цієї стратегії. Засилля транслітерованих назв продуктів і страв може викликати у читача відторгнення, оскільки такий текст буде складним для розуміння. Щоб зрозуміти вигадані кулінарні назви, читач повинен

досконало володіти китайською мовою, щоб зрозуміти, про що йдеться в тексті. В іншому випадку транслітерована лексика сприймається як невідома читачеві, і весь текст не досягає своєї комунікативної мети.

У цьому випадку на допомогу перекладачеві приходять стратегія одомашнення китайських кулінарних назв. Наприклад, назва хлібобулочного виробу 维吾尔大饼 wéiwú'ěr dà bǐng її можна перекласти як «уйгурські коржики».

Тому вибір стратегії одомашнення чи очуження залежить від аудиторії перекладу. Варіант перекладу "вершковий сир" буде зрозумілий широкому колу читачів, тоді як фахівці повною мірою усвідомлять блудливість кулінарного терміна «奶油乳酪» nǎiyóu rǔlào. В останньому випадку передача назви продукту є більш точною, адже в українських реаліях також використовуються різні види вершкового сиру, але вони відрізняються від формату продукту, що використовується в традиційних китайських рецептах.

Натомість, кулінарним 巧克力花生酱 qiǎokèlì huāshēngjiàng – також є національно-культурною реалією, але вона може бути передана через кальку як спосіб одомашнення китайської дійсності. Це пов'язано з тим, що при калькуванні кулінарного терміну його значення не змінюється, і жоден елемент національно-специфічного значення кулінарного терміну не втрачається. Крім того, в українській та інших слов'янських мовах вже усталився наступний переклад кулінарного терміну 花生酱 huāshēngjiàng як "арахісове масло". Отже, це еквівалент, який перекладач може використовувати, щоб уникнути комунікативних помилок у перекладі.

Перевага калькування в даному випадку полягає в тому, що воно дозволяє зберегти національну специфіку кулінарної назви, а використання перекладацького коментаря дає змогу подати цікаву інформацію про цю страву, короткий екскурс в її історію. Недоліком є той факт, що перекладач не завжди може скористатися виноскою: якщо при перекладі книги про китайську національну кухню, художнього твору, в якому використовується назва страви, або навіть публіцистичного тексту вона цілком доречна, то при перекладі меню така можливість не завжди доступна.

У цьому випадку прийом одомашнення передбачає переклад кулінарного терміна 三明治 sānmíngzhì за допомогою описового перекладу як "м'ясо, загорнуте в хлібну скоринку". При цьому не тільки втрачається національний колорит кулінарного терміну, але й значно перевантажується саме формулювання, коли доводиться перераховувати інгредієнти страви, щоб продемонструвати відмінність такого бутерброда від будь-якого іншого. Іншим варіантом одомашнення може бути «三明治配肉、奶酪和蔬菜» «Sānmíngzhì pèi ròu, nǎilào hé shūcài», де лексема "сендвіч" ближча до пересічного українського реципієнта. Проте всі ці варіанти порушують еквівалентність перекладу, оскільки втрачається національна специфіка страви, про яку йдеться, і читач не може з'ясувати, що в перекладі насправді йдеться про специфічний італійський вид сендвіча, який набув значного поширення в Китаї.

Водночас слід пам'ятати, що не варто зловживати прийомами калькування кулінарних термінів, щоб не перевантажувати текст запозиченою лексикою. Якщо лексему можна легко і без втрат передати за допомогою калькування або еквівалентного перекладу, використання форенізації є зайвим.

2.3 Проблеми досягнення адекватності та еквівалентності перекладу китайських кулінарних термінів українською мовою

Особливості перекладу меню або текстів кулінарних рецептів визначаються насамперед лінгвістичною та стилістичною спрямованістю цього типу текстів. Меню є значною частиною гастрономічної культури. Як правило, мова меню покликана створити сприятливе враження у відвідувача ресторану, бару, кафе тощо. Кожна назва є своєрідною рекламою.

Назви та описи страв зазвичай покликані викликати в уяві відвідувача яскраві та незвичні образи. При цьому важлива також лаконічність, щоб довге читання не затримувало процес замовлення або купівлі товару. При перекладі назв страв у меню та інших типах текстів китайського гастрономічного дискурсу необхідно враховувати спрямованість ресторану, можливий вплив такого

перекладу на споживача (відсутність хибних асоціацій при передачі назв), а також зрозумілість пропонованої страви.

Перша складність перекладу кулінарних назв полягає в тому, що звичні назви можуть неточно передавати специфіку іноземних страв, а іноді навіть спотворювати їх. Наприклад, переклад меню ускладнюється тим, що потрібно перекласти гастрономічні реалії країни, де зародилася певна кухня. Часто назви страв краще транслітерувати і давати докладні пояснення. Наприклад, слово 茄 qíe нічого не говорить про саму страву, її склад або смак, але перекладач може дати невеликий опис страви і припустити, що це фаршировані баклажани.

Труднощі також можуть бути викликані різною термінологією, що використовується в різних країнах для позначення одних і тих же інгредієнтів. Наприклад, 茄子 qíezi – «баклажан» та 西葫芦 xīhúlu – «кабачки» добре знайомі китайській кухні. В українській мові ми розрізняємо цукіні та кабачок, тому плутанина неминуча, якщо поставитися до цього пункту поверхнево.

Багато перекладацьких помилок також спричинені нехтуванням перекладачем неочевидним змістом, прихованим у назві страви. Адже необхідно перекласти не тільки назву страви та її склад, але й іноді згадати спосіб приготування, а також заохотити клієнта замовити страву. Тому нерозуміння тексту може призвести до грубих спотворень сенсу під час перекладу. Іншими словами, переклад меню складний ще й тому, що клієнт повинен не тільки зрозуміти, що пропонує шеф-кухар і які основні інгредієнти, але і бути заохоченим до покупки, тому формулювання повинні бути апетитними і злегка інтригуючими.

Ще однією проблемою кулінарних перекладів є недостатнє знання тематики та байдужість до їжі й незвичних інгредієнтів. Цю складність можна частково вирішити, вивчаючи спеціалізовані словники та шукаючи інформацію в інтернеті. Для якісного перекладу потрібно переглянути десятки іноземних гастрономічних і кулінарних книг, рецептів, сайтів і форумів. Також важливо поспілкуватися з шеф-кухарем, який створив меню, і з'ясувати найдрібніші

нюанси приготування, зрозуміти, з чого і як готується страва, щоб придумати відповідне формулювання.

Послідовність і зв'язок назв інгредієнтів у таких кулінарних назвах має ключове значення, і складність тут полягає у правильному відтворенні таких китайських конструкцій, які часто втілюються у вигляді так званих «名词簇» *míngcí cù*, які можуть бути пов'язані лише послідовністю іменників у терміні. У цьому випадку виникає граматична складність, пов'язана з різними типами китайської та української мов.

Серед лексики ресторанних меню китайською мовою можна зустріти назви страв, які включають в себе назви продуктів та інгредієнтів, що входять до складу страви. Здавалося б, це полегшує роботу перекладача, але це не завжди так. Метод семантичного перекладу не працює, коли метою перекладу є заохочення клієнта замовити страву, оскільки вихідний продукт може бути незнайомим одержувачу перекладу. Такий "еквівалентний" переклад матиме нульову інформативність для клієнта, який може навіть не знати, що це таке, наприклад: 魚子 *yúzi* – «ікра» або салат «Сіньцзянський тигр» з помідорів з червоною цибулею та перцем чилі (西红柿红洋葱辣椒沙拉“新疆虎” *xīhóngshì hóng yángcōng làjiāo shālā* “*xīnjiāng hǔ*”).

Ще одна складність при семантичному перекладі - багатозначність лексичної одиниці, звичне значення якої відсувається на другий план. Тому потрібно ретельно перевіряти рецепт і відповідно перекладати назву страви. Наприклад, 葡萄干布丁 *pútáogān bùdīng* це не "сливовий пудинг", а "пудинг з родзинками", тому що 李子 *lǐzi* має менш поширене значення "родзинки". Без необхідних фонових знань навіть назви, які на перший погляд здаються буквральними, можуть бути перекладені неправильно. Наприклад, 孟买鸭 *mèngmǎiyā* – не Бомбейська качка, а «сушена риба під гострим каррі». Тому назви страв не завжди можна перекладати просто як суму значень слів, що входять до складу назви.

Крім того, труднощі перекладу можуть викликати наступні кулінарні терміни, які були запозичені раніше, але мають інше значення і тому потребують

уточнення (Симонець, 2009, с. 91–102). Наприклад, в українському гастрономічному дискурсі французьке слово вінегрет означає салат, тоді як китайське слово 油醋汁 yóu cù zhī, також запозичене з французької мови, означає салатну заправку (соус), що складається з оцту, оливкової олії та прованських трав. Тому при перекладі перекладачам слід уточнювати, чи має автор тексту на увазі соус "вінегрет", чи салат "вінегрет".

У перекладах кулінарних термінів доволі часто можна зустріти нееквівалентний переклад. Наприклад, 防油纸 fáng yóuzhǐ і 烘焙纸 hōngbèi zhǐ не одне і теж, оскільки перший - пергаментний жиростійкий олійний папір, який не підходить для випікання, у той час як 烘焙纸 hōngbèi zhǐ тонший і спеціально оброблений, щоб випічка не прилипла до форми. При перекладі часто замінюють варіант 防油纸 fáng yóuzhǐ словом папір для випічки, отже, перекладачі використовують узагальнення, але можуть виникнути непорозуміння. Труднощі перекладу можуть призвести до необґрунтованих помилок, коли замість очевидного 塑胶手套 sùjiāo shǒutào – гумові рукавички, перекладач замінює їх у тексті на силіконові.

Таким чином, труднощі перекладу гастрономічного дискурсу полягають в адекватному та еквівалентному перекладі культурно-специфічної та етнолінгвістичної лексики та виборі правильної стратегії перекладу. Аналіз труднощів перекладу популярних кулінарних книг дає можливість зрозуміти, що переклад кулінарних рецептів має низку перешкод для адекватного перекладу, які необхідно враховувати для створення адекватного тексту перекладу.

Висновки до 2 розділу

Китайські кулінарні терміни становлять низку труднощів при перекладі через свою національну специфіку, велику кількість запозичень серед кулінарних термінів, безеквівалентність багатьох з них, а також особливості граматичної побудови назв страв у китайській мові.

Переклад кулінарних термінів з китайської на українську мову має ряд специфічних особливостей. Як відомо, цей процес передбачає максимальну точність передачі змісту, досконале володіння не тільки мовою, якою написаний вихідний текст, а й знання спеціальної термінології та тематики. Ми розглянули основні прийоми перекладу, а саме транскрипцію, транслітерацію, калькування, описовий переклад, заміну, додавання, опущення тощо.

Як показав аналіз, основні перекладацькі прийоми можна поділити на ті, що реалізують стратегію одомашнення (калькування, описовий переклад або аналоги як варіант передачі складних для розуміння назв страв) або стратегію відчуження (транслітерація або деякі випадки дослівного, буквального перекладу чи навіть збереження іншомовного слова без передачі його засобами цільової мови). Основними стратегіями перекладу культурно-специфічної лексики є одомашнення та калькування.

Виявлено, що стратегія форенізації (відчуження) є ефективним і доречним способом перекладу національно-специфічних кулінарних назв, оскільки дозволяє зберегти їхній колорит. З іншого боку, стратегія одомашнення не є доречною в більшості випадків, оскільки втрачається оригінальна назва страви, а переклад часто здійснюється за допомогою опису. Оскільки стратегію відчуження рекомендується використовувати в поєднанні з перекладацьким коментарем (який зазвичай ґрунтується на описовому прийомі), можна зробити висновок, що найбільш бажаним і доцільним способом перекладу національно-специфічних кулінарних назв (які не є безеквівалентними) є стратегія відчуження, а стратегія одомашнення є допоміжною для роз'яснення значення лексеми в коментарях або виносках до назви страви або продукту.

До основних труднощів у досягненні адекватності та еквівалентності при перекладі китайських кулінарних назв українською мовою належать жанрові, стилістичні та прагматичні особливості кулінарних текстів (зокрема, ресторанних меню, які покликані виконувати не лише інформативну, а й рекламну функцію), різниця в назвах продуктів харчування та страв у Китаї,

послідовність та зв'язок назв інгредієнтів у кулінарних термінах, багатозначність китайської кулінарної лексики.

ВИСНОВКИ

Аналіз особливостей показав, що вивчення дискурсу є відносно молодого та актуальною темою сучасної лінгвістики, оскільки знаменує собою новий етап у розвитку цієї науки та відповідає умовам і вимогам сучасної лінгвістики суспільства. Як складне, багатогранне явище, дискурс останнім часом привертає все більшу увагу фахівців з різних галузей лінгвістики, однак термін «дискурс» містить різні значення в різних лінгвістичних парадигмах, що робить цей термін одним із найбільш дискусійних у сучасній лінгвістиці.

Робота присвячена аналізу феномену гастрономічного дискурсу в цілому, аналізу основних понять, пов'язаних з вивченням цього типу дискурсу. З'ясовано, що мовна картина світу і гастрономія знаходяться в динамічній взаємодії і є невід'ємною частиною національної культури. Назви гастрономічних явищ відображають ставлення носіїв мови. Кухня та харчування народу та його класів є найкращим свідченням національних нахилів та національного характеру народу.

Встановлено, що гастрономічний дискурс є одним із найдавніших і найважливіших способів спілкування. Це різновид змішаного спілкування, що виникає при купівлі, приготуванні та споживанні їжі, а головне при оцінці якості страв, мистецтва подачі та прийому їжі. У роботі висвітлюється поняття кулінарної ідіоми, яке належить до розрядів ономастичної лексики, а також є одним із різновидів національно-специфічних реалій китайської мови. До кулінаронімів належать назви страв, способів приготування та вживання їжі, харчових продуктів та інших явищ і понять, пов'язаних з культурою кулінарії.

Що стосується китайської кухні, то прийнято вважати, що назви страв китайською мовою не дуже складні і легко перекладаються, але не завжди зрозуміло, що саме містить та чи інша страва. Це пояснюється великою різноманітністю страв і напоїв, враховуючи географічну протяжність Китаю, на честь якої названо багато традиційних страв і напоїв, і проживання на її території

більш ніж п'ятдесят національностей, кожна з яких має свою культуру особливості.

Переклад з китайської мови на українську має деякі особливості. Як відомо, цей процес вимагає граничної точності в передачі змісту, досконалого знання не тільки мови, якою написаний оригінальний текст, а й знання специфічної термінології та тематики. Ми розглянули основні способи перекладу кулінарних термінів, а саме транскрипцію, транслітерацію, калькування, описовий переклад, способи заміни, додавання, опущення тощо.

Робота зосереджена на застосуванні стратегій одомашнення та очуження при перекладі китайських кулінарних термінів українською мовою. Ці стратегії є протилежними одна одній і включають низку перекладацьких прийомів. Стратегія одомашнення передбачає адаптацію національно-специфічної лексики до правил і культурних норм мови перекладу, функціональний аналог, адаптивний переклад, при якому національна специфіка вихідної лексики може бути втрачена, або заміну іншомовної реалії подібною українською.

Навпаки, стратегія відчуження (або іншомовності) полягає у збереженні національного колориту, особливостей іншомовної лексики під час перекладу 異化 yìhuà відчуження є ефективним і зручним способом перекладу країнознавчих кулінарних назв, оскільки дозволяє зберегти їхній колорит. Водночас доцільно поєднувати цю стратегію з перекладацьким коментарем або використовувати усталені еквіваленти, оскільки це полегшить сприйняття українському читачеві.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Бірковська І.М. Гастронімічні й антропонімічні культурні константи в Британському фольклорі. Закарпатські студії. 2015. Вип. 5. С. 33–38.
2. Державецька І.А. Глюттонічний дискурс: лексикографічний аспект. Одеський лінгвістичний вісник: зб. наук. праць. Одеса: НУ "ОЮА", 2014. Вип. 4. С. 69-72.
3. Державецька І.А. Глюттонічна лексика та проблеми її перекладу. Вчені записки Таврійського національного університету ім. В. І. Вернадського. Серія "Філологія. Соціальні комунікації". 2013. № 1. С. 466-470.
4. Олянич О.В. Гастрономічний дискурс у системі масової комунікації: семантико-семіот. характеристики. Масова культура на рубежі ХХ-ХХІ століть: людина і її дискурс: зб. наук. тр., 2003. С. 167-201.
5. Косицька Ф.Л., Зайцева І.Є. Французький гастрономічний дискурс та його жанрова палітра. Вісник Томського держ. пед. ун-ту. Серія: Мовознавство: зб. наук. тр. Томськ: ТДПУ, 2016. № 2 (167). С. 25-29.
6. Добренко Є. Гастрономічний комунізм: смачне vs здорове. Недоторканий запас: дебати про політику та культуру. 2009. № 2. С. 155- 173.
7. Єрмакова Л.Р. Глюттонічна номінація в етнокультурному аспекті.
8. Мороз Т.О. Специфіка перекладу культурно маркованих одиниць. Вісник Миколаївського національного університету імені В.О. Сухомлинського. 2018. Вип. 4.4. С. 64–68.
9. Філоненко Є.О. Стратегії відтворення англомовної гастрономічної лексики українською. URL: <http://dsr.univ.kiev.ua/pub/publish/194591>
10. Levi-Strauss C. The Culinary Triangle. Food and Culture: a Reader / Ed. by C. Counihan, P. van Esterik. NY, 2013. 3rd ed. P. 40–47.
11. Леонова А.І. Лінгвокультурологічна специфіка кулінаронімів: дис. кулінаронімів: дис. ... канд. філол.наук. Тверь, 2003. 214 с.
12. Лапиніна О.Л. Тематична класифікація компонентів-гастронімів фразеологічних одиниць німецької мови. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: Філологія. 2015. Вип. 14. С. 176–178.

13. Oster U. 通過翻譯看吃喝：一項研究 文學平行語料庫中的食品翻譯難點與技巧 文本。網址：<http://akademaii.com/doi/abs/10.1556/084.2016.17.1.3>
14. Карабан В.І. Переклад англійської наукової і технічної літератури. Граматичні труднощі, лексичні, термінологічні та жанрово-стилістичні проблеми. Вінниця: Нова книга, 2004. 576 с.
15. Чернова Ю.В., Гаращенко Т.С. Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу. Young Scientist. № 12 (64). 2018. С. 149–150.
16. Войнич І. В. Стратегії лінгвокультурної адаптації художнього тексту при перекладі :автореф. дис. ... кандидата філологічних наук : 10.02.19 / Войнич Ірина Володимирівна; [Місце захисту: Перм. держ. ун-т]. - Пермь, 2010. - 19 с.
17. Люхін В. М. Стратегії в синхронному перекладі: на матеріалі англо-російських і російсько-англійських комбінацій перекладу : дис. ... канд. філол. наук / В. М. Люхін. - М. , 2000. - 206 с.
18. Venuti L. Strategies of translation. Routledge Encyclopedia of translation studies, N.Y., 2001. P. 240–244.
19. Venuti L. The Translator's Invisibility: A History of Translation. Routledge, 1995. 353 p. (Venuti L, 1995, с. 10–11)
20. Селіванова О.О. Актуальні напрями сучасної лінгвістики. 1999. 148 с.
21. Куліш І. Терміни «коренізація» та «доместикація». Їх походження та місце в сучасній українській терміносистемі перекладознавства. URL: https://text-intertext.in.ua/pdf/n022017/kulish_iryana_02_2017.pdf
22. Симонець М.С. Структура термінів-гастронімів у французькій та українській мовах. Вісник Донецького національного університету. 2009. №1. С. 91–102.
23. Балахтар В.В., Балахтар К.С. Адекватність та еквівалентність перекладу. URL: <http://www.confcontact.com/20110531/fk-balahtar.htm>