

На правах рукописи



УНДРИЦОВА Мария Владимировна

**Глоттонический дискурс: лингвокультурологические,
когнитивно-прагматические и переводческие аспекты**
*(на материале русского, английского, французского и греческого
языков)*

Специальность 10.02.20 – Сравнительно-историческое,
типологическое и сопоставительное языкознание

Автореферат
на соискание ученой степени
кандидата филологических наук

Москва
2015

Работа выполнена на кафедре теории и методологии перевода Высшей школы перевода (факультета) ФГБОУ ВО «Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова».

Научный
Руководитель – доктор филологических наук, профессор,
ФГБОУ ВО «Московский государственный
университет имени М.В. Ломоносова»,
профессор кафедры теории и методологии
перевода
Мишкуров Эдуард Николаевич

Официальные оппоненты – **Сидоров Евгений Владимирович**,
доктор филологических наук, профессор,
ФГБОУ ВПО «Российский
государственный социальный
университет», профессор кафедры
лингвистики и перевода

– **Новикова Марина Геннадьевна**,
кандидат филологических наук, ФГБОУ
ВО «Российский государственный
университет правосудия», доцент кафедры
иностранных языков

Ведущая организация – ФГБОУ ВПО «Санкт-Петербургский
государственный университет»

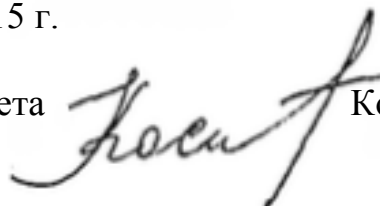
Защита диссертации состоится «15» июня 2015 г. в 15.00 часов на заседании диссертационного совета Д 501.002.15 на факультете «Высшая школа перевода» при Московском государственном университете имени М.В. Ломоносова по адресу: 119991, г. Москва, Ленинские горы, МГУ, ГСП-1, д. 1, стр. 51, 1-ый учебный корпус, ауд. 1131.

С диссертацией можно ознакомиться в научной библиотеке ФГБОУ ВО «Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова» (г. Москва, Ломоносовский проспект, д. 27, Фундаментальная библиотека).

Автореферат размещен на сайте Министерства образования и науки РФ:
<http://vak2.ed.gov.ru/catalogue/details/196870>

Автореферат разослан «___» _____ 2015 г.

Ученый секретарь диссертационного совета



Костикова О.И

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Данное диссертационное исследование посвящено лингвокультурологическим, когнитивно-прагматическим аспектам глоттонического (гастрономического) дискурса и проблемам перевода гастрономических текстов с иностранного языка на русский и с русского на иностранный.

Глоттонический дискурс является одним из наиболее распространенных в социальной коммуникации. Культура питания как важнейший компонент ментальности народов мира является неотъемлемой частью повседневной жизни человека. Объектами данного вида дискурса являются тексты различной спецификации и жанров, которые представляют обширное поле для исследования. Несмотря на большой интерес к данной проблематике, ее изучению посвящено немного работ. Как известно, ситуация потребления пищи национально обусловлена, отражает этнические, культурные, социально-религиозные особенности народов. Разноязычные глоттонические тексты представляют обширное поле для лингвокультурологических исследований, вследствие того, что глоттонический дискурс в каждой языковой среде отражает особенности кулинарных традиций, разнообразие используемых пищевых компонентов. Различия в сложившихся гастрономических нормах порождают комплексные проблемы для межкультурной коммуникации и перевода, соответственно.

В диссертации исследуются следующие вопросы:

1. структурно-стилистические, лексико-семантические особенности текстов, входящих в состав глоттонического дискурса;
2. конститутивные признаки глоттонического дискурса;
3. характерологические свойства этого вида дискурса в зависимости от национальной принадлежности.

Особое внимание уделяется текстам рецептов, меню и гастрономическим фрагментам в художественной литературе.

Существенную трудность представляют переводы текстовых структур глоттонического дискурса на иностранные языки. Путем сравнения текстов оригинала и перевода выявляется комплекс проблем, с которыми может сталкиваться переводчик при работе с данными видами текстов, анализируются переводческие решения, а также приемы и трансформации, к которым прибегают переводчики, представляются территориально и культурно сформировавшиеся переводческие традиции, а также отражается авторский опыт переводческой критики подобных текстов.

Объектом исследования является глоттоническая картина мира и ее реализация в виде глоттонического дискурса в лингвокультурологическом и когнитивно-прагматическом измерении в русско-, англо-, франко- и грекоязычном пространствах.

Предметом исследования являются характерологические особенности системно-структурной, функционально-стилистической организации текстов глоттонического дискурса – меню, кулинарных книг и нарративных

фрагментов художественных произведений, их номинативные аспекты, модели и трансформации, применяемые при переводе данных видов текстов в указанных парах рабочих языков.

Глуттонический дискурс, занимая важное место в социальной сфере, является основополагающим средством межнационального общения. Данный вид дискурса представлен обширным массивом текстов глуттонической направленности. Частотное обращение к гастрономической тематике, недостаточное освещение соответствующей проблематики, а также потребность в выборе адекватных моделей перевода текстов данного вида дискурса предопределяют **актуальность исследования**.

Цель работы – детерминирование лингвосемиотических знаков гастрономического дискурса, когнитивно-прагматическое и сопоставительное исследование, а также выявление особенностей воплощения данного вида дискурса на языке перевода.

В соответствии с поставленной целью в работе решаются следующие **задачи**:

- 1) рассмотреть особенности формирования глуттонической картины мира;
- 2) проанализировать роль ключевого концепта глуттонии – «*пища*», «*food*», «*la nourriture*», «*η τροφή*» в процессе дискурсивного развертывания внутри русскоязычного, англоязычного, франкоязычного и грекоязычного лингвосемиотических пространств глуттонии;
- 3) рассмотреть основополагающие характеристики гастрономических фреймов;
- 4) исследовать понятие дискурс, рассмотреть исследования, проводимые в области дискурсологии; выделить и проанализировать основные дискурсивные характеристики гастрономического дискурса (место, время, цель, ценности, участники, хронотоп и т.п.); описать группу текстов, входящих в состав гастрономического дискурса;
- 5) охарактеризовать исследуемые тексты на стилистическом, лексико-морфологическом уровнях;
- 6) верифицировать существующие модели перевода, применимые к анализу гастрономических текстов; проанализировать типологию трансформационных операций;
- 7) определить группу основополагающих переводческих проблем; проанализировать способы перевода, используемые для перевода текстов, входящих в состав гастрономического дискурса; дать критическую оценку осуществленному переводу.

Теоретико-методологической базой работы послужили труды отечественных и зарубежных лингвистов в области теории дискурса [Н.Д. Арутюнова, Р. Барт, Т. ван Дейк, В.З. Демьянков, А. Греймас, В.И. Карасик, Ю.Н. Караулов, В.В. Красных, Е.С. Кубрякова, Н.Н. Миронова, Э.Н. Мишуров, Т.Н. Николаева, В.В. Петров, П. Серио, Е.В. Сидоров, Ф. де Соссюр, Ю.С. Степанов, М. Фуко и др.], лингвокультурологии [Р. Барт, Ф. Бродель, П. Бурдьё, М. Дуглас, К. Леви-Стросс, М. Фуко и др.], теории гастрономического дискурса [П.П. Буркова, Н.П. Головницкая, А.Ю. Земскова, Л.Р. Ермакова, А.В. Олянич, Е.А. Чередникова] и теории перевода

[И.С. Алексеева, Н.К. Гарбовский, М.Н. Есакова, В.Н. Комиссаров, О.И. Костикова, Е.Ю. Куницына, Э.Н. Мишкурин, Л.Л. Нелюбин, К. Райс, Я.О. Рецкер, Х. Фермеер, Г.Т. Хухуни, А. Швейцер, Р. Якобсон и др.].

Материалом послужили тексты меню, рецептов, художественной литературы и другие тексты, относящиеся к гастрономической тематике, на русском языке, а также их переводы на английский, французский и греческий языки.

Научная новизна заключается в том, что впервые были исследованы лингвокультурологические, когнитивно-прагматические особенности реализации глуттонического дискурса на обширном материале представленных языков, изучена значительная область семантики гастрономических текстов различных типов и жанров с позиций переводческого анализа в парах языков английский – русский, греческий – русский, французский – русский.

Теоретическая значимость диссертации определяется введением в научный оборот мало исследованного в междисциплинарном отношении полилингвистического глуттонического дискурса как одного из разновидностей культурного кода, выявлением особенностей методик манипулятивного воздействия тропонимов на реципиента, апробацией теории «языковых игр» для исследования особенностей глуттонической коммуникации, оптимизацией выбора моделей перевода и переводческих трансформаций для теории и практики перевода текстов специфической направленности.

Практическое значение диссертации заключается в том, что ее материал может быть использован в курсах «Общего языкознания», «Контрастивной лингвистики», «Сравнительной культурологии», «Общей теории и методологии перевода», «Частной теории перевода русского и английского языков», «Частной теории перевода русского и французского языков», «Частной теории перевода русского и греческого языков», в практических курсах перевода и в переводческой практике.

В работе применяются следующие **методы исследования**: системно-структурный, сопоставительный, лингвокультурологический, когнитивно-прагматический, функционально-стилистический, дискурсивный, фреймовый и другие.

Достоверность результатов исследования обеспечивается репрезентативной выборкой анализируемого материала. Общий объем исследуемых одноязычных английских, греческих, русских и французских меню и двуязычных меню с переводом на русский язык составил 58 единиц, содержащих 5300 наименований блюд. Объем использованного массива художественных текстов составил 3500 страниц. Количество проанализированных с точки зрения перевода фрагментов в художественном произведении – 200 страниц. Также было изучено 80 кулинарных книг. Переводческому анализу подверглись 670 страниц.

Апробация работы. Основные положения диссертации отражены в публикациях и докладах на международных научных конференциях молодых ученых «Ломоносов – 2012», «Ломоносов – 2013», «Ломоносов – 2014», III и IV международной научно-практической конференции «Русский язык и культура в

зеркале перевода» (2012, 2014), на международной конференции «Наука о переводе сегодня» (2013), на I и II международном научно-практическом форуме «Языки, культура и перевод» (2013, 2014), на международной научной конференции «Перевод как средство взаимодействия культур» (2014).

Структура работы. Работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка литературы и приложения. Положения диссертации иллюстрируются таблицами и схемами.

На защиту выносятся следующие основные положения:

1. Глуттонический дискурс, относясь к полижанровому типу дискурса, требует междисциплинарного подхода к исследованию на социальном, лингвокультурном, функционально-стилистическом, когнитивно-прагматическом уровнях, что предполагает особый переводческий анализ, выбор адекватных моделей его описания и их практическое применение при переводе речевых высказываний соответствующих текстотипов.

2. Глуттонический дискурс представляет особый вид социального дискурса, целью которого является достижение оптимальной коммуникации в гастрономической сфере, где учитываются участники, условия, способы общения, среда, в которой осуществляется коммуникация, место и время коммуникации, цели и мотивы, а также жанр и стиль речи. Глуттонический дискурс отражает существенные аспекты культурной, языковой, религиозно-этнической и идеологической картин мира. Он выступает как базовый элемент в бытовом общении, поскольку концепт «кухня» в значительной степени выражает взгляды, мировосприятие и мировоззрение народа.

3. Важнейшими текстовыми структурами являются *рецепты, меню*, а также *гастрономические фрагменты художественных текстов*, как наиболее репрезентативные разновидности глуттонического дискурса.

Особенности структуры текста рецепта, обусловленные необходимостью реализации прескриптивной функции и тематическим единством, заключаются в отборе тематически обусловленной лексики языка национальной кухни и характеризуется специфической синтаксической организацией.

Текст меню, выполняющий, прежде всего, информативную функцию, но также и функцию воздействия на клиента, характеризуется особым построением текста, лексико-семантической насыщенностью, лаконичностью формы изложения. Его особенностью является настрой на прагматическую экспрессию, достигаемую при помощи «языковых игр».

Гастрономические фрагменты в художественных произведениях являются воплощением литературной традиции представляемой автором страны, наделяются авторской семантикой, воплощающейся в оригинальных художественных образах. Гастрономические тексты характеризуются обильным использованием реалий, предполагающих особые переводческие решения для заполнения лексических лакун в процессе перевода.

4. Структурные и содержательные особенности глуттонического дискурса определяют выбор адекватных стратегий перевода, построенных на основе различных теоретических моделей, таких как людическая модель, «скопос» теория, герменевтическая модель, а также теория уровней эквивалентности,

ситуативно-денотативная модель и другие, позволяющие выявить совокупность переводческих проблем и показать пути их решения.

Достижение адекватности при переводе глуттонических текстов требует применение определенного арсенала переводческих трансформаций. Анализ трансформационных операций позволяет описать переводческие стратегии, направленные на преобразования смыслов, совершаемые при помощи этих операций. Наиболее часто применяемыми видами трансформаций при переводе глуттонических текстов являются транскрипция / транслитерация, калькирование, конкретизация, генерализация, адаптация.

5. Исследование социально-религиозных, культурных и других норм и обычаев питания этносов различных стран, структурных и когнитивно-функциональных особенностей глуттонических текстов предопределяет выбор адекватных переводческих решений для установления контентно-смысловых, образно-символических соответствий между ИТ и ПТ. Перевод текстов глуттонического дискурса требует специфической лингвокультурологической, когнитивно-прагматической компетенции, специальных знаний в гастрономической сфере.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во **Введении** обоснованы выбор темы, объект и предмет исследования, аргументированы актуальность и его новизна, теоретическая и практическая значимость, выявлены цели и задачи работы, описана методологическая база и методика исследования.

В **Главе I** «Междисциплинарные аспекты глуттонического дискурса» показана необходимость использования междисциплинарного подхода к изучению данного объекта. Исследованы особенности формирования глуттонической (гастрономической) картины мира, которая трактуется как картина мира, выражающая специфику человеческого бытия и его отношения к пище. Данная картина мира формируется под воздействием таких факторов, как религия, мифология, географическое расположение и климатические особенности, а также находит свое воплощение в гастрономической номинации, в метафорах, во фразеологических единицах. Она предопределяет систему национальных гастрономических пристрастий и находит свое специфическое воплощение в языковой картине мира. Наименования продуктов питания пополняют словарь соответствующими терминами, различными «кулинарными» выражениями, паремиями, метафорами и т.д.

Благодаря мифологии и религии, пище придается особый, сакральный характер. Влияние религии и мифологии на гастрономию на языковом уровне выражается, во-первых, в номинации запретного и дозволенного, а также наименовании времени, в которое разрешено потреблять пищу. Данный феномен обычно фиксируется в текстах Священных писаний. В работе также характеризуются номинации религиозной системы приготовления пищи: наименование людей, имеющих отношение к процессу приготовления еды,

продуктов питания, приборов, с помощью которых готовится пища. Таким образом, в языке складывается религиозно-гастрономический тезаурус.

В языках сложился целый ряд фраз и выражений, сопровождающих религиозно-гастрономическую ситуацию (молитвы, пожелания). Религиозные взгляды также отражаются на фразеологическом уровне. Запретные или неугодные религии продукты приобретают негативную коннотацию.

Особенности питания в различных религиях проявляются во время постов, что также отражается в языке. Как в иудаизме и исламе, пища в христианстве разделяется в этот период на два типа: «постную» и «скоромную». Интересно отметить, что во французском языке «постный» переводится как «maigre», первое значение этого слова – «худой, тощий», в то время как «скоромный» – «gras», еще означает «жирный».

В европейских странах перед Великим постом отмечают Карнавал, праздник, обозначающий кратковременное прекращение постного воздержания. Существует много версий происхождения этого слова. Многие считают, что корнями этой лексемы являются «carne» – мясо и «levare» – удалять, поскольку именно мясо было запрещено в пост. Как утверждает М. Туссен-Сама, карнавал – транскрипция фразы из Екклесиаста: «Domenica carne levalis» (Воскресенье, когда ты исключишь мясо).¹

Мифология подарила лингвистике целый ряд наименований магических продуктов питания, дарующих бессмертие, жизнь, силу и энергию, что закрепилось в народных сказаниях.

Географические и климатические факторы напрямую повлияли на выбор продуктов питания. Доминирующий продукт питания стал не только распространенным элементом некоторых фразеологизмов, но и зачастую используется взамен лексем, обозначающих жизненно важные действия. В основе наименований блюд нередко встречаются топонимы, обозначающие регион, коммуны, город и место производства блюда или напитка. Многие блюда приобрели региональный характер, становясь визитной карточкой местности.

Сухие, каменистые почвы Греции дают одно из самых лучших оливковых масел. Сегодня насчитывается около 40 сортов оливы, каждый из которых имеет свое название (коронеики, лианолиа и т.д.). Недаром в греческом языке встречаются фразеологизмы с лексемой «масло» (оливковое): «подливать масло в огонь» (ρίχνει λάδι στη φωτιά), «море, спокойное как масло» (λάδι η θάλασσα).

Гастрономическая картина мира формируется под влиянием культурной картины мира и находит свое яркое воплощение в языке. Она является выразителем национального характера и сознания, в центре которого находится человек, порождающий гастрономический дискурс.

Особое внимание уделяется термину «концепт», а также системообразующей функции ключевых культурных концептов «пища», «food»,

¹ Toussaint-Samat, M. Le dit et le non-dit de la viande et des épices 13-33 / M. Toussaint-Samat // L'imaginaire des nourritures. Textes présentés par Simone Vierne. Presses universitaires de Grenoble. – P. 22.

«*la nourriture*», «*η τροφή*» в процессе дискурсивного развертывания внутри русскоязычного, англоязычного, франкоязычного и грекоязычного лингвосемиотических пространств глуттонии. Установлено, что несмотря на универсальный характер данных концептов, полной тождественности на уровне языковой репрезентации не наблюдается. В русскоязычных словарях представлено меньше значений существительного *пища* (около 11), чем во французских (13), в греческих (24) и в английских (более 40). Русский синонимичный ряд более обобщенный, в русском языке меньше разговорных эквивалентов слову «пища», чем в английском. На первый план выходит значение чего-то съедобного. В английском, греческом и французском языках есть разделение на пищу для человека и для скота. Например, для обозначения корма для животных в английском языке используются такие лексемы, как *feed, fodder, forage, provender*, во французском языке: *aliment pâture*, и в греческом – *ζωοτροφές, θροφή, νομή*. Несмотря на это, многие значения совпадают. Таким образом, можно сделать вывод, что концепт «пища» в русском языке обладает менее сложной структурой и менее обширной языковой реализацией, чем данный концепт в других исследуемых здесь языках, что демонстрирует несовпадение языковой и культурной картин мира.

На базе теории «фрейма» особое внимание было уделено различным видам гастрономических фреймов. Разбирается структура фрейма «прием пищи», «чаепитие» а также слоты, составляющие их основу. На примере фрейма «чаепитие» демонстрируется разница в системообразующих слотах, таких как «угощение», «время», «место», «этикет», «утварь», что обуславливает как культурные, так и языковые различия.

Широко употребляемое понятие «дискурс», возникшее в середине 20 в., получило обстоятельное освещение в лингвистике и имеет множество толкований и определений. Приобретая большую популярность, данный термин стал центром многих дискуссий и споров. В свете изучения этого феномена родилась не одна теория о существовании его разновидностей, к которым можно отнести политический дискурс, аксиологический дискурс, изучаемый в работе гастрономический дискурс и другие.

Особое внимание к гастрономической культуре, а также к изучению сферы питания проявляется в 1960 – 1970х гг. и получает разработку в трудах таких исследователей, как К. Леви-Стросс, Р. Барт и М. Дуглас. Питание начинает рассматриваться как специфический культурный код.

В качестве дискурсивного феномена пища упоминается в работах К. Леви-Стросса, полагавшего, что кухня является своеобразным языком, через который можно понять культуру [Леви-Стросс 2006]. Должное внимание уделяли этому вопросу Р. Барт, рассмотрев семиотику рекламы и продукты питания, и П. Бурдьё, сконцентрировавший внимание на символической составляющей пищи [Барт 2000; Бурдьё 2001].

В отечественной науке разработкой данной проблематики занимались такие исследователи, как А.В. Олянич, Н.П. Головницкая, А.Ю. Земскова, Л.Р. Ермакова, Е.А. Чередникова, П.П. Буркова и др. Несмотря на большую

популярность предмета исследования, гастрономический дискурс еще не получил должного освещения.

В диссертации обстоятельно проанализировано понятие глоттонического дискурса, описаны его конститутивные признаки. На основании предпринятых ранее исследований по этой тематике было дополнено определение глоттонического дискурса. В нашей интерпретации глоттонический дискурс представляет особый вид социального дискурса, целью которого является достижение гастрономической коммуникации, где учитываются участники, условия, способы общения, среда, в которой протекает разговор, место и время коммуникации, цели и мотивы, а также жанр и стиль речи. Глоттонический дискурс исторически обусловлен. Он отражает гастрономические, культурные, языковые, этнические и идеологические картины мира, а также выступает как базовая структура в бытовом общении, носит индивидуальный и статусный характер, имеет национально-культурную специфику и выражает систему ценностей, которая находит свое воплощение в гастрономической номинации.

Глоттонический дискурс обладает неоднородным структурно-стилистическим характером и проявляется в различных жанрах, отличающихся функциональным предназначением: тексты меню, рецептов, кулинарных путеводителей (гидов), гастрономические фрагменты в художественных текстах, гастрономическая реклама, кулинарные теле- и радиопередачи, инструкции по приготовлению блюд на упаковках пищевых продуктов и т.д.

Данные тексты объединены общей тематикой, организующим ядром которой является пища, отбором лексико-семантических, синтаксических и стилистических средств.

В Главе II «Структурно-стилистические и лексико-семантические особенности текстов глоттонического дискурса и моделирование переводческих процедур» проводится всесторонний анализ гастрономических текстов, исследуются существующие модели перевода, а также трансформационные операции, применяемые при осуществлении переводческого процесса.

В рамках глоттонического дискурса детально проанализирована группа текстотипов. На примере рецептов, текстов меню и гастрономических фрагментов в художественных произведениях рассмотрена лингвокультурологическая специфика глоттонической коммуникации. Данные тексты исследуются с точки зрения лексико-семантических, морфолого-синтаксических и стилистических особенностей.

Целью кулинарно-гастрономического дискурса является вербально-семиотическое описание процесса приготовления пищи. Текст рецепта состоит из трех блоков, которые неравноправны с функциональной точки зрения.

Текст рецепта обладает особым «кухонным языком», где используются термины и полутермины. Лексические единицы, входящие в состав рецепта, делятся на общеупотребительные, общенаучные и узкоспециальные. Последняя группа образует особый неповторимый стиль рецепта. Причем общеупотребительная лексика в текстах рецептов приобретает терминологическое свойство. К лексико-семантическим особенностям текста

кулинарного рецепта относится использование тематически-обусловленной лексики, в рамках которой можно выделить:

1. *названия предметов кухонной утвари* (кастрюля, сковорода; a saucerpan, a pan; une casserole, une poêle; κατσαρόλα, τηγάνι); *названия ингредиентов, приправ; термины по нарезке, обработке и приправе еды* (покрошить/ шинковать, chop, hacher, ψιλοκόβω); *способ приготовления* (выпекать, bake, cuire, ψήνω), *а также лексику, указывающую время, температуру, количество составляющих, калорийность.*

Что касается морфологических признаков, при сравнении рецептов на русском, английском, французском и греческом языках было выявлено, что в большей степени употребляются имена существительные для номинации ингредиентов и процесса приготовления блюда.

С синтаксической точки зрения, отмечается «пошаговость» построения предложения. Текст кулинарного рецепта отличается целостностью, что выражается в тематическом единстве.

Из 50 проанализированных кулинарных книг на русском языке, инфинитивные конструкции присутствуют в 56%, императивные – 22%, неопределенно-личные – 14%, а конструкции с использованием глагола 1 л. мн. ч. – 8%. В сравнении с русским языком, в английском – обычно употребляются императивные конструкции: «Preheat oven to 350 degrees F. Butter a 9 or 10-inch springform pan», во французском – неопределенно-личные: «Verser un peu d'huile d'olive dans une poêle». Также могут использоваться императивные формы, но это, в основном, касается переводных текстов и рецептов в интернете. В греческом языке обычно используются глаголы 1 л. мн. ч.: «Σοτάρουμε το κρεμμύδι <...> μαζί με την πιπεριά για λίγα λεπτά».

Наряду с кулинарными рецептами, значительную часть гастрономической культуры и глуттонического дискурса занимает меню. Текст меню довольно лаконичен. При написании меню особое внимание уделяется психологическим факторам. Наиболее ярко в меню проявляются «языковые игры», которые направлены на создание благоприятного представления о блюде. Особенность наименований блюд проявляется в обильном использовании эпитетов, метафор. Данные тропы применяются значительно чаще, чем в наименованиях в рецептах.

Метафорический перенос основывается на сходстве формы, качества, цвета, состава и свойства блюда. При этом названия зачастую приобретают лирический характер: «салат Болдинская осень», «Письмо «Татьяны к Онегину»», «Аппетитная закуска «Купцов 1-ой гильдии» под водочку», «Везувий на Монблане».

Для привлечения клиентов рестораны при составлении меню зачастую опираются на литературные произведения, кинематограф или исторические события, вследствие чего в названиях блюд в качестве языковой игры используются аллюзии. При этом аллюзия может сочетаться с метафорой. Так, трактир «Трамвай Аннушка», ссылающийся на творчество М. Булгакова, использует такие названия: салат «Мозги Берлиоза», «Закуска Бегемота», «Мастер», «Симпатичный иностранец». При этом в качестве аллюзии

привлекаются имена персонажей, яркие события из произведения.

«Языковые игры» проявляются на уровне концепта, вокруг которого строится специализация ресторана. Метафоры основываются не только на сходстве блюда со сравниваемым объектом, они должны быть близки выбранной специализации заведения. Так в ресторане, похожем на пожарную станцию, можно найти такие блюда: «Искры из глаз», «Ожог третьей степени». В заведении, где основной темой является Марс будущего, присутствуют такие блюда: «Galactic Grilled Chicken», «Orbital BBQ Spare Ribs». В одной из греческих таверн также можно найти следующее: «Τα βυζάκια της Μαρίας» (грудь Марии – сходство по форме), «Το πιάτο των Ταλιμπάν» (блюдо Талиба), «Ελεύθερο πουλί» (свободная птица).

Зачастую в наименованиях блюд используются топонимы, которые обозначают место происхождения рецепта. Одно и то же блюдо может иметь разные топонимы в названии, что будет обозначать наличие или отсутствие определенных в нем ингредиентов, а также способ приготовления: Τυρόπιτα «σκοπελίτικη» и «γυαννιώτικη» и Σουτζουκάκια «σμυρναίικα» и «πολίτικα».

Наиболее ярко глуттонические аспекты проявляются в художественных текстах, которые изобилуют сценами приема пищи. Художественный текст дает представление о художественной картине мира, которая является воплощением как уникальной, индивидуально-авторской картины мира, так и общенациональной. В художественном тексте реализуются творческие задачи писателя, дается его личное представление об окружающем мире. Гастрономические фрагменты в художественных произведениях продолжают заложенную литературную традицию представляемой автором страны. Каждый гастрономический фрагмент приобретает бытовое и философское осмысление, в зависимости от авторских интенций, а также наделяется неповторимой авторской семантикой, воплощающейся в художественных образах.

Основное отличие гастрономического художественного текста от текста рецепта или меню заключается в том, что субъект действия, осуществляющий трапезу, находится в виртуальном мире и лишь образ автора, имплицитно или эксплицитно выражающийся в тексте, осуществляет коммуникацию с читателем.

Сцены приготовления и потребления пищи используются автором с разными целями. Они дают представление о культуре, в которой происходит действие, особенностях национальных кухонь, раскрывают характер персонажей, показывают их манеры, образ мысли и действий, а также взаимоотношения с другими героями, которые могут являться участниками данного дискурса.

Если кулинарный рецепт опирается на закрепленные в языке формы (текст кулинарного рецепта схож с инструкцией), а текст меню направлен на побуждение к заказу блюда, гастрономические фрагменты в художественном произведении представляются во всем своем многообразии. Таковым является эпизод из «Рождественской песни» Чарльза Диккенса: «*Then up rose Mrs. Cratchit <...> and laid the cloth; while Master Peter Cratchit plunged a fork into the saucepan of potatoes. And now two smaller Cratchits <...>, came screaming that*

outside the baker's they had smelt the goose <...> Master Peter, and the two ubiquitous young Cratchits went to fetch the goose, with which they soon returned in high procession. Such a bustle ensued <...> Mrs. Cratchit made the gravy (ready beforehand in a little saucepan) hissing hot; <...> At last the dishes were set on <...> It was succeeded by a breathless pause, as Mrs. Cratchit, looking slowly all along the carving-knife, prepared to plunge it in the breast; but when she did, and when the long expected gush of stuffing issued forth, one murmur of delight arose all round the board».²

Гастрономический дискурс разворачивается в художественном пространстве, которое является совокупностью реального и воображаемого миров. Реальный мир художественного текста выражается в системе экстралингвистических категорий, которые сказываются на поведении героев, представлении автора о предметах реальности, связанных с культурой питания.

Целью гастрономических описаний в художественном тексте является подчинение гастрономического фрагмента основной цели произведения, а также реализация авторского замысла.

Для оценки степени адекватности текста перевода по отношению к тексту оригинала рассматриваются апробированные в практике модели перевода. Особое внимание уделяется теории «скопос», людической и герменевтической моделям перевода, а также теории уровней эквивалентности и ситуативно-денотативной модели.

Рассматривается людическая модель перевода, где перевод представляется как стратегическая игра, а переводчик – вовлеченный в нее игрок, которому приходится балансировать между двумя языками и культурами. Переводчик здесь выступает как «ЕГО играющее» и «рискующее»³. Данная модель хорошо применима к художественным гастрономическим текстам, поскольку с ее помощью возможно проанализировать переводческие решения. Эта модель также отчетливо показывает возможность вариативности перевода.

Особое внимание уделяется теории «скопос», смысл которой сводится к тому, что выбор стратегий и методов перевода зависит от заданной цели. Данная теория выявляет стратегии и тактики, использованные переводчиком для реализации поставленной задачи. С точки зрения указанной теории рассмотрены переводы гастрономических текстов.

Герменевтическая модель перевода позволяет проанализировать извлечение системы смыслов оригинала и адекватность переноса этой системы в текст перевода. Теория уровней эквивалентности предполагает выделение уровней, по которым устанавливается степень эквивалентности текста оригинала к тексту перевода. Существуют различные теории выделения уровней эквивалентности. Особое внимание обращается на теорию, где за основу принимаются семиотические основания, то есть три типа отношений знака (прагматический, семантический и синтаксический).

² Dickens, C. A Christmas Carol / C. Dickens [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.ibiblio.org/ebooks/Dickens/Carol/Dickens_Carol.pdf

³ Куницына, Е.Ю. Людическая Модель Перевода: Переводчик Как Ego Играющее Eo Ipso Ego Рискующее / Е.Ю. Куницына // Известия Санкт-Петербургского Университета Экономики И Финансов, 2010. – С. 67 – 72.

Большой интерес представляют трансформационные операции, которым подвергается текст перевода, направленные на то, чтобы текст перевода максимально полно передавал информацию, заложенную в тексте оригинала. Рассматриваются основные трансформационные операции, а также их типологии.

В Главе III «Особенности перевода текстов гастрономического дискурса» освещаются конкретные теоретико-практические проблемы перевода глуттонических текстов. В интересах переводческой деятельности были сопоставлены тексты меню на русском, английском, французском и греческом языках, рецептов, а также гастрономические фрагменты из произведения Н.В. Гоголя «Мертвые души» с их переводами, проанализирована группа проблем, с которыми сталкиваются переводчики при работе с данными видами текстов.

Проведенный анализ показал, что переводческие решения обуславливаются жанром глуттонического дискурса. Текст рецепта обладает инструктивным характером, что определяет стратегический подход переводчика к данному виду текста. При переводе рецептов было отмечено использование номинативных конструкций для сохранения норм русского языка. Также применялись *перестановки, добавления и опущения*. Эти приемы использовались для добавления конкретики в рецепт или опущения излишних деталей, а также для соблюдения норм русского языка

Мы установили, что перевод меню, в свою очередь, требует большей креативности, поскольку задачей меню является не только передача информации, но и создание благоприятного впечатления на читателя. Особую роль играет специализация ресторана, поскольку от этого будет зависеть стратегия перевода.

Перевод художественного текста предполагает большую свободу. Проведенный анализ показал, что гастрономические ситуации, использованные Н.В. Гоголем в поэме «Мертвые души», хорошо описывают типичные ситуации приема пищи в России. В большинстве исследуемых фрагментов прагматический уровень был достигнут полностью. Основные расхождения встречались на семантическом и синтаксическом уровнях.

В отличие от перевода текстов меню и рецептов, художественный перевод предполагает, в первую очередь, художественное воплощение, поэтому переводческие стратегии, главным образом, основываются на сохранении единого образа произведения.

Приведем в пример фрагмент из произведения Н.В. Гоголя «Мертвые души».

Таблица № 1.

Как начали мы, братец, пить... Штабс-ротмистр Поцелуев <...> бордо называет просто бурдашкой . «Принеси-ка, брат, говорит, бурдашки! » <...> Шампанское у нас было такое – что пред ним губернаторское? Просто квас! Вообрази, не клико , а какое-то кликко-матрадура , это значит двойное клико . И еще достал одну бутылочку французского под названием: бонбон . <...>
--

<p>Веришь ли, что <i>я один в продолжение обеда выпил семнадцать бутылок шампанского!</i></p>	
<p>Перевод на английский язык Д.Ж. Хогарта (1842 г.)</p>	<p>Перевод на английский язык Кристофера Инглиша (1998 г.)</p>
<p>They do a fine lot of knocking about the town and drinking. Staff-Captain Potsieluev calls good <i>claret 'trash'</i>! 'Bring me some of the usual <i>trash</i>' <...> And what quantities of <i>champagne we drank!</i> Compared with it, provincial stuff is <i>kvass</i> [1]. Try to imagine not merely <i>Clicquot</i>, but a sort of blend of <i>Clicquot and Matradura – Clicquot of double strength</i>. Also Ponomarev produced a bottle of French stuff which he calls '<i>Bonbon.</i>' <...> Why, <i>I myself got through seventeen bottles at a sitting.</i>' [1] A liquor distilled from fermented bread crusts or sour fruit.</p>	<p>And then, brother, the wine really started to flow ... Staff Captain Potseluev <...> <i>Bordeaux</i> he calls "<i>bawdy slops!</i>" "Hey, waiter, bring us a bottle of your <i>bawdy slops!</i>" he orders. <...> <i>That fizz</i> he [Ponomaryov] brought us after a sip of that the <i>governor's champagne tastes like kvass!</i> Just imagine, that was <i>no mere Clicquot</i>, but some sort of <i>Clicquot Matradura – that means double Clicquot</i>. And then he bought us another bottle of that French stuff called <i>Bon-Bon</i> <...> Would you believe it, <i>I alone flattened seventeen bottles of champagne during a single dinner!</i>'</p>
<p>Перевод на французский язык Анри Монго (1925 г.)</p>	<p>Перевод на греческий язык Адреаса Сарадопулоса (1987 г.)</p>
<p>Il y avait parmi eux un joyeux drille, le capitaine Potsélouïev ...sais-tu comment il appelle <i>le vin de Bordeaux? De la piquette</i>. «Holà, garçon, criait-il, apportez-nous <i>de la piquette</i> !» <...> Il [Ponomariov] nous a sorti <i>un Champagne</i> auprès duquel celui du chef-lieu n'est que <i>du kvass!</i> Un certain <i>Clicquot matradouré</i>, comme qui dirait, vois-tu, <i>du double Clicquot</i>. Et encore une bouteille de vin de France étiquetée: <i>Bonbon</i> <...> Croirais-tu que <i>pendant le dîner, j'en ai sablé dix-sept à moi tout seul</i> ?</p>	<p>...να αρχίσουμε αδερφέ μου να πιούμε... Ο λοχαγός Ποτσελουγιεφ: τι λεβεντάνθρωπος! Τι μουστάκες ήταν εκείνες! Ξέρεις πως λέει <i>το μπορντώ</i>; Ξυδόκρασο. «Φέρε μας», λέει, «<i>ξυδόκρασο!</i>» ο ανθυπολοχαγός Κουβσίνικοφ <...> Μας σέρβιρε [ο Πονομαρίοφ] μία <i>σαμπάνια</i> που μπροστά της το πρωτεγουσιάνικο είναι απλός <i>κβας</i>. Να φανταστείς όχι <i>cliquot</i>, αλλά κάτι σαν <i>cliquot-matradoure</i>, δηλαδή <i>double cliquot</i>. Ακόμα και μία μπουκάλα γαλλικό – η ετικέτα έγραφε <i>Bonbon</i>. <...> Δε θα το πιστέψεις, <i>σ'όλο το γλέντι εγώ μονάχος μου ήπια δεκαεφτά μποτίλιες σαμπάνια!</i></p>

На прагматическом уровне эквивалентность достигнута полностью. Текст перевода является художественным и ориентирован на широкую аудиторию, выполняет эстетическую функцию, воспроизводит сцену рассказа о распитии спиртных напитков и культуре питания в России XIX века. Автор описывает сцену кутежа, веселья, праздника «на широкую ногу».

В данном примере переводчикам приходится, с одной стороны, изобразить вальяжный, простой и в то же время хвастливый тон Ноздрева, и, с другой, – подходящим образом описать колорит гоголевского времени. Переводчики добиваются этого с помощью средств лексико-семантического уровня.

Читателю сразу же представляется, как «Штабс-ротмистр Поцелуев <...> Бордо называет просто бурдашкой». В словаре находим такое определение «бурда – 1. о невкусном, плохо приготовленном (обычно мутном) жидком кушанье, питье; баланда; 2. путаница, чепуха, вздор»⁴. Писатель использует данную лексему для созвучия двух слов. При этом здесь применяется суффикс «-шк», включающий в себя уменьшительно-ласкательный суффикс -к- с оттенком фамильярного пренебрежения.

Данная лексема в первом переводе на английский язык передается как «trash» – ерунда, дребедень, во втором английском переводе – «bawdy slop» – похлебка. Во французском варианте это слова переводится как «piquette» – виноградный напиток fam. плохое вино, кислятина⁵, а в греческом – ξυδόκρασο – винный уксус.

Все переводчики, за исключением первого, попытались выбрать лексему со значением плохого вкуса, напитка, непригодного для питья, в то время, как первый переводчик обращает внимание на значение «чепухи, дребедени», что в принципе не противоречит общему пониманию, однако значение «жидкости» опущено.

Для перевода самого наименования вина «Бордо» переводчики на английский и французский языки использовали французское написание этой лексемы, в греческом варианте применялась транскрипция «*το μπορντό*», что является употребляемым в этом языке. В первом английском переводе также используется лексема «claret» – кларет, красное вино бордо (или любое похожее по цвету и консистенции вино). В данном случае применяется прием генерализации, что может быть объяснено тем, что переводчик хотел показать, что герой имел в виду любое вино, а не конкретно названное «Бордо».

Для поддержания разговорного стиля героя во втором переводе лексема «шампанское» передается как «fizz», то есть шипучка.

Н.В. Гоголь, высмеивая своего героя, показывает его неграмотность выражением «*клик-матрадура, это значит двойное клико*». В действительности, матрадура – старинный танец, что описано в сноске у французского переводчика. В других переводах этот момент никак не обозначается, что является явным упущением в том случае, если читатель с этим словом не знаком.

Следует отметить, что само написание лексемы «Клико» соответствует наименованию шампанского «Вдова Клико» лишь в одном варианте.

Автор также применяет сравнение прекрасного напитка, который отведал Ноздрев с «квасом». Здесь используется русская реалия, которая вряд ли может быть знакома иностранному читателю. В данном случае во всех переводах

⁴ Большой толковый словарь русского языка / С.А. Кузнецов [и др.]. – СПб.: «Норинт», 2006. – С. 104.

⁵ Французско-русский словарь активного типа/ В.Г. Гак, Ж. Триумф, Г.Г. Соколова [и др.]. – 7-е изд., стереотип. – М.: Рус. Яз. – Медиа, 2006. – С. 749.

используется транскрипция, и только в одном варианте переводчик применяет сноску, что облегчает понимание текста.

Ноздрев, хвастаясь своими заслугами, заявляет, что «один в продолжение обеда выпил семнадцать бутылок шампанского!» Переводчики в данном случае пытаются выразить его «горделивый» стиль на лексико-семантическом уровне. В английском варианте используются такое словосочетание, как «get through» – кончить⁶, и глагол «to flatten» (inf) – «to defeat someone completely and easily in a game, argument etc»⁷. В данном случае можно отметить использование негастрономических лексем для описания подобной ситуации, что окрашивает речь героя. В первом английском варианте также переводчик усиливает ложь персонажа, говоря, что тот выпил шампанское за один присест («at a sitting»). Во французском языке переводчик использует гастрономическую лексему, однако значение также усилено (sabler – (уст. разг.) – выпивать залпом).

Что касается греческого варианта, здесь, как и в русском оригинале используется глагол «пить», однако лексема «обед» заменится словом «τό γλέντι – 1) пир; пирушка; попойка, кутёж»⁸, что также усиливает эффект хвастовства.

Итак, мы видим расхождения на семантическом уровне, однако цель высказывания достигается и интенция автора воспроизводится. С точки зрения юридической теории перевода, можно отметить постоянную балансировку переводчиков между смыслом, заложенным автором, сохранением стиля монолога героя, передачей реалий и пониманием данного фрагмента читателем. К компромиссным решениям переводчиков можно отнести дополнения текста комментариями, употребление разговорной лексики для передачи схожего стиля. К упущениям в переводах можно отнести использование транскрипций при передаче неизвестных реалий без дополнительного пояснения.

Таким образом, глуттонический дискурс, будучи неотъемлемой составляющей культур мира всех народов, находит особое воплощение в текстах художественной литературы, однако тщательного литературоведческого анализа в работах других авторов в подобной плоскости не нашел.

Гастрономические фрагменты, являясь частью художественного текста, подчиняются его законам, поэтому переводческие решения в первую очередь основываются на сохранении целостности смысла и содержания переводного произведения, а также создании соответствующих художественных образов.

Проведенный анализ показал, что гастрономические ситуации, отраженные Н.В. Гоголем в произведении «Мертвые души», являются ярким образцом типичной трапезы в России, а также служат хорошим приемом описания персонажей.

Наибольшую сложность составляет перевод заголовков или названий блюд, наименований ингредиентов и их количества, приборов, утвари, а также «кулинарных» лексем. Зачастую данные лексем относятся к ряду безэквивалентных единиц, что затрудняет процесс перевода. Перевод данной

⁶ Большой англо-русский словарь / И.Р. Гальперин, Э.М. Медникова. – 4-е изд., исправленное с доп. М.: Русский язык, 1988. – С. 675.

⁷ Longman exams dictionary/ Lord Quirck. Pearson Education Limited, 2006. – P. 576.

⁸ Λεξικό της Νέας Ελληνικής Γλώσσας/ Γ.Μπαμπινιώτης. – Αθήνα: Κέντρο Λεξικολογίας, 2002. – 2064 σ.

лексики осложняется тем, что в русском языке, в отличие от английского, греческого и, в особенности, французского, где для каждого процесса приготовления и кулинарного явления есть свой термин, словарный состав ограничен.

Примером неудачного перевода ингредиента в кулинарном рецепте может послужить следующее: «*Free-range egg yolks – свежие яичные белки*». На семантическом и стилистическом уровнях данный перевод является неверным, эквивалентность могла бы быть достигнута на прагматическом уровне, в случае передачи данной единицы в тексте меню, однако под «свежими яичными белками» понимается их недолгий срок хранения; в приведенном примере имеются в виду яичные желтки от кур свободного выгула, что может быть существенным при приготовлении блюда.

В качестве примера перевода ингредиента приведем «салат-ромен». Обычно часть салата называют пучком, в данном случае переводчик ее именует «кочаном», видимо, ссылаясь на внешнее сходство с капустой: «*2 cœurs de romaine – 2 кочанчика салата ромен без верхних листочков*». В другом рецепте данное словосочетание переводится иным образом, что кажется, более обоснованным: «*2 сердцевины салата ромен*».

Трудности встречаются и при переводе частей мяса. Традиции разделки туши во многих странах различаются. К примеру, во французском рецепте читателю предлагается взять «*600g de plat de côte en morceaux*». Словосочетание «*plat de côte*» передается как «толстый край говядины», в то время как в другом рецепте выражение переводится как «реберная серединка».

В первом варианте переводчик передал значение лексемы *côte (f)* (рёберная часть говяжьей туши, толстый и тонкий край; покромка). Если сравнить схемы разделки туши, то можно заметить, что французский «*côte (f)*» захватывает часть толстого и тонкого края. Однако в данном случае в оригинале говорится о «*plat de côte*», а это, судя по схеме, другая часть говядины.

Словарное значение словосочетания «*plat de côte*» – краевая покромка; реберная серединка. Второй вариант был выбран переводчиком. Однако данное словосочетание не используется при описании разделки туши и скорее является описательным переводом, в то время, как первый термин присутствует, поэтому первый вариант (краевая покромка) наиболее приемлем.

Как уже указывалось выше, особое внимание следует уделить переводу предметов утвари. В одном из рецептов «*une spatule en plastique*» передается как «пластиковая лопаточка». При поиске во франко-русских словарях перевод данного слова в его кулинарном значении не был найден. Дефиниция предлагается во французском толковом словаре: «*Corne – ustensile plat, grand comme la paume de la main, ovale ou demi-circulaire, utilisé pour rassembler les restes de pâte*»⁹. В действительности, это лопаточка в форме ладони, которой следует собирать остатки теста. Такого предмета в русской кулинарии не существует. Возможно, истинный любитель французской кухни сможет приобрести данный прибор, поэтому опущение здесь является уместным.

⁹ Larousse Gastronomique/ Joel Robuchon. Paris: Larousse, 1997. – P. 328.

Особое внимание привлекает перевод кулинарной лексики, обозначающей способ приготовления блюда. Таковым является глагол «*macaronner*». В данном случае переводчик прибегает к генерализации, передав лексему словом «размешать», однако во многих интернет-рецептах уже встречается глагол «макаронировать» – тщательно лопаткой вымесить тесто до однородности, сохраняя его воздушность.

Анализ трансформационных операций показал, что большей частотностью при переводе меню и рецептов на русский язык пользуется прием *транскрипции* и *транслитерации*, в то время как в художественном тексте основным приемом при передаче подобной лексики является *адаптация*.

Примером адаптации может послужить такое блюдо, как «*скородумки*» – выпечка на скорую руку, без дрожжей, испеченные блины или пышки. В английском оно переводится, как «*dumpling*» – «клецка»; «яблоко, запеченное в тесте». Данную адаптацию вряд ли можно считать обоснованной.

Во французском варианте используется вариант «*œufs au plat*» (яичница-глазунья). Конечно, если в тексте имелись в виду блины, то ни один вариант нельзя назвать приемлемым. Если же в общем смысле подразумевать блюдо быстрого приготовления, то французский переводчик оказывается ближе.

Также было отмечено, что при переводе с иностранного языка на русский (в ресторанах, расположенных в Москве) процентное соотношение транскрипций составляет $\approx 58\%$ из проанализированных ≈ 1300 единиц, в то время, как при переводе с русского на иностранный цифра снижается практически вдвое ($\approx 21\%$). Анализ переводов поэмы показал: несмотря на то, что в современном мире все больше наблюдается тенденция к форенизации – познанию иностранных реалий, сохранению существующих понятий, в художественной литературе происходит обратный процесс доместикации – переводчики стараются не нагружать тексты непонятными читателю явлениями и использовать прием адаптации. В данном исследовании были также приведены примеры удачного и неудачного использования данного приема

Частотны также случаи *опущений*, что может быть объяснено стремлением к упрощению текста художественного перевода. В случае с переводом наименований в рецептах и меню, переводчики стремятся к приданию колорита своим текстам, однако это осуществляется, в основном, за счет нагромождения текстов транскрипциями и транслитерациями.

В работе было уделено внимание типологии ошибок, встречаемых при переводе гастрономических текстов, а также примерам неудачного использования трансформаций. Важным упущением при переводе текстов, относящихся к глуттоническому дискурсу, является незнание кулинарных традиций, нюансов кулинарного искусства, реалий, что часто приводит к неточностям, а также грубым ошибкам грамматического, стилистического и лексико-семантического характера. Качество во многом зависит от уровня понимания переводчиком тонкости оригинала, интерпретации авторских интенций. Наравне с этим, в большинстве текстов отсутствует редакционная работа, что, несомненно, производит неблагоприятное впечатление на реципиента. Примером ошибки, встречаемой в одной из французских

ресторанов в Москве, может послужить перевод такого блюда, как «*Французский макарон*». В данном случае русскими составителями меню уже была использована транскрипция при наименовании. В переводе данное блюдо звучит как «*Pasta française*».

В **Заключении** подводится итог проделанному научному исследованию, отображается его результат, намечаются перспективы дальнейшего изучения данной проблематики.

Очевидно, что перевод гастрономических текстов требует опыта в области кулинарии, лингвокультурологической и социокультурной компетенции, знаний традиций написания текстов глуттонической направленности и их структурных и функциональных особенностей. Междисциплинарный анализ способствует выявлению конститутивных признаков и особенностей данного вида дискурса.

Проведенное исследование выявило, что переводческие решения обуславливаются жанром глуттонического дискурса. Оценка степени адекватности текста перевода по отношению к тексту оригинала может быть осуществлена благодаря комплексному применению совокупности моделей перевода.

Перспективным представляется дальнейшее исследование русско-, англо-, франко- и грекоязычного глуттонических дискурсов, изучение данного типа дискурса в иных лингвокультурах, анализ других текстов гастрономической направленности (кулинарных передач, рекламы, анекдотов, паремий и т.д.), разработка двуязычных словарей по гастрономии, а также детальное сопоставление изучаемых текстов с их переводами, исследование совокупности переводческих проблем.

Список литературы включает в себя 128 работ, 16 словарей, 175 источника, 94 из которых электронные ресурсы.

Опубликовано 9 работ, из них 3 в рецензируемых научных журналах из перечня ВАК РФ. Основные положения диссертации отражены в следующих публикациях автора:

1. Ундрицова М.В. Гастрономический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты // Вестник Московского университета. Сер. 22, Теория перевода. – 2012. – № 2. – С. 86-91. (0,56 п.л.)

Ундрицова М.В. Гастрономический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты [Электронный ресурс] / Ундрицова М.В. // Материалы XIX Международной молодежной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Ломоносов-2012» // 9-13 апреля 2012г. М.: МАКС Пресс, 2012. – 1 электрон, опт. диск (БУБ-КОМ). (0,1 п. л.)

2. Ундрицова М.В. Модели перевода глуттонических текстов (на материале русского, английского, греческого и французского языков) / М.В. Ундрицова // Научный вестник Воронеж. гос. арх.-строит. ун-та. Современные лингвистические и методико-дидактические исследования. – 2014. – вып. 4 (24). – С. 184-193. (1,1 п.л.)

3. Ундрицова М.В. Трансформации при переводе глуттонических текстов (на материале английского, французского, греческого и русского

языков) // Вестник Московского университета. Сер. 22, Теория перевода. – 2015. – № 1. – С. 57-69. (1, 26 п.л.)

4. Ундрицова М.В. Глуттонический дискурс как специфический лингвокультурологический объект переводческих практик [Электронный ресурс] / Ундрицова М.В. // Материалы XIX Международной молодежной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Ломоносов-2014» // 7 - 11 апреля 2014 г. М.: МАКС Пресс, 2012. – 1 электрон, опт. диск (БУБ-КОМ). (0,1 п.л.)

5. Ундрицова М.В. Лингвокультурологические и функционально-стилистические характеристики гастрономического дискурса в художественном тексте и особенности его перевода // Русский язык и культура в зеркале перевода. Материалы международной научной конференции. – М.: Издательство Московского университета, 2014. – С. 466-479. (1,25 п.л.)

6. Ундрицова М.В. Лингвопереводческие аспекты гастрономического дискурса // Языки. Культуры. Перевод. Материалы международного научно-практического форума. – М.: Издательство Московского университета, 2013. – С. 219-229. (0, 86 п.л.)

Ундрицова М.В. Лингвопереводческие аспекты гастрономического дискурса [Электронный ресурс] / Ундрицова М.В. // Материалы XX международной молодежной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Ломоносов-2013» // 8 - 12 апреля 2013г. М.: МАКС Пресс, 2013. – 1 электрон, опт. диск (БУБ-КОМ). (0,1 п.л.)

7. Ундрицова М.В. Меню как текстовая разновидность гастрономического дискурса и особенности их регионально-переводческой адаптации // Языки. Культуры. Перевод. Материалы II международного научно-практического форума. – М.: Издательство Московского университета, 2014. – С. 165-176. (1,1 п.л.)

8. Ундрицова М.В. Особенности формирования гастрономической картины мира // Перевод как средство взаимодействия культур. Материалы международной научной конференции. – М.: Издательство Московского университета, 2014. – С. 148-159. (1, 24 п.л.)

9. Ундрицова М.В. Трудности при переводе глуттонических текстов // Наука о переводе сегодня: перевод и словесность. Материалы III международной научной конференции. – М.: Издательство Московского университета, 31 октября - 1 ноября 2013 г. – 1 электрон, опт. диск (ОУО-КОМ). – С. 45. (0,1 п.л.)

10. Undritsova M. V. Translation Models of Gastronomic Texts (Based on the Material of Russian, English, Greek and French Languages) / M.V. Undritsova // Nauchnyiy vestnik Voronezh. gos. arh.-stroit. un-ta. Sovremennyye lingvisticheskie i metodiko-didakticheskie issledovaniya. – 2014. – Вып. 4 (7). – С. 129-136.¹⁰ (1 п.л.)

¹⁰ Перевод на английский язык статьи № 2.

Для заметок