

**Т. И. Голикова**

## МЕСТО БЕЛОРУССКОЙ КУХНИ В СИСТЕМЕ РЕАЛИЙ: ПЕРЕВОДЧЕСКИЙ АСПЕКТ

Своеобразие различных культур и языков тесно связано с развитием межъязыковых и межкультурных контактов в современном мире. Наименования блюд национальной кухни народов являются важным фрагментом национальной картины мира, отражающим специфические отличительные этнографические особенности народа.

Наименования блюд национальной кухни указывают на объекты, характерные для жизни, быта и культуры народа, сложившиеся на протяжении его исторического развития и закрепленные в традициях данного народа. Слова, служащие для обозначения уникальных национальных предметов и явлений, являющиеся яркими показателями национально-культурного своеобразия народа и его языка, относят к реалиям. В своей известной работе «Непереводимое в переводе» болгарские ученые С. И. Влахов и С. П. Флорин поясняют, что реалии – это слова и словосочетания, называющие объекты, характерные для жизни, быта, культуры, социального и исторического развития одного народа и чуждые другому. Будучи носителями национального и / или исторического колорита, они, как правило, не имеют точных соответствий (эквивалентов) в других языках, следовательно, не поддаются общим правилам перевода, требуя особого подхода [4, с. 47].

Согласно наблюдениям известного лингвиста Л. С. Бархударова, к реалиям относятся слова, обозначающие предметы, понятия и ситуации, не существующие в практическом опыте людей, говорящих на другом языке. Это слова, обозначающие разного рода предметы материальной и духовной культуры, свойственные только данному народу. Например, названия блюд национальной русской кухни *щи, борщ, рассольник, квас, калач* [1].

Основания для выделения национальных блюд в отдельную группу реалий различны у разных авторов: реалии, в частности, кушанья и напитки, построенные на предметно-языковом делении (*сидр, пахлава, эль, виски*) (А. А. Реформатский), на тематическом принципе (Г. Д. Томахин). С. И. Влахов и С. П. Флорин относят наименования пищи к этнографическим (бытовым) реалиям [4], так же как и В. С. Виноградов, считая еду и напитки бытовыми реалиями: *кукурузная лепешка, омлет* [3].

Каковы бы ни были основы деления реалий на группы и подгруппы, в каждой из классификаций реалий находит место национальная кухня (еда, пища, напитки и их наименования), поскольку она является уникальным проявлением культуры, многовековых традиций и обычаев народа.

По поводу места белорусской национальной кухни в системе реалий существуют различные мнения. Сравнивая национальную кухню славян (русских, украинцев, белорусов), можно увидеть много общих наименований блюд, и на этом основании считать, что белорусские блюда заимствованы у соседей из России, Украины, Польши, Литвы. Действительно, трудно отрицать, что белорусская кухня не перекликается с кухнями других стран. Благодаря географическому положению страны, находящейся на перекрестке важных международных путей, белорусская кухня впитала в себя элементы других культур, в том числе католического запада и православного востока. Не оспаривается, что в белорусской национальной кухне есть заимствованные блюда, например, *украинский борщ*, *русская окрошка*, *блины*, *тыквенная каша*. Из еврейской кухни – *щука фаршированная*. Считают, что даже всем известные белорусские *драники* были завезены из Германии. Однако существует большой список наименований блюд, распространенных на территории Беларуси и незнакомых в соседних странах. Например, такие блюда как *верацака*, *грыжанка*, *зацірка*, *кулага*, *мачанка*, *чікуляда* и многие другие. В связи с оригинальностью приготовления, особого набора ингредиентов белорусская кухня имеет собственные национальные черты. Национальные особенности белорусской кухни заложены в традициях народа и находят свое уникальное место в системе реалий. Даже в одинаковые названия, к примеру, *капуста*, русские и белорусы вкладывали разный смысл. Белорусские сельские жители капустой называли блюдо, в котором капуста могла отсутствовать, а присутствовали порезанные на кусочки свекла (бураки), морковь, репа, лук. Можно было добавить мясо, сало, грибы, жидкое тесто [2]. Конечно, для современного человека такие самобытные названия требуют пояснения. Обращают на себя внимание названия национальной кухни, сопровождаемые словами *белорусская*, *по-белорусски* или указанием на место происхождения блюда: *поліўка беларуская* ‘Belarusian poliuka (soup)’, *капытка беларуская* ‘Belarusian kapytka’, *каша па-віцебску* ‘Vitsebsk porridge’, *каўбаскі па-магілеўску* ‘Magileu sausages’. Некоторые белорусские национальные блюда со временем вышли или выходят из употребления в силу больших затрат по времени их приготовления. Например, блюдо *саладуха* на основе ржаной муки, меда и теста необходимо было трижды остужать на морозе [Там же].

И все-таки кодовое блюдо, занимающее центральное место в системе реалий, отражающих национальную кухню, – это *дранікі*. Трудно найти человека на постсоветском пространстве, которому не было бы знакомо это блюдо, как наиболее известное в белорусской кухне. Драниками восхищаются и в России, и в европейских странах за их вкусовые и внешние характеристики.

Драниками угощают зарубежных гостей в ресторане, в кафе или в домашней обстановке, на значимых приемах. В любой студенческой столовой можно найти данное блюдо. Из 200 опрошенных студентов Минского государственного лингвистического университета любимым белорусским блюдом большинство (70 %) респондентов назвали таковым *дранікі*. Упоминались *колдуны* (10 %), *картофельная бабка* (7 %), а также такие блюда, как *мачанка*, *клецкі*, *кісель*, *холоднік* (7 %) и даже *картошка в любом виде* (6 %).

В преддверии подготовки ко II Европейским играм в Минске в 2019 году была заметна издательская активность – выпускались красочно оформленные книги, брошюры, наборы открыток с наименованиями наиболее популярных белорусских блюд, рецептами их приготовления, иллюстрациями и переводом на английский язык для зарубежных гостей.

Например, в типичный набор открыток «Белорусская кухня» ‘Belarusian cuisine’ входят следующие наименования блюд: *дранікі* ‘draniki’, *колдуны картофельные с мясом* ‘potato kalduny with meat filling’, *картофельная бабка* ‘potato babka’, *мачанка по-крестьянски* ‘macanka peasant style’, *кисель клюквенный* ‘cranberry kisiel’, *холодник по-белорусски*, ‘chaladnik Belarusian style’, *затирка* ‘zacirka’, *сбитень по-белорусски* ‘zbicien Belarusian style’, *суп грибной с перловкой* ‘mushroom and pearl barley soup’. В этот же перечень включены и блюда традиционной русской и украинской кухни: *блины* ‘pancakes’, *оладьи дрожжевые* ‘yeast pancakes’, *свинные ребрышки с картошкой* ‘pork ribs with potatoes’. Впрочем, последнее блюдо можно отнести и к популярным блюдам в США и Канаде. Интересно отметить, что, выполняя задание проранжировать предложенный список по вкусовым предпочтениям, студенты, принимавшие участие в опросе, не проигнорировали ни одно из названных выше блюд белорусской кухни. Это говорит о том, что национальной кухне уделяется достаточно внимания в белорусских семьях.

Внимание зарубежных гостей привлекают названия наборов кулинарных открыток на белорусском, русском и английском языках: Приведем некоторые из названий: *Смаката на кожны дзень* ‘Вкуснота на каждый день’ ‘Yummies for Every Day’. *Пакашуйце беларускае!* ‘Попробуйте белорусское!’ ‘Taste Belarusian!’

Среди многочисленных печатных изданий необходимо особо отметить монографию А. П. Ващенко «Белорусская кухня», которая была представлена на XXV Международной книжной выставке-ярмарке в Минске в феврале 2017 года [2].

На страницах данного издания подробно изложено описание рецептов блюд белорусской национальной кухни, а также особенности и традиции их приготовления. Описание традиционной белорусской кухни на белорусском языке сопровождается переводом на русский и английский языки. К каждому из рецептов прилагаются фотографии готовых блюд. В монографии также можно найти много полезных статей о традициях белорусской национальной кухни и жизни белорусов.

Во введении к своей монографии автор указывает, что все представленные блюда – кулинарное наследие Витебщины. Тем не менее, описанные в монографии блюда распространены и в других регионах страны. Приводится описание 92 различных блюд: от главного угощения белорусского стола – хлеба – до необычных десертов. Данная монография – настоящая энциклопедия белорусской национальной кухни и культуры. Несомненно, она помогает больше узнать о Беларуси, белорусах и их традициях не только зарубежным гостям, но и жителям страны. В книге широко представлены такие категории пищевых продуктов и наименования блюд из них, как напитки, супы, мясные блюда, колбасные изделия, каши, блюда из картофеля, овощные блюда, блюда из птицы и рыбы, сладости, мучные изделия и выпечка. Некоторые из сладких национальных блюд Беларуси можно отнести к уникальным, т.е. характерным лишь для данной культуры. Например, *яблочный сыр* ‘apple cheese’, *суп из черники* ‘blueberry soup’.

При анализе перевода наименований блюд белорусской кухни на английский язык были отмечены некоторые особенности, которые можно отнести к лексическим трудностям перевода. 1. Так, представляет трудность передача буквы «ў»: *таўчонікі* ‘толченики’ ‘tauchoniki’ и буквосочетания «шч» в наименованиях блюд национальной белорусской кухни. Буквосочетание «шч» передается на английский язык сложным для носителей английского языка буквосочетанием ‘sch’. Например: *боршч* ‘borsch’, *веращанка* ‘veraschanka’, *шчупак* ‘schupak’. 2. Семантические трудности. Названия блюд белорусской кухни скрывают в себе способ приготовления блюда. Например, *поліўка* – от слова ‘поливать’, *крупнік* – от слова ‘крупя’ (каша), *рыбнік* – от слова ‘рыба’, *пячыста* – от слова ‘печь’, *мачанка* – от слова ‘макать’. Данная особенность никак не учитывается при переводе наименования блюда на английский язык.

В работе А. П. Ващенко «Белорусская кухня» чаще всего при переводе блюд национальной белорусской кухни переводчики используют способ калькирования (49 % случаев). Например: *каша па-віцебску* ‘Vitebsk porridge’; *кішкі чорныя* ‘black intensis’; *гусак з яблыкамі* ‘goose with apples’; *бульба, тушаная з грыбамі* ‘potatoes stewed with mushrooms’.

Вторым, по частоте употребления, способом перевода наименований блюд является переводческая транскрипция и транслитерация. Данный способ использовался в 35 % случаев. Отмечено, что наименования блюд транскрибировались и транслитерировались именно с языка оригинала, т.е. с белорусского языка. Например: *кулага* – ‘kulaga’; *веращанка панская* – ‘veraschanka panskaaya’; *рыбнік* – ‘rybnik’.

Заметим, что в данном издании для перевода наименований блюд белорусской кухни используется также смешанный перевод, т.е. сочетание транскрипции и описательного перевода. Связано это с тем, что при транс-

крибироваані некаторых найменаваній блюда суть блюда застаецца непянтай для зарубежных гостей. Для таго табы избежата непянтання, пераводчык іспользаваў для перадачы некаторых блюда два вышэупмянутых спосаба перавада. Напрымер: *беларуская поліўка* ‘Belarusian poliuka (soup)’; *мачанка с блінамі па-святочнаму* ‘festive machanka (gravy) with blini’; *галкі рыбныя* ‘fish galki (balls)’.

Дастаточна часта пры пераводе рэалій пераводчыкі абрацаюцца к прыбліжэннаму пераводу, а імянна пераводу с памащью аналага. Атаметім, што в монографіі А. П. Ващанка это не самы частотный способ, он іспользаваўся для перавада 9 % найменаваній блюда. Напрымер, *куліч* ‘easter cake’; *ікра грыбная* ‘mashroom paste’; *муньдзёры* (*бульба у мундзірах*) ‘jacket potato’.

Прыведем інтэресны факт: перад Чэмпіанатам міра па хакею в Мінске в 2014 гаду на сайце Міністэрства антимонопольнага рэгуліравання і тагавлі п’явіліся рэкамендацыі для аб’ектаў аащественнага пітаанія па пераводу названій беларусскіх блюда на аагільскі язык, паагавленнага профес-сіональнымі пераводчыкамі. Сагласна дааным рэкамендацыям, сначала в меню дажно прысутстваваць названіе беларусскага блюда, прэастваленнае на латініце, а таем – в сабкаах апісааніе блюда на аагільскаа языка. Таакой спосаб перавада был выбран для таго, табы найменаванія беларусскіх блюда на аагільскаа языка саагли в поаной мере атрааіаь спецыфіку трааіаіааннаах беларусскіах блюда, аналаагаах тааорых нет за рубежом [5]. Прэаажааннае рэкамендацыі прэааствалены в таабліаце.

Т а б л и а 1

Перевод наименований некоторых блюд белорусской кухни, согласно рекомендациям Министерства антимонопольного регулирования и торговли

Оригинальное наименование блюда на белорусском языке	Оригинальное наименование блюда на русском языке	Перевод наименования блюда на английский язык
Закуска сялянская	Закуска селянская	Peasant’s starter
Селядзец па-старабеларуску	Сельдь по-старобелорусски	Herring cooked according to the traditional Belarusian recipe
Салат «Папараць-кветка»	Салат «Папаратъ-кветка»	Salad “Paparats-kvetka”
Салат «Журавінка»	Салат «Журавинка»	Salad “Zhuravinka”
Зацірка грыбная	Похлебка грыбная	Pohlebka with mushrooms (vegetable broth)
Поліўка грыбная	Поливка грыбная	Polivka with mushrooms (mushroom soup)

Крупнік	Крупник	Krupnik (cereal soup broth cooked with meat and potatoes)
Дранікі са смятанай	Драники со сметаной	Draniki (potato pancakes) with sour cream
Дранікі з грыбамі	Драники с грибами	Draniki (potato pancakes) with mushrooms
Картафляннікі	Картофляники	Kartoflyaniki (baked potato balls)
Пячыста з свініны	Печисто из свинины	Pork pechisto
Верашчака з блінамі	Верещака с блинами	Vereshchaka with pancakes (meat sauce cooked in mushroom broth)
Мачанка з блінамі	Мачанка с блинами	Machanka with pancakes (pancakes with traditional thick gravy)
Грэчаннікі з грыбамі	Гречаники с грибами	Grechaniki with mushrooms (buckwheat cutlets)
Рыбнік	Рыбник	Rybnik (a fish pie)
Бабка з бульбы	Бабка картофельная	Kartofelnya babka (potato pudding)
Гарбата беларуская	Чай белорусский	Belarusian tea
Морс з журавін	Морс клюквенный	Cranberry fruit-drink

Сравнивая пераход в монографіі А. П. Ващенко с предложенным вышэ пераходам-рэкамендацыяй Міністэрства торгавлі, можна ўбачыць ідэнтычныя варыянты: *рыбнік* ‘rybnik’, *дранікі* ‘draniki’, *мачанка* ‘machanka’ і др. Лішь слова *бліны* в кнізе «Белорусская кухня» перадаецца транслітэрацыяй – *bliny*, а в рэкамендацыі – ‘pancakes’.

Отметим, что компонент *по-старобелорусски*, сустракаюцца в найменованиях блюх в двух источниках, также был передан по-разному. Переводчик, подготовивший перевод наименований блюх белорусской кухни для монографіі А. П. Ващенко, передал этот компонент как ‘Old Belarusian’. В свою очередь переводчики, работавшие над переводом-рэкамендацыяй Міністэрства торгавлі, использовали описательный перевод ‘cooked according to the traditional Belarusian recipe’. Оба варианта корректны, однако перевод в монографіі А. П. Ващенко представлен в более компактном виде.

Таким образом, наименования блюх белорусской кухни переводятся согласно существующим стратегиям, используемым для перевода реалий, а именно выбору одной или нескольких лексических трансформаций: транскрипции, транслитерации, калькирования, приближенного перевода и смешанного перевода. Несмотря на то, что выбор способа перевода остается за переводчиком, на примере отобранного материала можно убедиться, что переводчики следуют примерно одинаковым стратегиям при переводе наименований блюх национальной белорусской кухни на английский язык.

Перевод наименований блюд белорусской кухни представляет собой достаточно сложный процесс, тесно связанный со способностью переводчика передать самобытный и уникальный характер привычек и вкусовых предпочтений белорусов, которые нашли отражение в наименованиях белорусской национальной кухни и подчеркивают ее особое место в национальной системе реалий.

## ЛИТЕРАТУРА

1. *Бархударов, Л. С.* Язык и перевод (Вопросы общей и частной теории перевода) / Л. С. Бархударов. – М. : Междунар. отнош., 1975. – 240 с.
2. *Ващенко, А. П.* Белорусская кухня / А. П. Ващенко. – Минск : Беларусь, 2017. – 225 с.
3. *Виноградов, В. С.* Введение в переводоведение (общие и лексические вопросы) / В. С. Виноградов. – М. : Изд-во Института общего среднего образования РАО, 2001. – 224 с.
4. *Влахов, С. И.* Непереводимое в переводе / С. И. Влахов, С. П. Флорин. – М. : Междунар. отнош., 1980. – 343 с.
5. Kartoffelnaya babka – potato pudding. Минторг показал, как перевести названия блюд белорусской кухни на английский // TUT.BY [Электронный ресурс]. – 2014. – Режим доступа: <https://news.tut.by/society/388859.html>. – Дата доступа: 30.09.2018.