

Е. Духович

КУЛИНАРНЫЕ РЕАЛИИ В МАТЕРИАЛАХ ИНДИЙСКИХ СМИ И СПОСОБЫ ИХ ПЕРЕДАЧИ НА РУССКИЙ ЯЗЫК

Кулинарный дискурс в интернет-пространстве сегодня – это один из способов знакомства с другими культурами и поддержания межкультурного диалога. Кулинарный рецепт как жанр этого дискурса представляет интерес для переводоведения, в частности, в плане употребления и передачи содержащихся реалий той или иной страны на другие языки. Индийские англоязычные СМИ посвящают целые разделы своих сайтов описаниям кулинарных рецептов. Проанализируем их с точки зрения употребления и перевода индийских реалий.

Языковое оформление текста кулинарных разделов сайтов имеет свои особенности. Если для описания пошаговой инструкции приготовления блюда используется лексика английского языка (*add* ‘добавить’, *stir* ‘разме-

шать’, *roast* ‘зажарить’), так же, как и для называния необходимого оборудования, за исключением некоторых уже освоенных заимствований (*pan* ‘сковорода’, *bowl* ‘миска’, *wok* ‘вок’), то названия блюд и ингредиентов – это зачастую реалии, заимствованные из языков индийского субконтинента.

Названия блюд в текстах представлены либо исключительно реалиями (*Chikki* – традиционное индийское сладкое блюдо, которое обычно готовят из орехов и сахара), либо сочетаниями слов-реалий с английским обобщающим названием (*Chicken Korma* – курица, тушенная в сливочно-ореховом соусе). Что касается названий ингредиентов, то в рассматриваемых текстах можно выделить две категории: а) собственно реалии – слова, обозначающие предметы, которые отсутствуют в других культурах. Как и названия блюд, они представлены либо непосредственно заимствованием (*jaggery* – сахар джаггери, *ghee* – масло гхи), либо сочетаниями с обобщающим словом (*kewra water* – цветочная вода кевра); б) варваризмы – индийские названия общеизвестных и распространенных понятий, включенные в англоязычный текст (*magaz* – семена дыни, *sooji* – манная крупа, *kesar* – шафран).

Для передачи таких реалий на русский язык можно использовать несколько способов. В нашем случае можно предположить, что большинство переводимых слов-названий являются незнакомыми широкой публике, поэтому на первый план здесь выходит прагматический фактор. Использование исключительно транскрипции или транслитерации в качестве приема передачи реалий не представляется возможным, поэтому целесообразнее применить здесь смешанный способ: при переводе названий блюд и ингредиентов можно прибегать к добавлению обобщающего слова к транскрипции / транслитерации (*cook the rabdi* – *приготовим пудинг рабди*, *heat the ghee in the pan* – *нагрейте масло гхи в сковороде*, *mix the maida and milk* – *смешайте муку майда с молоком*, *add terasi* – *добавьте соус тераси*). В таком случае читатель, с одной стороны, будет иметь общее представление о блюде, его составляющих и действиях по приготовлению, а с другой – переводчик сохранит культурное своеобразие исходного текста, передаст его национальный колорит.