



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ» (ФГБОУ ВО «ЮУрГУ»)

ФАКУЛЬТЕТ ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ  
КАФЕДРА ФРАНЦУЗСКОГО ЯЗЫКА И МЕТОДИКИ ОБУЧЕНИЯ ФРАНЦУЗСКОМУ  
ЯЗЫКУ

## СПОСОБЫ ПЕРЕВОДА ФРАНЦУЗСКИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ РЕАЛИЙ

Выпускная квалификационная работа  
по направлению 44.03.05. Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Направленность программы бакалавриата

«Французский язык. Английский язык»

Проверка на объем заимствований

72,62 % авторского текста

Работа рекоменд к защите  
рекомендована/не рекомендована

Работа допущена к защите

«25» июни 2019 г.

зав. кафедрой французского языка и МОФЯ

Тихонова Анастасия Леонидовна

Выполнила:

студентка группы ОФ-503/089-5-1

Рожкова Дарья Дмитриевна

Научный руководитель:

ассистент

Лебедева Ярослава Андреевна

Челябинск

2019 год

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ В ОБЛАСТИ ПЕРЕВОДА РЕАЛИЙ.....	6
1.1 Понятие реалии .....	6
1.2 Реалии и термины .....	10
1.3 Классификация реалий .....	12
1.4 Методы перевода французских реалий .....	18
Выводы по главе 1 .....	24
ГЛАВА 2. МЕТОДЫ ПЕРЕВОДА ФРАНЦУЗСКИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ РЕАЛИЙ.....	26
2.1 Перевод заголовков .....	27
2.2 Перевод ингредиентов .....	29
2.3 Перевод количества ингредиентов .....	32
2.4 Перевод наименований кухонной утвари .....	33
2.5 Перевод слов, обозначающих способ приготовления блюда .....	36
2.6 Практическое применение результатов исследования в преподавании французского языка .....	39
Выводы по главе 2 .....	43
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	45
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ .....	47
ПРИЛОЖЕНИЕ .....	51

## ВВЕДЕНИЕ

В переводоведении существует множество спорных положений и деталей, требующих к себе повышенного внимания. Одной из подобных трудностей является перевод реалий. Реалии – это часть какого-либо языка, культуры и народных особенностей, не поддающаяся переводу.

Перевод реалий представляет собой особую сложность в связи с тем, что в большей части случаев в культуре переводящего языка не существует предмета, или явления, обозначаемого реалией в языке перевода.

Реалии способны передать национальный колорит и сформировать уникальную языковую картину мира носителей конкретного языка. Языковая картина мира формируется из множества факторов, таких как язык, одежда, религия, питание. Таким образом, гастрономическая реалия – это один из факторов формирования языковой картины мира.

**Актуальность** данной дипломной работы заключается в том, что, несмотря на ряд имеющихся работ, посвященных исследованию приемов перевода французских реалий, в настоящее время не существует фундаментальных работ, посвященных наиболее часто используемым приемам перевода французских реалий на русский язык. Что касается гастрономических реалий, они еще не получили должного научного освещения в лингвистических исследованиях. Терминологический аппарат данного языкового явления еще не до конца разработан, их специфика четко не выявлена, а способы перевода гастрономических реалий не систематизированы. Изучение перевода подобных явлений языка представляет большой интерес, как с лингвистической, так и с культурологической точки зрения.

**Объектом** исследования являются французские гастрономические реалии в кулинарных энциклопедиях («Le grand Larousse gastronomique», «Grand dictionnaire de cuisine»).

**Предметом** исследования выступают приемы перевода реалий.

**Материалом** исследования являются тексты французских кулинарных энциклопедий.

**Цели исследования:** проанализировать и выявить наиболее часто употребляемые приемы перевода французских гастрономических реалий на примере анализа французских кулинарных энциклопедий.

Достижение поставленной цели предполагает решение следующих **задач исследования:**

1. Проанализировать научную литературу, посвященную исследованию реалий и определить их место в языкознании и страноведении.
2. Вывести рабочее определение реалии и проанализировать существующие классификации.
3. Изучить приемы перевода реалий
4. Выявить приемы перевода, которые наиболее часто используются для перевода французских реалий.
5. Рассмотреть возможность использования результатов исследования в преподавании французского языка.

**Методы исследования** обусловлены целью, задачами и материалом исследования: описательный метод, метод сплошной выборки, метод обобщения (классификация), контекстуальный анализ при выделении реалий, метод количественных подсчетов для проведения дальнейшей систематизации данных, полученных в ходе данного исследования.

**Теоретико-методологической базой** послужили работы лингвистов и переводчиков, занимающихся общими проблемами изучения реалий, как: Бархударов Л. С., С. И. Влахов, С. П. Флорин., Комиссаров В. Н, Виноградов В. С., и др.

**Научная новизна** дипломной работы заключается в систематизации французских реалий согласно приемам их перевода, и обусловлена исследуемым материалом – французской публицистикой.

**Теоретическая значимость** исследования заключается в том, что результаты исследования позволяют расширить научные представления о приемах перевода реалий, дополнить существующие классификации реалий.

**Практическая значимость** настоящей дипломной работы заключается в том, что полученные результаты могут быть использованы в ВУЗе для преподавания теории перевода, практического курса французского языка, а также в переводческой практике.

**Структура дипломной работы:** Настоящая дипломная работа состоит из введения, двух глав, заключения, списка литературы и приложений.

Во **введении** определяется актуальность, объект, предмет, цель и задачи настоящей дипломной работы, а также научная новизна, теоретическая, практическая значимость.

В **первой главе** «Теоретические исследования в области перевода реалий» определяется статус реалии в переводоведении, анализируются классификации реалий и рассматриваются основные приемы перевода французских реалий.

Во **второй главе** «Методы перевода французских гастрономических реалий» рассматриваются приемы, использованные для перевода французских реалий на материале французских кулинарных энциклопедий («Le grand Larousse gastronomique», «Grand dictionnaire de cuisine»).

В **заключении** подводятся основные итоги исследования, направленные на установление наиболее часто используемых приемов перевода французских реалий.

Дипломную работу завершают список использованной литературы и приложений.

# ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ В ОБЛАСТИ ПЕРЕВОДА РЕАЛИЙ

## 1.1 Понятие реалии

Языки, имеющие различия в своем историческом, географическом и культурном прошлом, содержат в своих системах такие элементы, которые невозможно соотнести. Язык народа – это его культура, мировоззрение, индивидуальность. О языковой картине мира исследователи говорят, что она формируется у человека благодаря мышлению на том или ином языке. Она является частью концептуальной картины мира человека, «привязанной» к языку и переломленной через языковые формы. Можно считать это как бы философским обоснованием связи концептуальной и языковой картины мира.

В языковой картине мира можно выделить такие компоненты, которые будут не понятны только за счет перевода. Чтобы понять их по-настоящему необходимо понимать, а лучше знать культуру любого народа. И именно здесь речь идет о реалиях. Ведь они имеют тесную связь с народной культурой, распространены в его языке и очень редко имеют эквиваленты в иных языках.

Слово «реалия» происходит от латинского *realis,-e, realia-* «вещественный», «действительный», Это слово обозначает чаще всего какой-либо предмет или явление, который существовал когда-то или по сей день. Данный предмет по смыслу связывают с понятием «жизнь» или «образ жизни».

Впервые о реалиях, как о культурологическом понятии, начали говорить в начале 50-х годов. В 1952 году Л.Н Соболев в своей работе «Пособие по переводу с русского языка на французский» употребил термин реалия, как «бытовые и специфические национальные слова и обороты, не имеющие эквивалентов в быту, а следовательно, и на языках других стран, и слова из национального быта, которых нет в других языках, потому что нет этих предметов и явлений в других странах» [23, с.290].

Если же поискать словарное определение, то реалия – «всякий предмет материальной культуры», «единичный предмет, вещь; то, что есть, существует» [32], «предмет, явление или понятие, характерное для уклада жизни, культуры того или иного народа или эпохи» [31], «предметы материальной культуры, служащие основой для нормативного значения слова».

В страноведении и переводоведении термин реалия рассматривается различно. Существует два термина: реалия-понятие, у которого широкое значение, и реалия – слова, которые не всегда способны полностью передать понятие. В языкознании реалии-слова представляют собой знак, при помощи которого предметы и явления культуры народа способны обрести свое обличье в языке. Лингвисты и лингвострановеды так и не пришли к единому мнению по поводу определения термина «реалия».

Чаще всего реалии относят к безэквивалентной лексике. И это не случайно, ведь они имеют схожие черты, но все же у реалий есть и свои отличия. В первую очередь они являются общеупотребительными и распространёнными в языке, их легко узнают носители языка, но при этом они незнакомы для людей с другой культурой. Бывают случаи, когда грань между реалиями-словами и литературной нормой языка стирается, и они становятся частью общеупотребительной лексики или диалектизмов. Что касается стилистически сниженной лексики (жаргонизмы, сленг, просторечие), то к ней относится не так много реалий. Также нужно сказать, что, когда в жизни общества возникают новые реалии, в языке сразу же возникают соответствующие им слова. То есть данные лексические единицы достаточно быстро реагируют на все изменения, происходящие в обществе.

В переводоведении понятие реалии основывается на национальной окрашенности или колорите, и на безэквивалентности слов, которые их обозначают и выявляются в процессе перевода. Несмотря на то, что реалии являются носителями национального и/или исторического колорита, у них практически не существует эквивалентов других языках и не могут быть переведены напрямую. И именно «колорит» является фактором, благодаря

которому можно отнести какое-либо явление к реалии, национальная окрашенность должна быть настолько понятна, что их нельзя будет отнести к национальным отличительным чертам культуры других стран, а только к той стране, в которой они возникли.

В теории перевода понятие реалии ассоциируется с именами Сергея Влахова и Сидера Флорина, которые считали, что «реалия» - это лексическая (или фразеологическая) единица, а не обозначаемый ею объект (референт) [8]. Они давали следующее понятие реалии, как «слова или словосочетания, называющего объекты, характерные для жизни одного народа и чуждые другому; будучи носителями национального и/или исторического колорита, они, как правило, не имеют точных соответствий (эквивалентов) в других языках, а, следовательно, не поддаются переводу «на общих основаниях», требуя особого подхода» [8, с.55]. Ученые считают, что реалии являются частью самостоятельного круга слов, который входит в безэквивалентную лексику.

И.И Ревзин утверждает, что реалии – так называемые лакуны, то есть ситуации, обычные для культуры одного народа, но не наблюдаемые в другой культуре [16].

В «Словаре лингвистических терминов» О.С Ахмановой термин «реалия» рассматривается в следующем порядке: «реалия как 1. Разнообразные факторы, изучаемые внешней лингвистикой, такие как государственное устройство данной страны, история и культура данного народа, языковые контакты носителей данного языка и т.п. с точки зрения их отражения в данном языке; 2. предметы материальной культуры» [30].

Для обозначения слов-реалий исследователи вводили различные понятия. Например, А.А Реформаторский считает, что реалии – это варваризмы, с помощью которых становится возможным описание чужеземных обычаев, особенностей жизни и быта, создание местного колорита [18].

И.И Ревзин и В.Ю Розенцвейг реалиями называют пробелы (лакуны) – ситуации, обычные для культуры одного народа, но не наблюдаемые в другой культуре [16].



Л.А Шейман под понятием реалия подразумевает этнокультурную лексику (этнолексемы) – лексические единицы, характеризующие систему знаний о специфической культуре определенного народа как историко-этнической общности людей [29].

Реалия – это «иностраные слова, которые обозначают понятия, предметы, явления, которые не вошли в обиход того народа, на язык которого переводится произведение», считает Вл. Россельс [20, с.169].

Г.Д Томахин дает другое определение реалий как «названия присущих только определенным нациям и народам предметов материальной культуры, фактов истории, государственных институтов, имена национальных и фольклорных героев, мифологических существ и т.п.»[25].

А.В Федоров определяет реалии, как «слова, обозначающие национально-специфические реалии». Он рассматривал реалии, как крайний случай безэквивалентности – безэквивалентность «в чистом виде» [26, с.46].

Филолог П.Н Берков вводит следующее понятие реалии – это «алиенизмы – слова из малоизвестных языков, подчеркивающие стилистическую функцию экзотизмов» [5].

«Реалии – специфические факты истории и государственного устройства национальной общности, - считает В.С Виноградов, - а также особенности ее географической среды, характерные предметы быта прошлого и настоящего, этнографические и фольклорные понятия». Он тоже относил реалии к классу безэквивалентной лексики [7].

В своем труде «Язык и перевод» Л.С Бархударов дает следующее определение слову реалия – «слова обозначающие предметы, понятия и ситуации, не существующие в практическом опыте людей, говорящих на другом языке» [4, с.95].

Из всего вышеизложенного можно сделать вывод, что реалии являются частью особой категории средств выражения.

В связи с тем, что в продолжении нашей дипломной работы используется классификация реалий С.Влахова и С.Флорина, именно их понятие реалии мы и взяли за основу в нашем исследовании.

## **1.2 Реалии и термины**

Ученые, занимающиеся изучением реалий отмечают тот факт, что по характеру референтов реалии могут быть близки к локализмам и профессионализмам, и даже к жаргонизмам, так как референты этих групп лексики могут иметь уникальный характер. С другой стороны, локализмы и профессионализмы, жаргонизмы и сленгизмы являющиеся, в отличие от реалий, принадлежностью национального литературного языка, являются частью нелитературной лексики, то есть они отличаются от реалий в стилистическом смысле. Отличить некоторые языковые реалии от терминов гораздо сложнее, потому что термины могут соотноситься и с уникальными референтами.

Первое, что бросается в глаза – это сходство реалии с термином. Важно учесть, в отличие от большого количества лексических единиц, термины обозначают конкретные предметы и явления. Чаще всего это однозначные и лишённые синонимов слова, которые могут быть и иноязычного происхождения. Также могут быть и те, значения которых ограничены исторически.

Аналогично можно утверждать и о реалиях. Кроме того, на стыке данных категорий имеется ряд единиц, которые не так просто определить, является ли слово термином или реалией, при этом существует большое количество слов, которые могут быть одновременно как термином, так и реалией. С другой стороны, также важна и разница между реалиями и терминами. Разница в том, что реалии относятся к безэквивалентной лексике, а термины – к немногим языковым единицам, которые имеют полное языковое покрытие в языке перевода – единицам, которые переводятся эквивалентами. Термин – это слово (или сочетание), которые является названием определенного понятия некоторой специальной области науки, техники или искусства [32,с. 1168]. Сфера

применения терминов – научная литература, а сфера применения реалий – это скорее художественная литература, так как они передают национальный колорит.

Кроме того, термины также имеют отличия от реалий и по происхождению. Они достаточно часто формируются искусственно для того, чтобы обозначать некоторые предметы, а реалии всегда формируются с помощью естественного словотворчества – народных слов, которые тесно связаны с бытом и мировоззрением создающего их народа.

Национальный характер реалий и интернациональность терминов определяют также и другое важно различие между ними. Данное различие заключается в том, что они могут распространяться неравномерно. Термины, которые являются наименованиями каких-то предметов, распространяются ввиду широкого применения этих предметов; в научной среде это может произойти в ходе процесса обмена научной информацией. Также, реалии – достояние того народа, в культуре и языке которого они появились, в то время как термины принадлежат всему человечеству. Реалии выражают эмоции, образность, а также стилистическую и национальную окраску. Термины же не обладают данными качествами.

Большое количество реалии являются реалиями-терминами из-за своей принадлежности к определенной функциональной сфере использования языка. Во многих как художественных, так и публицистических произведениях возможно встретить значительное количество специальных терминов, которые относятся к государственному устройству, юриспруденции, экономике и, чаще всего, понятных всем читателям – носителям языка. Их общеупотребительность, популярность и узнаваемость для большинства носителей языка делают такие термины реалиями.

Однако, большое количество реалий, которые не являются терминами тем не менее по своей семантической структуре близки к последним. Об этом свидетельствуют их слабые парадигматические связи. Они довольно часто

характеризуются моносемией, также редко имеют синонимы и антонимы. Но граница между терминами и реалиями недостаточно четкая.

### 1.3 Классификация реалий

В научной лингвистике на сегодняшний день существуют различные подходы к классификации реалий, основанные на тех или иных признаках: семантических, временных, фонетических, местных, грамматических и других. В нашей работе мы изучим некоторые из них. А.Е Супрун [24] был одним из первых, кто начал классифицировать реалии. В основном, он делил их по предметному принципу на «несколько семантических групп». Классификация Б.И Репина [17] также строится по предметному признаку, и она выглядит следующим образом:

1. Бытовые реалии (например, жилье, одежда, пища, обычаи, игры, родственные отношения и др.).
2. Этнографические реалии (названия племен и родов).
3. Мифологические реалии.
4. Религиозные реалии.
5. Ономастика.

А.А Реформаторский разделил реалии на шесть групп, используя предметно-языковой принцип:

1. Имена собственные.
2. Монеты.
3. Должности и обозначения лиц.
4. Детали костюма и украшения.
5. Кушанья и напитки.
6. Обращения и титулы при именах.

Мы считаем, что наиболее полная квалификация реалий представлена в работах С.Флорина и С. Влахова. Общую схему можно представить следующим образом:

- I. Предметное деление
- II. Местное деление (в зависимости от национальной и языковой принадлежности)
- III. Временное деление (в синхроническом и диахроническом плане, по признаку «знакомства»).

Мы бы хотели более детально рассмотреть данную классификацию.

### **Предметное деление.**

**1. Географические реалии,** имеют тесную связь с физической географией или схожими науками, стоят близко к терминам, из-за чего их четкое отграничение практически невозможно. В эту группу входят такие реалии, как:

- названия объектов физической географии, в том числе метеорологии (La Manche, Les Pyrénées, La Seine, mistral)
- названия географических объектов, связанных с человеческой деятельностью
- название эндемиков.

**2. Этнографические реалии** объединяют слова, обозначающие понятия быта, религии, материальной и духовной культуры, фольклора, искусства.

#### *2.1 Быт:*

##### *a) Пища и напитки*

*Verveine du Velay (Вервен дю Веле)* – вербеновый ликер из исторической провинции Овернь.

*Tête de Moine (Тэт-де-Муан)* – швейцарский сыр из коровьего молока.

*Ladurée (Лядюре)* – французский кондитерский дом класса-люкс, завоевавший свою популярность миндальными пирожными «макарон» (macarons).

*Bûche de Noel (Рождественское полено)* – торт в виде полена, которое по традиции готовят к рождественским праздникам.

Представляет собой несколько прямоугольных пластов бисквита жезуаза, прослоенных кремом, свернутых в рулет, и его украшают, имитируя фактуру древесной коры.

*Maïzena* – марка кукурузного крахмала, которая стала нарицательной и только так теперь обозначают кукурузный крахмал;

b) Одежда

*Chanel (Шанель)* – французская марка люксового бренда одежды.

*Le Coq sportif (Ле Кок Спортиф или «спортивный петух»)* – французская компания, занимающаяся выпуском спортивной одежды, обуви и экипировки, основана в 1882 году.

*Un polo (рубашка поло)* – трикотажный предмет одежды со стоячим воротничком, придуманная теннисистом Рене Лакостом;

*Une toque (ток)* – головной убор без полей ;

*Un soleret* – ножные латы ;

*Des chaussures TBS* – обувь французской марки TBS.

c) Жилье, мебель, посуда и др. утварь;

*HLM (ашелем)* – жилье, которое сдают государственные или частные органы по низким ценам;

*Un huilier* – бутылочка для масла или уксуса;

*Une cocotte (кокотница)* – вид жаропрочной посуды.

d) Транспорт

*Peugeot (Пежо)* – один из основных производителей автомобилей во Франции;

*SNCF (Société Nationale des Chemins de fer Français)* – Национальная компания французских железных дорог ;

*TGV (Train à Grande Vitesse)* – французская сеть скоростных электропоездов.

e) Другие предметы.

## 2.2 Труд

a) Люди труда;

b) Орудия труда;

c) Организация труда (включая хозяйство и т.п).

## 2.3 Искусство и культура

a) Музыка и танцы;

b) Музыкальные инструменты и др.

c) Фольклор

*Le marchand de sable* (песочный человек) – фольклорный персонаж, который сыпет заигравшимся детям в глаза волшебный песок, который их усыпляет.

*Le Père Fouettard* (Ганс Трapp) – грубый персонаж в черной одежде, известен в регионе Эльзаса и Лотарингии.

d) Театр

e) Другие искусства и предметы искусств;

f) Исполнители

g) Обычаи, ритуалы;

*Une galette des Rois* – пирог Волхвов, традиционный десерт на праздник Богоявления.

h) праздники и игры

i) мифология;

j) религия;

k) календарь.

## 2.4 Этнические объекты:

a) этнонимы

b) клички (шутливые или обидные)

c) названия лиц по месту жительства

*parisien* (Парижанин) – житель Парижа.

## 2.5 Меры и деньги:

a) единицы мер;

*Cl (сантимитр)* - французская мера измерений жидкости, равная сотой доле литра.

b) денежные единицы.

*Une carte bleue (банковская карта)*

*Euro (евро)*

*Balles* – деньги в разговорной речи

### **3. Общественно – политические реалии.**

#### **3.1 Административно – территориальное устройство:**

a) административно-территориальные единицы:

*Un département (департамент)* – территориально-административная единица во Франции;

*Un arrondissement (арондисман)* – округ во Франции;

*Pays de la Loire (Земли Луары)* – регион на западе Франции.

b) населенные пункты:

*Lyon* - Лион ; *Paris* - Париж

c) части населенного пункта.

#### **3.2 Органы и носители власти:**

a) органы власти:

*La prefecture (префектура)* - здание, в котором размещены префект и его службы;

*La gendarmerie (жандармерия)* - военная полиция, имеющая соответствующую военную внутреннюю организацию и выполняющая охранные функции.

b) носители власти.

#### **3.3 Общественно- политическая жизнь:**

a) политические организации и политические деятели;

b) патриотические и общественные движения (и их деятели);

c) социальные явления и движения;

d) звания, степени, титулы, обращения;



- e) учреждения;
- f) учебные заведения и культурные учреждения;
- g) сословия и касты (и их члены);
- h) сословные знаки и символы.

### 3.4 Военные реалии

- a) подразделения;
- b) обмундирование;
- c) военнослужащие;
- d) оружие.

**Местное деление реалий может** проходить только, если учтены два связанных и взаимообусловленных критерия: национальная принадлежность обозначаемого реалией объекта и ее референта; участвующих в переводе языков [8].

Классификация выглядит следующим образом:

#### 1. В плоскости одного языка:

- «Свои» реалии: национальные, локальные, микролокальные.

Авторы под понятием «свои» реалии имеют ввиду большей степенью слова, являющиеся исконными для данного языка. Национальные реалии включают в себя объекты данного народа, нации, но которые являются незнакомыми за пределами страны. Отличными от национальных, являются локальные реалии, они не являются частью языка какого-то конкретного народа, а принадлежат или диалекту, или наречию, или языку незначительной социальной группы. По мнению С.Влахова и С. Флорина микролокальные реалии – это такие реалии, которые употребляют в речь в каком-то одном городе или селе.

- «Чужие» реалии: интернациональные, региональные.

Что же касается «чужих» реалий, то исследователи называют так заимствования, или по-другому говоря, слова иноязычного происхождения, что вошли в словарный состав языка, кальки (т.е. наименования чужих для данного народа объектов, переведенных поморфемно или пословно), а также реалии другого языка, перешедшие путем транскрибирования (это своего рода

окационализмы или неологизмы). Подобные международные реалии присутствуют в лексике многих языков и вошли в определенные словари, оставив при себе свою национальную окраску. Региональными реалиями обозначают слова, что стали известны среди нескольких народов, чаще вместе с референтом, а также вошли в употребление некоторых языков.

2. В плоскости пары языков:

- Внутренние реалии;
- Внешние реалии.

По временному признаку реалии подразделяют на:

- Современные реалии;
- Исторические реалии.

Даже сами авторы в своем исследовании говорят о том, что их классификация условна. Проанализировав классификацию С.Флорина и С.Влахова, мы выявили, что французские гастрономические реалии относятся к этнографическим реалиям.

#### **1.4 Методы перевода французских реалий**

При переводе возникает изменение текста в зависимости от характеристик нового получателя. В результате текст адаптируется под знания получателя, его менталитет, а также национально-культурные особенности [21, с.264]. В результате такой адаптации возникают изменения в информации, которые содержатся в оригинальном тексте. Наиболее важный принцип перевода – это учет функциональной значимости реалии в оригинальном тексте. Учитывая данный принцип, переводчик принимает решение о способе перевода реалии. Если же она не играет существенной роли, такую реалию можно опустить [10, с. 14].

Номинативные единицы, обозначающие некоторый предмет или явление, которые характерны только для конкретного народа могут выступать основой складывающегося образа [28]. При переводе важно передать образ,

следовательно, для каждого конкретного случая решение о способе передачи реалии будет индивидуально. Также необходимо учитывать доминирующую функцию, из-за которой формируется образ. Чаще всего доминантной является эмоционально-экспрессивная функция, при этом национально-культурные оттенки отодвигаются уже на второй план. С другой стороны, важно иметь осознать, какая реалия «впишется» в язык перевода, и какая будет приводить к затруднениям при чтении, понимании смысла или восприятию образа.

При переводе возникают ситуации, когда не получается сохранить реалии оригинального текста или же заменить их эквивалентами в следствии их отсутствия. Но отказ от реалий с целью максимально возможной адаптации к получателю информации может серьезно снизить художественную ценность переведенной информации по сравнению с исходным текстом.

В настоящее время ученые выделяют несколько основных способов передачи иностранных реалий:

- 1) **Транслитерация** – это способ перевода лексической единицы оригинала путем воссоздания ее графической формы при помощи букв ПЯ [12, с. 414]. Данный способ применялся в период 17-19 веков. Тогда межъязыковые контакты носили бессистемный характер. Транслитерация является наиболее широко используемым способом перевода. Такой вид перевода используют в случае, когда эквивалент действительно в ИЯ. К достоинствам транслитерации относится ее надежность, т.к. при переводе нового слова происходит передача графической формы, фонетической формы и не искаженный письменный вариант топонима). Например, «*Calvados – кальвадос*», «*il aurait mieux valu «Toupropre» – Tурпропр был бы лучше*». В российской переводческой практике транслитерация применяется достаточно часто ввиду того, что при переводе топонима не всегда известно произношение названия [9]. Кроме того, данный способ перевода используют при передаче реалии, даже если известно название места, но когда-то давно другое название входило у нас в обиход, при этом звучание его было не известно ученым, поэтому такой прием стал

устоявшимся [11, с.44]. Сегодня транслитерация, как способ перевода редко встречается в чистом виде. Это связано с тем, что в европейских языках буквы изменили свое звуковое значение.

- 2) **Транскрипция** – при использовании такого рода трансформации названия передаются так, чтобы они как можно больше передавали звучание топонима-оригинала. Цель транскрипции – это передача наиболее близкого по звучанию иностранного слова, а также соблюдение принципа взаимно-однозначного соответствия между фонемами оригинала и их графическими соответствиями в языке перевода [10]. Некоторые звуки французской речи могут быть не точно переданы при помощи русского алфавита, поэтому передача французских топонимов может носить приближенный характер. При использовании такой трансформации могут возникнуть некоторые трудности ввиду того, что один звук не всегда можно передать средствами другого [2, с.37]. Примерами являются: «Moulin-Rouge – Мулин-Руж», «bateau-mouche – бато-муш», «la prise de Cholet – взятие Шоле».

Данный способ передачи топонимов лучше других трансформаций передает особенности топонимии других стран [15, с.67]. В российской переводческой практике транскрипция использует достаточно часто. Однако, условия для передачи звуковой формы топонима не всегда существуют. Это связано с различиями в местном произношении или невозможности передачи особенностей оригинала при помощи нашего алфавита. В современной переводческой традиции используется принцип практической транскрипции. При таком подходе передается звучание оригинального языка, но включаются элементы транслитерации. Этот принцип является достаточно распространенным в связи с тем, что в межъязыковых коммуникациях передача большого объема информации происходит в письменном виде, а также благодаря элементам транслитерации легче восстановить оригинальную форму ИС на исходном языке, что для переводчика является важной задачей [10].

Описанные методы чаще всего используют при переводе ономастических реалий, передать которые на другой язык не представляется возможным при помощи других приемов. С другой стороны, данные приемы имеют недостаток, в заключающийся в том, что в языке появляются новые слова, значение которых достаточно часто приходится уточнять [10, с. 48].

3) **Описательный (разъяснительный) перевод** – это замена слова-реалии подробной расшифровкой его значения. При переводе безэквивалентных слов используют описание, которое раскрывает значение безэквивалентных слов с помощью развернутого словосочетания [12, с. 181]. При использовании такого приема полностью исключается непонимание реалии, возникающая при транслитерации, транскрипции или калькировании. Однако, недостаток заключается в том, что реалия передается на другой язык, теряя при этом свою национально-культурную окрашенность. *Camille se décida enfin à se rendre dans un Brico quelconque pour améliorer ses conditions de survie.* – Камилла решила, наконец, отправиться в хозяйственный магазин, чтобы хоть как-то улучшить свои жилищные условия.

4) **Калькирование** – прием перевода, при котором составные части безэквивалентной лексической единицы заменяются их буквальными соответствиями на языке перевода [13, с. 168]. Данный прием является наиболее распространенным способом передачи реалии на другой язык. Калькирование позволяет передать на ПЯ реалии, максимально сохраняя семантическое содержание [8, с. 88]. Кальки распространены в областях со смешанным этническим составом страны, но данный прием соблюдается не всегда. Калька может быть распространена в языке, но при этом оставаясь экзотической для некоторой местности, так как денотат, который соответствует ей, является инородным для данной культуры. Ввиду различий лексико-семантических систем, некоторые кальки могут не восприниматься носителями языка в качестве привычных, и которые соответствуют нормам этого языка. В процессе использования данного

приема, важно учитывать культурный компонент слова, который не должен быть утрачен и не должен быть заменен компонентом другой культуры. К примеру, «Ce garçon était plein de bon sens et notre cigale ferma les yeux en tendant sa carte bleue. – Этот парень был так благоразумен, но наша стрекоза, закрыв глаза, протянула свою кредитную карточку». «Mini-jure – мини-юбка», «sgêpes au miel – блинчики с медом» и др.

Во время формирования кальки переводчикам необходимо учесть, что переведенная информация не должна потерять свою национальную окрашенность, уникальность, а также не должна подменяться существующим компонентом другой культуры. Существует также ассимиляция кальки. Это явление достаточно сложное, которое подлежит рассмотрению в диахроническом плане и обусловлено как внутриязыковыми, так и рядом других культурных и социальных факторов [10, с.21].

- 5) **Приближенный перевод** – данный подход заключается в подборе аналога в языке перевода, имеющий схожий и при этом не идентичный смысл. Используется для передачи инонациональных реалий. Вместо иностранной реалии переводчик использует реалия переводящего языка, обладающей своей собственной национальной спецификой, но при этом имеет схожие черты с реалией ПЯ.

Например: французский термин «*école secondaire*» соответствует русской средней школе, «*lycée*» - старшей школе.

- 6) **Трансформационный перевод** – суть подхода в трансформации реалии в некоторую форму в зависимости от контекста [19, с.121].
- 7) **Генерализация** – замена единицы ИЯ, которая имеет более узкое значение на единицу ПЯ с более широким значением [12, с.176 ]. Данный прием достаточно часто применяется в процессе перевода реалий, особенно, когда нет информации об обозначении видового понятия на ПЯ [14, с. 96].

В качестве примера можно рассмотреть следующую фразу: Elle s'approchait en essayant d'attraper tout de suite le rythme de la Carmagnole. – Она приближалась, пытаясь с лету попасть в ритм танца. *La Carmagnole* – вид французского танца 18 века.

- 8) **Конкретизация** – замена единицы ИЯ с более широким предметно-логическим значением на единицу ПЯ с более узким [12, с. 180]. В результате чего единица ИЯ выражает родовое понятие, а единица ПЯ – видовое.

Например, французское существительное chose имеет очень абстрактное значение (une entité de toute sorte) и на русский язык всегда переводится путем конкретизации: «вещь, предмет, дело, факт, случай, то, о чем идет речь, штука» и т.д.

- 9) **Опущение** – этот прием противоположен добавлению и заключается в отказе от передачи в переводе семантически избыточных слов, значения которых оказывается нерелевантными или можно легко восстановить в контексте [10].

- 10) **Перенос** – данный прием относится к интерлинейарному способу перевода, который осуществляется по формально-структурным соответствиям [4]. Перенос широко распространен, потому что он общеизвестен и узнаваем. Но им опасно злоупотреблять, так как нужно учитывать конечного реципиента. Кроме того, перенос может скомбинирован с приемом добавления. «Le Figaro – газета Фигаро».

Существует два сценария взаимоотношения реалий и контекста:

1. Реалии объединяются с контекстом, становясь при этом его важными составляющими. Тогда уже содержание текста является способом понимания реалий без специальной помощи.
2. Реалии в тексте никак не связаны с контекстом, являются разнородными и используются, как средства образности и художественной выразительности. В таком случае понимание реалий становится

невозможным, так как в тексте отсутствуют значение слова, особенно, если реалия будет употребляться в переносном значении [10, с. 24].

### Выводы по 1 главе

Реалии – это части любого языка, отражающие особенности культуры и народа, не поддающиеся переводу. В данной главе были изучены реалии в языке и культуре, а также было рассмотрено понятие и структура значения реалий. В результате можно сделать вывод, что французские реалии – это предметы и реалии, которые характерны исключительно для этой культурной среды, распространены в употреблении носителей языка и чужие для представителей других культур. Также, реалии накапливают и хранят знания и факты о прошлом и передают национально-культурный компонент.

Ученые по-разному трактуют понятие «реалия» и их классификацию. В настоящее время единая система классификация не выработана, но лингвисты разработали свои классификации, основанные на тематическом принципе. В ходе исследования мы выяснили, что французские гастрономические слова-реалии относятся к этнографическим реалиям.

В большинстве случаев на практике переводчики сталкиваются с рядом проблем, но существуют две основные проблемы: 1. эквивалент не существует в языке перевода так как носителя этого языка не имеют обозначаемого реалию референта и 2. При переводе необходимо передать не только предметное значение реалии, но и колорит - ее историческую и национальную окраску.

При переводе безэквивалентных единиц, переводчик каждый раз сталкивается с проблемой выбора того или иного приема перевода, чаще всего при переводе реалий используются транскрипция и транслитерация, например: *Calvados* - *кальвадос* (транслитерация), *Moulin-Rouge* – Мулин-Руж (транскрипция). Однако, существуют и другие приемы перевода, как: калькирование (*la carte bleue* – *кредитная карта*), описательный перевод (*un Brico* – *хозяйственный магазин*), приближенный перевод (*école secondaire* –



*средняя школа*), генерализация (*la Carmagnole - танец*). Кроме данных приемов, переводчик может использовать несколько приемов, т.е. так называемый комбинированный перевод.

Переводчик должен максимально полноценно передать содержание оригинала. Языковые системы текста оригинала и перевода различны, и создание текстов на этих языках имеет свои особенности, что приводит к ограничениям для полного сохранения в переводе содержания оригинала. Таким образом, чтобы перевод был полноценным от переводчика требуется всестороннее знакомство с культурой, историей, литературой, обычаями и традициями, современной жизнью и быта страны, с языка которой производится перевод.

## ГЛАВА 2. МЕТОДЫ ПЕРЕВОДА ФРАНЦУЗСКИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ РЕАЛИЙ.

В практической части нашей дипломной работы мы рассмотрим различные приемы перевода гастрономических реалий, сравнив оригинал и перевод рецептов с французского языка на русский. За основу был взят перевод Алексея Кржижевского «Гастрономическая энциклопедия Ларусс» и книга «Le grand Larousse gastronomique» avec le concours du Comité gastronomique présidé par Joël Robuchon (под патронажем Гастрономического комитета, президент Жоэль Робюшон), а также перевод Григория Мирошниченко «Большой кулинарный словарь» и книга «Grand dictionnaire de cuisine» Александра Дюма. Методом сплошной выборки мы отобрали 111 примеров перевода кулинарных реалий.

При всей простоте изложения рецептов, их перевод может вызвать затруднения. Чтобы перевести рецепты, не всегда достаточно хорошо владеть языком перевода. Основным фактором является знание кулинарии, а также культуры и реалий, без которых подчас самый простой рецепт не может быть удачно переведен.

Значительную трудность при переводе кулинарных текстов представляет перевод лексических единиц. К основным проблемам, с которыми сталкиваются переводчики, относятся:

- перевод заголовков;
- перевод ингредиентов, части/количества ингредиента;
- сокращений;
- приборов, утвари;
- кулинарных лексем (кулинарных глаголов, существительных, обозначающих способ приготовления, которые отсутствуют в русском языке);

Основу любого кулинарного рецепта составляют указанные лексемы, и именно благодаря ним можно говорить о существовании национальных кухонь, своеобразных и отличающихся от остальных.

## 2.1 Перевод заголовков

Первым элементом, на который обращает внимание читатель и переводчик, является заголовок. С него и начинается восприятие всего текста. Заголовок выделяется из основного текста и является кратким содержанием рецепта. Дальнейшее прочтение рецепта зависит от удачного перевода заголовка. Переводной заголовок должен быть информативно и эстетически направлен также, как и его оригинал. Как правило, заголовки в кулинарных книгах бывают «приукрашены», нежели употребляемые всеми в повседневной жизни названия блюд, но их тоже относят к реалиям, которые отображают нравы народов и их быт. Именно названия еды придают кулинарным рецептам их национальный колорит. Чаще всего подобные реалии считаются непереводаемыми, однако при работе с рецептами именно с ними переводчику приходится сталкиваться в первую очередь.

Рассмотрим следующие приемы, которые используются для перевода заголовков рецептов:

1. **Транскрипция или транслитерация:** пальмье (palmiers); пан-банья (pan-bagnat); флан а ля Меттерних (flan à la Metternich); бланманже (blanc-manger); гратэн (gratin); Коломбье (Colombier).
2. **Частичная транскрипция:** медовое парфе (parfait au miel); рокамадур с луком-пореем (rocamadour aux poireaux); простое белое консоме (consommé blanc simple); конфи из гуся (confit d'oie); тарт с ревнем (tarte à la rhubarbe), рыбный глас (glace de poisson), годиво с жиром (godiveau à la graisse), перепела ан-шемиз (cailles en chemise); кофейные шу (choux au café).
3. **Транскрипция с пояснением:** запеканка Парментье (Parmentier); пе-де-нон, пончик (pet-de-nonne); ру, мучная пассеровка (roux); миндальный крем франжипан (frangipane); салат из квашенной капусты, шукрута (salade de choucroute).

4. **Калькирование:** паштет в тесте (*râté en croûte*); фруктовый салат (*salade de fruits*); омлет с шампиньонами и сливками (*omelette de champignons à la crème*); сельдь маринованная (*haregs marinés*); вишневый компот (*compote de cerise*); кошачьи язычки (*langue-de-chat*). Также встречается такой пример: Голуби в компоте (*pigeons en compote*). Использование здесь метода калькирование было бы неудачным, если бы после рецепта не была сноска: во Франции компотом называют не только напитки из свежих или сушеных фруктов, но и блюда из мяса, которое долго тушат в пряном концентрированном бульоне.
5. **Адаптация** (в редких случаях): вальдшнеп в коньяке фин шампань (*bécasse à la fine champagne*), голландские сухие вафли (*gauffres hollandaises*), галета «паршивая» (*galette galeuse*). (Примеры взяты также из книг «*Le grand Larousse gastronomique*» présidé par Joël Robuchon и «*Grand dictionnaire de cuisine*» Александра Дюма ).

Франция является «законодательницей» моды в гастрономическом мире, и большая часть названий блюд с французского переводится с помощью транскрипции и транслитерации с дополнительным переводом ингредиентов. Поэтому в других языках зачастую данные названия используются повсеместно, не обращая внимание на иностранное происхождение этих слов.

Также следует отметить, что перевод заголовков рецептов зависит от целевой аудитории, для которой рассчитан рецепт или кулинарная книга. Так, например, в книге Александра Дюма заголовки переведены более понятным языком, потому что они нацелены познакомить «простого» читателя с французской кухней. В энциклопедии Ларусс чаще всего используется транскрипция, так как читателями данной книги скорее будут считаться любители иностранной культуры.

## 2.2 Перевод ингредиентов

Перевод ингредиентов также вызывает трудности при переводе. Чаще всего продукты из иностранных рецептов могут быть недоступны для людей, находящихся в других странах. Тогда приходится искать эквивалентные ингредиенты или же советоваться с автором, чтобы заменить продукты на похожие. Зачастую в кулинарных книгах указывают продукты из других культур, и, если переводчик не знаком с кухней этой культуры, это тоже вызывает осложнения при переводе. Например: «вержуаз (vergeoise) свекольный или тростниковый сахар мягкой консистенции», «смоква (инжир, figues)», «каштаны (châtaignes)», «колбаски охотничьи (chasseur)».

Переводчик может ошибиться даже при наличии эквивалента. Например: «mélanger 250 g de poudre d'amande – смешать 250 г миндального порошка». В данном примере ингредиент «poudres d'amandes» переводится как «миндальный порошок» (метод калькирования), хотя в русском языке существует эквивалент «миндальная мука».

Или же другой пример: «2 cl d'eau de fleur d'oranger – 200мл флердоранжевой воды», где переводчик использовал метод транскрипции. В русском языке такого перевода данного ингредиента не существует, есть эквивалент: «вода цветов апельсина».

Особенно это касается ингредиентов, присущих иностранной культуре, которые отображают иностранный колорит. К ним относятся: названия сыров; напитков; овощей, фруктов и растений; морепродуктов (отличающие, в особенности, средиземноморские культуры), приправ и соусов. И этот список не ограничивается только вышеперечисленным.

Используются следующие приемы перевода данных ингредиентов:

### 1. Транскрипция или транслитерация.

« Servir chaud avec du foie gras – Подавать горячим с фуа-гра». Фуа гра - печень откормленного гуся или утки, отваренная со специями в небольшом количестве воды. [33]

«1 kg de têtes de turbot – 1 кг голов тюрбо» (том 5). Тюрбо – морская рыба, мясо ее очень ценно и отличается особой свежестью и вкусом. [33]

«250 g de brocciu – 250 г свежего Броччио». Броччио – свежий корсиканский сыр.

«1 cuillerée à soupe de Grand Marnier – 1 столовая ложка Гран-Марнье». Гран-Марнье – маслянистый душистый ликер на основе апельсина и винного спирта.

Несмотря на то, что данный метод перевода является достаточно распространённым, подходит он не для всех читателей. Подобный перевод смогут понять только люди, хорошо знакомые с кулинарией. Любители вряд ли захотят заниматься поиском ингредиентов сначала в словарях, энциклопедиях, интернете, а затем в магазине, поэтому и желания приготовить блюдо не будет.

## **2. Транскрипция или транслитерация с пояснением.**

«Passer 8 rocamadours affinés - Обвалить 8 головок зрелого сыра Рокамадур»; «déglacer à la fine champagne – дегласировать столовой ложкой коньяка фин шампань»; «thé vert matcha- зеленый порошковый японский чай «ма-тя»»; «4 dattes mehjoul – 4 финика сорта «мехджуль»».

Также встречаются примеры, где пояснение выступает целым определением, отмечено звездочкой и вынесено в конце рецепта: «Des fraises mara des bois - земляника сорта мара. Мара лесная - гибрид клубники с земляникой, один из популярнейших сортов во Франции; ягоды имеют клубничный размер и земляничный вкус»; «Avec 500g de panade frangipane – введя 500г панады из франжипана. Панада – общее наименование всевозможных пищевых покрытий (панировки)»; «1 pincée de vadouvan – щепотку вадувана. Вадуван – индийская смесь пряностей и приправ»; «Ajouter 5 g de Cremodan (stabilisateur) – Ввести 5 г стабилизатора «Кремодан». Кремодан – торговая марка серии пищевых эмульгаторов и стабилизаторов, применяемых при производстве мороженого . Бывает пояснение указано в скобках: «les dresser dans une timbale – выложить в тимбаль(корзиночка из слоеного теста) ».

## **3. Калькирование.**

«Piment d'Espelette - перец из Эспелета или эспелетский перец»; «citron de Menton - Ментонский лимон»; «150 g de jambon d'York - 150 г йоркской ветчины»; «120 g de beurre marchand de vin - 120 г масла «виноторговец»»; «laver 80 g de raisins de Corinthe - вымыть 80 г изюма-коринки»; «whisky canadien – канадский виски»; «1 cuillerée à café de sirop d'érable – 1 чайная ложка кленового сиропа»; « une bonne vingtaine de petites olives noires de Nice – 20 отборных НИЦЦКИХ МАСЛИН»; .

В данных примерах мы можем проследить, что эти ингредиенты зачастую содержат в своем названии топоним.

#### **4. Конкретизация.**

Реже всего переводчики использует метод конкретизации:

«Mâche (f) – салат рапунцель, словарное значение этого слова «овощная валерианница»»

В данных примерах можно подумать, что переводчик стремился к большей точности. Но стоит заметить, что для человека связанного с миром кулинарии будет понятнее оригинальное название ингредиента, нежели его перевод.

#### **5. Описательный перевод**

К примеру, «parsemer de fleur de sel – посыпать мелкой морской солью». В этом случае переводчик использовал метод описательного перевода, потому что такого термина, как «fleur de sel», не существует в русских реалиях. Fleur de sel - это морская соль хлопьями, кристаллы которой растут на краях соляных ванн, в процессе медленного испарения воды обрастающих красивыми наростами, которые собирают, как правило, вручную. В другом рецепте «fleur de sel» переводится с помощью метода транскрипции и транслитерации «флер-де-сел», но этот вариант будет понятен только тем, кто встречался с этим термином и знает, что он означает. «Saupoudrer de poudre de lard – Посыпать порошком высушенных в духовке ломтиков грудинки».

### 2.3 Перевод количества ингредиентов

Неотъемлемой частью рецепта является количество ингредиентов. И речь идет не только о числовых значениях (г, кг, мл, л и т.д), но и о словах, которые могут заменить эти единицы. Эти лексемы обычно встречаются в вводной части рецепта, но их можно найти и в основной части.

Если в языке перевода существует эквивалент таких единиц, то проблем у переводчика не возникает: «gousse de vanille – стручок ванили»; «bouquet de basilic – пучок базилика»; «une poignée de noyaux – горсть косточек»; «1 chou-fleur – качан цветной капусты»; «4 tranches de pain – 4 ломтя хлеба»; «une poignée de sel – щепотка соли»; «1 botte de coriandre – пучок кориандра».

Трудности как раз появляются тогда, когда в рецептах на русском языке какое-то количество ингредиента употребляют редко: «recouvrir d'un filet de cognac - добавить струйку коньяка» (в данном случае при переводе используется метод калькирования); «incorporer un filet de jus de citron – сбрызнуть лимонным соком» (метод адаптации); «ajouter une pellicule d'huile - влить немного растительного масла». Во 2 примере переводчик использовал прием адаптации, так как слово «une pellicule» переводится на русский как тонкий слой или пленка, поэтому нужно было как можно понятнее перенести смысл до читателя. «10 cl de vin – 100 мл вина», cl – это сокращение сантилитров. Во Франции сантилитр является мерой жидкости, но в России такими единицами измерения не пользуются, поэтому переводчик решил использовать меру жидкости понятную для русского читателя и сразу перевел ее.

Также переводчик совершает ошибки при переводе, когда у ингредиента особенный вид или происхождение. Например, в исследуемых нами книгах встречается такой ингредиент, как артишок (un artichaut). Человек, который ни разу не сталкивался с этим растением, едва ли поймет, какие его части используют в приготовлении блюд. В энциклопедии Ларусс в одном из рецептов нас знакомят с частями артишока «épointer les feuilles, casser les queues des artichauts – срезать ножницами кончики лепестков, сломать стебли(цветоножки)



артишоков». В данном примере переводчик достаточно точно подобрал перевод для частей этого растения. В другом рецепте в книге Александра Дюма данное словосочетание переводится иным образом, и перевод является упрощенным: «Coupez les bouts des feuilles, la queue – отрежьте кончики листьев, хвостик».

Проблемы перевода встречаются при переводе частей мяса. В разных странах могут встречаться различные традиции разделки туши. Например, в одном из рецептов предлагается взять «1,250 kg d'aiguillette de boeuf». В первом случае это словосочетание переводится с помощью метода транскрипции с пояснением «говяжий отруб эгуйет весом примерно 1,25 кг». Далее же мы встречаем совсем другой перевод «кусочек из верхней части костреца весом 1,25 кг». Если посмотреть схему разделки говядины в энциклопедии Ларусс, то мы увидим, что существует «aiguillette de romsteck» - верхняя часть, или горбушка костреца, а также «aiguillette baronne» - хвостовая, или нижняя часть костреца.

Таким образом, в первом случае читатель не сможет понять о какой части говядины идет речь. Во втором примере переводчик же уточнил, какое мясо стоит использовать для данного рецепта, поэтому этот перевод можно считать наиболее приемлемым.

## **2.4 Перевод наименований кухонной утвари**

Следующая категория, которая вызывает трудности у переводчиков, является наименование кухонной утвари. Особенно, когда название относится к безэквивалентной лексике. В исследуемых нами рецептах наименования кухонной утвари встречаются в любой части рецепта, но сейчас можно проследить тенденцию, когда необходимые материалы для приготовления блюда выписывают перед рецептом. Когда прибор присутствует во всех культурах, не составляет труда его перевести: «un bol – миска»; «une poêle – сковорода»; «un gril – гриль»; «une saucière - соусник»; «une passoire – дуршлаг» ; «une écumoire – шумовка» и другие.

Эквивалентов данных приспособлений большое количество, проблемы же возникают тогда, когда прибором не пользуются на языке перевода. В таких случаях, как и с переводом ингредиентов, используют такие методы, как: *транскрипция и транслитерация (чаще с пояснением), описательный перевод, генерализация и опущение (эти методы встречаются крайне редко)*.

К примеру, в одном рецепте можно встретить фразу, в которой используется необычный инструмент «une girole». Переводчик понимает, что такой реалии не существует в русском языке, поэтому переводит данную лексему, используя метод **транскрипции** с пояснением: «жироль (инструмент для нарезки)».

Другой пример: «disposer au fond de la terrine – выстлать террину (керамическая форма для запекания)».

«Beurrer un moule à manqué – форму для манке обмазать сливочным маслом», манке- классическое мучное кондитерское изделие. Здесь используется метод частичной транскрипции с пояснением в скобках.

«Mettre 40 cl d'huile d'olive dans la paellera – В паэльеру влить 400 мл оливкового масла». Паэльера- большая глубокая толстостенная сковорода с двумя ручками.

« Introduire sous la salamandre – нагревать под саламандрой ». В данном переводе человек, не связанный с кулинарным миром, не поймет, о чем идет речь. Саламандра – так кулинары называют специальный прибор для быстрого подрумянивания поверхности различных блюд. [35]

В другом рецепте, читатель может найти такое приспособление, как «une marmite – чугунная кастрюля». Переводчик применяет **описательный метод** для перевода и делает это правильно, так как в русском языке существует слово «Мармит», но значение у него совсем другое. Мармит – специальное приспособление, предназначенное для поддержания готовых блюд в теплом состоянии. Во французском же: «une marmite – grand récipient dans lequel on fait cuire des aliments (большая емкость для приготовления пищи). [36] Но при этом, в другом рецепте встречается следующее: «Une cocotte – чугунная кастрюля».

Тогда читатель для этих 2 рецептов будет использовать одинаковую посуду. Хотя в еще одном рецепте «Une cocotte» переводится, как «кокотница». Кокотница – специальная маленькая металлическая емкость с ручкой, предназначенная для приготовления горячих закусок.[34] Таким образом, только прочитав оригинальный рецепт, мы поймем о какой кухонной утвари идет речь.

«Garnir 4 bols – распределить по 4 огнеупорным пиалам-боул», является еще одной моделью описательного перевода.

«Presser les baies pour en extraire le jus (avec un tamis à gelée ou, à défaut, un moulin à légumes avec la grille fine) – Протереть через сито, чтобы отделить сок (следует использовать специальное сито для желе, при его отсутствии ягоды можно пропустить через овощемолку с мелкой решеткой)», в первом случае прибор переведен **описательным методом**, а второй инструмент перевели с помощью приема **калькирования**. Еще одним примером калькирования является: «Verser ce jus dans une bassine à confiture – сок перелить в тазик для варенья»; «Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer 30 g de beurre – В маленькой сковородке с антипригарным покрытием разогреть 30 г масла».

В качестве метода **генерализации**, можно использовать следующий пример: «avec une spatule à réduction, détacher les sucs – Отскрести лопаточкой пригоревшие кусочки.» Значение термина «une spatule à réduction» не найти ни в одном словаре, но, если искать это слово в интернете, можно увидеть, как выглядит этот прибор. Это металлическая лопатка с длинной ручкой, с острыми углами, иногда с перфорацией. Такой лопаткой уж точно можно отскрести то, что пригорело. Иной пример: «La déposer alors dans un grand moule à brioche – выложить тесто в большую форму для выпечки». «Moule à brioche» дословно переводится, как «форма для бриоши». Бриошь – сдобная булочка особой формы. Во Франции для этого хлебобулочного изделия существует своя форма для выпечки, поэтому в русском переводе переводчик использовал общее понятие, так как для нас не существует этой реалии.

## 2.5 Перевод слов, обозначающих способ приготовления блюда

Последняя категория слов, с которой у переводчика возникают трудности, и на которую мы хотели бы обратить внимание — это слова, обозначающие способ приготовления блюд, а именно обозначающие *способ нарезки; добавки специй; обработки блюд и способы их приготовления.*

Франция является родиной кулинарного искусства, и для каждого процесса приготовления пищи здесь существует свой термин, поэтому перевод данной лексики осложняется, так как в русском языке словарный состав в данной сфере весьма ограничен. Приемами, которые используются при отсутствии подобных лексем на языке перевода, являются: *заимствования слова путем транскрибирования и транслитерирования и добавления флексий; описательный перевод; генерализация (с применением родового понятия); калькирование; адаптация и опущение.*

Такой глагол, как «rocher», является прекрасным примером **заимствования путем транскрибирования**. «Поширывать» - варить продукты в небольшом объёме жидкости при слабом кипении. «Blanchir – бланшировать, обваривание или ошпаривание любого пищевого продукта, в результате которого они теряют цвет. [34] «Déglacer avec 10cl de vin – дегласировать горячим вином (100мл)», дегласировать – добавить к тому, что жарилось на жире, для снятия пригорелости или ощущения жирности немного жидкости. [34]. «Flamber – фламбировать, обжечь пламенем. [34]

«Porter le reste du bouillon à ébullition et cuire à la nappe – Оставшуюся жидкость довести до кипения и готовить а-ля напп (способ приготовления на очень слабом огне, при котором сгущение крема осуществляется за счет частичной коагуляции яичных желтков)». Это пример, демонстрирующий использование переводчиком **транскрипции и транслитерации с пояснением**.

В одном из исследованных нами рецептах, читателю представлена такая фраза: «Faire suer 1 courgette et 1 carotte, pelées et taillées en brunoise. – Очистить и нарезать маленькими кубиками (нарезка брюнуаз) 1 кабачок и 1 морковь».

Брюнуаз – способ нарезки овощей кубиками толщиной примерно 1-2мм. Такого термина нет в русском языке. В данном примере переводчик использует **описательный метод**, но в скобках оставляет уточнение на способ нарезки, переведенный методом транскрипции. Конечно, человеку, не связанному с кулинарией, такой перевод будет понятнее, а для любителей есть пояснение в скобках. В другом рецепте мы нашли следующий пример: «Mélanger et chinoiser. – Перемешать и процедить через шинуа.». Переводчик и здесь прибегает к описательному методу. Шинуа – металлическое коническое сито.[34] Этот инструмент до сих пор сложно найти в русских реалиях. Переводчик мог бы использовать слово «сито», это было бы проще для понимания.

Еще один пример, где термин перевели описательно: «cuire al dente – отварить до полуготовности». В другом случае, это видовое понятие переводится с помощью транскрипции: «Dès qu'elles sont al dente – когда паста достигнет стадии «аль денте»».

Во французском языке существует множество глаголов, описывающих определенный процесс, который не существует в РЯ. Например, глагол «dénoyauter» переводится описательно «вытащить косточки», или «beurrer – смазать сливочным маслом». Аналогичные глаголы отсутствуют в русском языке.

Можно упомянуть метод **адаптации**, но он редко встречался нам в проанализированных нами рецептах. Данный прием был использован переводчиком для того, чтобы лучше передать способ, который используется при приготовлении блюда. В одном рецепте мы находим: «cuire au filé – сварить сироп до стадии «толстая нить»», в другом «le sirop doit être cuit « au filé» - как только сироп будет соответствовать пробе «тонкая нить». Одна и та же лексема переведена по-разному.

Следующий фрагмент можно привести в качестве примера **генерализации**: «Verser dessus 4 oeufs battus en omelette – Взбить 4 яйца». Если переводить дословно, то получится «вылить сверху 4 яйца, взбитых, как для

омлета». Метод генерализации, используемый в данной фразе, не мешает пониманию и передает основной смысл.

Еще один случай генерализации: «Faire blondir 4 oignons coupés en deux – Колеровать 4 луковицы, разрезанных пополам»; «Les laisser colorer légèrement – Оставить их слегка колероваться»; «faire pincer au four quelques minutes – колеровать несколько минут в духовке». Как мы видим во всех трех примерах на французском языке использованы разные глаголы, а перевод на русский одинаковый. Давайте разберемся, какие тонкости скрыты в каждом из этих глаголов. Как указано в энциклопедии Ларусс: *Blondir* – нагревать продукт на жире на слабом огне до появления золотистой окраски (колера), колеруют обычно лук или муку; *Colorer* – усиливать или изменять цвет продукта (крема, соуса и т.п.) при помощи натурального красителя, а колеровать мясо означает быстро обжаривать его на жире на сильном огне; *Pincer* – подрумянивать в духовке различные продукты и их отдельные части без добавления жировых веществ или с очень малым их количеством. Из всего этого можно сделать вывод, что колерование – это прием кулинарной обработки. Этот пример еще раз доказывает, что в ФЯ для каждого процесса есть свой глагол, в РЯ такого не существует, поэтому переводчик использует один и тот же вариант перевода, который не мешает пониманию, но не учитывает всех нюансов.

Мало примеров **опущения** в исследуемых нами рецептах. Этот прием допускается использовать только, если он не нарушает целостность текста, не мешает пониманию. «Étaler celui-ci avec un rouleau sur du papier sulfurisé jusqu'à ce qu'il soit bien fin – Раскатать ее на кулинарной бумаге в очень тонкий пласт » В данном пример дословный перевод звучал бы так : «раскатать скалкой». Так как есть уточнение, как именно нужно раскатать тесто, слово «скалка» можно опустить, при этом не потеряв смысл предложения.

Также можно встретить метод **калькирования**: «Détailler en fines rouelles – нарезать тонкими кружочками».

Таким образом, несмотря на всю популярность рецептов, все еще возникают проблемы с их переводом. В проведенном нами исследовании, нам

удалось выяснить, что наибольшую сложность вызывает перевод заголовков или наименований блюд; ингредиентов и их количества; наименований кухонной утвари; слов, обозначающих способы приготовления блюд. Чаще всего эти лексемы относятся к безэквивалентной лексике, что создает проблемы в процессе перевода. В отличие от французского языка, в котором каждый способ приготовления и кулинарные реалии имеют свой термин, словарный состав русского языка весьма ограничен. Поэтому знания переводчика в гастрономической сфере упростят процесс перевода.

## **2.6 Практическое применение результатов исследования в преподавании французского языка.**

Французские гастрономические реалии являются частью культуры Франции, способствуют знакомству с традицией и историей народа. Тема еды, касается каждого и интересует всех людей, она является частью учебной программы, находит живой отклик и помогает активизировать все виды речевой деятельности учеников, приобрести навык автоматического владения языковым материалом. Поэтому предлагаемые нами упражнения на ознакомление и отработку французских гастрономических реальностей могут представлять интерес для преподавателей французского языка.

*1. Соотнесите слова, обозначающие процесс приготовления, и их значения. (Faites correspondre les mots désignant les différentes techniques culinaires et leurs définitions) :*

1. Flamber	a) Transformer du sucre en caramel en le chauffant à feu doux.
2. Pocher	
3. Caraméliser	b) Rehausser ou changer la couleur d'une préparation à l'aide d'un colorant naturel
4. Colorer	
5. Blanchir	
6. Dégraisser	

	<p>c) Passer une volaille à la flamme pour achever de la nettoyer ou arroser un mets d'alcool et y mettre le feu pour en relever le goût.</p> <p>d) Cuire des aliments dans un mouillement plus ou moins abondant, en maintenant un très léger frémissement.</p> <p>e) Enlever l'excès de graisse d'un produit, d'une préparation ou d'un récipient de cuisson.</p> <p>f) Travailler vigoureusement au fouet un mélange de jaunes d'oeuf et de sucre en poudre, jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et clair.</p>
--	--

**ОТВЕТ:** 1-c; 2-d; 3-a; 4-b; 5-f; 6-e

2. *Восстановите порядок предложений в рецепте (Mettez en ordre):*

### **Biscuit de Savoie**

- A. Démouler à la sortie du four. Servir froid.
- B. Casser les oeufs en séparant les blancs et les jaunes. Préchauffer le four à 170°C. Dans une terrine, mettre le sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé et les jaunes, puis mélanger jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse et blanchisse.
- C. 14 œufs ; 500 g de sucre en poudre ; 1 sachet de sucre vanillé ; 185g de farine ; 185 g de fécule
- D. Beurrer un moule à biscuit de Savoie (ou un moule à génoise) de 28 cm, puis le poudrer de fécule. Y verser la pâte : le moule ne doit être rempli qu'aux deux tiers. Cuire au four pendant 45 min.
- E. PRÉPARATION : 15 min - CUISSON : 45 min



F. Battre les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel. Les incorporer au mélange précédent avec la farine tamisée et la fécule et continuer de remuer en tournant toujours dans le même sens jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

**Ответ:** ECBDFA

3. *Найдите в тексте следующие русские эквиваленты (Trouvez dans le texte les équivalents russes):*

Противень, покрытый пергаментом; помешивая венчиком; приоткрыв дверцу; наполнить им кондитерский мешок; разрезать вдоль; наполнить кремом; перед подачей.

**Paris-Brest.** Recette de Pierre Hermé.

« Préparer 300 g de pâte à choux sucrée et la mettre dans une poche à douille munie d'une douille cannelée n° 12. Beurrer l'intérieur d'un cercle de 22 cm de diamètre et poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Déposer une couronne de pâte à l'intérieur du cercle, puis une deuxième contre la première et une troisième à cheval entre les deux. Poudrer de sucre cristallisé et d'amandes hachées ou effilées. Faire cuire de 40 à 45 min au four préchauffé à 180 °C en entrouvrant la porte du four après 15 min de cuisson pour que la pâte sèche bien. Sur une autre plaque recouverte de papier sulfurisé, déposer une quatrième couronne d'un diamètre inférieur et la faire cuire de 8 à 10 min. Mettre 300 g de crème au beurre au sirop dans une terrine et la fouetter pour l'alléger ; y ajouter un praliné de choix en mélangeant au fouet, puis 225 g de crème pâtissière.

Couper la grande couronne refroidie en deux horizontalement, et en garnir le fond d'une couche de crème à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée. Poser la petite couronne par-dessus puis, sur le dessus, déposer un cordon de crème en feston, débordant un peu de la pâte. Poudrer la partie supérieure de sucre glace et la poser sur la crème. Garder au frais jusqu'à 1 heure avant de servir. »

**Ответ:** Une plaque recouverte de papier sulfurisé (Противень, покрытый пергаментом); en mélangeant au fouet (помешивая венчиком); en entrouvrant la porte (приоткрыв дверцу); la mettre dans une poche à douille (наполнить им

кондитерский мешок); couper en deux (разрезать вдоль); garnir d'une couche de crème (наполнить кремом); avant de servir (перед подачей).

4. Заполните таблицу (Complétez la grille):

Sauce	Entrée	Plat	Dessert

Salade César; Vinaigrette; galette des Rois; Aïoli ; ragoût à la napolitaine ; crêpes Suzette ; foie gras de canard au vin de Banyuls ; mayonnaise classique ; choucroute à l'alsacienne ; pêches rôties au romarin ; cocktail de crevette ; entrecôte grillée.

**Ответ: Sauce:** Vinaigrette, Aïoli, mayonnaise classique. **Entrée :** Salade César, foie gras de canard au vin de Banyuls, cocktail de crevette. **Plat :** ragoût à la napolitaine, choucroute à l'alsacienne, entrecôte grillée. **Dessert :** galette des Rois, pêches rôties au romarin, crêpes Suzette.

5. Вставьте пропущенные слова в рецепте (Complétez les mots manquants dans la recette)

Dorer – garnir – préchauffé – au bain-marie - en neige – recouvrir - en petits morceaux - étaler - citrons

### Tarte meringuée au citron

POUR 6 A 8 PERSONNES - PRÉPARATION : 15 min - RÉFRIGÉRATION : 2 h 30 - CUISSON : 35 min

Zester 4 \_\_\_1\_\_\_. Hacher finement les zestes. Les faire cuire \_\_\_2\_\_\_ jusqu'à la limite de l'ébullition avec 12,5 cl de jus de citron, 3 oeufs, 180 g de sucre en poudre. Filtrer dans un saladier posé dans un bain de glaçons. Remuer. Lorsque la crème est tiédie, y incorporer 200 g de beurre coupé \_\_\_3\_\_\_. Lisser la crème. \_\_\_4\_\_\_ 300 g de pâte sucrée sur une épaisseur de 2,5 mm. En garnir un moule à tarte de 25 cm de diamètre. La réfrigérer 30 min. La recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé frangée et de noyaux de cuisson. La faire cuire 18 min dans le four \_\_\_5\_\_\_ à 190 °C. Ôter le papier et les noyaux de cuisson. Remettre à cuire au four 7 min. Démouler le fond de tarte. Le laisser refroidir. Le \_\_\_6\_\_\_ avec la crème au citron. Lisser à la spatule. Garder 2 h au réfrigérateur. Fouetter \_\_\_7\_\_\_ ferme 3 blancs d'oeuf en y incorporant peu à peu 150 g

de sucre en poudre. \_\_8\_\_ la tarte de cette meringue. Faire \_\_9\_\_ de 8 à 10 min au four préchauffé à 250 °C. Servir froid.

**Ответ:** 1 - citrons; 2 - au bain-marie; 3 - en petits morceaux; 4 - étaler; 5 - préchauffé; 6 - garnir; 7 - en neige; 8 -recouvrir; 9 – dorer.

### **Выводы по 2 главе**

В результате проведенного исследования мы выяснили, что в выбранных нами кулинарных энциклопедиях встречается большое количество слов-реалий. И не всегда эти реалии переведены правильно. Для лучшего результата переводчику необходимо иметь навыки и компетенции в области гастрономии, быть знакомым с кулинарной культурой и традициями языка переводы и оригинала.

Несмотря на сходство проблем, которые может встретить переводчик на своем пути при передачи гастрономических текстов, их решение будет отличаться. Мы выяснили, что основные сложности возникают при переводе: заголовков рецептов и наименований блюд, названия ингредиентов и их количества, наименований кухонной утвари, а также слов, описывающих способ приготовления блюда.

Наименования французских блюд и ингредиентов, способы приготовления являются реалиями, которые чаще всего отсутствуют или же не имеют аналогов в русском языке. Также переводчик должен понимать на какую аудиторию нацелен гастрономический текст, ведь при переводе данных лексем, он должен учитывать знания читателя и понимать, насколько передача этих лексем влияет на понимание текста в целом. Не соответствие реалий может привести к неточностям и непониманию, из-за чего у читателя может сложиться негативное впечатление.

Также мы выяснили, какие методы перевода французских гастрономических реалий используются чаще всего. Мы проиллюстрировали результаты нашего исследования в диаграмму (см. Рисунок 1). Большой

популярностью пользуется прием транскрипции и транслитерации (54%) (включая в себя частичную транскрипцию (12%) и транскрипцию с пояснением (15%)). Затем идет метод калькирования (20 %) и описательный перевод (10 %). Реже всего переводчик использует метод адаптации (8 %), генерализации (6%), опущения (1 %) и конкретизации (1 %).

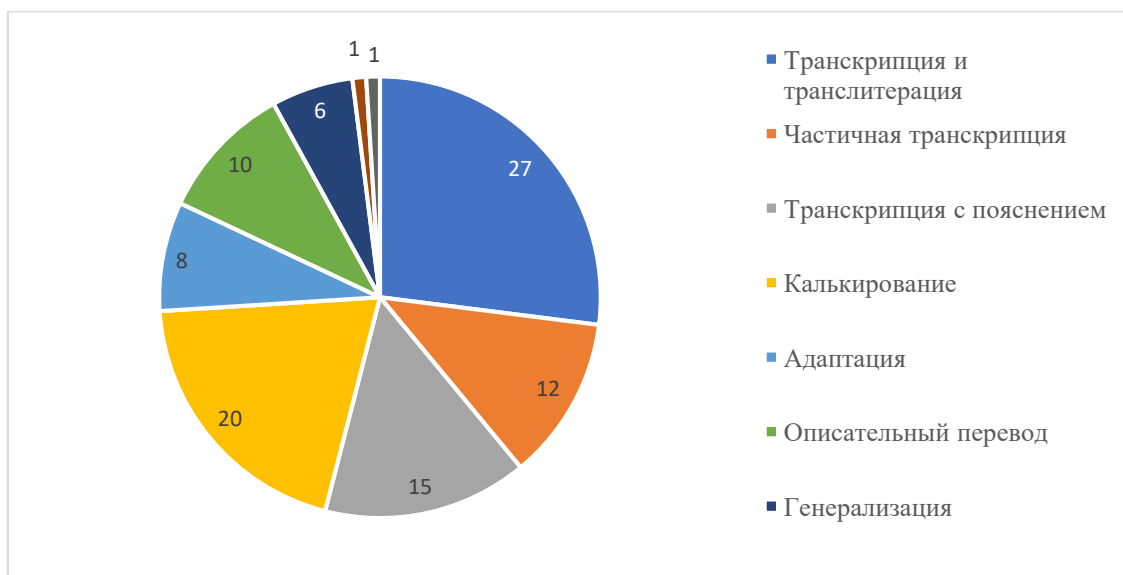


Рис 1. Способы перевода французских гастрономических реалий

Несмотря на достаточное количество методов перевода, переводчик всегда сталкивается с определенными проблемами, которые возникают из-за несовпадения языковых картин, из-за отсутствия знаний о гастрономических традициях и реалиях, нюансах кулинарного искусства, что чаще всего ведет к грубым ошибкам при переводе.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Язык отражает мир, окружающий человека, его культуру, национальный характер, менталитет, традиции и обычаи, систему ценностей, мироощущения и видения мира. Между мышлением и языком есть тесная связь, и, если происходят какие-либо изменения в сознании или образе жизни народа, мы в первую очередь замечаем их в языке. Реалии же являются хранителями страноведческой информации. В данной выпускной квалифицированной работе в ходе исследования мы смогли сделать вывод, что во французском языке присутствует большое количество реалий, характерных только данной культуре.

В переводоведении существует множество спорных положений и деталей, требующих к себе повышенного внимания. Одной из подобных трудностей является перевод реалий. Перевод реалий представляет собой особую сложность в связи с тем, что у лингвистов существуют разные взгляды на данный вопрос, а также наличие большого количества факторов и нюансов, которые влияют на его решение. Много научных работ посвящены проблемам перевода реалий. До сих пор ученые не пришли к единому толкованию слова «реалия», их мнения противоречивы и о классификации реалий. Споры возникают и при выделении, и разграничении способов перевода реалий, о правомерности и необходимости использования определенного приема.

В ходе анализа научной литературы мы рассмотрели само понятие реалии. Мы взяли за основу понятие слова «реалия» С. Флорина и С. Влахова, а также их классификацию, которая является самой распространенной, и она включает в себя основные критерии реалий. Также мы выяснили, что гастрономические реалии относятся к этнографическим реалиям.

Вопрос о переводе реалий вследствие своей спорности представляет собой большое поле для проведения различных исследований, так как дать полный и абсолютный перечень приемов перевода реалий, указаний и пояснений к ним невозможно. В данной работе мы перечислили и рассмотрели способы, которые встречаются чаще всего, и которые применимы при переводе основной массы

реалий. Так как эти языковые единицы разнообразны и имеют свои индивидуальные особенности, приемы передачи реалий в язык перевода могут видоизменяться и соприкасаться друг с другом.

Проанализировав примеры из таких кулинарных книг, как «Гастрономическая энциклопедия Ларусс» и «Большой кулинарный словарь» А.Дюма, мы сделали вывод, что переводчики прибегают к различным методам перевода французских гастрономических реалий. Чаще всего применяется метод транскрипции и транслитерации, калькирования и описательный перевод. Реже всего используют метод опущения и конкретизации.

Тема еды, касается каждого и интересует всех людей, она является частью учебной программы, находит живой отклик и помогает активизировать все виды речевой деятельности учеников, приобрести навык автоматического владения языковым материалом. Предлагаемые нами упражнения на ознакомление и отработку французских гастрономических реальностей могут представлять интерес для преподавателей французского языка.

Чтобы переводить гастрономические лексические единицы переводчику недостаточно только хорошо знать иностранный язык, он должен быть ознакомлен с кулинарией языка перевода и оригинала, а также культурой питания в этих странах. Проблема перевода гастрономических реалий остается одной из актуальных и привлекает внимание отечественных и зарубежных лингвистов. Несмотря на достаточное количество способов перевода, переводчики, во время работы с гастрономическими единицами и текстами, будут сталкиваться с определенными трудностями, которые существуют в связи с несовпадением языковых картин мира и отсутствием национальных реалий.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Алимов В. В. Теория перевода перевод в сфере профессиональной коммуникации: учебное пособие. Изд 5-е - М.: Книжный дом «ЛИБРОКОМ», 2009. - 160 с.
2. Аристов, Н. Б. Основы перевода / Н.Б. Аристов. – М.: Изд-во лит. На иностр. яз., 1959. – 263 с.
3. Бархударов Л.С. Язык и перевод. М.: Международ.отнош., 1975. 95 с.
4. Бархударов, Л. С. Язык и перевод / Л. С. Бархударов. – М: МО, 1975. – 240 с.
5. Берков, В. П. Вопросы двуязычной лексикографии / В. П. Берков. – Л., изд-во ЛГУ, 1973. – 200 с.
6. Вежбицкая А. Язык. Культура. Познание. М.: Русские словари, 1996. 416 с.
7. Виноградов, В. С. Введение в переводоведение (общие и лексические вопросы) / В.С. Виноградов. – М: Изд-во института общего среднего образования РАО, 2001. – 224 с.
8. Влахов, С. И. Непереводимое в переводе / С. И. Влахов, С. П. Флорин. – Изд. 3-е, испр. и доп. – М.: Р.Валент, 2006. – 448 с.
9. Гарбовский, Н. К. Теория перевода / Н. К. Гарбовский. – М.: Изд-во Моск. ун-та, 2004. – 544 с.
10. Ермолович, Д. И. Имена собственные на стыке языков и культур / Д. И. Ермолович. – М.: Р. Валент, 2001. – 200 с.
11. Жучкевич, В. А. Общая топонимика: учеб. пособие для геогр.фак. вузов / В. А. Жучкевич. – 2-е изд., исправл. и доп. – Минск: Высшэйшая школа, 1968. – 432 с.
12. Комиссаров, В. Н. Современное переводоведение / В. Н. Комиссаров. – М.: ЭТС, 2001. – 424 с.
13. Латышев, Л. К. Технология перевода: учеб.пособие для студ.лингв.вузов и фак. / Л. К. Латышев. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 320 с.
14. Миньяр-Белоручев, Р. К. Теория и методы перевода / Р. К. Миньяр-Белоручев. – М.: Московский лицей, 1996. – 208 с.

15. Нелюбин, Л. Л. Введение в технику перевода: учебное пособие / Л. Л. Нелюбин. – М.: Флинта, 2009. – 108 с.
16. Ревзин, И. И. Основы общего и машинного перевода / И. И. Ревзин, В.Ю. Розенцвейг. – М.: Высшая школа, 1964. – 243 с.
17. Репин, Б. И. Национально-специфические слова реалии как особая часть лексики в переводимом произведении / Б. И. Репин // Теоретические и практические вопросы преподавания иностранного языка: сб. статей, М., 1970. – С. 87–98.
18. Реформатский, А. А. Введение в языковедение. / А. А. Реформатский –5-е изд., испр. и доп. – М.: Аспект Пресс, 2004. – 536 с.
19. Рецкер, Я. И. Теория перевода и переводческая практика: Очерки лингвистической теории перевода / Я. И. Рецкер. – М.: Международные отношения, 2001. – 248 с.
20. Россельс, Вл. Перевод и национальное своеобразие подлинника / Вл. Россельс // Вопросы художественного перевода. – М.: Сов. писатель, 1955. – С. 169.
21. Сдобников, В. В. Теория перевода: учебник для студентов лингвистических вузов и факультетов иностранных языков / В. В. Сдобников, О. В. Петрова. — М.: АСТ: Восток—Запад, 2007. — 448 с.
22. Соболев Л.Н. Пособие по переводу с русского языка на французский. – М.: Изд-во лит-ры на иностр. яз., 1952. с.281
23. Соболев, Л. Н. О переводе образа образом / Л. Н. Соболев // Вопросы художественного перевода. – М.: Сов. Писатель, 1995. – С. 290.
24. Супрун, А. Е. Экзотическая лексика // Филологические науки. – М., 1958. – № 2. – С. 50–54.
25. Томахин, Г.Д. Реалии в культуре и языке. Реалия - предмет и реалия - слово / Томахин, Г.Д. // Метод.мозаика. - 2007. - №8
26. Федоров, А.В. Основы общей теории перевода / А В. Федоров. – М.: Высш. шк., 2013. – 303 с.
27. Швейцер, А. Д. Перевод и лингвистика / А. Д. Швейцер. – М.: Воениздат, 1973. – 280 с.



28. Швейцер, А. Д. Теория перевода: статус, проблемы, аспекты / А. Д. Швейцер. – 2-е изд. – М.: УРСС, 2009. – 216 с.
29. Шейман Л.А. Об учете этнокультуроведческой лексики в русскоязычных курсах для нерусских учащихся // РЯНШ. – 1978. – № 5. - 95 с.

#### **Словари и энциклопедии**

30. Ахманова О.С. Словарь лингвистических терминов / О.С. Ахманова. – 2-е изд., стер. – М : УРСС : Едиториал УРСС, 2004. – 571 с.
31. Литература и язык. Современная иллюстрированная энциклопедия. — М.: Росмэн. Под редакцией проф. Горкина А.П. 2006.
32. Ожегов, С. И. Толковый словарь русского языка / С. И. Ожегов, Н. Ю. Шведова. – 4-е изд., доп. – М.: Азбуковник, 2000. – 940 с.
33. Попов М. Словарь иностранных слов, вошедших в употребление в русском языке. - М.: Типография Товарищества И.Д. Сытина, 1911. — 466 с.
34. Похлебкин В. Кулинарный словарь. – М.: Центрполиграф, 2006. – 503 с.

#### **Интернет - ресурсы**

35. <http://fotokulinar.ru/food-dictionary-ru/>
36. <https://www.linternaute.fr/dictionnaire/>

#### **Источники фактического материала**

37. Dumas.A. Le grand dictionnaire de cuisine. Livre Numérique – Ligarán, 2015 – 1179 р.
38. Le grand Larousse gastronomique. [Joël Robuchon;] - Paris : Larousse, 2007. - 989 р.
39. Гастрономическая энциклопедия Ларусс (под патронажем Гастрономического комитета, президент Жоэль Робюшон). В 15 томах. - Том 2. – М.: Чернов и Ко, 2008. — 356 с.
40. Гастрономическая энциклопедия Ларусс (под патронажем Гастрономического комитета, президент Жоэль Робюшон). В 15 томах. - Том 5. – М.: Чернов и Ко, 2009. — 352 с.
41. Гастрономическая энциклопедия Ларусс (под патронажем Гастрономического комитета, президент Жоэль Робюшон). В 15 томах. - Том 9. – М.: Чернов и Ко, 2011. — 432 с.

42. Гастрономическая энциклопедия Ларусс (под патронажем Гастрономического комитета, президент Жоэль Робюшон). В 14 томах. - Том 11. – М.: Чернов и Ко, 2012. — 436 с.
43. Гастрономическая энциклопедия Ларусс (под патронажем Гастрономического комитета, президент Жоэль Робюшон). В 14 томах. - Том 15. – М.: Чернов и Ко, 2016. — 484 с.
44. Дюма.А. Большой кулинарный словарь. Перевод Мирошниченко Г.П. – М.: АСТ, Астрель, 2006. – 736 с.

## ПРИЛОЖЕНИЕ



Рис 1. Способы перевода французских гастрономических реалий

