

УДК 811.112.2'25
DOI <https://doi.org/10.32782/tps2663-4880/2019.12.18>

ЛІНГВІСТИЧНИЙ АНАЛІЗ НІМЕЦЬКО- ТА УКРАЇНОМОВНИХ ТЕКСТІВ КУЛІНАРНИХ РЕЦЕПТІВ

LINGUISTIC ANALYSIS OF GERMAN AND UKRAINIAN TEXTS OF CULINARY RECIPES

Корягіна А.Ю.,
orcid.org/0000-0002-9010-9557
кандидат філологічних наук,
викладач кафедри теорії та практики перекладу з німецької мови
Чорноморського національного університету імені Петра Могили

Стаття присвячена вивченню лінгвістичних особливостей німецько-українського тексту кулінарного рецепта, особливостям його реалізації й функціонування в кулінарній книзі та засобах масової інформації. Переклад кулінарних текстів (рецептів, кулінарних книг і меню) можна назвати одним із найбільш складних напрямів перекладу, адже кожна національність має власні кулінарні традиції, що формувалися протягом багатьох століть. Крім того, кулінарний рецепт є тим типом текстів, які належать водночас до різних стилів. Під час аналізу лінгвістичних особливостей німецького та українського тексту кулінарного рецепта з'ясовано, що більшість глутонімів мають еквіваленти, назви національних страв зазвичай не мають еквівалентів, тобто є лакунами. Відтворення німецьких гастрономічних лакун українською має на меті переорієнтацію тексту на носія іншої культури й відбувається найчастіше за допомогою транскрипції та описового перекладу, а калькування лакун створює культурологічні помилки. Установлено, що фрейми кулінарного рецепту українською й німецькою мовами збігаються за кількістю виділених слотів, причому збігається зміст слотів «назва», «інгредієнти», «спосіб приготування/сценарій», «місце приготування», «смакові якості». Необлігаторний слот «час» у тексті німецького кулінарного рецепта завжди більший за обсягом. У ході дослідження визначено, що в тексті кулінарного рецепта обох мов найбільш уживаними є іменники та дієслова, прикметник посідає третє місце, широко використовуються віддієслівні іменники. У німецьких рецептах особові займенники використовуються ще рідше, ніж в українських текстах, функцію субститутів виконують займенникові прислівники. Головною особливістю тексту кулінарного рецепта в обох мовах є безособовість викладу. Спільним для обох мов є також використання інфінітивних конструкцій з модальними словами, що виражають можливість або неможливість, необхідність. В обох мовах у ТКР вводяться питальні й окличні речення, які активізують увагу адресата.

Ключові слова: кулінарний рецепт, лакуна, глутонім, німецько-український переклад, гастрономічний дискурс.

This article is devoted to the study of the linguistic features of the German-Ukrainian text of the culinary recipe, the peculiarities of its implementation and functioning in the cookbook and in the media. Translation of culinary texts (recipes, cookbooks and menus) can be called one of the most difficult areas of translation, because each nationality has its own culinary traditions that have been formed for many centuries. In addition, a culinary recipe is a type of texts that belong to different styles at the same time. When analyzing the linguistic features of the German and Ukrainian text of the culinary recipe, it was found that most glotonyms have equivalents, the names of national dishes usually have no equivalents, i. e. lacunae. The reproduction of German gastronomic lacunae in Ukrainian is aimed at reorienting the text to a medium of another culture and occurs most often through transcription and descriptive translation, while calculating lacunae creates cultural errors. It is established that the frames of the culinary recipe in the Ukrainian and German languages coincide with the number of slots allocated, and the contents of the slots "name", "ingredients", "method of preparation/scenario", "place of preparation", "taste qualities" coincide. The non-obligatory slot "time" in the text of the German culinary recipe is always larger in volume. In the course of the study it was determined that in the text of the culinary recipe of both languages the most used are nouns and verbs, the adjective occupies the third place, the verb nouns are widely used. In German recipes, personal pronouns are even less commonly used than in Ukrainian texts; the function of substitutions is performed by pronouns. The main feature of the recipe text in both languages is the impersonality of presentation. Common to both languages is the use of infinitive constructs with modal words expressing possibility or impossibility, necessity. In both languages, interrogative and exclamatory sentences are introduced in TKR, which intensify the addressee's attention.

Key words: culinary recipe, lacuna, glotonym, German-Ukrainian translation, gastronomic discourse.

Постановка проблеми. Переклад кулінарних текстів (рецептів, кулінарних книг і меню) можна назвати одним із найбільш складних напрямів перекладу, адже кожна національність має власні кулінарні традиції, що формувалися протягом багатьох століть. Більшість глутонімів мають еквіваленти, назви національних страв зазвичай не мають еквівалентів, тобто є лакунами. Відтворення німецьких гастрономічних лакун українською має на меті переорієнтацію тексту на носія іншої культури й відбувається найчастіше за допомогою транскрипції та описового перекладу (Gaisburger Marsch – м'ясний густий суп у горщиках, Leberkäse – м'ясний свіжоспечений хліб, Leipziger Allerlei – овочева рагу по-лейпцизьки). Калькування лакун створює культурологічні помилки: Kirschwasser – не «вишнева вода», а «вишневий лікер», Frikadelle – не «фрикадельки», а «рублені котлети», Kotelette – не «котлети», а «реберця», Marmelade – не мармелад, а варення.

Текст кулінарного рецепту (далі – ТКР) є невід'ємним складником гастрономічного дискурсу – системи комунікацій, яка відображає особливості національної культури. ТКР є складним комплексом, що відображає не тільки лінгвістичні особливості тексту, а й особливості побуту, культурних, соціальних і кулінарних традицій народів. У гастрономічному дискурсі, який отримує реалізацію в засобах масової інформації, текст кулінарного рецепту є прецедентним текстом і призначений для «свого» читача, що дає підстави говорити про лінгвокультурологічний аспект тексту кулінарного рецепту.

Вивчення кухні країни, мова якої вивчається, та кулінарних уподобань народу дає змогу краще пізнати саму мову з її особливостями, що є актуальним для перекладачів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Особливості перекладу кулінарної лексики майже

не досліджувалися в сучасному мовознавстві. У рамках дослідження кулінарного дискурсу до проблем перекладу глутонімів поняття «лакуна» зверталися Ю. Бахмат [1], А. Бернацька [2], Д. Гарифова [3], М. Косинова [4], І. Панасюк [5] та інші [6]. Проте це питання залишається досить актуальним, попри всі результативні дослідження.

Постановка проблеми. Метою статті є визначення й порівняння лінгвістичних особливостей німецько- та україномовного текстів кулінарних рецептів.

Виклад основного матеріалу. Лексика ТКР як в українській, так і в німецькій мовах нейтральна як із позиції стилю, так і щодо автора. Експресивно забарвленим може бути тільки заголовок. Лексичні одиниці, що організують текст, розпадаються на загальновоживану, загальнонаукову й вузькоспеціальну частини. До останньої належать терміни, що утворюють одну з головних лексичних груп кулінарного рецепта, складники специфіки цього функціонального різновиду тексту, тому що своїм значенням вони суворо прикріплені до цієї галузі знань. Терміни, що використовуються в ТКР, як правило, однозначні або мають тенденцію до однозначності, стилістично нейтральні, вільні від асоціацій. Вузькоспеціальні кулінарні терміни як в українській, так і в німецькій мовах також розділені на три групи: терміни кулінарного професійного мовлення, які є міжнародними (*фламбувати, карамелізувати, панірувати/flambieren, karameliesieren, panieren*); терміни фундаментальних кулінарних понять, що мають національну відповідність у всіх мовах (*варіння, тушкування, смаження/Kochen, Dämpfen, Braten*); терміни, що застосовуються виключно в національних кухнях, властиві лише для цієї національної кухні, а тому не перекладаються іншими мовами (*харчо, курча тапака, чурчхела, равіоли/Blini, Pelmeni, Ravioli*). Частина

вужькоспеціалізованих термінів є запозиченнями. Аргументом на користь використання слів іншомовного походження є їх однозначність, визначеність і відстороненість.

У тексті кулінарного рецепта найбільш уживаними є іменники та дієслова, прикметник посідає третє місце. Ми хочемо підкреслити «номінативність» або «субстантивність» текстів. Говорячи про іменники, варто зазначити, що, по-перше, вони розподіляються по всьому тексту нерівномірно. У першому інтродуктивному блоці іменники є основними лексичними одиницями. По-друге, збільшення числа іменників відбувається за рахунок використання похідних від дієслів, прикметників і прислівників: як в українській, так і в німецькій мовах широко використовуються віддієслівні іменники («пасерування, упрівання, кипіння, закупання, обсмажування»/«*Rühren, Auatragen, Servieren, Zugeben, Wenden, Garwerden*»). Використання віддієслівних іменників можна розглядати як прояв тенденції до економії мовних засобів і компресії тексту.

Віддієслівні іменники в українських текстах кулінарних рецептів, не маючи категорій виду, особи, стану, часу і способу, виражають дію більш узагальнено. Іменнику не притаманні специфічні категорії для вираження низки характеристик дій. Він повідомляє про дію понятійного змісту, тільки називаючи її. Про іменник ще варто зазначити, що в українській мові ім'я дивує своєю зовнішньою правильністю, своїм струнким порядком, простою і ясністю. Дієслово, навпаки, відрізняється своєю різноманітністю, своїм, свавіллям і прихмою. Світ дії представляє інший початок, ніж світ предмета, де все отримало певний зовнішній образ, дія є сила внутрішня, рушійна.

Особливістю німецького кулінарного рецепта також є використання синкретичних утворень. У тексті рецепта найчастіше зустрічаються субстантивовані інфінітиви, завжди середнього роду, сильної відміни, які не мають форми множини, що зумовлено їх семантикою. Такі іменники позначають будь-який стан або процес і в множині зазвичай не вживаються. «*Geröstete Weissbrotwürfel mit den Speckwürfeln und der gehackten Petersilie vor dem Auftragen über die Suppe mitstreuen*». «*Erdbeeren stets vor dem Entstielen waschen, da sie sich sonst voll Wasser saugen*». Збереження субстантивованими інфінітивами семантики дієслова в разі посилення процесуального значення допускає можливість їх перетворення в дієслівну конструкцію. «*Beim Servieren die Sosse über die angerichteten Koteletts*

geben» – Die Sosse über die angerichteten Koteletts geben und servieren. «... nach kurzem Erhitzen iiber die angerichteten Kalbsroellchen geben» – kurz erhitzen und ... geben.

Аналіз тексту кулінарного рецепта показав, що заміна субстантивованого інфінітива дієсловом можлива в тих випадках, коли в його семантиці яскраво виражено посилення процесуального значення похідного дієслова. Субстантивовані інфінітиви за семантикою і формою зберігають властивості дієслова (закінчення «en» – типова ознака інфінітива німецького дієслова, але іменник, на відміну від дієслова, пишеться з великої літери), за морфологічними ознаками – це іменник. Предметний компонент у семантиці іменників забезпечує їх сполучуваність із узгодженими формами прикметників, займенників, дієприкметників, а дієслівний компонент зумовлює керувану форму залежного слова.

Характерний для німецької мови перехід прикметників в іменники в тексті німецького кулінарного рецепта зустрічається рідше. В основі цього явища полягає багатозначність іменника, тобто його здатність позначати як сам предмет, так і його якість. Субстантивовані прикметники є іменниками середнього роду й сильної відміни. Наприклад, прикметник «grün» – зелений, стаючи іменником, отримує значення «зелень».

Дієприкметники також переходять у клас іменників. Для субстантивованих дієприкметників характерним є префікс дієприкметників «ge» і значення ознаки предмета за дією. Дієслово «mischen», дієприкметник «gemischt» та іменник «das Gemisch»: «... aussen mit einem Gemisch aus feingehackten Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer und geriebener Zitronenschale bestreichen ...». Дієслово «hacken», дієприкметник «gehackt» та іменник «das Gehackte»: «*Das Gehackte mit dem Gemüse in wenig Salzwasser kochen*».

До іменників, які зазнали процесу ад'ективації, зараховують утворення з суфіксом «er», яким притаманне територіальне походженням або належність і які зустрічаються в назвах текстів: *Italienischer Salat, Prager Torte, Lyoner Sosse*. Суфікс «er» і правопис із великої літери вказують на їх належність до іменників. Але, так як вони виражають атрибутивну функцію, їх зазвичай зараховують до прикметників у сталій формі.

Цікавим є існування таких слів: дієслова «braten» (смажити, запікати), іменників «das Braten» (смаження) і «der Braten» (печення). Обидва іменники мають спільний звуковий і графічний склад, але різну семантику та різні граматичні категорії роду: середній і чоловічий роди.

Процес переходу одних частин мови в інші є безперервним. Нове, що з'являється в мові, стає надбаням мови або зникає з ужитку. Причиною появи конкретних перехідних явищ є зрушення в співвідношенні форми та змісту. Передумови переходу криються в лексичному і граматичному значеннях слів. Характерні для тексту німецького кулінарного рецепта процеси субстантивзації, ад'єктивації й меншою мірою вербалізації зумовлені відсутністю в мові потрібних слів і конструкцій для вираження думки, прагненням до економії мовних засобів і семантичною ємністю синкретичних утворень.

Щодо прикметників, то в текстах представлені як якісні, так і відносні, а повні форми прикметників переважають над короткими, так як для тексту кулінарного рецепта характерні атрибутивно-іменні словосполучення. У текстах поширена форма вищого ступеня порівняння прикметників. Відносні прикметники вказують на продукт, із якого приготовлено страву, наприклад, *гороховий, гречаний, морквяний*. Якісні прикметники виражають ставлення людини до цього блюда, до його смакових якостей і властивостей, наприклад, *гарячий, холодний, кисло-солодкий, прісний*.

Дієприкметник як в українській, так і в німецькій мовах є синкретичним. У текстах німецьких кулінарних рецептів означення, виражене відмінюваною формою дієприкметників, уживається виключно перед іменником. Слова, що залежать від дієприкметника, розташовуються перед ним. Отже, виникає поширена група дієприкметника, що має додатки й обставини, яка називається поширеним означенням. «*Die Hälfte des in Würfel geschnittenen Specks ausslassen...*» – «половину нарізаного кубиками сала розтопити», «*Das Brot mit Butter bestreichen und den aus der Sosse genommenen Fisch darauf verteilen*» – «і вийняту з соусу рибу покласти на хліб». До складу поширеного означення входить також прийменник, який керує залежним словом, а як прикметник узгоджується з головним словом. «*In eine mit der restlichen Butter sefettete Auflaufform oder kleine Bratpfanne geben*». Використання поширених означень дає можливість не тільки повніше й точніше, а й лаконічніше висловити думку, а також є однією з типових особливостей тексту німецького кулінарного рецепта.

Займенники являють собою досить нечисленну групу, але з великою частотністю повторення. Загальний склад найбільш уживаних займенників в українських текстах можна навести списком: *він, вона, воно, його, її, їх*. Вони набувають указівної функції, перетворюючись на субститути,

виступаючи конкретними замінами іменника, стають його еквівалентами. У німецьких рецептах особові займенники використовуються ще рідше, ніж в українських текстах, функцію субститутів виконують займенникові прислівники: *dazu, darin, daraus, davon, damit, darauf* тощо.

Дієслова, що входять до ТКР, належать до дієслів дії, оскільки рецепт – це певна послідовність дій, які необхідно здійснити для отримання кінцевого результату. Більшість дієслів уживається в наказовому способі, виражаючи спонукання в загальному вигляді. На морфологічному рівні можна виділити таку особливість використання дієслів у тексті кулінарного рецепта: 1) виключення зі структури речення суб'єкта дії. За допомогою конструкцій, що дають змогу зосередити всю увагу на дії, досягається об'єктивність викладу; 2) широка вживаність дієслів дії.

Найчастіше в тексті кулінарного рецепта використовуються такі конструкції:

1. Інфінітив, тобто початкова форма дієслова, що зберігає дві дієслівні функції, необхідні для побудови речення: вона забезпечує граматичну когезію твердження й засвідчує реальність того, на чому наголошується. Однак, будучи іменною формою, інфінітив позбавлений властивостей, що властиві власне дієслівній формі: особи, часу тощо. Ми вважаємо, що речення з інфінітивом позбавлене авторської суб'єктивності й навіть будь-якого зв'язку з мовцем, наприклад, у рецепті: «*М'ясо нарізати на шматочки. Підсмажити на олії цибулю. Приправити сіллю і перцем*», «*Mit Salz würzen. Kalt servieren*».

2. Інфінітивні конструкції з модальними словами, що виражають можливість або неможливість, необхідність (необхідно, можна, слід, потрібно, варто, können, müssen). Наприклад: «*Ці галушки можна готувати із суміші житнього борошна з ячмінним та гречаним. Молоко можна замінити водою*», «*Wer mag, kann die Streifen auch verdrehen*».

3. Дієслова доконаного виду в другій особі множини в кулінарному тексті притаманні українській мові. Наприклад, «*Візьміть: 35–50 грамів дріжджів, 1–2 столові ложки борошна. Перемішайте все в чашиці. Наріжте дрібно цибулину. Увімкніть духовку*».

Головною особливістю тексту кулінарного рецепта є безособовість викладу. Загальна кількість безособових конструкцій зустрічається частіше, ніж в інших типах текстів. Приховування в тексті рецепта адресанта дає змогу зосередити увагу на самій дії. Форма викладу підкреслює об'єктивність процесу, його незалежність від

адресанта, адже будь-хто може повторити подібні дії й отримати ті самі результати.

Безособові конструкції мають також узагальнене значення, але потенційний виконавець може бути вгаданий: а) потенційними виконавцями є всі, включаючи автора; б) потенційним автором є й адресант, й адресат; в) потенційним виконавцем є сам автор, а також ті, хто буде діяти аналогічно; г) потенційними виконавцями є всі, хто має стосунок до цього виду діяльності. До засобів безособового викладу належать пасивні конструкції. У тексті німецького кулінарного рецепта використовуються такі:

– конструкція «man + Präsens Konjunktiv» (має спонукальне значення з відтінком рекомендації; при цьому увага адресата звертається на інформацію, полегшуючи її сприйняття за допомогою спонукальної конструкції): «*Man rühre 60 g Grieß mit 1/8 l halb Wasser... Dann reibe man noch reichlich ebensoviel Butter weich*»;

– конструкція «werden + Partizip II» (у центрі уваги – процес, його результат): «*Vanillezucker und Backpulver zu einem Teig verknetet, der auf einer Tortenform ausgerollt (einen kleinen Teigrest übriglassen) und leicht angebacken wird*»;

– конструкція «man + Verb 3 P. Sg» («man» значною мірою об'єднує адресанта й адресата, а також усіх тих, хто пов'язаний із певною сферою діяльності й буде здійснювати такі самі дії, має узагальнене значення, може ставитися як до всіх разом, так і до кожного окремо): «*Um die Zutaten zu binden, für das Grundrezept siebt man 175 g Mehl mit einer Prise Salz in eine Schüssel und arbeitet 75 g in Stücke geschnittene Butter oder Margarine mit den Fingern ein*».

У службових частинах мови спостерігаються схожі тенденції й закономірності: вибірковість і багаторазова повторюваність.

Найпоживанішими синсемантичними слова в ТКР є прийменники (найчастіше прості непередні): в, на, під, при/in, auf, unter, bei та сполучники й сполучні слова, що пов'язують ті чи інші елементи тексту, не порушуючи послідовності викладу, звільняють автора від необхідності повторювати слова. Деякі дослідники розглядають подібне підкреслене вираження зв'язності як одну з рис наукової мови [8, с. 273]. Необхідність послідовної, логічної передачі інформації в усіх блоках тексту зі збереженням взаємозумовленості й взаємозв'язку окремих компонентів висловлювання викликає різноманітність засобів зв'язку. Службові частини мови в цьому типі тексту не несуть інформацію, а допомагають увести її.

Уведення в ТКР питальних та окличних речень, звертань активізує увагу адресата, підтримує й підсилює його інтерес до сприйняття тексту. «*Холодним вечором листонаду добре попиту гарячого чайку з печивом!*», «*Und selbst gemacht sind sie ein wahrer Hochgenuss – der Aufwand lohnt sich!*» [8, с. 273].

Висновки. До лінгвістичних особливостей тексту кулінарного рецепта ТКР належать тенденція до багаторазової повторюваності, використання 2 особи однини наказового способу, особових займенників «я» і «ти», безособових конструкцій, наявність запозичень, аббревіатур, термінів і напівтермінів. У ТКР переважає неемоційна, безоцінна лексика нейтрального характеру; уживані слова мають тенденцію до моносемантичності. Порівнявши лінгвістичні особливості німецькомовного тексту кулінарного рецепту з їх відтворенням в україномовних перекладах, можна дійти висновку, що ці особливості становлять проблему для перекладача виключно на лексичному рівні, оскільки, як правило, не передають фрагментів культури іншого народу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Бахмат Ю.Ю. Лінгвістичні особливості текстів кулінарних рецептів (на матеріалі німецької мови) *Перекладацькі інновації* : матеріали II Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції. Київ, 2012. С. 69–71.
2. Бернацкая А.А. К проблеме «креолизации» текста: история и современное состояние. Красноярск. 2000. 109 с.
3. Гарифова Д.Д. Сложности перевода глуттонического дискурса (на примере переводов кулинарных рецептов). 2017. URL: https://dSPACE.kpfu.ru/xmlui/bitstream/handle/net/132049/F_Garifova_159_161.pdf?sequence=-1.
4. Косинова М.А. Особенности терминологии гастрономического дискурса. 2018. URL: <http://rep.barsu.by/bitstream/handle/data/4314/Osobennosti%20terminologii%20gastronomicheskogo%20diskursa.pdf?sequence=1>.
5. Панасюк И. Теория лакун и проблема эквивалентности перевода. *Вопросы психолингвистики*. Москва, 2007. С. 51–72.
6. Фреймовая организация текста кулінарного рецепта. *Актуальные вопросы социальной теории и практики* : сборник научных статей : в 2 ч. Москва, 2003. Вып. 1. Ч. 1. С. 297–304.