

*Вань Хоймэй*  
магистрант филологического факультета  
УГИ УрФУ, 2 курс

## ТРУДНОСТИ ПЕРЕВОДА НАЗВАНИЯ БЛЮД С ЛЕКСЕМАМИ *РИС* И *ЛАПША* С КИТАЙСКОГО ЯЗЫКА НА РУССКИЙ

По определению И. С. Алексеевой, «перевод – это деятельность, которая заключается в вариативном перевыражении, перекодировании текста, порожденного на одном языке, в текст на другом языке, осуществляемая переводчиком, который творчески выбирает вариант в зависимости от вариативных ресурсов языка, вида перевода, задач перевода, типа текста и под воздействием собственной индивидуальности; перевод – это также результат описанной выше деятельности» [Алексеева 2004: 7]. Переводчик осуществляет подбор и модификацию лексики и грамматических структур при переводе, чтобы текст максимально соответствовал оригиналу.

Процесс перевода действительно очень сложен. Эта трудность обнаружилась при исследовании нашего материала – переводов китайских названий блюд, связанных со словами «рис» и «лапша».

Рис и лапша являются очень важными продуктами питания в Китае: на юге Китая едят преимущественно рис, а на севере – лапшу. В Китае существует множество видов риса и лапши и способов их приготовления. Остановимся на сложностях, возникающих при переводе данных названий. Сложности связаны с традициями именования блюд китайской кухни.

1. Особенность названий китайских блюд, по мнению Ван Бинциня, состоит в том, что «в названии есть и реалистический способ описания, и романтический способ описания; оно содержит не только глубокую историческую культуру, но и насыщено народными обычаями и местным колоритом. Можно сказать, что названия некоторых блюд – это не просто названия блюд, а приятные художественные названия» [Ван Бинцин 2007: 206]. И такие исходные установки номинатора также представляют собой трудности для перевода названия китайского блюда.

В основе названий китайских блюд лежит указание на форму, цвет, вкус и запах блюда (*Курица с лапшой в кисло-сладком соусе 酸辣鸡面*; *Курица в кисло-сладком соусе с жареным рисом и салатом 糖醋鸡炒饭和沙拉*); или указание на место, где блюдо возникло (*Курица по-шаньдунски с лапшой 山东鸡面*; *Рис жареный Янчжоу 扬州炒饭*); или отсылка к историческим фактам и легендам, связанным с данным блюдом.

2. Следующая трудность заключается в том, что русский и китайский языки имеют свои уникальные особенности, при переводе невозможно найти эквивалентные термины или конструкции, полностью отражающие содержание исходного наименования. Например: *Лапша с овощами в масляном соусе 冷拌面*; *Суп с уткой и домашней лапшой 鸭肉挂面汤*; *Стеклянная лапша с уткой и грибами 鸭肉炒汤粉*; *Рис с цыпленком и овощами 嫩鸡蔬菜饭*.

Л. С. Бархударов считает, что «переводческие трансформации – это те многочисленные и качественно разобранные преобразования, которые осуществляются для достижения переводческой эквивалентности (“адекватности”) перевода вопреки расхождениям в формальных и семантических системах двух языков» [Бархударов 1975: 190]. Можно сказать, что основная цель перевода – максимально точно передать смысл исходного текста.

Кроме того, Л. С. Бархударов выделяет четыре типа преобразований (трансформаций): перестановка, замена, опущение, добавление. На основе этой классификации составляются следующие классификации перевода:

1) **фонетический перевод**: важен фонетический облик слова, а не значение. (*Бенто рис курицей в кисло-сладком соусе острый 酸辣鸡便当饭*, *Бенто рис со свиной и ананасом 猪肉菠萝便当饭*, *Рамен с говядиной 牛肉拉面*, *Суп с говядиной ню и яичной лапшой 牛肉鸡蛋面*),

2) **дословной перевод**: точный перевод каждого слова из составного наименования (*Говяжьих ребрышки с рисом 牛排饭*, *Жареная лапша с говядиной 牛肉炒面*, *Жареная лапша с креветками 虾仁炒面*, *Лапша с говядиной и сладким перцем 牛肉甜椒面*, *Лапша с креветками и овощами 鲜虾蔬菜面*, *Рисовая лапша с курицей 鸡肉炒米粉*, *Лапша жаренная с морепродуктами 海鲜炒面*, *Рис жареный с креветками 虾仁炒饭*),

3) **исключение компонента из перевода**:

– исключение способа приготовления: *Гречневая лапша с креветками 炒大虾荞麦面* (способ приготовления: жарить); *Яичная лапша с говядиной 牛肉炒面条*, *Курица барбекю с рисом 烤肉拌饭* (способ приготовления: перемешивать);

– исключение характеристики состава еды: *Рис жареный с говядиной 牛肉炒白饭*, *Рис жареный с курицей и кукурузой 鸡肉玉米炒白米*.

На русском языке мы обычно говорим, что суп с какой-то лапшой, а не суповая лапша. Из-за этого в названии жареной лапши нужно удалить способа приготовления: жарить. Такие примеры показывают, что некоторые ингредиенты в оригинальном названии удалены в русском переводе, что больше подходит для классификации русских блюд.

4) **добавление компонента в русский перевод**

– добавление средства и способа приготовления: *Рис жаренный Wok с курицей 鸡肉炒饭*, *Рис жаренный Wok с тигровыми креветками 虎虾炒饭 (Wok – это тип сковороды)*;

– добавление характеристики состава еды: *Рис с говяжьим фаршем (肉末) 牛肉饭*.

Некоторые элементы, которых не было в китайских названиях блюд, добавлены в русские переводы для более точного выражения оригинального названия.

Эти примеры подтверждают, что множество методов перевода связаны с различиями китайской и русской культур питания. Сведение к минимуму различия посредством перевода является важной задачей.

Итак, можно сделать вывод, что в процессе перевода названий китайских блюд на русский язык возникают проблемы, связанные с тем, что сами китайские названия блюд очень сложны для понимания и иногда соответствующие термины не могут быть найдены в русском языке. Кроме того, разные пищевые привычки Китая и России также будут вызывать ошибки в переводе названий блюд. Однако, несмотря на то что существуют препятствия при переводе названий китайских блюд, переводчики использовали разобранные трансформации, чтобы перевод максимально соответствовал оригинальному названию.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Алексеева И. С. Введение в переводоведение: Учеб. пособие для студ. филол. и лингв. фак. высш. учеб. заведений. СПб.: Филологический факультет СПбГУ; М.: Издательский центр «Академия», 2004.
2. Бархударов Л. С. Язык и перевод. М.: Междунар. отношения, 1975.
3. 王秉钦. 文化翻译学: 文化翻译理论与实际 [M]. 天津: 南开大学出版社, 2007: 206. (Ван Бинцин. Исследования культурного перевода: теория и практика культурного перевода. Издательство «Нанкайский университет», 2007).