

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

УЗБЕКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ МИРОВЫХ ЯЗЫКОВ

На правах

рукописи

Джураева Махфуза Рустамкизи

**СПЕЦИФИКА КУЛИНАРОНИМОВ И СЛОЖНОСТИ ИХ
ПЕРЕВОДА**

Специальность: 5А220601
Теория и практика перевода

ДИССЕРТАЦИЯ

На соискание степени магистра

**Работа рассмотрена и допускается
руководитель
к защите
Э.Д.**

«__» _____ 2013 г.

**Научный
к.ф.н. доцент: Муратова**

Ташкент - 2013

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Глава I. Проблема классификации кулинаронимов в терминологической системе языка.	
§1. Сущность термина.....	9
§2. Терминология и терминосистема.....	19
§3. Основные приёмы перевода терминов.....	26
Выводы по первой главе.....	37
Глава II. Специфика перевода кулинаронимов.	
§1. Классификация кулинаронимов.....	39
§2. Структура текстов рецептов и их разновидности.....	56
§3. Особенности перевода кулинаронимов на материале кулинарных рецептов.....	69
Выводы по второй главе.....	79
Заключение.....	82
Список использованной литературы.....	86
Глоссарий.....	90

ВВЕДЕНИЕ

За свою историю независимости Узбекистан достиг высокого уровня развития во всех сферах деятельности политике, экономике, культурной а также в сфере общественного питания, и сейчас как никогда важна коммуникация в области этой сферы, и соответственно, адекватный перевод такого важного пласта языка как кулинарной терминологии. А как известно, терминология кулинаронимов (названия блюд, продуктов питания, техника приготовления блюд) является частью культуры народа, унаследованной веками.

Наблюдаются глубокие изменения в политической, экономической, культурной жизни Узбекистана. Наша страна становится активным участником динамично развивающегося мира и тем самым приобретает все больший авторитет за рубежом. Узбекистан участвует во многих международных конференциях по науке, в международных спортивных соревнованиях, а также участвует на многих международных кулинарных конкурсах, что создает определенные проблемы для узбекских поваров уделять должное внимание на изучению английского языка узбекскими поварами, ведь они не только показывают свое высокое искусство кулинарии, а также демонстрируют культурные особенности нашего народа. Гостеприимство узбекского народа, многогранность культурного наследия также привлекают в нашу страну туристов со всего мира. Происходит взаимообогащение во всех областях культуры, включая кулинарные традиции, а именно приготовление различных блюд. Ежегодно подписываются многочисленные соглашения, контракты с иностранными партнерами. Все чаще наши специалисты ездят за границу с целью обмена опытом, знакомства с зарубежными научными достижениями. Следует отметить, что растет интерес к сфере туризма и общественного питания. Появляется все больше новых ресторанов, арт-кафе, банкетных залов. Наше государство уделяет большое внимание учебным заведениям готовящим специалистам в сфере услуг, общественного питания, открылась несколько

лицеев и коллежей в этой сфере. В Узбекистане была создана Ассоциация Поваров Узбекистана которая вошла в состав международной ассоциации, находящийся в Сарбоне, Франция.

В результате сотрудничества между нашими и зарубежными предпринимателями в сфере кулинарии многократно растет потребность в переводе, документов относящихся к этому сотрудничеству кулинарных текстов и рецептов. Узбекистан становится все более авторитетным надежным партнером на мировом рынке и равноправным членом мирового сообщества. Однако, наука и техника как и язык не стоят на месте. Тем самым, чрезвычайно возрастает роль перевода как средства обслуживающего экономические, общественно политические, научные, культурно-эстетические и другие отношения народов.

Важность изучения терминологии в современном мире неоспорима, так как терминология является, с одной стороны, связующим звеном между различными областями знаний, а с другой стороны способствует четкому разграничению понятий. В связи со стремительным научно-технологическим прогрессом представляется необходимым уделять должное внимание терминологическому аппарату различных наук. Терминология не стоит на месте, она постоянно развивается, расширяет свои границы. Ее исследованием занимаются как лингвисты, так и терминологи – представители соответствующих областей науки и техники.

Интегрированность кулинаронимов в языковую систему определяется длительностью их пребывания в языке, способностью к словообразованию, семантической деривации, вхождением в словосочетания и фразеологизмы. Интегрированность кулинаронимов в национальный литературно-поэтический фонд определяется частотностью употребления в художественной литературе, кулинарных рецептах, присутствием или отсутствием ограничений (социальных, региональных, обрядовых) в

использовании блюда. Под интегрированностью в целом мы понимаем как степень вхождения кулинаронимов в языковую систему.

Индексированность, введенная нами, позволяет представить общую лингвокультурологическую ценность кулинаронимов, определяемую совокупностью степеней их интегрированности в языковой фонд.

Актуальность темы предпринятого исследования определяется тем фактом, что общенаучная терминология, по праву считается одной из наиболее значимых отраслевых терминосистем. Следует заметить, что терминология права широко используется не только в профессиональной среде, но и в других сферах языковой коммуникации, поэтому существует большой спрос на изучение языка доступным для всех, как для профессионалов так же для любителей.

Терминология кулинаронимов является уникальным объектом для исследования, так как характеризуется большим разнообразием сфер применения по сравнению с другими терминосистемами. В рамках исследования этой отрасли разработано очень много поваренных книг, кулинарных рецептов, а также кулинарных словарей, но по переводу в данной сфере, в особенности с узбекского языка, и на узбекском языке мало исследовано.

Проводить исследование систем кулинарных терминов и понятий в узбекском, английском и русском языках, на первый взгляд, задача несложная, но это только кажется. Меню выглядит как простой список блюд, а поваренная книга — как перечень рецептов с указанием ингредиентов и простых инструкций. Однако во время перевода мы столкнулись со сложностями, так как приходится иметь дело не столько с самими терминами, сколько с культурными реалиями в названии блюд, с

наименованиями пряностей, пищевых продуктов, а также наименованиями кулинарных инструментов, в выборе эквивалентов слов.

Актуальность данного исследования определяется важностью разработки общих проблем перевода кулинаронимов на материале английского, русского и узбекского языков. Изучение номинативных единиц избранной тематической группы - кулинарных наименований - актуально в связи с назревшей необходимостью определения специфики наименований национальных блюд, составления лексического корпусов кулинаронимов.

Целью данного исследования - является раскрытие основных проблем сложности перевода кулинаронимов на примере английского, русского и узбекского языков.

Данная диссертация ставит перед собой следующие **задачи**:

1. Провести теоретический анализ собранного материала, изучить труды посвященные данной теме.
2. Получить представление об особенностях терминов, определить место терминологии в системе языка.
3. На основе просмотра специальной литературы, энциклопедий и словарей составить выборку английской терминологии. Выявить трудности, возникающие в процессе перевода терминов
4. Определить ту группу терминов, при переводе которой сталкиваются с особенными трудностями. Классифицировать трудности перевода терминов, сформулировать приемы, позволяющие решить возникшие проблемы максимально эффективно.

Объектом исследования является узбекскоязычная, англоязычная и русскоязычная терминология кулинарии. Объектом нашего исследования

являются специфика кулинаронимов и сложности его перевода, т.е. наименования блюд и мучных кондитерских изделий (печенье, пироги, торты, пирожные), кухонные принадлежности, процессы приготовления блюд в узбекском, английском и русском языках. В корпус фактического материала вошли свободные кулинаронимы; связанные кулинаронимы, т.е. кулинаронимы в рецептах и кулинаронимы в составе словосочетаний.

Объект исследования соотносим с переводом реалиями бытовой культуры, тем не менее, в исследовательском отношении он не менее сложен, чем любой другой объект, относящийся лингвокультурологическому описанию. В нем так же преломляются те общие проблемы перевода, которые связаны с культурными реалиями.

Предмет исследования – особенности кулинаронимов в английском, русском и узбекском языках.

Научная новизна. Несмотря на все возрастающую значимость в современном мире науки, кулинаронимы как в английском языке, русском, так и в узбекском языке исследованы в недостаточной степени. В данной работе впервые проводится анализ состояния кулинарной терминологии на примере английского, русского и узбекского языка на современном этапе ее развития. **Теоретическая значимость** работы определяется тем, что была подробно исследована проблема перевода кулинаронимов на примере рецептов и кулинарных словарей и поваренных энциклопедий.

Практическая значимость проведенного исследования состоит в том, что его результаты могут быть использованы в учебной программе курса английского языка для студентов переводческого факультета, кулинарных колледжей а также для поваров международного уровня.

Материалом исследования послужили: англоязычные и русскоязычные также узбекские печатные тексты научного и публицистического дискурсов,

а также отдельные термины, извлеченные путем сплошной выборки из кулинарных словарей, англоязычных и русскоязычных специальных словарей и других справочных материалов.

Структура работы определяется задачами исследования, практической целесообразностью изложенного материала и логикой раскрытия данной темы. Диссертация состоит из введения, двух глав, заключения, списка использованной литературы и глоссарий прилагается.

Во введении обосновывается тема «Специфика кулинаронимов и сложности их перевода».

В I главе рассматриваются кулинаронимы в терминологии и основные приемы перевода со множествами примерами.

Во II главе рассматривается классификация кулинаронимов, их взаимосвязь с предприятиями общественного питания. Также в этой главе рассматриваются кулинарные рецепты как тип текста, стилистические различия и сходства между английскими, русскими и узбекскими кулинарными рецептами и особенности перевода кулинаронимов на материале кулинарных рецептов, с примерами и анализами перевода с узбекского на русский и а английские языки.

В заключении кратко излагаются итоги диссертационного исследования, в обобщенном виде формулируются основные выводы.

ГЛАВА I. Проблемы классификации кулинаронимов в терминологической системе языка.

§1. Сущность термина.

Специфика терминов и способы их перевода всегда являлись объектом внимания современных ученых и занимала особое место в сопоставительном языкознании. Это рассматривали в своих работах по теории перевода Л.С. Бархударов, В.Н. Комиссаров, Я.И. Рецкер, И.В. Арнольд, А.В.Суперанская, Н.В.Подольская, Н.В.Васильева и многие другие. Обладая сложной внутренней семантической структурой, термин является единой, самостоятельной единицей наименования.

Термин (включая общенаучные термины, научно-технические термины и термины организационно-распорядительной документации) – это единица какого-либо конкретного естественного или искусственного языка (слово, словосочетание, аббревиатура, символ, сочетание слов, сочетание слова и цифр-символов), обладающая в результате стихийно сложившейся или особой сознательной коллективной договоренности специальным терминологическим значением, которое может быть выражено либо в словесной форме, либо в том или ином формализованном виде и достаточно точно и полно отражает основные, существенные на данном уровне развития науки и техники признаки соответствующего понятия. Термин – слово, обязательно соотносимое с определенной единицей соответствующей логико-понятийной системы в плане содержания.

Шелов С.Д. предлагает пересмотреть основные свойства термина, с помощью которых термины выделяются из общезыкового фонда как слова специальные, трактовать конституирующие признаки термина как относительные и говорить о «терминологичности языковых знаков». В целом же, следует отметить, что в науке сложилось понимание того, что специфика термина заключается, прежде всего, в его особой функции

номинации понятия в системе понятий. Таким образом, тот факт, что «граница между терминологической и общеупотребительной лексикой... имеет не исторический, а функциональный характер» [Шелов С. Д. Об определении лингвистических терминов (опыт типологии и интерпретации) // Вопросы языкознания. - №3, 1990.], позволяет нам рассматривать термины как лексические единицы, свободно функционирующие в языке, подобно другим словам, но имеющие специальную функцию называния специального понятия в рамках отдельной терминосистемы.

Очень важно понимать, что термины, встречающийся в терминологии разных наук, не то же самое, – это типичный межнаучный омоним в 1) языковедении, 2) психологии, 3) физиологии, 4) медицине, не говоря уже о таких значениях, как «речь ректора на торжественном акте». Далее можно рассмотреть, как А.А. Реформатский определяет термины «как однозначные слова, лишенные экспрессивности» [Реформатский А. А. Что такое термин и терминология? // Вопросы терминологии. М., 1961. С. 49–51.]

Герд А.С. констатирует, что «термин – это слово или словосочетание для выражения понятий и обозначения предметов, обладающее, благодаря наличию у него строгой и точной дефиниции, четкими семантическими границами и поэтому однозначное в пределах соответствующей классификационной системы» [Герд А.С. Еще раз о значении термина// Лингвистические аспекты терминологии: Сб. науч. Тр. 1980.-С.3-9.].

Мирошниченко А.А. выделяет состав терминологической лексики в два слоя; общенаучные термины - эти термины образуют общий понятийный фонд различных наук и имеют наибольшую частотность использования. и специальные термины, которые закреплены за определенными научными дисциплинами, отраслями производства и техники. Например, в лингвистике: подлежащее, сказуемое, прилагательное, местоимение. В медицине: инфаркт, миома, кардиология и пр. В этих частных терминологических системах

концентрируется квинтэссенция каждой науки.» [Мирошниченко А.А. Деловое общение// учебно-методический комплекс. www.e-college.ru]

Как известно, термины существуют не просто в языке, а в составе определенной терминологии. Если в общем языке (вне данной терминологии) слово может быть многозначным, попадая в определенную терминологию, оно становится однозначным. Термин не нуждается в контексте, как обычное слово, так он 1) член определенной терминологии, что и выступает вместо контекста, 2) может употребляться изолированно, например в банковской тематике, 3) для чего и должен быть однозначным не вообще в языке, а в пределах данной терминологии.

Необходимо рассмотреть и проанализировать лингвистическую природу термина, во-первых, термин – это неотъемлемая органическая часть лексической системы литературного языка. Во-вторых, термины отличаются от других разрядов слов своей огромной информационной насыщенностью. В научном и техническом термине дано наиболее точное, концентрированное и экономное определение научного или технического понятия.

Основное требование, предъявляемое к термину, – его однозначность. В общетерминологическом плане это требование реализуется двумя путями, так как существуют две категории терминов: 1) общенаучные и общетехнические термины и 2) специальные (номенклатурные) термины.

Общенаучные и общетехнические термины выражают общие понятия науки и техники. Термины существуют не просто в языке, а в составе определенной терминологии. Терминология, как система научных терминов, представляет собой подсистему внутри общей лексической системы языка. Согласно А.А. Реформатскому, терминология – это система понятий данной науки, закрепленных в соответствующем словесном выражении. Если в общем языке (вне данной терминологии) слово может быть многозначным, то, попадая в определенную терминологию, оно приобретает

однозначность.[Реформатский А. А. Что такое термин и терминология?
// Вопросы терминологии. М., 1961. С. 65–68]

Из анализированного нами материала известно, что Комарова З.И. классифицирует терминологию следующим образом:

Принадлежность термина к общей лексической системе и его естественное функционирование в этой системе в качестве лексической единицы объясняют попытки классифицировать термины по стилистическому принципу. Так, З.И.Комарова схематически классифицирует терминологию следующим образом: *нормативная: предметные термины; собственно термины; ненормативная: профессионализмы; терминоиды; индивидуально-образные выражения*

Согласно этой классификации научная терминология не включает в себя профессионализмы, поскольку относится к нормативной лексике.

В ходе исследования важно подчеркнуть, что специфика терминов как особого лексического разряда слов состоит в том, что они создаются в процессе производственной и научной деятельности и поэтому функционируют лишь среди людей, обладающих соответствующими научными и производственными реалиями, то есть макроконтекстом. Поэтому в отличие от обычных слов, однозначность которых в речевой коммуникации обеспечивается ситуацией или лингвистическим контекстом, однозначность термина регламентируется экстралингвистическим макроконтекстом или лингвистическим микроконтекстом.

Термин не нуждается в контексте, как обычное слово, так как он:

- 1) член определенной терминологии, что и выступает вместо контекста;
- 2) может употребляться изолированно, например, в текстах реестров или заказов в технике
- 3) для чего термин должен быть однозначным не вообще в языке, а в пределах данной терминологии.

В пределах лексической системы языка термины проявляют те же свойства,

что и другие слова, то есть им свойственна и антонимия, и идиоматика.

Один и тот же термин может входить в разные терминологии данного языка, что представляет собой межнаучную терминологическую омонимию, например:

Stuffing - начинка 1) в строительной (прокладка; набивка сальника), 2) в политической (наполнение), 3) в политехнической (установка компонентов);

Следовательно, содержание научного знания начинает проникать и в знаки избранного нами языка, насыщать и заполнять их. В языке слово, словосочетание уже неотделимы от их значения, и здесь содержание научного знания становится элементом языка науки. Научное знание, нашедшее свое выражение в слове, в термине, переходит в качественно новую стадию, включаясь в семантическую систему и структуру того или иного языка науки, становясь компонентом лексико-семантической системы этого языка.

Характер смысловых связей между компонентами английских терминологических словосочетаний. Термины-словосочетания, выражающие единые целостные понятия, обладают разной степенью смысловой разложимости, в целом они более устойчивы, по сравнению со свободными словосочетаниями общелитературного языка по своей лексико-семантической организации. Их можно отнести к числу лексических словосочетаний, характерной особенностью которых является то, что место одного из компонентов заполняется не любым словом соответствующей категории, а лишь некоторыми, образующими определенную семантическую группу.

Общеизвестно, что устойчивые терминологические словосочетания гораздо легче поддаются переводу, чем сложные слова – термины, так как в них все компоненты грамматически оформлены, что облегчает раскрытие смысловых связей между ними.

Большинство исследователей считает, что терминологическая лексика является частью общей лексики языка и не может изолироваться от законов её развития и функционирования. В терминологической лексике имеют место те же лексико-семантические связи и процессы, которые свойственны

лексике вообще, но, вероятно, со своими специфическими чертами реализации этих процессов. В терминоведении до сих пор дискуссионными вопросами являются многозначность, синонимия и омонимия терминов, а также стилистической нейтральности и коннотативной окрашенности. В идеале термин должен быть однозначным, нейтральным по отношению к контексту, лишенным синонимов и омонимов. Однако на практике все эти желательные свойства часто отсутствуют у реального термина.

В терминах-словосочетаниях грамматическое оформление может выражаться: суффиксами (*rehydration*); предлогами (*diced into 5 pieces*); окончаниями (*chopped coarsely*). Поэтому обычно смысловое содержание терминологических словосочетаний не допускает никаких неточностей в толковании терминов.

Следует отметить, что большое внимание уделяется систематичности вновь создаваемых терминов. Во многих областях разработаны специальные правила образования терминов для понятий или объектов определенного класса.

По мнению Э. К. Дрезена, каждому простому элементарному понятию должен соответствовать свой словоэлемент, а каждому производному – своё сочетание словоэлементов, наиболее полно и точно выражающее это производное понятие.[Дрезен Э. К. Научно – технические термины и обозначения и их стандартизация. 3-е переработ. – М.: Стандартиз, 1936.]

Например, английский термин *season*, определяемый как «сезон, время, пора, период, отрезок времени, подходящий момент, подходящее время, приправлять, пикантность, придавать интерес, выдерживать, созревать, закалять» используется как основа для ряда терминов, уточняющие значения слов:

<i>High season</i>	<i>разгар сезона;</i>
--------------------	-----------------------

<i>Fishing season</i>	<i>сезон рыбной ловли; путина; промысловый сезон</i>
<i>Seasoned with...</i>	<i>заправлен с.....;</i>
<i>Field season</i>	<i>полевой сезон.</i>

Терминологическое устойчивое словосочетание обычно образуется сочетанием имени прилагательного с именем существительным, причастия с существительным или нескольких существительных, соединенных предлогами:

cutting board (доска для резки хлеба), *ground beef* (говяжий фарш), *frying pan* (сковорода с ручкой), *saucerpan* (кастрюля), *spatchcock* (зарезанная и быстро зажаренная) .

С.Н. Гореликов формулирует ряд формальных правил перевода двухкомпонентных терминов – сложных слов, т. к. «если удастся выяснить значения компонентов, то эти правила помогут раскрыть значение сложного слова в целом» [Гореликов С. Н. Природа термина и некоторые особенности терминообразования в английском языке // Вестник ОГУ. 2002. №6.].

Прежде всего следует определить, к какой лексико-смысловой категории относятся компоненты сложного слова, т. е. что именно они обозначают: предметы, действия, свойства и т. д. Сложное слово – термин, оба компонента которого обозначают предметы (т. е. машины, механизмы, приборы и т. д.), переводится по-разному, в зависимости от того, в каком соотношении находятся между собой данные предметы.

Если второй предмет – часть первого, то русский эквивалент имеет вид: существительное ед.ч., им.падежа + существительное ед.ч. род. падежа. Например: *single cream* (сливки к кофе).

Если первый предмет – часть второго, то первый компонент переводится при помощи прилагательного, т. к. он определяет качественную особенность второго предмета, отличающую его от других подобных предметов. Например: *caster sugar* (*сахарная пудра*)

Если же первый компонент сложного слова обозначает предмет, а второй – его свойство, т. е. существенную характеристику предмета – вес, площадь, толщину, скорость, давление и т. д., то русский эквивалент второго компонента получает форму именительного падежа, а эквивалент первого компонента – существительное в родительном падеже. Например: *crispy-pastry parcel* (*хрустящие конвертики из слоеного теста*).

Для того, чтобы знать в каком числе поставить существительное, обозначающее предмет, нужно в микроконтексте сложного слова найти соответствующий английский термин в качестве самостоятельного слова и определить его грамматическое число. В самом сложном слове грамматическое число определить нельзя, т. к. компоненты сложного слова пишутся, чаще всего, отдельно, однако они – не самостоятельные слова, а лишь основы. Поэтому число предметов, обозначенных первым компонентом, в сложном слове не выражается.

При анализе сложного слова вида «предмет + свойство» нужно обратить внимание на то, относится ли понятие, выраженное вторым компонентом (т. е. свойство), к предмету, обозначенному первым компонентом. Если первый компонент сложного слова термина обозначает предмет, а второй – действие, происходящее с этим предметом, то русский эквивалент второго компонента будет иметь форму именительного падежа, а эквивалент первого компонента – форму родительного падежа.

Например: *drudge caster sugar* (*посыпать сахарной пудрой*)

Особую трудность при переводе представляют многокомпонентные сложные слова. Прежде всего нужно раскрыть значение основного компонента. Большую роль при этом, естественно, играет контекст. Затем в составе многокомпонентного сложного слова термина следует найти внутренние термины, если они имеются, с относящимися к ним словами.

Таким образом, из всего вышесказанного следует вывод о том, что из-за сложного и многогранного характера образования терминов, возникают трудности при их переводе. Рассмотрение специфики словообразовательных процессов современности обнаружило заметную интенсивность их протекания.

Термины кулинарного профессионального языка в большинстве являются международными словами, и имеют в основе греческие, латинские или французские, немецкие и арабские корни. Все они возникли исторически в развитии кулинарного искусства, причем часть – стабильно сохраняется в современном профессиональном и бытовом языках. (В.В. Похлебкин «О кулинарии от А до Я», 1988 г.)

Кулинарная лексика разделяется на общеупотребительные, общенаучные и узкоспециальные термины. К первой группе относится общий лексический пласт, который больше употребляется в быту. Ко второй группе относится лексика, это те термины, которые относятся ко многим другим наукам, на пример физике, химии, биологии и т.д.. К третьей группе относятся те термины, которые образуют главную лексическую группу кулинаронимов, составляющие особенность данной функциональной разновидности текста, т.к. своим значением они строго прикреплены к данной области знания. От термина отсечена вся избыточная для него семантика, его значение - это определение понятия, дефиниция. Термины, использующиеся в кулинарии, как правило, однозначны или имеют тенденцию к однозначности, стилистически нейтральны, свободны от ассоциаций.

В.В. Похлебкин в «Кулинарном словаре» выделяет три типа терминов из области кулинарного дела.

1. Термины кулинарного профессионального языка. Как мы упоминали выше подобные термины, как правило, являются международными, имея в основе греческие, латинские или

французские, немецкие или арабские корни. Они возникли в определенную историческую эпоху, и часть из них сохраняется в профессиональном и бытовом языках: *to flame* – *фламбировать*; *to bread* – *панировать*; *caramelize* – *карамелизировать*:

2. Термины фундаментальных кулинарных понятий также являются международными, но они имеют национальные элементы во всех языках, и употребляются и в профессиональной, и в бытовой речи. В качестве примеров

можно привести следующие термины: *to fry* – *жарить* – *ковурмок*, *to boil* *варить* – *кайнатмок*, *to stew* – *тушить* – *димламок*, *to bake* – *печь* – *пиширмок*;

3. Термины, применяемые исключительно в национальных кухнях относятся к «специфичным сторонам кулинарного производства или оригинальным

продуктам, свойственным лишь для данной национальной кухни, а потому не

переводятся на другие языки» [Похлебкин 2000, с. 10], к примеру: *english tiffins*, *борщ*, *щи*, *чебуреки*; *мошхурда*, *мошкичири*, *халим*.

Отдельно следует рассмотреть проблему профессионализмов, статус которых в терминологии до сих пор определен недостаточно четко. Так, некоторые исследователи считают термины вариантными единицами общепринятых терминов или просторечными терминами и включают их в терминологию, другие считают необходимым изъять профессионализмы из

терминологической системы и обозначают их как разрозненные, не объединенные в единую замкнутую систему или между собой единицы, которым, как правило, свойственно некоторая живописность и образность.

С.П. Хижняк выделяет профессионализмы в отдельный вид специальной лексики и проводит разграничение между терминами и профессионализмами главным образом по функционально-стилевым признакам. Основное отличие профессионализмов – это ограниченная сфера их употребления, которая сводится к устной речи специалистов в неофициальной обстановке. Употребление сниженной детерминологизированной лексики тесно связано с разговорной речью и характеризуется наличием у лексики этого типа эмоциональной окраски и экспрессивных коннотаций. [Хижняк С.П. Правовая терминология и проблемы ее упорядочивания, М., 1989год.]

После того, как мы в самом общем виде определили признаки терминологической единицы и провели разграничение между терминами и другими видами специальной лексики, необходимо рассмотреть вопрос о соотношении понятий «терминология» и «терминосистема», тем более, что на этот счет существуют разные взгляды исследователей.

§2. Терминология и терминосистема.

Как уже было отмечено выше, термин (от лат. terminus — предел, граница) — слово или словосочетание, являющееся названием некоторого понятия какой-нибудь области науки, техники, искусства и т. п. Термины служат специализирующими, ограничительными обозначениями, характерными для этой сферы предметов, явлений, их свойств и отношений.

В современной науке существует стремление к семантической унификации систем терминов одной и той же науки в разных языках (однозначное соответствие между терминами разных языков) и к использованию интернационализмов в терминологии.

В логике, то же, что терм — элемент формализованного языка, соответствующий подлежащему или дополнению в обычном грамматическом смысле, и субъект суждения в традиционной логике. Наиболее распространённое понимание: элемент посылки суждений (высказываний), входящих в так называемый категорический силлогизм. Различают больший термин, служащий предикатом («логическим сказуемым») суждения, являющегося заключением данного силлогизма, меньший термин — субъект («логическое подлежащее») заключения и средний термин, вообще не входящий в заключение силлогизма.

Сущность “термина” раскрывается по следующим понятиям, т.к. у этого термина есть и другие значения, например:

Термин — слово или словосочетание, точно и однозначно именуемое понятие и его соотношение с другими понятиями в пределах специальной сферы

Термин (в логике) — то же, что и терм, элемент формализованного языка, являющийся именем объекта или именем формы.

Термин (в силлогизме) — простое атрибутивное высказывание силлогизма

Термин (мифология) — у древних римлян божество границ, под покровительством которого состояли пограничные камни и столбы, считавшиеся священными.

Лингвокультурология — «комплексная научная дисциплина, изучающая взаимосвязь и взаимодействие культуры и языка в его функционировании и отражающая этот процесс как целостную структуру единиц в единстве их языкового и внеязыкового (культурного) содержания».

Лингвокультурология нацелена на исследование менталитета, который проявляются в национальном языке [Каштанова, 1997]. Новое научное

направление получило несколько близких по содержанию, но отличающихся важными нюансами определений.

Лингвострановедение, которое определялось как лингводидактический аналог или коррелят социолингвистики, предлагается рассматривать как прикладной аспект, как практическую реализацию лингвокультурологии в процессе преподавания языка иностранцам.

Термин в системно-семантическом плане характеризуется очевидной спецификой: 1) обязательной и непосредственной соотнесенностью терминологического знака с понятием; 2) однозначностью или, по крайней мере, тенденцией к ней; 3) эмоционально-экспрессивной нейтральностью; 4) системностью. Несмотря на многолетнюю дискуссию по этим аспектам термина, в современной теории языков для специальных целей нет единства мнений, особенно в вопросах системных и внесистемных отношений специальных знаков, в том числе и вариативных.

В вопросе о сущности термина как языкового знака четко обозначились противопоставленные концепции. Первая по времени возникновения связана с именами Д. С. Лотте [Лотте Д. С. Образование системы научно-технических терминов // Основы построения научно-технической терминологии. М., 1961.], а также его последователями его школы С. И. Коршуновым, Г. Г. Самбуровой. В современных публикациях данная точка зрения нашла, например, отражение в исследованиях С. П. Хижняка. Ученый пишет о том, что рассмотрение лингвистических характеристик терминологии показало, что существует определенная специфика в системной организации терминологии. Она заключается в ослаблении закона асимметрии языкового знака, что является общетерминологической тенденцией, и в отсутствии ряда системных оппозиций. [Хижняк С.П. Правовая терминология и проблемы ее упорядочивания, М., 1989год.]

Данная позиция имеет сторонников и в зарубежном терминоведении. Выразителем идеи изоморфного устройства терминосистем является, например, Балабанов В.С., представитель западногерманской школы. Анализируя особенности терминологии науки и техники, ученый отмечает, что профессиональный язык черпает свою функциональную релевантность из однозначной соотносительности между понятийной сущностью и языковой реализацией. С целью точности способа выражения профессиональный язык в принципе не имеет синонимов. Терминологические дублеты нежелательны, потому что они противоречат постулату соответствия один к одному между внеязыковой понятийной сущностью и языковыми наименованиями. Профессиональный язык приближается, таким образом, к статусу идеального языка. [Балабанов В.С., Осокина И.Е., Поволоцкий А.И. Рынок ценных бумаг: Коммерческая азбука. -М.: Финансы и статистика, 1994.- 128 с.]

Разделяемая нами позиция связана с признанием терминологической вариативности объективным состоянием системы специальных знаков. Она оформилась только в последние десятилетия XX века. Переход к структурно-функциональным методам изучения сделал термин открытым для многих принципиально новых идей, а среди сущностных свойств термина учеными стали называться такие качества, как процессуальность, динамизм, противоречивость, способность к формально-семантическому варьированию. Прежде всего, необходимо остановиться на взаимоотношениях терминологии и общелитературной лексики. Некоторые авторы считают, что отличительные особенности терминологических единиц (независимость от контекста, отсутствие эмоционально-экспрессивных качеств, однозначность и др.) позволяют рассматривать терминологию как особую подсистему литературного языка и отмечают существование в языке бинарной оппозиции «термин – не термин» [Рецкер Я.И. Теория перевода и переводческая практика. М.: Международные отношения, 1974. – С.216].

Соответственно, терминология противопоставляется общелитературной лексике, а сами термины как особые единицы, отличающиеся от обычных слов, помещаются в замкнутые системы – терминологические поля определенных отраслей знаний. [Рецкер Я.И. Теория перевода и переводческая практика. М.: Международные отношения, 1974. – С. 216]

Нам более близок подход Р.Ю. Кобрин и Б.Н. Головина, которые предлагают рассматривать терминологию в системе общелитературного языка, поскольку часто одни и те же лексические единицы могут одновременно выступать в роли как терминов, так и общеупотребительных слов [Головин Б.Н. Кобрин Р.Ю. Лингвистические основы учения о терминах. М.:Высшая школа 1987.-103с., С.37 С.84]. Кроме того, и те и другие в одинаковой степени подвержены различным лексико-семантическим преобразованиям, а именно: используют одинаковые словообразовательные модели, имеют тенденцию, правда, в разной степени интенсивности, к полисемии, омонимии и т.п.

Тенденция к жесткому отделению термина от других языковых единиц и к выделению особых закрытых систем, в которых функционируют термины, сказалась и при соотнесении понятий «терминология» и «терминосистема». Под терминологией часто понимают «совокупность слов и словосочетаний, обозначающих специальные научные и технические понятия и служащих для осуществления коммуникации в данной области», а под терминологической системой – «упорядоченное множество терминов с зафиксированными отношениями между ними», то есть кодифицированную и унифицированную терминологию.

В поддержку разграничения терминологии и терминосистемы выступает В.М. Лейчик. Он отмечает, что совокупности терминов могут формироваться стихийно или сознательно. Стихийно сложившуюся совокупность терминов предлагается называть терминологией, а сознательно сформированную – терминосистемой [Лейчик В.М. Термины и терминосистемы пограничная

область между естественным и искусственным в языке// Вопросы терминологии и лингвистической статистики.1976. - С.3-11].

Основой терминосистемы является сконструированная и реализованная в знаковой форме система понятий или логическая схема. В центре этой схемы находится ядро – основное понятие, от него расходятся другие понятия, обозначающие виды, признаки, функции, процессы и смежные объекты. Между различными видами понятий существуют родовидовые, функциональные, атрибутивные и другие виды логических связей. Однако подобная логическая схема еще не является терминосистемой. Для создания полноценной терминосистемы к логической схеме необходимо добавить дефиниции понятий, подобрать термины, адекватно выражающие эти понятия и упорядочить терминосистему таким образом, чтобы каждому термину соответствовало одно понятие.

Становится очевидным, что главный признак терминосистемы как искусственно сконструированной модели – это системность и строгая логическая взаимосвязь между элементами этой системы. Термины, не отвечающие данным требованиям, выталкиваются за пределы терминосистемы. Таким образом, за рамками терминологической системы (то есть вне поля зрения терминоведения) остается большой объем терминов, которые существуют и успешно функционируют в реальной научной коммуникации, однако не будут охвачены лингвистическим анализом.

Мысль о том, что вначале необходимо смоделировать понятийный аппарат данной отрасли человеческой деятельности, а лишь затем приступить к моделированию терминологических систем, высказывалась и другими учеными. Сравните, например: «...сначала на логико-понятийной основе должна быть построена полная система знания для данной науки, и лишь впоследствии целесообразно ставить вопрос о том, какие единицы в плане выражения соответствуют единицам системы в плане содержания».

[Лейчик В.М. Термины и терминосистемы пограничная область между естественным и искусственным в языке// Вопросы терминологии и лингвистической статистики.1976. - С.3-11]. Однако такие идеальные в логическом плане конструкции крайне редко встречаются в действительности.

Имеется и другое возражение против разделения понятий «терминология» и «терминосистема». Разделение совокупности терминов на упорядоченное и неупорядоченное множества нелогично в принципе, поскольку не связанных между собой логическими или семантическими связями терминов не существует. Все термины в той или иной степени организованы в рамках своих предметных областей. Степень организации находится в прямой зависимости от уровня развития данной области знания, однако последнее замечание не отменяет общего принципа: терминология системна по определению. А коль скоро это так, то понятия «терминология» и «терминологическая система» могут выступать как синонимы.

Терминология проявляет себя в двух сферах:

- в области функционирования, где терминологические единицы существуют в контексте и где осуществляется взаимодействие терминов в рамках данной терминосистемы (специальная литература, монографии, тексты кулинарных рецептов и т.п.);

- в области фиксации, где термины находятся в условиях закрытой системы и где они изолированы друг от друга (специальные двуязычные и толковые словари, энциклопедии, тезаурусы).

Еще В.В. Виноградов отмечал: «В создании и определении термина есть две стороны, две точки зрения: структурно-языковая и понятийная, семантическая, обусловленная развитием системы понятий той или иной науки, того или иного производства, ремесла. Обе эти стороны взаимосвязаны и вместе с тем обусловлены историей, культурно-

исторической традицией».[Виноградов В.В. Вступительное слово// Вопросы терминологии (материалы всесоюзного терминологического совещания). М., 1961. - С.3-10.]

Понятийная сторона терминосистемы отражает отношения, существующие между терминами в рамках данного поля.

Особенно важно обращать внимание на этот уровень при сопоставительном исследовании терминологии в разных языках. В терминологических словарях часто внимание обращается только на языковой уровень, что приводит к ошибкам в переводе. В сложнейшей системе функционирования языка термины не только фиксируют и маркируют идеи, но и вносят в реализацию этих идей гармонию, ясность и изящество мысли. Терминология все больше становится объектом эстетики, оставаясь при этом мощным оружием мышления.

§3.Основные приёмы перевода терминологии.

В момент перевода переводчик сближает две лингвистические системы, одна из которых эксплицитна и устойчива, а другая – потенциальна и адаптируема. Прежде всего он, по-видимому, будет исследовать текст оригинала, оценивать дескриптивное, аффективное и интеллектуальное содержание единиц перевода, которое он вычленил; восстанавливать ситуацию, которая описана в тексте, взвешивать и оценивать стилистический подход и т. д. Следует различать потенциально достижимую эквивалентность, под которой понимается максимальная общность содержания двух разноязычных текстов, допускаемая различиями языков, на которых созданы эти тексты, и переводческую эквивалентность - реальную смысловую близость текстов оригинала и перевода, достигаемую переводчиком в процессе перевода. Пределом переводческой эквивалентности является максимально возможная (лингвистическая) степень сохранения содержания оригинала при переводе, но в каждом отдельном переводе смысловая

близость к оригиналу в разной степени и разными способами приближается к максимальной. Различия в системах ИЯ и ПЯ и особенностях создания текстов на каждом из этих языков в разной степени могут ограничивать возможность полного сохранения в переводе содержания оригинала. Поэтому переводческая эквивалентность может основываться на сохранении (и соответственно утрате) разных элементов смысла, содержащихся в оригинале.

За многие годы своего существования переводческая практика показала, что наиболее распространенными приёмами перевода являются:

1. Транскрипция, транслитерация;
2. Калька;
3. Описательный (разъяснительный) перевод.

Именно этот процесс рассмотрен в данной главе. При первом приближении кажется, что его пути и способы весьма многочисленны, но по существу их можно свести к семи, расположив в порядке возрастания трудностей. Эти способы могут применяться и изолированно, и комбинированно.

Отметим, прежде всего, что в общих чертах можно наметить два пути перевода, по которым следует переводчик: перевод прямой или буквальный и перевод косвенный (непрямой).

Действительно, может иметь место случай, когда сообщение на исходном языке прекрасно переводится в сообщение на языке перевода, ибо оно основывается либо на параллельных категориях (структурный параллелизм), либо на параллельных понятиях (металингвистический параллелизм). Но может случиться и так, что переводчик констатирует наличие в языке перевода «пробела», который необходимо заполнить эквивалентными средствами, добиваясь того, чтобы общее впечатление от двух сообщений было одинаковым. Может случиться и так, что, вследствие структурных или металингвистических различий, некоторые стилистические эффекты

невозможно передать на языке перевода, не изменив в той или иной степени порядок следования элементов или даже лексические единицы. Понятно, что во втором случае необходимо прибегать к более изощренным способам, которые на первый взгляд могут вызвать удивление, но ход которых можно проследить с целью строгого контроля за достижением эквивалентности. Это способы косвенного (непрямого) перевода. Заимствование, калькирование и дословный перевод – способы прямого перевода. Остальные – косвенного.

Самым простым способом перевода является заимствование, которое позволяет заполнить пробел, обычно металингвистического характера (новая техника, неизвестные понятия). Заимствования составляют особый пласт лексики как с точки зрения процессов номинации, так и в плане мотивированности. Являясь одним из возможных ответов на потребности номинации, возникающие в результате языковых контактов и расширения под влиянием других языковых социумов, они представляют собой определённую экономию языковых усилий при порождении речи, так как для заполнения номинативных лакун, возникших в данном языке, используются готовые единицы чужого языка. В то же время, потеря прежних ассоциативных связей, существовавших в языке, из которого они заимствованы, влечёт за собой и потерю возможно присущего заимствованным словам в языке источника мотивированности. Это вызывает существенные трудности при распознавании их смысла в процессе восприятия речи.

Заимствование как процесс использования элементов одного языка в другом обусловлено противоречивой природой языкового знака: его произвольностью как разрешающей заимствование силой и произвольностью как препятствующим заимствованию фактором. Этим, по-видимому, и объясняется то обстоятельство, что процесс заимствования в современном английском языке, как, впрочем, и в русском языке, по имеющимся данным, весьма непродуктивен. В количественном отношении

он значительно уступает таким процессам номинации, как словообразование и семантическая деривация (словообразование). Сказанное, однако, не означает, что доля заимствований в современном английском языке не столь велика. Заимствованные приблизительно из 50 языков мира, лексические единицы составляют почти 75% словарного состава английского языка и включают пласты лексики, заимствованные в различные исторические эпохи и под влиянием различных условий развития и существования. Среди них исторические, географические, социальные, экономические, культурные и прочие условия.

Являясь результатом длительного исторического взаимодействия языков, заимствование как процесс и заимствование как результат этого процесса представляют собой значительный интерес для истории языка, в рамках которой получают детальное освещение не только причины заимствований, но и их языки-источники. Примечательны также пути, формы и типы заимствований, а также преобразования, которые претерпевает заимствованное слово в новой для него языковой среде. Заимствования интересны, прежде всего, тем, какое влияние они оказывают на системное устройство лексики конкретного языка, а также своим особым, в случае сохранения ряда генетических характеристик, статусом в заимствовавшем их языке.

Это влияние наиболее очевидно тогда, когда в процесс заимствования втягиваются не только отдельные единицы, но целые группы слов, между которыми в языке-источнике существовали определённые отношения. Значительное число заимствований английского оказываются в языке-источнике генетически производными и характеризуются структурно-семантической зависимостью и выводимостью. При условии заимствования обоих членов таких словообразовательных пар между ними сохраняются и в заимствующем их языке.

При групповом характере заимствований в английском языке имеет место не только пополнение подсистемы простых и производных слов. Возникает значительное число морфологически членимых единиц, чья комплексность хорошо ощущается носителями английского языка. В итоге происходит формирование новых словообразовательных моделей. Таким образом, существенно расширяются как сам состав морфем английского языка, так и его словообразовательные (деривационные) возможности.

Особо интересна жизнь заимствованных слов в новом для них языке. Многие заимствования под влиянием системы, в которую они вошли, претерпевают значительные фонетические, грамматические и даже семантические изменения, приспособляясь, соответственно, к фонетическим, грамматическим и семантическим законам данной системы.

Процесс ассимиляции может быть настолько глубоким, что иноязычное происхождение таких слов не ощущается носителями английского языка и обнаруживается лишь с помощью этимологического анализа. Это наиболее верно, например, для скандинавских и ранних латинских заимствований.

Переводчика прежде всего интересуют новые заимствования и даже заимствования индивидуального характера. При переводе кулинарных рецептов мы часто сталкиваемся с заимствованными словами, например: *parfait* (1) a dessert consisting of layers of ice cream, fruit, etc., served in a tall glass 2) a rich cold dessert made with whipped cream, eggs, and often fruit; Origin: from the French adjective *parfait*, literally ‘perfect’); *бардирование* (от франц. *Barder* – обуздать; подготовка домашней птицы или дичи для жаренья, тушения); *лагман* (от китайского. Ла-тянуть, *Mian-тесто*, блюдо из теста). Следует отметить, что зачастую заимствования входят в язык путём транслитерации или транспозиции, среди них фигурируют семантические заимствования, или «ложные друзья переводчика», которых следует особенно опасаться, например слово *макароны*, (от итальян.

maccheroni)- пищевой продукт из пресного пшеничного теста, высушенного в виде трубочек., *macaron* на французском это миндальное печенье.

Калькирование является заимствованием особого рода: мы заимствуем из иностранного языка ту или иную синтагму и буквально переводим элементы, которые ее составляют, например, *fruit and vegetable carving*, *карвинг овощей и фруктов*, *мева ва сабзавотлар карвинги (уймакорлиги)*. Мы получаем таким образом либо калькирование выражения, причем используем синтаксические структуры языка перевода, привнося в него новые экспрессивные элементы, либо калькирование структуры, причем привносим в язык новые конструкции.

Выделяют два вида калек слов: словообразовательные и семантические.

Семантические кальки — это русские слова, которые получили новые значения под влиянием соответствующих слов другого языка в результате буквализма при переводе. Например:

Roasted peppers with mozzarella. – жаренные перцы с моцареллой (сорт мягкого сыра). – моцареллали (пишлок тури) ковурилган жуужа.

Так же как и в отношении заимствований, существуют старые устойчивые кальки, которые можно лишь упомянуть мимоходом, поскольку они, как и заимствования, могут претерпевать семантическую эволюцию, становясь «ложными друзьями». Например:

accurate – это не аккуратный (*neat* а точный, правильный,), *озода дегани эмас яъани аник дегани*, *mark* – это вовсе не марка (*stamp*) а метка, пометка или зна), *бу марка дегани эмас белги дегани*

Дословный перевод, или перевод «слово в слово», обозначает переход от исходного языка к языку перевода, который приводит к созданию

правильного и идиоматического текста, а переводчик при этом следит только за соблюдением обязательных норм языка, например:

Put the lemon zest into a large saucepan and add 2,5 liters of cold water. Place over a medium heat and bring to the boil. – Налейте сок лимона и 2,5 литра воды на сковороду с большим проемом. На среднем огне и доведите до кипения. Лимон шарбаты ва 2,5 литр сувни ката хажмли товага солинг. Уни уртача оловга куйиб кайнатинг.

В принципе дословный перевод – это единственное обратимое и полное решение вопроса. К этому можно привести много примеров в переводах, осуществленных с языков, входящих в одну и ту же семью, и в особенности между языками, входящими в одну и ту же культурную орбиту. Если и можно констатировать наличие случаев дословного перевода на английский, так это потому, что существуют металингвистические понятия, которые могут также отражать факты совместного существования, периоды билингвизма и сознательного или бессознательного подражания, которое связано с политическим или интеллектуальным престижем. Это можно объяснить также своеобразной конвергенцией мыслей, а иногда и структур, которую можно наблюдать среди языков Европы (например, образование определенного артикля, сходство концепций культуры и цивилизации и т. д.), что вызвало к жизни появление некоторых интересных статей, принадлежащих перу сторонников «General Semantics» («Общей семантики»). [Виноградов В.В. Вступительное слово// Вопросы терминологии (материалы всесоюзного терминологического совещания). М., 1961. С.3-10.]

До дословного перевода можно было осуществлять процесс перевода, не прибегая к специально стилистическим приемам. Если бы это было всегда так, а перевод, сведенный к простому переходу «исходный язык - язык перевода» не представлял бы никакого интереса. Решения, предложенные группой Массачусетского технологического института, сводящиеся к тому,

что перевод следует поручить компьютерам, которые могут осуществлять его на научных текстах, покоится в большей мере на существовании в данных текстах параллельных сегментов, соответствующих параллельным идеям, которые, как и следовало ожидать, выявляются во многих случаях в научном языке. Переводчик признает дословный перевод неприемлемым, то необходимо прибегнуть к косвенному (непрямому) переводу. Под неприемлемостью имеется в виду, что сообщение, которое переведено дословно:

Эквивалентность сообщений основывается, в конечном счете, на идентичности ситуаций, которая одна позволяет утверждать, что язык перевода содержит некоторые характеристики действительности, которых в исходном языке нет. Например, *crouton* (от франц. *Croûtons*); *кулебяка*, *беляши*, *нишолда*, *сумалак*. Разумеется, если бы мы располагали словарями означаемых слов, то достаточно было бы найти наш перевод в статье, соответствующей ситуации, идентифицируемой сообщением на исходном языке. Поскольку в действительности таких словарей нет, то мы исходим из слов или из единиц перевода, которые мы должны подвергнуть специальным процедурам для того, чтобы прийти к желаемому сообщению. Поскольку смысл слова является функцией его места в высказывании, то иногда возникает необходимость такой перестройки, которая оказывается слишком удаленной от исходного пункта, и ни один словарь не может этого учесть. Поскольку существует бесконечное количество комбинаций между означающими, нетрудно понять, почему переводчик не может найти в словарях готовых решений своих проблем. Только он один полностью владеет смыслом сообщения в целом, для того чтобы, руководствуясь им, произвести необходимый выбор, и только само сообщение, отражающее ситуацию, позволяет, в конечном счете, высказать окончательное суждение о параллельности двух текстов.

В 1953 г. вышла книга А.В. Федорова «Введение в теорию перевода»(1953 г.), в которой впервые была провозглашена необходимость и возможность создания лингвистической теории перевода. Книга, в целом, имела общефилологический характер: в ней значительное место отводилось литературоведческим аспектам перевода, но в то же время подчеркивалась важность языковедческого анализа переводческой деятельности. А.В. Федоров предложил различать общую теорию перевода, вырабатывающую рекомендации для любых комбинаций языков, и частную теорию перевода, описывающую соответствия между какими-либо двумя языками, указал на необходимость изучать особенности перевода текстов различных функциональных стилей и жанров, обосновал классификацию соответствий на лексические, грамматические и стилистические¹, наметил общие принципы оценки качества перевода. Хотя многие положения о языковой обусловленности процесса перевода не получили в книге А.В. Федорова серьезного теоретического обоснования, она сыграла важную роль в развитии лингвистической теории перевода, привлекла внимание советских и зарубежных языковедов к проблемам перевода и положила начало широкому обсуждению этих проблем в лингвистической литературе. [А.В. Федоров «Введение в теорию перевода» 1953 С. 67].

За рубежом первая книга, всецело посвященная лингвистическим аспектам перевода, появилась в 1958 г. Ее авторы - Ж.П. Вине и Ж. Дарбельне - назвали свою работу «Сопоставительная стилистика французского и английского языков». [Vinai J.P. et Darbelnet J. Stylistique сопоставительная du français et de l'anglais. - Paris, 1958.]. В книге проводится сопоставительный анализ этих языков с целью выявить единицы, которые могли бы заменять друг друга при переводе, хотя при этом не всегда указывается, проверялись ли выделенные соответствия путем сопоставления в реальных переводах или они были выбраны лишь потому, что имеют одинаковые значения в системах двух языков. Богатый фактический материал, собранный в книге, показывает большие перспективы разработки частных теорий перевода, и по ее образцу

были написаны аналогичные работы по другим парам языков. Важной заслугой Ж.П. Вине и Ж. Дарбельне является попытка систематизировать различные способы перевода, что было позднее использовано при описании переводческих трансформаций, с помощью которых осуществляется процесс перевода.

Как показывает практика, приём транскрипции (транслитерации) при переводе используется при некоторых случаях: с одной стороны, он требует наличия у термина определённого звукового строя и окончания, способствующего последующему образованию падежных форм существительного; с другой, необходимо ограниченное включение заимствования в систему понятий соответствующей области. Одно из основных достоинств транскрипции как приёма является максимальная краткость, что в ряде случаев является основной причиной транскрибирования.

Антонимичные термины представляет собой, так скажем, каверзное сочетание правильного с зашифрованным, к примеру: *listed company* – компания, акции которой продаются на фондовой бирже и *publicly traded company* – компания, акции которой продаются на внебиржевом рынке. Таким образом, в русском языке используется описательный перевод, так как в результате калькирования фраза бы теряла свой смысл (Свободно продаваемая компания или компания, выставленная на внебиржевом рынке) и не позволяющая адекватно понять сущность терминов.

Основные принципы переводческой стратегии основываются на ряде технических приемов, нарушающих формальное подобие перевода оригиналу, но обеспечивающих достижение более высокого уровня эквивалентности. Таким образом, помимо указанных приёмов перевода (калька, описательный перевод), также могут использоваться лексические трансформации. Наиболее широко распространены следующие: прием добавления, прием опущения, прием замены.

Переводческие трансформации – это те многочисленные и качественно разнообразные межъязыковые преобразования, которые для достижения

переводческой эквивалентности («адекватности перевода») вопреки расхождениям в формальных и семантических системах двух языков. [Л.С.Бархударов. Язык и перевод. – М., 1975].

Л. С. Бархударов свел все виды преобразований или трансформаций, осуществляемым в процессе перевода, к четырем элементарным типам, а именно:

- 1) Перестановки, которые, по его мнению, включали такие проблемы, как изменение порядка слов и словосочетаний в структуре предложения, изменение порядка следования частей сложного предложения.
- 2) Замены. К этому типу Л. С. Бархударов относил замену форм слова, замену частей речи, замену членов предложения, синтаксические замены в сложном предложении, объединение предложений, членение предложения, конкретизацию, генерализацию, замену следствия причиной и наоборот, антонимический перевод, компенсацию.
- 3) Прием добавления – смысловых компонентов применяется, когда требуется сохранить исходные лексико-грамматические формы.
- 4) Прием опущения – этот прием обычно применяется, когда наличия избыточных с точки зрения переводящего языка компонентов в исходном тексте.

Рассмотрим подробно основные виды переводческих трансформаций – добавление, опущение и замена.

1. Приём добавления, который предполагает введение дополнительных слов, обуславливается рядом причин: различиями в структуре предложения и тем, что более сжатые английские предложения требуют в русском языке более развёрнутого выражения мысли. Например:

Drain the salmon, discard the skin and bone (if desired) and break into large chunks. – Осушить семгу, очистить от кожуры и костей (желательно) и разделить на несколько больших частей. Ювилган сёмга балигини тери ва суюклардан тозалаб, катта булакларга булинади.

1. Приём опущения является процессом, противоположным приёму лексических добавлений при переводе. Также этому приёму характерен отказ от передачи в тексте перевода семантически избыточных языковых единиц. Значения таких единиц могут быть легко восстановлены в контексте. При переводе один из синонимов опускается. Например:

Using a fork, mash the avocado in a bowl with the lemon juice and garlic, until still quite chunky – the lemon juice prevents the avocado from turning brown. – Размягчите авокадо с вилкой с соком лимона и чесноком – сок лимона сохраняет цвет авокадо. Авакадо мевасини санчки билан эзиб, лимон ва саримсок шарбатини кушинг – лимон шарбати авакадонинг табий рангини саклайди.

Следует заметить, что приём опущения в кулинарной терминологии употребляется, но текст должен быть доступным всем, профессионалам и любителям приготовить блюда.

2. Прием замены — наиболее распространенный и многообразный вид переводческих трансформаций. Это способ перевода лексических единиц оригинала путем использования в переводе единиц ПЯ, значение которых не совпадает со значениями исходных единиц, но может быть выведено из них с помощью определенного типа логических преобразований. В процессе перевода замене подвергаются и грамматические единицы - формы слов, части речи, члены предложения и различные типы синтаксической связи.

а) Замена форм слова

Замена форм слова подразумевает замену числа у существительных, времени у глаголов и др.

Coat livers in combined flour, salt and pepper; shake off excess. – посолите и поперчите нарезанный печень, затем хорошенько обмокайте их на муке. – кесилган жигарга туз ва калампир сепилади, сунгра яхшилаб унга ботирилади.

б) Замена частей речи

Этот тип замены является весьма распространенным. Например: *pork cutlet* – *отбивная котлета из свинины* – *чучка гуштидан котлет*.

В своей работе «Курс перевода» Л.Л.Латышев определяет лексические трансформации как «отклонение от словарных соответствий». [Латышев Л.К, Курс перевода. – М., 1981.]. По его мнению, любое слово, т.е. лексическая единица – это часть лексической системы языка. Переводчик должен нести ответственность за свой перевод, и четко и ясно передать перевод текста с текста оригинала.

ВЫВОДЫ.

Рассмотрев специфику перевода кулинарных терминов в терминологии, а также функционирование кулинарных терминов можно сделать следующий вывод. Перевод с английского на русский и на узбекские языки отличается рядом специфических особенностей. Как известно, данный процесс подразумевает предельную точность передачи содержания, совершенное владение не только языком, на котором написан исходный текст, но и знание специальной терминологии, тематики материала. Мы рассмотрели сущности термина и раскрыли его по нескольким понятиям, на пример, термин в логике, мифологии и др.. Также мы рассмотрели основные приёмы перевода, транскрипция, транслитерация, калькирование, описательный (разъяснительный), приём замены, приём добавления, приём опущения и т.д.. Надо отметить, что перевод с английского языка считается довольно трудным процессом, который требует от специалиста высокого мастерства и профессионализма. Следует сказать, что квалифицированный перевод обязывает переводчика владеть знаниями специальной терминологии, которая требуется для описания конкретных процессов. Кроме того, он должен хорошо разбираться в структуре предложения и уметь подбирать наиболее адекватные определения словам, чтобы сохранить смысл исходного материала.

В настоящее время проблема кулинарных терминов перевода является актуальной, в связи с возрастающими объёмами переводов и возникающими при переводе трудностями, с которыми приходится сталкиваться переводчикам. Изучение специфики исходного текста крайне необходимо, так как для получения максимально качественного, адекватного перевода требуется навык.

Всё более важное место как и по объёму, так и по социальной значимости – стали занимать переводы общенаучного характера.

Основная задача информативного перевода состоит в предельно ясном и точном доведении до читателя исходной информации в сфере кулинарии.

Наиболее типичным лексическим признаком специальных текстов является насыщенность текста терминами и терминологическими словосочетаниями, специальной лексикой, а также наличие лексических конструкций, устойчивых фраз, разного рода клише, сокращений и аббревиатур.

Глава II. Специфика перевода кулинаронимов.

§1. Классификация кулинаронимов

Классификации принадлежит важное место в любой науке. Классификации возникают на определенном этапе развития индуктивных наук, когда назревает необходимость оценки и переоценки материалов исследования, выявления иерархии научных понятий и взаимоотношений объектов исследования. Так было например, в биологических науках, когда в них была введена классификация К.Линнея *Systema naturae*. [Общая терминология. Вопросы теории. А.В.Суперанская, Н.В.Подольская, Н.В.Васильева. 2012. С. 138].

С древнейших времен человечество в любой хозяйственной деятельности делила вещи, например, растения на ядовитые или полезные, животные плотоядные или травоядные, грибы съедобные и несъедобные. Постепенно окружающий мир изучался глубже, бытовые вещи становились все совершеннее и обретали характеристики, формы, цвет, запах, предназначение вещей и так возникла классификация предметов далеких от науки. Постоянное развитие классификационной деятельности человека все больше совершенствовал язык, ведь каждое название вещей не только название какого либо предмета, а имя класса. Эти классы формировались в разное время, в разных обстоятельствах и в разных частях земли, людьми которые по разному воспринимали окружающий мир. Классификации подлежат не каждый отдельный предмет, а разные виды этого предмета. Классифицируются предметы по какимто особым признакам, которые выделяют их из общего стандарта.

А.В.Суперанская относит историю научной классификации к Аристотелю и Платону, также она отводит классификации общей терминологии двойную роль: при анализе термилируемых понятий и при анализе лексических средств

для их обозначения. Так как терминология не представляет собой единого целого, а разделяется на множество автономных систем, то общая терминология должна обосновываться только фактами и это является основой науки концептологии – учения о понятиях.

Концепт, по определению С. А. Аскольдова, «есть мысленное образование, которое замещает нам в процессе мысли определенное множество предметов одного и того же ряда» [Аскольдов С. А. Концепт и слово // Русская словесность: от теории словесности к структуре текста : антология. М., 1997. С. 269.]

Так как мы рассматриваем классификацию терминов кулинаронимов, начнем ее с понятия, поскольку терминологическая работа начинается с концепта. Понятия не существуют сами по себе, их надо рассматривать с другими понятиями, схожими по типу или предназначения, а затем классифицировать их, от общего к более частному. В разных отраслях знаний в зависимости от развития исследований разрабатывались отдельные терминологические системы. Точное количество терминов уточнить невозможно, так как наука терминологии развивается и часто меняется, и это особенно касается классификации терминов кулинарии, так как наука кулинария растет стремительно быстро.

Слова каждого языка могут быть сгруппированы в лексические классы, находящиеся в более тесной связи со свойствами именуемых объектов, чем классы грамматические, а потому обнаруживающие известное единство во всех языках мира. Составляя свой идеографический словарь, Ф.Дорнзайфф разделил весь окружающий мир на 20 групп, располагая их в последовательности от внешней природы и общих сущностей к субъективному и социальному: 1) неорганический мир, 2) растения, животные, человек (тело), 3) пространство, положение, форма, 4) величина, число, степень, 5) существование, явление, воздействие на обоняние и вкус, 6) время,

7) видимое, свет, цвет, звук, температура, вес, агрегатное состояние, запах, вкус, 8) изменение места, 9) волеизъявление и поведение, 10) состояние ума, 11) чувство, аффект, свойство характера; 12) мысль память, 13) знак, сообщение, язык, 14) письмо, наука, 15) искусство, 16) социальные отношения, 17) приборы, техника, 18) хозяйство, 19) право, этика, 20) религия, сверхъестественные явления. [Общая терминология. Вопросы теории. А.В.Суперанская, Н.В.Подольская, Н.В.Васильева. 2012. С. 138].

Классификация кулинаронимов сложна тем, что это наука затрагивает и другие науки, например физику, химию, ботанику, также она включает в себя бытовые кухонные принадлежности. Классификацию кулинаронимов также можно производить по нескольким классам, например 1) классификация наименований предприятий общественного питания; 2) классификация по профессии повара; 3) пищевые продукты: а) наименования пищи и продуктов питания животного происхождения; б) наименования пищи и продуктов питания растительного происхождения; в) специи и пряности; г) блюда; д) напитки; е) хлебо-мучные продукты; 4) наименование кухонной принадлежности. Каждый класс разделяется на подгруппы по понятию и существу, по качеству и содержанию.

В настоящее время общественное питание является крупной отраслью народного хозяйства, и очень большим бизнесом. Услугами общественного питания пользуются миллионы людей, и наличие предлагаемых услуг и блюд день за днем увеличивается благодаря мастерству профессиональных поваров. И.Л. Фоминых классифицирует наименования предприятий общественного питания по следующим признакам: в зависимости от характера производства: заготовочные (производственный цикл ограничивается выпуском полуфабрикатов различной степени готовности); доготовочные (предприятия, работающие на полуфабрикатах и выпускающие готовую к употреблению кулинарную продукцию); по их особенностям организационно-экономического характера, по функциям; с полным

производственным циклом (предприятия, совмещающие производство полуфабрикатов и выпуск готовой кулинарной продукции);

Классифицируются по ассортименту продукции: универсальные (предприятия, выпускающие разнообразные блюда в широком ассортименте); специализированные (предприятия с узким, определенной направленности ассортиментом блюд).

В зависимости от ассортимента продукции: универсальные (предприятия, выпускающие разнообразные блюда в широком ассортименте); специализированные (предприятия с узким, определенной направленности ассортиментом блюд).

В зависимости от обмена и характера услуг они делятся на три класса: люкс, высший, первый.

В зависимости от времени функционирования: постоянно действующие (предприятия, работающие в течение всего календарного года); сезонные (предприятия, работающие либо только летом, либо только зимой).

В зависимости от места функционирования: стационарные (предприятия, имеющие постоянное место расположения); передвижные.

В зависимости от обслуживаемого контингента: общедоступные (предприятия, имеющие смешанный контингент питающихся); предприятия при учебных заведениях, учреждениях (контингент питающихся постоянен).

К основным типам предприятий питания относят ресторан, бар, кафе, столовую и пр. По уровню и характеру услуг рестораны подразделяются на три класса – люкс, высший, первый.

Ресторан (restaurant) – предприятие питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления (включая заказные и фирменные), вино-водочных, табачных и кондитерских изделий, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

По уровню и характеру услуг рестораны подразделяются на три класса – люкс, высший, первый.

Бар (bar) – популярное предприятие питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, кондитерские изделия и покупные (сигареты, конфеты, шоколад и т.д.) товары.

По уровню обслуживания и номенклатуре услуг бары также подразделяются на три класса: люкс, высший, первый и соответствуют тем же требованиям, что и рестораны. Рассчитан этот тип предприятия на кратковременное пребывание в нем посетителей. Бары классифицируют по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления (молочный, пивной, винный, салатный, гриль) и по специфике обслуживания потребителей (варьете, видео, экспресс, таверны и др.)

Кафе (cafe) – является предприятием питания и отдыха с меньшим ассортиментом продукции чем в ресторане. По уровню и характеру услуг кафе на классы не подразделяют.

Столовая (canteen) – наиболее распространенный тип предприятия питания. Предназначен для приготовления и реализации на месте обеденной продукции массового спроса.

Закусочные (snack bar) – предназначены для реализации блюд и закусок несложного приготовления и быстрого обслуживания посетителей. [Основы технологии и сервис питания. Фоминых И.Л.]

Поварами называют специалистов по приготовлению блюд, которые из простых ингредиентов способны приготовить настоящий шедевр. Профессия повара относится к одному из самым древних. «Первыми кулинарами были греки. Но к концу эпохи Римской республики, во времена Силы, Помпея, лукулла и Цезаря, начала развиваться римская кухня, достигшая к тому же вершин своей изысканности.» [Большой кулинарный словарь. А.Дюма. 2006. С.16]. Профессия повара также классифицируется и в европейских кухнях чаще используется система великого повара Джоржа Огюста Эскофье:

Executive chef – в его обязанность входит все, что касается работы кухни, заведения, включая составление меню, подбор персонала, экономические вопросы.

Chef de Cuisine или «Head of the Kitchen» - шеф-повар, отвечающий за приготовление блюд.

Sous-chef de Cuisine - помощник и заместитель шеф-повара. При необходимости может заменить шеф-повара. Также может и помогать остальным поварам. Expediter, Aboyeur – это позиция отвечающая за передачу заказов из столового помещения в кухню, между поварами и отделами, а также организовывающая внутреннюю логистику. Часто он же отвечает за декорацию блюд. Французское aboyeur означает «крикун»: человеку приходилось обладать сильным голосом, оглашая заказы в кухонном шуме.

Chef de Partie - повар. Отвечает за какое-то выделенное направление кулинарного производства. Если производство крупное, то повара де-парти могут иметь помощников и заместителей. Чаще всего шеф-де-парти на каждом виде производства всего один, для большего состава принято именовать «первый повар», «второй повар» и т. д. Различаются по направлениям:

Sauté Chef, Saucier — Отвечает за соусы, за всё, что подается с соусом, также за тушение и обжарку в соусах. Требуется высочайшей подготовки и ответственности.

Fish Chef, Poissonier — Готовит рыбные блюда, может отвечать за разделку рыбы и за специфические рыбные соусы/подливки. Из-за обилия соусов и приправ, кстати, часто на небольших производствах этой работой занимается также соусье.

Roast Chef, Rotisseur — Готовит мясные блюда, и их соусы. Разделкой мяса не занимается. Часто ротиссье выполняет также работу грильярдье.

Grill Chef, Grillardin — Отвечает за приготовление блюд на гриле, решетке, также на открытом огне.

Fry Chef, Friturier — Отдельная позиция человека, занимающегося обжаркой компонентов блюд. Он же — оператор фритюрных ванн.

Vegetable Chef, Entremetier — В европейской системе кухни занят приготовлением салатов и первых блюд, а также овощных гарниров и овощных украшений. При большой загрузке принято разделять на:

Soup Chef, Potager;

Vegetable dishes cook, Legumier.

Pantry Chef, Garde Manger — Отвечает за холодные закуски — и обычно за все блюда, которые готовятся и подаются холодными. При надобности и за салаты.

Pastry Chef, Pâtissier — Отвечает за выпечку, печеные блюда, иногда за десерты. Есть практика, когда отдел выпечки и кондитерская кухня значительно отделены от главной.

Второстепенные должности

Roundsman, Tournant — Повар, задача которого — быть в нужный момент ассистентом кому-то из шеф-де-парти.

Butcher, Boucher — Отвечает за первичную разделку мяса и рыбы, также, при надобности — за последующую разделку на субпродукты.

Apprentice, commis — Так называют повара, вникающего в суть работы отдела кухни, или повара, сменившего отдел. Ученик повара;

Communard — Готовит блюда для самих работников производства, в том числе и для поваров кухни.

Dishwasher, escuelerie — Один или несколько людей, моющих посуду во время работы, а также следящих за чистотой и санитарией кухни. [Журнал «Кулинарная магия» 22.01.2011].

Классификация профессии повара в российских и узбекских предприятия питания несколько отличается от европейской и американской:

Шеф-повар (Бош ошпаз) – высшее звено в профессии. Он составляет заявки на необходимые продукты, обеспечивает их своевременное получение со склада, контролирует сроки, ассортимент, количество и качество их

поступления и реализации. Изучая спрос покупателей, формирует ассортимент блюд и кулинарных изделий, составляет ежедневное меню. Контролирует технологию приготовления пищи и соблюдение работниками санитарных требований и правил гигиены. Организует учет и составление отчетности о деятельности предприятия.

Повар-кондитер (Кандолатчи) специализируется на изготовлении кондитерских изделий, для чего необходим изысканный вкус, фантазия и изобретательность.

Повар-технолог (ошпаз-технолог) организует процесс приготовления продуктов. Определяет качество сырья, рассчитывает его количество для получения порций готовых продуктов, калорийность суточного рациона. Разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты. Оформляет необходимую документацию, инструктирует поваров

Повар-кулинар (Ошпаз) производит расчет сырья и выхода готовой продукции, осуществляет приготовление блюд, выполняет процеживание, замешивание, измельчение, формовку, фарширование, начинку изделий, регулирует температурный режим, определяет готовность блюд, изделий по контрольно-измерительным приборам, а также по внешнему виду, запаху, цвету, вкусу, производит художественное оформление блюд и кондитерских изделий, делит их на порции. [Полина Липанова, журнал «Кулинарная магия». 31.01.2013].

Наука кулинария не может существовать без пищевых продуктов, из чего приготавливается блюда. Пищевые продукты — это продукты животного, растительного, минерального или биосинтетического происхождения, употребляемые человеком в пищу в натуральном или переработанном виде. К пищевым продуктам относят также напитки, применяемые при изготовлении, подготовке и переработке пищевых продуктов. Пищевые продукты часто классифицируют по химическим составам продукции; белки, углеводы, жиры. Но в нашей работе мы не углубились в классификации по

химическим элементам, а разделили пищевые продукты на 5 подгрупп пищевых продуктов: а) наименования пищи и продуктов питания животного происхождения; б) наименования пищи и продуктов питания растительного происхождения; в) специи; г) блюдо; д) напитки; е) хлебо-мучные изделия;

Каждую подгруппу разделили на группы по типу и составу продуктов:

а) наименования пищи и продуктов питания животного происхождения;

Poultry, (птицы, паррандалар): goose – гусь - гоз, turkey – индейка - курка, chicken – курица - товук, partridge – куропатка - каклик, peacock – павлин - товус, quail – перепел - бедана, ostrich – страус - туякуш, duck – утка - урдак, pheasant – фазан - кирговул и т.д.

Seafood (морепродукты, денгиз махсулотлари):

Caviar (икра, балик тухуми): (black) caviar(e) - чёрная икра - кора икра, red caviar(e) - красная икра - кизил икра, white caviar - белая икра – окиш икра, molluscs' caviar - икра моллюсков – чиганоксимонлар тухуми

Crustaceans, (ракообразные, кискичбакасимонлар): crab – краб - денгиз кискичбакаси, shrimp; prawn – креветка - майда кискичбака, red crab; crawfish; rock/spiny lobster – лангуст - даре кискичбакаси, lobster - лобстер/омар - катта денгиз кискичбакаси, goose barnacle - морская уточка - денгиз гози, crayfish – рак - кискичбака.

Fish (рыба, балк): shark – акула - наханг, anchovy – анчоус - анчоус; хамса (майда денгиз балиги), silverfish – тарпон – кумуш тангали балик, red mullet - барабулька (султанка) – соколли балик, belyga; hausen - белуга- ок бакра, chub – голавль - зогарабалик, croaker; weakfish – горбыль - горбил, ruff – ерш - ерш (серкилтанок балик тури), lancet fish – зубатка – уткир тишли балик, flatfish – камбала - камбала (япалок балик), crucian – карась - товонбалик, smelt – корюшка – човок балик, red eye – красноперка – кизил канот, salmon – лосось - сулаймонбалик, ocean perch - морской окунь - олабуга, burbot – налим - елимбалик, sturgeon – осетр - бакра балик, carp – сазан - сазан, herring – сельдь - селд, sheatfish – сом - лакка балик, tunny fish (*брит.*), tuna (*амер*)- тунец - тунец, salmon faria – форель - гулмолхи, pike – щука - чуртан балик.

б) наименования пищи и продуктов питания растительного происхождения:

Овощи делятся на две группы: вегетативную и плодовую. У вегетативных овощей в пищу используют корни, клубни, стебли, листья, луковицы и другие вегетативные органы, у плодовых - плоды и семена. Но мы разделили их по типу исходству:

Grain crop (зерновые, дон): amaranth – амарант - амарант, buckwheat – гречка - маржумак, coriander – кинза - кориандр, maize; corn – кукуруза - макка жухори, oats – овес – сули; millet – пшено - сук, окланган тарик; panic grass – просо - тарик, wheat – пшеница - бугдой, rice – рис - гуруч, sorghum – сорго – ок жухори, barley – ячмень - арпа, pearl barley – перловка – арпа ёрмаси.

Legumes (бобовые, дуккакклилар) : bean – бобы - ловия, pea – горох - нухат, kidney beans – фасоль - ловия, lentil – чечевица - ясмик, mung bean – маш - мош, chick pea – нут - нохот, soya beans – соя – соя дони, tanka beans – диптерикс - диптерикс, peanut – арахис – ер ёнгок.

Vegetables (овощи, сабзавотлар): artichoke – артишок - артишок, aubergine (Br.), eggplant (Amer.) – баклажан - баклажон, gumbo – бамия - бомя, sweet potato – батат – батат (жануб усимлигининг бир тури ва унинг картошка таъмли илдизмеваси), rutabaga – брюква – брюква (шолгомсимон сабзавот), chinese radish – дайкон – хитой трупы, marrow (Br.), squash (Amer.) – кабачок – кабачки, ковокча, capers – каперсы – кавар, ковул, cabbage – капуста - карам, potato – картофель - картошка, goats-beard – козлотородник - эчкисокол, onion – лук - пиёз, olive – маслины - зайтун, olives – оливки - зайтунлар, balsam apple – момордика - момордика, carrot – морковь - сабзи, cucumber – огурец - бодрин, okra – окра - окра, parsnip – пастернак – пастернак (ширин илдизли хушбуй ут), (star shaped) marrow – патиссон-кулча ковок, parsley – петрушка – петрушка (кашничсимон кукат), pepper – перец - калампир, tomato – помидор - помидор, rhubarb – ревень - ровоч, garden radish – редис - редиска, black radish – редька - турп, turnip – репа - шолгом, lettuce – салат – салат, коху, beet – свекла - лавлаги, celery – сельдерей – селбдерей (кашничсимон кукат), asparagus – спаржа – сарсабил (куп йиллик сабзавот усимлиги), earth apple – топинамбур – ер ноки, pumpkin – тыква - ковок, fennel – фенхель - арпабодиён, ramson – черемша – ёввойи саримсокиёз, garlic – чеснок - саримсок, spinach – шпинат - исмалок, horseradish – хрен - еркалампир.

Mushrooms (грибы, кузикоринлар) : maitake mushroom – гриб-баран, белые боровики – ок замбуруг, oyster mushroom – вешенки - вешенка, chantarelle – лисичка – лисичка (кузикорин тури), brown mushroom – подберезовик – кайнзорда усадиган замбуруг, aspen mushroom – подосиновик – кизил кузикорин, truffle – трюфель – трюфел (ер остида усадтган кузикорин), white champignon - белые шампиньоны – ок шампиньон, shiitake – шиитаке - шиитаке.

Fruit (фрукты, мевалар) : avokado – авокадо - авокадо, quince – айва - беги, pineapple – ананас - ананас, orange – апельсин - апельсин, pear – груша - нок, lime – лайм - лайм, lemon – лимон - лимон, mandarin/tangerin – мандарин - мандарин, apple – яблоко - олма, ebony – хурма - хурмо.

Berries (ягоды, резаворлар): apricot – абрикос - урик, dikuscha currant - алданский виноград – алдан узуми, cherry plum – алыча - тоголча, chokeberry – арония - арония, barberry – барбарис - зирк, haw – боярышник - дулана, owberry/foxberry – брусника – брусника, elder berry – бузина - бузина, grape – виноград - узум, sour cherry – вишня - олча, crowsberry – водяника - водяника, black crowsberry – вороника - вороника, blue berry – голубика – голубика (мевали бута ва кук тусли меваси), jessamine - дереза китайская - жасмин, blackberry – ежевика – маймунжон, пармачак, honeysuckle – жимолость – шилви, учкат, (wild) strawberry – земляника – ер тути, strawberry - клубника - кулупнай, Juneberry – ирга - ирга, arnowood – калина - бодрезак, cornelion cherry – кизил – кизил (кизил рангли нордон мева), cranberry – клюква - клюква, nagoon-berry – княженика – княженика (урмонда усадиган резавор), gooseberry – крыжовник - крижовник, magnolia vine – лимонник – лимон ут, raspberrу – малина - хужагат, cloudberry – морошка – морошка (боткокликда усадиган хушбуй мева), sea-buckthorn – облепиха - чаканда, ashberry – рябина - четан, plum – слива - олхури, currant – смородина - корагат, sloe – тёрн – тёрн (майда олхурига ухшаган мева), mulberry – тут - тут, bird cherry – черёмуха - шумурт, sweet cherry – черешня - гилос, bilberry – черника – черника (бутада усадиган мева), hips; dog rose – шиповник - наъматак.

Waterplants (водоросли, денгиз утлари): brown aldae - бурые водоросли – корамтир сув ути, red aldae - красные водоросли – кизгиш сув ути, green aldae - зеленые водоросли – яшил сув ути.

Greenaries (зелень, кукатлар): basil – базилик - райхон, borage - бурачник (бораго) - бурачник, verbena – вербена - тизимгул, grape leaves - виноградные листья – ток барги, angelica – дягиль – ойболтиргон, оксасир, Johns-wood – зверобой - кизилпайча, holy grass - зубровка душистая - тилкиёр, willow herb – кипрей – кизилбарг, баргисурх, coriander – кинза - кориандр, shamrock – кислица – нордон мазали усимлик, clever – клевер - йугиска, nettle – крапива - кичитки, coltsfoot - мать-и-мачеха - туятовон, mint – мята - ялпиз, dondelion – одуванчик - момокоймок, fern – папоротник - кирккулок, coseweed - пастушья сумка - очамбити, primrose - первоцвет (примула) - наврузгул, gladue – сныть - ойболдиргон, dill – укроп - шивит, sorrel – щавель - шовул.

Nuts (орехи, ёнгоklar): peanut – арахис – ер енгок, Brasil nut - бразильский орех – бразил енгоги, walnut - грецкий орех - ёнгок, chestnut – каштан - каштан, pine nut - кедровый орех – кедр ёнгоги, pine – пиниоли - пиниоли, cashew – кешью – кешю (хинд ёнгоги), cocconut – кокос – кокос ёнгоги, cola – кола - кола, hazel - лещина (фундук) - фундук, almond – миндаль - бодом, putmeg - мускатный орех – мускат ёнгоги, pekan – пекан - пекан, pistachio – фисташки – хандон писта.

Рассмотрим происхождения слова «меню» (menu) французского происхождения. Слово «меню» означает нечто маленькое, изящное, тонкое, нежное – самостоятельного значения, таким образом, не имеет. Во времена Людовика XIV так называли «список утончённых удовольствий». Поэтому в России, где французские термины просто «схватывали» на слух и применяли, не доискиваясь их смысла, взяли прежде всего это самое маленькое и удобное для произношения слово, само по себе к кулинарии не относящееся.

в) Среди продуктов, предназначенных для сдабривания пищи и играющих роль катализаторов в процессе превращения сырых продуктов в готовую либо холодную, либо горячую еду, главную роль играют специи, т. е. специальные, определенные вещества, способные решающим образом влиять на вкус, консистенцию и окончательный характер готового кушанья и вообще превращать его из несъедобного или полусъедобного в абсолютно съедобное, приятное и вкусное. [Похлебкин В.В. Собрание избранных книг. Большая

энциклопедия кулинарного искусства. 1996. С. 157]. В.В. Похлебкин разделяет специи на две большие группы: на активные большие химические вещества (поваренная соль, сахар, сода, уксус, аммоний, поташ, квасцы, этиловый спирт, пищевые кислоты, крахмал, глютамат натрия и др.) и специи органического происхождения то есть пряностям. Пряности продукт исключительно растительного происхождения. В древнейших цивилизациях Востока: в Китае, Индии, Египте первые упоминания о пряностях встречаются около пяти тысяч лет назад. Аир, например, был известен в Египте в 3000 году до н. э., а корица описана в Китае в 2700 году до н. э. [Похлебкин В.В. Собрание избранных книг. Большая энциклопедия кулинарного искусства. 1996. С. 175]. До сих пор пряности играют важную роль в кулинарии для придавания блюдам особого акцента. Похлебкин В.В. разделил пряности на две большие группы: классические (или экзотические) и местные пряности. К классическим пряностям входят всемирно распространенные пряности, которые используются как в Западных, так и Восточных кухнях. Классические пряности также делятся на две группы: тропические и субтропические, например, асафетида, бадьян, гвоздика, имбирь, галгант, кардамон, корица.

Местные пряности используются только по месту их производства. Также в раздел специи можно добавить ароматизаторы пищи и пищевых продуктов – это пахучие растения (цветы, семена, листья) например, ванилин, ванилин сахар, жасмин, бергамотовое масло, розовое масло, нигелла, миндаль горький. Приправы и пищевые красители также относят в этот раздел.

Для классификации блюд в кулинарии мы основывались на «меню», слово «menu» на французском означает «мелкое, детальное» а в ресторанах как «карта блюд» и «карта вин». В нашем понимании меню это перечень блюд, напитков и десертов в ресторанах и кафе. Мы разделили блюда по следующим лексико-семантическим группам: а) холодные закуски; б)

горячие закуски; в) первые блюда; г) вторые блюда; д) сладкие блюда и кондитерские изделия; е) напитки;

а) холодные закуски:

Бутерброды подают как самостоятельное блюдо, как закуску перед обедом или ужином, к супу, чаю или кофе, в виде банкетной закуски к праздничному столу, а также берут и с собой на пикник, в походы и т.д. Классификация бутербродов: простые, ассорти, закусочные (канапе), сэндвичи, многослойные бутерброды, бутерброды рулеты, бутербродные торты, бутерброды-башни (бутерброды-пирамиды), валованы, портаменты.

Салаты также входят в группу холодных закусок, надо отметить что салаты в кулинарии занимают одно из главных мест и пользуются популярностью. За последние годы в традициях питания произошли значительные изменения: салаты подают как в обед, так и вечером, они могут быть и основным блюдом и легкой закуской. Салаты содержат богатый ассортимент овощей, фруктов и других необходимых продуктов.

б) горячие закуски готовят небольшими по объему, как правило, из деликатесных продуктов, грибами, сыром, разнообразными соусами и приправами. Закуски от формы нарезки и посуды, в которых их готовят, получили свое название такие как «жюльен», «кокот», «кокил» и т.д..

в) к первым блюдам в меню относятся супы, супы разделяются на несколько больших групп: Холодные супы (тюри, окрошки, ботвины), легкие супы или похлебки основы которые составляют вода и овощи.

Супы-лапша с мясной, грибной и молочной гаммой.

Щи основной тип русских супов.

Рассольники и солянки тяжелые супы на мясном (курином, рыбном) бульоне и соленокислой основе.

Уха и калья две главные разновидности русских рыбных супов.

Супы на крупяной и крупяноовощной основе. [Похлебкин В.В. Собрание избранных книг. Большая энциклопедия кулинарного искусства. 1996. С. 328].

Также густые супы или крем-супы, рассольники, заправочные супы, отвары и бульоны.

г) вторые блюда свое название получили по очередности подачи, сразу же после «первых блюд» (супов). Каждая подгруппа имеет свою внутреннюю классификацию блюд по способу тепловой обработки, например: блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных продуктов. вторые блюда также делятся на несколько групп по кулинарному использованию мясных, рыбных и из мяса птиц, например, блюда из рыбы и нерыбных морепродуктов (рыба запеченная, жаренная, рыбные шашлыки и т.д.), блюда из мяса и мясопродуктов (блюда из баранины, свинины, бифштексы, филе, лангеты и т.д.) Вторые блюдо подаются с гарнирами из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Вторые блюда также могут быть из яиц, творога и сыра.

Соусы входят по технологии в группу вспомогательных блюд-приправ. Слово «соус» пришло в нашу кулинарию из французского языка в XVIII веке. Происходит оно от латинского корня «саль», что означает – соль. С помощью соусов придается вкус, запах, иногда цвет. По своему вкусовому направлению они делятся на две группы – несладкие соусы и сладкие соусы. Французская и английская кухня очень богаты разнообразием соусов. Легендарный кулинар Огюст Эскофье оставил более 100 рецептов соусов, в настоящее время его книги «Кулинарный путеводитель» и «Кулинарные рецепты для рублевских жен» пользуются популярностью во всем мире.

д) сладкие блюда и кондитерские изделия подают обычно в конце обеда или ужина, это завершающее блюдо трапезы, которое не всегда оправданно относят к десертам. Понятие «десерт» (от французского *dessertes* – делать напряженным, раскованным, легким) в кулинарии это не просто сладкое блюдо, а легкое освежающее блюдо. Десертом считаются только фрукты, ягоды, их соки, фруктово-ягодные желе, муссы. Они являются разновидностью сладких блюд, так как по консистенции являются легкими и освежающими. Торты, кексы, ромовые бабы, пирожные, кисели являются

сладкими, но тяжелыми блюдами. Также надо отметить, что приготовленные компоты и кисели из разных видов фруктов входят в группу жидких десертов.

е) напитки утоляют жажду и возмещают значительную часть потребности человека в воде. Напитки также делятся на несколько групп:

горячие напитки: чай, кофе, шоколад, какао;

прохладительные напитки: натуральное молоко, молочные напитки, квас, кисель; соки, нектары; газированные напитки;

алкогольные напитки: виски (делятся на 4 группы по странам производителям - Шотландия, Ирландия, Канада, США), водка, джин, текила, ром, коньяк, ликеры, шампанское.

Вина классифицируются в зависимости от цвета (белые, красные, розовые), от технологии (столовые; крепленые; игристые), от срока выдержки (ординарные (до двух); марочные (до шести лет); коллекционные (более шести лет, из которых не менее трех в бутылке).

Пиво, в число пивных напитков входят: лагер (светлое, легкое, освежающее пиво), эль (тоже светлое, но более крепкое пиво); стаут или портер (темное пиво повышенной крепости со сладковатым солодовым привкусом), пильзнер (пиво, приготовленное по рецепту знаменитого завода в Пилзене-Богемия).

Список напитков также богат разнообразными смешанными напитками, коктейлями. Возникновение названия напитка связано с несколькими легендами, одна из легенд говорит о том, что «первый коктейль возник в Англии. А само слово коктейль заимствовано из лексикона любителей скачек, называвших нечистопородных лошадей, т.е. тех, у которых была смешанная кровь, кличкой «кок тейл» из-за того, что их хвосты торчали, как у петухов» [Фоминых И.Л. Основы технологии и сервис питания, С.72], слово «коктейл» с английского «cock tail» значит петушиный хвост.

Существует ИВА (International Bartenders Association) Международная ассоциация Барменов. Коктейли также классифицируются согласно

международной практике и за основу классификации берут объем порции напитка (Highball (хайбол) – высокий стакан V=250–350 мл. Tumbler (тумблер) – стакан с тяжелым массивным дном V= 200–300 мл. Old Fashioned (олд-фешенед) – низкий широкий стандартный стакан V= 150–350 мл. Cocktail Glass (коктейльный бокал) – воронкообразная рюмка V= 100–150 мл. Cognac Balloon (коньячный бокал) – тюльпанообразная рюмка на низкой ножке V= 240–350 мл. Champagne Flut (бокал для шампанского) – тюльпанообразная рюмка вытянутой формы на высокой ножке V= 150–180 мл.). Внутренняя классификация смешанных напитков по группам достаточно велика и насчитывается более 30 видов. Переводить названия коктейлей на другие языки не принято, так как, это неотъемлемая часть напитка, созданного на языке создателя по его творению, например: John Collins (Джон Коллинз) – long drink, 14,2%) был придуман метродотелем лондонской гостиницы Джон Коллинз в начале XIX века, Bloody Mary (Кровавая Мэри) – long drink, 12%) был создан в Париже в 1921 году, данный коктейль получил свое названия от дочери английского Генриха VIII, получивший прозвище Кровавая Мэри от своей жестокости.

1. Также надо отметить, что смешанные напитки отличаются технологией (готовят их в шейкере, в миксере, в барном стакане и т.д.). [Борман Петер. Коктейли со всего света. – М.: Внешсигма, 1997. – 560 с.]

е) хлебо-мучные изделия готовятся из различных видов теста, делятся на две группы: дрожжевое и пресное. Виды теста: дрожжевое тесто, слоеное тесто, слоеное дрожжевое тесто, песочное тесто, заварное тесто, содовое тесто (кексы), вафельное тесто, бисквитное тесто, белковое тесто, сдобное тесто.

Полный технологический цикл, который должен пройти продукт от плиты до нашей тарелки, включает в себя несколько стадии при помощи кухонных принадлежностей. В.В. Похлебкин разделяет кухонные принадлежности на: приборы и инструменты, экономящие время (мясорубка, взбивалка, чесноковыжималка, таймер, терка, открывалка-штопор, рулоны. фольги); необходимые инструменты (ножи, ножницы точилки); немеханические

ручные инструменты (деревянный молоток, деревянные доски, скалки, ложки); кухонная посуда (чайник, кофейник, кастрюли, сотейники, сковороды, противни, листы, кухонные ложки, приборы для толчения); приборы желательные, но вовсе не обязательные (кухонный комбайн, скороварка, электрогриль, набор ножей, соковыжималка, вакуумный ящик, кофеварка); приборы для любителей готовить (казан, кондитерский мешок, набор выемок, горшки, пельменница, формы для бисквитов и т.д.) [В.В. Похлебкин, Энциклопедия кулинарного искусства. 2008. С.88]. Фоминых И.Л. подразделяет столовую посуду на фарфоровую, фаянсовую, керамическую, стеклянную, металлическую, пластмассовую и бумажную.[Фоминых И.Л. Основы технологии и сервис питания.С.81]. Фарфоровая, фаянсовая, стеклянная, металлическая, пластмассовая посуда также распределяется по виду, характеристике и назначению.

Блюда народов мира настолько разнообразны по вкусу, по составу, по технологии приготовления, и настолько богаты названиями блюд и напитками, кухонные принадлежности тоже носит культурные черты и характеры по выемке, по украшению, подбора цвета и узоров, а также по названию, например, в английской кухне sausage grinder (аппарат для изготовления колбасы, колбаса тайерлайдиган асбоб), pudding cloth (специальная салфетка для пудингов, пудинг учун махсус когоз), jelly moulds (специальные формочки для желе, желе учун шакли идишчалар), toasting-fork (длинная металлическая вилка, узун дастали санчгич) в русской кухне красочные большие деревянные ложки (wooden spoon, егоч кошик), деревянные тарелки или отличительная форма котла предназначенного специально для русской печи. В почти каждой узбекской семье можно увидеть пиалы, чайники, тарелки, ляганы, косушки с узорами национального характера (пахта гул), тандыр (tandoor, глиняная куполообразная печь для выпечки лепёшек), чакич (bread decorating tool, инструмент для украшения лепешек). Таким образом, кухня разных народов своеобразна, и каждая кухня

несет в себе свой национальный колорит, выраженный в стиле, в виде, в декорации, в форме кухонной утвари.

В качестве вывода можно сказать, что для выражения своих чувств, мысли и понятий человек имеет язык, в каждой научной сфере деятельности имеет свое специфическое поле, которые представляет материальные или нематериальные объекты или действия. Характерной особенностью классификации кулинаронимов является то, что они невозможны без специальных лексических средств. И так мы разделили на классы кулинарной сфере, для того чтобы усовершенствовать терминологическую систему в этой области знаний, чтобы специалисту было более понятно к какому классу отнести данные термины.

§2. Структура текстов рецептов и их разновидности

Текст (от латинского *textus* — ткань, сплетение, соединение) можно определить как объединенную смысловой и грамматической связью последовательность речевых единиц: высказываний, сверхфразовых единиц (прозаических строф), фрагментов, разделов и т.д. [Г.Я. Солганик “Стилистика текста” 1997г.].

Существующие направления в классификации типов текстов разносторонне связаны с реальным многообразием тех коммуникативных условий, в которых может происходить формирование текста.

Так, различными свойствами характеризуются:

- тексты письменные и устные;
- монологические и диалогические;
- тексты разных жанров и стилей;
- различные функционально-семантические типы текстов, среди которых традиционно чаще всего выделяются тексты-описания, тексты-повествования и тексты-рассуждения и т.д. [Реферовская Е.А. Лингвистические исследования структуры текста. С. 124.]

Э. Верлих выделяет следующие (типы текстов): 1) дескриптивные (описательные) — тексты о явлениях и изменениях в пространстве; 2) нарративные (повествовательные) — тексты о явлениях и изменениях во времени; 3) объяснительные — тексты о понятийных представлениях говорящего; 4) аргументативные — тексты о концептуальном содержании высказывания говорящего; 5) инструктивные — например, тексты законов. Типологию Верлиха можно представить в виде следующей схемы:

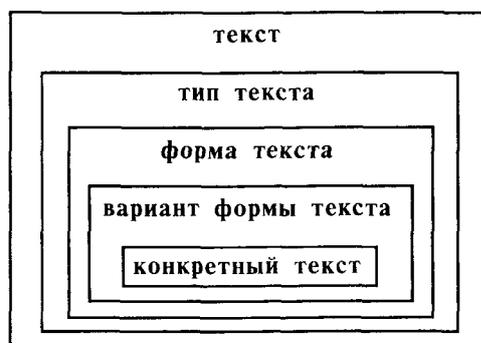


Схема Верлиха типична для большинства предлагаемых классификаций прежде всего тем, что в них дается перечень (список) типов текста. [Г.Я. Солганик “Стилистика текста” 1997г.].

В словаре лингвистических терминов дается на основе литературоведческого, лингвистического и психолингвистического подходов классификации, отличающиеся большим разнообразием:

1) литературоведческая типология текстов: а) лирика представлена жанрами: лирическое стихотворение, лирическая поэма, элегия, басня, баллада, сонет и др.; б) жанры эпоса: роман, новелла, рассказ, повесть, сказка, эпопея и др.; в) жанры драмы: трагедия, комедия, мелодрама, водевиль, трагикомедия, драма и др.;

2) лингвистическая типология текстов: а) классификация текстов по стилистической принадлежности: художественные, научные, публицистические, деловые, разговорные, религиозные; б) классификация по жанровой специфике: напр., в научной литературе: монография, статья,

тезисы, доклад, реферат, обзор и т.п.; в) А.И. Горшков выделяет: аналитико-обобщающие тексты (теоретическая статья, обзор, рецензия) и конкретизированные (очерк, зарисовка, памфлет и т.п.); г) В.В. Одинцов классификацию текстов массовой коммуникации дополняет информационными и агитационными (убеждающими) текстами; д) по соотношению с вербальностью или иконичностью сообщения выделяются креолизованные, некреолизованные, частично креолизованные тексты (Ю.А. Сорокин, Н.С. Валгина и др.); е) Н.С. Валгина (2003) выделяет типы текстов по соотношению с формами речи и способами изложения: тексты констатирующего типа (описание, повествование, характеристика-описание, сообщение-повествование) и аргументирующего (определение, объяснение, доказательство, собственно рассуждение, умозаключение);

3) психолингвистическая типология текстов: по типам отношения людей к миру и другим людям В.П. Белянин предложил следующую классификацию: а) светлый текст; б) активный; в) простой; г) жестокий; д) антисоциальный; е) веселый; ж) красивый; з) усталый; и) печальный; к) усложненный и др

Галперин рассматривает текст как произведение речетворческого процесса, обладающее завершенностью, объективированное в виде письменного документа, литературно обработанное в соответствии с типом этого документа, произведение, состоящее из названия (заголовка) и ряда особых единиц (сверхфразовых единств), объединенных различными типами лексической, грамматической, логической, стилистической связи, имеющее определенную целенаправленность и прагматическую установку» (Гальперин 1981, с. 18).

Назовем основные признаки, являющиеся определяющими для любого словесного текста:

1. структурно-содержательная целостность (цельность);
2. смысловая связность;

3. тематическое единство (наличие одной темы и основной мысли);
4. авторство и адресность;
5. принадлежность к определенному типу и стилю речи в зависимости от ситуации и целей общения.

Тексты бывают письменные и устные, монологические и диалогические, различаются также тем, насколько жестки в них требования к логической строгости и языковому оформлению.

Основываясь на некоторых классификациях текстов их можно разбить на две большие под группы. Первую группу составляют тексты, построенные по моделям жесткого, клишированного типа, где обязательно надо показать компоненты требуемых схем и их последовательности, а также характер заполнения компонентов модели. К этой группе относятся тексты официально-делового стиля (заявления, справки, протоколы, юридические документы, афиши, объявления, инструкции и т.п.) и некоторые тексты научно технической прозы.

Во вторую группу включаются тексты, построенные по моделям гибкого типа, которые могут иметь узуальный или свободный характер. На основе узуальных моделей, достаточно строго регламентирующих характер компонентов схемы и отчасти их последовательность, строятся тексты научной прозы (статьи, диссертации, авторефераты, рецензии) и некоторые газетные тексты (краткие информационные сообщения, комментарии, репортажи). [Стилистика английского языка. А.Н.Мороховский, О.П.Воробьева, Н.И. Лихошерст, З.В.Тимошенко. 1984. С.188].

Таким образом, текст кулинарного рецепта можно отнести ко второй группе, так как уровень расчлененности текста зависит от стилевой принадлежности, жанра и объема текста, также они обладают максимальным единством произведения малых жанров. Кулинарные рецепты в особенности состоят из кратких информационных сообщений, относящихся к научно-популярному стилю и легко понятны каждому читателю, как профессионалу так и для любителя.

Тексты создаются по общим правилам в зависимости от передаваемой в их информации. Для каждого текста характерны общие, постоянно повторяющиеся формы выражения, зависящие от внеязыковых и доязыковых условий: от задачи и процесса коммуникации. Для текста кулинарного рецепта на основе классификации сортов текста Энгеля, Буркова П.П. разработала таблицу в которой были указаны основные характеристики текста рецепта, отличающие его от других текстов. Данная таблица дополняет и уточняет особенности текста кулинарного рецепта.

К глобальным целям текста кулинарного рецепта в своей работе Буркова П.П. относит следующие:

1) информативную: при восприятии текста происходит процесс передачи содержательной информации автором, получение информации реципиентом, сопровождающееся увеличением за счет этого его собственного знания;

2) побудительную: побуждение реципиента к действию (побуждение явно не выражено);

3) обучающую: текст кулинарного рецепта представляет собой алгоритм действий, которые необходимо совершить для достижения определенного результата. Автор текста ставит цель (делает попытку) научить реципиента определенным навыкам.

В тексте рецепта все вышеуказанные цели выступают в тесной взаимосвязи, побуждение к действию представлено имплицитно. Глобальные цели постоянны, они сохраняются и при изменении ситуации использования текста (в кулинарной книге, средствах массовой информации, художественной литературе). Текст рецепта несет в себе такие информации как: 1) название; 2) необходимые ингредиенты и их количество; 3) технология приготовления; 4) количество порций; 5) время приготовления.

Кроме того, необходимо учитывать и стиль речи, к которому принадлежит анализируемый текст. Стилиевое единство – важнейший признак

текста, который обладает своими специфическими особенностями в лексике и фразеологии, в синтаксических конструкциях, а иногда и в фонетике. Возникновение и существование функциональных стилей обусловлено спецификой условий общения в разных сферах человеческой деятельности.

Модифицирующие цели определяет назначение текста. Под средством мы понимаем устный или письменный вид текста. В разное время существовали разные формы текста кулинарного рецепта. Раньше они передавались из уст в уста, от повара к ученику, из поколения в поколение, поэтому основой была устная форма существования рецепта. С конца 14 века в Европе начали появляться письменные «собрания рецептов», параллельно существовала и устная традиция передачи текстов. В настоящее время существуют устные и письменные виды рецептов. Устная форма: от поколения к поколению: от повара к ученику, от матери к дочке, на радио, телевидении, видео ролики в интернет сайтах. Письменная форма распространена в поваренных книгах различного типа, газетах, журналах, на упаковке продуктов быстрого приготовления. Текст кулинарного рецепта, представляя собой алгоритм, имеет пошаговый характер, где каждый шаг четко отграничен от предыдущего, но тесно с ним связан. При этом имеет место тщательный отбор языковых средств, который также способствует четкости и логичности изложения. Большое значение в тексте кулинарного рецепта имеет иллюстративность: многие тексты передаются рисунками, фотографиями, в некоторых рецептах дается только фотография уже приготовленного блюда, а сейчас очень актуально передавать рецепты с рисунками поэтапного приготовления, а также с подробными объяснениями к нему для того, чтобы детально передать читателю информацию, например: поэтапные рецепты в журнале «Маслахат» или рецепты на сайте www.say7.info. Также в последнее время очень актуальны рецепты передающиеся через видео ролики, где автор передает информацию о приготовляемом еде и технологию приготовления. Существует очень много телепередач о приготовлении блюд такие как «Big Cook, Little Cook», «Kitchen Criminals», «Gordon Behind Bars», «Saturday Kitchen», «Лавка вкуса», «Смак»,

«Ош булсин», «Якшанба ошхонаси», «Ошга мархамат», «Очил дастурхон» и т.д.

Кулинарный рецепт появляется от участников коммуникации, а также от внешних обстоятельств, в которых производится текст. Участники коммуникации находятся в различных отношениях друг с другом: разговорно-тактических и социальных. [Буркова П.П. 2004.]

К разговорно-тактическим отношениям в тексте рецепта относится асимметричная активность участников, автор дает информацию, учит реципиента. Письменные тексты передаются в монологической форме, при устной коммуникации используется диалогическая форма. Социальные отношения включают степень знакомства и равноправие между автором и реципиентом. В кулинарных рецептах очень редко используются личные местоимения, и часто употребляются предложения в повествовательном наклонении, например, *Beat egg yolks and remaining sugar in medium bowl with electric mixer thick and creamy*, (*взбейте миксером желтки с сахаром в посуде средней емкости до загустения*), (*уртача идишида тухум сариги ва шакарни миксер билан куюк холга келгунча аралаштиринг*). В поваренной книге - это обращение к усредненному рецептору, в газетах и журналах - к «своему» читателю: молодой или опытной хозяйке, обеспеченной, самостоятельной женщине. О равноправии в случае текста кулинарного рецепта говорить не приходится, т.к. какая бы цель ни имела место — информативная, побудительная или обучающая - пишущий или говорящий выполняет активную роль, адресат пассивную. [Буркова П.П.]

Главными являются обстоятельства, процесс коммуникация. Степень общности подразумевает обращенность ко всем читателям или к определенной заинтересованной группе читателей (рецепты для вегетарианцев, для тех, кто следит за правильным питанием и держит определенную диету). Описывать подробно весь процесс приготовления или можно ограничиться общими указаниями зависит от автора. В газетах и журналах в коммерческих целях передаются рецепты актуальные на событие данного времени, или блюдо

по сезону, например, содержатся рецепты блюд к посту, к новогоднему столу, весной для желающих похудеть, летом блюда из ягод и фруктов, осенью рецепты различных маринадов и консервов или об отдаленном «постоянном» событии (в поваренной книге).

Таким образом, текст кулинарного рецепта является текстом имеющим определенную целенаправленность и прагматическую установку, оформленным соответственно, состоящими из названия, ряда ингредиентов и их мер, объединенных различными типами лексической, грамматической и логической связи. Кулинарный рецепт состоит не только из вербального текста, его особенностью является наличие невербальной части: рисунков и фотографий. С учетом рассмотренных выше классификаций кулинарный рецепт можно определить как письменный, монологический, подготовленный, содержащий информацию, рассчитанную на длительное использование, при этом автор имеет преимущество перед адресатом в определенной области знаний, который может приобрести необходимые знания и умения.

Кулинарный рецепт является малоформатным типом текста, таким образом он отличительные особенности от других типов текстов (20-25 строк и меньше), при этом он вмещает большой объем передаваемой информации. Это достигается при помощи компрессии языковых средств и выражений. В структурном аспекте малоформатный текст характеризуется простотой и стереотипностью построения. Кулинарные рецепты состоят из трех частей: ингредиенты — приготовление, комментарий .

При составлении рецепта важную роль играет названия рецепта, затем список ингредиентов и их количества. Заголовок является обязательной частью текста кулинарного рецепта, так как он выражает содержания текста. Реципиенты начинают процесс восприятия целого текста.

В название текста в большинстве случаев включаются значения, чаще всего повторяющиеся в тексте, а также наиболее важные тематические слова.

Названия текста кулинарного рецепта можно разделить на несколько типов, например, древнейшие термины кулинарии (необъяснимые), *каша, варенье, хлеб*.

Александр Дюма описывает историю кулинарной науки в своей книге «Большой кулинарный словарь», например, «Античный Олимп, о котором мы уже все сказали, не отличался особым чревоугодием. Там питались лишь амброзией, а пили только нектар.», «Первые кулинары были греками. Но к концу эпохи Римской республики, во времена Силлы, Помпея, Лукулла и Цезаря, начала развиваться римская кухня, достигшая к тому же вершин своей изысканности», «В эпоху Людовика XIV кухня была роскошной, достаточно красивой, ей уделяли много внимания. Подозревать, до какой степени утонченности она могла прийти, начали, судя по застольям в доме семьи Конде.», «В 1792 г., во время путешествия лорда Макартни, китайцы еще пользовались только двумя палочками, чтобы отправлять пищу себе в рот. До XVI в. Ложка и вилка были практически изгнаны из Франции, они вошли в обиход только в XVII веке.», он передал читателям насколько древняя и богатая история кулинарии, приводя множества примеров.

С 17 века французская кухня впервые вводит новые названия, где содержится указание на сырье (говядина, крабы, овощи), на конкретную часть или качество этого сырья (грудинка, вырезка, окорок; молодые, зеленые, свежие) и на способ приготовления (отварное, жареное, запеченное, тушеное). Названия либо сохраняются в их французском варианте, либо калькируются на соответствующий язык. Примерами таких названий являются: *суп-пюре из молодого гороха с рисом, суп из сига с перловыми крупами, филе баранье на хребтовых костях, соме из телячьей печенки, желе вишневое с вином токайским* (Похлебкин 2000, с. 274).

До того как дать название блюду сначала рождалось блюдо, а затем по составу по форме дается название.

В названиях текстов кулинарных рецептов очень широко используется метафора и метонимия. «Метафора и метонимия – это

универсальные в своей основе способы переосмысления значения слов и перенесения наименования осуществляется на основании сходства (реального или вымышленного) двух объектов (он – шляпа, тряпка, медведь, лиса, *he is a brick, a log, a bear*), а в метонимии он осуществляется на основе смежности двух объектов (выпил стакан, т.е. содержимое стакана, чайник закипел, т.е. вода в чайнике закипела)» [Стилистика английского языка. А.Н.Мороховский, О.П.Воробьева, Н.И. Лихошерст, З.В.Тимошенко. 1984. С.159].

Существуют различные подвиды сходства, которые могут вызвать метафорический перенос в тексте кулинарного рецепта:

Названия кулинарных рецептов по сходству формы: *Торты «Лесная полянка», «Сердце»; Мясные «Ежики»; Пирожное «Картошка»; Салат «Калейдоскоп»; Свинина «Гармошка»; Чузма лагмон.*

* Названия кулинарных рецептов по сходству цвет: *Individual pear and blue cheese squares; Розовый крем, Огненный крем; «Кук гумбаз» салаты, сузмали кук салат*

* Названия на основе ингредиентов: *Воздушная начинка, Воздушный картофель, Воздушные хлопья, Сладкая вата.*

* Также названия кулинарных рецептов можно выделить по стоимости приготовления блюд:

а) *Салат «Крестьянский», Салат «Дачный»; Суп солдатский;*

б) *Салат «Правительственный», «Королевский»; Мясо по-королевски, Рыба по-царски; сыр королей; «Шохона» крем*

* Названия кулинарных рецептов в честь исторического лица: *Dorset cake; Торт «Наполеон», салат «Цезарь», «Обед Цезаря», «Дары Посейдона»;*

* Названия кулинарных рецептов по имени создателя: *Mrs Beeton's snow egg (marmalade, custard, almond), Lord Mayor's trifle (Yorkshire rhubarb, ginger), соус «Бешамель»*

* Названия блюд на английском, русском и узбекском языках также можно классифицировать по месту возникновения, где они были созданы: *London pie; Brighton buttons; Cumberland Sand Cake; Салат «Болгарский», «Карнавал в Рио-де-Жанейро»; курица по-египетски, мясо по-швейцарски; «Ташкент», «Узбекистон» салати, Тошкент шурваси, Фаргона палови, Бухоро палови, Гиждувон палови, Рулет «Зарафшон»;*

* Названия блюд также возникают посредством технологии их приготовления, например, жаренные, пареные, вареные, запеченные, тушеные, копченые, приготовленные на гриле или в тостере: *roasted pepper with mozzarella; individual no-bake cheesecakes; pan-fried bream with roasted ratatouille; Char-grilled spatchcock on puy lentils; Картофель тушеный с грибами; Гороховый суп с копченой курицей, картофель отварной; Цветная капуста вареная; Рыба, запеченная с помидорами под сметаной; Кайнатма шурва, Димланган товук филеси, ковурма лагмон*

Также по степени их характеристики, времени быстрого приготовления блюда, степень сложности или легкости приготовления так называемые «блюда минутки»: *молочный коктейл с малиной (напиток), салат из крабовых палочек с овощами, виды бутербродов, «Аччик-чучук» салати.*

Таким образом, названия передают основное содержание текста кулинарного рецепта.

В название блюда играет огромную роль в качестве рекламы в меню ресторанах и кафе. Названия блюд выглядят не только аппетитными, но и притягивающими, например: *Glamorgan tarts (Caerphilly, leeks, mustard and herbs), Banana bread and butter pudding (rum ice cream, chocolate jelly)* [The Gilbert Scott Restaurant menus], *Семга шеф-посола (нежное филе сельди отварной картофель, маринованный лук с пикантным соусом)* [из меню ресторана].

«Текст, как продукт речевой деятельности, как речевое произведение, представляет собой не произвольно, от случая к случаю создаваемую цепочку предложений или абзацев, а целостное единство, строящееся по определенным правилам » [Стилистика английского языка. А.Н.Мороховский, О.П.Воробьева, Н.И. Лихошерст, З.В.Тимошенко. 1984. С.188].

Кулинарные рецепты также создаются цепочкой в использовании абзацев, для анализа мы рассмотрели тексты рецепты на английском, на русском и на узбекском языках.

На английских кулинарных рецептах после наименования блюда идет абзац затем количество порции, затем следуют список ингредиентов из чего приготавливается данное блюдо, абзац, емкость кухонной утвари, время заготовки и тепловой обработки, после абзаца описания приготовления данного блюда, и последний блок советуется сервировка и с чем подавать данное блюдо, например:

ALMOND CAKE

Serves 6

125 g icing sugar

125 g ground almonds

45 g cornflour

3 eggs, 35 g butter

grated peel of half a lemon

Utensils: 1 small brioche tin

Preparation: 10 min.

Cooking time: 30 min.

Melt the butter and leave to cool. Grease a small brioche tin and dust with flour. Preheat the oven at 180 C.

Put the icing sugar, ground almonds and cornflour in the processor and start mixing with the plastic blade on speed, adding 2 eggs and 1 egg white one at a time through the feeder tube.

Beat for 20 seconds then stop to add the lemon peel and the melted butter and mix for 20 seconds.

Put the mixture into the tin, brush with egg yolk and bake in the oven for 35 minutes.

Once the cake is cooked, turn out onto a cooling rack.

Ideal for tea or served with fruit salad.

[Successful cooking, Christine & Bernard Charretton. 1991]

Ниже текст кулинарного рецепта из кулинарного журнала на русском языке:

Картофельные драники

800 г картофеля

30 г пшеничной муки

½ ч. ложки питьевой соды

соль

70 г растительного масла

30 г сливочного масла или 200 г сметаны

Клубни картофеля промыть, очистить и натереть на мелкой терке.

Добавить в тертый картофель пшеничную муку, соль, питьевую соду, перемешать.

Сформировать драники.

Жарить драники на растительном масле.

Подавать драники с растопленным сливочным маслом или сметаной.

[Любимые блюда из овощей и грибов, Москва 2007.]

В данном кулинарном рецепте на русском языке после наименования блюда идет абзац затем, список ингредиентов из чего приготавливается данное блюдо, абзац, затем описания приготовления данного блюда, и последней дается рекомендация, с чем подавать данное блюдо, в отличие от английских рецептов в тексте отсутствуют количество порций, время приготовления заготовки, время тепловой обработки и емкости кухонной утвари для приготовления блюда.

Ниже рассматриваем текст кулинарного текста на узбекском языке:

Кахвали пирог

Керакли масалликлар:

5 дона тухум оки,

100 г сариег,

100 г канд упаси,

30 г майдаланган кахва,

250 г ун,
5 г хамир,
5 мл. усимлик еги,
1 дона апельсин,
30 г асал.

Тайерланиши:

Тухум оклари бир чимдим туз билан куюк купик холатига келгунча купиртирилади.

Юмшатишган сариег канд упаси билан аралаштирилади.

Эхтиеткорлик билан кахва, егли аралашма ва ун кушилади.

Аралашма бир хил холатга келгунча аралаштирилади.

Апельсин ярим айлана шаклида кесиб олинади.

Пишири колиплари еглаб олинади, асал куйилади ва тагига бир кават апельсин терилади.

Устига эхтиеткорлик билан хамир солинади.

Сунгра 180 даража киздирилган газ печида 30-40 дакика давомидида пишириб олинади.

Совутилгач, колипларда олиб, ликопчаларга солинади ва дастурхонга тортилади.

[Маслахат, 26.06.2012, стр. 2]

Текст кулинарного рецепта на узбекском языке по стилю очень схожий с русскими текстами рецептами, в отличие от английского рецепта отсутствуют количество порций, время приготовления заготовки, время тепловой обработки и емкости кухонной утвари для приготовления блюда.

Часто в тексте кулинарного рецепта, как правило, отдельно от рецепта дается краткая информация о предлагаемом блюде, например: «Первые упоминания о плове встречаются сразу в нескольких старинных летописях X-XI веков. В них описываются праздники народов Востока, торжественные мероприятия и поминальные обряды, на которых подавали блюда из риса с мясом и специями – плов. Более поздние летописи также описывают популярность этого блюда и в XVI веке появляется подробный документ представляющий собой рецепт приготовления плова с рубленным мясом, где указывается точная технология приготовления блюда. Есть даже легенда, в которой рассказывается, как средневековый ученый Авиценна для излечения знатного господина использовал блюдо с рисом, которое он назвал

пловом» [Топ 100 блюд шеф-поваров Узбекистана, том I, 2011. С. 26]. Таким образом тексты кулинарных рецептов несут в себе исторические данные, лингвокультурологические особенности и страноведческие информации.

Исходя из выше приведенных примеров можно определить тексты кулинарных рецептов как разнообразные, и структурная организация кулинарного рецепта обеспечивает реципиенту легкое восприятие текста и обеспечивает его максимальное понимание.

§3. Особенности перевода кулинаронимов на материале кулинарных рецептов.

Тесные отношения между народами мира и межнациональное общение активно развивают взаимную интеграцию культур. Кулинария играет огромную роль, и надо отметить, что иногда без переводчика трудно добиться взаимопонимания при языковой и межкультурной коммуникации народов мира. С момента самых первых контактов между людьми, говорящими на разных языках, необходимость в переводе неуклонно росла. С помощью переводчиков во все времена решались международные вопросы на самых разных уровнях; именно благодаря переводчикам представители разных национальностей по сей день получают возможность познакомиться с другими культурами и по достоинству оценить их самобытность.

Потребность в переводе кулинарных рецептов, ресторанных меню, поваренных книг возрастает, так как сферы общественного питания и туризма активно развивается. Перевод кулинаронимов может охватить самые разные области индустрии общественного питания, начиная от рекламы ресторана и заканчивая кулинарными телепрограммами. Лингвистам часто приходится переводить поваренные книги и кулинарные журналы, ресторанные меню, технологии кондитерского искусства, а также аннотации на импортные продукты питания. Большинство людей считают, что перевод кулинаронимов в рецептах и меню не составит никакого труда:

так как он состоит из списка ингредиентов и описания приготовления блюда. При переводе кулинаронимов переводчик должен быть уверен в каждом слове.

Одним из основных сложностей перевода в лингвистического переводоведении, является понятие эквивалентности. По мнению В.Н.Комиссарова пределом переводческой эквивалентности является максимально возможная (лингвистическая) степень сохранения содержания оригинала при переводе, но в каждом отдельном переводе смысловая близость к оригиналу в разной степени и разными способами приближается к максимальной [В.Н.Комиссаров, Теории перевода, 1990, С. 51]

Переводной текст не должен читаться, как перевод, - напротив, он должен быть максимально приближен к текстам, написанным на языке оригинала. Основной особенностью таких переводов является нейтрализация стилистических и языковых особенностей оригинального произведения с целью создания «универсального» текста, воспринимаемого носителями языка перевода как часть их национальной культуры.

В работах В.Н. Комиссарова основной упор делается на существование различных видов и аспектов эквивалентности. Автор различает следующие уровни (типы) эквивалентности: 1) цели коммуникации, 2) указания на ситуацию, 3) способы описания ситуации, 4) значения синтаксических структур и 5) словесных знаков. Обязательным условием эквивалентности, согласно Комиссарову, является сохранение доминантной функции высказывания, следовательно, в установлении эквивалентных отношений, ведущая роль отводится цели коммуникации.

Помимо понятия «эквивалентность», Комиссаров использует также термин «адекватность». По его мнению, «адекватный перевод» - более широкое понятие, являющееся, по сути, синонимом «хорошего» перевода. Хотя

термин «адекватность» широко используется в переводоведческой литературе. Разные лингвисты наделяют его разным смыслом и часто смешивают с понятием «эквивалентность». Адекватность опирается на реальную практику перевода, которая часто не допускает исчерпывающей передачи всего коммуникативно-функционального содержания оригинала. При этом любое отступление от полной эквивалентности должно быть продиктовано объективной необходимостью, а не произволом переводчика.

На сегодняшний день наиболее многообещающим и активно развивающимся направлением лингвистической теории перевода является корпусное изучение переводов. Представители этого направления сосредотачивают свое внимание на изучении большого количества переводных текстов в их связи с широким культурным, политическим и социальным контекстом и языком повседневного общения, что является значительным шагом вперед в развитии теории перевода. Также одним из основных сложностей перевода в лингвистического переводоведения, является понятие реалия. По мнению С.Влахова и С.Флорина перевод реалий — часть большой и важной проблемы передачи национального и исторического своеобразия, которая восходит, должно быть, к самому зарождению теории перевода как самостоятельной дисциплины. [С.Влахова, С.Флорин, Непереводимое в переводе. 1980. С.1]. Также о реалиях писали Н.Соболева, Г.В.Чернов и многие другие исследователи в переводоведение. Слова «Реалия» — с латинского языка переводится как «вещественный», «действительный». С.Влахов и С.Флорин рассматривает сходство реалии и терминов, в отличие от многих лексических единиц термины обозначают точные понятия, предметы и явления, а также это слова и словосочетания лишены синонимов, многие из них заимствованные из иноязычной лексики. То же самое можно сказать и о реалиях. Более того, на стыке этих двух категорий имеется ряд единиц, которые трудно определить как термин или как реалия, а немало и таких,

которые можно «на законном основании» считать одновременно и терминами и реалиями. У А. Д. Швейцера есть даже название «термин-реалия». [С.Влахова, С.Флорин, Непереводимое в переводе. 1980. С.1]. С.Влахов и С.Флорин также рассматривает реалии взаимоотношения с именами собственными, реалия и обращения, реалия и отход от литературной нормы, реалия и иноязычное вкрапление, реалия и внеязыковая действительность, связь реалии по месту и временем и т.д.. Мы рассмотрели теорию о реалии и эквивалентности в языкознании, и сделали несколько анализов перевода кулинарунимов на материале кулинарных рецептов.

Мы рассмотрели переводы кулинарунимов с английского на русский и на узбекские языки, а в данном разделе мы решили рассмотреть их с узбекского на русский и на английские языки. Объектом для анализа были выбраны рецепты из книги «Узбек пазандалик санъати» «Узбекское кулинарное искусство» «The Art Of Uzbek Culinary» на узбекском, на русском и на английском языках.

«ЛАЗЗАТ» ГАЗАГИ	ЗАКУСКА «ЛАЗЗАТ»	«LAZZAT» SNACK
5-6 кишига	На 5-6 порций	For 5-6 persons
Булгор калампири – 150 г, бринза – 300 г, сариёг – 50 г, кукат – 10 г	Болгарский перец – 150 г, бринза – 300 г, сливочное масло – 50 г, сметана – 50 мл, зелень – 10 г.	Bulgarian pepper – 150 g, brynza – 300 g, butter – 50 g, sour cream – 50 g, lettuce – 5g, Holland green – 5 g.
Уртача катталиктаги булгор калампирининг ичини тозалаб, ичига киргичдан утказилган бринза, сариёг, сметана, майда тугралган саримсок, кукат солинади ва маълум вақтгача совутгичда сакланади. Тайёр яхна	Болгарский перец средней величины очистить, начинить тертой брынзой, сливочным маслом, сметаной, мелко нарезанным чесноком, зеленью и положить на некоторое время в холодильник. Готовую	Clean a medium size Bulgarian pepper from seeds. Mix grated brynza, butter, sour cream, small cut garlic, greens up. Fill the Bulgarian pepper with the stuffing and put in a cooler for several hours. Cut the snack on big rings. Decorate with

газакни халка-халка килиб кесиб, зайтунлар билан безаб, дастурхонга тортилади.	холодную закуску нарезать кольцами, украсить оливками и подать к столу.	olives and serve up. Page 236
---	--	--------------------------------------

Данный кулинарный рецепт также относится к к научно-популярному стилю, как и многие остальные рецепты, данный кулинарный рецепт также излагает информацию, доступное и понятное для всех читателей. Как мы писали в предыдущей главе кулинарный рецепт состоит из трех частей: названия, список ингредиентов, и технология приготовления.

1. При переводе наименования заголовка текста с узбекского языка на русский и на английский язык заметно наличие заимствований, переводчик оставил названия «Лаззат» (в переводе с узб. лакомство, dainty, delicacy) посредством транслитерации.

2. Вторая часть кулинарного рецепта как мы отметили, состоит из списка ингредиентов, в этом разделе можно заметить наличие реалий-мер, аббревиатуры и несколько имен существительных. Наименования мер, обозначающих единицы веса, длины, площади, объема жидкостей (сыпучих тел) и т. д., обладают, с точки зрения перевода, некоторыми особенностями, которые заслуживают внимания. В сущности говоря, большинство наименований этих единиц — типичные для ИЯ термины, и реалиями их делает неповсеместное распространение; когда метрическую систему примут во всех странах, — а такова современная-тенденция, — реалий-мер в синхроническом плане не будет. [С.Влахов, С.Флорин, Непереводимые в переводе. 1980. С.153]. Разница в единице измерения, весы и система мер в большинстве европейских стран и в Англии принята метрическая система, однако в Великобритании и США широко используются традиционный измерения мер, в некоторых рецептах иногда встречаются и традиционные

система единиц измерения фунты и унции и т.д., на пример: **Ingredients:** 7 oz (200 g) candied pineapple and pears, 4 oz (100 g) candied citron, 0.5 lb (250 g) halved red and green candied cherries, 10 oz (300 g) pecans, almonds and hazelnuts, coarsely chopped, 0.9 lb (400 g) raisins, 8 cl (5 Tbs)sherry, 8 oz (225 g) butter, 1 lb (450 g) sugar, pinch of salt, pinch of nutmeg, 6 eggs, 1 lb (450 g) flour, 2 tsp. baking powder. [Old Time Fruit Cake Recipe, www.free-old-time-cooking-recepies.com].

1 ounce [auns] — унция = 28,3 г

16 ounces = 1 pound — 16 унций = 1 фунт (единица веса)

1 pound = 453.59 gram(me)s — 1 фунт = 0,454 кг

14 pounds = 1 stone (st) — 14 фунтов = 1 стоун = 6,33 кг

8 stone = 1 hundredweight — 8 стоунов = 1 ц = 50,8 кг (в Великобритании) и 45,36 кг (в США)

20 cwt = 1 ton — 20 ц = 1 т

2.2 pounds = 1 kilo – 2,2 = 1 кг

Часто в кулинарных рецептах используются и такие меры объема как столовая, чайная и даже кофейная ложка, а также чашка. Переводчик должен обратить внимания на измерения единиц при переводе кулинарных рецептов, и передать точные измерения с текста оригинала на переводимый язык.

Существительные в разделе ингредиентов переданы не точно, перевод слова «булгор калампири» на русский также переводится до словно «болгарский перец», но английском языке «bulgarian pepper» может озадачить англоязычного читателя, так как в словаре английского языка отсутствует такое понятие, к этому переводу больше подходит «sweet pepper» либо «bell pepper», слова «бринза» (заимствованный о румынского «branza»), на узбекском на русском языке также одинаковы, но на английском больше подходит слова «sheep cheese» либо «feta cheese» (амер.), слова «брынза» в английских словарях не было обнаружено нами, но слова «brynza» была обнаружено в словаре Л.И.Косогова, автор перевела на английский язык путем транслитерацией. (Russian-English Learner's Dictionary / Л.И.Косогова,

5-издания, 2010.). Остальные существительные сариег-масло-butter, сметана-сметана-sour cream переведены правильно, но обратим внимание на измерения сметаны, на узбекском тексте «сметана – 50 г» на русский переведен «сметана – 50 мл», а на английский «sour cream – 50 г». Понятие слова «кукат - 10 г» означает несколько видов зелени, которые употребляются с пищей и в качестве декорации блюда, на русском языке понятие «зелень – 10г» также как на узбекском, но на английский язык переводчик перевел как «lettuce – 5g, Holland green – 5g», переводчик применил прием компенсации, использовав «листья латука», так как данный ингредиент часто употребляется для декорации закусок. Но также переводчик применил прием добавления, словосочетание «Holland green» как «голландский зелень» не сочтен в тексте оригинале.

В кулинарных рецептах имена существительные и глаголы являются часто употребительными, затем занимает прилагательное третье место. На доминирующую роль имени в научной речи указывают многие лингвисты, подчеркивая «номинативность» или «субстантивность» текстов. Существительные в кулинарных рецептах распределяются по всему тексту. В первом блоке существительные являются основными лексическими единицами. Во-вторых, увеличение числа имен существительных происходит за счет использования производных от глаголов, прилагательных и наречий: как в узбекском, русском, так и в английском языке широко используются отглагольные существительные (*закипание, обжаривание, панирование, пассирование; boiling, frying, roasting, breading, passaging*).

Обратим внимания к анализируемому текст, перевод первого предложения третьего блока с узбекского «Уртача катталиқдаги булғор калампирининг ичини тозалаб, ичига киргичдан утказилган бринза, сариег, сметана, майда тугралган саримсок, кукат солинади ва маълум вақтгача совутгичда сакланади.», как заметили предложение сложно подчиненная, состоит из нескольких коротких фраз, также надо отметить, что автор пропустил состав «саримсок пиез» в блоке ингредиентов, на русский язык предложение

переведен как «Болгарский перец средней величины очистить, начинить тертой брынзой, сливочным маслом, сметаной, мелко нарезанным чесноком, зеленью и положить на некоторое время в холодильник.», данное предложение переведен на русский язык по одинаковой структуре, эквиваленты слов при переводе подобраны правильно, на английский язык переводчик перевел предложение как «*Clean a medium size Bulgarian pepper from seeds. Mix grated brynza, butter, sour cream, small cut garlic, greens up. Fill the Bulgarian pepper with the stuffing and put in a cooler for several hours.*», переводчик разделил сложно подчиненное предложение на несколько простых предложения, переведен текст дословно, когда можно было бы перевести приемом перестановки и замены грамматических или смысловых функции текста, например «*Take a medium size deseeded sweet pepper. Mix the grated sheep cheese, butter, sour cream, finely chopped garlic, greenery. Stuff the sweet pepper with the mixture. Put the stuffed sweet peppers into the fridge for several hours*», как мы упомянули выше эквиваленты слов «болгарского перца», «брынза» и «зелени» подобраны неправильно, также надо отметить, что согласование времен «*small cut garlic*» в переводе также неправильно. Во втором предложении «Тайер яхна газакни халка-халка килиб кесиб, зайтунлар билан безаб, дастурхонга тортилади.», данный текст на русский язык переведен как «Готовую холодную закуску нарезать кольцами, украсить оливками и подать к столу», переведен текст подробном виде и смысл текста также передан полностью, перевод на английский язык данный текст как «*Cut the snack on big rings. Decorate with olives and serve up*» переводчик использовал прием опущения и добавления, разделил предложения на два простых предложения, слова «готовую холодную» пропущен, слова «big» добавлен так как на оригинале текста отсутствует прилагательный «большой».

Кази	Казы	Kazy
Кази – 1 дона, пиез – 2 бош, мурч таьбга кура	Казы (домашняя колбаса из конины домашнего приготовления) – 1 штука,	Kazy – 1 piece, onion – 2 heads, pepper – to taste.
Кази совук сувда 2-2,5		

<p>соат милдиратиб кайнатилади. Кайнатиш мобайнида казининг бир неча жойига игна санчилади. Пишган кази совутилади ва паррак-паррак кесилади. Мурч сепилган пиез билан дастурхонга тортилади.</p>	<p>репчатый лук – 2 головки, соль, черный молотый перец по вкусу.</p> <p>Казы положить в котел с холодной водой и варить на медленном огне в течение 2-2,5 часов. Во время варки колбасу следует проткнуть иглой в нескольких местах. После варки необходимо остудить и нарезать кольцами. Подать готовое блюдо с мелко нарезанным луком, посыпанным черным молотым перцем.</p>	<p>Put kazy in cold water and boil 2-2,5 hours under little light. During boiling stick a needle into the kazy in several points. Cool read kazy and cut on layers. Serve the kazy up with peppered onion</p>
---	---	---

Перевод заголовка данного рецепта с узбекского на русский и на английские языке выполнен путем транслитераций, так как слово «кази» относится к культурным реалиям и переводу не подлежит. На наш взгляд переводчик передал неправильно использовал транслитерацию при переводе слова «Kazy». Так как, буква «К» в узбекском языке твёрдая по сравнению с «к», поэтому при переводе необходимо было учесть эту фонетическую особенность т.е. перевести букву «К» как «Q», так как, после того как узбекский кирилльский алфавит был преобразован в латинский то все слова, где имеется буква «К» были перезаписаны через латинскую «Q». Исходя из этого, согласно приёму транслитерации слова «кази» должно быть переведено как «кази» Переводчик на русском языке дал описание «Казы (домашняя колбаса из конины домашнего приготовления)», но на английский язык описания «*a kind of homemade horse meat sausage*» не приводится, поэтому на наш взгляд англоязычные читатели не поймут значения этого слова. Перевод второго существительного «*пиез – 2 бош*» - «лук – 2 головки» - «*onion – 2 heads*» переводчик перевел дословно. В качестве штучного числительного «*бош*», «*головка*» и «*head*» по отношению к луку такой перевод на русском допустима, но это не приемлен для английского языка. Перевод предложения «*мурч таъбга кура*» переводчик перевел на русский

язык «соль, черный молотый перец по вкусу», в ингредиентах соли отсутствует (так как мясо кази заранее маринуется с достаточным количеством соли, и при его варке добавления соли необязательно), на английский язык данное предложение переведено как «*pepper – to taste*», а какого сорта перца переводчик не передал, таким образом получился частичный перевод, хотя перевод слова *мурч – черный молотый перец – ground black pepper* в словаре существует.

Перевод первого предложения 3 блока «*Казы совук сувда 2-2,5 соат милдиратиб кайнатилади.*» на русский язык «*Казы положить в котел с холодной водой и варить на медленном огне в течение 2-2,5 часов.*», при переводе переводчик использовал прием добавления «*положить в котел*» в тексте отсутствует, но при этом переводчик не искажает смысл перевода передает ясно, на английский язык переведен текст как «*Put kazy in cold water and boil 2-2,5 hours under little light.*» переведено предложение дословно с узбекского языка «*put the ghazy in cold water and simmer it 2 – 2,5 hours*» слова «*under little light*» можно передать одним словом «*simmer*», который переводится на русский язык «*кипятить на медленном огне*». Перевод следующего предложения «*Кайнатиш мобайнида казининг бир неча жойига игна санчилади.*» на русский язык передан как «*Во время варки колбасу следует проткнуть иглой в нескольких местах*» переведено точно, но вместо слова «*колбасы*» можно было оставить слова «*казы*», на английский язык данное предложение переведено как: «*During boiling stick a needle into the kazy in several points.*»,

While cooking the ghazy should be pierced with a needle in some places.

При переводе предложения «*Пишган кази совутилади ва паррак-паррак кесилади*» с узбекского языка на русский язык переводчик перевел путем замены слов «*пишган кази*» на «*после варки*» но при этом смысловые компоненты сохранил. На английский язык переведено «*Cool read kazy and cut on layers*» орфографическая ошибка в слове «*read*» вместо «*ready*»,

«Cool the ghazy and cut it into rings». В переводе предложения «Мурч сепилган пиез билан дастурхонга тортинг» на русский язык «подать готовое блюдо с мелко нарезанным луком, посыпанным черным молотым перцем» переводчик использовал прием дополнения «подать готовое блюдо» и «мелко нарезанный лук», на английский перевод данного предложения «Serve the kazy up with peppered onion» в полне подходит.

В качестве вывода можно сказать, что при переводе кулинаронимов в рецептах практически все приёмы перевода терминов можно назвать общеупотребительными, однако, суммируя все вышесказанное, следует отметить, что, несмотря на положительные стороны вышеуказанных способов, при переводе всегда необходимо учитывать также связанные с ними ограничения.

Особенности перевода терминов кулинаронимов вследствие своей спорности представляет собой большое поле для проведения самых разнообразных исследований, поскольку дать полный и абсолютный перечень приемов перевода терминов, указаний и пояснений к ним невозможно. В нашей работе нами было перечислены и подробно рассмотрены наиболее часто употребляемые способы, которые применимы при переводе терминов.

ВЫВОДЫ.

Рассмотрев классификацию терминов кулинаронимов, организацию текстов кулинарных рецептов и специфику перевода кулинарной терминологии, сложности возникающие при их переводе, взаимосвязь с культурой можно сделать следующий вывод.

Классификация кулинаронимов является обширным пластом в языкознаний, так как она затрагивает множество наук, такие как физика, химия, ботаника, а также огромная количества лексики, которая используется в быту. И мы пришли к такому выводу что, характерной особенностью классификации кулинаронимов является то, что они невозможны без специальных лексических средств, мы разделили на классы

кулинарную сферу, рассмотрели лексику кулинарии, от названия предприятия общественного питания до видов коктейлей и соусов на английском, на русском и на узбекском языках, для того чтобы усовершенствовать терминологическую систему в этой области знаний.

Текст кулинарных рецептов является малоформатным типом текста (максимум 25 строчек), который содержит много информации, и состоит из трех блоков: название, ингредиенты и технология приготовления. Текст кулинарных рецептов состоит из терминов, наличие заимствований и аббревиатур. Мы рассмотрели кулинарные рецепты на английском, на русском и на узбекских языках, и сравнили их по стилю. Выявили их различия. Так как кулинарные рецепты относятся к научно популярному стилю, состоят из простых предложений и на языке доступный как к профессиональному повару, так и любому читателю. Так же надо отметить, что кулинарные рецепты являются источником истории и культурологической информацией.

При переводе терминологической лексики кулинарных рецептов в кулинарных рецептах возникают сложности в подборе точного переводческого соответствия, что является необходимым условием адекватного перевода. Таким образом, нами проведено анализ текста кулинарного рецепта с узбекского языка на русский и на английский языки.

Различия в структуре терминов английского, русского и узбекского языка наблюдаются:

При переводе названия кулинарных рецептов, так как они большинство относятся к реалию-слова, которые определяющий компонент (имя существительное, либо именная группа), не могут быть переведены на другие языки без расхождений. Это позволяет при переводе рекомендовать транскрипцию и транслитерацию, и калькирование как приемы перевода безэквивалентной терминологии.

Термины ИЯ и ПЯ, традиционно рассматриваемые как эквивалентные, но имеющие определенные расхождения в точном объеме понятий. Как правило, расхождения связаны с принципиальными различиями в научных

реалиях ИЯ и ПЯ, и принятые эквиваленты позволяют наиболее точно передать семантику единиц ИЯ при переводе текста.

Термины ИЯ, характеризующиеся многозначностью в ПЯ. Из терминов, составляющих эту группу, большую часть единиц представляют собой однословные термины. В подавляющем большинстве случаев многозначность имеет сугубо лингвистическую причину, то есть не обуславливается расхождениями в системе понятий ИЯ и ПЯ, а возникает на уровне языкового выражения понятий. Также важно при переводе существительных (ингредиентов) в кулинарных рецептах подобрать эквивалентов слов максимально близкое по значимости.

Приемы опущения и добавления, перестановки и замены при грамматических трансформации в переводе кулинарных рецептов допускаются. Также описательный перевод часто может быть использован в переводе кулинарных рецептов, но при этом не исказить смысл текста, а максимально передать его смысловую значимость.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ.

В настоящей работе, цель которой было изучить сложности и способы перевода терминов кулинаронимов, проведено исследование особенностей перевода терминологии кулинарного искусства на английском, на узбекском и на русском языках, в связи с важностью этой проблемы для развития коммуникации между народами мира.

В последнее время языковые границы между странами все больше и больше стираются. Все, что происходит в окружающем нас мире, находит свое отражение в языке. Благодаря высокому развитию техники и средствам массовой информации, безграничным возможностям общения, путешествия и постепенному проникновению элементов иностранных культур в повседневную жизнь каждого, появляется все больше возможностей увидеть и почувствовать себя в национальном колорите других народов мира. Особенно это отражается в науке кулинарии, так как вкусная и здоровая еда интересует всех профессиональных поваров, поваров любителей, домохозяек, едаков и гурманов. Передача большинства информации об истории, культуре и характерной черте народов больше всего передается через поваренные книги. Как мы отметили выше, кулинарные рецепты малоформатные, но несут в себе огромное количество информации. Научно-техническое развитие, охватывающее все сферы человеческой деятельности, и связанное с ним международные отношения в различных областях, а также и отраслях общественного питания ведет к небывалому развитию всякого рода контактов, как между государствами, так и между разноязычными обществами людей. В этих условиях чрезвычайно возрастает роль перевода как средства, обслуживающего общественно-политические, экономические, научные, культурно-эстетические и другие отношения народов. Таким образом, эти процессы отражаются на деятельности переводчика.

Межкультурная коммуникация в культурной сфере осуществляется в форме корпоративной коммуникации и протекает по истокам профессиональных

сообществ. На основе этой общности развивается и расширяется процесс межкультурного взаимодействия в разных сферах. При осуществлении письменной коммуникации грамматические и стилистические особенности текстов, которые определяются целями коммуникации, на основе которых вырабатываются стратегии, используемые авторами при написании этих текстов: важнейшими причинами, затрудняющими коммуникативные процессы в этой сфере, являются проблемы лингвистические — языковые и речевые. Важнейшей проблемой достижения эквивалентности перевода кулинаронимов в текстах является передача исходного содержания текста с помощью терминосистемы переводного языка. Различие терминосистем ИЯ и ПЯ - является причиной наибольших трудностей при переводе таких текстов. Отсюда вытекает необходимость исследования терминосистем и поиска путей перевода частично эквивалентной и безэквивалентной лексики. Проблема исследования терминологии является одной из ключевых в исследовании текстов. Термин - слово (словосочетание), означающее понятие специальной области знания или деятельности. Выявление расхождений в системе понятий, выражаемых терминами ИЯ и ПЯ, - важный шаг на пути межъязыковой гармонизации терминосистем, обеспечивающей решение проблем перевода терминов в сферах их функционирования. Термины являются единицами языкового и профессионального знания, обеспечивающими эффективность межкультурной коммуникации. По этой причине наибольшую практическую значимость при переводе кулинарных рецептов и текстов имеет эквивалентный перевод терминологии. Расхождения в морфосинтаксической структуре не препятствуют передаче значения, выражаемого терминологическими элементами интегрального или дифференциального признака. Также при переводе названия блюд большинство из которых состоит из реалий - слов позволяет рекомендовать транскрипцию, транслитерацию и калькирование (в том числе с применением грамматических трансформаций), как приемы перевода безэквивалентной

терминологии. Перевод терминов, отличающихся по лексическому составу, представляет собой определенную практическую сложность.

При переводе безэквивалентной лексики мы предлагаем использовать следующие приёмы:

1. калькирование с применением грамматических и лексических трансформаций;
2. описательный перевод;
3. транскрипция и транслитерация в тех случаях, когда возможно органичное включение заимствования в систему понятий соответствующей области;
4. приемы опущения и дополнения как вид грамматических трансформаций;
5. прием компенсации.

Таким образом, нами проведено сопоставление терминологии кулинаронимов на английском, на русском и на узбекском языках и показаны возможности достижения эквивалентности при переводе текстов. Трудности при переводе терминологии являются одним из главных препятствий для коммуникации в сфере науки.

Практически все способы перевода терминов (включая опущения и замены термина исходного языка на термин языка перевода) можно назвать общеупотребительными, однако, суммируя все вышесказанное, следует отметить, что, несмотря на положительные стороны вышеуказанных способов, при переводе всегда необходимо учитывать также и связанные с ними ограничения.

Сложности перевода терминов вследствие своей спорности представляет собой большое поле для проведения самых разнообразных исследований, поскольку дать полный и абсолютный перечень приемов перевода терминов, указаний и пояснений к ним невозможно. В нашей работе нами были перечислены и подробно рассмотрены наиболее часто употребляемые

способы, которые применимы при переводе терминов. Однако, вследствие разнообразия этих языковых единиц и их индивидуальных особенностей, приемы передачи терминов на язык перевода могут видоизменяться и соприкасаться друг с другом.

Естественно, при выборе способа перевода большую роль играет не только идея автора текста, но и точка зрения автора перевода. Так же как мастер кулинар искусно и креативно создает свой шедевр, также переводчик выбирает тот или иной прием, полагаясь на свой переводческий инстинкт, опираясь на полученные знания и накопленный в процессе работы опыт. Задача переводчика - это передача содержания исходного текста на высоком уровне, передать суть текста средствами другого языка целостно и точно содержание подлинника, сохранив его стилистические и экспрессивные особенности.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Арнольд И.В. Лексикология современного английского языка.— М.: Просвещение, 1995.
2. Аскольдов С.А. Концепт и слова // Русская словесность: от теории словесности к структуре текста: антология. М., 1997 г. С. 269
3. Бархударов Л.С. Язык и перевод.— М., 1975.
4. Балабанова В.С., Осокина И.Е., Поволоцкий А.И. Рынок ценных бумаг: Коммерческая азбука. М.: Финансы и статистика, С. 128. 1994 г.
5. Борман Петер. Коктейли со всего света. – М.: Внешсигма, 1997. – 560 с.
6. Верещагин Е.М. Костомаров В.Г. Язык и культура: Лингвострановедение в преподавании русского языка как иностранного. — М.: Рус. яз., 1990.
7. Виноградов В.С. Введение в переводоведение / Виноградов В.С.— М.: Издательство ИОСО РАО, 2001.
8. Виноградов В.В. Вступительное слово// Вопросы терминологии (материалы всесоюзного терминологического совещания) М., 1961 г. С. 3-10.
9. Влахова С., Флорин С. Непереводимое в переводе. 1980 г. С. 1
10. Вопросы теории перевода в зарубежной лингвистике: Сб. ст./Под ред. Комиссарова В.Н. — М., 1978.
11. Воробьев В.В. Прагматические аспекты лингвокультурологии // Социопрагматика и преподавание иностр. языков: Сб. науч. тр. — М.: МГИМО, 1997.
12. Гальперин И.Р. Стилистика английского языка 1981 г. С. 18
13. Герд А.С. Ещё раз о значении термина //Лингвистические аспекты терминологии: Сб. науч. Тр. 1980. С.3-9
14. Головин Б.Н. Кобрин Р.Ю. Лингвистические основы учения о терминах. М.: Высшая школа 1987 г. С – 37, 84, 103,

15. Гореликова С. Н. Природа термина и некоторые особенности терминообразования в английском языке // Вестник ОГУ.— №6, 2002.
16. Гринев-Гриневиц С. В. Основы лексикографического описания терминосистем: Дис.док. филол. наук. — М., 1990.
17. Гринев СВ. Введение в терминоведение.— М.: Московский Лицей, 1993.
18. Джорж Огюст Эскофье «Кулинарные рецепты для рублёвских жён» 2005 г.
18. Дрезен Э. К. Научно-технические термины и обозначения и их стандартизация. 3-е переработ.— М.: Стандартгиз, 1936.
19. Дюма А. Большой кулинарный словарь. 2006 г. С.16
- 18.ЕБРР.Узбекистан.Факты и информация о стране.—ЕБРР, 2009.
20. Капанадзе Л. А. Взаимодействие терминологической и общеупотребительной лексики // Развитие современного русского языка. —М., 1965, С. 86—103.
21. Капанадзе Л.А. О понятиях «термин» и «теминология» // Развитие лексики современного русского языка. — М., 1965.
22. Комиссаров В.Н. Теории перевода М.: 1990 г. С. 51
23. Латышев Л.К. Курс перевода.— М., 1981.
24. Латышев Л.К. Технология перевода.— М., 2001.
25. Лейчик В.М. Термины и терминосистемы пограничная область между естетсвенным и искусственным в языке// Вопросы терминологии и лингвистической статистики. 1976 г. С.-3-11
26. Липанова П. журнал «Кулинарная магия» 31.01.2013
27. Лотте Д. С. Некоторые принципиальные вопросы отбора и построения научно-технических терминов. — М., Л., 1941.
28. Лотте Д.С. Образование системы научно-технических терминов//Основы построения научно-технической терминологии. 1961 г.
29. Маслова В.А. Введение в лингвокультурологию. — М.: Наследие, 1997.
30. Миньяр-Белоручев Р. К. Общая теория перевода и устный перевод.— М, 1980.

31. Мирошниченко А.А. Деловое общение//учебно-методический комплекс. www.e-college.ru
32. Мороховский А.Н., Воробьёва О.П., Лихошерст Н.И., Тимошенко З.В. Стилистика английского языка. 1984 г. С. 188
33. Нелюбин Л.Л. Толковой переводческий словарь. 2003, С. 188. 33. Николаев В.П. Цикл лекций «Референт-переводчик английского языка» /В.П.Николаев.— Пятигорск, 1992.
34. Нойберт А. Перевод и лингвистика / Нойберт А.— М., 1973.
35. Суперанская А.В., Подольская Н.В., Васильева. Общая терминология. Вопросы теории. 2012 г. С. 138
36. Павлов Г.В. О фактической правильности перевода / Павлов Г.В.— М.: Тетради переводчика, 1973.
37. Паршин А. Теория и практика перевода / Паршин А.— М., 2001.
38. Похлёбкин В.В. О кулинарии от А до Я. 1988 г.
39. Похлёбкин В.В. Собрание избранных книг. Большая энциклопедия кулинарного искусства. 1996 г. С. 157
40. Пумпянский А.Л. Лексические закономерности научной и технической литературы. Англо-русские эквиваленты. — Калининград, 1980.
41. Реформатский А. А. Что такое термин и терминология? // Вопросы терминологии.— М., 1961, С.49—51.
42. Реферовская Е.А. Лингвистические исследования структуры текста. С. 124
43. Реформатский А.А. Введение в языковедение.— М., 1996.
44. Рецкер Я.И. Теория перевода и переводческая практика. — М.: Международные отношения, 1987 г. – С.216
45. Солганик Г.Я. Стилистика текста. 1997 г.
46. Телия В.Н. Русская фразеология. Семантический, прагматический и лингвокультурологический аспекты. — М.: Языки русской культуры, 1996.
47. Федоров А.В. Основы общей теории перевода / Федоров А.В. — М.: ВШ, 1983.

48. Федоров А.В. «Введение в теорию перевода» 1953 С. 62
49. Фоминых И.Л. Основы технологии и сервиса питания.
50. Швейцер А.Д. Перевод в контексте культурной традиции // Литературный язык и культурная традиция.— М., 1994.
51. Швейцер А.Д. Теория перевода / Швейцер А.Д. — М., 1988.
52. Шелов С. Д. Об определении лингвистических терминов (опыт типологии и интерпретации) // Вопросы языкознания. — № 3 , 1990, С.21-30.
53. Хижняк С.П. Правовая терминология и проблемы ее упорядочивания. 1989 г.
54. Шелов С. Д. Термин. Терминологичность. 'Терминологические определения — СПб.: Филологический фак-т СПбГУ, 2003. — 280 с.
55. Successful cooking, Christine & Bernard Charretton. 1991
56. Любимые блюдо из овощей и грибов. Москва 2007
57. Маслахат. Ташкент 26.06.2012 г. С.2
58. Топ 100 блюд шеф-поваров Узбекистана, том I, 2011 г. С. 26
59. Узбекское кулинарное искусство.
- Буркова П.П. Кулинаронимы как особый тип текста. Диссертация на степень кандидата филологических наук. 2004

Список использованных интернет ресурсов:

www.e-lingvo.net

www.rodira.net

www.kuking.net

www.gastronom.ru

www.kulinar-knig.ru

Глоссарий

ENGLISH	РУССКИЙ	УЗБЕКЧА
actinidia		
ale		
almond		
alum		
amaranth		
anchovy		
angelica		
anise-tree		
appetizer		
apple		
apricot		
arrowwood		
artificial colourings		
artishoke		
ashberry		
asparagus		
aspen mushroom		
assortment of dishes		
avocado		
aubergine		
bake		
bakery foodstuffs		
balsam apple		
bar		
barberry		
basil		

beef		
beer		
beet		
belyashi		
belyga		
beverage		
berries		
billberry		
bird cherry		
bitter almond		
blackberry		
black crowberry		
black radish		
black caviar		
blender		
Bloody Mary		
blue berry		
boil v.		
bone		
borage		
Borscht (beetroot soup)		
bowl		
Brasil nut		
breakfast		
bread		
brown aldae		
brown mushroom bean		
buckwheat		
burbot		

cabbage		
cabbage soup		
cafe		
cake		
cake sandwich		
canape		
candy		
canteen		
capers		
cape gooseberry		
caramelize		
cardamon		
carp		
carrot		
cashew		
caster sugar		
caviar		
celery		
chantarelle		
chayote		
cheburek		
cherry		
cherry plum		
chick pea		
chicken		
Chinese radish		
chocolate		
chokeberry		

chopped		
chub		
chunks		
clever		
cloudberry		
coarsely		
coconut		
coffee		
cola		
coltsfood		
cold snacks		
common salt		
confectionary		
corghum corn	classical spicery, cloves cereals cheese champagne	
coriander		
cornelion	chestnut	
	, ,	
	cognac, coctail glass, Cognac Ballon, Champagne Flut	
	cinnamon	

crab		
crayfish		
crawfish		
crispy-pastry parcel		
croaker		
crouton		
crowberry		
crucian		
crustaceans		
cucumber		
currant		
cuisine		
cutting board		
dish		
dairy products		
duck		
dikuscha currant		
dog rose		
dandelion		
dill		
dessert		

dinner		
dough, pastry		
egg		
eggplant		
earth apple		
ebony		
elder berry		
ethyl alcohol		
essence of bergamot		
eggbeater		
frying pan		
flame <i>v.</i>		
fry <i>v.</i>		
fruit		
frying		
fork		
flour		
fish		
flatfish		
fennel		
fern		
first course		
fish soup		
fillet		
flaky pastry		
fancy		
foil		
fruit/berry jelly		
ground beef		

game		
goose		
goose barance		
grain crop		
gumbo		
goats-beard		
garden radish		
garlic		
grape		
gooseberry		
green aldae		
greenaries		
grape leaves		
gladue		
ginger		
gin		
garlic squeezer		
grater		
herring		
horseradish		
haw		
honeysuckle		
hips		
holy grass		
hazel		
hot snacks		
Highball		
ice cream		
jessamine		

juice		
John Collins		
juicer		
kulebyaka		
kitchen equipments		
kidney beans		
kitchen, cuisine		
kissel (a sweet drink resembling thin jelly)		
kvass		
knife		
knife sharer		
laghman		
lemon		
liver		
low-alcohol drinks		
lancet fish		
legumes		
lentil		
lettuce		
lime		
local spicery		
lunch		
liqueur		
light puffy pastry		
muffin		
mung bean		
mashkhurda		
mashkichiry		

macaron		
mozzarella		
milk		
molluscas' caviar		
maize		
millet		
marrow (<i>Br.</i>)		
mandarin		
magnolia vine		
mulberry		
mint		
macadamia		
main course		
meat		
mutton		
meat chopper		
mincing machine		
meat grinder (<i>amer.</i>)		
mallet		
mousse		
nishalda (traditional sweet dish with egg, sugar)		
nagoon-berry		
nettle		
nuts		
nectar		
ostrich		
Ocean perch		
oats		

onion		
olive		
olives		
okra		
oyster mushroom		
orange		
open sandwich		
okroshka (cold kvass soup with chopped vegetables and meat)		
Old Fashionad		
parfait		
pepper		
prawn		
poultry		
partridge		
peacock		
pheasant		
panic grass		
pearl barley		
pea		
potato		
parsnip		
parsley		
pumpkin		
pineapple		
pear		
plum		
primrose		

peanut		
pine nut		
pine		
pekan		
pistachio		
potash		
pork		
pastry		
past		
pork cutlet		
plate		
quail		
roast		
restaurant		
row spirits		
red caviar		
red crab		
rock		
red mullet		
red eye		
rhubarb		
ramson		
raspberry		
red aldae		
rose oli		
rum cake		
rum		
reels		
rolling pin		

season		
saucepan		
spatchcock		
single cream		
stew v.		
stewing		
Sumalak (traditional uzbek dish with oil, germinated wheat)		
salmon		
salt		
spices		
semi-prepared foods		
soft drinks		
snack bar		
seafood		
shrimp		
spiny lobster		
shark		
silverfish		
smelt		
salmon		
sturgeon		
sheatfish		
soya beans		
sweet potato		
squash		
scorzonera		
spinach		

shiitake		
(wild) strawberry		
strawberry		
sea-buckthorn		
sloe		
sweet cherry		
sisymbrium		
shampock		
sorrel		
sugar		
salt		
starch		
soup		
syrup		
short pastry		
tall glass		
twist		
turkey		
tunny fish		
tuna		
tanka beans		
tomato		
turnip		
truffle		
taste		
tea		
tower shape sandwich		
turya (soup of bread and water or kvass)		

tequila		
Tumbler		
timer (clock)		
vegetable		
verbena		
vanillin(e)		
vodka		
waffle pastry		
walnut		
water chestnut		
waterplants		
weakfish		
wine		
winegar		
willow herb		
wheat		
whipped cream		
white caviar		
white champignon		
whisk		
whisky		
wood board		