

УДК 81.25

***СПОСОБЫ ПЕРЕВОДА ФРАНЦУЗСКИХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ  
РЕАЛИЙ НА РУССКИЙ ЯЗЫК (НА МАТЕРИАЛЕ АУТЕНТИЧНЫХ  
ТЕКСТОВ)***

***Симонова С.А.***

*студент,*

*Калужский государственный университет им. К.Э. Циолковского,*

*Калуга, Россия*

***Горгарова Я.Ю.***

*старший преподаватель кафедры французского языка,*

*Калужский государственный университет им. К.Э. Циолковского,*

*Калуга, Россия*

**Аннотация**

В статье рассматриваются лингвокультурные особенности французского гастрономического дискурса и основные трудности перевода гастрономических реалий на русский язык. Анализируются ключевые стратегии передачи безэквивалентной лексики: транскрипция, транслитерация, калькирование, описательный перевод и замена реалии. На примере аутентичных текстов из французской прессы показано, что наиболее частотным приемом является описательный перевод, тогда как замена реалии встречается реже всего. Авторы приходят к выводу, что выбор тех или иных переводческих трансформаций объясняется необходимостью культурного посредничества для сохранения аутентичности и эстетической ценности оригинала.

**Ключевые слова:** гастрономический дискурс, безэквивалентная лексика, гастрономические реалии, переводческие стратегии, французский язык.

***APPROACHES TO TRANSLATING FRENCH GASTRONOMIC REALIA INTO  
RUSSIAN (BASED ON AUTHENTIC TEXTS)***

***Simonova S.A.***

*student,*

*Kaluga State University named after K.E. Tsiolkovsky,*

*Kaluga, Russia*

***Gorgarova Ya.Yu.***

*Senior Lecturer, Department of French Language,*

*Kaluga State University named after K.E. Tsiolkovsky,*

*Kaluga, Russia*

**Abstract**

The article examines the linguocultural features of French gastronomic discourse and the main difficulties of translating gastronomic realia into Russian. The study analyzes key strategies for translating culture-specific terms: transcription, transliteration, calquing, descriptive translation, and cultural substitution. Based on authentic texts from the French press, it is shown that descriptive translation is the most frequent technique, while cultural substitution is the least common. The authors conclude that the choice of specific translation strategies is driven by the need for cultural mediation to preserve both the authenticity and aesthetic value of the original text.

**Keywords:** gastronomic discourse, culture-specific terms, gastronomic realia, translation strategies, French language.

В центре внимания современной лингвистики находится проблема перевода реалий, поскольку она имеет решающее значение для адекватной передачи культурно-специфической лексики, обеспечивающей полноценное

понимание текста представителями другой лингвокультуры. Некоторые исследователи рассматривают реалии как самостоятельную лексико-семантическую категорию, тогда как другие считают их аналогичными безэквивалентной лексике, которая не имеет прямых аналогов в языке перевода.

Понятие «реалия» происходит от латинского прилагательного среднего рода множественного числа «*realia*», что означает «вещественный», «действительный» [1, 381].

Согласно Л.Н. Соболеву, реалии – «бытовые и специфические национальные слова и обороты, не имеющие эквивалентов в быту, следовательно, и в языках других стран» [8, 25].

В.М. Россельс определяет реалии как «иноязычные слова, обозначающие понятия, предметы, явления, не бытующие в обиходе того народа, на язык которого произведение переводится» [7, 53].

В трудах В.С. Виноградова реалии трактуются как «слова, которые описывают различные исторические факты, относящиеся к устройству государства и предметам материальной культуры, а также географические названия, этнографические понятия» и т. д. [3].

Из вышесказанного следует, что реалии выступают составной частью культурного кода народа, отраженного в языке на котором он говорит. Особенно ярко они проявляются в сфере гастрономии, которая впервые стала рассматриваться как наука в известном трактате французского философа Ж.А. Брийя-Саварена «Физиология вкуса» (1825). По словам автора, гастрономия – это «научное знание о питании человека, которое имеет отношение к естественной истории, физике, химии, поварскому ремеслу, торговле и политической экономии» [2, 31].

Гастрономические реалии можно разделить на следующие виды:

**1. Реалии-блюда** – названия конкретных кулинарных изделий (*pissaladière, bouillabaisse, tarte Tatin*).

**2. Реалии-ингредиенты** – продукты, характерные для французской кухни (*foie gras, truffe, châtaigne*).

**3. Реалии-кулинарные техники** – способы обработки и приготовления пищи, имеющие национальную специфику (*confit, sous-vide, déglacer*);

**4. Реалии-напитки** – названия вин, ликеров и других напитков в зависимости от региона происхождения (*Champagne, Calvados, Pastis*).

**5. Реалии-кухонная утварь** – предметы, используемые в традиционной французской кухне (*cocotte, moules à madeleines, crêpière*).

Средой функционирования гастрономических реалий является гастрономический дискурс. Как отмечает М.В. Ундрицова, он отражает культурные представления общества о вкусе, традициях и способах организации повседневного питания [9].

А.В. Олянич определяет гастрономический дискурс как «особый вид коммуникации, связанный с состоянием пищевых ресурсов и процессами их обработки и потребления» [6, 158].

По мнению Е.В. Юргелевич, гастрономический дискурс включает в себя следующие основные жанры: кулинарный рецепт, ресторанное меню, гастрономический путеводитель, кулинарный блог, телевизионную кулинарную передачу, а также рекламные и PR-тексты в сфере питания [10]. И каждый из этих жанров обладает своими неповторимыми стилистическими и структурными особенностями.

Основные сложности, возникающие при переводе французского гастрономического дискурса, непосредственно связаны с его специфическими особенностями:

**1. Обилие терминологии**, связанной с кулинарными техниками. Французская терминология отличается высокой степенью детализации (*ciseler, déglacer, poêler, réduire, confire*): для каждого действия существует свое наименование, что не характерно для русской кулинарной традиции. Это может

привести к недопониманию или искажению их смысла. Переводчики часто оказываются перед выбором: использовать заимствованные термины, которые могут быть непонятны целевой аудитории, или создавать описательные эквиваленты, которые, однако, могут утратить оригинальность.

**2. Наличие специфических наименований посуды и кухонных принадлежностей** (*une cocotte, une plaque à pâtisserie, un moule à manquer*), многие из которых незнакомы русскоговорящему читателю и отсутствуют в быту. В этом случае переводчик должен либо использовать прием транскрипции (*кокотница*), либо прибегнуть к описательному переводу (*толстостенная кастрюля для тушения*).

**3. Употребление географических названий и наименований.** Например, такие понятия, как *Champagne, Roquefort, Camembert de Normandie*, не только называют какой-либо продукт, но также указывают на его регион производства или же технологию. При переводе этих реалий недостаточно простой транскрипции или транслитерации – требуется комментарий или пояснение.

**4. Наличие фразеологизмов и устойчивых выражений, содержащих гастрономическую лексику.** Например, «*mettre son grain de sel*» (*вставить свои пять копеек*, буквально – «добавить свою щепотку соли») или «*couper la poire en deux*» (*найти компромисс*, буквально – «разрезать грушу пополам»). Такие обороты не требуют дословного перевода, в этом случае перед переводчиком стоит задача – найти подходящий функциональный аналог, понятный читателю.

Основными способами перевода гастрономических реалий являются:

**1. Переводческая транскрипция и транслитерация.** При транслитерации передается средствами ПЯ графическая форма (буквенный состав) слова ИЯ, а при транскрипции – его звуковая форма.

Для наглядности стоит привести несколько примеров транскрипции:

1) *foie gras (m)* – фуа-гра;

2) *soufflé (m)* – суфле.

Примеры транслитерации могут быть следующими:

1) *biscuit (m)* – бисквит;

2) *champignon (m)* – шампиньон [5].

**2. Калькирование.** Этот прием перевода заключается в передаче безэквивалентной лексики ИЯ при помощи замены ее составных частей – морфем или слов (в случае устойчивых словосочетаний) их прямыми лексическими соответствиями в ПЯ.

Как транскрипция и транслитерация, так и калькирование не всегда раскрывает для читателя, незнакомого с ИЯ, значение переводимого слова или словосочетания. Причина этого заключается в том, что сложные и составные слова и устойчивые словосочетания, при переводе которых калькирование используется чаще всего, нередко имеют значение не равное сумме значений их компонентов, а поскольку при калькировании используются эквиваленты именно этих компонентов, значение всего лексического образования в целом может остаться нераскрытым.

В качестве примера калькирования можно привести:

1) *mille-feuille (m)* – тысячелистник;

2) *filet (m) mignon* – нежное филе;

3) *haute cuisine (f)* – высокая кухня.

**3. Описательный перевод.** Этот способ передачи безэквивалентной лексики заключается в раскрытии значения лексической единицы ИЯ при помощи развернутых словосочетаний, раскрывающих существенные признаки обозначаемого данной лексической единицей явления, то есть, по сути дела, при помощи ее дефиниции (определения) на ПЯ.

Описательный перевод, хотя и раскрывает значение исходной безэквивалентной единицы, обычно оказывается весьма громоздким и

неэкономным. Поэтому, несмотря на то, что он является обычным средством передачи значений безэквивалентной лексики в двуязычных словарях, при переводе текстов, его применение не всегда возможно, как и использование других способов перевода. Часто переводчики прибегают к сочетанию двух приемов транскрипции или калькирования и описательного перевода. Это дает возможность сочетать краткость и экономность средств выражения, свойственные транскрипции и калькированию, с раскрытием семантики данной единицы, достигаемой через описательный перевод.

Примерами описательного перевода могут служить дефиниции следующих понятий:

1) *terroir (m)* – это совокупность природных факторов (почва, климат, рельеф), влияющих на характеристики сельскохозяйственной продукции, особенно вина;

2) *cassoulet (m)* – тушеная фасоль с мясом птицы и колбасами.

**4. Замена реалии.** Некоторые исследователи (например, С.И. Влахов и С.П. Флорин) также выделяют прием замены реалии, приведенной в исходном тексте, на реалию языка перевода [4, 298]. Тем не менее, следует отметить, что такая замена ведет к, своего рода, смене колорита и резкому выделению реалии на фоне всего текста. Подобная адаптация при подстановке реалий может акцентировать внимание читателя на детали, которая, возможно, по мнению автора, не является ключевой и не несет в себе важной для повествования смысловой нагрузки.

В качестве примера можно привести замену понятия «*ramequin*» на реалию российской действительности и предложить такой вариант перевода, как «*ватрушка, запеканка*».

Для проведения анализа способов перевода французских гастрономических реалий на русский язык были использованы статьи и рецепты из электронной версии газеты «*Ouest-France*».

Приведем примеры перевода французских гастрономических реалий на русский язык из статьи «*Au cœur des friandises de notre enfance*», опубликованной 5 ноября 2024 года и посвященной ностальгическим воспоминаниям о популярных сладостях прошлого [11].

1. *Colliers de bonbons, berlingots Tic et Tac, pailles remplies de sucre...* – Ожерелья из конфет, **берлинготы** Tic и Tac, соломинки, наполненные сахаром... В данном предложении слово «*berlingots*» переводится на русский язык как «берлинготы» при помощи транскрипции и грамматической ассимиляции.

2. *Nath évoque «la belle époque des roudoudous et des sardines en chocolats aromatisés»*. – Нат упоминает «прекрасное время **леденцов в форме ракушки и сардин из ароматизированного шоколада**». Слово «*roudoudous*» будет переводиться при помощи описательного перевода – «леденцы в форме ракушки», так как в статье представлено фото, на котором можно увидеть, как выглядит данная сладость. Для передачи смысла словосочетания «*les sardines en chocolat*» используется прием калькирования («сардины из шоколада»).

3. *Aujourd'hui, les couilles de mammoth sont encore commercialisées par des sites de vente en ligne*. – Сегодня **круглые сосательные конфеты с множеством цветных слоев** по-прежнему продаются через Интернет-магазины. «*Couilles de mammoth*» – данная сладость известна только во Франции, и дословный перевод будет непонятен русскому читателю, поэтому мы можем использовать прием описательного перевода – «круглые сосательные конфеты с множеством цветных слоев».

4. *Pascale se souvient des «colliers élastiques avec des bonbons roses»*. – Паскаль вспоминает «**ожерелья из розовых леденцов на резинке**». В данном случае применяются калькирование и конкретизация с заменой части речи (*élastiques* → на резинке), так как данная сладость известна русскоговорящему читателю.

В рамках проводимого исследования нами были проанализированы рецепты традиционных блюд регионов Франции.

1. Провансальское блюдо *«la pissaladière»* обычно переводится на русский язык при помощи транскрипции – **«писсаладьер»**. Другие варианты перевода могут быть представлены с использованием адаптации (**«провансальская пицца»**) или описательного перевода (**«провансальский луковый пирог с анчоусами и оливками»**). Данные переводы являются более подробными и помогают читателю понять, что представляет собой это блюдо [16].

2. *Ajoutez l'ail et le bouquet garni.* – Добавьте чеснок и **смесь свежих трав для придания вкуса тушеным блюдам**. *«Bouquet garni»* переводится на русский язык при помощи описательного перевода (**«смесь свежих трав, связанных вместе шнуром и используемых для придания вкуса тушеным блюдам»**) для того, чтобы более точно передать специфику приготовления блюда [16].

3. *Remplissez les croûtes de la garniture en sauce et refermez avec le chapeau.* – Залейте **корзинки из слоенного теста** соусом и закройте крышкой. *«Croûtes»* – это небольшие корзинки из слоеного теста в данном контексте, поэтому наиболее уместным приемом трансформации будет выступать описательный перевод [13].

4. Для перевода блюда *«la fondue»* используется прием транскрипции, так как слово **«фондю»** уже хорошо известно русскоязычной аудитории [14].

5. *«Merveilleuse bûche»* (**«изумительный рождественский рулет»**) – в данном случае используется прием описательного перевода. При калькировании название данного блюда будет непонятно русскоговорящему читателю, так как слово *«la bûche»* (**«полено»**) не ассоциируется напрямую с десертом в русской культуре [15].

6. *Décorez de meringues et des framboises surgelées, servez.* – Украсьте **меренгой** и замороженной малиной, и можете подавать на стол. Слово

«*meringue*» не имеет прямых аналогов в русском языке, поэтому для его передачи используется прием транскрипции [15].

7. *Couvrez les boules de chantilly nature...* – Покройте шарики **взбитыми сливками** (или **кремом шантйи**)... Можно предложить два варианта перевода слова «*chantilly*»: с помощью адаптации или добавления и транскрипции. В первом случае перевод будет лучше понятен русскому читателю, а во втором – подчеркнет особенности французской кулинарной традиции [15].

8. Французское блюдо «*blanquette*» может переводиться на русский язык как «**телячий бланкет**» при помощи приема транскрипции и добавления, а также и как «**рагу из телятины под белым соусом**» с использованием описательного перевода для того, чтобы у русскоязычного читателя сложилось более детальное представление о блюде [12].

Анализ представленных в данном исследовании аутентичных текстов показывает разнообразие подходов к переводу французских гастрономических реалий на русский язык. Выбор стратегии зависит от множества факторов, таких как степень известности термина в русской культуре, его культурная специфика и желаемый эффект, который переводчик стремится произвести на читателя.

Самым используемым приемом перевода гастрономических реалий является описательный перевод – 41,4 %, транскрипция, транслитерация и калькирование применялись реже – 31 % и 20,7 %. Замена реалий была необходима лишь в 6,9 % случаев.

Таким образом, результаты проведенного анализа свидетельствуют о том, что в большинстве случаев при переводе гастрономических реалий с французского языка на русский читателю потребуется не просто передача названия, а более подробное объяснение состава определенных продуктов или специфики приготовления национальных блюд. Поэтому переводчик должен учитывать все бытовые и пищевые особенности данного народа, культурные

нюансы и традиции. Однако перевод гастрономического дискурса это не только подбор точных эквивалентов, это также творческая работа по интерпретации другой культуры, самобытность и атмосферу которой важно сохранить.

### **Библиографический список:**

1. Ахманова, О.С. Словарь лингвистических терминов / О.С. Ахманова. – 2-е изд., стереотипное. – Москва: УРСС, 2004. – 571 с.
2. Брийя-Саварен, Ж.-А. Физиология вкуса / Ж.-А. Брийя-Саварен; пер. с фр. Л.Н. Ефимова. – М.: КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2021. – 480 с.
3. Виноградов, В.С. Введение в переводоведение (общие и лексические вопросы) / В.С. Виноградов. – М.: Издательство института общего среднего образования РАО, 2001. – 224 с.
4. Влахов, С.И. Непереводимое в переводе / С.И. Влахов, С.П. Флорин. – Изд. 4-е. – М.: «Р.Валент», 2009. – 360 с.
5. Мещерякова, Л.В. Особенности французской гастрономической культуры и способы перевода гастрономической лексики на русский язык / Л.В. Мещерякова, К.И. Осиян // Научные исследования: от теории к практике. – 2016. – № 1 (7). – С. 216-217 [Электронный ресурс]. – Режим доступа – URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?edn=vrb1fj> (дата обращения: 05.02.2026).
6. Олянич, А.В. Гастрономический дискурс / А.В. Олянич // Дискурс-Пи. – 2015. – № 2 (19). – С. 157-160 [Электронный ресурс]. – Режим доступа – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=24341562&ysclid=mp10o9tp67990870150> (дата обращения: 10.10.2025).
7. Россельс, В. О передаче национальной формы в художественной литературе (Записки переводчика) / В. Россельс. – М.: Дружба народов, 2002. – 94 с.
8. Соболев, Л.Н. Пособие по переводу с русского языка на французский: для вузов / Л.Н. Соболев. – Москва: Изд-во лит. на иностр. яз., 1952. – 404 с.

9. Ундрицова, М.В. Гастрономический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты / М.В. Ундрицова // Вестник Московского университета. Серия 22. Теория перевода. – 2012. – № 2. – С. 86-91 [Электронный ресурс]. – Режим доступа – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskiy-diskurs-lingvokulturologicheskie-i-perevodcheskie-aspekty> (дата обращения: 25.11.2025).
10. Юргелевич, Е.В. Гастрономический дискурс: основные признаки и жанровые характеристики / Е.В. Юргелевич // Идеи. Поиски. Решения: сборник статей и тезисов XVI Международной научно-практической конференции преподавателей, аспирантов, магистрантов, студентов, Минск, 22 ноября 2022 г. В 6 т. Т. 1. – Минск: БГУ, 2022. – С. 259-263 [Электронный ресурс]. – Режим доступа – URL: <https://elib.bsu.by/handle/123456789/293384?mode=full> (дата обращения: 25.11.2025).
11. Au cœur des friandises de notre enfance // Ouest-France: официальный сайт. – 2024 [Электронный ресурс]. – Режим доступа – URL: <https://www.ouest-france.fr/leditiondusoir/2024-11-05/cigarettes-en-chocolat-roudoudous-boules-coco-que-sont-devenues-les-friandises-de-notre-enfance-0bbe473b-c553-4dc1-b6cd-245417845de2> (дата обращения: 10.11.2025).
12. Blanquette de veau à l'ancienne [Электронный ресурс]. – Режим доступа – URL: <https://www.cuisineaz.com/recettes/blanquette-de-veau-a-l-ancienne-1548.aspx> (дата обращения: 23.11.2025).
13. Bouchées à la reine [Электронный ресурс]. – Режим доступа – URL: [https://vk.com/wall-15593066\\_146862](https://vk.com/wall-15593066_146862) (дата обращения: 23.11.2025).
14. Fondus de fondue [Электронный ресурс]. – Режим доступа – URL: [https://vk.com/wall-15593066\\_146866](https://vk.com/wall-15593066_146866) (дата обращения: 23.11.2025).
15. Merveilleuse bûche [Электронный ресурс]. – Режим доступа – URL: [https://vk.com/wall-15593066\\_146376](https://vk.com/wall-15593066_146376) (дата обращения: 23.11.2025).
16. Pissaladière provençale [Электронный ресурс]. – Режим доступа – URL: [https://vk.com/wall-15593066\\_147025](https://vk.com/wall-15593066_147025) (дата обращения: 23.11.2025).