

Вишнякова Елена Вячеславовна,
Оренбургский государственный университет

Научный руководитель:
Елагина Юлия Сергеевна,
кандидат филологических наук,
доцент кафедры теории и практики перевода,
Оренбургский государственный университет

СПЕЦИФИКА ПЕРЕВОДА КРЕОЛИЗОВАННЫХ ТЕКСТОВ КУЛИНАРНЫХ КНИГ

Аннотация: В статье рассматривается специфика перевода креолизированных текстов кулинарных книг, проводится анализ вербальных и невербальных компонентов, влияющих на перевод гастрономических изданий с визуальными элементами. Также выделяется ряд трудностей, с которыми сталкивается переводчик при выборе языковых средств, приводятся примеры потенциальных адекватных вариантов перевода. В ходе работы над статьей выявлены ключевые факторы, влияющие на принятие переводческого решения при работе с мультимодальными текстами рецептов, а также пути преодоления сложностей, связанных с культурными различиями и семантической неоднозначностью.

Ключевые слова: креолизированный текст, кулинарная книга, кулинарный рецепт, стратегия перевода, прием перевода, доместикация, форенизация.

Цифровая эпоха характеризуется глобальным ростом распространённости текстов, сочетающих вербальные и визуальные компоненты. В этом нет ничего удивительного, большинство современных людей обладают «клиповым мышлением», а издатели при создании продукта должны принимать во внимание специфические потребности и запросы потребителей. Ориентация на клиента проявляется в стремлении к упрощению как содержания информации, так и её формы, а также к сокращению объёма. Это приводит к оптимизации коммуникативных процессов. Добавление визуального ряда к вербальному значительно ускоряет и улучшает понимание – как говорится, одна картинка стоит тысячи слов. Более того, для многих людей визуальное восприятие является доминирующим каналом запоминания информации.

Ярким примером данной тенденции являются современные кулинарные книги. Они представляют собой не просто рецептурные сборники, а мультимедийные издания, где визуальный компонент часто преобладает над текстовым, образуя с ним комплементарную пару.

Включение иллюстраций в кулинарную литературу преследует несколько взаимосвязанных целей:

- усиление маркетинговой привлекательности книги и формирование интереса потенциальных покупателей;
- наглядное представление готового блюда мотивирует повторить рецепт;
- повышение гибкости формата с помощью иллюстраций, делающих информацию более доступной и понятной для людей с различными стилями обучения, когнитивными способностями и особенностями (например, для лиц с дислексией, испытывающих трудности с чтением, визуальные подсказки приходят на помощь);
- оказание синергетического эффекта разных каналов восприятия; усиление воздействия на читателя;



• визуальная идентификация ингредиентов и кухонных принадлежностей, упрощающая правильный выбор ингредиентов и инвентаря.

Приведенные цели, продиктованные маркетинговыми задачами, в основном совпадают с четырьмя *функциями* изображения, как средства визуальной коммуникации в тексте кулинарного рецепта, выделенными П.П. Бурковой: аттрактивной (привлечение внимания и доверия адресата), информативной (передаче определенной информации с помощью наглядных образов, например, варианты подачи и украшения блюда), экспрессивной и эстетической (назначение изображения в наглядных, чувственно воспринимаемых образах воздействовать на эстетические чувства и на эмоции адресата, вызвать желание попробовать, приготовить то или иное блюдо (реализация побудительной функции)) [2].

По мнению Б. Карлавариса можно выделить четыре типа иллюстраций в тексте: 1) доминирующую, конституирующую текст; 2) равноценную; 3) сопровождающую, использующуюся; 4) декоративную, служащую эстетическим целям, для украшения текста [1]. Для текста кулинарного рецепта характерны три последних типа иллюстраций.

Отсюда следует, что в подавляющем большинстве случаев текст современных кулинарных книг креолизован. Такой текст также называют «семиотически осложненный», «изоверб», «иконотекст», «лингвовизуальный феномен». Особенность креолизованного текста заключается в единении вербальных и невербальных знаков, то есть знаков, принадлежащих к другим семиотическим системам, «к другим знаковым системам, нежели естественный язык» [3]. В результате объединения образуется структурно и функционально целостная система.

Креолизованные тексты являются объектом изучения паралингвистики – науки, которая исследует невербальный текст или неязыковые средства, которые используются в процессе коммуникации. Развитие лингвистики текста и коммуникативной лингвистики выдвинуло проблемы исследования паралингвистических средств в тексте. По мнению Е.Е. Анисимовой, паралингвистические средства определяют внешнюю организацию текста, создают его «оптический образ». К ним относятся: графическая сегментация текста, цифры, средства иконического языка. Они различаются степенью «привязанности» к вербальным знакам текста и ролью в раскрытии его содержания. Обычно за основу типологии креолизованного текста берется классификация Е.Е. Анисимовой [1]. Она подразделяет креолизованные тексты на три группы по степени интеграции визуальной составляющей:

1) текст с нулевой креолизацией (иллюстраций нет, могут присутствовать средства выделения информации – курсив, полужирный шрифт, подчеркивание);

2) текст с частичной креолизацией (изображения выполняют вспомогательную функцию; их отсутствие не критично для восприятия информации);

3) текст с полной креолизацией (высокая степень интеграции вербальных и визуальных элементов, полная взаимозависимость).

В гастрономической литературе наиболее часто встречаются две последних группы. Невозможно произвести передачу смысла креолизованного текста, обращаясь лишь к одному из двух его компонентов, ввиду тесного взаимодействия вербальных и иконических знаков. Сначала на основе соединения слов с изображением в единую смысловую целостность переводчик проводит предпереводческий анализ. Далее происходит двойное декодирование заложенной в нем информации: адресат воспринимает сначала невербальную составляющую, а затем вербальную часть креолизованного текста, что позволяет адресату полностью воспринять заложенную адресантом информацию [1].

Примером частичной креолизации будет рецепт, который включает обычный список ингредиентов и инструкций и содержит фотографию готового кусочка пирога,



подготовленного для подачи (Рис. 1). Здесь картинки выполняют преимущественно эстетическую, аттрактивную и мотивационную функцию. Блюдо или ингредиенты на картинке соответствуют описанию.



Рисунок 1 – Пример частичной креолизации

В случае полной степени креолизации в рецепте повсеместно размещены визуальные подсказки, допустим, есть представление каждого слоя десерта отдельным разделом с сопровождающим текстом, описывающим каждый ингредиент, указание слоев начинки с помощью стрелок. В этом случае можно выделить основные функции визуальных компонентов: информативную и инструктивную. Переводчику следует следить за соответствием текста картинкам.

Визуальная информация может дублировать, дополнять, или противоречить вербальной. Влияние креолизации на работу переводчика неоднозначно. Она может и упростить процесс перевода, и мешать ему. При работе с текстом, содержащим визуальные элементы, можно выделить три категории ситуаций:

1. Креолизация нейтральная – проблем не доставляет, так как вербальная составляющая текста соотносится с визуальной.

2. Креолизация в помощь – иллюстрации выступают дополнительными ключами к пониманию специфической терминологии или культурных нюансов, в случае если вербальной информации недостаточно.

3. Креолизация-препятствие – усугубляет проблему преодоления культурного барьера между народами. Она содержит:

а) Нестандартные ингредиенты, без прямого аналога (дуриан, мангостин). Переводчику надо идентифицировать, что это за фрукт, затем – перевести название, описать вкус, текстуру, привести возможные замены на местные продукты.

б) Единицы измерения (граммы, унции, стаканы, Фаренгейты), которые нужно конвертировать в систему мер ПЯ.

в) Неоднозначные изображения, которые содержат элементы, требующие дополнительного объяснения (необычный инструмент, о котором не говорится в тексте рецепта). Следует определить элемент кухонной утвари, и либо не упоминать его, либо обозначить, прибегнув к описательному переводу.

Принимая решение, переводчик выбирает между сохранением культурной специфики оригинала и адаптацией текста к нормам целевой культуры, что отражает дихотомию между стратегиями форенизации и доместикации.



Первая отличается стремлением сохранить самобытность и уникальность оригинала, вводя элементы чужой культуры в целевой язык, и рискуя сделать текст не полностью понятным для реципиента ввиду культурной дистанции.

Вторая нацелена на то, чтобы максимально приблизить текст к читателю, сделав его более доступным, что достигается пояснениями, комментариями, описаниями и временами жертвованием аутентичностью.

Наконец, приведем ещё ряд моментов, касающихся особенностей перевода креолизованных текстов кулинарных книг:

- Кулинарная книга является коммерческим продуктом, и её эстетическая привлекательность критически важна. Поэтому переводчик берет на себя роль дизайнера, обеспечивая точный перевод текста, контролируя дизайн, сохранение шрифтов, графики и т.п.

- Стиль текста рецепта должен гармонировать со стилем иллюстраций. Например, фотография в стиле «rustic» (Рис. 3), передающая деревенскую атмосферу и домашний уют, требует текста, подчеркивающего натуральность, простоту и доступность рецепта, его проверенность временем. Напротив, фотография с профессиональной, ресторанной обстановкой предполагает текст, акцентирующий внимание на изысканности блюда и гастрономических тонкостях, с возможным использованием более художественных выразительных средств.

Подводя итог, стоит подчеркнуть, что перевод креолизованных кулинарных книг представляет собой уникальный вызов, выходящий за рамки обычного перевода текстов. Сочетание вербальных и визуальных компонентов – рецептов и сопровождающих фотографий – требует от переводчика особого набора навыков – не только лингвистической компетенции, но и визуальной грамотности, творческого подхода. Иллюстрации часто играют решающую роль в принятии переводческих решений, определяя стратегии перевода и интерпретации исходного текста. Переводчик должен удостовериться, что в готовой работе фотографии и текст не вступают в конфликт, а дополняют друг друга и помогают читателю проникнуться гастрономической культурой страны происхождения книги и понять ее.

Список литературы:

1. Анисимова Е.Е. Лингвистика текста и межкультурная коммуникация (на материале креолизованных текстов): учеб. пособие. – М.: Академия, 2003. – 128 с.
2. Буркова П.П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (На материале русского и немецкого языков): дис. канд. филол. наук – Ставрополь, 2004.
3. Сорокин Ю.А., Тарасов Е.Ф. Креолизованные тексты и их коммуникативная функция // Оптимизация речевого воздействия: коллективная монография. – М., 1990. – С. 180–181.
4. Professional Cooking [Электронный ресурс]. – https://www.ihmnotes.in/assets/Docs/Books/Professional_Cooking.pdf (дата обращения: 25.03.2024)
5. The Rustic Table [Электронный ресурс]. – <https://www.countrylifevlog.com/products/the-rustic-table-ebook> (дата обращения: 25.03.2024)
6. The Ultimate Pie guide [Электронный ресурс]. – <https://www.caremepastry.com.au/wp-content/uploads/2021/08/careme-ultimate-pie-guide-ebook.pdf> (дата обращения: 25.03.2024)

