

Лексичні та граматичні особливості перекладу текстів з харчової промисловості

Стаття присвячується дослідженню лексичних та граматичних особливостей перекладу сучасної французької термінології на прикладі текстів з харчової промисловості.

Проблема, яка піднімається у даному дослідженні, є досить актуальною, зважаючи на те, що галузь харчової промисловості постійно розвивається. В умовах інформаційного суспільства розвиток науки досить тісно пов'язаний з обміном певної інформації між фахівцями різних країн. Постійно зростає обсяг інформації, яка потребує негайного оброблення, в даному випадку – перекладу. Цей факт, у свою чергу, вимагає інтенсифікації перекладацької діяльності.

За словами Л.С. Бархударова, переклад – це «процес трансформації мовленнєвого утворення однієї мови в мовленнєве утворення іншої мови за умов збереження незмінного плану змісту, тобто значення» [1: 127].

Одна з основних проблем перекладу та розуміння термінології даної галузі пов'язана з відсутністю відповідних французько-українських словників. Окрім цього, французька культура перебуває у тісному зв'язку з багатьма країнами, тому постійно з'являються неологізми та запозичення, які потребують додаткових пояснень.

Розглянемо, безпосередньо, ті лексичні та граматичні особливості, які нам довелось зустріти при перекладі текстів даної галузі.

Отже, що таке лексичні трансформації? Це трансформації, необхідні для перекладу лексичних одиниць. Їх використовують тоді, коли не можна підібрати повний еквівалент або лексичні одиниці під час перекладу змінюють не тільки зовнішню форму, але й набувають нового значення, відмінного від вихідних одиниць.

Питанням перекладацьких трансформацій почали займатись в середині ХХ століття, воно викликало неабиякий інтерес серед лінгвістів. Говорячи про вітчизняних дослідників, які займались розробкою питань, пов'язаних з даною теорією, варто назвати імена таких видатних вчених, як Я. І. Рецкер, В. Н. Комісаров, Л. С. Бархударов, А. Д. Швейцер і багато інших.

Я.І. Рецкер виокремлює наступні лексичні трансформації:

1. диференціація значень;

2. конкретизація значень;
3. генералізація значень;
4. смисловий розвиток;
5. антонімічний переклад;
6. цілісна перебудова;
7. компенсація втрат в процесі перекладу [4: 470].

Конкретизація значення – це лексична трансформація, внаслідок якої слово ширшої семантики в оригіналі замінюється словом більш вузької семантики [2: 300]. При перекладі наших текстів, у нас часто виникала необхідність у конкретизації. Наприклад:

<p><i>Les épices sont utilisées non seulement pour rehausser la saveur, mais on leur reconnaît depuis longtemps des vertus antimicrobiennes en raison de la présence de composants phénoliques et d'autres propriétés [6].</i></p>	<p><i>Приправи використовуються не лише для того, щоб покращити смак, але вони відомі протягом тривалого часу, завдяки своїм антибактеріальним властивостям, через присутність фенольних складників та інших складників.</i></p>
--	--

У першому випадку ми конкретизували дієслово, тому що воно краще підходить згідно контексту, у другому випадку конкретизація була більш вимушеною, для уникнення тавтології.

Інші приклади конкретизації:

<p><i>La terminologie utilisée pour classer ces plantes aromatiques est parfois assez confuse; ainsi, l'oignon peut être considéré comme un aromate ou un légume, la moutarde et le raifort comme des condiments ou des aromates [6].</i></p>	<p><i>Термінологія, яку використовують для класифікації прянощів іноді заплутує; так як цибулю можна розглядати як пряність так і овоч, гірчицю і хрін, як приправи чи як прянощі.</i></p>
--	---

<p><i>Le poivre en règle générale permet de relever tous les plats [6].</i></p>	<p><i>Перець, як правило, може покращити смак усіх страв.</i></p>
--	--

Інший спосіб, який був дуже поширений при перекладі наших текстів – генералізація. Генералізацією, Л. С. Бархударов та В. Н. Комісаров, називають явищем протилежним до конкретизації, – заміну одиниці вихідної мови, яка має вузьке значення, одиницею мови перекладу, з більш широким значенням [1; 3].

Наприклад:

<p><i>Le basilic se marie très bien avec les tomates.</i></p>	<p><i>Базилік дуже добре поєднується із помідорами.</i></p>
<p><i>Le poivre vert est le compagnon des sauces brunes et des plats exotiques.</i></p>	<p><i>Зелений перець хороший компонент для коричневих</i></p>

	<i>соусів та екзотичних страв.</i>
<i>C'est un assaisonnement typique d'Afrique du Nord pour tous les plats orientaux et couscous.</i>	<i>Це приправа родом із Північної Африки для всіх східних страв і кускус.</i>
<i>Les graines (céleri entier) sont utilisées pour parfumer le poisson, le chou-fleur, dans un court bouillon et peuvent, infusées dans de l'eau de vie, la liqueur [5].</i>	<i>Зерна селери (цілі) використовують, щоб додати смаку риби, цвітній капусти, трав'яному бульйону, і можуть додаватися в алкогольні напої.</i>

На нашу думку, при перекладі термінів генералізація та конкретизація не завжди слугують кращим варіантом, оскільки це може спотворити сприйняття тексту читачем.

Приємом цілісної перебудови, який полягає у зміні слова чи словосполучення для передачі емоційного забарвлення у мові оригіналу, що абсолютно непотрібно у науково-технічному тексті, але характерно для публіцистики та художнього стилю, не застосовувався нами в процесі перекладу текстів у галузі харчової промисловості.

Як згадувалося раніше, термінологія досліджуваних текстів містить багато прикладів, коли французький термін містить власну назву людини чи країни, назву частини тіла тварини, тощо, що в процесі перекладу може зумовлювати необхідність використання компенсації.

<i>La feuille à curry est un incontournable de la cuisine indienne, surtout au Sri Lanka; c'est un ingrédient indispensable à la réalisation de nombreux curry.</i>	<i>Тисячолісник – невід'ємний елемент індійської кухні, особливо на Шрі-Ланці; це обов'язковий інгредієнт для створення багатьох видів карі.</i>
<i>L'herbe de Saint Julien a un port bien ramifié et buissonnant, ses fleurs mellifères, attirent les abeilles et autres insectes.</i>	<i>Чабер має форму куща з дуже розлогим гіллям, його медоносні квіти притягують бджіл та інших комах.</i>
<i>Fleur de Muscade est plus raffiné que la noix de muscade, on l'utilise en cuisine dans les plats salés, sucrés-salés, mais aussi sucrés [7].</i>	<i>Маціс (оболонка мускатного горіха) більш вишуканий, ніж приправа з самого горіха, його використовують в кулінарії, для солоних, солодко-солоних та солодких страв.</i>

Іноді нам потрібно було використати антонімічний переклад, особливо при перекладі заперечних конструкцій. Наприклад:

<i>Sachez cependant que la muscade déjà moulue que l'on peut trouver en magasin n'est pas idéale.</i>	<i>Пам'ятайте, що мелений мускатний горіх, який ви можете купити у</i>
--	--

	<i>магазині – несмачний.</i>
<i>Le cumin est également excellent avec les légumes d'été (courgettes, aubergines, poivrons) : n'hésitez pas à en incorporer quelques pincées à votre marinade avant de faire griller vos légumes au four ou sur le barbecue [8].</i>	<i>Тимін чудово підходить для літніх овочів (кабачків, баклажанів, перцю): переконайтеся в цьому, додавши декілька його щіпок у ваш маринад перед тим, як готувати ваші овочі у духовці чи на мангалі.</i>

Оскільки прийом смислового розвитку, який полягає у заміні словникового відповідника при перекладі контекстуальним, логічно пов'язаним з ним словом, здебільшого стосується метафоричних та метонімічних замінів, то при перекладі наших текстів він використовувався дуже рідко. Наприклад, у такому випадку:

<i>Les graines parfumeront délicatement vos muffins et brioches. Pour en augmenter la saveur, il est préférable de les faire griller à sec (sans huile) très brièvement avant de les incorporer à la pâte [8].</i>	<i>Зернята нададуть вишуканого смаку вашій випічці. Щоб покращити смак, краще їх підсушити протягом короткого часу на вогні, перед тим, як добавляти у тісто.</i>
---	---

Таким чином, в результаті нашого аналізу ми встановили, що у процесі перекладу текстів з харчової промисловості найчастіше використовувалися такі лінгвістичні прийоми, як генералізація та конкретизація, іноді виникала необхідність методу компенсації та антонімічного перекладу. І, навпаки, нами не використовувалися такі трансформації як прийом цілісної перебудови та майже не використовувався прийом смислового розвитку. Також були варіанти опущення слів, заради уникнення тавтології та додавання слів для того, щоб покращити сприйняття того чи іншого терміну українським читачем.

Тому, при перекладі текстів у галузі харчової промисловості потрібно звертати увагу на те, що одне й те саме слово може перекладатися по-різному, залежно від контексту та його сполучення з іншими термінами.

Труднощі перекладу полягають також у тому, що більшість рослин та спецій французької мови отримали назву, пов'язану з етимологічними та історичними чинниками, і дуже часто ці назви не можуть перекладатися дослівно, а потребують пошуку українських еквівалентів та більш детального пояснення.

Тема перекладу сучасної французької термінології у галузі харчової промисловості є досить актуальною, становить базу для подальших досліджень із охопленням більшого обсягу матеріалу, дає

змогу збагачувати лексичний, професійний запас перекладача й науковця.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ:

1. Бархударов Л.С. Язык и перевод. Вопросы общей и частной теории перевода /Л. С. Бархударов. – М.:Международные отношения, 1975. – 237 с.
2. Карабан В. І. Переклад англійської наукової і технічної літератури. Граматичні труднощі, лексичні, термінологічні та жанрово–стилістичні проблеми / В. І. Карабан – Вінниця: Нова книга, 2004 – 576 с.
3. Комиссаров В. Н. Слово о переводе / В. Н. Комиссаров. – М.: Международные отношения, 1973. – 215 с.
4. Рэцкер Я. И. Перевод и переводческая практика. – М.: Международные отношения, 1974. – 216 с.
5. <http://www.futura-sciences.com/magazines/nature/infos/dossiers/d/botanique-epices-herbes-aromatiques-374/>
6. http://bellaunaturel.over-blog.com/pages/Les_herbes_et_les_epices-5801665.html
7. <http://www.encyclopediegratuite.fr/Definition/Technique/agroalimentaire.php>
8. <http://www.epicesdumonde.com/melanges/>