

ӘОЖ 81/83

ГЛЮТТОНИЯЛЫҚ ЛЕКСИКА ЖӘНЕ ОНЫ АУДАРУ ҚИЫНДЫҚТАРЫ

Кибасова Асия Сенбайкызы

assiya.gc@mail.ru

Л.Н. Гумилев атындағы ЕҰУ Филология факультетінің
аударма теориясы және практикасы кафедрасының
магистранты, Нұр-Сұлтан, Қазақстан

Бұқаралық қатынаста ең маңызды орындардың бірін азық-түлік ресурстарының жай-күйі мен оларды қайта өңдеу мен тұтыну үдерістеріне қатысты қарым-қатынас алады. Осы мақаланың басты мақсаты семантикалық мағынадағы глюттониялық лексиканың ерекшелігіне және зерттелген лексемаларды аударудың ең тиімді жолдарын анықтауға арналған. Сондай-ақ, ол аспаздық лексиканы мәдени концептілерді және әлемдегі ұлттық бейнесінің негізгі құрамдас бөлігін білдіретін құрал ретінде қарастырады. Аспаздық лексиканы аудару бастапқы мәтіннің мәнін жеткізу үшін қаншалықты маңызды екеніне талдау жасалды [1].

Бұл мақалада, жалпы алғанда, ағылшын тіліндегі глюттониялық лексикасының орнын анықтайтын, әлемнің тілдік бейне мен гастрономиялық объектілердің арасындағы байланысты анықтау, ең алдымен, ұлттық тілдердің номинативті қоры деңгейінде, ұлттық тағамдар рецептері, меню, аспаздық мақалалар, глюттониялық терминология және т.б. қарастырылады.

Бұл мәселе ең өзекті зерттеулерге сәйкес келеді, өйткені көптеген ғалымдар лингвистика, әдіс немесе аударма ғылымында аспаздық реалийлерді анықтау үшін жеткілікті анық критерийлер жоқтығын және бұл шындықтарды анықтайтын лингвистикалық бірліктердің ерекшелігін мүлде зерттемегенін атап көрсетеді.

XX ғасырдың 70-жылдарының басынан бастап Еуропаның және Американың дамыған елдерінде ұлттық тағамдар қайта жандана бастады: ұмытылған ұлттық рецепттерді іздеу басталады, дәстүрлі ұлттық тағамдарға арналған кітаптар жариялана бастайды. Батыс, Орталық және Солтүстік Еуропаның, Канада мен Америка Құрама Штаттарының тұрғындары арасында осы кезеңде туризмнің танымалдылығы артып, басқа елдер мен ұлттардың өмірі мен салтына халықаралық қызығушылықтың бір себебі болды. Мұның бәрі гастрономия саласындағы аударма сұранысына әсер етті.

«Глюттония» термині тұтастай алғанда тамақ өнімдерін өндіру және бастапқы өңдеу, жартылай фабрикаттарды дайындау, тамақ дайындау және тамақ өнімдерін тұтыну үдерісін сипаттайды.

Егер біз глюттониялық лексиканың сипаттамалары бойынша теориялық әдебиеттерді талдайтын болсақ, негізінен зерттеушілер ағылшын тіліндегі лингвомәдениетті глюттониялық жүйенің институционалдық өзгеруіне, күнделікті өмірдегі номинативті үдерістерге тамақ ішу мәдениетіне және адамдардың глюттониялық әрекеттерінің қарама-қайшы стереотиптерін вербализациялауға байланысты мәселелерді зерттеуге назар аударды. Глюттониялық лексиканы аудару ерекшеліктеріне (Н.В. Головницкая, Д.Ю. Гулимов, А.В. Олянич, Е.В.Плетнева және басқалардың еңбектері) арналған, бұл атаулар негізінен лингвистикалық мәдениеттің бөлігі ретінде пайдаланылады.

Ең алдымен, біздің ойымызша, глюттонияны зерттеудің әртүрлі аспектілеріне арналған жұмыстарды қарастырайық.

Глюттониялық (гастрономиялық) дискурстың сұрақтары (термин 2003 жылы А.В. Оляничпен енгізілген) келесі авторлардың еңбектерінде: П.П. Буркова (2004), Э.А. Гашимова (2005), Д.Ю. Гулимова (2004), Н.Н.Данилова (2005), Н.П. Головницкая (2008), А.В. Занадворова (2003), Н.А. Земскова (2008), Н.Е.Камовникова (2003), А.В. Олянич (2003, 2004, 2008), Е.В.Плетнева (2006), В.В. Похлебкин (1995, 2000) қарастырылды. «Тамақтану» саласының тілдік тұжырымдамасын зерттеу лингвистикалық қоғамдастықтың этномәдениетін терең түсінуге ықпал етеді.

Бұл сала паремияларда, коннотативті лексемдерде және лингвистикалық шындықта көрініс табады. Лингвистикалық реалияларды зерттеу В.В. Воробьев (1997 ж.), Е.Левин (2006 ж.), С.Мамонтов (2000 ж.) сияқты ғалымдардың жұмысына арналған. Глюттониялық дискурс, кез келген дискурс ретінде - бұл дифференциалдық ерекшеліктері бар күрделі коммуникативті құбылыс. Дәстүр бойынша, глюттониялық сөздік қоры бар мәтіндер ұлттық тағамдар рецептері, мәзірлер, аспаздық мақалалар, глюттониялық терминология және т.б.

«Глюттониялық» терминінің авторы А.В. Олянич тамақ әзірлеуге байланысты номинациялардың лингвомәдени және этномәдени ерекшеліктері туралы әңгімелейді. Ғалымның пікірі бойынша, «глюттониялық» термині гастрономия концепциясымен (аспаз өнерін білу және оның туындыларын пайдалану мүмкіндіктері) өзара байланысады және кез-келген этникалық мәдениеттің глюттония когнитивтік жүйесімен байланысады. Е. Добренко «әлемнің аспаздық бейнесі» терминін қолданады, ол мынадай түрде түсіндіріледі: ұлттық тағам тағайындау ерекшеліктерінде көрсетілген гастрономиялық префикстердің тұжырымдамалық моделі және басымдықтары.

Бізге қызығушылық тудыратын тақырыпта жазылған жұмыстардың едәуір санына қарамастан, тиісті лексикалық бірліктердің ерекшеліктерін анықтау және оларды аударудың ерекшеліктері шешілмей жатыр. Сондықтан, осы мақаланың мақсаты - семантикалық терминдерде ептілік сөздік қорын қарастырып, біз лексемалардың ағылшын тілінен орыс тіліне аударылуының ең тиімді әдістерін анықтау.

Әлемдегі гастрономиялық тілдің орталық фигурасы адам, өйткені бір жағынан, ол гастрономиялық дискурстың көзі болып табылады. Екінші жағынан, тілді өзі көбінесе «тамақ өнімдерінің дәмі немесе композициялық сипаттамалары».

Глюттония элементтері әрдайым ақпараттылықпен және көркемдік жағынан бай, олар барлық ана тілін білетіндерге арналған эстетикалық құрылым болып табылады және эстетикалық ақпараттарға бағдарланған.

«Глюттония» термині тұтастай алғанда тамақ өнімдерін өндіру және бастапқы өңдеу, жартылай фабрикаттарды дайындау, тамақ дайындау және тамақ өнімдерін тұтыну процесін сипаттайды [2].

Ономастика - тіл мен лингвокультураның маңызды құрамдас бөлігі, ол адам танымының дамуын және белгілі бір мәдениет өкілдерінің қоршаған орта объектілеріне қатынасын көрсетеді. Тілдің гастрономиялық саласын, яғни тағамдар мен сусындардың атауларын зерттеу, адамның ақыл-ойындағы бейнелердің қалыптасу механизмдерін анықтауға және тұтастай алғанда халықтың әлемге деген түсінігін түсінуге мүмкіндік береді.

Қазіргі лингвистикаға гастрономиялық немесе басқа сөзбен айтқанда, глюттониялық дискурста, «тамақ» және «алкогольдік сусындар» ұғымдарына, «тамақ» және «азық-түлік өнімдерінің семантикалық өрістеріне» арналған бірқатар шығармалар бар.

Суреттер мен символдарды зерттеу өте маңызды, себебі ол тек тілдік процестерді ғана емес, тіл мен ойлаудың, тіл мен мәдениеттің өзара байланысын зерттеуге мүмкіндік береді.

Тамақ тақырыбы екінші онжылдық бойы ономастика зерттеушілерімен көтерілгенімен, терминология мәселесі ашық болып қала береді. Диссертациялық жұмыста А.И.Леонов «аспаздық» термині деп аталатын ыдыстар мен ұн өнімдерінің атауларын талдайды. Одан кейін бұл термин Г.А.Ашенкова мен Е.М.Кирсанова пайдаланып, тағамдардың атауын белгілейді. Кейінгі жұмыстарда Е.М.Кирсанова тағамдардың атауларын ғана емес, тамақ өнімдерін де зерттейді, бұл жаңа терминді «трофоним» (грек трофн 'food' және μωσα атауынан) енгізуді қажет етеді.

Гастрономиялық объектілер мен олардың лингвистикалық өкілдері әлемнің лингвистикалық бейнесінде, ең алдымен ұлттық номиналды қор деңгейінде тілдер. Бұл халықтың рухын бейнелейтін әрбір ұлтқа тән тілдік қорды құрайтын халықтық номинацияның ерекшелігі. Бұл құбылыс, мысалы, ұлттық мәдениеттер үшін маңызы бар тұтыну өнімдерінің тағайындалу деңгейінде байқалады [3].

Қазақ тілінен ағылшын тіліне аударылған глюттониялық атаулардың мысалдарын қарастырайық.

Қазақ мейрамханасы “The Sultans” мәзірінен [4]: қайнатылған жылқы еті деликатестері – assortment of horse delicacies. Осы мысалда біз ақпараттың қосылуын көрдік, as “assortment”, бұл түпнұсқада жоқ. Қайнатылған шұжық – boiled shuzhuk (sausage from horse flesh), қайнатылған жая – boiled zhaya (horse meat), қайнатылған қазы – boiled kazy (sausage from horse flank). Аудармалардың көбі бірінші бөлікті аударып, екінші бөлікті транслитерациямен аудару көрінеді.

Ұн өнімдері – flour products: бауырсақтар – boursaks (national flour donuts), шелпектер – shelppek (traditional crumpets), тары – tary (dessert of fried and ground millet), құрт – kurth (home-made kurth), ірімшік – irimshik (home-made irimshik). Осы мысалдарда тағам атаулары өз ұлттық нақышын сақтап, транслитерация көмегімен аударылды. Жақшаларда түсіндірме берілген.

Ыстық басытқылар – hot appetizers: «Көкшетау» самсасы – Samosa “Kokshetau” (lamb, kurdyuk, onion), әсіп – special ty sausages “Asip” (sausage from rice, lamb meet and kurdyuk). Түпнұсқада ингредиенттер берілмесе де, аудармашы ағылшын тіліне оларды түсінікті болу үшін қосты.

Сорпалар – First course: быламық – healing soup “Bylamyk” (milk soup of millet, berries), «Алтын Адам» кеспесі – Kespe «Altyn Adam» (home-made soup from kazy, shuzhuk, zhaya, noodles home-made), «Атырау» - Balyk-kozhe «Atyrau» (fish soup of pike perch, salmon, beluga). Барлық тағамдардың атаулары сақталып, қосымша ақпарат берілген. Жалқы атаулар қазақ тілінде қолданылған, аудармада да сақталды.

Екінші ыстық тағамдар – Main course: бесбармақ – besbarmak of horse meat (kazy, karta, zhaya, an onion, home-made dough), сірне – syrne (mutton meat baked in its own juice, potatoes, onion, spices), қой етінен дайындалған қуырдақ – kuyrdak of lamb meat (mutton meat, potato, onion), жылқы етінен дайындалған қуырдақ – Telshik – kuyrdak of horse meat (horse meat, onion), Сүбө орамасы – Sube oramasy (mutton meat loaf, spinach, asparagus).

Көбінесе тағам атаулары транслитерация көмегімен аударылған, оларға жақшаларда түсіндірме мен сипаттама берілген. Бұл тілдердің арасындағы үлкен айырмашылықтарға байланысты.

Қолданылған әдебиеттер тізімі

1. Глюттотонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты. Ундрицова М.В. Мәскеу, 2015
2. Глюттотоническая лексика в системе английского языка. Державецкая И.А. <http://lingvodnu.com.ua/arxiv-nomeriv/lingvistika-lingvokulturologiya-2013-6/glyuttonicheskaya-leksika-v-sisteme-anglijskogo-yazyka/>
3. Ермакова, Л.Р. Глюттотонические прагматонимы и национальный характер: дис. филол.ғыл. канд: 10.02.19/ Ермакова Лариса Робертовна. – Белгород, 2011. – 236 б.
4. <http://www.thesultans.kz/kz/menu/national-cuisine/>