

ПРОБЛЕМЫ ПЕРЕВОДА УЗБЕКСКИХ ПИЩЕВЫХ РЕАЛИЙ

Рамазанова Лобар Базаровна

студентка 2-курса магистратуры факультет

“иностранный язык и литература”

“Термезский университет экономики и сервис”

В настоящее время межкультурное взаимодействие развивается быстрыми темпами и влияние одной культуры на другую приобретает особое значение в общественной жизни. Развитие межкультурных и международных связей дает возможность познакомиться с миром разных культур. Особенно важен вопрос известности нашей культуры через переводные художественные произведения. Поэтому перевод явлений культуры играет большую роль в повседневном общении. Национальные блюда также являются неотъемлемой частью любой культуры или народа. Однако существуют определенные проблемы или препятствия при переводе национальных блюд на другие языки. Реалии можно использовать для преодоления некоторых трудностей и незнания языков и культур.

С этимологической точки зрения термин “реалии” взят из латинского “*realia*” — “материальный”, “настоящие живые существа”, а реалии означают слова и выражения, обозначающие специфические для культуры материальные вещи. Они являются предметами материальной культуры, по мнению О. С. Аксмановой в книге “Словарь лингвистических терминов”.

Болгарские переводчики Влахов и Флорин, которые первыми провели углубленное исследование реалий, ввели современный смысл этого слова. Они указывают на то, что, поскольку реалии имеют очень локальный подтекст, они часто представляют собой проблему для перевода. Реалии не следует путать с терминологией: последняя в основном используется в научной литературе для обозначения вещей, относящихся к научной сфере, и обычно появляется в других видах текстов только для достижения весьма конкретной стилистической цели. Реалии, с другой стороны, рождаются в массовой культуре и все чаще встречаются в самых разных текстах. Художественная литература, в частности, любит реалии за привносимую ими экзотику.

Дискуссия.

Проблемы перевода культурных слов во многом вызваны некоторыми неправильными идеями и интерпретациями. Неспособность передать культурные слова на целевой язык может создать некоторые неудобства для целевых читателей. Одним из них является культурное недопонимание. Это происходит, когда переводчик использует неправильную процедуру при

переводе слова на язык целевой культуры. Целевые читатели не получают то же сообщение, что и сообщение в целевом тексте, если в тексте перевода будет обнаружено культурное недопонимание. Таким образом, мы можем знать, как слово может означать по-разному, и избежать неправильного понимания сообщения. Анализ перевода культурных слов, особенно при проведении процедур перевода, должен проводиться, чтобы уменьшить культурные недопонимания. Анализируются национальные узбекские блюда, поскольку блюда считаются неотъемлемой частью узбекской культуры.

Есть блюда, приготовленные в определенное время года. Одним из таких блюд считается сумалак. Это ритуальное лакомство Навруза, символизирующее восстановление природы, умершей зимой. Трудно представить весну и Навруз без “Сумалак сайли”. Старики облизывают и поклоняются сумалаку, благодаря, что дошли до этих дней. Американский ученый М. Петерсен пытается объяснить сумалак так: “Сумалак – самое любимое блюдо Навруза с использованием ростков пшеницы”.

“Сомса” — национальное блюдо, которое украшает и обогащает дастурхон узбекских обрядов. На бухарском диалекте это называется “самбоса”. Процесс приготовления сомсы описан на английском языке в книге Мэрилин Петерсен: “Сомса” – тесто, которое раскатывают, нарезают на квадраты и начиняют смесью мяса и лука. Иногда используют тыкву, но и вперемешку с луком. После начинки тесто запекают в духовке в течение 30 минут или до коричневого цвета”. М.Петерсен сообщает, что в Навруз узбеки готовят сомсу преимущественно с “ялпизом”. Ученый предпочитает дать определение, а не переводить слово “ялпиз” как мята: “ялпиз – съедобная зеленая трава”.

“Чучвара” — национальное блюдо. В Узбекистане существует несколько видов “чучвары”. Например: суп с пельменями, пельмени отварные, пельмени жареные, пельмени с зеленью, пельмени картофельные и т. д. Это блюдо обычно подают со сметаной в вареном виде. Перевод и определение дают возможность как узбекским, так и зарубежным читателям ознакомиться с этим блюдом: “Чучвара – пельмени. Паста, нарезанная небольшими квадратиками и наполненная мясом и луком. Их варят минут пять и подают в супе или со сметаной”.

Подробный процесс приготовления “нохатшорва” приводит учёный:

“Нохатшурва – суп с фасолью гарбонзо, мясом, луком, картофелем и морковью”. Переводчик адаптировал слово к ее произношению. Смешанный задний лабиализованный гласный “о” заменяется широким задним лабиализованным гласным “о” в первом и узким задним лабиализованным гласным “у” в третьем слоге. Заднеязычный, велярный, фрикативный, глухой согласный “х” второго слога заменяется на фрикативный, глухой, глоточный

согласный “з”. Таким образом, смысл слова сохраняется, но искажается произношение. Вызывает восхищение то, что М. Петерсен старался сохранить национальное слово, но его можно было бы перевести как “Нутовый суп”, как это дано в книге “Узбекская кухня”.

Баранину называют “барра”. Блюдо, приготовленное из баранины, у узбеков называется “барракабоб”. В районах, где развито каракулеводство, лабрадоров трех-четырёх дней забивают ради аккуратной и красивой шерсти и готовят мясо. Жареная баранина по-каракульски называется “джиррик”. М. Петерсен, стремясь сохранить этнографизм «барракабоб», дает такое объяснение этому блюду: “Барракабоб – баранина, картофель и лук, приготовленные на бараньем жире. Можно подавать с кинзой” (Петерсен, 2000).

Когда приходит гость, в узбекских семьях принято готовить плов. “Плов” переводится по-разному: ош, плов, плов, палау, аш и т. д. Благодаря этому ритуалу эти национальные блюда привлекли как зарубежных, так и региональных авторов. Поэтому они перевели его на другие языки. Одним из таких источников является “Узбек таомлари (Узбекская кухня)”, где упоминаются различные виды плова: “Плов Бухарский с изюмом, Плов Ферганский, Плов Кашкадаринский, Плов Самаркандский, Плов с айвой, чесноком, фаршированными виноградными листьями, нутом”, курица, конская колбаса (казы)” и др. О национальных блюдах пишет в своей книге М. Петерсен, преподававшая английский язык узбекским детям и студентам. Вот она и дает определение ош: “Ош – блюдо из риса, похожее на плов. Обжарить вместе лук, мясо и морковь на масле. Когда они хорошо подрумянятся, добавьте рис и воду. Также может включать изюм, фасоль гарбонзо и зубчики чеснока, приготовленные целиком, не разделяя их. Варить около 30 минут”.

“Талкон” — вид еды. Его делают из кукурузы, пшеницы, овса, хлеба и фруктов. Способ приготовления: поджаренные зерна, подсушенный хлеб или фруктовая крошка, измельчить миксером. По желанию можно добавить немного сахара.

“Шовла” — это жидкая форма “плова”. Кладут масло или курдючный жир овцы, нарезанное мелкими кубиками мясо, очищенную морковь, рис. Морковь можно заменить тыквой. “Шовла” переводится как “Шавля – рисовая каша с мясом”.

“Мошкичири” – одно из самых любимых блюд узбеков. Название этого блюда дано как “Мошкичири – блюдо, приготовленное из чечевицы”, “Мошкичири – каша из маша” и “Мошкичири: блюдо, приготовленное из маша и риса”.

“Пийоба” или “Пиёз шурпа” — менее калорийный ежедневный обед. Переводчик М. Петерсен пытается объяснить это “Пийоба – суп,

приготовленный преимущественно на масле, воде и луке”, поскольку процесс приготовления обоих блюд близок друг к другу (Петерсен, 2000). Узбеки также привлекают мир своими традиционными сладостями. Удивление и интерес стали основой для перевода этнографизмов, связанных с той же темой (вокруг этой темы).

“Холва” – национальные сладости. Оно имеет церемониальную сущность. Согласно обрядам, если сваты жениха приходят в дом девушки и просят ее руки и сторона девушки соглашается, то дарят белый платок и “холву” как символ белизны. Поэтому “холва” включена в список этнографизмов. Можно заметить, что этой национальной сладости уделяется большое внимание в переводах. Мэрилин Петерсен предпочитает давать этой конфете два определения:

1. Холва – разные конфеты.
2. Холва – конфета из сахара и муки, может быть красного цвета.

Уильям Диркс переводится как “холва: сладкое блюдо из муки, сахара и масла”.

“Хорозканд” – любимец детей. Эта конфета в переводе на английский язык Хоросканд – сахарная конфета по-русски в форме петушка и закалена на палочке” и “Сахарная конфета в форме петуха”. Оба переводчика дают почти такое же определение, которое заслуживает удивления.

“Новвот” – который также считается разновидностью конфет, переводится на английский язык как “новвот” — твердая сахарная конфета янтарного цвета” и “сахар”.

М. Петерсен переводит также “обакидандон” и “нишалло”: “Обаки дандон – Очень вкусная леденец”; “Нишалло — сладкое лакомство, приготовленное из яичных белков и сахара, похожее на зефир” (Петерсен, 2000). Здесь следует уточнить одну вещь. Зефир эластичен, как мягкая резина, но “нишалло” — густое пенистое и липкое вещество.

Существует легенда, связанная с произведением Нуха в XIII веке писателя Носириддина Рабгузи “Кисси Рабгузи”. “Шинни” упоминается там впервые. Говорят, что “шинни” готовят из винограда. Однако М. Петерсен считает, что “Шини – нектар шелковицы”. Чтобы его прояснить, мы искали информацию в толковых и двуязычных словарях. В этих словарях “шинни” обозначается как “сироп из шелковицы, винограда”. Таким образом, оба автора близко подошли к значению этого слова (Розенбергер, 2007).

Заключение.

Понятие реалии и определение своеобразного признака уже более полувека являются одним из важных вопросов отечественного и зарубежного языкознания. Эти лексические единицы являются носителями культурных компонентов, позволяющих исследователю отличать устные культурные коды

от языка на протяжении веков и отражать специфические особенности национального сознания и важность понимания значимости реалий. Он является неотъемлемой частью лингвистических знаний и представляет большой интерес для изучения взаимосвязи языка и культуры. В данной статье, анализируя английские и узбекские пищевые реалии, мы постарались описать их этимологию, особенности, структуру и существенные аспекты. Благодаря семантическому анализу пищевых реалий нам удалось выявить ряд сходств и различий с точки зрения их состава и структуры, технологии приготовления, а также расширилось наше понимание незнакомых нам пищевых реалий.

Использованная литература

1. Dirks, W., & Davronov, T. 2005. Ozbekcha-Ingilizcha Lug'at/Uzbek English Dictionary. The Central Asian Heritage Group.
2. Карим Махмудов, “Узбек таомлари” - Ташкент: “Меҳнат”, 1989. –р. 427;
3. Олимова Дилафруз. Актуальные проблемы литературного перевода: проблемы перевода с Узбекского на Английский язык. Lecturers of National University of Uzbekistan named after Mirzo Ulugbek, 2020.
4. Peter Newmark. A textbook of translation. Shanghai foreign language education press, 1988.
5. Petersen, M. 2000. Treasury of Uzbek legends and lore. Ташкент: Катортолкамолот.
6. Rosenberger, N. 2007. Patriotic appetites and gnawing hungers: Food and the paradox of nation-building in Uzbekistan Ethnos, 72(3), 339-360.
7. Vlakhov S., Florin S., Untranslatable in translation. - Moscow, International Relations, 1980. –р. 341;