

Notes on the Life of Words. “Hairy (shaggy)” Dumplings

[О жизни слов. «Волосатый (лохматый)» кнедлик]

Inna Kalita

DOI: 10.18355/XL.2016.09.03.2-24

Аннотация

Статья знакомит с историей распространения в современном русском языке неадекватного перевода названия чешского национального блюда *chlupatý knedlík*, возникшего в результате использования онлайн-переводчиков. Проблемное название рассматривается в статье в двух ракурсах: (1) лингвокультурологическом: восприятие и оценка самого объекта исследования, обозначенного данным словом чехами и русскими, а также ассоциативные связи, вызываемые словом *кнедлик* у носителей языка и его переводом у русскоязычных; (2) чисто языковом (адекватность перевода). Представленный пример ограниченных возможностей автоматического перевода подтверждает, что в процессе перевода важно учитывать ментальные составляющие языка-реципиента и языка-донора, а также логическую адекватность соединения лексем в языке-реципиенте. Активное развитие туристической сферы в общемировом пространстве сегодня ставит задачу определенной унификации в подаче фоновой лексики на иностранных языках. Названия национальных «безэквивалентных» блюд, представленные в меню и туристических путеводителях, должны быть транслитерированы, рядом с ними желательно привести основные продукты, входящие в состав блюда.

Ключевые слова: лингвокультурология, интерференция, заимствования, чешский, русский, туризм, перевод, национальная кухня, фоновая лексика, «волосатый» кнедлик.

Введение

Каждое употребляемое нами слово, по сути своей, – загадка и условность. Судьбы слов складываются по-разному. При наличии большого количества этимологических словарей и научных работ по этимологии, мы очень редко можем установить достоверную дату и точное место рождения конкретного слова. Как правило, этимологию слова лингвисты начинают изучать тогда, когда слово уже имеет определенный опыт хождения в конкретном языке. Современная языковая интерференция, ускоренная процессами глобализации и интернетизации, способствует развитию немислимой ранее скорости заимствований. «Экспресс»-инновации дают абсолютно свежий, еще не «вросший» в язык, но уже наличествующий в отдельных источниках и интернете материал к исследованию. Названия блюд, являясь периферийным разрядом ономастики, в условиях интенсивного развития туризма покидают свое маргинальное периферийное пространство, и в сравнении с XX веком, становятся более частотными,

а потому представляют для исследователя языка весьма интересный и полезный материал. В данной статье, объединяющей проблемы перевода, ономастики и лингвокультурологии, в качестве примера агрессивной лексической инновации рассмотрим русский перевод названия традиционного чешского блюда *chlupatý knedlík*, проследим его лингвокультурные приключения в современном русском языке.

1. Методология исследования

Цель статьи – проанализировать сложившуюся на сегодняшний день ситуацию с инновативной русской языковой оболочкой отдельного вида *кнедликов (chlupatý knedlík)*, указать на то, что при переводе всегда должна учитываться ментальная составляющая языка-донора и языка-реципиента, а также логическая совместимость и адекватность соединения компонентов, входящих в переводное название.

Подход к анализу экспансии переводного варианта *кнедлик волосатый (мохнатый, лохматый)* основан на совмещении теоретических методов (постановка проблемы, аналогия и моделирование, выявление противоречий) и эмпирических (метод отслеживания объекта, мониторинг, изучение и обобщение опыта употребления). Автор использует анализ, синтез и сравнение, конкретизируя и описывая при этом процессы, происходящие в русском языке с рассматриваемым словосочетанием. Задача данной статьи – указать на то, что использование онлайн-переводчиков не всегда приводят к хорошему результату. Автор статьи не преследует цель предложить использование переводных названий, а как раз наоборот, стремится указать на необходимость преподнесения оригинальных названий национальных блюд в других языках посредством транслитерации.

О технике и видах перевода написано много (Й. Левы, К. Горалек, Б. Гавранек, П. Трост, К. Гаусенблас, Ф. Жилка, В. Белинский, К. Чуковский, Л. Бархударов, В. Гак, И. Гальперин, В. Комиссаров и др.). Однако теоретические исследования могут быть взяты во внимание человеком, занимающимся данной коммуникативной областью, онлайн-словари и переводчики, ставшие популярными в последние десять лет как в обучении, так и у рядовых граждан, не предлагают весь синонимический спектр, который можно найти в бумажных словарях, при переводе они не в состоянии учесть контекстную адекватность предлагаемых языковых средств. Нужно отметить, что мы рассматриваем не вопрос художественного перевода, которому посвящены многочисленные научные работы. В ракурсе нашего рассмотрения находится сфера повседневности, имеющая свою специфику. Вопросы, касающиеся глоттонического (термин А. В. Оляничка, 2003 г.), или гастрономического дискурса, в общем русле языкознания относятся к малоисследованным. Их рассмотрение началось в самом конце XX, и более активно – в начале нашего века. Несмотря на широкую представленность гастрономических реалий в паремиях, глоттоническая лексика в XX веке не стала предметом

лингвистического исследования, основной средой ее «обитания» были кулинарные книги, рецепты и меню.

Рассматривая перевод конкретной единицы, и учитывая факты, что (1) семантика гастрономических реалий не всегда прозрачна, (2) слова, входящие в состав гастрономических реалий могут быть многозначными, мы выдвигаем тезис о том, что не все гастрономические реалии уместно переводить. В процессе исследования проблема расщепляется на два важных аспекта.

(1) Вопрос лингвокультурологический (восприятие самого объекта, обозначенного данным словом). Представлены ассоциативные связи, вызываемые названием у носителей языка и его прямым переводом у предствителей иной культуры. Переводное название-объект рассматривается в ракурсе лингвокультурологии, поэтому автор охватывает широкий спектр вопросов, связанных с самим объектом в историческом ракурсе, и подтверждает его реминисценциями из художественной литературы.

(2) Вопрос чисто языковой (адекватность и необходимость перевода). Рассматриваемое переводное название относится к проблемным аспектам современных заимствований, возникающим в результате использования онлайн-переводчиков, поэтому автор делает попытку предложить возможное решение существующей проблемы.

2. Объект исследования – король чешской кухни *кнедлик*

*Если по дороге вы проголодаетесь, наш стол накрыт,
в меню – чешская кухня с Королем Кнедликом!
(Ešli po doroge vy progolodaetes', nash stol nakryt,
v menju – cheshskaja kuhnja s Korolem Knedlikom!)*
Журнал для клиентов «Imperial Life»

2.1 Гастрономические реалии (лакуны, экзотизмы)

Подход к трансляции лингвокультурных реалий, в рамках которой представлены отдельные разряды безэквивалентной лексики, на другие языки был рассмотрен в XX веке в лингвострановедческой теории Е. М. Верещагина – В. Г. Костомарова (Vereshhagin – Kostomarov, 1979), в соответствии с которой непередаваемые слова рекомендовалось передавать описательными способами или с помощью пояснений. В новом веке гастрономические реалии выходят за рамки кулинарных книг и меню: в интернете найдем множество сайтов, посвященных кулинарии, их бесспорной выгодой является визуализация рецепта – фотографии. В последнее время гастрономические реалии выступают и в качестве определителя статуса читателей глянцевого журналов и телевизионных программ (например, экономные рецепты, рецепты блюд для богатых, рецепты простых блюд, рецепты витаминных салатов, рецепты для бодибилдинга и др.).

«В гастрономических реалиях представлена как когнитивная, так и эстетическая информация» (V gastronomicheskikh realijah

predstavlena kak kognitivnaja, tak i jesteticheskaja informacija) (Knjazheva – Makarova, 2010: 167). В целом вопрос перевода гастрономических реалий относится к белым пятнам в теории перевода. Наше время, ставящее его в разряд актуальных, предлагает лишь отдельные работы, рассматривающие затруднительную для перевода сферу (А. V. Oljanich, N. P. Golovnickaja, Je. Je. Baratashvili, I. A. Derzhavetskaja, Z. E. Fomina, E. A. Knjazheva, M. V. Makarova, S. V. Zaharov). Эта сфера требует не только удовлетворения эстетических запросов читателя – как это ожидается при переводе текстов художественной литературы, где мы имеем дело с «потребителем» духовных эстетических ценностей. В рассматриваемом нами вопросе мы сталкиваемся со сферой «исключительной» повседневности. Ее исключительность в том, что потребитель гастрономических продуктов встречается со знакомой ему категорией 'пища', однако в этой категории он должен выбирать из совершенно незнакомых ему блюд. В «исключительную» повседневность мы попадаем не каждый день, а лишь во время заграничных путешествий.

В преподнесении гастрономических реалий (лакун, культурно-маркированных имен, экзотизмов, гастрономических концептов) чрезвычайно важны еще две составляющие – точная и конкретная информация (ингредиенты блюда) и «продвигающее» продукт своего рода рекламное аппетитное название, которое должно заинтриговать, но не до такой степени, чтобы создать обратный эффект, т.е. название не должно быть отталкивающим.

2.2 Кнедлики в ряду национальных кулинарных символов

Каждая нация гордится своей национальной кухней. Для Чехии предметом гордости является прежде всего *пиво* и *бехеровка*, среди блюд, описываемых практически всеми путеводителями по стране, найдем *кнедлики*, *вепшове колено*, *гермелин*, *оломоуцкие сырки*, *гуляш*, *трдэльник*, *различные виды супов (чеснэчка, цыбулачка, брамборачка и др.)*.

История кнедлика, как продукта питания, уходит в средневековье. Считается, что чешская кухня это блюдо позаимствовала. Его источник отыскать тяжело, т.к. оно широко распространено в целом, окружающем Чехию центральноевропейском географическом ареале – в Германии, Австрии, Словакии. Возможно, кнедлики надо рассматривать как продукт «мультикультурных отношений» – объединяющий элемент кулинарной традиции. Скорее всего это блюдо возникло в центральной Европе задолго до возникновения бывшей Австро-Венгерской империи (1868-1918), как месте, где нации находились в активном культурном диалоге, и кулинарная область не могла оставаться областью закрытой.

Кнедлики представляют собой универсальное дополнение к различным блюдам. Это отварное изделие из теста, его варят в воде или на пару. Чешская кухня имеет много видов кнедликов. Они делятся на сладкие и несладкие, с начинкой и без. Несладкие кнедлики – картофельные и хлебные, их подают с мясом, подливой и кислой

капустой. В особую категорию выделяют карловарский кнедлик: в тесто добавляют кусочки булки и петрушку. Для сладких кнедликов в качестве начинки сейчас используют любые фрукты, ягоды, джемы, творог, мак, однако первые чешские кнедлики славились начинкой из местных продуктов – слив и яблок. Книги начала XX века рассказывают о том, что на Мораве сладкие кнедлики чаще посыпали маком, а на остальной территории Чехии – творогом.

«Česko-ruský a rusko-český potravinářsko-kuchařský slovník» Л. Крейчиржика дает следующее определение кнедлика: *«knedlik «кнедлик» (типичный чешский гарнир или самостоятельное блюдо во многих вариантах – соленый, пресный, сладкий и т.д., обычно круглое отварное мучное изделие):*

bramborový ~ ~ из картофельного теста

houskový ~ ~ из муки грубого помола с добавкой белого хлеба и дрожжей

chlupatý ~ (bosák) ~ из теста с сырой картошкой („лохматый“)

karlovarský ~ ~ из муки грубого помола с добавкой петрушки и кубиков булки

kynutý ~ ~ из дрожжевого теста

ovocný ~ фруктовый ~

plněný ~ ~ с начинкой

špekový ~ ~ из пресного теста с добавлением белого хлеба и кусочков шпика

tvarohový ~ ~ из теста с добавлением творога

vídeňský ~ разновидность ~а с крупными кубиками булки».

(knedlik» (tipichnyj cheshskij garnir ili samostojatel'noe bljudo vo mnogih variantah – solenij, presnyj, sladkij i t.d., obychno krugloe otvarnoe muchnoe izdelie)

bramborový ~ ~ из kartofel'nogo testa

houskový ~ ~ из muki grubogo pomola s dobavkoj belogo hleba i drozhzhej

chlupatý ~ (bosák) ~ из теста s syroj kartoshkoj („lohmatyj“)

karlovarský ~ ~ из muki grubogo pomola s dobavkoj petrushki i kubikov bulki

kynutý ~ ~ из drozhzhevogo testa

ovocný ~ fruktovyj ~

plněný ~ ~ s nachinkoj

špekový ~ ~ из presnogo testa s dobavleniem belogo hleba i kusochkov shpika

tvarohový ~ ~ из теста s dobavleniem tvoroga

vídeňský ~ raznovidnost' ~а s krupnymi kubikami bulki» (Krejčířik, 2013: 49-50).

2.3 Кнедлик в пространстве лексических заимствований

Чешское слово *knedlik* происходит от немецкого *knödel*, считается, что из немецкого это слово было заимствовано и в другие

западославянские языки, например, в польском встретим *knedel*, *knydel*, в словацком *knedľa*. Этимологический словарь чешского языка¹ говорит о немецком происхождении слова (от южно-нем. *Knödel*). Оно было зафиксировано в старочешском, в разговорном языке используется *knédla*, в литературном – *knedla*. Словарь приводит пример из проповеди Яна Гуса: заслуживают порки те, кто говорит на половину по-чешски, на половину по-немецки, говоря *кнедли* ... вместо *шишка* (*zashluzhivajut porki te, kto govorit na polovinu po-cheshski, na polovinu po-nemecki, govorja knedlik ... vmesto shishka*) (Machek, 1969: 262, П²).

Этимологический словарь Й. Рейзека ссылается на вышеприведенный словарь: «*knedlik, knedlíček, knedlíkový, knedlíčkový*. От позднего верхненемецкого, средненем. диал. *knödel*, что является диминутивом из верхненем., средненем. диалекты: *knote, knode* (см: *knot*). Заимствование используется вместо старочеш. *šiška* (что критиковал Гус в своей известной проповеди) (От *poznego verhnenemeckogo, srednenem. dial. knödel*, что является диминутивом из *verhnenem., srednenem. dialekty: knote, knode* (см: *knot*). *Zaimstvovanie ispol'zuetsja vmesto starochesh. šiška* (что критиковал Гус в своей известной проповеди) (Rejzek, 2011: 280); «*knot, knotový*. Из верхненемецкого, средненем. *knote* ‘связывание, утолщение, узел’ (нем. *Knote* ‘узел’). Связаны *knedlik* и *knuta*) (*knot, knotový*. Из *verhnenemeckogo, srednenem. knote* ‘svjazovanie, utolshhenie, uzel’ (нем. *Knote* ‘uzel’). *Svjazany knedlik i knuta*) (Rejzek, 2011: 281)³.

Упоминания о кнедлике в чешской кухне относятся к XVI веку, история активного использования заимствования в чешском языке составляет более 200 лет. Но «недовольство» этим словом, впервые зафиксированное в речи чешского мыслителя Яна Гуса (1369-1415), «растянулось» на многие века, и позднее, в конце XIX, и даже в начале XX века чешские пуристы высказывали мнение, что слову этому, как заимствованию из немецкого, нет места в чешском языке (Stopřepuntík, 1923). Слагая оду кнедлику, как культовому национальному блюду, чешский классик Ян Неруда о самом слове *кнедли* высказывался нелестно: «*К сожалению, слово „knedlik“ звучит некрасиво. Вот если бы мне посчастливилось заменить его каким-нибудь другим, придумать*

¹ «Etymologický slovník jazyka českého»: «*knedlík, již stč. (kárano od Husa: hodni by byli mrskanie..., jenž mluvie odpoly česky a odpoly německy, říekajíc... k. za šišku); mor. a sic. Lidově knédla, sic. spis. knedla. Pol. knedel, knydel. Z jihoněm. Knödel*» (Machek, 1969/1957: 262).

² Здесь и далее перевод с чешского автора статьи. В сносках перевод обозначен буквой П.

³ «*knedlík, knedlíček, knedlíkový, knedlíčkový*. Z *pozně střhn. knödel*, což je *zdrobnělina k střhn. knote, knode* (viz: *knot*). *Převzato namísto stč. šiška* (což *kritizoval Hus ve svém známém kázání*). (Rejzek, 2011: 280); «*knot, knotový*. *Ze střhn. knote* ‘svázání, ztluštění, uzel’ (něm. *Knote* ‘uzel’). *Souvisí knedlík a knuta*» (Rejzek, 2011: 281).

какое-то слово более удобное, приятное, красивое!» («K sozhaleniju, slovo „knedlík“ zvuchit nekrasivo. Vot esli by mne poschastlivilos' zamenit' ego kakim-nibud' drugim, pridumat' kakoe-to slovo bolee udobnoe, prijatnoe, krasivoe!») (Neruda, 1888/1951: 142, П).

О неполной адаптации лексической единицы свидетельствует и тот факт, что на части современной территории Чешской Республики – Мораве *кнедлики* называли и сейчас называют *шишкой* (*šiška*). Известны и его другие региональные названия: *knedle*, *куливале* (*kulivále* – от *koule* (*шарики*) + *válet* (*катать, валять*) и *обалки* (*obálky* – от *obalovat* – *обертывать, обмакивать*). Можно предположить, что в эпоху ранней активной германизации слово *кнедлики* заменило используемое ранее в старочешском *шишка* (*šiška*), оставив в стороне менее подверженный этому процессу моравский ареал. На остальной территории Чехии словом *šiška* обозначают его форму – целый, неразрезанный на ломтики кнедлики.

Слово *кнедлики* входит в состав отдельных чешских фразеологизмов:

Mít knedlík v krku/v hubě/v puse – используется в значении 'боль в горле', или как результат болезни – изменение звучания голоса: 'гнусавить', 'говорить придушенным голосом', или 'петь напрягаясь, плохо, непонятно, нечленораздельно'.

Bejt knedlíkovej – говорят о том, кто любит кнедлики, при выборе еды отдает предпочтение кнедликам.

2.4 Несколько слов об истории чешских кулинарных книг

Как было отмечено, кнедлики – не исконно чешский продукт. Ранние источники свидетельствуют о том, что в средневековой чешской кухне преобладал горох. В целом же долгое время до XVI века включительно существовало устойчивое мнение, которое высказал ксендз Замрский: «нет народа, который бы свой язык так отрицал, ни во что не ставя свою речь, национальный костюм, еду, напитки выдавая себя за того, кем не является, как наш народ чешский, – который не только говорить, но ни ходить, ни одеваться, ни посидеть, даже поест и попить не умеет по-чешски, все у него будь на влашский, будь на немецкий манер» (*net naroda, kotoryj by svoj jazyk tak otrical, ni vo chto ne stavja svoju rech', nacional'nyj kostjum, edu, napitki vydavaja sebja za toho, kem ne javljaetsja, kak nash narod cheshskij, – kotoryj ne tol'ko govorit', no ni hodit', ni odevat'sja, ni posidet', dazhe poest' i popit' ne умеет по-чешски, все у него буд' на влашский, буд' на немецкий манер.*) (Zámorský, цит. по Winter, 1892: 17, П).

Известно, что в XVI веке чешские кухарки пользовались немецкими поваренными книгами. Встречаются упоминания и о чешских и переводных с немецкого, но автор в них отсутствует. Самой старой поваренной книгой на чешском языке считается книга Северина Младшего (г.р. неизвестен – 1545), которую чешский классик Алоис Ирасек (1851-1930) случайно нашел в старом доме чешскобратского

книгопечатника Оуездского в Литомышле – «в мусорку выброшенную». Книга эта не имеет обложки и даты издания, в ней 92 страницы, она знакомит с 400 блюдами. По особенностям печати и примерным датам жизни и смерти автора эту книгу относят к первой половине XVI в. До находки А. Ирасека первой чешской поваренной книгой считалось издание 1591 г. (446 рецептов) Бавора из Густина (Бавор младший Родовский из Густиржан), автор которой в предисловии не без хвастовства сообщает, что нигде до этого на чешском языке такой или подобной книги не было.

Обе книги, даже если брать во внимание тот факт, что не все приведенные в них рецепты использовались часто, дают следующее представление о чешской кухне: сто способов приготовления мяса, из них половина рецептов – мясо птиц, пятьдесят способов приготовления рыбы (в современном чешском меню рыба практически отсутствует), более ста рецептов каш и шишек (кнедликов).

Шишки описываются следующим образом: *«мешанные, печенные и жареные из чего угодно. Чаще всего из муки и яиц, но некоторые также из икры карпа, сморчков, грибов, вымени, телятины и белого хлеба и творога»* (*meshannye, pechennye i zharenye iz chego ugodno. Chashhe vsego iz muki i jaic, no nekotorye takzhe iz ikry karpa, smorchkov, gribov, vymeni, teljatiny i belogo hleba i tvoroga*) (Winter, 1892: 38-39, П). У единственного вида шишек (из телятины) в поваренной книге Бавора использовано слово *кнедлики*.

Таким образом, *knedlík* как название блюда чешской кухни зафиксировано в чешском языке в вышеупомянутых поваренных книгах начиная с первой половины XVI века, и ранее – в проповеди Яна Гуса.

В кулинарной книге XIX века известной чешской писательницы и участницы чешского Возрождения Магдалены Добромилы Реттиговой (M. D. Rettigová, 1785-1845), первое издание которой вышло в 1826 году, *кнедлик* представлен как уже вполне чешский продукт. С того времени, как *кнедлик* стал неотъемлемой частью чешской кухни, он не однажды изменялся и улучшался. В русле современных тенденций выдвижения различного рода национальных символов в 2007 г. в Чехии возник ежегодный конкурс «Чешский *кнедлик* – жемчужина чешской гастрономии» (*Český houskový knedlík – perla české gastronomie*).

2.5 Прецедентность

Слово *кнедлик* в устах многих русскоязычных, живущих в Чехии, или часто посещающих страну, становится прецедентным. Этим словом обозначают чеха (представителя национальности). В то же время слово *чех* в устах российских военных, воевавших в Чечне, закрепилось как обозначение *чеченца*.

«– Слышь, Вентус, скажи, куда мы едем? Ты ж в штабе постоянно тусуешься, знаешь все.

– Под Алхан-Юрт. <...> Чехи там. Басаев. Из Грозного по руслу реки ушли, человек шестьсот, в Алхан-Юрте на взвзшиков наткнулись. Их там сейчас зажали».

(– Slysh', Ventus, skazhi, kuda my edem? Ty zh v shtabe postojanno tusesh'sja, znaesh' vse.

– Pod Alhan-Jurt. <...> Chehi tam. Basaev. Iz Groznogo po ruslu reki ushli, chelovek shest'sot, v Alhan-Jurte na vjevjeshnikov natknulis'. Ih tam sejchas zazhali» (Babchenko, 2002: I)¹.

Эти примеры свидетельствуют о том, что отдельные символы могут переноситься представителями другой культуры по ассоциативной связи на образ народа в целом, в отдельных случаях свою роль играет не логическое перенесение информации, а лишь фонетическое подобие слов.

3. Встречи с кнедликом

Скажи что ты ешь, и я скажу кто ты.

(Skazhi chto ty esh', i ja skazhu kto ty).

J. A. Brillat-Savarin

3.1 Первая встреча с «волосатым лохматым кнедликом»

Первое устное «упоминание» в русском языке о «волосатом лохматом кнедлике» мне встретилось в 2009 году, оно появилось в домашнем задании моей студентки, рассказывавшей о традиционной чешской пище. Студентка использовала дословный перевод с чешского *chlupatý knedlík* – *лохматый кнедлик волосатый*. Будучи не уверенной в правильности перевода, она оставила оба прилагательных, которые были приведены в чешско-русском словаре для чешского прилагательного *chlupatý*.

Относительная самостоятельность обоих слов, входящих в данную гастрономическую реалию, в процессе ее восприятия включает в действие два различных механизма – восприятие звуковой оболочки слова, и ассоциативный механизм. Восприятие звуковой оболочки слова вызывает фоноэмпатию (фонологическую эмпатию – в случае благозвучности слова) либо наоборот, идиосинкразию (фонологическую антипатию – в случае неблагозвучности слова).

Если лексема *кнедлик* для русскоязычных на слух удобоварима, то ее соединение с прилагательными *волосатый* и *лохматый*, в особенности когда речь идет о еде, вызывает неприятные чувства. У русскоязычных студентов названный перевод вызвал смех, т.к. в состав переводного названия вошли две семантические доли разных категорий *волосы* и *еда*, а такая ассоциативная связь неприятна. Примеры из современной литературы подтверждают, что приведенные ассоциации не единичны.

¹ **Примечание:** В тексте статьи при цитировании источников из интернета, где невозможно указать страницу, за годом издания использовано сокращение I – интернет-источник. Напр.: (Babchenko, 2002: I).

«– Вы так долго спали, милочка, – сказала дама в розочках, – что мне подумалось: было бы жаль, если вы пропустите завтрак. А у нас сегодня чудесные волосатые кнедлики.

При этих словах у меня желудок мгновенно взлетел к горлу, и я лишь усилием воли вернула его на место.

– Нет, спасибо, я не голодна, тем более, что я очень спешу...».

(– Vy tak dolgo spali, milochka, – skazala dama v rozochkah, – chto mne podumalos': bylo by zhal', esli vy propustite zavtrak. A u nas segodnja chudesnye volosatye knedliki.

Pri jetih sloвах u menja zheludok mgnovenno vzletel k gorлу, i ja lish' usiliem voli vernula ego na mesto.

– Net, spasibo, ja ne golodna, tem bolee, chto ja ochen' speshu...)
(Pevzner, 2005: I).

3.2 Встреча вторая, или история о том, как «волосатые лохматые кнедлики» «гуляют» в интернете

Кнедлик – манное безобразие.

"Волосатый кнедлик" – убойное манное безобразие.

А волосатый кнедлик это сын Чипполино и Чебурашки, надо понимать?

А ещё кнедлики есть хлопатые :^) Совершенно окозлюющая вещь :^)

(Кнедлик – манное безобразие.

"Volosatyj knedlik" – ubojnoe mannoe bezobrazie.

A volosatyj knedlik jeto syn Chippolino i Cheburashki, nado ponimat'?

A eshhjo knedliki est' hlopatyе :^) Sovershenno okozljujushhaja veshh' :^))

Цитаты из русских блогов

Недавно при написании статьи об РКИ, посвященной типичным ошибкам чешских студентов в русском языке, в моих записях «всплыл» пример «волосатого кнедлика», захотелось узнать о его судьбе. К моему большому удивлению, поисковик Гугл выдал на русский запрос результаты – и не один..., оказывается, *волосатые* и *лохматые кнедлики* уже «гуляют» в интернете. Этот факт подвигл написать данную статью. Позволю себе процитировать достаточно объемный текст¹, наглядно

¹ Непутевые заметки по Чехии. Авторский проект Алекса Экслера. [online] URL: <http://www.exler.ru/novels/praha.htm>

«<...> Основное чешское блюдо – это кнедлик. Когда я читал «Похождения бравого солдата Швейка» и натыкался на упоминания о неземном вкусе кнедлика, воображение рисовало что-то воздушное, упитательно вкусное и с огромным количеством мяса. Действительность грубо оборвала мои юношеские мечты. Как совершенно серьезно сказал один знакомый чех, «Чехия – середина Европы. Мы впитали в себя все лучшие традиции европейских и азиатских кухонь, которые соединились воедино и получился КНЕДЛИК! У нас его –

отражающий восприятие кнедлика с позиции иной гастрономической культуры и его индивидуальное восприятие: ожидание – встреча – разочарование.

4. Лингвистический комментарий

4.1 Чешский *chlup* и русский *волос*. Семантика и синонимия

Чешское слово *chlup* соответствует русскому *волос*. В чешском языке для обозначения волосяного покрова используют два слова: (1) *vlas* – ‘волосы на голове’; (2) *chlup* – ‘волоски, образующие волосяной покров на теле человека или животного’.

более 60 видов!». На самом деле кнедлик – это или маленькая котлетка, или нарезанные кружочки этой котлетки, которые готовятся обычно из манки, теста и картошки. <...>.

В последний день я решил отдать в полной мере должное национальной чешской кухне и долго лазил по меню, выбирая самое убойное блюдо; наконец, увидел изумительное название (в русском варианте меню) которое звучало как "валосатый кнедлик" (в оригинале было именно так). Заместитель директора пансиона объяснила мне, что это – самое знаменитое у них блюдо, и, если я его не попробую, можно считать, что я ничего не понимаю в чешской кухне. <...>. Я был сильно заинтригован, поэтому заказал эту пищу богов <...> на тарелке лежало семь котлеток, сделанных исключительно из манки. КОТЛЕТЫ ИЗ МАННОЙ КАШИ – вот что они мне подсунули! А ведь рядом сидела эта заместитель директора и внимательно искала на моем лице выражение благоговейного восхищения перед этим сногшибательным блюдом. Я мрачно СОЖРАЛ <...> эти манные бесчинства <...>».

<...> Osnovnoe cheshskoe bljudo – jeto knedlik. Kogda ja chital «Pohozhdenija bravogo soldata Shvejka» i natykalsja na upominanija o nezemnom vkuse knedlika, voobrazhenie risovalo chto-to vozdušnoe, upoitel'no vkusnoe i s ogromnym kolichestvom mjaso. Dejstvitel'nost' grubo oborvala moi junosheskie mechtj. Kak sovershenno ser'ezno skazal odin znakomyj cheh, «Chehija – seredina Evropy. My vpitajli v sebja vse luchšie tradicii evropejskih i aziatskih kuhon', kotorye soedinilis' voedino i poluchilsja KNEDLIK! U nas ego – bolee 60 vidov!». Na samom dele knedlik – jeto ili malen'kaja kotletka, ili narezannje kruzhochki jetoj kotletki, kotorye gotovjatsja obyčno iz manki, testa i kartoshki. <...>.

V poslednij den' ja reshil otdat' v polnoj mere dolzhnoe nacional'noj cheshskoj kuhne i dolgo lazil po menju, vybiraja samoe ubojnoe bljudo; nakonec, uvidel izumitel'noe nazvanie (v russkom variante menju) kotorye zvučhalo kak "valosatyj knedlik" (v originale bylo imenno tak). Zamestitel' direktora pansiona ob"jasnila mne, chto jeto – samoe znamenitoe u nih bljudo, i, esli ja ego ne poprobuju, možno schitat', chto ja nichego ne ponimaju v cheshskoj kuhne. <...>. Ja byl sil'no zaintrigovan, pojetomu zakazal jetu pishhu bogov <...> na tarelke lezhalo sem' kotletok, sdelannyh isključitel'no iz manki. KOTLETY IZ MANNOJ KASHI – vot chto oni mne podsunuli! A ved' rjadom sidela jeta zamestitel' direktora i vnimatel'no iskala na moem lice vyraženie blagovojnoego voshishhenija pered jetim snogsshibatel'nym bljudom. Ja mrachno SOZHRAJ <...> jeti mannye beschinstva <...>.) (Jekslar, 2013, D).

Русский язык имеет лишь одно слово – *волос*, используемое в двух значениях: (1) ‘волосы на голове’; (2) ‘волосы, образующие волосяной покров на теле человека’. Волосяной покров на теле животного в русском языке обозначается словом *шерсть*.

4.2 Прилагательное *chlupatý* и его русские эквиваленты

4.2.1 *Chlupatý*

В примарном значении прилагательное *chlupatý* используется в чешском языке в сочетаниях:

- (1) *chlupatý přítel, chlupatý miláček* – ‘собака’, ‘лохматый друг’;
- (2) *chlupatý (muž, člověk)* – ‘волосатый мужчина’;
- (3) *chřapáč chlupatý*, или *stopečka chlupatá* (лат. *Helvella dissingii, Helvella chinensis*) – ‘несъедобный, редко встречающийся гриб’.

Слово *chlupatý* используется и в чешском сленге: (1) ‘полицейский’, (2) ‘богатый человек’.

К чешскому прилагательному *chlupatý* (син.: *vlasatý, vousatý, huňatý, chundelatý*) можно найти в словарях следующие русские эквиваленты: *волосатый, усатый, лохматый, мохнатый, косматый, пушистый, пышный*.

Для перевода чешского названия *chlupatý knedlík* обычно выбирают три варианта: **волосатый, лохматый, мохнатый** *кнедлики*, поэтому более подробно рассмотрим семантику и сочетаемость этих прилагательных.

4.2.2 Волосатый

Слово **волосатый** в русском языке имеет следующие синонимы: *блатной, волосастый, волосатик, волосистый, гривастый, густоволосый, длинноволосый, длинногривый, долгогривый, косматый, кудластый, кудлатый, лохматый, мохнатый, патластый, патлатый, пушистый, хайрастый, хохлатый, хохластый, хиппи*.

В Толковом словаре Д. Н. Ушакова слово *волосатый*: 1. *Покрытый волосами*, ант. *безволосый*; 2. *Сильно, чрезмерно обросший волосами*. (1. *Pokrytý volosami, ant. bezvolosýj*; 2. *Sil'no, chrezmerno obrosshij volosami*) (Ushakov, 1935-1940).

4.2.3 Мохнатый

Слово **мохнатый** (син.: *волосатый, ворсистый, давний, давнишний, длинношерстный, длинношерстый, древний, косматый, кудластый, кудлатый, лохматый, махровый, мохнатенький, несслежавшийся, пушистый*) чаще входит в следующие словосочетания: *мохнатый медведь (животное), мохнатая ель, мохнатая гусеница, мохнатый шмель* (прецедентное – вошло в оборот после выхода кинофильма «Жестокий романс», в котором прозвучала песня «Мохнатый шмель – на душистый хмель...»). Нечасто встречающееся слово, используемое в основном в составе терминов, обозначающее густой волосяной покров у животных – *мохноногие* – ‘мохнатые ноги’: *мохноногая сумчатая мышь, мохноногие куры, стрижи, голуби, пчелы, хомячки, тушканчики, сычи*, а также *лошадка мохноногая* – из известной детской новогодней песни Р. Кудашевой «В лесу родилась елочка».

«Современный толковый словарь русского языка» Т. Ф. Ефремовой приводит следующее толкование:

«Мохнатый – прил. разг. 1. Обросший, покрытый густой шерстью, волосами, волосками и т.п. Окруженный длинными пушистыми ресницами (о глазах). 2. Имеющий высокий, густой ворс (о тканях, мехах, изделиях из них). 3. Состоящий из густых прядей (о шерсти, волосах). 4. перен. Имеющий густые ветви, густую листву и т.п.» (Ефремова, 2000: I). (Mohnatyj – pril. razg. 1. Obrosshij, pokrytj gustoj sherst'ju, volosami, voloskami i t.p. Okruzhennyj dlinnymi pushistymi resnicami (o glazah). 2. Imejushhij vysokij, gustoj vors (o tkanjah, mehah, izdelijah iz nih). 3. Sostojashhij iz gustyh prjadej (o shersti, volosah). 4. peren. Imejushhij gustye vetvi, gustuju listvu i t.p.) (Efremova, 2000: I).

4.2.4 Лохматый

Слово *лохматый* имеет синонимы: *взъерошенный, волосатый, встрепанный, всклокоченный, взлохмаченный, вскосмаченный, длинношерстый, клочковатый, мохнатый, нечесаный, нечесанный, косматый, кудластый, кудлатый, непричесанный, патластый, патлатый, пушистый, разлохмаченный, раскосмаченный, растрепанный, хохластый, хохлатый, чубатый*.

Чаще используется для обозначения:

(1) непричесанного человека, с длинными всклокоченными волосами;

(2) обозначения животных, имеющих густую, растрепанную шерсть;

(3) тканей с длинным ворсом;

(4) входит в состав русских названий грибов: *гриб-зонтик краснеющий, лохматый* (*Macrolepiota rhacodes*) и *навозник белый, лохматый* (*Coprinus comatus*);

(5) в русском уголовном жаргоне слово *лохматый* входит в состав устойчивых сочетаний и имеет значения: (а) *чесать лохматого* – лгать, обманывать; (б) *лохматый* (лохмушкин) сейф – женские гениталии.

В русском языке в характеристике человека слова *лохматый, волосатый, мохнатый* несут слегка негативную оценку, иногда ассоциируются с определенной долей выражения свободомыслия. Они также связаны, например, с внешним видом хиппи. Данные прилагательные в русском языке никогда не входят в названия продуктов и блюд, т.к. ассоциативная связь *еда – волос (шерсть)* вызывает неприятные чувства.

Понятия понимание и интерпретация в межкультурной коммуникации неразрывно связаны между собой, понимание – цель и необходимое условие познания 'чужого', а интерпретация – метод, способствующий переходу на новую ступень понимания смысла. От умения интерпретировать часто зависит успех переводческой деятельности.

«Не подлежит сомнению, что замысел перевода, формируемый как продукт мыслительной деятельности переводчика, неотделим от переводческого видения авторского замысла, от переводческого его осмысления, от интерпретации переводчиком исходного текста, иначе – от его истолкования, а в соответствующих случаях – от профессионального текстологического его обследования и своего рода герменевтического анализа оригинального текста – с целью его адекватного перевоплощения в языковой материи переводного текста» (*Ne podlezhit somneniju, chto zamysel perevoda, formiruemyj kak produkt myslitel'noj dejatel'nosti perevodchika, neotdelim ot perevodcheskogo videnija avtorskogo zamysla, ot perevodcheskogo ego osmyslenija, ot interpretacii perevodchikom ishodnogo teksta, inache – ot ego istolkovanija, a v sootvetstvujushhijh sluchajah – ot professional'nogo tekstologicheskogo ego obsledovanija i svoego roda germenevticheskogo analiza original'nogo teksta – s cel'ju ego adekvatnogo perevoploshhenija v jazykovoj materii perevodnogo teksta*) (Ol'hovikov, 2007: 203).

Умение интерпретации в комплексе с приведенными примерами перевода слова *лохматый* может привести к мысли об особенном внешнем виде рассматриваемого сорта кнедликов, т.е. интерпретации неочевидного для неносителя чешского языка смысла.

5. Лингвокультурологический комментарий

Во время экскурсии вспомнилось, что реклама – двигатель торговли.

Неожиданно к нашей группе подошел официант одного из ресторанчиков

и вручил каждому из группы меню на русском языке.

И большинство группы, как это ни смешно, пошло потом обедать именно

в это заведение, несмотря на обилие других кафешек-ресторанов поблизости.

Кенгуренок Ру

(Vo vremja jekskursii vspomnilos', chto reklama – dvigatel' trgovli.

Neozhidanno k nashej gruppe podoshel oficiant odnogo iz restoranchikov

i vruchil kazhdomu iz grupy menu na ruskom jazyke.

I bol'shinstvo grupy, kak jeto ni smeshno, poshlo potom obedat' imenno

v jeto zavedenie, nesmotrja na obilie drugih kafeshkek-restoranov poblizosti)

Kengurenok Ru.

5.1 Из истории русско-чешской «кнедликовой дипломатии»

Чешский классик Ян Неруда (1834-1891) в своем фельетоне «Куколки» (Panenky) воспекает кнедик, особенно восхищается он кнедиком со сливовой начинкой (*knedlik švestkový*).

«Сейчас пришла пора кнедликов сливовых! Дозрели сливы и смолот „первый ячмень“, и теперь ни в деревне, ни в самой Праге нет дома, где бы не готовили „из нового урожая“ кнедлики, и не найти в Чехии человека, который бы „во рту сливу не имел“, который бы не сюсюкал. Но сюсюкает он от удовольствия, исключительно от блаженства – посмотрите на него, как горят его глаза! <...>. Люблю сливовые кнедлики. Это мой кулинарный идеал. Не то чтобы я, неблагодарный, презирал другие виды кнедликов – о нет, ни в коем случае! Отдаю дань уважения кнедлику обычному, будь в луковом соусе или с капустой. Принимаю приятное трение кнедлика с беконом. Восхищаюсь легким кнедликом картофельным. Приветствую нежный кнедлики творожный. С чувством глубокого удовлетворения смотрю на сытный кнедлики из манной крупы. К хорошему расположению духа приводит меня приятно пахнущий кнедлики из печени. Сразу же поддаюсь прихоти, когда перед моими глазами появляется кнедлики-юморист, по-весеннему веселый, комичный, неряшливый кнедлики с вишней ... Но когда на столе появляется кнедлики сливовый...» (*Sejchas prishla pora knedlikov slivovyh! Dozreli slivy i smolot „pervyy jachmen“*, i teper' ni v derevne, ni v samoj Prage net doma, gde by ne gotovili „iz novogo urozhaja“ knedliki, i ne najti v Chehii cheloveka, kotoryj by „vo rtu slivu ne imel“, kotoryj by ne sjusjukal. No sjusjukaet on ot udovol'stviya, iskljuchitel'no ot blazhenstva – posmotrite na nego, kak gorjat ego glaza! <...>. Ljublju slivovyje knedliki. Jeto moj kulinaryj ideal. Ne to chtoby ja, neblagodarnyj, preziral drugie vidy knedlikov – o net, ni v koem sluchae! Otdaju dan' uvazhenija knedliku obychnomu, bud' v lukovom souse ili s kapustoj. Prinimaju prijatnoe trenie knedlika s bekonom. Voshishhajus' legkim knedlikom kartofel'nym. Privetstvujju nezhnnyj knedlik tvorozhnyj. S chuvstvom glubokogo udovletvorenija smotru na sytnyj knedlik iz mannoj krupy. K horoshemu raspolozheniju duha privodit menja prijatno pahnushhij knedlik iz pecheni. Srazu zhe poddajus' prihoti, kogda pered moimi glazami pojavljaetsja knedlik-jumorist, po-vesennemu veselyj, komichnyj, nerjashlivyj knedlik s vishnej ... No kogda na stole pojavljaetsja knedlik slivovyj...)

(Neruda, 1888/1951: 141, П).

«Несоразмерность» русского и чешского восприятия кнедлика можно понять прочитав всего одно произведение «Кнедлики», написанное 35 годами позже русским фельетонистом А. Т. Аверченко. А. Т. Аверченко – выражаясь терминами современной межкультурной коммуникации, – описывает понятие *культурный шок*, связанное с невосприятием гастрономических пристрастий иной нации.

С точки зрения лингвострановедческой теории Е. М. Верещагина – В. Г. Костомарова, «*формирование понятия представляет собой познание действительности*» (*formirovanie ponjatija predstavljaet soboj poznanie dejstvitel'nosti*), тем самым это формирование оказывается процессом. По мнению авторов теории (Vereshhagin – Kostomarov, 1980: 18), в начале развития лексического понятия в нем может быть только одна семантическая доля (по Ю. А.

Самарину – локальная ассоциация). В фельетоне Аверченко главный герой отправляется в ресторан – его целью является утоление голода, в его ожидание включено понятие 'пища'. В рассматриваемом нами случае включается ментальный компонент – безэквивалентная гастрономическая реалья – *кнедлик*, которую автор пытается объяснить двумя способами: метафорически (*тяжелый, как свинец; кирпичом ложится*) и семантически (*хлеб*).

Формирование понятия в данном примере основано на локальной ассоциации, наблюдается стремление объяснить неизвестное посредством хорошо знакомого и понятного каждому русскому продукта – хлеба. Кроме национальной лексикализации в процесс познания незнакомого продукта включается естественный для гастрономии механизм – дегустация. Таким образом, понятие «расширяет» семантические доли содержания.

Непонимание вкуса потребителя чужой культуры в фельетоне А. Аверченко представлено на обеих сторонах, главный герой рассказа возмущен тем, что в чешском ресторане кельнер «не в курсе» его русской традиции: *потребованную мною к предобеденной закуске водку – подал вместе с кофе... (potrebovannuju mnoju k predobedennoj zakuske vodku – podal vmeste s kofe...)*. Одновременно он рассказывает о кнедлике как о слове, которым он вызвал возмущение у друзей-чехов.

– *Позвольте, господа, – оправдывался я. – Ну, что в них хорошего? Что такое – кнедлики?! Это вареный, тяжелый, как свинец, хлеб, который кирпичом ложится в желудке. Ведь если я буду есть кнедлики каждый день – у меня в желудке будет кирпичный дом!*

– *У вас не в желудке кирпич, – кричал мой сосед по столу, – а в сердце у вас кирпич! Да ели ли вы когда-нибудь настоящие кнедлики?!*

Обидев своих друзей, он остался обедать в полном одиночестве:

– *Ничего не поделаешь – придется обедать одному. Кельнер, дайте обед!*

На первое мне дали суп с кнедликом; на второе «вепшово печенье» с кнедликом; на десерт – кнедлик с яблоком внутри (Аверченко, 1923: I).

(– *Pozvol'te, gospoda, – opravdyvalsja ja. – Nu, chto v nih horoshego? Chto takoe – knedliki?! Jeto varenyj, tjazhelyj, kak svinec, hleb, kotoryj kirpichom lozhitsja v zheludke. Ved' esli ja budu est' knedliki kazhdyj den' – u menja v zheludke budet kirpichnyj dom!*

– *U vas ne v zheludke kirpich, – krichal moj sosed po stolu, – a v serdce u vas kirpich! Da eli li vy kogda-nibud' nastojashhie knedliki?!*

Obidev svoih druzej, on ostalsja obedat' v polnom odinochestve:

– *Nichego ne podelaesh' – pridjotsja obedat' odnomu. Kel'ner, dajte obed!*

Na pervoe mne dali sup s knedlikom; na vtoroe «vepshovo pechen'e» s knedlikom; na desert – knedlik s jablokom vnutri (Averchenko, 1923: I).

А. Аверченко, как фельетонист, был известен своей язвительностью и колкостью, таким образом он часто испытывал реакцию окружающих. Однако отрывок, будь он реальным отражением

восприятия автора, либо свойственным ему подходом с «подковыркой» – яркое свидетельство межкультурного конфликта: «Смотрел я на эти три невинных штучки, лежащих передо мною нетронутыми, и думал: – Неужели такой пустяк может повести к международным осложнениям и к разрыву дипломатических сношений?..» (*Smotrel ja na jeti tri nevinnyh shtuchki, lezhashhih peredo mnoju netronutyimi, i dumal: – Neuzheli takoj pustjak mozhet povesti k mezhdunarodnym oslozhnenijam i k razryvu diplomaticheskikh snoshenij?..*) (Averchenko, 1923: 1).

5.2 Новейшая история – старая история продолжается...

Так это и есть знаменитые кнедлики!?

(Tak jeto i est' znamenitye knedliki!?)

У современных русскоязычных туристов, как свидетельствуют интернет-блоги, кнедлики не вызывают большого восторга. Однако при посещении страны «продвинутые» туристы стараются попробовать национальную кухню. Свидетельство тому можно найти как в русскоязычных блогах, новейшей русской литературе и туристических заметках, в печатных журналах и интернет-изданиях.

«Был шокирован, честно! Кто бы мог подумать? Я-то считал, что это какое-то супершикарное, вкусное, восхитительное, красивое блюдо, а тут просто варёный хлеб, политый коричневой жижей» (*Byl shokirovan, chestno! Kto by mog podumat'? Ja-to schital, chto jeto kakoe-to supershikarnoe, vkusnoe, voshititel'noe, krasivoe bljudo, a tut prosto varjonyj hleb, polityj korichnevoj zhizhej*) (Burchak-Nahodka, 2013: 18).

С дегустацией нового блюда, естественно, связана попытка перевода его названия на родной язык. Целью в таком случае является интерпретации явного и неявного содержания, заложенного в обоих компонентах (лексических единицах) названия блюда. В данном случае непросвещенные в тонкостях чешского языка туристы прибегают к тем же способам, что и студенты. Однако студента исправит преподаватель, но туриста, использовавшего онлайн-переводчик, и поместившего в своем блоге впечатления о чешской национальной кухне, вряд ли кто-то исправит.

Также обстоит дело и в сфере чешского общественного питания, для перевода меню чаще используют словари, а не услуги профессиональных переводчиков.

6. Квантитативность «волосатых» и «мохнатых» кнедлик в интернете

В Национальном корпусе русского языка (в основном корпусе, по состоянию на конец 2015 года) со словом *кнедлик* встречаем всего 18 примеров, среди них:

(1) Образовавшийся при жарении сок заправить мукой. Булочный кнедлик 500 г крупчатки, 2 желтка, 3/8 л молока, 200 г булки,

1 ч. л. соли. [Рецепты национальных кухонь: Чехия (2000-2005)]. (НКРЯ,¹ I). (Obrazovavshijsja pri zharenii sok zapraviti' mukoju. Bulochnyj knedlik 500 g krupchatki, 2 zheltka, 3/8 l moloka, 200 g bulki, 1 ch. l. soli. [Recepty nacional'nyh kuhon': Chehija (2000-2005)]. (NKRJa, I).

(2) И вот – второе пришествие Skoda Superb, созданной на базе Passat, собираемого концерном VW в Китае для важных чиновников Поднебесной. КНЕДЛИК ПО-ПРАЖСКИ. Если обойти автомобиль кругом, то это прежде всего Skoda. [Николай Качурин. Геј, славяне! (2002) // «Автопилот», 2002.06.15]. (НКРЯ, I). (I vot – второе prishestvie Skoda Superb, sozdannoj na baze Passat, sobiraemogo koncernom VW v Kitae dlja vaznyh chinovnikov Podnebesnoj. KNEDLIK PO-PRAZHSKI. Esli obojti avtomobil' krugom, to jeto prezhdе vsego Skoda. [Nikolaj Kachurин. Geј, slavjane! (2002) // «Avtopilot», 2002.06.15]. (NKRJa, I).

Поисковик Гугл на запрос «волосатый кнедлик» выдает приблизительно 73 ответа. Относительно приблизительности следует сделать оговорку – одни и те же тексты повторяются многократно, т.к. они включены в путеводители по Чехии, размещенные на официальных веб-страницах русских и чешских турагентств, речь не идет о новых текстах, а лишь о перепечатке одной и той же информации, которая, по-видимому, была взята из «Справочника – инструкции по адаптации в Чехии» Агентства Недвижимости и Иммиграции «Царица Тамара» (Carica Tamara)².

В различных источниках встречаем такое описание: «Кнедликов существует огромное количество разновидностей: мучные, картофельные, с беконом (шпекове), булочные (хоусковы кнедлик) или из манки («хлупаты», т.е. волосатый кнедлик)»³ (Knedlikov sushhestvuet ogromnoe kolichestvo raznovidnostej: mучные, kartofel'nye, s bekonom (shpekove), bulochnye (houskovy knedlik) ili iz manki («hлupaty», т.е. volosatyj knedlik).

Более выгодно в этой огромной массе информации выглядит агентство «Реал Тур», т.к. текст подает не только ничего не говорящие иностранцу названия чешских блюд, но вместе с тем сразу же их объясняет без лишних подробностей. Хотя и этот источник не избегает рассматриваемого нами неадекватного названия.

«На второе: самое известное и традиционное чешское блюдо – «вепришо-кнедло-зело». Это жаркое из свинины (вепришо), тушеная капуста (зело) и кнедлики (кнедло). Кнедликов существует огромное количество разновидностей: мучные, картофельные, с беконом (шпекове), булочные (хоусковы кнедлик) или из манки («хлупаты», т.е.

¹ НКРЯ – Национальный Корпус русского языка

² «Справочник – инструкция по адаптации в Чехии» Агентства Недвижимости и Иммиграции «Царица Тамара». [online] URL: <http://issuu.com/novareal/docs/instrukcia/44>

³ Такой текст размещен на страницах следующих туристических компаний: «VEDI TOURGROUP-URAL», «ТРАНСАЭРО ТУР», «ЯНТАРНЫЙ БЕРЕГ», «ЯВА ТУР».

волосатый кнедлик)» (Peal Tur: I). (*Na vtoroe: samoe izvestnoe i tradicionnoe cheshskoe bljudo – «veprsho-knedlo-zelo». Jeto zharkoe iz svininy (veprsho), tushenaja kapusta (zelo) i knedliki (knedlo). Knedlikov sushhestvuet ogromnoe kolichestvo raznovidnostej: muchnye, kartofel'nye, s bekonom (shpekove), bulochnye (houskovy knedlik) ili iz manki («hlupaty», t.e. volosatyj knedlik)*) (Real Tur: I).

Второй вариант перевода слова *chlupatý* как «мохнатый» в поисковике Гугл встречается реже, приблизительно 23 текста.

«Свинину можно заменить уткой или гусем, кнедлики, приготовляемые из теста с кусочками белого хлеба, можно заменить картофельными (из варёного картофеля) или так называемыми "мохматыми" (из сырого тёртого картофеля), а капуста не обязательно должна быть квашеной» (Недвижимость в Европе, I). (*Svininu mozžno zamenit' utkoj ili gusem, knedliki, prigotovljaemye iz testa s kusochkami belogo hleba, mozžno zamenit' kartofel'nymi (iz varjonogo kartofelja) ili tak nazyvaemyi "mohnnatymi" (iz syrogo tjortogo kartofelja), a kapusta ne objazatel'no dolzhna byt' kvashenoj*) (Nedvizhimost' v Evrope, I).

Некоторые источники дают примеры употребления «волосатых», «мохнатых» и «лохматых» кнедликов в кавычках, другие используют их без кавычек. Без кавычек определение встретилось в репрезентативном русско-английском издании «Imperial Life»: *«Исконно чешским блюдом являются лохматые кнедлики, для приготовления которых маленькие клецки из тертого картофеля и муки варят в подсоленной воде, а затем смешивают с вареной капустой или грибами»* (*Iskonno cheshskim bljudom javljajutsja lohmatye knedliki, dlja prigotovlenija kotoryh malen'kie klecki iz tertogo kartofelja i muki varjat v podsolennoj vode, a zatem smeshivajut s varenoj kapustoj ili gribami*) (Imperial Life, 2009: 5).

В интернете встретим и другие, единичные определения, например, *пушистый кнедлик* или *мохнатые оладьи*.

Как показывают примеры из новейшей русской литературы (хотя и не лучших образцов), отпугивающие названия блюд – не единичное явление. Автор рассказа «Росказни не старого Ер-кека» не называет страну, в которой происходит действие. Но в описании, кроме других «лакомств» встречается и «волосатый» кнедлик: *влюбленные разместились на проволочных креслах и принялись изучать меню. <...>. Список блюд был обширен <...>: холодная закуска «Макакин хвост», холодная закуска «Сморчки», <...> салат «Титаник», <...> специальное блюдо для новых «Просто пальцы с хреном», <...> коктейль крепкий «Как всегда», <...> экзотическое фирменное блюдо «Укачало», <...> специальное блюдо «Волосатый кнедлик» <...>» (*vlyublennye razmestilis' na provolochnyh kreslah i prinjalis' izuchat' menju. <...>. Spisok bljud byl obshiren <...>: holodnaja zakuska «Makakin hvost», holodnaja zakuska «Smorchki», <...> salat «Titanik», <...> special'noe bljudo dlja novyh «Prosto pal'cy s hrenom», <...> koktejl' krepkij «Kak vseгда», <...>**

jekzotichesкое firmennoe bljudo «Ukachalo», <...> special'noe bljudo «Volosatj knedlik» <...>» (Ermolaev, 2006: 1).

На запрос «лохматый кнедлик» поисковик Гугл выдает приблизительно 13 ответов, как и в случае с предыдущими примерами, в нескольких источниках повторяется та же информация.

Заключение

Переводные меню, безусловно, нужно приветствовать, ибо они являются шагом навстречу к заказчику, создают хорошее впечатление о стране, делают ей имидж дружелюбной и открытой для иностранцев. Предприятия питания привлекают к себе гостей не столь своим убранством и дешевыми ценами, а именно языковым реверансом перед гостем. Поэтому адекватный культуре потребителя перевод информации должен стать первостепенной задачей для владельцев гостиниц и ресторанов, туристических агентств и других предприятий сферы туризма. Буквальный перевод, или «рабственный», как его называл А. С. Шишков, в данной сфере неуместен. Следуя К. Чуковскому, такие переводы можем назвать «точной неточностью».

В меню чешских кафе и ресторанов, переведенных на русский язык, можно найти много занимательного: «*утиная грудка, копченая на яблочных опилках*»; «**БЛЮДО ДНЯ тушеный на медленном огне кусочек говядины из фальшивой вырезки из молодого бычка с грибами и домашними кнедликом, сваренным на водяной бане, в кастрюльке**» (*utinaja grudka, kopchennaja na jablochnyh opilkah*); «**BLJUDO DNJA tushennyj na medlennom ogne kusoček govjadiny iz fal'shivoj vyrezki iz molodogo bychka s gribami i domashnimi knedlikom, svarennym na vodjanoj bane, v kastrjul'ke**» (PARLAMENT STAROPRAMEN, I).

В случае прямого перевода отдельных блюд чешский язык бы мог стать примером морбидного юмора иностранцев, который в определенных условиях может играть роль рекламы, однако не всегда позитивной. В этот «морбидный» арсенал напрашиваются такие названия продуктов, как *utopenci* (прямой перевод – *утопленники*), *rakvičku* (*гробики* – в отличие от чешского русский язык вообще лишь в очень редких случаях использует диминутив *гробик*). При переводе названий необходимо учитывать традиции культуры-реципиента, прямой перевод в этих случаях неуместен.

В сочетании с *кнедликом* слово *chlupatý* подчеркивает особенную форму этого вида кнедликов – неравномерность, воздушность. Название *chlupatý knedlik*, так же как слова *борщ*, *матрешка*, *Перестройка* относится к разряду *фоновой лексики*, которая должна транслитерироваться на другие языки, а не переводиться. Чешское название *chlupatý knedlik*, во избежание негативных ассоциаций и отвращения к этому блюду со стороны русскоговорящих туристов, стоит по-русски писать *хлупаты кнедлик*.

Как показывают исследования, наиболее частотными по применению способами перевода гастрономических реалий являются транскрипция, калькирование и описательный перевод. «*Каждый из*

приведенных приемов перевода гастрономических реалий имеет свои достоинства и недостатки: используя транслитерацию и транскрипцию, переводчик сохраняет экзотический колорит, но не берет на себя ответственности за содержание; калькирование сопряжено с буквализмом и потерей национального колорита, описательный перевод приводит к увеличению объема текста, что не всегда желательно» (Kazhdij iz privedennyh priemov perevoda gastronomicheskikh realij imeet svoi dostoinstva i nedostatki: ispol'zuja transliteraciju i transkripciju, perevodchik sohranjaet jekzoticheskij kolorit, no ne берет на себя ответственности за содержание; kal'kirovanie soprjazheno s bukvalizmom i poterej nacional'nogo kolorita, opisatel'nyj perevod privodit k uvelicheniju ob"ema teksta, chto ne vseгда zhelatel'no) (Knjazheva – Makarova, 2010: 175).

Выводы

Лакуны – как феномены культуры предлагают нам осмысление различий в национальных картинах мира. Лингвокультурные несовпадения свидетельствуют о нетождественности ментального восприятия и оценки тех же явлений носителями разных культур. Поэтому языковая и культурологическая компенсация может стать первым шагом на пути к коммуникативной толерантности. В гастрономической «дипломатии» будет уместным использование транслитерации названий предлагаемых блюд, совмещенной со стратегией компенсации. В идеале названия безэквивалентных гастрономических реалий, с которыми можно встретиться в меню ресторанов и других предприятий общественного питания, обслуживающих сферу туризма, в любой стране должны быть представлены в виде транслитерированных названий, рядом с которыми желательно привести основные ингредиенты, входящие в состав данного блюда. Компенсированная таким образом информация будет способствовать преодолению непонимания и нивелированию стилистической маркированности.

Расширившиеся возможности путешествовать по миру вызывают необходимость унификации подачи информации, «предназначенной» для иностранцев. Определенная унификация необходима и в туристической сфере, в первую очередь это касается языковой презентации блюд национальных кухонь – с которыми непременно сталкивается любой турист, отправляющийся в путешествие.

Bibliographic references

- AVERCHENKO, A. 1923. Zapiski prostodushnogo. Cheho-Slovakija. Berlin: Sever. [cit. 2015-8-02]. [online] URL: http://az.lib.ru/a/awerchenko_a_t/text_1923_zapiski_prostodushnogo.shtml
- ANISIMOVA, J. J. 2006. Restorannye onimy v russkoj i nemeckoj lingvokul'turah. In: Vestnik VGU, Serija: Lingvistika i mezhkul'turnaja kommunikacija. n. 1, pp. 99-103. [online] URL:

- http://www.vestnik.vsu.ru/program/view/view.asp?sec=lingvo&year=2006&num=01&f_name=2006-01-16
- ARHIPOVA, N. G. 2013. Leksiko-semanticheskaja gruppа «pishha» v govoraх staroobrjadcev (semejskih) Amurskoj oblasti. In: Vestnik AmGU. n. 62, pp. 130-136. [cit. 2015-1-03]. [online] URL: http://www.amursu.ru/attachments/article/10650/N62_27.pdf. ISSN 2073-0284
- BABCHENKO, A. 2002. Alhan-Jurt. In: Novyj Mir. n. 2. [cit. 2014-11-03]. [online] URL: http://magazines.russ.ru/novyj_mi/2002/2/bab.html. ISSN 0130-7673.
- BACHMANN, L. 1961. Jak se mení jídelnicek. In: Nase rec. 44, pp. 3-4. ISSN 0027-8203.
- BURCHAK-NAHODKA, Ju. 2013. Chehi ne parjatsja! In: Cheshskaja Zvezda. n. 14. pp. 16-18.
- VERESHHAGIN, E. M. – KOSTOMAROV, V. G. 1980. Lingvostranovedcheskaja teorija slova. M.: Russkij jazyk. 320 p.
- GOROVOJ, D. 2011. A vy uzhe gotovili knedliki? In: Prazhskij jekspres (archiv 2. 04. 2011). [online] URL: <http://www.prague-express.cz/culinary/7329-dumplings.html>
- EKSLER, A. 2013. Neputevyje zametki po Chehii. In: Avtorskij proekt Aleksa Ekslera. [cit. 2014-11-12]. [online] URL: <http://www.exler.ru/novels/praha.htm>
- JERMOLAEV, V. 2006. Rosskazni ne starogo Er-keka. [cit. 2014-1-03]. [online] URL: <http://www.proza.ru/2006/01/12-227>
- JEFREMOVA, T. F. 2000. Tolkovij slovar' Efremovoj. [cit. 2014-3-06]. [online] URL: <http://www.efremova.info/>
- ZHURNAL DLJA KLIENTOV «IMPERIAL LIFE» dlja AO «Imperial Karlovy Vary, a.s.» 2009. Karlovy Vary: KUKLIK. № 03. Vypusk V. [cit. 2014-12-08]. [online] URL: http://www.imperial-group.cz/dokumenty/life/2009/03-09_life_ar.pdf
- KENGURENOK RU. 2007. V Chehiju vdvoem. [cit. 2014-1-03]. [online] URL: <http://reports.travel.ru/letters/2007/10/116176.html?cc=cz>
- KNJAZHEVA, E. A. – MAKAROVA, M. V. 2010. Germenevticheskij i transformacionnyj aspekty perevoda realij anglijskoj lingvokulturnoj sfery «GASTRONOMIJA». In: Jazyk, komunikacija i social'naja sreda. Vypusk 8. Voronezh: VGU. ISSN 2224-0101 (print), 2224-1078 (online) pp. 163-179.
- KREJČIŘÍK, L. 2013. Cesko-rusky a rusko-cesky potravinarsko-kucharsky slovník. ISBN: 978-80-87873-11-3.
- MACHEK, V. 1959/1969. Etymologický slovník jazyka ceskeho. Prague: Academia.
- LEVY, J. 2013. Umeni prekladu. Prague: Apostrof. 367 p. ISBN: 978-80-87561-15-7.
- MOKIENKO, V. M. – NIKITINA, T. G. 2007. Bolshoj slovar' russkih pogovorok. M.: Olma Media Grupp. 784 p. ISBN: 978-5-373-01386-4.
- NERUDA, J. 1951. Panenky. In: Vybor. Prague: Československý spisovatel. 417 p.
- NOVIKOV, A. M. – NOVIKOV, D. A. 2010. Metodologija nauchnogo issledovanija. M.: Librokom. 283 p. ISBN 978-5-397-00849-5
- NKRJa – Nacional'nij korpus russkogo jazyka. 2015. [cit. 2014-11-03]. [online] <http://www.ruscorpورا.ru/>
- OL'HOVIKOV, B. A. 2007. Obshhaja teorija jazyka: Antichnost' – XX v. M.: Akademija. 304 p. ISBN 978-5-7695-3476-8.
- PEVZNER, K. 2005. V poiskah Golema. [cit. 2014-12-03]. [online] URL: http://lib.afisha.tv/?book=RUSS_DETEKTIW/PEWZNER/detec8.txt&page=1
- REAL TUR. 2014. Oficial'nij predstavitel' BOHEMIA LAZNE a.s. [cit. 2014-8-01]. [online] URL: <http://realtours.ru/about.html>
- RESTORAN «PARLAMENT» [cit. 2015-1-03]. [online] <http://www.vinohradskyparlament.cz/ru/eda>
- REJZEK, J. 2011. Cesky etymologický slovník. Prague: LEDA. 752 p. ISBN: 978-80-7335-296-7.

- RETTIGOVA, M. D. – SEDLACKOVA, H. 1986. Domaci kucharka – spolu s ukazkami z beletristickeho dila M. D. Rettigove a ctenimi o jeji osobnosti. Prague: Odeon. 560 p.
- STOPEPUNTIK, K. 1924. 1. Moravska zem a moravska rec, 2. Republika pred svatym Petrem. In: Nase rec. 8, n. 5. ISSN 0027-8203.
- SMILAUER, V. 1947. Vykłady slov. In: Nase rec. 31, n. 7-8. ISSN 0027-8203.
- USHAKOV, D. N. 1935-1940. Tolkovyj slovar' Ushakova. In: SLOVARI I ENCIKLOPEDIJ NA AKADEMIKE [online] URL: <http://dic.academic.ru/dic.nsf/ushakov/763190>
- FOMINA, Z. E. 2009. Kul'turno-gastronomicheskie smysly v evropejskom i ruskom jazykovom soznanii kak «mir v miniatjure». // Nauchnyj Vestnik Voronezhskogo gosudarstvennogo arhitekturno-stroitel'nogo universiteta. Serija «Sovremennye lingvisticheskie i metodiko-didakticheskie issledovanija». Vypusk n. 1 (11), pp. 11-24. [online] [http://edu.vgasu.vrn.ru/SiteDirectory/vestnik/inost/DocLib/Научный%20Вестник%20№%201\(11\)-2009.pdf](http://edu.vgasu.vrn.ru/SiteDirectory/vestnik/inost/DocLib/Научный%20Вестник%20№%201(11)-2009.pdf)
- CHUKOVSKIJ, K. 2014. Vysokoe iskusstvo, M.: Azbuka-Attikus. 448 p. ISBN: 978-5-389-01401-5.
- SHISHKOV, A. S. 1824/2010. Rassuzhdenie o starom i novom sloge rossijskogo jazyka. In: Sobranie sochinenij i perevodov admirala Shishkova Rossijskoj Imperatorskoj Akademii Prezidenta i raznyh uchenyh obshhestv chlena. SPb. Ch. II. / Librokom, 2010. 368 p. ISBN: 978-53-97014-96-0.
- WINTER Z. 1892. Kuchyne a stul nasich predku. Prague: Dr. F. Backovsky. 192 p. [cit. 2014-12-03]. [online] http://kramerius.mlp.cz/kramerius/MShowPageDoc.do?id=189951&mcp=&author=&s=JPG&p_ind=1&x=0&y=0.

Words: 7 129

Characters: 55 042 (30,58 standard pages)

*PhDr. Inna Kalita, Ph.D.
Department of Bohemistic Studies
University of Jan Evangelista Purkyně
Ceske mladeze 8
400 96 Usti nad Labem
Czech Republic
inna.kalita@ujep.cz*