О. И. Логачева, Ю. Л. Малкова
Ивановский государственный химико-технологический университет,
г. Иваново, Российская Федерация

РЕСТОРАННОЕ МЕНЮ КАК ЖАНР ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ДИСКУРСА: ОСОБЕННОСТИ ПЕРЕВОДА НАИМЕНОВАНИЙ БЛЮД (ПО МАТЕРИАЛАМ АНГЛОЯЗЫЧНЫХ ИСТОЧНИКОВ)

Статья посвящена изучению современного английского ресторанного меню как жанра гастрономического дискурса. Авторы исследуют содержательную составляющую меню и выявляют его лингвистические и социокультурные особенности с целью корректной интерпретации наименований блюд. В частности авторы анализируют происхождение и значение названий десертов «Pavlova», «Baked Alaska», а также блюда «Blini», материалом исследования при этом выступают современные английские ресторанные меню, а также одноязычные и англо-русские словари.

The paper deals with modern English restaurant menu as the special discourse genre. The authors analyze its linguistic and cultural characteristics. The dessert's names «Pavlova», «Baked Alaska» and «Blini» are the object of the article. Their origin and meaning are defined by using English-English and English-Russian dictionaries.

Меню как жанр гастрономического дискурса привлекает внимание ученых-лингвистов [3]. В современном поликультурном мире в условиях активного взаимодействия культур (в т.ч. и гастрономической) актуальным представляется обращение к исследованию особенностей данного жанра с целью формирования навыков его корректной и достоверной интерпретации для извлечения максимально полной информации о том или ином представленном в нем блюде. Данный жанр обладает рядом характерных особенностей, а именно: четко оформленная структура, определенный порядок расположения блюд и наименования ингредиентов, четкая и краткая формулировка названий блюд, отражающая их гастрономическое содержание, эффектные и необычные названия блюд, фотографии. Подобные характеристики, с одной стороны, позволяют гостю ресторана четко ориентироваться в меню любого (даже зарубежного) ресторана и выбрать желаемое блюдо, с другой стороны, наличие эффектных и необычных названий блюд делают подобный выбор затруднительным. В данной статье авторы

обращаются к анализу современного английского ресторанного меню, а именно к изучению особенностей наименований блюд. Объектом исследования выступают наименования десертов «Pavlova» и «Baked Alaska», а также наименование блюда «Blini» [6-8]. Современные онлайн словари (как одноязычные, так и англо-русские) трактуют названия выбранных блюд следующим образом (перевод на русский язык выполнен авторами):

Десерт «Pavlova» [8] (1926 г. и 1935 г. – две предполагаемые даты возникновения десерта):

- A «Pavlova» is a dessert which consists of a hard base made of egg whites and sugar with fruit and cream on top (Десерт с твердым основанием из яичных белков и сахара, украшенный сверху фруктами и сливками) [1];
- A dessert of Australian and New Zealand origin consisting of a meringue shell topped with whipped cream and usually fruit (Десерт Австралийского и Новозеландского происхождения – основа из меренги, покрытой взбитыми сливками и фруктами) [1];
- A sweet cold dish consisting of a meringue (= the transparent part of an egg cooked slowly with sugar) with a layer of fruit and cream on top (Сладкий холодный десерт – меренга (белки, смешанные с сахаром), покрытая слоем фруктов и сливок) [9];
- A dessert consisting of a meringue base or shell filled with whipped cream and fruit (Десерт из меренги со взбитыми сливками и фруктами) [13];
- A light cake made of meringue, cream, and fruit (Легкое пирожное из меренги, сливок и фруктов) [1, 11];

Англо-русские словари определяют десерт, названный в честь выдающейся русской балерины Анны Павловой, следующим образом [1, 2]:

- (австрал.) торт со взбитыми сливками и фруктами;
- (австрал.) "Павлова" - традиционный в Австралии и Новой Зеландии десерт, представляющий собой большой круглой формы торт безе со взбитыми сливками, украшенный свежими фруктами, особенно клубникой, киви и т. п.; изобретён и изготовлен впервые австралийским кондитером

Гербертом Саксе (Herbert Sachse, 1898-1974) в 1935 и названный Гарри Неирном (Harry Nairn), владельцем отеля "Эспланада" в Перте, в честь знаменитой русской балерины Анны Павловой.

Выдающаяся русская балерина Анна Павлова давала гастроли в западной Австралии, дегустировала этот десерт, и он ей очень понравился. Новая Зеландия также претендует на то, чтобы называться родиной этого десерта. В настоящий момент точно неизвестно, в какой именно стране впервые приготовили этот десерт, поскольку гастроли проходили одновременно [2, 4].

Десерт с не менее интересным названием - «**Baked Alaska**» – также присутствует в меню английских ресторанов (перевод на русский язык выполнен авторами) [6].

- A dessert of sponge cake and ice cream in a meringue covering, cooked in a hot oven for a very short time (Бисквит и мороженое в меренговой оболочке, запеченные в духовке в течение очень короткого времени) [13];
- A dish consisting of a cake base with ice cream on top covered with meringue (a mixture made of sugar and the white part of eggs) that is cooked for a very short time at a high temperature (Двухслойный десерт из бисквита и мороженого, покрытый меренговым слоем (смесь сахара и белка) и запеченный при высокой температуре в течение короткого времени) [9];
- A dessert consisting of a cake and ice cream covered with meringue and cooked very quickly in a hot oven (см. перевод ранее) (BrE) [10];
- A dessert consisting of a cake layer covered with ice cream, topped with sweetened, stiffly beaten egg whites, and browned quickly in an oven (Двухслойный десерт из бисквита и мороженого, покрытый интенсивно взбитыми яичными белками с сахаром, быстро подрумяненный в духовке) (AmE) [10];
- (кул.) Торт-безе с мороженым (торт-безе с мороженым, малиной и сливками) [1, 2];
- «Запеченная Аляска». Also called Omelet surprise. A frozen dessert in which solidly frozen ice cream is placed on top of a layer of sponge cake and frosted with meringue. This cake is placed under a broiler to brown it slightly [1, 2].

Согласно распространённой версии, название «запечённая Аляска» придумал шеф-повар нью-йоркского ресторана Delmonico’s Чарльз Ранхофер в 1867 году в честь покупки Аляски у Российской Империи. Версия не подтверждается достоверными данными, и сам Ранхофер в 1894 году называл блюдо «Аляска, Флорида», видимо, имея в виду контраст между холодным и горячим компонентами. По другим сведениям, десерт изобрели китайские кулинары, поделившиеся секретом запекания мороженого с французским шеф-поваром 1860-х годах в Париже. Во Франции десерт подавали под названием «омлет по-норвежски» [5].

В английском меню [7] также можно встретить такое блюдо: «Beluga caviar, Oscietra caviar (traditional garnishes with mini blinis). Первое известное упоминание названия «**blin**» зафиксировано в 1889 году. Словари определяют русские корни в происхождении данного названия: от старого русского слова «***mlinй»***, образованного от «***molot'***», что значит молоть, «to grind». Словари следующим образом определяют значения названия блюда «blini» [1]:

- A small pancake, usually served with something such as caviar and sour cream on top of it (Маленький блинчик, подают с икрой или сметаной) [11];
- A thin often buckwheat pancake usually filled (as with sour cream) and folded (Тонкий как правило гречневый блинчик, сложенный и наполненный сметаной) [12];
- Russian pancakes made of buckwheat flour and yeast (Русские блинчики, приготовленные из гречневой муки и дрожжей) [10]*;*
- Pancakes made from buckwheat flour and served with sour cream (Блинчики из гречневой муки со сметаной) [13];
- Small pancakes (маленькие блинчики) [9];
- Small Russian pancakes (= thin flat round cakes), served with sour cream (Маленькие русские блинчики (тонкие плоские круглые лепешки), подают со сметаной) [1].

Меню как жанр гастрономического дискурса представляет как лингвистический, так и лингвокультурологический интерес. Созданное для посетителей ресторанов меню не только позволяет получить информацию о разнообразии блюд и их ингредиентах, но также четко демонстрирует гастрономическую глобализацию и взаимодействие культур. Факт широкого отражения названий выбранных для изучения блюд в словарях позволяет сделать вывод об их известности и популярности. Тем не менее, неподготовленному посетителю крайне сложно самостоятельно без консультации официанта или дополнительной информации определить состав и предполагаемые вкусовые характеристики блюд даже при наличии в меню иллюстраций или фотографий. Знакомство с кухней и гастрономическими традициями других стран, несомненно, требует предварительного изучения подобной гастрономической информации.

Литература:

1. Английские словари [Электронный ресурс] https://slovar-vocab.com/ (дата обращения 29.04.2019).
2. Англо-русский словарь Мультитран [Электронный ресурс] https://www.multitran.ru (дата обращения 27.04.2019).
3. Иванова, Н. К., Врыганова, К. А. Неологизмы в англоязычном гастрономическом дискурсе: опыт анализа (на материале электронного словаря wordspy.com) // Язык. Текст. Дискурс: Научный альманах Ставропольского отделения РАЛК / Под ред. проф. Г.Н. Манаенко. Выпуск 14. Ставрополь: Изд-во СКФУ, 2016. 396 с. С. 289-298.
4. Десерт Анны Павловой [Электронный ресурс] https://gotovite.ru/deserty/tort-pavlova-desert-nastoyashhix-balerin.html (дата обращения 08.05.2019).
5. Запеченная Аляска [Электронный ресурс] https://ru.wikipedia.org/wiki/Запеченная_Аляска (дата обращения 30.04.2019).

6. Меню ресторанов Лондона [Электронный ресурс] https://ru.restaurantguru.com/Simpsons-in-the-Strand-London/menu (дата обращения 20.04.2019).
7. Меню ресторанов Лондона [Электронный ресурс] https://ru.restaurantguru.com/Chenestons-Restaurant-United-Kingdom/menu (дата обращения 20.04.2019).
8. Меню ресторанов Лондона [Электронный ресурс] https://ru.restaurantguru.com/St-John-London/menu (дата обращения 20.04.2019).
9. Cambridge Dictionary [Электрон. ресурс] http://www.dictionary.cambridge.org (дата обращения 25.04.2019).
10. Collins online dictionary [Электронный ресурс] https://www.collinsdictionary.com/ (дата обращения 25.04.2019).
11. Longman Dictionary of Contemporary English [Электрон. Ресурс http://www.ldoceonline.com/ (дата обращения 25.04.2019).
12. Merriam Webster Dictionary [Электрон. ресурс] http://www.merriam-webster.com (дата обращения 25.04.2019).
13. Oxford Dictionary [Электрон. ресурс] https://en.oxforddictionaries.com/ (дата обращения 25.04.2019).