Е.Д. Рычихина, Н.К. Иванова
Ивановский государственный химико-технологический университет,
г. Иваново, Российская Федерация

НЕКОТОРЫЕ ТРУДНОСТИ ПЕРЕВОДА АНГЛОЯЗЫЧНОЙ ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКОЙ ЛЕКСИКИ (НА ПРИМЕРЕ ТЕРМИНА FLOUR)

В статье описываются результаты семантического анализа термина мука (flour) на русском и английском языках, проведенного на основе научных статей, информационных интернет-материалов и словарей. Обсуждаются некоторые трудности перевода, связанные с поиском эквивалентного термина на русском языке с учетом варианта английского языка (британского, американского, канадского) и национальными традициями хлебопечения.

The paper describes the results of the semantic analysis of the term flour in Russian and English languages based on the scientific papers, Internet materials and dictionaries. Some difficulties of translating in relation to the search for an equivalent term in Russian, taking into account the variant of the English language (British, American, Canadian) and national traditions of baking are discussed.

Активная межкультурная и научная коммуникация, большой общественный интерес к культуре и традициям питания народов мира, трансформационные явления в пищевых кодах и т.д. обуславливают актуальность данной проблематики в лингвистическом плане и необходимость вооружения выпускников российских вузов и специалистов, работающих в разных отраслях науки и промышленности, языковыми и фоновыми знаниями, помогающими при работе с профессионально-ориентированной англоязычной литературой и словарями, чтобы минимизировать трудности перевода с одного языка на другой и типичные переводческие ошибки, ставшие очевидными с популярностью в России переводной литературы по кулинарии, рекламы меню ресторанов, продуктов питания [1].

Объектом нашего исследования являются английские и русские терминологические единицы, используемые для обозначения различных видов *пшеничной муки* (wheat flour), основного ингредиента теста для выпечки различных хлебобулочных и кондитерских изделий, и ее составляющих, обеспечивающих качество конечных продуктов. Источниками информации

послужили англоязычные статьи по технологии хлебопечения [12], толковые, общие и специальные одноязычные и двуязычные словари [1,3,10,11], а также имеющие в Сети материалы по данной проблематике[4-9,13-16].

Словарям, как известно, принадлежит особая роль в работе переводчика. Наш опыт обращения к одноязычным общим и отраслевым словарям показал, что последние являются незаменимым источником установления англо-русских терминологических эквивалентов. Возможность использования современных он-лайн словарей обеспечивает быстрый поиск необходимой информации и позволяет установить лексико-грамматическую парадигму слова, получить информацию о его этимологии, примерах употребления слова в контексте и т.д. Например, в авторитетном одноязычном электронном словаре Merriam-Webster Dictionary [11] на слово flour приводится следующая информация:

Flour, <u>noun</u>
\ ˈflau̇(-ə)r \
Definition of *flour*
(Entry 1 of 2)

1: a product consisting of finely milled wheat *also***:** a similar product made from another grain or food product (such as dried potatoes or fish)
2: a fine soft powder

Flour, <u>verb</u>
floured; **flouring**; **flours**
Definition of *flour* (Entry 2 of 2)
<u>transitive verb</u>
: to coat with or as if with flour
<u>intransitive verb</u>
: to break up into particles
First Known 13th century, in the meaning defined at sense 1
Middle English *flour* flower, best of anything, flour, from Anglo-French *flur, flour, flaur,* from Latin *flor-, flo, etc.*

Анализ приведенной в словарной статье информации показывает, что лексические значения существительного в английском и русском языках в целом совпадают (ср.: 1.n. 1) *мука, крупчатка 2) порошок, пудра. 2.v. 1) посыпать мукой 2) молоть размалывать*) [3]. Однако в грамматической форме наблюдаются различия. Так, английский соответствующий глагол может быть как переходным (to flour with), так и непереходным (to flour) с различной

семантикой глагола, образовывать неличные формы и т.д. Русский эквивалент глагола потребует добавления глаголов - *посыпать* мукой, *обвалять* в муке или *молоть, размалывать* [3].

Еще большие различия имеются в терминологии, используемой для дефиниции различных сортов пшеничной муки. Нельзя не обратить внимания, что эти различия обусловлены не только языковыми факторами, но и национальными традициями агрокультуры и хлебопечения.

Так, в нашей стране для производства пшеничной муки используются сорта мягкой (*Triticum aestivum)* и твердой (*Triticum durum)* пшеницы. Благодаря латинскому наименованию твердой пшеницы, в нашей стране за ней закрепилось название **«дурум»**. Переводческой «ловушкой» может стать американский термин **hard wheat**, поскольку это совсем не то же самое, что российская твердая пшеница, которая по-английски всегда называется **durum wheat**, а пшеница с высоким содержанием клейковины (gluten).

В России деление пшеницы на твердую и мягкую осуществляется ботанически, поэтому термины «твердая пшеница» и «дурум» синонимичны. В США подход к делению пшеницы на твердую и мягкую осуществляется с технологических позиций. Дело в том, что различные сорта мягкой пшеницы могут давать твердое или мягкое зерно. Если зерно пшеницы, независимо от ее вида, твердое (hard), то пшеница в США будет называться твердой. Для того чтобы избежать путаницы, в России к термину «твердая пшеница» обычно в скобках добавляется уточнение «дурум». Однако словосочетание **durum flour** переводится и как макаронная мука [1], производимая из пшеницы дурум, или твердой пшеницы, причем имеют в виду муку обычного тонкого помола.

В США не существует стандартов на муку, и американская мука условно классифицируется по содержанию клейковины и типу пшеницы. Пшеница обычно подразделяется на озимую (winter) и яровую (spring), красную (red) и белую (white) - по цвету оболочек, а также на твердую (hard) и мягкую (soft), по содержанию клейковины.

Рассмотрим некоторые виды пшеничной муки, которые используются в США, Британии и Канаде, и их терминологические аналоги в России.

В соответствии со словарем по пищевой промышленности, выделяют:

all-purpose flour - мука общего назначения, потребительская мука [1];

plain flour - обыкновенная [нормальная, средняя] (пшеничная) мука [1].

Однако одноязычный словарь поясняет, что этот сорт муки не используется для выпечки тортов и печенья и обозначает в американском английском муку общего назначения («a type of flour that does not contain any substances that will make cakes or biscuits rise. The American word is all-purpose flour») [10].

Важно отметить, что качественно мука общего назначения в России - это не то же самое, что **all-purpose flour** в других странах: она может значительно отличаться по процентному содержанию белка. Причем, канадская all-purpose flour превосходит американскую, британскую и российскую по содержанию в ней белка и клейковины, что и делает ее действительно «многоцелевой».

Аналогом американской all-purpose flour является российская мука высшего сорта. Они не совсем одинаковы по своим свойствам: имеют немного разный цвет, разную степень сыпучести, поглощения воды, но хлеб в итоге получается сходный по вкусовым качествам. Американская all-purpose flour самая ходовая и дешевая мука, содержание белков в которой обычно около 11%, но иногда может быть заметно выше. Например, у сорта муки *King Arthur all-purpose flour*, оно доходит почти до 12%.

При использовании американских рецептов на основе all-purpose flour, в Великобритании эквивалентом выступит их **plain flour**, однако plain flour несколько слабее, так как содержит меньше белка (около 9%).

Еще одна словарная дефиниция - **bread flour** *хлебопекарная мука* [1].

Этот сорт муки имеет высокое содержание клейковины и используется для приготовления дрожжевого теста. В Британии такую муку часто называют **strong flour** или **hard flour**. Российских аналогов со схожими химическим составом и технологическими свойствами нет.

В последнее время в нашей стране, как это традиционно для некоторых европейских странах, стал популярным цельнозерновой хлеб, которому приписывается ряд полезных свойств для организма. На его изготовление идет **whole wheat flour** - пшеничная мука из цельного зерна [1].

В Великобритании такую муку называют **wholemeal flour** и применяют ее не только для выпечки хлеба, но и других изделий из теста. При помоле используется все зерно целиком, все его оболочки, включая внешнюю. Такая мука обычно имеет зольность в 1,6-1,8% и содержит около 14% белков. Российским аналогом этого типа муки является обойная мука. Обойную муку получают путем перемалывания неочищенных зерен пшеницы. Цельнозерновая мука грубого помола неспроста называется обойной: из нее на протяжении многих лет варили клейстер – клей для бумаги, которым приклеивали обои к стене.

Белая цельнозерновая мука, **white whole wheat flour**, когда-то была более редкой, потом, за счет того, что добавка такой муки к обычной белой до какого-то предела практически незаметна, она набрала популярность и появилась в любом магазине.

Совсем другая мука используется для выпечки кондитерских изделий. Согласно словарному определению, **pastry flour** - мука для кондитерских изделий, кондитерская мука [1], однако она же используется для выпечки пирогов. Само английское слово **pastry** обозначает не только «выпечку» в целом, но и конкретное изделие: небольшую сладкую булочку из специального теста, обычно – с фруктами или орехами. **Danish pastry** – сладкая булочка с фруктовой начинкой, просматриваемой через тестовые переплетения. В России она обычно называется «слойка». Для такой муки существует и термин-синоним: **cake flour** - мука для кондитерских изделий, кондитерская мука [1].

Англо-русский словарь по пищевой промышленности дает одинаковый перевод для этих двух видов муки, однако они имеют разные технологические свойства. Низкая концентрация клейковины предпочтительна для выпечки, для которой не требуется повышенная эластичность теста, например, тортов,

кексов, маффинов и т.д. Для этих целей в США используются и pastry flour, и cake flour. Разница между ними состоит в том, что pastry flour - это неотбеленная мука, содержащая 7-9 % белка, а cake flour - это отбеленная пшеничная мука, смешанная с кукурузным крахмалом, содержащая около 6-7 % белка.

В Канаде такая мука обычно называется **cake&pastry flour.** В Великобритании кондитерскую муку также называют - soft flour. В России муку с таким низким содержанием белка не производят, поэтому при переводе могут возникнуть трудности в поиске эквивалента или необходимость дать описательный перевод.

Английский оригинал (**first clear flour** - «клир»), дал название нашей пшеничной муке низших сортов [1]. Сортовой помол, который в старой советской литературе называется "клир", получается помолом только внешней части зерна. Такая мука имеет высокое содержание белка - 13-15% и зольность в 0,8-0,9%. Когда-то она была побочным продуктом при производстве белой муки, стоила очень дешево и покупалась пекарнями, специализировавшимися на ржаном хлебе, в котором темноватый оттенок и характерный привкус, придаваемый ей не был заметен, но «сила» муки увеличивалась. Преимущественно для выпечки ржаного хлеба она применяется и сейчас, с той разницей, что теперь это специальный продукт, который стоит несколько дороже обычной муки. Заметим, что для ее популяризации различные кулинарные издания в России стали печатать специальные рецепты.

Новые пищевые технологии и стремление облегчить трудоемкий процесс выпечки дома и в общественном питании обусловили появление муки нового типа: **self-rising flour** (самоподнимающаяся мука) - a type of flour that contains baking powder to make bread and cakes rise when you bake them [10]. Это смесь муки общего назначения, разрыхлителя и соли. Она хорошо подходит для приготовления печенья, оладий и других изделий. Самоподнимающаяся мука в основном используется в Австралии, на юге США и в Великобритании (там она называется «self-raising»). Такая мука относительно редко

используется в Канаде и северных штатах США. В России в настоящее время также можно найти различные мучные смеси с разрыхлителем, солью и другими компонентами, которые обычно имеют в названии изделия, для которых они предназначены, например, «мука для кексов», «мука для оладий» и т.п.

Таким образом, работа со словарными источниками и другими материалами показала, что в английском языке существует довольно широкий спектр номинаций для пшеничной муки, в зависимости от ее свойств и назначений. Эти названия могут различаться в национальных вариантах английского языка (см. Табл.1), и это следует учитывать переводчикам и специалистам, работающим с профессиональной литературой по хлебопечению на английском языке. По нашим наблюдениям, российские специалисты чаще встречаются с американскими обозначениями различных видов муки. Обращение к материалам англо-русского словаря по пищевой промышленности выявило неполноту информации, приводимой в нем о видах муки и неточность в трактовке некоторых терминов.

Таблица 1

Основные англоязычные термины для обозначения различных видов муки и их дефиниции на русском языке

Слово	Значение на русском языке
1	2
Flour, n., v.	мука, крупчатка порошок, пудра
	посыпать мукой, обвалять в муке
all-purpose flour	мука общего назначения, аналог пшеничной муки высшего сорта (Россия) самая ходовая, дешевая мука (США)
plain flour	мука общего назначения в Великобритании
bread flour	хлебопекарная мука
strong flour	хлебопекарная мука в Великобритании
hard flour	хлебопекарная мука в Великобритании
whole wheat flour	пшеничная мука из цельного зерна, обойная мука (США, Канада)
wholemeal flour	пшеничная мука из цельного зерна (обойная мука) в Великобритании
pastry flour	неотбеленная кондитерская мука, с содержанием белка 7-9%
cake flour	отбеленная кондитерская мука, содержащая 6-7 % белка
cake&pastry flour	Кондитерская мука в Канаде
soft flour	название кондитерской муки в Великобритании
first clear flour	«клир», пшеничная мука низших сортов
self-rising flour self-raising	самоподнимающаяся мука (США, Канада, Австралия) самоподнимающаяся мука (Великобритания)
durum flour	макаронная мука, дурум, мука из твердых сортов пшеницы
high-extraction flour	мука высокого выхода, аналог пшеничной муки 2 сорта (Россия)

Литература

1. Англо-русский словарь по пищевой промышленности / Под ред. Л.П. Ковальской. М.: Рус. яз., 1998, – с. 664, – ISBN 5–200–00283–4.

2. Бычкова Т.В. Особенности терминов кулинарии и трудности перевода. Материалы III Международного симпозиума «История питания еды и традиции питания народов мира».Москва: Центр по изучению взаимодействия культур. 2017, С. 58-63.

3. Мюллер В.К. Новый англо-русский словарь. 11-е издание. Москва: Русский язык Медиа, 2004. – 946 с.
4. All-Purpose Flour. Cook’s Info [Электронный ресурс] URL: https://www.cooksinfo.com/all-purpose-flour (дата обращения 29.03.2019).
5. Bread Flour. Cook’s Info [Электронный ресурс] URL: https://www.cooksinfo.com/bread-flour (дата обращения 29.03.2019).
6. Cake Flour. Cook’s Info [Электронный ресурс] URL: https://www.cooksinfo.com/cake-flour (дата обращения 29.03.2019).
7. Durum Flour. Cook’s Info [Электронный ресурс] URL: https://www.cooksinfo.com/durum-flour (дата обращения 29.03.2019).
8. Flour. Cook’s Info [Электронный ресурс] URL: https://www.cooksinfo.com/flour (дата обращения 29.03.2019).
9. Flour 101: Different Types of Flour and when to Use them/ LOUR march 28, 2017 [Электронный ресурс] URL https://www.abeautifulplate.com/flour-101-different-types-flour-for-baking/ (дата обращения 29.03.2019).
10. Macmillan English Dictionary Online [Электронный ресурс] URL: https://www.macmillandictionary.com (дата обращения 21.03.2019).
11. Meriam-Webster Dictionary [Электронный ресурс] URL: https://www.m-w.com.com (дата обращения 21.03.2019).
12. Ortolan F., Steel C.J.Protein Characteristics that Affect the Quality of Vital Wheat Gluten to be Used in Baking: A Review. *Journal of Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, May 2017, Volume16, Issue 3, 369-381https://doi.org/10.1111/1541-4337.12259. (дата обращения 29.03.2019).
13. Plain Flour. Cook’s Info [Электронный ресурс] URL: https://www.cooksinfo.com/plain-flour (дата обращения 29.03.2019).
14. Self-Rising Flour. Cook’s Info [Электронный ресурс] URL: https://www.cooksinfo.com/self-rising-flour (дата обращения 29.03.2019).
15. Wheat Flours. Cook’s Info [Электронный ресурс] URL: https://www.cooksinfo.com/wheat-flours (дата обращения 29.03.2019).

16. Whole Wheat Flour. Cook’s Info [Электронный ресурс] URL: https://www.cooksinfo.com/whole-wheat-flour (дата обращения 29.03.2019).