

Т.В. Ключева (Москва, Россия)

Способы перевода русской кулинарной лексики в книге Маркуса Вольфа «Geheimnisse der russischen Küche»

Аннотация: В статье рассматриваются способы передачи на немецком языке понятий из области русской кулинарной лексики в книге М. Вольфа «Тайны русской кухни».

Ключевые слова: реалии, полисемантические наименования, гиперонимы, безэквивалентные лексемы, эквиваленты, аналоги, синонимы, региональные и национальные дублеты

T.V. Klyueva (Moscow, Russia)

Ways to Translate Russian Culinary Vocabulary in Marcus Wolf's Book "Geheimnisse der russischen Küche"

Abstract: In this article are considered the methods of translation of Russian culinary terms into German.

Key words: realities, polysemantic names, non-equivalent lexical units, equivalents, analogical words, synonyms, regional and national doublets

Маркус Вольф (1923–2006) – сын известного немецкого писателя-антифашиста Фридриха Вольфа и брат режиссера Конрада Вольфа – человек, достаточно хорошо известный в нашей стране. Детство и юность М. Вольфа прошли в эмиграции, в СССР. Здесь он прожил 12 лет, окончил школу и институт. Здесь у него было много друзей и знакомых, и русский язык он считал своим вторым языком. После войны семья Ф. Вольфа жила в ГДР. М. Вольф находился на дипломатической службе, а потом стал руководителем внешней разведки ГДР, одной из лучших в мире. После воссоединения Германии в 1990 г., когда он был уже в отставке, власти ФРГ хотели посадить его в тюрьму – якобы как изменника родины. Но своему государству, ГДР, Вольф не изменял. Он провел в тюрьме г. Карлсруэ несколько месяцев, но в итоге его вынуждены были освободить. Причина, по которой против него собирались провести сугубо политический судебный процесс, очевидна: это успехи разведки ГДР, сумевшей завербовать ряд западногерманских высокопоставленных деятелей.

Находясь в отставке, М. Вольф написал несколько книг: «Trojka», «Freunde sterben nicht», «Geheimnisse der russischen Küche» [Wolf 2007]. Книги характеризуются четкой авторской позицией, знанием фактов, чувством юмора. В книге о русской кухне, адресованной немецкому читателю, М. Вольф с любовью и симпатией говорит о нашей стране и наших людях, хотя на годы перестройки пришлось трагические события в его жизни, связанные с распадом социалистического лагеря. Книга о русской кухне не сборник рецептов. Приготовление тех или иных блюд, как правило, соединено с какими-нибудь событиями в жизни автора. В этом отношении она немного напоминает роман Жоржи Амаду «Донья Флор и два ее мужа», где каждая глава начинается рецептом бразильской кухни, так как главная героиня руководит кулинарной школой для будущих хозяек. Рассказы о приготовлении блюд у Вольфа перемежаются с воспоминаниями о встречах с друзьями, о веселых застольях, но также и о днях гонений и преследований. Автор показывает, как русское застолье, сопровождающееся веселыми историями, байками, анекдотами и тостами, помогало не только спланировать старых друзей, но и находить новых друзей и политических сторонников. Для преподавателей немецкого языка книга интересна как со страноведческой точки зрения, так и с позиций практики перевода.

М. Вольф, обращаясь к немецким читателям, нередко подчеркивает то, с чем он впервые познакомился в нашей стране, что не типично для немецкой кухни, какие аналогии можно провести, сравнивая некоторые русские и немецкие блюда, какие особенности имеет русская региональная кухня (напр., сибирская) и какие обычаи нередко связаны с ней. Интересно и то, что во многих случаях М. Вольф прибегает к анализу этимологии слов, рассказывая о происхождении тех или иных блюд и продуктов в России. Как правило, всякий раз приводится транслитерация названия русской реалии (соответствующего кушанья, продукта или каких-то сопутствующих вещей), а потом дается их толкование и перевод, что весьма ценно для преподавателей и переводчиков.

Помимо собственно русских, автор включил в книгу также те блюда, которые были восприняты русскими от народов бывшего СССР, напр.: Nähnchen Tabaka («цыпленок табака» – грузинская кухня), Schaschlyk («шашлык» – кавказская кухня), ukrainische Warenniki, usbekische Manty, usbekischer Plow. Некоторые рецепты можно назвать именными: Koljas Apfel-Oladi (Колины яблочные оладьи), Lenas vegetarischer Bortschtsch (Ленин вегетарианский борщ), Lidas Kohlrouladen (Лидины голубцы), Malyschew-Pirogge (малышевский пирог). Интересно и то, что здесь дается несколько рецептов приготовления кваса, описаны технологии сушки, соления и маринования грибов. В книге упомянуты отдельные рецепты из книги Е. Молоховец, но преобладает современная кухня.

Отметим те блюда русской кухни, для которых нет немецких соответствий: кисель (Kissel), пасха (österliche Quarkpyramide), гречневая каша «Buchweizenbrei», солянка «Soljanka», окрошка «Kwassuppe», уха, двойная и тройная уха «die doppelte und die dreifache Ucha». Конечно, слово уха можно перевести немецким Fischsuppe, но в немецком блюде только один сорт рыбы. Кроме того, уха обычно готовится в котелке на костре, а не на кухонной плите. Автор замечает, что главная пряность русской кухни – укроп «Dill», чего нельзя сказать о немецкой кухне. Любимые русскими зеленые щи «grüne Stschi» неведомы немецкой кухне, поскольку щавель «Sauerkampfer» практически не используется в Германии, не говоря уж о крапиве (Brennnessel). Баклажаны продаются в магазинах, но из них не готовят икру «Ikra aus Eierfrüchten, Auberginenkaviar».

В книге М. Вольфа обращено внимание на многозначность русского слова каша. Примечательно, что автор почти не прибегает к переводу «Brei», предпочитая варваризм «каша». Как известно, у слова каша есть два основных значения, которые выделяются в русско-немецких словарях, напр., в «Русско-немецком словаре» под редакцией К. Лейна [Лейн 1989: 235]: 1. каша как кушанье; (Grütze, f; Brei, m); 2. путаница (Durcheinander, m; Wirrwarr, m; Kraut u. Rüben). В словарях современного языка обычно не указывается старинное значение слова каша «свадебный пир». Подчеркивая важность этого блюда и его укорененность в национальной культуре, М. Вольф приводит с ним поговорку «Щи да каша – пища наша» и фразеологизмы «заварить кашу» (т. е. «создать сложную ситуацию» – «eine Kascha zum Kochen bringen»), «Кто заварил кашу, пусть ее и расхлебывает» – «Wer den Brei gekocht hat, der esse ihn»; «С ним каши не сварить» – «Mit dem lässt sich keine Kascha kochen».

М. Вольф вообще охотно и часто пользуется русскими поговорками, связанными либо с едой, либо с процессом ее приготовления, напр.: «Erst die Piroggen sind die Zierde eines Hauses» – буквальный перевод русской поговорки «Не красна изба углами, красна пирогами»; немецкий эквивалент – «Ein Haus ist nicht schön durch seine Wände, wohl aber durch gastliche Hände», «Vom Ofen her beginnt der Tanz» – «танцевать от печки»; «Den kannst du auch mit einem Kalatsch nicht betören» – буквальный перевод выражения «Его туда и калачом не заманишь» = нем. «Ihn bringen keine zehn Pferde dahin»; «Kocht Stschi, damit Gäste kommen» – «Кипятите щи, чтобы гости шли».

Поскольку в книге немало воспоминаний, относящихся к временам острого дефицита товаров в СССР, русским читателям небезынтересно будет узнать немецкие соответствия наших реалий той поры: das Schlangestehen – стояние в очередях, die Schlange nach etw.: nach Motorrädern, Autos, Möbeln, nach Wodka (1991) – очередь за чем-либо: за мотоциклами, автомобилями, мебелью, за водкой; sich anstellen – становиться в очередь; das Anstehen nach Butter oder nach Theaterkarten – очередь за сливочным маслом или билетами в театр; die Bücherschlange – очередь за книгами. Теперь эти лексемы, как и глагол «доставать что-либо» (нем. ergattern) принадлежат истории. М. Вольф упоминает еще об одной реалии былых времен – подстаканнике, на котором сравнительно недавно подавали чай в поездах. Помнится, как зарубежные туристы покупали подстаканники в ГУМе: для других стран этот вид посуды не был типичен. М. Вольф использует для слова «подстаканник» два варианта перевода: Metalluntersatz, m и словосочетание «der Einsatz für Teegläser». В «Русско-немецком словаре» [Лейн 1989: 442] слово «подстаканник» переведено как Teeglasuntersatz или просто Untersatz.

В книге М. Вольфа есть некоторые отсылки к этимологии известных, привычных русских слов. Так, слово суц пришло в русский язык из французского языка в XVIII в., но во французском, как предполагает И.С. Лутовинова [Лутовинова 2005: 35], оно восходит к германским языкам. В отличие от старинного русского блюда похлебки, суц варился с пряностями. Говоря о происхождении слова булка, М. Вольф отмечает его связь с французским словом boulanger «булочник». [Wolf 2007: 68]. Следует отметить, что эта связь опосредованная. Слово булка, как отмечает И.С. Лутовинова, пришло в русский язык из польского в XVIII в., а в польском является заимствованием из романских языков. В словаре М. Фасмера [Фасмер 1961: 235–236] отмечается, что слова этого корня есть в польском языке

и в немецких диалектах. Таким образом, слово булка – заимствование с не до конца проясненной этимологией.

При изучении темы «Еда» на занятиях по немецкому языку студентов нередко интересуют немецкие соответствия названий русских блюд. При этом больше всего вопросов, как правило, вызывает перевод названий мучных блюд. Приведу примеры немецких соответствий русским лексемам на основе книги М. Вольфа. Вот некоторые из них: пирог – Pirogge, f (с несладкой начинкой), Kuchen, m (со сладкой начинкой); пирожок – Pastetchen, n; kleine Pastete (со сладкой начинкой); блин (у Вольфа чаще во множественном числе bliny) – Plinse, f, хотя в словарях обычно дается перевод Pfannkuchen, m. М. Вольф обычно употребляет слово Pfannkuchen как родовое понятие для всего, что выпекается на сковороде. Для слова калач употреблен варваризм Kalatsch, m без перевода на немецкий язык, как и в словарях. Для понятия оладья, оладьи М. Вольф употребляет только форму множественного числа Oladi, переводя ее словом Löffelkuchen (ср. с переводом Pfannkuchen, m; Fladen, m) в словаре под ред. К. Лейна [Лейн 1989: 370]. В то же время слово Fladen переводится и как «лепешка». Слово пышка М. Вольф переводит как Pfannkuchen, m, тогда как в словаре [Лейн 1989: 519] – другой перевод: runder Hefekuchen, букв.: «круглый пирог из дрожжевого теста». Ватрушке у М. Вольфа соответствует перевод kleiner Käsekuchen, m, как и в словаре. Совпадает с русско-немецким словарем и перевод слова крендель – Kringel, m; Brezel, f. Как видим, больше всего расхождений в переводе слов блин, оладьи, пышка. Русскому слову коврижка могут соответствовать два немецких наименования, Lebkuchen и Pfefferkuchen. Немецкое слово Plätzchen, n «лепешка, круглое печенье» в книге М. Вольфа используется не как название самостоятельного блюда, а как родовое понятие при описании формы изделий из теста.

М. Вольф много рассказывает немецкому читателю о пельменях и дает несколько рецептов их приготовления, упоминая и об особом рецепте режиссера С.А. Герасимова, учеником которого был брат автора Конрад Вольф. М. Вольф отмечает, что, хотя это блюдо, скорее всего, заимствовано русскими у соседних народов (аналогичное есть у угро-финнов и татар), пельмени играют особую роль в русском застолье – ими угощают дорогих гостей, причем напитком чаще всего служит водка. Пельмени, по мнению Вольфа, нельзя сравнивать с итальянскими Ravioli или швабскими Maultaschen: это все равно что сравнивать фазана с вороной. Maultaschen могут иметь разную начинку, но чаще мясную, однако в «Большом немецко-русском словаре» (БНРС) слово не совсем точно переведено как «вареники» [БНРС 1969, 2: 71]. Как родовое понятие для пельменей, вареников, мантов М. Вольф использует слово Teigtaschen, которое в БНРС переводится и как «вареники», и как «пельмени» [БНРС 1969, 2: 425]. Пельмени М. Вольф описывает как «gefüllte Plätzchen aus Nudelteig», которые могут быть «rund oder halbmondförmig, mit oder ohne Öhrchen» [Wolf 2007: 116]. Главное в них – состав фарша, чем они и отличаются от других изделий из мяса и теста. В жизни семьи Вольфа (а именно – сыновей Конрада и Маркуса) это блюдо играло особую роль: их готовили в большом количестве, на пельмени звали гостей, а в фильме К. Вольфа «Ich war neunzehn» есть сцена, где победители, советские солдаты и офицеры, лепят пельмени. И слово «Pelmeni», и это блюдо известны в современной Германии. В некоторых магазинах продаются готовые замороженные пельмени. Автору данной статьи приходилось видеть в меню павильона рождественской ярмарки на площади Александерплац в Берлине пельмени с русской водкой.

Наблюдения над употреблением кулинарной лексики в книге М. Вольфа, а также опыт собственной преподавательской практики позволяют сделать некоторые обобщения, охарактеризовав этот слой лексики как с позиций перевода, так и в плане семантики.

І. ПЕРЕВОДЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КУЛИНАРНЫХ НАИМЕНОВАНИЙ

А. Безэквивалентная лексика

Так как оба народа, и русский, и немецкий, живут в зоне умеренного климата и используют в основном одинаковые продукты, в обоих языках не столь уж много безэквивалентных лексических единиц, требующих описаний и пояснений.

Немецкий язык: Eintopf, m; Ochsenschwanzsuppe, f; Eisbein, n; Hackepeter, m; Karpfen Blau.

Eintopf, m – густой суп из разных овощей (капусты, чечевицы, картофеля и др.) с мясом или колбасой, сочетающий в себе первое и второе блюда (обед в одном горшке). Ochsenschwanzsuppe, f – суп из бычьих хвостов с пряностями, напоминающий густой соус. Eisbein, n – отваренная свиная нога, предварительно выдержанная в рассоле (нем.: «geröckeltes und gekochtes Schweinebein»). Hackepeter, m – блюдо из сырого рубленого мяса с уксусом и растительным маслом. Karpfen Blau – отварной карп, предварительно замоченный в уксусе. При объяснении подобных лексем приходится прибегать к гиперонимам вроде «суп», «пирог», «мясное блюдо», «напиток» и т. п.

Русский язык: окрошка, зеленые щи, борщ, солянка, пельмени, винегрет, свекольник, кисель. Окрошка – kalte Kwassuppe mit Fleisch, Ei und Frühlingsgemüse (Gurken, Radieschen). Зеленые щи – Frühlingsuppe mit Brennessel und/oder Sauerampfer, hartgekochtem Ei, Kartoffeln, Möhre und Sauersahne. Кисель – süße Speise (Nachtisch) mit Saft, Beeren oder Obst und Kartoffelmehl. Винегрет – Salat aus gekochtem Gemüse (Kartoffel, Möhre, rote Bete), Salzgurken, Sauerkraut, mit Öl und Essig). В меню немецких ресторанов винегрет называется «Russischer Salat» или «Salat Vinaigrette», чтобы не перепутать с одноименным французским соусом.

Следует отметить, что безэквивалентные названия немецких блюд мало известны в нашей стране. Те, кто изучает немецкий язык, могут знать «айнтопф» и «айсбайн», тогда как многие немцы из бывшей ГДР знакомы с борщом, винегретом, солянкой и пельменями. Те, кто умеет готовить борщ и винегрет, даже приглашают на них гостей.

В теории перевода различают несколько способов передачи безэквивалентной лексики на ПЯ. На материале кулинарных наименований можно выделить следующие: 1) транслитерацию иноязычных слов, ведущую к появлению в тексте варваризмов. Русский язык: айнтопф, айсбайн, шнапс, рейнвейн, хакепетер; немецкий язык: Borschtsch, Kassel, Stschi, Pelmeni, Soljanka. 2) покомпонентный перевод (калькирование): Ochsenschwanzsuppe, f – суп из бычьих хвостов. 3) описание: свекольник – kalte Rote-Bete-Suppe mit gekochtem und rohem Gemüse, Suppengrün und Eiern (auch mit Fleisch); солянка – scharf gewürzte, dicke Suppe, die auf der Grundlage einer kräftigen Fleisch-, Fisch- oder Pilzbrühe zubereitet wird; зеленые щи – Kohlsuppe mit Sauerampfer; пельмени – Teigtaschen mit Fleischfüllung.

Следует отметить, что М. Вольф чаще всего использует транслитерацию, которая дополняется описанием, где нередко можно встретить слова-гиперонимы вроде Suppe, Teigtaschen и т. п.

Б. Эквивалентные лексемы

Целый ряд названий имеют в русском и немецком языке эквиваленты. Я.И. Рецкер [Рецкер 1950: 157] предложил называть эквивалентом «постоянное равнозначное соответствие, которое для определенного времени и места уже не зависит от контекста». Немалая часть русской кулинарной лексики имеет эквиваленты в немецком языке. Например: жаркое – Braten, m; яичница-глазунья – Spiegelei, n; гороховый суп – Erbsensuppe, f; грибной суп – Pilzsuppe, f; суп с лапшой – Nudelsuppe, f; щи – Kohlsuppe, f; студень – Sülze, f; котлета – Bulette, f; голубец – Kohlroulade, f; каша – Brei, m. Несмотря на отдельные различия в приготовлении, эти блюда очень похожи. Например, уха обычно переводится как Fischsuppe, хотя уха варится преимущественно из свежей речной рыбы на костре, тогда как рыбный суп можно сварить на плите из морской мороженой рыбы или даже из рыбных консервов.

В. Аналоги

Аналогом Я.И. Рецкер называл перевод посредством выбора одного из нескольких возможных синонимов [Рецкер 1950: 158]. Так, выбор из немецких аналогов возможен у следующих немецких наименований: ватрушка – Quarkkuchen либо Käsekuchen, блин – Plinse либо Pfannkuchen, оладьи – Löffelkuchen либо Fladen, пельмень – Teigtasche либо Maultasche. Такие варианты, между которыми выбирает переводчик, А.В. Федоров называл лексическими вариантами [Федоров 2002: 198]. При этом речь идет о нескольких лексемах в ПЯ, близких по значению.

II. ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КУЛИНАРНЫХ НАИМЕНОВАНИЙ

А. Синонимы

Среди русских наименований блюд синонимы нередко образуют пары, где одно слово бывает заимствованным, а второе исконно русским: соус – подливка, компот – взвар, суп – похлебка, зельц – студень, холодец; драники – картофельные оладьи, ветчина – окорок.

В немецком языке, где есть три национальных варианта (собственно немецкий, австрийский и швейцарский), где широко используются диалекты и очень развито региональное и национальное варьирование в лексике, синонимы среди немецких названий блюд представлены шире, чем в русском языке. Например: картофельное пюре: Kartoffelbrei, m; Kartoffelpüree, m; Kartoffelmus, n; Stampfkartoffeln, Quetschkartoffeln. Начинка: Füllung, f; Fülle, f; Farce, f. Коврижка: Lebkuchen, m; Honigkuchen, m; Pfefferkuchen, m. Бульон: Brühe, f (Kraft-, Fleischbrühe); Brühesuppe, f; klare Suppe; Bouillon, n. Драник: Karoffelpfannkuchen, m; Puffer, m; Kartoffelpuffer; Kartoffelplätzchen, n; Reibekuchen, m.

Б. Региональные и национальные варианты слов (дублеты)

Гораздо больше, чем синонимия, в области кулинарной лексики развито региональное варьирование, что может затруднять перевод с других языков на немецкий, ведь практически каждый немец является носителем какого-нибудь регионального варианта своего родного языка и потому при переводе будет предпочитать ту лексику, которая ему более привычна. Очевидно, именно поэтому М. Вольф выбирал не широко известные слова Kartoffelpuffer, Pfannkuchen, а более близкие ему восточносреднемецкие лексемы Reibekuchen и Plinse.

В собственно немецком национальном варианте литературного языка есть множество региональных дублетов¹: омлет: Eierkuchen, m (вост.-нем., ю.-нем.); Omlett, n (кроме восточнореднемец.), Pfannkuchen, m (западнореднемец.); Plinse, f (северовосточнореднемец.); соус: Sauce, f (общенемец.); Stippe, f (сев., среднемец.); Tunke, f (сев., западнореднемец.); булочка: Brötchen, n (сев., среднемец.); Semmel, f (ю.-нем.); Rundstück, n (сев.-зап.); Schrippe, f (сев.-вост., берлинск.); Wecken, m (ю.-зап.).

Региональные варианты слов, кодифицированные в Германии, Австрии и Швейцарии, принято называть национальными вариантами или национальными дублетами. Национальные дублеты не всегда могут быть известны носителям немецкого языка за пределами той или иной страны. Например: булочка: Laibchen, n (австр.); Mutschli, n; Brötli, n; Bürli, n; Weggen, m (швейц.); творог: Quark, m (нем., швейц.), Schotten, m (австр.); сливки: Sahne, f (нем.); Obers, n (австр.); Nidel, m (швейц.); хрен: Meerrettich, m(нем.); Kren, m (австр.); баклажан: Eierfrucht, f (общенемец.); Aubergine, f (нем., швейц.); Melanzani, f (австр.); абрикос: Aprikose, f (нем., швейц.); Marille, f (австр.); Kartoffel, f (общенемец.); Erdapfel, m (австр.); соус: Soße, f (нем.); Soß, f; Saft, m (австр.); сливовое повидло: Pflaumenmus, n (нем.); Powidl, m (австр.).

В. Многозначные слова и гиперонимы

Среди кулинарных терминов встречается немало многозначных слов. В немецком языке к ним следует отнести слова Brei, Mus, Kuchen, Plinse, Pfannkuchen, Plätzchen, Teigtasche. Brei – каша и пюре, Mus – ягодный мусс, картофельное пюре и повидло; Kuchen – пирог, пирожное, торт, баба; Plätzchen – лепешка, круглое печенье, сочень, оладья; Pfannkuchen – пышка, оладья, блин, лепешка, сырник; Teigtasche – вареник, пельмень, а также другие изделия из теста с мясной начинкой (манты, ravioli, тортеллини, бурятские позы); Plinse – блин, омлет, драник. При описании иноязычных кулинарных реалий на немецком языке эти слова могут выступать как гиперонимы. Именно в таком качестве они нередко используются в книге М. Вольфа. В аналогичной функции выступают такие русские слова, как «выпечка», «закуска», «выпивка».

ЛИТЕРАТУРА

БНРС 1969 – Большой немецко-русский словарь: В 2 т. / Под рук. проф. О.И. Москальской. М.: Советская энциклопедия, 1969 (Т. 1. 760 с.: Т. 2. 680 с.).

Верещагин, Костомаров 1973 – *Верещагин Е.М., Костомаров В.Г.* Язык и культура. М.: Изд-во Моск. ун-та, 1973. 233 с.

Лейн 1989 – Русско-немецкий словарь / Под ред. К. Лейна. 10-е изд. М.: Русский язык, 1989. 736 с.

Лутовинова 2005 – *Лутовинова И.С.* Слово о пище русской. СПб.: Авалон. Азбука-классика, 2005. 286 с.

Рецкер 1950 – *Рецкер Я.И.* О закономерных соответствиях при переводе на родной язык // Вопросы теории и методики учебного перевода: Сб. статей / Под ред. К.А. Ганшиной и И.В. Карпова. М.: Изд-во Академии пед. наук РСФСР, 1950. С. 156–183.

Фасмер 1961 – *Фасмер М.* Этимологический словарь русского языка: В 4 т. Т. 1. М.: Прогресс, 1961. 362 с.

¹ Примеры региональных и национальных дублетов даны по словарю «Variantenwörterbuch des Deutschen» (2004).

Федоров 2002 – *Федоров А.В.* Основы общей теории перевода. М.: Издательский дом «Филология три»; СПб.: Филологический факультет СПбГУ. 2002. 415 стр

Variantenwörterbuch des Deutschen 2004 – *Ammon U. u.a.* Variantenwörterbuch des Deutschen. Berlin: Walter de Gruyter, 2004. 954 S.

Wolf 2007 – *Wolf M.* Geheimnisse der russischen Küche. Berlin: Eulenspiegel Verlag, 2007. 224 S.

REFERENCES

БНРС 1969 – Large German-Russian Dictionary: In 2 vols. / Ed. by prof. O.I. Moskalskaya. Moscow. Sovetskaya Encyklopedia Publ. 1969 (Vol. 1. 760 p.: Vol. 2. 680 p.).

Fedorov 2002 – Fedorov A.V. Fundamentals of the General Theory of Translation. Moscow. Publishing House “Filologiya Tri”; St.-Petersburg. Philological. СПбГУ. 2002, 415 с.

Lein 1989 – Russian-German Dictionary / Ed. by K. Lein. 10th ed. Moscow. Russky Yazyk. 1989. 736 p.

Lutovinova 2005 – Lutovinova I.S. (2005) A Word about Russian Food. St.-Petersburg. Avalon. Azbuka-klassika Publ. 286 p.

Retsker 1950 – Retsker Ya.I. On Systematic Correspondences when Translating into Native Language. In: Questions of the Theory and Methods of Educational Translation: Collect. articles / Eds.: K.A. Ganshina, I.V. Karpov. Moscow. Academy of Pedagogical Sciences Publ. 1950, pp. 156–183.

Variantenwörterbuch des Deutschen 2004 – Ammon U. u.a. (2004) Variantenwörterbuch des Deutschen. Berlin. Walter de Gruyter. 954 S.

Vasmer 1961 – Vasmer M. Russisches etymologisches Wörterbuch: In 4 Bd. Bd. 1. Moskau. Progress Verlag. 1961. 362 p.

Vereshchagin, Kostomarov 1973 – Vereshchagin Ye.M., Kostomarov V.G. (1973) Language and Culture. Moscow. Moscow University Press. 233 p.

Wolf 2007 – Wolf M. (2007) Geheimnisse der russischen Küche. Berlin. Eulenspiegel Verlag. 224 S.

Сведения об авторе:

Татьяна Васильевна Ключева,
канд. филол. наук
доцент
филологический факультет
МГУ имени М.В. Ломоносова

Tatiana V. Klyueva,
PhD
Associate Professor
Philological Faculty
Lomonosov Moscow State University
gerdep.msu@gmail.com