

РУСКЕ ГАСТРОНОМСКЕ РЕАЛИЈЕ У ПРЕВОДУ НА СРПСКИ ЈЕЗИК

Андреј Стојановић

Пољопривредни факултет, Београд, Србија
rus@agrif.bg.ac.rs

RUSSIAN GASTRONOMIC REALITIES TRANSLATED INTO SERBIAN

Abstract

This paper investigates authentic gastronomic realities (gluttonyms) of traditional Russian cuisine and demonstrates the method of their translation into Serbian. Special attention is paid to finding optimal translation equivalents. Practical analysis, which does not presume the comprehensive exhaustiveness, has been carried out on the material comprising Russian-Serbian dictionaries as well as electronic sources (culinary recipes, menus).

Key words: gastronomic realities, gluttonym, Russian, Serbian, translation equivalent, translation method.

Извод

Овај рад истражује аутентичне гастрономске *реалије* (*глутониме*) у традиционалној руској кухињи и демонстрира начин њиховог превођења на српски језик. Посебна пажња усмерена је ка проналажењу оптималних преводних еквивалената. Практична анализа, која не подразумева свеобухватно и исцрпно испитивање материје, извршена је на језичкој грађи која се базира на руско-српским речницима као и на електронским изворима (кулинарским рецептима, менијима).

Кључне речи: гастрономске реалије, глутоним, руски, српски, преводни еквивалент, метод превођења.

УВОД

Познато је да процес превођења *реалија* представља један од најтежих задатака који се постављају пред преводиоце. Према неким тумачењима (Лјутавина 2015: 488), реалије су „речи и синтагме које именују објекте карактеристичне за живот (свакодневицу, културу, социјални и историјски ривитак) једног народа, а туђе су другом; будући да су реалије носиоци националног и/или историјског колорита, оне, по правилу, немају тачне еквиваленте у другим језицима, и, према томе, нису генерално узевши преводиве, па захтевају посебан приступ“. Реалије као носиоци националног колорита формирају уникатну језичку слику света припадника конкретног језика. Језичка слика света настаје деловањем бројних фактора, таквих као што су језик, религија, одећа и исхрана. На

тај начин, гастрономске реалије су један од фактора у формирању националне слике света (Голубева 2016).

Једну од бољих класификација реалија разрадили су Влахов и Флорин (1980), где су гастрономске реалије сврстане у категорију етнографских реалија свакодневног живота. Ту спадају називи јела (тзв. глутоними – Ољанич 2007; Стојановић 2015) националне кухиње неког народа, називи разних ингридијената и намирница својствених само за конкретну лигвокултуру, као и други феномени и предмети повезани са конзумирањем хране који нису заступљени у другим културама.

Питање расветљавања реалија није нимало једноставна ствар, јер летимичним поређењем језика и култура можемо уочити: 1) реалија може да буде својствена за одређену језичку заједницу, док у другој не постоји: америчко *drugstore* – апотека, апотекарска радња (осим што тргује лековима, радња нуди купцима да ту могу појести сладолед, попити кафу, купити козметику, дневну штампу итд. / српски еквивалент не постоји; 2) реалија може да постоји у обема језичким заједницама, али у једној од њих реалија има допунско значење: срп. *Винегрет* – назив дресинга за салату / рус. – осим што може означавати поменути дресинг, додатно именује одређени тип националне салате (обично се не зачињава сирћетом) и др.; 3) у разним друштвеним заједницама сличне функције могу се обављати помоћу различитих реалија: америчко *sponge* / руско „мочалка“ (Лјутавина 2015: 488–489).

Превод аутентичних гастрономских реалија с једног (руског) на друге језике представља актуелан проблем у науци о језику (Ољанич 2007; Державецкаја 2013; Голубева 2016), од чијег решавања практичну корист могу имати друге делатности, а нарочито угоститељство и гастрономски туризам. Проучавање руских гастрономских позајмљеница у српском тексту може користити и нашим сербокroatистима, који планирају да се изради први српски Речник¹ кулинарства.

У овоме раду испитују се аутентичне гастрономске реалије (глутоними) традиционалне руске кухиње и приказује начин њиховог превода на српски језик. Циљ назначеног описа је изналажење оптималних преводних еквивалената за руске гастрономске реалије и отклањање присутне збрке у употреби српске кулинарске лексике. Практична анализа, која не претендује на свеколику исцрпност, спроводи се на материјалу руско-српских речника и електронских извора (кулинарски рецепти, јеловници,

¹ Ту се ради о несвакидашњем покушају да се из незавршеног Речника српскохрватског књижевног и народног језика САНУ ексерпира кулинарска лексика и да се од тога сачини засебан термилошки речник кулинарства. Ову замисао јавно су саопштиле Рада Стијовић, Олга Сабо и Ранка Станковић на недавном научном скупу „Словенска терминологија данас“, 11–13. мај 2016. године, у реферату: „Речник САНУ као база термилошких речника (на примеру речника кулинарства)“.

популарни чланци о исхрани – в. одељак Извори). Ради веће прегледности, испитиване називе јела смо условно груписали у оквиру следећих целина: хладна предјела, супе и чорбе, главна јела и послатице. Одељак у раду „Напици“ је, из разумљивих разлога, изостављен.

ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА

БУЖЕНИНА представља једно од најпознатијих јела руске (тачније, белоруске) кухиње. То је јело хладног бифеа. Изворни рецепт подразумева да је ту реч о већем комаду (најмање 3 кг) барене на посебан начин младе свињетине; обично се користи месо од бута, с кожом. Служи се са сенфом и реном. Шире о класичном рецепту за припремање овог хладног предјела (шпиковани свињски бут се кува 3 сата, без доливања воде) види у: Похлебкин 2007: 61–62.

НАПОМЕНА. Током времена, руска лексема „буженина“ проширила је свој семантички опсег, те почиње у руској култури да значи не само барену него и запечену (у пећници) свињетину. Уз то, понекад се односи и на запечени крупнији комад *јагњетине* или *медвеђег меса*, па и *ћурећег*, чиме се испоставља да савремени руски термин „буженина“ све више указује на начин припреме већег комада меса, које се послужује као хладно предјело. Тај спецификум лексеме „буженина“ ми остављамо по страни, јер се, ипак, строго придржавамо тумачења које даје Похлебкин (2007).

У српском преводу, овде се углавном примењује поступак *транскрипције* у комбинацији са додатним појашњењем : „Буженина (свињетина скувана на посебан начин)“ [Ива: 52]. Ређе срећемо крајње уопштен и неодређен описни превод (тј. изостављен је назив јела): „Svinjetina (kuhana na poseban način) [Пољ: 52], што убрајамо у преводилачке омашке.

ВИНЕГРЕТ је тип салате од поврћа која се служи као хладно предјело. До данас не постоји општеприхваћен рецепт за ово традиционално руско јело, за које се претпоставља да је настало негде у XIX веку (Похлебкин 2007). Основни састојци за припрему винегрета су: цвекла, шаргарепа, кромпир, кисели краставци, кисели купус, црни лук (и/или млади црни лук). У класични руски винегрет може се додати једно уситњено тврдо кувано јаје и комадићи харинге. Може се дресирати сосом винегрет (као што се радило у XIX веку), што у данашње време није обавезно (довољно је зачинити само зејтином). Дакле, и то треба посебно нагласити, постоји огроман број рецепата за винегрете у којима уопште није предвиђено сирће! Многобројне варијанте овог јела подразумевају да се поврћу (види напред) неретко додају, осим рибе, месо или гљиве (шире о томе било је говора у: Стојановић 2004).

Винегрет је, да тако кажемо, концентрат рускости. То је појам који служи за националну (само)идентификацију руског народа. Песник Игор

Иртењев у својој песми² из 1998. године каже: „Винегрет – это очень по-русски // Винегрет – это, в сущности, мы“ – „Винегрет – то је, баш, по руски// Винегрет – то смо, у ствари, ми“.

Састављачи руско-српских речника нису били у стању да се изборе са винегретом као гастрономском реалијом, па су назив тог јела (можда под утицајем енглеског) превели уопштено и крајње неодређено – „Руска салата“. Уп.: „руска салата“ [Бог: 41]; „ruska salata“ [Пољ: 82]. Кудикамо прецизнији преводни еквивалент понудио је Речник Ивановића и Петрановића, где имамо „транскрипцију“ + „опис“. Уп.: „винегрет (салата с цвеклом и кромпиром)“ [Ива: 70].

Лингвокултуролошки статус руске речи „винегрет“ знатно је шири од српског „винегрет“ и енглеског „vinaigrette“. Док у српском и енглеском језику тај термин углавном означава назив за одређени сос (дресинг), у руској култури тај појам означава: 1) *кул.* (у ужем смислу) *винегрет*, назив за одређену салату; 2) *кул.* (у ширем смислу) *мн. винегрети*, назив за посебну подгрупу, поткласу или тип салате у оквиру широке групе „Салате“, 3) *фиг.* мешавина различитих предмета или појмова, *збрка, папазјанија, дар-мар*; 4) *кул. винегрет*, врста соса (у оквиру дресинга). Наше недовољно познавање садржаја појма „винегрет“, његовог значаја за руску културу може створити одређене баријере у интерперсоналној комуникацији с иностраном (руском) туристичком клијентелом.

Оно што се у српској култури уобичајено назива „Руска салата“ (послужује се у српским ресторанима, а нарочито у свечаним приликама – Нова година, рођенданске прославе и сл.), у Русији се устаљено назива „Оливье (салат)“. По састојцима, хладно предјело „Оливье“ наликује ресторанској салати „Столичный“. Испитивани руско-српски речници не бележе ни „Оливье (салат)“ нити „Салат столичный“.

Анализа кулинарске литературе у руском и српском (и енглеском) језику открива велику термилошку збрку. Ова збрка се испољава као неоправдано поистовећивање аутентичног руског јела „винегрет“ са српским називом „руска салата“ и енгл. „Russian salad“, односно као монструозно изједначавање руског јела „Винегрет“ с јелима „Салата Оливије“ (и/или „Салата Столични“), што је недопустиво.

Уважавајући лингвистичке факторе, кулинарску струку и лингвокултуролошке чињенице, сматрамо да позајмљеницу *винегрет* (као назив оригиналног руског јела) треба увести у домаће угоститељство (у оквиру руске националне и/или интернационалне кухиње) уз јасно разграничење од појмова „Руска салата“, „Салата Оливије“, „Салата Столични“. Истини за вољу, на том плану постоје и усамљени позитивни примери из нашег блиског окружења (Црна Гора). Рецимо, кетеринг службе појединих ресторана у Будви и Бечићима увелико нуде да клијенти

² Стих је преузет са Интернета (Игорь Иртенев, 1998; <http://www.irtenev.ru/verse.php3?id=00000276>).

из њихових јеловника и менија (по систему онлајн поруџбина, уз доставу и/или за понети) одаберу аутентична јела руске националне кухиње, међу којима су „Салата Винегрет“, „Пељмени“ (као топло или замрзнуто јело, представљено у рубрици „Популарна јела“), „Боршч“, „Чебуреки“, „Вареники“ итд [Атос].

СУПЕ И ЧОРБЕ

БОРШЧ је чорба која наше људе неодољиво асоцира на Русију, мада је у питању јело украјинске кухиње. То јело има већи број варијетета, при чему треба нагласити да се у припремању боршчева користе, осим свињетине, и говедина, и овчетина, и шунка, и хреновке, и пилетина, и пачетина, и гушчетина или се може употребити само буљон од скуваних „шупљих костију“ (Похлебкин 2007: 55). Дакле, то није некаква празњикава чорбица од разног поврћа, црвенкасте³ боје, како то приказују наши лексикографи (преводиоци). Уп. типичан превод ове гастрономске реалије (транскрипција + опис): „боршч (чорба од цвекле, купуса и другог поврћа) [Бог: 32]; „боршч (врста чорбе од поврћа)“ [Ива: 47]; „boršč (vrsta juhe od povrća)“ [Пољ: 46].

ОКРОШКА је руско и белоруско јело, односно летња хладна чорба од кваса и сировог поврћа (свежи краставац, млади црни лук, хладан барени кромпир, тврдо кувана јаја), понекад уз додатак добро уситњених комадића меса (месни обресци). Чорба се обично зачини павлаком, сенфом, реном и ароматичним зеленилом (мирођија, першун, целер, перо младог белог лука). За окрошку је карактеристично да мора бити јако хладна.

У преводу на српски језик овде је примењена транскрипција: „окрошка (хладна чорба од кваса) [Ива: 402]; „okroška (hladna juha od kvasa)“ [Пољ: 652].

РАССОЉНИК је једна од основних врста руских чорби (говеђа, пилећа или рибља), чији је спецификум у томе да се уместо меса могу употребити изнутрице (бубрези, цигерица) млађих преживара (телад, јагњад) или живине (гуска, ћурка, кокош – Похлебкин 2007: 349), при чему чорба обавезно садржи киселе краставце. Ова чорба се увек налива са једном до две чаше (на литар воде) расола од краставца. Расолници су чорбе у које иде и поврће (осим киселих краставаца, ту су шаргарепа, црни лук, маслине или капар; зачинске траве – першун, целер, мирођија; бибер у зрну) и житарице (пиринач, гершла).

У преводу на српски, и овде се примењује транскрипција уз пропратно објашњење: „расолник (говеђа или рибља супа са киселим краставцима)“ [Ива: 592]; „rasolnik, goveđa (ili riblja) juha s kiselim krastavcima“ [Пољ:

³ Тачно је уочено да обавезну компоненту боршчева чини цвекла.

980]. Преводиоци нису понудили сасвим прецизно тумачење, јер постоје и расолници од пилећег меса.

СОЛЯНКА представља тип руских гушћих супа (чорби), које се припремају од меса или рибе (ређе од гљива). Због свог састава, тај тип чорби обично се припрема у угоститељској кухињи. Да би се у кућним условима направила права сољанка, потребно је да у кући имамо квалитетну домаћу туршију, односно квалитетан расол од краставца и купуса. Тако барем тврде поједини руски стручњаци за кулинарство (нпр., Похлебкин 2007: 376–377). Другим речима, сољанке су добре само онолико колико су добри њихови основни састојци, јер те супе (чорбе) имају свој префињен и аутентичан укус.

Занимљиво је шта Руси у данашње време кажу⁴ о овој чорби. Уп.: „Сољанка је јело чисто наше – руско. Ма колико то било чудно, нико не претендује на то јело, у смислу да га је баш он смислио. Сваку сољанку можемо сматрати класичном јер стандард не постоји. Свака домаћица додаје тамо нешто своје“. Рецимо, у једном од рецепата за говеђу сољанку проналазимо следеће намирнице: јунеће груди – 600 г, месни фонд – 2,5 л, барена кобасица, делимично димљена кобасица, хреновке (може језик, бубрези и сл.), шунка, крашки врат, главица црног лука, две шаргарепе, 2-3 парадајза, 3-4 кисела краставца; маслине, капар, лимун; першун, мирођија; со, бибер.

У преводу на српски овде се редовно примењује поступак транскрипције, па преводни еквивалент гласи „Сољанка“ или „Руска сољанка“ (тако је у електронским изворима). Већина испитиваних руско-српских речника уопште не бележи ни руски нити српски назив овог јела, а у једном од речника долази само „дескрипција“ уопштеног типа: „gusta (giblja, goveda) juha, čorba“ [Пољ: 1096].

ЩИ представља класично руско супасто јело, односно тип чорбе од купуса или зеља, спанаћа. Постоји неколико десетина верзија тог јела (са различитим врстама меса: говедина, свињетина, овчетина и њихове комбинације, а такође с пилетином, рибом, гљивама, сухомеснатим производима). По правилу, то је заситно јело. Уз шчи се обично служи црни ражени хлеб.

Ако сретнемо руски назив „Свежие шчи“, онда то не значи „свежи шчи“, него се ту мисли на чорбу „Шчи од слатког купуса“. Слично томе, „Кислые шчи“ није „кисели шчи“ него „Шчи од киселог купуса“. Најзад, назив „Зеленые шчи“ значи да се чорба припрема од штавеља (може и млада коприва) или од спанаћа.

У српском преводном тексту усталио се облик „шчи“, који се настао транскрипцијом (транслитерацијом) руске лексеме (щи). Уп.: „шчи (чорба

⁴ Цит. с руског кулинарског сајта: <https://garim-parim.ru/myasnaya-solyanka-5-receptov.html>

од купуса, зеља, спанаћа) [Бог: 321]; „шчи (супа од купуса)“ [Ива: 766]; „šči, juha od kupusa (zelja)“ [Пољ: 1319].

ГЛАВНА ЈЕЛА

ПЕЉМЕНИ (гастрономски производ од пуњеног теста, типа raviole с месом) је аутентично јело народа Русије, које је ушло у руску кухињу преко Урала крајем XIV века. Саму идеју за припремање овог јела Руси су преузели, највероватније, из Кине и древних држава Средње Азије. Многи народи имају јело налик на пељмене (нпр. украјински вареники, италијанске raviole итд.). Посебно су на цени тзв. сибирски пељмени, који се у Сибиру по традицији израђују ручно, сваки пељмен понаособ, по неколико стотина или хиљада пељмена за 24 сата.

Прави пељмени (Похлебкин 2007: 321) су напуњени месним надевом, који представља комбинацију трију врста уситњеног меса: говедина (45%), овчетина (35%) и свињетина (20%). Тесто је сасвим обично, као за руске домаће резанце. У надев иде црни лук, мало першуна (или коприве, зависно од годишњег доба), црни бибер, малчице брашна (да би месни надев попримио потребну конзистенцију) и мало месног фонда. Пељмени постају нарочито укусни кад их након израде (а пре кувања) одложимо у замрзивач. Тиме тесто пељмена побољшава свој укус. Пељмене треба кувати или у месном буљону или на начин *à la page*⁵, али ни у ком случају само у засољеној води.

Наши састављачи руско-српских речника преводе назив овог традиционалног руског јела поступком „транскрипција + опис“, што је оправдано. Уп.: „пељмени (врста **ташки** с месом)“ [Ива: 440]; „peljmeni (mesom punjene **kesice** od tijesta)“ [Пољ: 716]. Дакле, преводиоци су били на мукама да српском читаоцу дочарају облик и димензије руских пељмена (у Русији обично израђују пељмене у виду полумесеца чији су крајеви спојени тако да добијамо „корпице“, односно облик „медвеђе ухо“). Уместо да упућују на облик „медвеђе ухо“, преводиоци нуде читаоцима облике: „ташке“, „кесице од теста“ или „raviole“, што погрешно асоцира на „јастук“ и друге четвртасте форме теста. Срећом, у данашње време рецепти и јеловници могу бити опремљени фотографијама, чиме се отклањају све дилеме у погледу изгледа конкретног јела.

⁵Француски кулинарски термин *à la page* означава кување неког производа (нпр., пељмена, резанаца и сл.) у буљону који након тога није предвиђен за конзум. Другим речима, такав буљон се након кувања баца.

ПОСЛАСТИЦЕ

БЛИНЫ. Од гастрономских реалија које се обично убрајају у посласице (евентуално у предјела), треба поменути традиционално руско јело „Блини“, које се припрема од теста с потквасом (раскошне слане ПАЛАЧИНКЕ, с квасцем). Познато је да палачинке различитог типа, различите конзистенције и од различитог брашна постоје готово код свих народа, почев од Енглеза па све до Узбекистанаца (Похлебкин 2007: 48). Спецификум руске кухиње је томе што она фаворизује, по вековној традицији, аутентичне палачинке (с квасцем). У српској кухињи (слично је у Западној Европи) палачинке се најчешће припремају од пресног теста (без поткваса). Да не буде забуне, ако смо нагласили да су „Блини“ од теста „с потквасом“, то не значи да ово древно (и ритуално) јело можемо поистоветити с посласицом типа „Америчке палачинке“⁶ (Pancakes). Не, никако! Општи поступак за припрему руског јела „Блини“ подразумева ове фазе: 1) направити потквас; 2) замесити тесто (брашно, квасац, вода, уље, шећер, со), оставити да одстоји и надође⁷; 3) кад је тесто надошло, додати додатке (слатка павлака, беланца); 4) пећи палачинке.

Разуме се, руска кухиња познаје и танке палачинке без поткваса, али то европско јело се у Русији назива **БЛИНЧИКИ**. Оно је готово истоветно са српским палачинкама, на чему се нећемо задржавати.

Састављачи двојезичних речника углавном преводe руску реч „блин“ српском речју „палачинка“, неретко уз пропратни опис. Уп.: „блин *м* палачинка“ [Ива: 43]; „блин *палаћинка* (slana od kiselog testa)“ [Пољ: 40].

Што се тиче руске речи „блинчики“, преводиоци и то јело преводe исто – „палачинке“, мада су *Блины* и *Блинчики* два различита јела. Уп.: „блинчик *м* см. блин“ [Ива: 43]; „блинчик *палаћинка* (od prijesnog testa)“ [Пољ: 40].

Ипак, можемо се запитати: у чему је разлика између јела *блины* и *блинчики*? Најкраће, *блины* (блини) су традиционално јело руске кухиње (раскошне, рупичасте, дебље палачинке, од теста с потквасом), док *блинчики* (танке палачинке, од пресног теста) представљају типично европско (и српско) јело, веома популарно у Француској. Треба нагласити да Руси праве разлику између тих двају јела, па нема разлога да то не чинимо и ми. Према томе, оправдано је рус. *Блины* преводити

⁶ „Америчке палачинке“ су данас веома популарне и у Русији. Међутим, пошто Руси одавно имају слично традиционално јело, које се зове „Оладьи“ (мале ваздушасте лепиње, дебљине 5–6 мм), они с правом кажу „Американские оладьи“.

⁷ У старо доба, традиционални руски рецепт је предвиђао да тесто за палачинке (с потквасом) треба оставити да надолази најмање 5 пута. У данашње доба (због квалитетног квасца), процес ферментације је знатно убрзан, па је тесто за руско јело „Блини“ потребно оставити да надолази свега 2 пута.

транскрипцијом као *Блини*, док руско *Блинчики* треба преводити уобичајено – *Палачинке*.

Не задржавајући се (због ограниченог простора) на називима посланица, намера нам је да на крају размотримо карактеристичан пример, који је овде специјално издвојен само стога што међу примерима из анализираног корпуса доноси апсолутно највећи број српских еквивалената. Тај пример („Селџка под шубой“) се односи предјела, о којима је напред већ било говора.

СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЈ је хладно предјело (салата у слојевима), које потиче из совјетског периода. Постоји податак⁸ да је креатор тог јела био кувар Аристарх Прокопцев и да је оно било у Русији званично промовисано и послужено гостима ресторана за дочек Нове 1919. године. То јело је, у совјетској кухињи, зенит своје популарности достигло 60–70-тих XX века. У данашњој Русији, оно се по традицији припрема за празничну (новогодишњу) трпезу под називом „Селџка под шубой“. Основни састојци за припрему тог предјела су: *харинга* (искоштена), барени *кромпир* и цвекла, мајонез, а неретко се додају и тврдо кувана јаја, лук, барена шаргарепа, а понекад јабуке, чак. То је слојевита салата од комадића харинге и нареданог поврћа. Кад се сложи на овал или у одговарајућу дубљу чинију за салату, ово јело се обавезно оставља да одстоји у фрижидеру (најмање 1 сат, а чешће барем 2-3 сата, зависно од варијанте рецепта).

У испитиваним руско-српским речницима нисмо уопште посведочили назив конкретног руског предјела нити његов српски превод. Међутим, у електронским изворима (кулинарски и други сајтови) срећемо бројне варијанте српског превода, које узимају у обзир да рус. *селџка* значи *харинга*, а рус. *шуба* – буквално „бунда“. Будући да су се тамо у улози преводилаца нашли махом новинари, кулинари или повремени посетиоци тих сајтова, они су уместо речи *бунда* неретко писали: „капут“, „крзнени капут“, „покривач“, „крзно“, или су пак потпуно одустајали од таквих покушаја, те су транскрипцијом задржали русизам „шуба“. У екстремним случајевима, преводилац је у целини игнорисао руски карактер гастрономске реалије, па је за чувено јело „Селџка под шубой“ понудио обезличени (уопштени) назив – „Пурпурна слана торта“. Ево тих илустрација:

Haringa pod bundom [Хар1]; *Харинга „под бундом“* [Хар2]; *Šuba salata s haringom* [Хар3]; *Bunda* [Хар4]; *Ruska haringa u bundi* [Хар5]; *Salata od haringe „u bundi“*, *Haringa u bundi* [Хар6]; *Herring pod krzneni kaput* [Хар7]; *Haringe pod kaput* [Хар8]; *Haringa „ispod krzna“* [Хар9]; *Purpurna slana torta* [Хар10]; *Харинга под покривачем* [Хар11].

Као што видимо, српски превод ове руске гастрономске реалије није стабилизван. Неке од понуђених преводних варијаната су успешне с

⁸ Види о томе: <http://www.abcslim.ru/articles/432/seld-pod-shuboj/>

аспекта језгровитости, лапидарности (што је веома важно за уштеду простора кад се пише ресторански јеловник или мени, нпр. „Bunda), али се ту губи недвосмислена повезаност са Русијом и руском гастрономском сликом света. Поједина преводна решења нису толико шаљива колико су поспрдна (нпр. Herring pod krzneni kaput), што је на граници језичког и интеркултурног инцидента. Има преводних решења која звуче, на први поглед, неутрално и „прихватљиво“, а преводилац заправо прећуткује одакле је преузео рецепт тог руског јела, што третирамо као својеврсни кулинарски плагијат (нпр. Purpurna slana torta). По нашем мишљењу, најинформативнији, најпрецизнији (уједно довољно интригантан, али не и најјезгровитији) преводни еквивалент овог руског јела гласи „Руска харинга у бунди“. Не искључујемо могућност да се у каснијој фази преузимања и евентуалног ширења на нашим просторима тог руског јела ограничимо само на поступак транскрипције (попут одомаћених назива Боршч, Шчи и сл.), те јело именујемо скраћено: „Шуба“ или „Салата Шуба“.

ЗАКЉУЧАК

Након споведене анализе српских превода аутентичних гастрономских реалија (назива јела, односно глутонима) традиционалне руске кухиње можемо закључити да преводиоцима није увек било лако да пронађу еквивалент. Најчешће су прибегавали транскрипцији (транслитерацији) уз пропратно тумачење. То је стога што позајмљивањем гастрономске реалије и њеног имена (типа Винегрет, Боршч, Окрошка, Пелмени, Блини и др.) преводилац уводи у језик прималац објекте карактеристичне за живот (свакодневицу, историју, традиције) и национални идентитет руског народа, па се тај спецификум распознаје као страно тело у српској лингвокултури. Стога би приликом превођења таквих реалија на српски језик требало водити рачуна не само о теорији превођења, преводилачким техникама (описни превод, калковање, изналажење функционалног еквивалента, позајмљивање транскрипцијом или транслитерацијом), него би преводилац морао темљно да проучи феномен с лингвокултуролошког аспекта.

ИЗВОРИ

Бог – Станковић, Б. *Школски руско-српскохрватски речник*, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд, 1983.

Ива – Ивановић, С. , Петрановић, Ј. *Руско-српскохрватски речник*, 2. стереотипно издање, Совјетскаја Енциклопедија, Москва, 1966.

Пољ – Пољанец Р., Мадатова-Пољанец, С. *Руско-хрватски рјечник*, 3. прерађено и допуњено издање, Школска књига, Загреб, 1973.

Хар1 – Haringa pod bundom,
http://www.mojenovosti.com/lat/index.php?option=btg_novosti&catnovosti=0&idnovost=104795#.WbfDJtR97VQ

Хар2 – Харинга „под бундом“ https://rs.rbth.com/arts/2017/06/09/sedam-ruskih-jela-koja-sigurno-ne-biste-probali_780065

Хар3 – Šuba salata s haringom, <http://borsc.hr/blog/2016/11/21/suba-to-jest-bunda/>

Хар4 – Bunda, <http://www.kuvamo.com/recept/bunda-1060>

Хар5 – Ruska haringa u bundi, <https://www.coolinarika.com/recept/ruska-haringa-u-bundi/>

Хар6 – Salata od haringe „u bundi“, Haringa u bundi,
<http://www.avantartmagazin.com/stara-nova-godina/>

Хар7 – Herring pod krzneni kaput, <http://www.megaladys.com/hr/5482-seld-pod-shuboy-recept-oformlenie.html>

Хар8 – Haringe pod kaput, <http://www.triaxsys.com/hr/21440-recept-seld-pod-shuboy.html>

Хар9 – Haringa „ispod krzna“, <http://www.detinjarije.com/rusija-na-tanjiru-gastro-izvestija/4/>

Хар10 – Purpurna slana torta, http://bonapeti.rs/recepti/r-78701-Purpurna_slana_torta

Хар11 – Харинга под покривачем, <https://rs-lat.sputniknews.com/drustvo/201605031105244725-Rusija-jela-hrana-specijaliteti/>

Агос – <https://foodyclub.me/restaurants/47-a>

ЛИТЕРАТУРА

Влахов С., Флорин С. (1980), *Непереводимое в переводе*, Москва: Международные отношения.

Голубева А. А. (2016), Гастрономические реалии русского языка в переводе на китайский язык, *Научно-методический электронный журнал „Концепт“*, Т. 11.

Державецкая И. А. (2013), Глуттоническая лексика и проблемы её перевода, Ученые записки Таврического национального университета им. В.И. Вернадского Серия «Филология. Социальные коммуникации», Том 26 (65), № 1.

Комиссаров В.Н. (1990), *Теория перевода (лингвистические аспекты)*, Москва: Высшая школа.

Лютавина Е. А. (2015), Реалии как лингвистическое явление, *Молодой ученый*, №14.

Олянич, А. В. (2007), *Презентационная теория дискурса*, Москва: Гнозис.

Похлебкин, В.В. (2007), *Кулинарный словарь*, Москва: ЗАО Центрполиграф.

Стојановић, А. (2004), Руски винегрети у интеркултуралној комуникацији, *Hotel-link*, бр.3.

Стојановић А. (2015), Стил и језик Драгановићевог Куvara, *Српски језик – студије српске и словенске*, бр.20.