



OKSANA MAŁYSA

<https://orcid.org/0000-0002-5130-769X>

Uniwersytet Śląski w Katowicach

О РУССКИХ ПЕРЕВОДАХ ПОЛЬСКИХ КУЛИНАРНЫХ КНИГ

ON THE RUSSIAN TRANSLATION OF POLISH COOKERY BOOKS

The research will focus on Polish cookery books and their Russian translations. A particular focus will be placed on translation series cookery book by Maria Lemnis and Henryk Vitry *Książka kucharka dla samotnych i zakochanych*. Translation specificity of both texts is reflected not only in ways of finding appropriate equivalents for cuisine-related terminology but also, among others, in communication tactics adopted by translators. This will allow to show specificity of this genre, its varieties and modifications in the context of social transformations, behaviours as well as author-reader relationship.

Keywords: culture, translation, cookery book, cooking vocabulary, title, Maria Lemnis and Henryk Vitry

Стремление человека к познанию новых вкусовых ощущений и эстетизации того, что связано с приготовлением и приемом пищи, известно издавна. В древние времена оно привело к устной передаче рецептов, потом — с развитием письменности — к упоминанию о блюдах в разных типах текстов; нашло также отражение в литературе, посвященной исключительно поваренному искусству. Кулинарные книги, как отдельный жанр, выделяемый на основании структурно-прагматических критериев, выполняют в обществе значимые коммуникативные функции и являются одним из существенных элементов культуры. Их анализ может проводиться в разных аспектах: с точки зрения проявления в них связи кухни и культуры, традиций питания и моды, особенностей их языка и стиля. В настоящее время специфика поваренных книг рассматривается как в рамках «гастрономической» лингвистики, кулинарного дискурса, глуттонической коммуникации¹, так и в контексте антропологии питания или *food studies*

¹ См. об этом шире: М. Ундрцова, *Глуттонический дискурс: лингвокультура*

— междисциплинарного направления, сочетающего исследовательский инструментарий истории, социологии, этнографии, литературоведения, политологии и искусствоведения. Интересным представляется также их изучение в контексте перевода.

Поваренные книги относятся к письменной разновидности текстов, типология, жанровая форма и прагматические показатели которых актуализируются в зависимости от изменений, происходящих в социальном пространстве². Наряду с этим модифицируются также переводческие приемы и стратегии, востребованные в этой сфере. Как отмечает Эльжбета Скибиньска, кухня соединяет в себе две черты — универсальность, поскольку мы все едим, и специфичность, так как она формирует культурную идентичность. Последнее может быть причиной переводческих трудностей в «кулинарном пространстве», поскольку связанные с ним отдельные блюда, обычаи, мифы, убеждения и ценности, характерные для одной культуры, могут не иметь отражения в другой. Преодолевая эти барьеры, переводчик либо стремится сохранить исходный местный колорит, либо пытается в той или иной степени приспособить содержание к существующему познавательному горизонту вторичных адресатов³. Как формируется образ иной кухни попытаемся здесь представить на материале ряда русских переводов одной из польских кулинарных книг Марии Лемнис и Хенрика Витры — *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych*.

Отметим, что первые русские переводы польских предписаний в области кулинарии относятся ко второй половине XIX

турологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков), Диссертация на соискание ученой степени кандидата филологических наук. Московский государственный университет им. М.В. Ломоносова, Москва 2012, <https://www.dissercat.com/content/glyuttonicheskii-diskurs-lingvokulturologicheskie-kognitivno-pragmaticcheskie-i-perevodcheski> (10.03.2022).

² W. Źarski, *Książka kucharska jako tekst*, Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław 2008, с. 14–23, М. Литовская, «Счастье есть»: кулинарная книга как жанр новейшей русской словесности // *Культуроведы-XXI: ревизия ценностей (масскультура и ее потребители): коллективная монография*, ред. И. Л. Савкина, М. А. Черняк, Л. А. Назарова, Издательский дом «Ажур», Тампере–Екатеринбург–Санкт-Петербург 2012, с. 218–223.

³ E. Skibińska, *Kuchnia tłumacza. Studia o polsko-francuskich relacjach przekładowych*, Towarzystwo Autorów i Wydawców Prac Naukowych Universitas, Kraków 2008, с. 9.

века. Это вышедшие в 1872 году автопереводы популярных поварских книг Люцины Цверчакевич (в других вариантах написания — Люцина Цверчакевичова или Люцина Ц.), прагматический характер которых предопределял выбор переводческих решений, направленных в сторону адаптации. Данная установка проявляется уже в заглавиях книг на русском языке: в одном из них происходит замена денежных единиц, ср. 365 обедов за 1 рубль (польск. *365 obiadów za pięć złotych*)⁴, в другом применяются названия кулинарных изделий, которые более популярны в русской кухне (к примеру, «всякого рода печения» вместо только ‘выпечки пирогов’ или добавление номинации «варенье»): *Единственные практические правила для приготовления всякого рода печения, варений и разных запасов на зиму* (польск. *Jedynie praktyczne przepisy wszelkich zapasów spiżarnianych oraz pieczenia ciast*)⁵.

На русском языке была опубликована также книга Викентии Завадской *Литовская кухарка, содержащая в себе ясные, основанные на продолжительном опыте правила приготовления разного рода вкусных, изысканных, дешевых как скоромных, так и постных блюд, пирожного, мороженого, кремов, желе, варений, а равно многообразных аптекарских приправ, консервов и редкостных лакомств, с приложением тщательного распределения блюд к обеденному столу*⁶. Она была напечатана

⁴ [Л. Цверчакевичова], *365 обедов за 1 рубль, составленный Люциною Ц., составительницею единственных практических правил для приготовления тортов, варенья и разных запасов на зиму*, перевод с польского, собственность издательницы, типография Э. Арнгольда, Санкт-Петербург 1872; [L. Świerczakiewicz] *365 obiadów za 5 złotych przez autorkę jedynych praktycznych przepisów Lucynę C.*, w drukarni Jana Psurskiego, nakładem autorki, Warszawa 1860.

⁵ [Л. Цверчакевичова], *Единственные практические правила для приготовления всякого рода печения, варений и разных запасов на зиму*, составлено Люциною Ц., перевод с польского, собственность издательницы, типография Э. Арнгольда, Санкт-Петербург 1874; L. Świerczakiewicz, *Jedynie praktyczne przepisy wszelkich zapasów spiżarnianych oraz pieczenia ciast*, nakładem autorki, Warszawa 1858.

⁶ В. Завадская, *Литовская кухарка, содержащая в себе ясные, основанные на продолжительном опыте правила приготовления разного рода вкусных, изысканных, дешевых как скоромных, так и постных блюд, пирожного, мороженого, кремов, желе, варений, а равно многообразных аптекарских приправ, консервов и редкостных лакомств, с приложением тщательного распределения блюд к обеденному столу*, перевод с 6-го польского издания, Издание Осипа Завадского, Вильно 1885. Репринт издания: Издательство

в 1885 году в Вильно в переводе с шестого польского издания, а репринт этой публикации был осуществлен в России в 2016 году. В свою очередь, в Беларуси в 2013 году книга Завадской вышла в новом русском переводе, а также в переводе на белорусский язык⁷. Оба были выполнены Натальей Бабиной на основании четырнадцатого издания оригинала. Вместе с тем их отличает новый элемент в заглавии, который на обложке выделен по сравнению с его первой номинативной частью более крупным шрифтом и выполняет не только информативную, но и интригующую функцию: *Литовская кухарка. Первая белорусская кулинарная книга*. Издания дополнены словариком некоторых кулинарных терминов, данными о современных соответствиях прежних мер веса, длины и объема, которые применяются в рецептах, а также уточнениями-подсказками на тему приготовления блюд. На польском языке *Kucharka litewska zawierająca przepisy gruntowne i jasne własnym doświadczeniem sprawdzone, sporządzania smacznych, wykwinnych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych jak i postnych oraz ciast, legumin, lodów, kremów, galaret, konfitur i innych deserowych przysmaków, tudzież rozlicznych aptecznych zapraw, konserw i rzadkich specjalów, z przydaniem na początku książki dokładnej dyspozycji stołu* впервые была издана в Вильно в 1854 году⁸. Приводятся сведения, что эта книга, полученная Еленой Молоховец в подарок от мужа-литвина, архитектора Франца Молоховца, послужила ей инспирацией для написания вышедшей в 1861 году и выдержавшей свыше сорока переизданий кулинарной энциклопедии *Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве*⁹, в которой мно-

В. Секачев, Москва 2016.

⁷ В. Завадская, *Литовская кухарка. Первая белорусская кулинарная книга*, пер. Н. Бабина, Харвест, Минск 2013; В. Завадская, *Літоўская кухарка. Першая беларуская кулінарная кніга*, пераклад Наталля Бабіна, Харвест, Мінск 2013.

⁸ W. Zawadzka, *Kucharka litewska zawierająca przepisy gruntowne i jasne własnym doświadczeniem sprawdzone, sporządzania smacznych, wykwinnych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych jak i postnych oraz ciast, legumin, lodów, kremów, galaret, konfitur i innych deserowych przysmaków, tudzież rozlicznych aptecznych zapraw, konserw i rzadkich specjalów, z przydaniem na początku książki dokładnej dyspozycji stołu*, drukarnia Józefa Zawadzkiego, Wilno 1854.

⁹ Е. Молоховец, *Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве*, Типография Н. Клобукова, Санкт-Петербург.

гие блоки рецептов и подразделы были заимствованы из текста Завадской¹⁰.

Практическая направленность указанных выше кулинарных изданий претерпела существенные изменения вместе с трансформациями, произошедшими в странах Центральной и Восточной Европы в XX веке. Как известно, специфика социалистического периода проявлялась среди прочего в немногочисленности разного вида товаров так называемого народного потребления, что было заметно и на уровне публикации кулинарных книг. Их тиражи сразу раскупались, хотя в эпоху дефицита востребованность поварских книг объяснялась скорее не поиском в них конкретных инструкций по приготовлению описываемых в них изысканных блюд, а своеобразной возможностью эрзаца вкусовых ощущений благодаря самому ознакомлению с рецептами¹¹. Парадоксально они вписывались в выделенную Роланом Бартом категорию текстов-удовольствий, приносящих удовлетворение и заполняющих человека без остатка¹².

В небольшой список публикаций по кулинарной тематике во времена социализма входили собрания, которые знакомили с традициями питания жителей стран народной демократии. В 1958 году на русский язык была переведена книга *Kuchnia polska — Польская кухня*¹³. Назидательный и воспитательный характер этого сборника, а также нормативная трактовка принципов организации кулинарной сферы жизни наиболее близки культовой в СССР *Книге о вкусной и здоровой пище*¹⁴. Не вызывает поэтому удивления факт, что на интернет-сайтах в одном из рекламных объявлений по продаже виднеется упоминание о том, что *Польская кухня* — это русскоязычное издание польского ва-

бург 1904.

¹⁰ Л. Мятлеўская, *Першыя беларускія кулінарныя кнігі*, <https://zviazda.by/be/news/20210209/1612857300-pershyya-belaruskiya-kulinarnyya-knigi> (18.11.2021).

¹¹ М. Milewska, *Ślepa kuchnia. Jedzenie w PRL*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 2022, с. 265.

¹² Р. Барт, *Удовольствие от текста*, пер. Г.К. Косикова // его же, *Избранные работы. Семиотика. Поэтика*, Издательская группы «Прогресс», «Универс», Москва 1994, с. 471.

¹³ С. Бергер, Е. Кульзова-Гавличкова, Е. Стобницкая и др., *Польская кухня*, перевод С. Анаян, К. Березовская, С. Кленович, Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Варшава 1958.

¹⁴ *Книга о вкусной и здоровой пище*, издание исправленное и дополненное, ред. А.И. Опарин, Пищевая промышленность, Москва 1965.

рианта вышеупомянутого текста. Однако это не калька советского подарочного бестселлера, но оригинальная книга, созданная группой польских специалистов¹⁵. Размещенные в ней рецепты более практичные, чем представленные в русском аналоге. В отличие от *Книги о вкусной и здоровой пище*, на основе которой, как с иронией утверждает Марцин Виха, никто никогда ничего не приготовил¹⁶, *Польская кухня* может вдохновлять до сих пор.

На соотнесения с упомянутой выше советской книгой по кулинарии указывается также в одном из русских переводов текста *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych* Марии Лемнис и Хенрика Витры¹⁷, на котором остановимся несколько подробнее. В примечаниях к одному из специально разработанных интернет-изданий начала нашего столетия переводчики делятся с читателем следующей информацией:

И один секрет авторов книги, который мы раскрываем: Мария и Хенрик видимо хорошо знают русский язык и читали нашу *Книгу о вкусной и здоровой пище*. По крайней мере они придерживаются той же структуры в своей книге и даже приводят некоторые видоизмененные рецепты оттуда¹⁸.

Можно однако предположить, что эта книга черпала некие образцы из труда по польской кухне. Вместе с тем ее можно отнести к кулинарным изданиям альтернативного плана, т.е. таким, которые кроме рецептов передают информацию, не вписывающуюся в официальный нарратив действительности¹⁹. К такому выводу можем прийти на основании ряда факторов.

Во-первых, книга, вышедшая из печати в 1959 году, в большей степени была приспособлена к реалиям эпохи социализма с его дефицитом продуктов, перечеркивая тем самым пропагандируемое властью изобилие и благосостояние. В тексте даются рецепты незамысловатых блюд, а наряду с этим указывается на возможность выбора отдельных продуктов и на креативность в подходе к способу приготовления пищи. В произведении Лем-

¹⁵ <https://www.olx.ua/obyavlenie/polskaya-kuhnya-varshava-1958-g-antikvarnaya-kulinarnaya-kniga-prezent-IDDcH8s.html> (10.05.2019).

¹⁶ M. Wicha, *Rzeczy, których nie wyrzucilem*, Karakter, Kraków 2017.

¹⁷ M. Lemnis, H. Vitry, *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych*, Iskry, Warszawa 1959.

¹⁸ <https://www.livelib.ru/author/361275/latest-matiya-lemnis> (09.04.2019).

¹⁹ K. Kwaśna, *Awangardowa książka kucharska? O polskim przekładzie The Alice B. Toklas Cookbook // Przekład wobec estetyk i poetyk awangardowych*, ред. A. Świeściak, P. Fast, Śląsk, Katowice 2022, с. 172.

нис и Витры отрицаются идеи общепита, подчеркивается не коллективное, а индивидуальное начало, так как учитываются прежде всего особенности приготовления еды для одного человека или для двух людей (за исключением глав, посвященных приему гостей). Обычно в кулинарных книгах в те времена рецепты приводились по крайней мере из расчета для трех или четырех лиц.

Во-вторых, книга представляет собой особый тип гастрономического дискурса, который сочетает в себе кулинарные рецепты с художественностью описания. Практическая ориентированность информации сопровождается экскурсами в историю и литературу, психологическими зарисовками, разными лирическими отступлениями и др.

Как описание рецептов, так и разные иные жанровые вкрапления даются в игровой, юмористической тональности, что во многом отклоняется от стиля поварских книг и других разновидностей кулинарного дискурса той эпохи. Несмотря на то, что оптимистическая природа еды среди прочего соотносится со смеховым началом, умение думать о еде не считалось тогда «привычным способом проявить остроумие, юмор или иронию»²⁰. Так, Моника Милевска обращает внимание на то, что еще в 1957 году обязывало распоряжение, согласно которому все гастрономические заведения в ПНР были обязаны готовить пищу и напитки исключительно на основе утвержденных кулинарных рецептов официального плана. Эти рецепты составляли не повара, а президиумы воеводских научных советов²¹.

Еще одна черта, которая отличает рассматриваемую нами книгу на фоне других кулинарных собраний социалистического периода, соотносится с прагматической установкой на адресата. Читателем выступал здесь прежде всего мужчина — в качестве новичка, время и терпение которого ограничены.

В этой связи следует вспомнить о том, что под псевдонимом Мария Лемнис и Хенрик Витры писал журналист Тадеуш Жа-

²⁰ Р. Лакофф, *Социальная идентичность в жанре меню: «человек есть то, что он есть» // Жанры речи. Памяти Константина Федоровича Седова. Жанр и творчество*, вып. 8, «Лабиринт», Саратов, Москва 2012, <https://www.sgu.ru/structure/philological/linghist/sbornik-zhanry-rechi/materialy-vypuskov/vypusk-8> (10.04.2020).

²¹ М. Milewska, *Ślepa kuchnia. Jedzenie w PRL*, Państwowy Instytut Wydawniczy, Warszawa 2021.

кей — музыковед, музыкальный публицист и писатель, родом из Львова. Его стихотворения печатались на страницах разных журналов, в том числе в еженедельнике «Wiadomości Literackie». В журнале «Ty i Ja» он вел кулинарную рубрику *Nasz placek niedzielny*. Кроме вышеупомянутой книги по кулинарии, он написал в этом жанре еще две: *Iskier przewodnik sztuki kulinarnej*²² и *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*. Последняя из них была переведена на русский язык под заглавием *В старопольской кухне и за польским столом* и издана в 1992 году²³. Особенности кулинарной прозы Тадеуша Жакея Алина Квапиш-Кулиньская подытоживает следующим образом:

Stanie przy garach nobilitował i przesuwał w kierunku sztuki, będąc jednocześnie znakomitą odtrutką na szarość peerelowskiego życia codziennego oraz wątpliwe uroki żywienia zbiorowego²⁴.

Обращает внимание тот факт, что избранный журналистом псевдоним для работы над жанровыми формами по кулинарной тематике представляет оба пола, а именно супружескую пару, как указывается в слове к читателю в сборнике *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych*. Такой прием способствует, с одной стороны, созданию доверительной атмосферы между адресантом и реципиентом, с другой — продвижению семейных ценностей с идеей по совместному ведению домашнего хозяйства. Данный подход отличался новизной, поскольку в 50–60-е годы XX века кулинарные книги писали авторские коллективы или женщины, специалисты по вопросам питания, и предназначали их, несмотря на стереотип о поварском таланте мужчин, женскому кругу, составляющему большую часть лиц, готовящих пищу²⁵. Примечательно, что даже одно из позднейших изданий текста *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych* на русском языке вышло в серии *Польские хозяйки советуют*, хотя на об-

²² M. Lemnis, H. Vitry, *Iskier przewodnik sztuki kulinarnej*, Iskry, Warszawa 1976.

²³ M. Lemnis, H. Vitry, *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*, Interpress, Warszawa 1980; М. Лемнис, Г. Витри, *В старопольской кухне и за польским столом*, пер. К. Козакевич, Интерпресс, Варшава 1992.

²⁴ A. Kwapisz-Kulińska, *Pieczeń na niedzielę 4*, <https://stosmakowaliny.pl/2013/02/03/pieczen-na-niedziele-4/> (05.07.2020).

²⁵ J. Friedrich, „Socrealizm” w kuchni. Wstępne rozeznania problemu badawczego // *W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie kultur*, ред. Т. Stegner, Arche, Gdańsk 2003, с. 220–221.

ложке представлены как женское, так и мужское личные имена. Остальные три книги из этой серии — *У меня на кухне ничего не пропадает* Анны Гасик, *Азбука кулинарного искусства* Алины и Паулины Федак, а также *Простое лечение пиццей* Софьи Завистовской²⁶ — действительно вписываются в эту концепцию как с точки зрения авторства, так и разнообразия тематики. В них представлены основы питания в эпоху экономического кризиса, азы для начинающих кулинаров, а также советы по приготовлению диетических блюд. Все эти сборники, появившиеся на рынке в 90-х годах прошлого века, т.е. после распада СССР, передавали в форме кулинарных записок частный опыт. Отмечается, что он и

[...] раньше мог вызывать у обывателя больше доверия, чем дискредитированное государственное слово, но в новых условиях этот опыт оказался еще и защищен авторитетом книжного издания, самим фактом изданности²⁷.

Первый же, хотя и сокращенный, перевод публикации *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych* на русский язык был осуществлен еще в 1967 году. Учитывая ее неконвенциональный характер, по всей вероятности, это стало возможным на волне оттепели. В заглавии книги в рассматриваемом переводе — *Для студентов и влюбленных*²⁸ — нет упоминания о жанре произведения, а называются только лица, которым прежде всего адресована книга. С этой точки зрения заголовков на русском языке по сравнению с польским становится более интригующим и интенсифицирует ожидания потенциального читателя в плане коммуникативных целей автора. Неоднозначность интерпретации заметна тем более, что в русском варианте подобрано заглавие, в котором название *samotni* (*одинокие*) заменено наименованием *студенты*. Одинокий человек ассоциируется с грустью, покинутостью, что не вписывалось раньше в официальную пропаганду

²⁶ А. Гасик, *У меня на кухне ничего не пропадает*, пер. И. Муромцева, Волжор, Москва 1992; А. Федак, П. Федак, *Азбука кулинарного искусства*, пер. И. Муромцева, Фирма «Алеся», Москва 1992; С. Завистовская, *Простое лечение пиццей*, пер. В.С. Фридман, А. Смолевич, Фирма «Алеся», Москва 1993. Кроме того, в 1992 году вышла еще одна книга Завистовской — *Диетическое питание при различных заболеваниях* (пер. В. Билевич, Н. Ходькова, ИПА «Паблिसити», Москва).

²⁷ М.А. Литовская, «Счастье есть»: *кулинарная книга...*, с. 217.

²⁸ М. Лемнис, Х. Витры, *Для студентов и влюбленных*, сокращенный перевод с польского А. Глауберман-Изарова, Молодая гвардия, Москва 1967.

успеха²⁹. Студент же вызывает положительные ассоциации, учитывая его молодой возраст и преимущественно оптимистическое восприятие мира. В этом контексте особое значение приобретает то, что произведение было опубликовано в издательстве ЦК ВЛКСМ «Молодая гвардия». В кратком описании книги отмечено, что ее тематика касается организации холостяцкой жизни, вкусных блюд, домашнего тепла и здорового образа жизни.

В других переводах, так же, как и в оригинале, на первый план выдвигается дескриптивная функция заглавия. В переводе 1993 года эксплицитности названия адресата предшествует информация о жанре, хотя и обладающая метатекстовым характером, ср.: *Настольная книга студентов и влюбленных*³⁰. Это внушает прочтение произведения сквозь призму своего рода учебника, т.е. другого жанра, чем кулинарная книга. При этом во всех польских изданиях именно значение этого жанра, т.е. *książka kucharska*, намеренно подчеркнуто более крупным шрифтом по сравнению со второй частью заглавия. Заметим, что в русском языке сочетание *настольная книга* в переносном значении обозначает необходимую, любимую книгу (именно поэтому она всегда лежит на столе).

Книга, в которой жанровая номинация «настольная книга» вынесена в заглавие, вышла в уже приводимой нами серии *Польские хозяйки советуют*, а в аннотации подчеркнуто, что

[...] некоторые рецепты и этические советы, которые сейчас выглядят несвоевременными, через какой-то срок вновь станут реальными. Книга — живой организм. Почти живое существо. Отсюда и название ее. Пускай она поселится на холостяцкой кухне. С ее помощью вы одолеете трудные времена!³¹

Подобным образом озаглавлена интернет-версия переводов 2010 и 2012 годов: *Настольная книга для студентов и влю-*

²⁹ Героиня довольно известной в свое время лирической комедии *Одиноким предоставляется общежитие* говорит: «Вот в объявлениях пишут: 'Одиноким предоставляется общежитие'. Но ведь когда человек одинок, он не может быть счастлив». Отметим, что фильм был снят Самсоном Самсоновым по сценарию Аркадия Инина в 1983 году, а его создатели получили довольно большое количество гневных писем по поводу тематики киноленты, не соответствующей, по их мнению, советским реалиям.

³⁰ М. Лемнис, Х. Витры, *Настольная книга студентов и влюбленных*, пер. А. Смолевич, Фирма «Алеся», Москва 1993.

³¹ Там же.

бленных³². В последнем из них, во введении от анонимных авторов российских дополнений и исправлений, сделанных на основе издания 1993 года, проводятся параллели упомянутого жанра с другими каноническими формами — Библией и азбукой («Уверены, что эта книга станет для Вас, если не Библией, то уж, несомненно, азбукой кулинарного мастерства!»³³). Кроме того, подчеркивается здесь, что в текст внесено около десяти процентов модификаций, которые, по мнению их создателей, сделали бы Лемнис и Витры, если бы хотели опубликовать текст 20 лет спустя (скорее всего, здесь имеется в виду его русский перевод 1993 года).

Только одно из примененных переводчиками заглавий на русском языке — *Поварская книга для одиноких и влюбленных*, для серии Библиотека журнала «Твой Стиль», полностью передает все семантические нюансы, которые содержатся в польском названии книги³⁴. Этим предопределяется то, что в аннотации к ней вначале дается ссылка на кулинарную тематику, а лишь потом на сопутствующие ей другие стороны жизни. Причем иницилирующее аннотацию крылатое выражение «Известно, что путь к сердцу мужчины лежит через желудок» однозначно указывает на обращение к женской читательской аудитории.

Иное распределение семантических акцентов распространяется не только на заглавия и аннотации или вступительные замечания к изданиям, но также на область классификации глав книг, предлагаемых блюд, кухонной утвари, оформления рецептов и разного рода дополнительных сведений. Сопоставим в этом аспекте первый перевод текста *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych* и последнюю актуализацию перевода для интернет-версии в 2012 году. Такой темпоральный срез может показать, как изменились представления об особенностях воссоздания кулинарного текста в контексте произошедших глобальных перемен.

В первом переводе книги Лемнис и Витры передаются некоторые фрагменты из классики польской художественной лите-

³² <http://maxima-library.org/opds/b/42270?format=read> (15.03.2022).

³³ <https://www.rulit.me/books/nastolnaya-kniga-dlya-studentov-i-vlyublennyh-read-237332.html> (12.03.2021).

³⁴ М. Лемнис, Х. Витры, *Поварская книга для одиноких и влюбленных*, пер. Л. Машинская, Вотум, Москва 1994.

ратуры, приводимые в исходном тексте. Например, сохраняется описание заката солнца, сбора грибов, кофейной церемонии из *Пана Тадеуша* Адама Мицкевича (СВ, с. 15, 98, 129)³⁵. Кроме того, текст на русском языке дополняется другими цитатами из его произведений. В частности в качестве эпиграфа к главе о чае вводится строка из стихотворения *Зима в городе*: «...Китайских трав настой пахучий» (СВ, с. 133).

По сравнению с сетевым вариантом в нем больше внимания посвящено также передаче реалий, связанных с историей, традициями и кухни Польши, ср.:

Staropolska kuchnia znała wiele przepisów na przyrządzenie zup, zwanych również polewkami. Istniała również zupa, będąca postrachem młodych kawalerów, znana „czarną polewką”. Gdy podano ją młodzieńcowi, starającemu się o rękę córki gospodarza, oznaczało to po prostu... odmowę³⁶ (с. 65).

Старая польская кухня знала много рецептов супов, которые назывались также «похлебками». Существовал еще и суп — гроза холостяков — под названием «черная похlebка». Когда его подавали молодому человеку, просящему руки хозяйской дочери, это означало попросту... отказ (СВ, с. 46). Kielbasa to staropolski specjal (с. 98).

Старинная польская кухня славилась колбасами (СВ, с. 78).

В другом переводе довольно редкое отнесение к старопольским обычаям и названиям старопольских блюд преобразуется в более универсальное наименование «старая кухня», к примеру: «Старая кухня знала много рецептов супов, которые назывались похлебками» (НК)³⁷.

Оба перевода включают отдельные ссылки на черты характера поляков, на которые обращается внимание в более широком контексте:

Wiadomo, człowiek głodny, niedożywiony, bywa często w złym humorze, zwłaszcza Polak, o którym mówi przysłowie, iż «głodny — jest zły» (с. 8).

Конечно, у людей голодных, недоедающих часто бывает плохое настроение. Про поляков, например, старинная пословица так и говорит: «Когда поляк голоден — он зол» (СВ, с. 9).

³⁵ Примеры и цитаты из книги *Для студентов и влюбленных* обозначены в скобках как СВ.

³⁶ Здесь и далее все цитаты на польском языке приводятся по седьмому изданию книги М. Lemnis, H. Vitry, *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych*, Iskry, Warszawa 1974.

³⁷ Иллюстративный материал из интернет-издания М. Лемнис, Х. Витры, *Настольная книга для студентов и влюбленных* обозначен как НК без указания страниц и почерпнут с сайта <https://www.litmir.me/br/?b=207074&p=25.03.2022>.

О РУССКИХ ПЕРЕВОДАХ ПОЛЬСКИХ КУЛИНАРНЫХ КНИГ

Плохое настроение, конечно же, свойственно людям плохо питающимся, а то и голодающим. У поляков на этот счет есть старая поговорка: «Когда поляк голоден — он зол» (НК).

Наряду с этим в переводе 1967 года исчезает упоминание о таком существенном качестве национального характера поляков, как индивидуализм, а в версии 2012 года данный фрагмент полностью опущен:

Jesteśmy zresztą pewni (Polacy są indywidualistami!), że Wasze „instrumentarium kuchenne” będzie się zawsze różnić od zaproponowanej przez nas listy (с. 21).

Вообще-то мы уверены, что ваш кухонный «инструментарий» всегда будет отличаться от предложенного нами списка (СВ, с. 20).

Ни в одном из переводов не указывается на пристрастие поляков к алкогольным напиткам, о котором говорится в книге:

Czy wiecie, że istnieje francuskie powiedzenie: *ivre comme un Polonais* (pijany jak Polak), upokarzające i niestety... uzasadnione. [...] Od nas samych zależy jednak w dużym stopniu, czy uda nam się wygrać kampanię o trzeźwość polskiego społeczeństwa (с. 205).

Переводческие трансформации, связанные с соотношением на польскую историю, менталитет, нравы, отражаются также на уровне структуры текстов обоих переводов. В них нет главы, посвященной старопольской кухне, — *„Polskie zbytki”, czyli o kuchni staropolskiej ku nauce, przestrodze i rozweseleniu*. Кроме того, отсутствуют части, в которых описывается кухня на турбазе (*W góry, w góry, miły bracie, czyli o kuchni campingowej*) и даются советы о способах питания водителей (*Samochód w kuchni, czyli o „diecie” dla kierowców*). Вероятно, опущение двух последних предопределялось узкой группой вторичных адресатов, которым могла бы пригодиться такая информация в существовавших раньше условиях. Не совсем оправданным однако можно считать то, что в более позднюю версию перевода не включены разделы об истории кулинарного искусства, о причинах и последствиях избытка веса с предостережениями и советами для полных людей, а также о том, как подготовить «аварийный запас» для избежания неожиданностей в хозяйстве холостяка. Рассматриваемая в них проблематика во многом не утратила актуальности до сих пор и даже, если речь идет о борьбе с ожирением, стала более востребованной.

Встраивание частей книги Лемнис и Витры и их названий в новую культурную парадигму происходит также с помощью других переводческих решений. Так, некоторые главы в русских изданиях выделяются в отдельные разделы. Например, исходная глава *Naroje* представлена в переводах как *Напитки и чай*, что обусловлено широко известной в русской культуре традицией чаепития.

Многие заголовки в русских переводах конкретизируются, ср. *Wędliny* — *Колбаса, ветчина, сосиски*; *Mięso* — *Мясо всех сортов, а также печенька, мозги и блюда из них*. В этих случаях замены предопределяются скорее всего стремлением к уменьшению официальности звучания некоторых прямых эквивалентов, применяемых в качестве названий соответствующих магазинов или отделов («Колбасные изделия», «Мясные изделия», «Мясо»). Другие заголовки приобретают гиперонимическую форму, что связано с иными общепринятыми разграничениями продуктов и блюд на их основе в польской и русской культуре: *O kaszach, kaszkach i kleiku, ale także i o ryżu* — *О крупах и кашах*. В-третьих, информация дополняется эмоциональной оценкой, в каждом из переводов разного плана, ср.: *O picciu alkoholu* — *Об алкогольных напитках (да, да!)*, где подтверждающее восклицание указывает на возможное удивление читателей появлением тематики алкоголя в книге, изданной в конце 60-х годов и предназначенной для студентов и влюбленных. В интернет-версии дается заглавие *Об алкогольных напитках (и похмеле...)*, вторая часть которого с многоточием выражает определенное сожаление о последствиях питья. В этом переводе используются также заголовочные конструкции с установкой на прямой контакт с читателем. К ним принадлежит в одном из заголовков вопросная форма: *Вы любите сыр?.. (О твороге тоже)*, ср. в оригинале и в первом переводе: *O twarogu i serach żółtych nie tylko rady, ale i przepisy* (*О твороге и сырах — не только советы, но и рецепты*), в другом — формула приветствия *Добро пожаловать! О гостях и гостеприимстве* (ср. соответственно *O gościach i gościnności* и *O gościach i gósteprimstwie*). Интересный случай с точки зрения применяемых переводческих решений представляет собой также заголовок *O tłuszczach ogólnie oraz parę niezawodnych rad i wypróbowanych przepisów na co dzień i od święta*. Первый перевод полностью передает его содержание — *О жирах вообще, а кро-*

ме того, несколько надежных советов и испробованных рецептов для будней и праздников. Во втором переводе на первый план выдвигается позитивная информация о жирах *Источник энергии (О жирах)*. Такой прием предопределяется нивелированием негативных коннотаций слова «жиры», что связано со сведениями о влиянии этого компонента питания на уровень повышения холестерина в организме и риск сердечно-сосудистых заболеваний.

Последние рассматриваемые в этой группе примеры представляет собой подзаглавия, которые непосредственно не содержат соотнесений с кулинарными элементами — *„Towarzystwo niedoli”, czyli o wspólnym „obkuiwaniu”* и *Praca salonosna*. В переводе однако они привлекают особое внимание благодаря использованию религиозной лексики, что в 60-х годах прошлого века не было столь применяемой практикой³⁸. Номинализация от польского разговорного глагола «kuć» (в значении ‘зубрить’) заменяется названием формы богослужения «ночные бдения», здесь в переносном значении с оттенком шутливости ‘длительное, утомительное времяпровождение за каким-либо занятием’³⁹. Ироническое начало интенсифицируется в данном в кавычках наименовании «всенощная» в двух подзаголовках: 1) *Товарищ по несчастью, или о совместных ночных бдениях — «всенощная» перед экзаменом*; 2) *«Всенощная» как таковая*. В переводе же, размещенном в интернете, представлена только одна часть, озаглавленная *«Всенощная» перед экзаменом*. Такое решение уже не создает текстовой переключки и ослабляет комический эффект.

Если речь идет о названиях блюд в тексте *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych*, то здесь используются номи-

³⁸ Анна Беднарчик в статье о переводах романа *Солярис* Станислава Лема на русский язык отмечает: «Sowiecka cenzura ingerowała nie tylko w przypadku dłuższych filozoficznych rozważań, redukcje dotyczyły także polskich wyrażań frazeologicznych, w których się pojawiały elementy mogące kojarzyć się z religią. Frazeologizm *Bogiem a prawdą* zastąpiony został przez Bruskiна wyrażeniem *czestno gowora*, ale w przekładzie z 1992 roku — odpowiednikiem funkcjonalnym *ей-богу*» (А. Bednarczyk, *Rosyjskie «Solaris» Stanisława Lema // Lem i tłumacze*, ред. Е. Skibińska, J. Rzeszotnik, Księgarnia Akademicka, Kraków 2010, с. 103–115). Подчеркнем, что *Солярис* в переводе Дмитрия Брускина был издан в 1962 году.

³⁹ Т.Ф. Ефремова, *Новый словарь русского языка. Толково-словообразовательный. Русский язык*, Москва 2000, <http://www.endic.ru/efremova/Bdenie-3453.html> (10.04.2022).

нации информативного плана, чаще всего с указанием на основной продукт. Их перевод не вызывает особых трудностей и лишь в отдельных случаях наблюдается приспособление названий отдельных блюд к реалиям, принятым в русской кухне и в частности соотносимым с украинскими, ср.: «Barszcz zabieleny» — «Классический украинский борщ»; «Sałatka z gotowanych warzyw» — «Салат из вареных овощей — почти винегрет»; «Doskonała sałatka na wyjątkowe okazje» — «Для торжественных случаев — салат мясной, или „оливье”», на электронном носителе уже без указания обстоятельств — «Салат мясной или „Оливье”»; «Zupa „nic”» — «Суп „ничто” (типа „Снежок”)» и «Суп сладкий „омлетный” („снежок”)», с уточнением вкуса и консистенции в наименовании продукта в версии для сети. В этом варианте в переводе названия блюда «jajecznicą» уточняется также один из способов приготовления яичницы с помощью определения «взбивная». Это предопределяется тем, что данный тип блюда из яиц не закоренен в русской кухне. Наименования с польскими топонимическими формами типа «Kaszka krakowska wypiekana na słono» или «Znakomita legumina z kaszki krakowskiej albo też „słodki obiad”» заменяются названиями со ссылкой на используемые в рецептах продукты: «Каша из гречневой продельной крупы»; «Запеченная, замечательная запеканка из продельной крупы, или „сладкий обед”. Пропускаются соотношения с именами собственными, применяемыми, к примеру, в названиях разновидностей фасоли: «Fasola „jasiek” po bretońsku», «Fasola „jasiek” lub inna w śmietanie» — «Фасоль по-бретонски», «Фасоль в сметанном соусе». Вместе с тем опущены рецепты, связанные с польскими традициями («Pisanka»), а также приготавливаемые на основе укоренившихся в Польше мясных изделий («Kiełbasa biała smażona z cebulą», «Kiszka krwawa zwana kaszanką»). Нет также рецептов блюд для людей, страдающих полнотой, — возможно, дыня с ветчиной или фаршированные помидоры в свое время могли показаться странными предложениями для представителей русскоязычной культуры.

Подобно некоторым перечисленным заголовкам рецептов адаптации подлежат названия некоторых сортов и видов продуктов. Функциональные эквиваленты подобраны по принципу схожести вкуса, формы и консистенции называемых ингредиентов: «kluski» — «всякие там вареники и галушки»; «chleb

ciemny, gazowy, graham» — «„московский”, „украинский”, „бородинский”», в другом переводе — «„Подовый”, „Боярский”, „Бородинский”», и в обоих переводах с предваряющим гиперонимом «чёрный хлеб». Ряд с белым хлебом в переводах представлен в сокращенном варианте: «białe pieczywo (bułka paryska, szwedki, kajzerki, rogaliki, chleb zakopiański itp.)» — «городские булки, сайки, батоны и т.д.» Ассортимент сыров дается в соответствии с тем, что предположительно находилось в магазинах, причем в русских переводах название «рокфор» сопровождается уточняющей информацией и субъективной эмоциональной оценкой («к сожалению») в переводе 1967 года:

Najczęściej spotykamy w naszych sklepach spożywczych ser trapistów, tyłzyci (półtusty i tłusty), edamski, ementaler, roquefort (z charakterystycznymi w przekroju „nitkami” pleśni, ostry w smaku) oraz cammembert (с.182).

Чаще всего в наших магазинах встречаются голландский, швейцарский, российский, латвийский, степной и ярославский сыры и, к сожалению, еще довольно редко рокфор (острый на вкус, тяжело перевариваемый, с характерными «нитками» плесени на срезе) (СВ, с. 48).

В продаже бывают российский, голландский, латвийский, швейцарский, ярославский, костромской сыры. Бывает — редко — и рокфор (острый на вкус, тяжело перевариваемый, с характерными нитками плесени на срезе) (НК).

Продукты, предлагаемые для приготовления блюд, в книге Лемнис и Витры не выделяются в отдельный блок. Перевод в электронной форме включает однако новые рецепты, в том числе с классическим подразделением на часть с указанием числа порций, компонентами блюда и описанием его приготовления с пошаговой структурой, дополняемых снимками. Так, к примеру, оформляются рецепты блюд из яиц:

«Яйца бенедикт»

порций: 2.

Что нужно:

яйцо 2

толстые ломтики хлеба 2

вареная ветчина 2 ломтика

Для соуса голландез:

масло сливочное 100 г

яйцо (желток) 2

лимонный сок 2 ч.л.

Что делать:



шаг 1

Сделайте яйцо-пашот: аккуратно, не повреждая желтка, разбейте яйцо в мисочку [...].

шаг 2

Тем временем приготовьте голландез: растопите масло в сотейнике [...].

шаг 3

Выньте яйцо-пашот шумовкой — белок будет готовым, но очень нежным, а желток — текучим. Промокните шумовку снизу бумажным полотенцем, выложите пашот на тост с ветчиной и немедленно подавайте с теплым соусом (НК).

«Яичница с беконом 4»

Ингредиенты: 3 яйца, 3 полоски бекона, 3 ломтика хлеба для сэндвичей.

Данное количество продуктов рассчитано на 3 порции.

У хлеба обрезать корочки, углы. Раскатать мякиш скалкой в тонкий пласт.

Выложить полоску бекона, предварительно разрезав его на 2 части.

Хлеб выложить в формочку для кексов. Примять хлеб руками, чтобы он принял форму кексницы.

Разбить яйцо в формочку. Таким образом заполнить еще 2 формы. Запечь в духовке, пока белок не станет полностью белым (около 10 минут)⁴⁰.

Таким образом, в некоторых фрагментах книги происходит сдвиг в сторону ярких образцов примарно-оперативных текстов⁴¹, типичного инструктажа, которого стараются избегать авторы исходного текста — их нарратив представляет собой своеобразные истории про еду, в которых часто приводится ненавязчивая авторская оценка описываемого, в том числе указывающая на простоту приготовления блюда и возможность выбора, например:

⁴⁰ К этому рецепту также даются фотографии нужной для него посуды и необходимых продуктов.

⁴¹ И.С. Алексеева, *Текст и перевод. Вопросы теории*, «Международные отношения», Москва 2008, с. 108.

Sos „błyskawica”

Sos ten, wspaniały do wszystkich mięs i wędlin, bije wszystkie rekordy, jeśli idzie o łatwość i szybkość przyrządzenia. Łyżkę dżemu (najlepszy porzeczkowy, ale może być żurawinowy, borówkowy lub powidła śliwkowe) mieszamy dokładnie z łyżką musztardy (najlepiej chrzanowej). To wszystko! (с. 153).

Отметим, что в описании рецептов в первом переводе книги на русский язык названия, связанные с единицами времени и меры, даются без сокращений, а запись чисел приводится прописью — «пятнадцать граммов сушеных грибов», «залейте полултора стаканами», «варите в течение пятнадцати минут», «добавьте две ложечки муки», а там, где речь идет о цифре 1, она не вводится («отвара должен быть стакан», «добавьте ложку сметаны»). В переводе 2012 года вышеприведенные элементы представлены в форме цифр и в сокращенном варианте: «15–12 гр. сушеных грибов», «сварить в 1,5 стак. х. воды», «тушить 3 мин. с 1 чайн. лож. сливочного масла»), из-за чего во многом теряется размеренность описания. В оригинале также применяется числовое оформление, но сокращения используются только в записи веса, ср.: «1½ dkg grzybów suszonych», «dusić 3 minuty», «½ łyżeczki soli», «łyżeczka octu».

И, наконец, остановимся на одной из тематических групп, а именно кухонной утвари, роль которой довольно значима, поскольку Лемнис и Витры ее предназначению посвящают в книге отдельную главу. В первом переводе для наименований подбираются главным образом словарные эквиваленты, описательные соответствия («rondel» — «кастрюля с ручкой или без нее», «artekarski moździerz porcelanowy i miska gliniana» — «фаянсовый пестик и миска (какими пользуются в аптеке)», применяются адаптированные единицы («prodiż» — «печь-, чудо»)). В переводе, появившемся в интернете 45 лет спустя, в связи с новыми данными на тему материалов, используемых в кухонных принадлежностях, одни названия опускаются («2 płytki azbestowe»), а в других заменяются или уточняются их определения: «mała patelnia aluminiowa» — «1 маленькая стальная сковородка», «deseczka do krajania jarzyn (szczypiorek), siekania jaj itp.» — «1 деревянная или стеклянная доска — для мяса, и — 1 деревянная — для овощей, зеленого лука, хлеба, теста и т.п.». В свою очередь, отмечаются дополнения номинаций как универсальных приборов, так и применяемых для конкретных изделий русской кухни: «1 маленькая поварешка для супа и ложка-шумовка для

пельменей», «1 деревянная толкушка (пестик) для пюре, «1 деревянная скалка для теста», «1 мясорубка (можно электрическую, но ручная надежнее и долговечнее)». Многие наименования сопровождаются примечаниями, что является одной из отличительных черт этого издания. Сноски приводятся, к примеру, по поводу упоминаемых уже нами материалов – к совету по покупке кастрюлей из стали дается примечание: «Алюминиевые конечно дешевле, но давно известна поговорка «дешева рыбка, да погана юшка», что означает: «дешевый алюминий окисляется и несомненно вреден для организма». Другие касаются каких-то отдельных параметров столовой утвари либо приобретают разнотипный характер:

Глубокие тарелки обычно выпускаются диаметром 24 см (объемом 500 мл) либо диаметром 20 см и объемом 250 мл. Однако есть и нестандартные глубокие тарелки: 600, 700 мл.

Привычка довольствоваться двумя тарелками — глубокой для первого, мелкой для второго — пришла к нам из Америки. Мелкие тарелки (иначе их называют «плоские тарелки») диаметром 24 см предназначены для горячих блюд. Во время сервировки стола мелкие тарелки ставят под суповые тарелки, а, если предполагается сложное меню — под закусочные тарелки.

Следует подчеркнуть, что многие примечания появляются даже при названиях повседневной столовой посуды — тарелок, чашек, салатниц, стаканов, блюдец. Неудивительно поэтому, что в этой главе наблюдается самое большое число сносок в контексте целого текста — 8 из 18.

Подытоживая, отметим, что каждый из текстов переводной множественности представляет текст Лемнис и Витры *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych* несколько в ином аспекте — в зависимости от приложенного комментария, издательской серии, стратегии продвижения, заметной уже в подборе разных заглавий перевода книги, графического оформления и т.д. В рассматриваемых нами более подробно двух переводах сохраняется общая суггестивность простоты кулинарного искусства, передается впечатление равноправности отношений и близкой связи между отправителем и получателем информации, ироническая тональность общения. Вместе с тем если в первом из них содержится больше показателей польского культурного пространства и общей установки на необходимость познания кулинарного ис-

кусства, то во втором практически исчезает польский контекст и более заметной становится фактическая утилитарная ценность описываемого с предписанием определенных действий как типичной реализации текстов рецептов⁴². Как любая кулинарная книга, так и каждый новый перевод кулинарного произведения является продуктом своей эпохи и встречается с ее вкусами и предубеждениями. Переводчик такого текста в большем или меньшем масштабе затемняет его родословную и отражает востребованные в то или иное время предпочтения, в том числе кулинарные.

Диапазон кулинарного дискурса сегодня значительно обогатился — наряду с поваренными книгами он охватывает кулинарные журналы, телевизионные программы и интернет-сайты на тему приготовления пищи и пр. Тем не менее на русскоязычном рынке остаются востребованными и переводы польской литературы, посвященные вопросам кулинарии. Об этом в частности свидетельствует целый ряд переводов и переизданий одной из поваренных книг Лемнис и Витры. Скорее всего, адресатов привлекает даже не сама подборка рецептов, а ярко выраженный индивидуальный характер авторского повествования. Именно поэтому переведены и кулинарные записки хорошо знакомой русскоговорящему читателю польской писательницы Иоанны Хмелевской, изданные под двумя заглавиями — *Моя поваренная книга* и *Книга про еду* (польск. *Książka poniekąd kucharska*)⁴³. Ее иронический идиостиль присущ также этому изданию, в котором наблюдения о жизни гораздо важнее рецептов (добавим — не совсем исчерпывающих). Такие книги можно просто читать, или читать и готовить по их рецептам.

REFERENCES

- Alekseyeva, Irina. *Tekst i perevod. Voprosy teorii*. Moskva: Mezhdunarodnye otnosheniya, 2008 [Алексеева, Ирина. *Текст и перевод. Вопросы теории*, Москва: Международные отношения, 2008].
- Barthes, Roland. "Udovolstviye ot teksta." Transl. Kosikov, Georgyj. in; Barthes, Roland. *Izbrannyye raboty. Semiotika. Poetika*. Kosikov, Georgyj (ed., pref.). Мо-

⁴² И.С. Алексеева, *Текст и перевод...*, с. 108.

⁴³ И.Хмелевская, *Книга про еду*, пер. В. Селиванова, У-Фактория, Москва 2007; И. Хмелевская, *Моя поваренная книга*, пер. В. Селиванова, Москва: У-Фактория 2002; J.Chmielewska, *Książka poniekąd kucharska*, Axel Spinger, Warszawa 2004.

- skva: Progress, Univers, 1994: 462–519 [Барт, Ролан. “Удовольствие от текста.” Пер. Косиков, Георгий. In: Барт, Ролан. *Избранные работы. Семиотика. Поэтика*. Косиков, Георгий (ed., pref.). Москва: Прогресс, Универс, 1994: 462–519].
- Bednarczyk, Anna. “Rosyjskie «Solaris» Stanisława Lema”. *Lem i tłumacze*. Skibińska, Elżbieta, Rzeszutnik, Jacek (eds.). Kraków: Księgarnia Akademicka, 2010: 103–115.
- Berger, Stanislav, and Kulzova-Gavlichkova, and Yelena, Stobnitskaya, and Yelena. *Polskaya kuhnya*. Transl. Anayan, Sofiya, and Berezovskaya, K., and Klenovich, Stefan. Varshava: Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, 1958 [Бергер, Станислав, Кульзова-Гавличкова, Елена, Стобницкая Е. и др. *Польская кухня*. Пер. Анаян, Софья, Березовская К., Кленович, Стефан. Варшава: Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, 1958].
- Chmielewska, Joanna. *Książka poniekąd kucharska*. Warszawa: Axel Springer, 2004.
- Ćwierczakiewicz, Lucyna. *365 obiadów za 5 złotych przez autorkę jedyńych praktycznych przepisów Lucynę C.* Warszawa: W drukarni Jana Psurskiego, nakładem autorki, 1860.
- Ćwierczakiewicz, Lucyna. *Jedynie praktyczne przepisy wszelkich zapasów spizarnianych oraz pieczenia ciast*. Warszawa: nakładem autorki, 1858.
- Fedak, Alina, and Fedak, Paulina. *Azbuka kulinarnogo iskusstva*. Transl. Murovtseva, I. Moskva: Firma „Alesya”, 1992. [Федак, Алина, Федак, Паулина. *Азбука кулинарного искусства*. Пер. Муромцева, И. Москва: Фирма «Алеся», 1992].
- Friedrich, Jacek. „‘Socrealizm’ w kuchni. Wstępne rozeznania problemu badawczego.” *W kuchni i za stołem. Dystanse i przenikanie kultur*. Stegner, Tadeusz (ed.). Gdańsk: Arche, 2003: 213–224.
- Gasik, Anna. *U menu na kuhne nichego ne propadayet*. Transl. Murovtseva, I. Moskva: Voljur, 1992. [Гасик, Анна. *У меня на кухне ничего не пропадает*. Пер. Муромцева, И. Москва: Волжур, 1992].
- <http://maxima-library.org/opds/b/42270?format=read>.
- <https://www.livelib.ru/author/361275/latest-matiya-lemnis>.
- <https://www.olx.ua/obyavlenie/polskaya-kuhnya-varshava-1958-g-antikvarnaya-kulinarnaya-kniga-prezent-IDDcH8s.html>.
- <https://www.rulit.me/books/nastolnaya-kniga-dlya-studentov-i-vlyublenykh-read-237332.html>.
- Khmelevskaya, Ioanna. *Kniga pro yedu*. Transl. Selivanova V. Moskva: U-Faktoriya, 2007 [Хмелевская, Иоанна: *Книга про еду*. Пер. Селиванова. В. Москва: У-Фактория, 2007].
- Khmelevskaya, Ioanna. *Moja povarennaya kniga*. Transl. Selivanova V. Moskva: U-Faktoriya, 2002 [Хмелевская, Иоанна: *Моя поваренная книга*. Пер. Селиванова В. Москва: У-Фактория, 2002].
- Kniga o vkusnoj i zdorovoj pichshe*. Oparin, Aleksandr I. (ed.). Moskva: Pishchevaja promashlennost’, 1965. [*Книга о вкусной и здоровой пище*. Опарин, Александр И. (ed.). Москва: Пищевая промышленность, 1965].
- Kwapisz-Kulińska, Alina. *Pieczeń na niedzielę 4*. <https://stosmakowaliny.pl/2013/02/03/pieczen-na-niedziele-4/> (05.07.2020).
- Kwaśna, Karolina. „Awangardowa książka kucharska? O polskim przekładzie The Alice B. Toklas Cookbook.” *Przekład wobec estetyki i poetyki awangardowych*. Świeściak, Alina, Fast, Piotr (eds.). Katowice: Śląsk 2022: 171–191.

- Lakoff, Robin. "Sotsial'naya identichnost' v zhanre menu: 'chelovek yest' to, chto on yest'." *Zhanry rechi. Pamyati Konstantina Fedorovicha Sedova. Zhanr i tvorchestvo*. Вып. 8: Saratov, Moskva: Labirint, 2012. [Лакофф, Робин. "Социальная идентичность в жанре меню: 'человек есть то, что он есть'." *Жанры речи, Памяти Константина Федоровича Седова. Жанр и творчество*, вып. 8, Саратов, Москва: Лабиринт, 2012]. <<https://www.sgu.ru/structure/philological/linghist/sbornik-zhanry-rechi/materialy-vypuskov/vypusk-8>>.
- Lemnis, Maria, Vitry, Henryk. *Iskier przewodnik sztuki kulinarnej*. Warszawa: Iskry, 1976.
- Lemnis, Maria, Vitry, Henryk. *Książka kucharska dla samotnych i zakochanych*. Warszawa: Iskry, 1959.
- Lemnis, Maria, Vitry, Henryk. *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*. Warszawa: Interpress, 1980.
- Lemnis, Mariya, Vitry, Genrik. *V staropolskoj kuhne i za polskim stolom*. Transl. Kozakevich, K. Varshava: Interpress, 1992 [Лемнис, Мария, Витри, Генрик. *В старопольской кухне и за польским столом*. Пер. Козакевич, К. Варшава: Интерпресс, 1992].
- Lemnis, Mariya, Vitry, Khenrik. *Dlya studentov i vlyublennykh*. Transl. Glauberman-Izarova, A. Moskva: Molodaya gvardiya, 1967 [Лемнис, Мария, Витры, Хенрик. *Для студентов и влюбленных*. Пер. Глауберман-Изарова, А. Москва: Молодая гвардия, 1967].
- Lemnis, Mariya, Vitry, Khenrik. *Nastol'naya kniga dlya studentov i vlyublennykh*. Transl. Smolevich, A. Moskva: Firma Alesya, 1993 [Лемнис, Мария, Витры, Хенрик. *Настольная книга для студентов и влюбленных*. Пер. Смолевич, А. Москва: Фирма Алеся, 1993].
- Lemnis, Mariya, Vitry, Khenrik. *Povarskaya kniga dlya odinokikh i vlyublennykh*. Transl. Mashynskaya L. [М. Лемнис, Х. Витры, *Поварская книга для одиноких и влюбленных*. Пер. Машинская Л. Москва: Вотум, 1994].
- Litovskaya, Mariya. "'Schast'ye yest': kulinar'naya kniga kak zhanr noveyshey rossiyskoj slovesnosti." *Kul't-tovary-XXI: reviziyatsennostey (masskul'tura i yeye potrebiteli): kollektivnaya monografiya*. Savkina, I.L., and Chernyak, M.A., and Nazarova, L.A. (eds.) Yekaterinburg-Sankt-Peterburg-Tampere: Izdatelskiy dom „Azhur”, 2012: 215–225 [Литовская, Мария. "Счастье есть": кулинарная книга как жанр новейшей русской словесности." *Культ-товары-XXI: ревизия ценностей (масскультура и ее потребители): коллективная монография*. Савкина И.Л., Черняк М.А., Назарова Л.А. (ред.). Екатеринбург–Санкт-Петербург–Тампере: Издательский дом "Ажур", 2012: 215–225.
- Milewska, Monika. *Ślepa kuchnia. Jedzenie w PRL*. Warszawa: Państwowy Instytut Wydawniczy, 2021.
- Molochovets, Yelena. *Podarok molodym chozyaykom, ili Sredstvo k umen'sheniyu raschodov v domashnem chozyaystve*. Sankt-Peterburg: Tipografiya N. Klibukova, 1904 [Молоховец, Елена. *Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве*. Санкт-Петербург: Типография Н. Клубукова, 1904].
- Myatleuskaya, Larysa. *Pershyya belaruskaya kulinar'naya knigi* [Мятлеўская, Ларыса. *Першыя беларускія кулінарныя кнігі*]. <<https://zviazda.by/be/news/20210209/1612857300-pershyya-belaruskaya-kulinar'naya-knigi>>.

- Skibińska, Elżbieta. *Kuchnia tłumacza. Studia o polsko-francuskich relacjach przekładowych*. Kraków: Towarzystwo Autorów i Wydawców Prac Naukowych Universitas, 2008.
- Tsverchakevichova, Lucyna. *365 obedov za 1 rubl, sostavlennyy Lucynoyu Ts., sostavitel'nitseyu yedinstvennykh prakticheskikh pravil dlya prigotovleniya tortov, varen'ya i raznykh zapasov na zimu*. Sankt-Peterburg: Tipografiya E. Arngolda, 1872 [Цверчакевичова, Люцина. 365 обедов за 1 рубль, составленный Люциною Ц., составительницею единственных практических правил для приготовления тортов, варенья и разных запасов на зиму. Санкт-Петербург: Типография Э. Арнгольда, 1872].
- Tsverchakevichova, Lucyna. *Yedinstvennyye prakticheskiye pravila dlya prigotovleniya vsyakogo roda pecheniya, varenii i raznykh zapasov na zimu*. Sostavleno Lucynoyu Ts. Sankt-Peterburg: Tipografiya E. Arngolda, 1874. [Цверчакевичова, Люцина. Единственные практические правила для приготовления всякого рода печения, варений и разных запасов на зиму. Составлено Люциною Ц. Санкт-Петербург: Типография Э. Арнгольда, 1874].
- Undritsova, Mariya. *Glyuttonicheskiy diskurs: lingvokulturologicheskiye, kognitivno-pragmaticheskiye i perevodcheskiye aspekty (na materiale russkogo, angliyskogo i grecheskogo yazykov. Dissertaciya na soiskaniye uchenoy stepeni kandidata filologicheskikh nauk*. Moskva: Moskovskiy gosudarstvennyy universitet im. M.V. Lomonosova, 2015 [Ундрицова, Мария. Глюттонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков). Диссертация на соискание ученой степени кандидата филологических наук. Москва: Московский государственный университет им. М.В. Ломоносова, 2015] <<https://www.dissercat.com/content/glyuttonicheski-diskurs-lingvokulturologicheskie-kognitivno-pragmaticheskie-i-perevodcheski>>.
- Wicha, Marcin. *Rzeczy, których nie wyrzucilem*. Kraków: Karakter, 2017.
- Yefremova, Tat'yana F. *Novyy slovar' russkogo yazyka. Tolkovno-slovoobrazovatel'nyy*. Moskva: Russkiy yazyk, 2000. [Ефремова, Татьяна Ф. Новый словарь русского языка. Толково-словообразовательный. Москва: Русский язык, 2000]. <http://www.endic.ru/efremova/Bdenie-3453.html>.
- Zavadskaya, Vikentiya. *Litovskaya kukharka, sodержashchaya v sebe yasnye, osnovannyye na prodolzhitel'nom opyte pravila prigotovleniya raznogo roda vkusnykh, izyskannykh, deshevyykh kak skoromnykh, tak i postnykh blyud, pirozhnogo, morozhenogo, kremov, zhele, varenii, a ravno mnogoobraznykh aptekarskikh priprav, konservov i redkostnykh lakomstv, s prilozheniyem tshchatel'nogo raspredeleniya blyud k obedennomu stolu*. Vilno: Isdaniye Osipa Zavadskogo, 1885 [Завадская, Викентия. Литовская кухарка, содержащая в себе ясные, основанные на продолжительном опыте правила приготовления разного рода вкусных, изысканных, дешевых как скоромных, так и постных блюд, пирожного, мороженого, кремов, желе, варений, а равно многообразных аптекарских приправ, консервов и редкостных лакомств, с приложением тщательного распределения блюд к обеденному столу. Вильно: Издание Осипа Завадского, 1885].
- Zavadskaya, Vincenta. *Litovskaya kukharka. Pershaya belaruskaya kulinar'naya kniga*. Transl. Babina, Natal'ya. Minsk: Kharvest, 2013 [Завадская, Винцэнта.

О РУССКИХ ПЕРЕВОДАХ ПОЛЬСКИХ КУЛИНАРНЫХ КНИГ

- Літоўская кухарка. Першая беларуская кулінарная кніга.* пераклад Наталля Бабіна, Мінск: Харвест, 2013].
- Zavistovskaya, Sofiya. *Diyeticheskoye pitaniye pri razlichnykh zabolevaniyakh.* Transl. Bilevich,, V., and Chod'kova N. Moskva: IPA Pabliciti, 1992. [Завистовская, Софья. *Диетическое питание при различных заболеваниях.* Пер. Билевич В., Ходькова Н. Москва: ИПА «Паблицити», 1992].
- Zavistovskaya, Sofiya. *Prostiyе lecheniye pichshey.* Transl. Fridman,, V., and Smolevich A. Moskva: Firma Alesya, 1993 [Завистовская, Софья. *Простое лечение пиццей.* Пер. Фридман В., Смолевич А. Москва: Фирма Алеся, 1993].
- Zawadzka, Wincentyna. *Kucharka litewska zawierajaca przepisy gruntowne i jasne własnym doświadczeniem sprawdzone, sporządzenia smacznych, wykwintnych, tanich i prostych rozmaitych rodzajów potraw tak mięsnych jak i postnych oraz ciast, legumin, lodów, kremów, galaret, konfitur i innych deserowych przysmaków, tudzież rozlicznych aptecznych zapraw, konserw i rzadkich specjałów, z przydaniem na początku książki dokładnej dyspozycji stołu.* Wilno: Drukarnia Józefa Zawadzkiego, 1854.
- Żarski, Waldemar. *Książka kucharska jako tekst.* Wrocław: Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, 2008.