

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ЛІНГВІСТИКИ ТА СОЦІАЛЬНИХ КОМУНІКАЦІЙ
КАФЕДРА АНГЛІЙСЬКОЇ ФІЛОЛОГІЇ І ПЕРЕКЛАДУ**

ДОПУСТИТИ ДО ЗАХИСТУ
Завідувач випускової кафедри
_____ С.І. Сидоренко
« _____ » _____ 2020 р.

ДИПЛОМНА РОБОТА

ВИПУСКНИКА ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТР

**ЗА СПЕЦІАЛІЗАЦІЄЮ «ГЕРМАНСЬКІ МОВИ ТА ЛІТЕРАТУРИ
(ПЕРЕКЛАД ВКЛЮЧНО), ПЕРША – АНГЛІЙСЬКА»**

**Тема: *ВІДТВОРЕННЯ АНГЛОМОВНОЇ ГАСТРОНОМІЧНОЇ ЛЕКСИКИ
УКРАЇНСЬКОЮ (НА МАТЕРІАЛІ СЛОВНИКІВ ТА СУЧАСНОЇ ХУДОЖНЬОЇ
ПРОЗИ)***

**Виконавець: студентка групи ФЛ-201«Мз» ФІЛОНЕНКО ЄЛИЗАВЕТА
ОЛЕКСАНДРІВНА**

Керівник: канд. філол. наук, доцент ШАХНОВСЬКА ІРИНА ІГОРІВНА

Нормоконтролер: _____ (Кондратенко Юлія Вікторівна)

Київ 2020

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| Вступ | 3 |
| Розділ 1. Гастрономічна лексика як об'єкт англо-українського перекладу | 8 |
| 1.1. Поняття гастронімів та глютонімів у кулінарному дискурсі..... | 8 |
| 1.2. Гастрономічний дискурс як лінгвокультурний феномен | 10 |
| 1.3. Класифікація гастронімів в аспекті перекладу | 19 |
| 1.4. Особливості перекладу культурно-маркованої лексики..... | 24 |
| 1.5. Гастронім – невід'ємна складова фразеологічних одиниць..... | 31 |
| Розділ 2. Методологічна база лінгвоперекладацького дослідження гастрономічної лексики | 36 |
| 2.1. Основні етапи і методи аналізу..... | 36 |
| 2.2. Основні критерії відбору гастрономічних одиниць для лінгвоперекладацького аналізу..... | 40 |
| Розділ 3. Стратегії відтворення англomовних гастронімів українською мовою | 44 |
| 3.1. Стратегії відтворення гастронімів на матеріалі художніх творів... | 44 |
| 3.2. Стратегії відтворення гастронімів на матеріалі словників..... | 68 |
| Висновки | 77 |
| Список використаних джерел | 80 |
| Додатки | 90 |
| Додаток А | 91 |
| Додаток Б | 92 |
| Додаток В..... | 93 |
| Додаток Г..... | 94 |
| Додаток Ґ..... | 96 |
| Додаток Д..... | 97 |

ВСТУП

У зв'язку з життєвою необхідністю ми стикаємося зі сферою гастрономії кожного дня. У сучасному світі відбувається бурхливий розвиток кухарського мистецтва. Кулінари перебувають в постійному пошуку нових ексклюзивних рецептів, створюють нові страви, модифікують інгредієнти для них, пробують найнесподіваніші поєднання смаків, а також модернізують технічне кухонне обладнання. Такі зміни не можуть не вплинути на мову, адже стимулюють появу нових слів, пов'язаних зі сферою гастрономії, що, в свою чергу, знаходить своє відображення в її словниковому складі, адже він є найбільш мінливою складовою мови. Все це свідчить про те, що гастрономічний дискурс є одним із найбільш популярних і схильних до модифікацій лексичних дискурсів, який володіє власними словотворчими механізмами, специфічними сферами вживання і різними лінгвістичними особливостями [97].

Дослідженням питання гастрономічного дискурсу займалися такі науковці як: Ю. М. Половинчак, В. І. Дмитренко, А. В. Олянич, П. П. Буркова, Н. Н. Данілова, Н. П. Головніцька. Було досліджено культурологічні та семантико-семіотичні особливості гастрономічної лексики. Однак низка питань залишилась недослідженою, зокрема й встановлення особливостей перекладу англійської гастрономічної лексики українською мовою [12, с. 69].

Під гастрономічним дискурсом ми розуміємо особливий вид вербально-соціального дискурсу, який представлено текстом або мовленням, що пов'язаний з поняттям «їжа» (назва продуктів, процес приготування або споживання їжі та ін.), а його метою є досягнення особливого виду комунікації – гастрономічної комунікації.

Сучасна лінгвістика розглядає гастрономічний дискурс як складноорганізоване дискурсивне, багатовимірне, неоднорідне утворення [47, с.131]. Згідно з Ф. Л. Косицкою та І. Є. Зайцевою, комунікативний простір гастрономічного дискурсу проявляється у взаємозалежності, взаємодії, інтеракції законодавчого (правового), гастрономічного (в області громадського харчування і торгівлі продовольчими товарами), рекламногастрономічного, ресторанного,

науково гастрономічного, академічного (навчального) дискурсу кулінарного мистецтва, гастрономічного медіадискурсу, комерційного дискурсу, власне-гастрономічного експертного дискурсу [2, с. 18]. Також гастрономічний дискурс може мати точки дотику з історичним, медичним, енциклопедичним, етнографічним, соціальним, туристичним дискурсами. Таким чином, гастрономічний дискурс, в першу чергу, є гібридним дискурсом, а в другу – полікодовим дискурсом, оскільки використовує вербальний, іконічні та графічний коди.

Невід’ємною складовою культури нації, безумовно, є гастрономія, тому що вивчення історії певної нації неможливо без глибокого ознайомлення з її кухнею, процесом приготування їжі, традиціями застіль, які певним чином розкривають міжособистісні відносини між поколіннями як усталеному життєвому укладі певного народу.

Подібно до української культури, гастрономія є також важливою складовою культури англійського народу, яка найбільш яскраво відображає національні особливості англійського характеру. Тому дослідження англійської гастрономічної лексики допомагає краще пізнати англійську мову. Гастрономія як предмет дослідження мають свою цінність в багатьох наукових галузях, в тому числі в педагогіці, в якій вони можуть бути використані як засіб навчання та виховання, лінгвокультурології, де можна простежити функціонування гастрономів як носіїв певної культури, в філології, де можна дослідити характер гастрономів в різних стилях та жанрах. Тож дедалі більше зацікавлює вчених одна з маловивчених сфер ономастичного простору – гастрономія, яка постійно зазнає динамічного розвитку.

На сучасному етапі розвитку мовознавчої науки зростає інтерес лінгвістів до комплексу проблем, пов'язаних з вивченням тих властивостей мови, які виходять за межі її зовнішньої структурно-знакової сторони. Такі властивості зустрічаються у лексико-семантичній сфері мови, яка пов'язана з національно-культурною специфікою певного народу. Питання перекладу культурно-маркованої лексики все ще залишається відкритим. Можна сказати, що мова є відображенням культури

будь-якого народу. Специфічні риси народу і його побуту відображені в культурно-маркованих словах або в словах-реаліях, які містять в собі інформацію про країну, її традиції та звичаї.

Переклад культурно-маркованої лексики, до складу якої входять гастроніми, вимагає визначення способів їхнього перекладу, які допомагають зберегти та передати національно-культурну інформацію певної нації. У процесі перекладу реалій виникають два основних складних моменти: відсутність у мові перекладу еквівалента через відсутність у носіїв цієї мови об'єкта, який позначає реалію та необхідність передати не тільки семантику, а й національно-культурну специфіку. Деякі продукти харчування та страви британської кухні є культурно-специфічними, а отже передача їхніх назв при перекладі становить певні труднощі. Потреба у комплексному вивченні особливостей перекладу гастронімів з урахуванням їхніх лінгвістичних, культурологічних та когнітивних характеристик з англійської мови українською зумовлює **актуальність** нашого дослідження.

Мета виконання дипломної роботи: дослідити феномен гастрономічного дискурсу та визначити особливості відтворення культурно-специфічних гастронімів в перекладах художніх творів українською мовою. Досягнення поставленої мети зумовлює необхідність розв'язання таких **завдань**:

- 1) Розкрити поняття гастрономічної та глютонічної лексики;
- 2) Розглянути гастрономічний дискурс в лінгвокультурному аспекті;
- 3) Розглянути класифікацію гастронімів;
- 4) Охарактеризувати особливості перекладу культурно-маркованої лексики;
- 5) Розглянути гастронім як складову фразеологічних одиниць;
- 6) Визначити головні стратегії відтворення гастронімів;
- 7) Здійснити аналіз відтворення гастронімів у фокусі англо-українського перекладу з погляду на застосовані перекладачем стратегії та способи перекладу.

Об'єктом дослідження є гастроніми як різновиди перекладацьких труднощів у художній літературі.

Предметом дослідження є особливості перекладу гастрономів з англійської мови українською.

Попри те, що спектр функціональних стилів, де вживаються гастрономіми досить широкий, ми обмежуємось дослідженням гастрономічних лексичних одиниць на матеріалі художньої літератури та словників, як зазначено в назві дипломної роботи.

Окрім того, ми зосередили увагу саме на сучасних англомовних творах та їхніх перекладах, оскільки дане дослідження за своїм спрямуванням не відноситься до галузі історії перекладу, а радше має практичне спрямування. Тому концентруємося на сучасному стані перекладацьких норм і в цьому контексті розглядаємо відповідні тексти-оригінали англійською мовою та їхні переклади.

Матеріалом дослідження послуговували 200 найменувань страв англійською мовою, вилучених шляхом суцільної вибірки з книги відомої англомовної письменниці Дж. К. Ролінг “Harry Potter and the Philosopher’s Stone” та її перекладу українською мовою у виконанні В. Морозова; книги авторства англійської письменниці Памели Ліндон Треверс «Mary Poppins in the Kitchen» та її перекладу українською мовою Володимира Панченка; роману Льюїс Керрол “Alice’s Adventures in Wonderland” та його перекладу українською Валентина Корнієнка; фентезійного роману-казки Джоана Толкіна “The Hobbit or There and back again” та відповідно його перекладу українською, виконаного Олександром Мокровольським, а також 100 найменувань гастрономічних одиниць, вилучених зі словників: “Collins English Dictionary”, “Cambridge Dictionary”, “Longman English Dictionary Online”, “Merriam-Webster Dictionary”, “The American Heritage Dictionary of the English Language”, “Oxford Dictionaries”.

Романи є різними за походженням, проблематикою та цільовою аудиторією, тому, на нашу думку, такий добір матеріалів дозволяє нам максимально повно і точно схарактеризувати перекладацькі труднощі, пов’язані з відтворенням гастрономів при перекладі художніх текстів.

Методика представленого дослідження спирається на **методи** як загальнонаукового, так і власне перекладознавчого характеру. Одним з провідних

методів вважаємо метод суцільної вибірки для укладання корпусу фрагментів текстів із гастрономічним компонентом. Нами також широко використовувався як класифікаційний, так і порівняльний аналіз, завдяки якому ми мали змогу зіставити між собою тексти оригіналів та тексти перекладів. У роботі було задіяно описовий, кількісний аналіз та функціонально-стилістичний метод. Описовий метод дав змогу визначити структурно-семантичні особливості гастрономічних одиниць. Функціонально-стилістичний підхід уможливив аналіз наявної функціональної специфіки гастронімів. За допомогою кількісного методу доведено продуктивність певних структурно-семантичних моделей досліджуваних одиниць.

Наукова новизна дослідження обумовлена необхідністю вивчення явища гастрономічного дискурсу та аналізу поняття *гастроніма* саме в аспекті англо-українського перекладу; також було окреслено особливості використання різноманітних стратегій в процесі перекладу культурно-маркованої лексики з англійської мови українською, зокрема й гастронімів у художніх творах.

Практичне значення отриманих результатів полягає в тому, що вони можуть використовуватися при викладанні курсу з теорії та практики перекладу, порівняльного мовознавства, а також написанні курсових і дипломних робіт, виконанні студентських наукових досліджень з проблем перекладу гастрономічної лексики.

Результати апробації. Основні положення магістерської роботи були відображенні у статті «Стратегії відтворення англомовної гастрономічної лексики українською» у збірники тез доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Розвиток філологічних наук: Європейські практики та національні перспективи» 23-24 жовтня 2020 р.

Структура дослідження. Магістерська робота складається зі вступу, трьох розділів, загальних висновків, списку використаних джерел, додатків. Список використаних джерел і літератури містить 102 найменування. Загальний обсяг роботи 98 сторінок.

РОЗДІЛ 1

ГАСТРОНІМІЧНА ЛЕКСИКА ЯК ОБ'ЄКТ АНГЛО-УКРАЇНСЬКОГО ПЕРЕКЛАДУ

1.1. Поняття гастрономів та глютонімів у кулінарному дискурсі

Популярність кулінарії призвела до повноцінного функціонування кулінарного дискурсу, що на теренах Інтернету представляє собою спілкування кулінарів та споживачів, адже кожний створений текст націлений на одну з цих цільових аудиторій. Традиційні форми (меню, збірники рецептів) і сучасні варіанти (кулінарні блоги, окремі сторінки присвячені приготуванню їжі в соціальних мережах, он-лайн майстер-класи та навіть цілі кулінарні платформи для опанування приготування складних страв) – це ті джерела, де ми можемо ознайомитися з тонкощами кулінарної справи [23, с. 89].

Розглядаючи їжу в царині перекладу, виникає необхідність використання єдиного терміну для позначення одиниць, які будемо розглядати далі в роботі. На відміну від інших термінологічних систем, кулінарні терміни є загальноновживаними, а отже піддаються постійному екстралінгвістичному впливу (особливо у теперішній час – епоху глобалізації) [97].

Зінаїда Козирєва – член Інституту української мови НАН України, стверджує: «Лексико-семантична група «їжа» поки що залишається найменш дослідженою, хоч, маючи безпосередній зв'язок із реальною дійсністю, культурою, звичаями, побутом народу, будучи незамкненою системою, маючи широкі синтагматичні зв'язки, становить безсумнівний інтерес для дослідження» [26, с. 48]. Ми переконані, що варто виокремлювати лексико-семантичні групи для позначення окремих продуктів і різновидів страв, адже «їжа» є достатньо обширним поняттям, що вміщує в себе ряд тематичних груп.

Лексичними еквівалентами кулінарних одиниць, вживаних у гастрономічному дискурсі, виступають глютоніми. Загалом дані лексичні одиниці існують для позначення дещо обмеженої низки об'єктів. Ряд науковців стверджує, що «термін

глютоніми низкою лінгвістів вживається на позначення продуктів харчування та їх компонентів» [24, с. 84]. Зважаючи на це, можна зробити висновок, що назви кухонного приладдя та техніки, а також власне, процес приготування їжі не належать до даного поняття. Тобто групи глютонімів, що існують в кулінарному дискурсі утворюють лексикосемантичне поле на позначення продуктів харчування та готових страв.

Дослідженням гастрономії займалися такі науковці як: Я.В. Браницька, О.І. Копчак, П.П. Буркова, Д.Ю. Гулінов, Е.А. Гашимов, І.В. Пахомова, Н.П. Головицька, О.О. Дормідонтова. Проте не дивлячись на те, що кулінарна тематика є невід'ємною частиною нашого повсякдення, переважна більшість вчених зазначають, що питанню вивчення семантико-стилістичних особливостей гастрономічної лексики приділяється недостатньо уваги.

Науковець І. О. Державецька у своїй статті зазначає, що наразі у нас відсутня термінологічна єдність щодо сфери, яка стосується їжі в цілому, включаючи й визначення поняття глютонічного дискурсу, яким вона повсякчас оперує [12, с. 69].

Державецька характеризує глютонічний дискурс як такий, що «характеризує кулінарію як мистецтво, що потребує спеціальних наукових знань і вмінь, а також розуміння тонкощів приготування їжі, оцінку її смакових властивостей та власне споживання» [12, с. 70].

Через відсутність єдиної термінологічної бази сьогодні маємо багато синонімів-неологізмів. Відтак в англійських джерелах можна побачити такі терміни як *food terms*, *food related lexemes* і *cooking terms* [99; 62]. Оскільки дане питання досліджене на недостатньому рівні, в українських статтях та працях, присвячених дослідженню гастрономічного дискурсу в перекладознавчому аспекті науковці використовують поняття *глютоніма* [12, с. 69], *гастрономіма* [33, с. 176] або ще *терміна-гастрономіма* [48, с. 93]. Не віднайшовши підходящого відповідника Л. Рябова вирішує ввести власний термін під назвою «цибонім», посилаючись на латинське слово *cibus*, що в перекладі означає їжа або продукти харчування.

Відповідно й «систему назв продуктів і страв, з усіма внутрішніми взаємозв'язками, ієрархією тощо» вона називає цибонімічною системою [45, с. 5-6].

На нашу думку, найбільш вдалим та зрозумілим терміном на позначення лексико-семантичного поля «їжа» є термін «гастронім», тож саме його й будемо використовувати далі в роботі [97].

Гастроніми (гр. *gaster* – шлунок, гр. *onoma* – ім'я) – це ті лексичні одиниці, які відображають процеси виготовлення продуктів харчування, а також – приготування, сервірування та вживання їжі [97].

Відповідно до гастронімів можна включити й лексеми, що позначають різні частини мови, а також створити класифікацію, в основі якої буде покладено морфологічні особливості гастронімів. Мається на увазі, що гастроніми можна поділити на дієслова, які позначають дії, що стосуються обробки продуктів харчування та їх вживання; іменники, які власне позначають суб'єктів, об'єкти та місця вживання; прикметники, які описують стан суб'єктів та властивості об'єктів вживання).

1.2. Гастрономічний дискурс як лінгвокультурний феномен

В умовах сьогодення, на етапі розвитку лінгвістичної науки багато зарубіжних та вітчизняних науковців акцентують увагу на питанні вивчення дискурсу. Закладення підвалин теорії дискурсу відбувалося поступово у ХХ столітті, тож можемо стверджувати, що дискурс є порівняно новим явищем не тільки в мовознавстві, а й в інших гуманітарних галузях.

Проте науковці поки не дійшли єдиної думки щодо трактування терміна «дискурс».

О. Руфова стверджує, що поняття «дискурс» вперше використав американський лінгвіст З. Харріс у своїй праці «Дискурс-аналіз», проте широкого використання поняття набуло тільки в 1970-х рр. після публікації досліджень таких європейських науковців як: Т. ван Дейк, В. Дресслер та ін. [53, с. 45]. Як зарубіжні, так і вітчизняні вчені (Н. Арутюнова, Ф. Бацевич, В. Карасик, І. Корольов,

О. Кубрякова, Г. Почепцов та ін.) в цілому тлумачать дискурс як цілісний мовленнєвий твір у різноманітності його когнітивно-комунікативних функцій.

Сьогодні більше уваги приділяється питанню типології дискурсу та його класифікації. У працях дослідників можемо помітити такі його різновиди: політичний, дипломатичний, адміністративний, юридичний, військовий, педагогічний, релігійний, містичний, медичний, діловий, рекламний, спортивний, сценічний, масово-інформаційний, гастрономічний, тощо [19, с. 294]. Проте це далеко не закінчена ланка типів дискурсу, оскільки її постійно доповнюють все новими й новими назвами, що пов'язано з динамічністю мови та лексико-семантичними змінами всередині кожного з дискурсів. В своїй праці ми будемо розглядати гастрономічний дискурс крізь призму культури.

Поняття культури є досить обширним та охоплює всі сфери життя людини. Відтак, Академічний тлумачний словник української мови визначає культуру як «сукупність матеріальних і духовних цінностей, створених людством протягом його історії» [73]. Кембриджський словник надає подібне визначення, характеризуючи культуру як «спосіб життя, загальноприйняті традиції, звичаї та переконання певної групи людей в певну історичну добу» [76].

Лінгвокультурологія як наука бере свій початок у XX-XXI століттях, у той самий час, коли у гуманітарних науках з'явився новий орієнтир на детальне та комплексне дослідження взаємозв'язку мови, культури та людської свідомості. Основу нового лінгвокультурологічного напрямку склали наукові праці порівняльно-історичного мовознавства (Ф. Буслаєв, І. Гердер, Я. Грімм та ін.), гіпотеза лінгвістичної відносності Е. Сепіра та Б. Уорфа, ідеї психологічного напрямку лінгвістики, які підтримували Г. Пауль, А. Потебня та ін., антропологічні та культурологічні дослідження тощо. Але саме завдяки науковим працям В.Н. Телії, а також працям В.В. Воробйова, В.А. Маслової з'явився термін «лінгвокультурологія», що позначав новий напрямок у лінгвістиці, який у 90-ті роки XX століття став самостійним науковим напрямком [54, с. 147].

Сьогодні, у XXI столітті, лінгвокультурологія виступає як галузь мовознавства інтеграційного характеру, що знаходиться у фінальній стадії самовизначення як самостійна лінгвістична дисципліна та вивчає мову як феномен культури та культуру як феномен, що здебільшого створюється мовою, у їх тісному взаємозв'язку з індивідуальною та колективною свідомістю. Об'єктом лінгвокультурології є мова як феномен культури в паритетному цілісному взаємозв'язку їх та зі свідомістю. Предметом даної науки є мовні та дискурсивні одиниці, що містять «культурно-значиму інформацію» (В. Маслова, О. Селіванова) [51, с. 316-317].

Їжа, на нашу думку, займає не останнє місце серед аспектів культури, оскільки вона є невід'ємною частиною нашого повсякденного життя, яка супроводжує нас із часів появи людства. Разом з розвитком культури відбувається й розвиток окремих її складових. Гастрономічна культура постає та формується у вигляді національних страв, застільних традицій та звичаїв; вона також зазнає змін через різноманітні зовнішні чинники (наприклад, міграційні процеси, війни та встановлення дипломатично-культурних зв'язків з іншими державами, а отже етносами) [102].

У своїй праці «Міфології» французький антрополог К. Леві-Строс аналізує культуру та суспільство саме через призму їжі та застільних традицій. Вчений стверджує, що приготування їжі є головною відмінністю людей від тварин, саме в процесі приготування їжі людина відокремлюється від лона природи і починає заснування культури. Леві-Строс формулює концепцію так-званого «кулінарного трикутника», в якій розробляє власний підхід до класифікації типів культур на основі трьох понять: «сирого, готового та гнилого», а також пояснює як приготування їжі вплинуло на розвиток культури та світогляд певних народів. В свою чергу, використовуючи поняття «смажене-варене» вчений порівнює чоловіче та жіноче, природне та культурне [59, с. 42].

Вперше зв'язок повсякденного харчування з системою культури був описаний у працях представників школи «Анналів», зокрема Ф. Броделя, який зробив спробу систематизованого дослідження гастрономічної культури в контексті епохи, а також

її соціальних функцій. У роботах К. Леві-Стросса, П. Бурдьє, Т. Веблена їжа розглядається як один із видів специфічного культурного коду. Сучасні західні дослідники розглядають процес приготування і споживання їжі в рамках досліджень повсякденності, як носій низки культурних значень, чинник самоідентифікації людини, індикатор культурної, національної, расової приналежності. Таким чином на сьогодні проблема дослідження гастрономічних практик формує галузевий напрямок соціокультурних досліджень, що тематизується як «food studies» і об'єднує істориків, етнографів, антропологів, соціологів, які розглядають їжу як соціокультурне явище, симбіоз історичних, соціальних і культурних контекстів [43, с. 94].

Вперше термін «гастрономічний дискурс» використав А. В. Олянич у своїй праці «Презентаційна теорія дискурсу» в 2003 році [40, с. 420]. Через неусталеність термінологічного апарату сьогодні існує декілька синонімічних назв цього виду дискурсу: «гастрономічний», «кулінарний», «глутонічний». У своїй праці А.В. Олянич визначає гастрономічний дискурс як «особливий вид комунікації, пов'язаний зі станом харчових ресурсів та процесами їх обробки та вживання» [40, с. 426].

Варто зазначити, що станом на сьогодні загальноприйнятої назви на позначення дискурсу, пов'язаного з концептосферою «Їжа», так і не з'явилося. Так, скажімо, П. П. Буркова, Н. П. Головницька, О. Ю. Земськова пропонують термін «гастрономічний дискурс» (gastronomic discourse), П. П. Банман – схиляється до використання терміну «кулінарний дискурс» (culinary discourse), О. Савельєва оперує словосполученням «кулінарно-гастрономічний дискурс», М. Девіс пропонує використовувати термін «restaurant discourse» (ресторанний дискурс), Є. Бараташвілі – надає перевагу термінологічному словосполученню «глутонічний дискурс» [12, с. 69].

Відтак, П. П. Буркова в своїх працях пропонує доповнення до визначення А.В. Олянича: «Гастрономічний дискурс – це також особливий вид спілкування, в якому використовуються певні професійно орієнтовані знаки: термінологія, стійкі

звороти, характерні морфо синтаксичні структури. Враховуючи соціально-культурний контекст, даний вид дискурсу можна визначити як «спілкування + текст кулінарного рецепту + контекст». Гастрономічний дискурс як особливий вид масово-інформаційного дискурсу передбачає існування учасників, цілей, стратегій та цінностей [10, с. 16].

Подібне визначення гастрономічному дискурсу дає Н. П. Головницька: «змішаний тип комунікації, особистісно-орієнтований, такий, що проявляється в повсякденній сфері спілкування та має інституційний характер» [10, с. 15].

Наведені факти дають змогу констатувати: у сучасній лінгвістиці немає чіткого розмежування окреслених понять. Одне і те ж явище можна називати і кулінарним, і гастрономічним, і глютонічним дискурсом. Ми поділяємо думку тих науковців, які пропонують використовувати термін «гастрономічний дискурс», адже вважаємо його найбільш зрозумілим. На нашу думку, термін включає в себе різні дискурсивні практики, тому є найбільш охоплюючим та прийнятним.

Гастрономічний дискурс маніфестує лексико-семантичну систему гастрономічних номінацій певної мови, демонструє когнітивну структуру концептосфери «Їжа», увиразнюється через художню картину світу. Щоправда, відмінності, що сформувалися в сучасному соціумі стосовно гастрономічних норм, перешкоджають успішній комунікації загалом і міжкультурній зокрема. А відтак – згідно з результатами соціолінгвістичного виміру відповідних аксіологічних параметрів більшість мовців вважають аналізований термін некоректним, таким, що ускладнює процес спілкування й порозуміння. Попри це вважаємо за необхідне розглянути категорійні ознаки гастрономічного дискурсу [15, с. 8].

Гастрономічний дискурс, як відомо, вирізняється основними екстралінгвальними властивостями, як-от: 1) репрезентує культурні, мовні, релігійні, етнічні й ідеологічні вподобання тієї чи тієї лінгвокультурної спільноти; 2) маніфестує гастрономічну картину світу [53, с. 46].

У зв'язку з цим І. Державецька, апелюючи до вчення своїх попередників, наголошує: гастрономічний дискурс є складним комунікативним явищем з низкою

диференційних ознак, пов'язаних чи то з продуктом мовленнєвої дії, з певним контекстом, жанровою належністю, чи то з вербалізованою діяльністю, що співвідноситься з тією або тією культурою, соціальною спільнотою, конкретним історичним періодом.

У працях А. Земської серед категорійних ознак гастрономічного дискурсу розглядаються: учасники, часопростір, мета, цінності, стратегії, прецедентні тексти, дискурсивні формули [15, с. 4]. До учасників дослідниця зараховує особу, яка має досвід, знання, уміння та навички в царині глутонії, або працює в закладах громадського харчування, або є клієнтом відповідного закладу. Часопростір передбачає час для приготування їжі або час, передбачений для обслуговування клієнтів, та місце, де відбуваються відповідні процеси. Мету гастрономічного дискурсу мовознавець пов'язує з передачею досвіду, 10 з ознайомленням з кулінарною культурою і традиціями інших народів, з оцінкою будь-якого рецепта з урахуванням власного досвіду, з формуванням смакових уподобань, правил поведінки за столом тощо. Цінності дискурсу повинні сприяти вихованню етичних та естетичних норм поведінки споживачів [34, с. 4].

М. Ундріцова розглядає структуру гастрономічного дискурсу з позиції ядерного членування. Так, на думку дослідниці, основою гастрономічного дискурсу може бути фрагмент тексту або фрагмент мовлення, пов'язаний із процесом харчування [53, с. 46]. Вона зараховує до основи, наприклад, розмову відвідувача ресторану з офіціантом, спілкування відвідувачів, читання меню, рецептів або гастрономічно-спрямованих текстів. У межах гастрономічного дискурсу науковець виокремлює різноманітні жанри, які диференціює відповідно до функціонального призначення: меню, рецептів, кулінарних гідів, гастрономічні фрагменти в художніх текстах, гастрономічна реклама, кулінарні передачі, інструкції з приготування страв на упаковках тощо [53, с. 46].

Для досліджень соціокультурного контексту їжі і практик, пов'язаних із нею, перспективним видається виділення явища гастрономічної культури, яку розуміють як сукупність національної кулінарної традиції (набір страв із специфікою їх

приготування); практик, пов'язаних із споживанням їжі, типових для даного народу; та гастрономічної рефлексії – уявлення про те, чим є їжа, яке її місце в житті людини й суспільства, що таке національна їжа, а також пошуками особливого та ексклюзивного у ній [18, с. 36]. Ця рефлексія, власне, і формує спеціальний дискурс. Проведений російською дослідницею Н. Кацуновою дефініційний аналіз змісту ключових понять дозволяє, виходячи з мети дослідження, визначити його як кулінарно-гастрономічний: кулінарний при цьому охоплює тексти, що описують технології приготування їжі взагалі, тоді як у понятті гастрономії на перший план виходить тлумачення її як мистецтва, здатність оцінити вишуканий смак їжі [20, с. 189].

Смислотворча для гастрономічного дискурсу рефлексія може мати різні форми – це і твори мистецтва, що торкаються теми їжі, і особливий «кулінарний» жанр, що знаходиться на межі літератури та публіцистики і створює в художніх тестах образи їжі і кухні; спеціальна література – кулінарні книги зі специфічною граматиною, семантикою, прагматикою та візуальним рядом, що об'єднують рецепти, які є артефактом культури, продуктом кулінарної традиції [14, с. 56]; кулінарні шоу, які можна розглядати як специфічний, візуалізований і насичений усною риторикою навчання й інформування аналог кулінарної книги [50, с. 90].

Розвиток Інтернету як особливого комунікативного середовища призводить до трансформації названих форм гастрономічної рефлексії, у першу чергу, з акцентом на їх інтерактивність, візуальність та зростання ролі користувачького контенту та до формування нових, таких, як кулінарні сайти, блоги, форуми, навіть комп'ютерні ігри. Популярною останнім часом є візуальна репрезентація їжі на особистих сторінках в соціальних мережах. Такі публікації можуть розглядатися або як статусні чи самопрезентаційні, або ж як нові форми соціальної солідарності на основі спільного гастрономічного досвіду, який транслюється візуальними каналами ЗМІ та Інтернету [43, с. 62].

Деякі кулінари у своїх книгах рецептів та он-лайн майстер-класах стверджують, що приготування їжі – це процес досить творчий, а готові страви

взагалі прирівнюють до витворів мистецтва, шедеврів, кожен з яких неповторний, цікавий та має власну назву.

Якщо згадати український фольклор, культурне відображення народу та його звичок, можна нарахувати не один десяток прислів'їв та приказок про їжу. Ось деякі з них:

Без їжі і віл не потягне.

Без хліба і любов гине.

Де хліб-сіль-каша, там домівка наша [76].

Українська кухня формувалась протягом багатьох століть, тому вона в певній мірі відображає не тільки аспект історичного розвитку, а й його звичаї, традиції та культуру. Як бачимо майже у кожному прислів'ї мова йде про хліб і сіль, два предмети культурної спадщини українського народу, якими той пишається та шанує, адже здавна саме хлібом та сіллю зустрічали дорогих гостей. Хліб для українців – це продукт, без якого вони взагалі не уявляють свого існування; це найголовніша їжа, напр.: хліб насущний – «1) засоби, необхідні для прожитку, для існування; 2) щось найважливіше, найістотніше» [73]. Хліб та сіль стають символом, культурно-маркованою одиницею. Не зважаючи на те, що британці вживають хліб в незначних кількостях, переважно вранці та у вигляді тостів, грінок, сандвічі є дуже поширеними:

- Smb's bread and butter (хліб насущний);
- Bread and circuses (хліба і видовищ);
- Break bread with somebody (share a meal with someone) (розділити трапезу з кимось) [79].;
- "Being a kind, obliging girl, she stopped, put down her bundle, took out the bread, and went on her way". – «Будучи доброю, слухняною дівчинкою, вона зупинилась, поклала свій вузлик, дістала хліб та пішла своєю дорогою» [72].

Кулінарні та гастрономічні символи певного суспільства здатні виступати ідентичнісними маркерами (допомагають визначати «своїх» та проводити

демаркаційну лінію в процесах іншування), бути механізмами об'єднання культурного та фізичного простору і тим самим активізувати інтеграційні, консолідаційні процеси внутрішньогрупової взаємодії.

Говорячи про англомовний світ, теж варто згадати, що й там не бракує афоризмів, приказок, в яких йде мова про їжу:

An apple a day keeps the doctor away. – Їж яблуко в день і лікар не знадобиться.

Every cook praises his own broth. – Кожен кухар свою юшку хвалить.

Eat at pleasure, drink with measure. – Їж вволю, а пий в міру.

Gluttony kills more than the sword. – Від обжерливості помирає більше людей, ніж від меча [87].

У народних прислів'ях знову прослідковуємо тенденцію до використання найбільш розповсюджених продуктів харчування: *“apple”*, *“broth”*. Так само як і для українського народу, їжа – є не менш важливим аспектом культури, ніж мова, література та мистецтво та має своє символічне підґрунтя.

Відзначимо, що згадана вище культурна символізація їжі може мати етнічний, локальний, статусний, релігійний чи інший характер, що виводить *food studies* в поле досліджень ідентичностей. У цьому контексті привертають увагу рефлексії французьких дослідників В. Райт і А. Аннес навколо розуміння харчових кордонів і «розрізнення» націй як стратегії, спрямованої на зміцнення національної ідентичності. Автори, виходячи з тези про продукти харчування та харчові звички як символічні маркери культури, фактори формуванням індивідуальної та колективної ідентичності, обґрунтовують висновок, що харчування окреслює соціальні, культурні, національні кордони і є водночас важливою ареною, де національні ідентичності часто підважуються, а часом і зовсім переписуються [63, с. 388]. З точки зору дослідження їжі у контексті ідентичнісних практик цікавими видаються також розвідки у галузі культурної антропології, присвячені вивченню взаємозв'язку їжі і пам'яті [38, с. 95].

1.3. Класифікація гастрономів в аспекті перекладу

Досліджуючи гастрономічний дискурс, перш за все, варто зазначити, що науковці по-різному визначають гастрономічну лексику, яка складає його основу. Відтак, О. Ю. Земська зазначає, що гастрономічний дискурс охоплює лише ту лексику, яка відображає фізіологічні потреби людини в їжі [12, с. 69]. А. В. Олянич відносить до гастрономів харчові знаки, які є одиницями гастрономічного дискурсу [40, с. 33]. Науковець вважає, що гастрономічні смаки різних культур суттєво різняться один від одного. Англійцям більше до вподоби сири, м'ясо, пудинг, в той час як український народ віддає перевагу салу, борщу та вареникам. Г.М. Боваєва називає гастрономіями найменування знаків їжі та її компонентів. Науковець поділяє ці найменування на знаки-локативи та знаки-інструментативи в гастрономічній системі. Вони у свою чергу включають знаки, які вказують на походження продукту або спосіб приготування страви та знаки, які вказують, безпосередньо, на місце приготування та приладдя, що необхідне для процесу приготування.

У своїй праці будемо оперувати поняттям «гастрономічна лексика» в якості системи лексичних одиниць «гастрономії», яка прийнята в певній лінгвокультурній спільноті. Власну система гастрономічної лексики складається з таких елементів: базового концепту, сем, які переважають у дискурсі гастрономії, характеристик гастрономічних найменувань та дій, які співвідносяться з процесами, що пов'язані з приготуванням та споживанням їжі.

Гастрономічна лексична система англійської мови формувалась протягом багатьох століть, що лишило слід на гастрономічних звичках та харчових традиціях англійців. Як наслідок, сьогодні можна сміливо стверджувати, що англійці сформували власну неповторну кухню, яка відображає національний характер англійського народу. Гастрономічна лексична система формувалась під впливом кулінарного дискурсу новозеландських, американських, австралійських, німецьких, російських та інших кулінарних традицій [12, с. 70].

Принцип системності є невід'ємним при вивченні будь-якого лексичного матеріалу, оскільки смислова структура слова існує в мові не ізольовано, а в системі,

тобто співвіднесена з іншими словами, і від цього залежить об'єм кожного значення слова. Семантика слова є результатом відображення дійсності, закріпленим у свідомості представників конкретного мовного колективу за цією матеріальною оболонкою [41, с. 209]. Класифікація різного лексичного матеріалу за темами і за лексико-семантичними групами є одним з найпоширеніших прийомів вивчення системної організації лексичних одиниць, при цьому виокремлення тематичної групи є кроком до встановлення мовних семантичних зв'язків, а не просто констатацією явищ, зумовлених логічними зв'язками слів. Тематична група – слова, поєднані одним спільним, родовим поняттям і тематично [57, с. 10]. Вперше розмежування тематичної групи та лексико-семантичних груп було запропоноване Ф. Філінім, який до тематичної групи відносить слова, що поєднуються на основі класифікації самих реалій, а не лексико-семантичних зв'язків. При цьому дослідник наголошує на доцільності перебудови тематичної групи без суттєвих змін відношень між компонентами, оскільки заміна одного зі слів тематичної групи іншим не призводить до зміни значення, стилістичного забарвлення слів тієї ж групи, що свідчить про майже повну відсутність семантичних зв'язків між словами групи в мові на цьому етапі її розвитку [44, с. 84]. Таким чином, виокремлення лексичних одиниць в окрему тематичну групу відбувається не за мовними ознаками, а за предметно-логічними чинниками, в той час, коли лексико-семантична група об'єднує однорідні елементи на основі спільної семантичної ознаки.

Виділення тематичних груп гастронімів тісно пов'язане зі сферою харчування англійського народу, розвитком виробничих відносин та продуктивних сил, і демонструє, як позамовні чинники впливають на розвиток лексики.

Як вітчизняні, так і зарубіжні дослідники надають різноманітні класифікації гастрономічної лексики. Науковець Державецька І. О. пропонує класифікувати «глутоніми» (гастроніми) на такі групи:

- 1) Найменування типів їжі: *four-course meal* – чотириразове харчування, *fast food* – швидка їжа, *buffet* – шведський стіл, *TV dinner* – обід із напівфабрикатів.

2) Стан якості й готовності їжі. Можемо виділити такі її властивості: *crisp* (*crunchy*) – хрусткий; *fresh* – свіжий; *hot* – гарячий; *overcooked* – переварений; *undercooked* – недоварений; *stodgy* – густий.

3) Слова на позначення смакових властивостей: *bland* – прісний; *mild* – негострий; *salty* – солоний; *bitter* – гіркий; *sour* – кислий; *spicy* – гострий.

4) Власне харчові продукти, що поділяються на такі підгрупи:

А) фрукти та овочі (*fruits and vegetables*): *cherry* – вишня; *apricot* – абрикос; *plum* – слива; *cranberry* – журавлина; *raspberry* – малина; *pear* – груша; *walnut* – волоський горіх; *sweet corn* – кукурудза; *tomato* – помідор; *onion* – цибуля; *garlic* – часник; *parsley* – петрушка; *cabbage* – капуста; *cauliflower* – цвітна капуста; *broccoli* – броколі; *cucumber* – огірок.

Б) закуски (*snacks*): *bacon and eggs* – яєчня з беконом; *ham and eggs* – яєчня з шинкою; *corned-beef sandwich* – бутерброд із солониною; *paste* – паштет; *caviar sandwich* – бутерброд з ікрою; *cheese sandwich* – бутерброд із сиром; *vegetable salad* – овочевий салат.

В) м'ясні страви (*meat courses*): *beefsteak* – біфштекс; *roastbeef* – ростбіф; *meatballs* – фрикадельки; *chor* – відбивна; *game* – дичина; *ham* – шинка; *poultry* – птиця; *mutton* – баранина; *veal* – телятина; *pork* – свинина; *crabmeat* – крабове м'ясо.

Г) супи (*soups*): *beef tea* – міцний бульйон; *broth* – бульйон; *pea soup* – гороховий суп; *chicken broth* – курячий бульйон; *cabbage soup* – щі; *vegetable soup* – овочевий суп; *fish soup* – уха.

Д) морепродукти (*seafoods*): *pike* – щука; *oyster* – устриця; *plaice* – камбала; *salmon* – лосось; *lobster* – омар; *shrimp* – креветка; *sturgeon* – осетрина; *trout* – тріска; *pikeperch* – судак.

Е) крупи (*cereal*): *buckwheat* – гречка; *porridge* – вівсяна каша; *gruel* – каша; *milk porridge* – молочна каша; *oatmeal* – вівсяна каша; *peeled barley* – ячна крупа; *semolina* – манна крупа; *pearl barley* – перловка.

Є) десерти (desserts): *biscuit* – бісквіт; *pie* – пай; *bun* – булочка; *puff* – слойка; *doughnut* – пончик; *ring roll* – бублик; *scone* – кекс (коржик); *pastry* – випічка; *gingerbread* – імбирний пряник; *cake* – торт; *plum cake* – кекс з іюзомом; *pancake* – млинець; *cookies* – печиво; *sandy* – цукерка; *honey* – мед; *chocolate* – шоколад; *jam* – варення; *ice cream* – морозиво; *pudding* – пудинг; *jelly* – желе.

Ж) безалкогольні напої (soft drinks): *carbonated water* – газована вода; *cream* – вершки; *cup of coffee* – чашка кави; *decaf* – кава без кофеїну; *fruit juice* – фруктовий сік; *hot chocolate* – гарячий шоколад; *iced-tea* – чай із льодом; *lemonade* – лимонад; *milk (shake)* – мілкшейк/молоко з морозивом; *mineral water* – мінеральна вода; *refill* – додаткова порція напою; *root beer* – рутбїр/кореневе пиво; *yogurt* – йогурт.

З) алкогольні напої (hard drinks): *beer* – пиво; *bourbon whiskey* – віскі бурбон; *champagne* – шампанське; *cocktail* – коктейль; *egg nog* – яєчний лікер; *mulled wine* – глінтвейн; *red/white wine* – біле/червоне вино; *scotch whiskey* – шотландське віскі; *wine cooler* – вино з соком.

5) Найменування осіб, які займаються приготуванням їжі: *culinary* – кулінар; *baker* – пекар; *chef* – шеф-повар.

6) Найменування закладів харчування: *all-you-can-eat buffet* – буфет-закусочна у якій відвідувач може за фіксовану плату поїсти вдосталь, без обмежень; *café* – кафе; *coffee shop* – кафе у якому подають каву та десерти; *deli* (скорочено від *delicatessen*) – закусошна у якій подають готову їжу; *diner* – недорога закусошна, яка розташована на узбіччі; *drive-through (drive in)* – автомобільна закусошна у якій відвідувачі роблять і приймають замовлення, не виходячи зі свого автомобіля; *hotdog stand* – сосисочна; *restaurant* – ресторан [12, с. 70-71].

О. Л. Лапінїна – науковець, яка досліджує гастронїми в системї сучасної нїмецької мови в своїй статтї пропонує тематичну класифїкацїю «компонентів-

гастронімів», які поділяє на чотири групи за предметно-поняттєвим співвідношенням:

1) Компоненти-гастроніми, які називають продукти харчування тваринного та рослинного походження та в свою чергу поділяються на 7 підгруп: м'ясо та м'ясні продукти; злакові, крупи та мучні вироби; овочі та зелень; молоко та молочні продукти; фрукти і ягоди; риба та рибні продукти; солодощі, горіхи та сухофрукти;

2) Лексеми, які називають смакові добавки, приправи та сировину;

3) Назви готових страв;

4) Компоненти-гастроніми, що позначають алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої [33, с. 177].

Аналізуючи дві запропоновані класифікації науковців І. О. Державецької та О. Л. Лапиніної бачимо, що перша класифікація є більш обширною та охоплює більше поле гастрономічної лексики, ніж класифікація, запропонована О.Л. Лапиніною, яка обмежуються поділом на продукти харчування, не включаючи суб'єктів процесу приготування їжі, характеристик їжі та місць для її вживання.

Спираючись на дослідження Андрієнко Т. П., Гулинова Д. Ю. та Ніколенко В. В., можемо виокремити наступні типи гастронімів за історико-географічним характером [89, с. 15]:

- назви страв, а також інгредієнтів, що використовуються в конкретному географічному просторі;
- назви напоїв (алкогольних та безалкогольних);
- кухонне начиння та столові прибори;
- культура приготування їжі;
- культура прийому їжі;
- традиції застілля.

Науковці з Політехнічного Інституту Валенсії – Улріке Остер та Тереза Молес-Касес розробили власну класифікацію гастрономічної лексики:

1) види їжі;

2) види напоїв;

- 3) властивості їжі;
- 4) типи прийомів їжі;
- 5) частини або порції їжі;
- 6) способи приготування їжі;
- 7) об'єкти (за допомогою чого готують їжу);
- 8) місця (приміщення);
- 9) люди;
- 10) частини тіла;
- 11) стан людини;
- 12) відчуття;
- 13) дії, особливо ті, що позначають способи вживання їжі та напоїв;
- 14) метафоричні вирази [99].

Ми вважаємо, що дана класифікація є найбільш обширною, адже включає не тільки розподіл продуктів харчування, місця їх вживання, а й стан та відчуття людини, метафоричні вирази, сформовані на основі гастрономічної лексики.

1.4. Особливості перекладу культурно-маркованої лексики

Сьогодні неабияких масштабів набувають глобалізаційні процеси, які надзвичайно гостро ставлять питання міжкультурного спілкування і самовизначення та пробуджують зацікавленість до культурних витоків. Окрім того, в 21 столітті спостерігається приголомшливий розвиток інформаційних технологій, який торкається також перекладацької сфери, а отже відбуваються зміни у ставленні до сутності перекладу як діяльності.

В процесі перекладу перекладач має справу з двома мовами (вихідним текстом і тексту перекладу). Досліджуючи переклад як один з основних способів здійснення міжкультурної комунікації, необхідно звернути увагу на взаємозв'язок двох основних аспектів міжкультурної комунікації, які впливають на процес перекладу, а саме – мови і культури [3, с. 598]. У контексті міжкультурної комунікації визначають такі функції культури: 1) інформативна, яка забезпечує історичну

спадкоємність і передачу соціального досвіду людства; 2) комунікативна, яка забезпечує здатність передавати і зберігати культурні цінності [36, с. 98-99].

Слід зазначити, що мова і культура виступають основними носіями комунікативної функції. У роботі В. фон Гумбольдта «Про відмінність будови людських мов і її вплив на духовний розвиток людського роду» вказано на нерозривний зв'язок мови і культури [11, с. 452]. Підкреслюючи творчу природу мови як форму вираження національного духу, Гумбольдт досліджував його в тісному зв'язку з культурним буттям народу. Мова, за Гумбольдтом, не тільки інструмент, а й сама діяльність духа. «У його структурі вже закладені притаманне тому чи іншому народу сприйняття навколишнього світу і стереотипи поведінки. Ці та інші чисто лінгвістичні чинники яскраво свідчать про наявність у кожного народу неповторного духовного світу» [36, с. 101]. Гумбольдт з'явився, по суті, основоположником філософії мови як самостійної дисципліни і зробив величезний вплив на подальше вивчення зв'язку між мовою і культурою.

Частотність вживання культурно-маркованої лексики у тексті залежить від змісту, стилю твору, задуму автора тощо. Культурно-маркована лексика виступає важливою складовою образності тексту, сприяє його емоційно-експресивній забарвленості, створює етнічну картину світу та підкреслює національний колорит [6, с. 38].

Поняття «культурно маркована лексика» належить до безеквівалентної лексики. Традиційно під *безеквівалентною лексикою* розуміють лексичні одиниці, що не мають словникових еквівалентів в одній із порівнювальних мов з певних причин: або через те, що у довідці її носіїв немає відповідних реалій, або через брак лексичних одиниць у мові, які б позначали відповідне поняття. Поряд з цим у мовознавстві існують такі поняття як «фонова лексика», «лакуна», «реалія», «екзотизм», «етнографізм», «варваризм» тощо [98].

Наявність такої значної кількості термінів на позначення лексичних одиниць з культурним компонентом у семантиці зумовлена відсутністю одностайної думки серед мовознавців щодо класифікації культурно-маркованої лексики. Доки в

науковому обігу ще не узвичаївся термін “культурно маркована лексика”, багато дослідників у своїх працях ([4; 7; 8; 10] та ін.) називали одиниці з культурним компонентом готовим терміном “реалія”, який у лінгвістичній літературі означав як “слова-реалії”, так і “предмети-реалії” [11, с. 13–18], а також елементи лексики тієї чи іншої мови. У перекладознавстві під “реаліями” розуміють не лише факти, явища і предмети життєдіяльності людини, а й їхні назви [10, с. 106]. Так, теоретики радянського лінгвокраїнознавства В. Костомаров та Є. Верещагін виділяють два основні розряди лексики з національно-культурним компонентом значення: безеквівалентну та фонову лексику, яку, в свою чергу, поділяють на сім груп слів: 1) «советизми»; 2) слова нового побуту; 3) найменування предметів і явищ традиційного побуту; 4) історизми; 5) лексика фразеологізмів та афоризмів; 6) фольклорна лексика; 7) слова неросійського походження [7, с. 45-51].

Слова-реалії є невід’ємною частиною лексики рідної мови і представляють собою один із засобів вираження національного та історичного колориту в художніх творах. Для позначення реалій вчені використовували терміни «конотативні слова», «слова з культурним компонентом». У роботах теоретиків перекладознавства слово «реалія» як термін з’явилося в 40-х роках ХХ століття. Вперше його використав А.В. Федоров в роботі «Про художній переклад». Він пише про лексеми, що «визначають суто місцеве явище, для якого немає відповідників у побуті та розумінні іншого народу», і далі називає їх *назвами реалій* або *словами-реаліями* [56, с. 75].

Л. С. Бархударов надає наступне визначення *реалій*: «слова, що визначають предмети, поняття та ситуації, які не існують у практичному досвіді людей, що розмовляють іноземною мовою», а потім називає предмети духовної і матеріальної культури, які відносяться до них: страви національної кухні, національний одяг та взуття, народні танці, політичні установи та суспільні явища, торгові та громадські установи [4, с. 95].

Відомо також, що багато теоретиків перекладу давали визначення терміну «реалія». Так, цю перекладацьку категорію досліджували болгарські вчені С. Влахов

і С. Флорін [7, с. 35-47]. Можна стверджувати, що вони дали найточніше визначення «реалії», стверджуючи, що це такі слова (і словосполучення), які називають об'єкти, характерні для життя (побуту, культури, соціального і історичного розвитку) одного народу і чужі іншому. Ці слова, будучи носіями національного або історичного колориту, як правило, не мають точних відповідників (еквівалентів) в інших мовах, а, отже, не піддаються перекладу на загальних підставах, вимагаючи особливого підходу [7, с. 55].

Слід зазначити, що не тільки вітчизняні, а й зарубіжні вчені Дж. Ліон, П. Ньюмарк розглядали і продовжують розглядати проблему культурно маркованих одиниць і способи їх перекладу. Так, Дж. Ліон [60, с. 63] і П. Ньюмарк [61, с. 41] стверджують, що для позначення реалій найчастіше використовують терміни «cultural words» і «cultural terms».

Професорка Р.П. Зорівчак в монографії «Реалія і переклад» пропонує найбільш лаконічне та вичерпне, на нашу думку, визначення реалії: «моно- і полілексемної одиниці, основне лексичне значення якої містить комплекс етнокультурної інформації, яка є чужою для об'єктивної дійсності людини, яка володіє іноземною мовою» [16, с. 58].

В.С. Виноградов акцентує увагу на лінгвокультурному аспекті поняття «реалія»: «Специфічні факти історії та державного устрою національного суспільства, особливості його географічного середовища, характерні предмети матеріальної культури минулого і нинішнього, етнографічні та фольклорні поняття і т.д. – все це зазвичай називають реаліями» [39, с. 19]. Деякі перекладачі використовують поняття «екзотизм» як абсолютний синонім до терміну «реалія». Так, Р.П. Зорівчак називає реалії «самими небезпечними з «підводних каменів», які доводиться долати перекладачам» [16, с. 38]. З проблемою перекладу реалій перекладач зустрічається дуже часто. Так як реалії позначають поняття, які відсутні в інших культурах, вони завжди становлять особливу складність в процесі перекладу. З іншого боку, ці складнощі забезпечують інтерес до даної проблеми.

Досить важким завданням для перекладача є переклад саме реалій. Для правильної і точної передачі інформації необхідно мати комплекс знань з історії, культури, іноземної мови тощо. Так, В.С. Колеснікова зазначає, що процес комунікації між письменником і його адресатом (читачем) має свої особливості. Учасники дискурсу віддалені один від одного в просторі і в часі. Ще більше специфічних особливостей отримує процес комунікації між письменником і іноземним читачем, який читає твір не в оригіналі, а в перекладі [91].

Тож при перекладі реалій можемо виокремити два головних складних моменти:

1) відсутність в мові перекладу відповідника (еквівалента) через відсутність в оточенні носіїв цієї мови об'єкта, який ця реалія позначає;

2) необхідність, передати не тільки предметне значення (семантику) реалії, а й її колорит (конотацію) – національне та історичне забарвлення.

Існують різні точки зору про способи перекладу реалій, які в окремих позиціях відрізняються за своїм складом, хоча і мають схожі риси. Багатьох дослідників цікавила і цікавить проблема передачі реалій. Р. П. Зорівчак виокремлює дев'ять способів передачі реалій при перекладі, до яких вона відносить комбіновану реномінацію, дескриптивну перифразу, транскрипцію (транслітерацію), ситуативний відповідник, калькування, гіперонімічне перейменування або генералізацію, транспозицію на конотативному рівні, метод уподібнення або синонімічну заміну та контекстуальне тлумачення реалій [16, с. 84-150].

Теоретики перекладу С. Флорін і С. Влахов пропонують такі прийоми передачі реалій у художньому перекладі: транскрипція (транслітерація), переклад (заміна), приблизний переклад, контекстуальний переклад [8, с. 88].

Найчастіше перекладачі використовують транслітерацію, так як передача звучання є більш ефективною, ніж передача графічного зображення. Транслітерація сприяє більш точній передачі національного колориту. С. Влахов і С. Флорін об'єднують транслітерацію і транскрипцію [8, с. 90]. Дані методи застосовуються при перекладі іноземних власних назв, географічних назв, назв страв, газет,

журналів, і т.д. На даному етапі розвитку перекладацької діяльності спосіб транслітерації або транскрипції використовується досить часто, але буквена або звукова передача іноземного терміна не розкриває її значення, без знання іноземної мови читачеві буде важко сприйняти правильне значення реалії. При використанні транскрипції (транслітерації) необхідно пам'ятати про явище міжмовної омонімії, тобто про існування в мові перекладу слів, які є близькими за звучанням до перекладних реалій. Тому в певних ситуаціях перекладач повинен відмовитися від даного способу перекладу [39, с. 67].

Перенасичення транскрибованих (транслітерованих) слів може привести до перевантаження тексту, а це ускладнить сприйняття перекладу. Переклад реалій (заміна) застосовується в тих випадках, коли транскрипція (чи транслітерація) за певних обставин неможлива. Також розрізняють такі види перекладу реалій: введення неологізму (калька, напівкалька, освоєння, семантичний неологізм), приблизний переклад (гіпонімічний переклад, функціональний аналог, описовий переклад), контекстуальний переклад. Введення неологізму – засіб перекладу реалії зі збереженням її колориту і достовірності шляхом утворення нового слова або словосполучення. Такими словами є кальки і напівкальки. Семантичний неологізм – це нове слово або вираз, створене перекладачем, яке дозволяє зрозуміти смисловий зміст іншомовної реалії. Даний спосіб відрізняється від кальки відсутністю етимологічного зв'язку з оригінальним словом. Переклад реалій за допомогою неологізмів найменш поширений, так як нове слово створюється одним автором [39, с. 65].

Приблизний переклад використовується найчастіше для перекладу реалій. За допомогою цього способу вдається найкраще передати предметний зміст реалії, але при цьому втрачається її колорит, так як відбувається заміна конотативного елемента нейтральним по стилю, тобто словом або словосполученням з нульовою конотацією.

Дослідники С. Влахов і С. Флорин зазначають, що «приблизний переклад реалій, як підказує сама назва, не є адекватним, передає зміст відповідної одиниці не

повністю, а що стосується національного і історичного колориту, то про нього читач може здогадуватися, лише якщо митець перекладач зумів підказати це своїм вибором засобів вираження» [7, с. 109].

У контекстуальному перекладі орієнтиром для перекладача виступає контекст, оскільки іншомовна реалія може мати відповідності, які відрізняються від словникового перекладу. Я.І. Рецкер говорить, що цей спосіб перекладу «міститься в заміні словникової відповідності при перекладі контекстуальною, логічно зв'язаною з нею (відповідністю)» [39, с. 67]. При цьому характерна відсутність будь-яких відповідностей перекладаємого слова, і його зміст передається за допомогою трансформованого відповідним чином контексту.

В.В. Кабакчі в роботі «Практика англomовної міжкультурної комунікації» представляє такі способи перекладу реалій, як трансплантація і паралельне підключення. Трансплантація є поява в тексті перекладу реалії-оригіналу. Паралельне підключення є поява в тексті цілого комплексу, який складається з декількох компонентів, що сприяє точності передачі реалії, робить її доступною для реципієнтів [17, с. 98-112].

В умовах сьогодення варто розглядати явище перекладу як реконструкцію реальності, адже перед перекладачем стоїть непросте завдання: розтлумачити реалії однієї культури таким чином, аби представники цільової культури змогли їх зрозуміти та відчувати.

У даному підрозділі розглянуто основні труднощі під час перекладу культурно-маркованої лексики та способи її перекладу, що є найбільш популярними у сучасному перекладознавстві. Зазначимо, що специфіка вибору способу перекладу культурно-маркованих одиниць залежить від декількох факторів: характеру тексту, місця реалії в тексті і вибору перекладача. Досить актуальною лишається проблема дослідження прийомів перекладу культурно-маркованої лексики, що пов'язано з різними поглядами та підходами перекладознавців до тлумачення поняття «реалія», визначення способів перекладу реалій.

Тож, можемо дійти висновку, що гастрономічна лексика відноситься до культурно-маркованої, оскільки має певне національне забарвлення. Разом з тим, класифікуючи гастроніми як реалії маємо змогу застосовувати при їх перекладі такі самі прийоми перекладу як для реалій, а саме: транскрипцію (транслітерацію), заміну, приблизний переклад, контекстуальний переклад.

1.5. Гастронім – невід’ємна складова фразеологічних одиниць

Лексичний склад мови характеризується постійними змінами, поповненням новими словами, оновленням. Така мінливість мови особливо притаманна її фразеологічному складу, оскільки саме фразеологічні одиниці (далі ФО) належать до особливо складних та суперечливих за своєю сутністю мовних утворень. ФО найвиразніше передають красу мови, культуру народу та життєві цінності; допомагають скласти яскравий образ, висловити почуття та емоції. Компонентний склад, морфологічні та синтаксичні властивості ФО визначаються взаємодією низки чинників, пов’язаних із різними структурними рівнями мови. Особлива природа фразеологізмів зумовлює необхідність застосування комплексного підходу для їх дослідження, який врахував би дані різних лінгвістичних дисциплін [52, с.245-246].

Лексеми харчової семантики становлять особливий інтерес з точки зору лінгвістичного дослідження. По-перше, як стверджують філософи, культура людини виражається у володінні власною біологічною природою – культурою їжі, пиття [94]. Таким чином, назви інгредієнтів, страв, кухонного приладдя, й усього, що пов’язане з їжею, належать до ключових лінгвокультурних концептів. По-друге, наукових праць, що зосереджені на дослідженні фразеологічних одиниць з компонентом-гастронімом дуже мало.

Проаналізувавши лінгвістичну літературу, можна стверджувати, що широкий спектр питань теорії фразеології привертав увагу низки дослідників: Л. Г. Авксентьева, М. Ф. Алефіренко, Л. А. Булаховського, В. В. Виноградова, В. Г. Гака, В. П. Жукова, В. М. Мокієнко, О. М. Мелеровича, Л. Г. Скрипника. Зокрема дослідженням фразеології англійської мови займалися: А. І. Альохіна, Н. М. Амосова, О. В. Кунін, О. І. Смирницький. Аналіз останніх публікацій

свідчить, що дослідженню фразеологізмів англійської мови надається належна увага, зокрема таким аспектам як семантичні особливості фразеологічних одиниць (С. Бігун, М. Коціпак, Г. Кузнєцова, А. Марковська, С. Олійник та інші); лінгвокультурологічний аспект англійських фразеологізмів (С. Гурбанська, В. Лаврухіна, К. Савчук) [28, с.81].

На основі аналізу лексикографічних джерел було виокремлено ФО англійської мови, що містять компонент-гастронім.

Варто зауважити, що фразеологічні одиниці варто розглядати як стійкі, зв'язані єдністю цілісного змісту, постійно відтворювані в мовленні словосполучки або висловлення, які ґрунтуються на стереотипах етносвідомості, є репрезентантами культури народу й у ряді випадків характеризуються образністю й експресивністю [9, с. 25]. За основу беремо структурну класифікацію О. В. Куніна [32, с. 225-226]. Він пропонує класифікувати ФО з компонентом-гастронімом на 4 групи:

1) номінативні ФО, до яких можемо віднести звороти з предикативною структурою і частково предикативні вислови;

2) номінативно-комунікативні ФО, до яких належать дієслівні стійкі словосполучення, що можуть трансформуватися при наявності в реченні дієслова в пасивній формі;

3) ФО, які не належать ні до номінативних, ні до комунікативних. Ця група охоплює вигуківі словосполучення і деяку кількість вигуків, що мають предикативну структуру з експресивним переосмисленим значенням компонентів, які постійно або варіантно-постійно залежні;

4) комунікативні ФО, до яких відносить ідіоми, прислів'я, приказки, приповідки, і який розподіляється на підкласи. За О. В. Куніним, до четвертого класу належать фразеологізми, що відбивають будь-який тип виразу за винятком номінативного чи вигуківого. Тож, дана група розбивається ще на декілька підгруп.

До першої підгрупи належать дієслівні стійкі поєднання: *eat dust* – зазнати покарання; *eat one's head off* – дуже багато їсти; більше їсти, ніж приносити користі або заробляти; *eat the fat of the land* (тж. *to eat the bread of luxury*) – жити в розкошах;

жити на широку ногу; як сир у маслі; *chew the cud* – пережовувати старе; *bite off more than one can chew* – переоцінювати свої сили; *bite the hand that feeds one* – відплатити чорною невдячністю; *butter up* – улещувати; *chew the fat with (someone)* – з'їсти пуд солі з кимось; *cook up a storm* – приготувати багато їжі; *eat humble pie* – принижуватися; *eat one`s words* – брати назад свої слова [78].

Друга підгрупа включає стійкі поєднання з прикметниками: *have a sweet tooth* – бути ласуном; *bitter cup* – гірка чаша; *salt prices* – ціна з заправою; *sour contract* – необдуманно укладений контракт; необдуманно укладена угода; *cream puff* – непристосована до життя людина; *have bigger fish to fry* – мати важливіші справи; *hot potato* – делікатна тема; *rotten to the core* – зіпсований, прогнилий наскрізь; *nasty taste in the mouth* – перен. неприємне почуття після чогось [78].

До третьої підгрупи Кунін відносить стійкі поєднання з іменниками: *fish and visitors smell in three days* – гості і риба через три дні псуються; *holy mackerel* – нічого собі! *lobster shift* – нічна зміна; *corn failure* – неврожай (будь-якої сільгоспкультури); *banana oil* – дурниця, нісенітниця, дурниці; *dead nut* – горіх з гнилою серединою; (перен.) план приречений на невдачу; *chip in porridge* – непотрібний додаток; *caviar to the general* – занадто тонке блюдо для грубого смаку; *jam tomorrow* – обіцянка чогось доброго, чого ніколи не буде; *be off one`s onion* – бути несповна розуму; *some pumpkins* – чудовий, гарний, такий, як треба; *bring down the persimmon* – одержати, виграти приз; *stew in one`s own juice* – варитися у власному соку; *live on wind pudding* – харчуватися самим повітрям; *crack a tidy crust* – захопити неабиякий куш [78].

Четверта підгрупа охоплює стійкі поєднання з прийменниками: *off one`s food* – позбавлений апетиту; *(sit) above the salt* – сидіти на чільному, почесному місці за столом; (перен.) (займати) високе становище в суспільстві; *(as) pale as a muffin* – дуже блідий; блідий, як смерть; *dollars to doughnuts* – всі шанси, без сумніву, напевно; *from soup to nuts* – від початку до кінця; *have a hand in the dish* – бути замішаним у чомусь; *by gum* – Ось тобі і маєш!; *between the cup and the lip a morsel may slip* – надвоє баба ворожила; *make mince meat out of smth.* – не лишити каменя на

камені; *be off one's onion* – бути несповна розуму; *sit above the salt* – сидіти на почесному місці [78].

Як зазначає О. Кунін, у сфері фразеології можуть використовуватися структурно-семантичні моделі ФО. Цей тип моделювання наявний у стійких порівняннях, які ще називаються компаративними зворотами. Ад'єктивні компаративи, типу – *as + прикметник + as + іменник* (чи словосполучення) є одним з основних для англійської мови [32, с. 278]. До фразеологізмів-порівнянь належать такі, в основу яких покладено часткове переосмислення. Як справедливо зазначає Ж.В. Краснобаєва-Чорна, в порівняннях зміст фразеологізму виражений майже експліцитно [29, с. 93].

Що ж стосується структури компаративних ФО, вона може бути різною. Найпоширенішою зазвичай є модель «*as + прикметник + as + іменник* (чи словосполучення)»; також такі звороти можуть вживатися із лексемою *like*; можливий заперечувальний зворот із структурою *neither ... nor*; використовуються також ступені порівняння прикметників [49, с. 201] :

as easy as apple pie – дуже легко, просто;

neither fish nor fowl – ні риба, ні м'ясо;

like taking candy from a baby – дуже легко;

like two peas in a pod – не розлий вода [80].

Ад'єктивні компаративи передають означальні відносини називаючи ознаку і вказуючи на її ступінь. Перший компонент ад'єктивних компаративів вживається звичайно у буквальному значенні. Функція другого компонента завжди підсилювальна [92]. До цієї групи фразем належать ФО типу: *as fat as a butter* – товстий, гладкий; *as mum as an oyster* – тихий, як миша, зовсім мовчазний; *as cool as a cucumber* – стриманий, холоднокровний; *as keen as mustard* – повний ентузіазму, ентузіаст своєї справи; *as thick as blackberry* – хоч греблю гати; *as nutty as a fruitcake* – несповна розуму; *as pale as a muffin* – дуже блідий; блідий, як смерть; *as like as two peas* – схожі, як дві краплі води; *as red as a lobster* – червоний, як рак; *as sweet as*

sugar – дуже милий, улесливий; as flat as a pancake – абсолютно плоский; as the tree, so the fruit – яке коріння таке й насіння; яблуко від яблуні далеко не падає [77].

Дієслівні компаративні звороти передають означено-обставинні відносини, називаючи дію і її якісну характеристику, вказуючи на ступінь інтенсивної дії. Характерною особливістю дієслівних компаративних зворотів є використання в якості першого компонента переважно англосаксонських дієслів, що позначають звичайну дію. Структуру дієслівних компаративних зворотів можна продемонструвати за допомогою наступної моделі (дієслово + сполучник like + означений/неозначений артикль + іменник). В залежності від кількості компонентів ця модель може дещо змінюватися [92].

to go like hot cakes – розкуповуватися нарозхват;

to drop like a hot potato – поспішно кинути, позбутися якнайшвидше;

packed in like sardines – товпитися, як оселедці в бочці;

to cherish like an apple of one's eye – берегти як зіницю ока [80].

Передача при перекладі фразеологічних одиниць з компонентом-гастронімом – дуже важке завдання. Вибір того чи іншого виду перекладу залежить від особливостей фразеологічних одиниць, які перекладач повинен розпізнати і зуміти передати їх значення, яскравість і виразність [46]. Так як фразеологічні одиниці широко використовуються в літературі всіх стилів, то грамотний перекладач не повинен допускати неточностей у перекладі того чи іншого фразеологізму. Без знання фразеології неможливо оцінити яскравість і виразність мови, зрозуміти жарт, гру слів, а іноді просто і сенс всього висловлювання.

Як висновок варто зазначити – в ході дослідження було виявлено, що найбільш чисельний клас ФО з компонентом-гастронімом у структурній класифікації Куніна становлять комунікативні ФО. Подальшого дослідження заслуговує аналіз фразеологізмів з компонентом-гастронімом у художньому тексті.

РОЗДІЛ 2

МЕТОДОЛОГІЧНА БАЗА ЛІНГВОПЕРЕКЛАДАЦЬКОГО ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ ЛЕКСИКИ

2.1. Основні етапи і методи аналізу

Працюючи над будь-яким науковим дослідженням, варто перш за все пам'ятати, що правильне визначення теоретико-методологічної бази цього дослідження відіграє надзвичайно важливу роль у процесі безпосередньої реалізації поставлених на початку завдань, майже на сто відсотків зумовлюючи вірність отриманих у ході практичного експерименту результатів.

Зупинимося на характеристиці етапів і методів аналізу гастрономічної лексики.

Щодо етапів, то на початку цього дослідження були виокремлені гастрономічні одиниці, такі як *pudding, cake, drink, gravy, bacon, cream, tart, comfits, soup, chop*, вибір перекладних еквівалентів яких завжди становить певні труднощі. Потім дані лексичні одиниці досліджувалися в контексті художніх творів. Після цього був проведений лінгвоперекладацький аналіз вищезгаданих гастрономічних одиниць, на підставі якого були зроблені висновки щодо їх уживання в текстах художньої літератури, функціонування і перекладу з англійської мови українською. У результаті дослідження були виявлені нові значення гастрономів, які не зафіксовані в англо-українських словниках, але досить часто зустрічаються в перекладних текстах кулінарного спрямування.

Під *методикою* дослідження розуміємо застосування загальноприйнятих наукових методів відповідно до мети й завдань дослідження. *Методом* вважаємо систему процедур вивчення об'єкта дослідження. У науці метод почасти визначає результат дослідження. Для досягнення певних результатів необхідно правильно обрати метод дослідження.

Методика представленою дослідження спирається на методи як загальнонаукового, так і власне перекладознавчого характеру. Одним з провідних методів вважаємо *метод суцільної вибірки* для укладання корпусу фрагментів текстів із гастрономічним компонентом.

Дослідження функціонування та перекладу лексичних одиниць з компонентом-гастрономом у текстах художньої літератури та словниках передбачає застосування конкретних методів аналізу. У нашій роботі була задіяна низка методів, з-поміж яких: описовий метод, метод контекстуального аналізу, метод порівняльного аналізу, метод кількісного аналізу а також функціонально-стилістичний підхід, вибір якого зумовлений метою та завданнями наукової роботи. Насамкінець, індуктивний метод дозволив отримати загальні висновки на основі результатів дослідження.

Описовий метод застосовується з прийомами спостереження, порівняння, узагальнення, що дозволяє відібрати, інтерпретувати і класифікувати фактичний матеріал. На першому етапі дослідження відбувається спостереження за гастрономічними лексичними одиницями в художніх текстах, трохи згодом – у двомовних словниках. Узагальнення в даній роботі зводиться до синтезу подібних та повторюваних явищ під час виявлення нових перекладних еквівалентів, які відсутні в лексикографічних джерелах. Інтерпретація являє собою складову частину описового методу та має на увазі тлумачення результатів спостереження за перекладними еквівалентами гастрономів у текстах художньої літератури. Описовий метод дав змогу визначити структурно-семантичні особливості гастрономічних одиниць.

Контекстуальний аналіз передбачає дослідження гастрономів в умовах їхнього вживання в реченні, вивчення контекстуальної взаємодії слів, а також урахування специфіки мови. Цей метод допоміг ідентифікувати лексичні одиниці з компонентом-гастрономом у контекстуально-ситуативному вживанні. Іншими словами, він визначає сферу і моделі лексичної сполучуваності широкозначного слова.

Нами також широко використовувався як класифікаційний, так і порівняльний аналіз, завдяки якому ми мали змогу зіставити між собою тексти оригіналів та тексти перекладів. У нашому дослідженні, під зіставленням розуміємо «порівняння з метою опису спільних та відмінних рис аналогічних явищ в плані

вираження та в плані змісту в різних мовах [75, с. 129-131]. *Порівняльний аналіз* використовуємо під час аналізу запропонованих у словнику значень та перекладних еквівалентів, виявлених у художніх текстах. У нашому дослідженні факти і явища, що порівнюються вивчалися за допомогою описового методу, а отримані результати зіставлялися.

Використовуючи *метод кількісного аналізу* можна провести вивчення різноманітних кількісних показників, їх співвідношень та розбіжностей. Цей метод дозволив нам здійснити систематизацію, обробку та використання чисельних даних для наукових і практичних висновків. Даний метод було застосовано під час аналізу перекладів гастрономічних лексичних одиниць. У результаті під час перекладу лексичних одиниць з компонентом-гастронімом у текстах художнього спрямування необхідно виявити кількісне співвідношення використання словникових значень і перекладних еквівалентів, відсутніх у лексикографічних джерелах. За допомогою вищезгаданого методу було визначено частотність використання перекладних еквівалентів запропонованих у словниках, а також доведено продуктивність певних структурно-семантичних моделей досліджуваних одиниць.

Функціонально-стилістичний підхід уможливив аналіз наявної функціональної специфіки гастронімів.

Поставлена мета зумовила формування трьох основних фаз дослідження.

Протягом першої фази дослідження було зібрано та вивчено теоретичний матеріал по темі, окреслено визачення поняття «гастронім» та представлено класифікації гастрономічних одиниць. Разом з тим було створено корпус досліджуваних гастронімів методом суцільної вибірки.

Друга фаза мала теоретико-методологічний характер. У ній ми поставили та вирішили термінологічні питання, розглянули різновиди культурно-маркованої лексики та способи її перекладу, окреслили особливості відтворення гастронімів українською мовою.

Заключна третя фаза характеризувалася практичним спрямуванням, під час якої шляхом порівняння обраних лексичних одиниць ми здійснили їх ґрунтовний аналіз.

Дане дослідження включає в себе наступні етапи: 1) спостереження за вживанням гастронімів у художніх текстах; 2) виявлення та дослідження гастронімів у словниках; 3) виявлення прошарку гастрономічної лексики, що становить труднощі під час перекладу; 4) відбір речень, що містять досліджувані лексичні одиниці, за допомогою методу суцільної вибірки; 5) зіставний аналіз англо-українських перекладів з метою виявлення нових перекладних еквівалентів, відсутніх у лексикографічних джерелах; 6) порівняння виявлених перекладних еквівалентів із запропонованими в загальних англо-українських словниках значеннями; 7) систематизація випадків перекладу гастронімів; 8) визначення регулярних перекладних еквівалентів досліджуваних лексем; 9) порівняння отриманої у ході дослідження інформації із запропонованими в тлумачних словниках англійської мови значеннями; 10) систематизація прикладів, що здійснюється на підставі різних перекладних контекстуальних значень; 11) виявлення стійких словосполучень з компонентом-гастронімом; 12) виявлення кількісних співвідношень між словниковими значеннями і відсутніми у лексикографічних джерелах перекладними еквівалентами; 13) виявлення специфіки перекладу кожного окремого гастроніма в контексті художнього твору; 14) узагальнення особливостей перекладу досліджуваної гастрономічної лексики; 15) висновки щодо перекладу досліджуваного прошарку лексики.

Загальні принципи наукового пошуку не складають окремої методології дослідження, а швидше слугують для комплексного та ґрунтовного застосування лінгвістичних методів. У нашому дослідженні керувались такими *загальнонауковими методами* дослідження: аналіз та синтез, індукція та дедукція, причина та наслідок, спостереження, гіпотеза.

Усі розглянуті вище методи та підходи до вираження сутності, а також основних принципів реалізації перекладацького процесу на практиці, знайшли своє

безпосереднє застосування на різних етапах комплексного перекладознавчого дослідження, результати якого представлені в нашій дипломній роботі.

2.2. Основні критерії відбору гастрономічних одиниць для лінгвоперекладацького аналізу

У цьому підрозділі ми надамо детальний опис того, яким чином нами було відібрано та проаналізовано досліджуваний матеріал. Ми вирішили виокремити чотири основних критерії для відбору лексичних одиниць з компонентом-гастронімом. Тож умовно маємо такі критерії: лінгвоперекладацький, семантичний, кількісний та порівняльний.

Перший критерій відбору лексичних одиниць з компонентом-гастронімом має назву *«лінгвоперекладацький»*, оскільки відображає необхідність дослідження даної категорії слів, яка викликає певні труднощі при перекладі художньої літератури. Попри те, що в основному гастрономічна лексика має словникові відповідники, вони не завжди є достатньо точними аби відобразити гастронім з притаманним йому харчовим лінгвокультурним кодом [37, с. 264]. Іноді зустрічаються культурно-специфічні гастроніми, певні реалії, переклад яких не зафіксовано в лексикографічних джерелах. Дуже гостро постає проблема відсутності укладених гастрономічних двомовних словників.

Другий критерій – *семантичний*. Головним чином позначає те, що при відборі гастрономічної лексики для зіставного аналізу ми розглядали запропоновані у лексикографічних джерелах значення слів. Надзвичайно важливе значення для якісного перекладу має семантика, вичерпне розуміння та знання якої забезпечує правильну інтерпретацію значення [96]. При виборі гастрономічних одиниць для дослідження ми спиралися як на загальні перекладацькі і термінологічні словники, так і на тлумачні словники англійської мови: “Collins English Dictionary”, “Cambridge Dictionary”, “Longman English Dictionary Online”, “Merriam-Webster Dictionary”, “The American Heritage Dictionary of the English Language”, “Oxford Dictionaries”.

Досить часто у словнику представлено загальне значення, що не відображає культурних особливостей лексичної одиниці. Тож перекладачу доводиться використовувати прийом конкретизації або й взагалі описовий переклад. У випадку відтворення гастрономічних одиниць надзвичайно важливою при перекладі є передача культурного харчового коду гастроніма. Іншими словами, у загальних словниках слово має дефініцію, яка не розкриває всіх семантичних потенцій слова у художньому тексті.

Третій критерій вважаємо *кількісним*, оскільки він базується на частотності вживання гастроніма у художньому тексті. Гастрономічна лексика досить часто зустрічається в текстах рецептів, блогів, меню ресторанів, кулінарних книг, проте для нашого дослідження ми відібрали гастрономічні одиниці з текстів художнього спрямування. Так, наприклад, у досліджуваному матеріалі, загальним обсягом понад 1500 сторінок, гастронім *sake* зустрічається майже 400 разів, *pie* – 302 рази, *egg* – 243 рази, *meat* – 198 разів.

Останній критерій має назву «*порівняльний*», адже здійснюючи дослідження, ми порівнювали використані під час перекладу словникові відповідники гастрономічних одиниць, запропоновані у різних лексикографічних джерелах. Після проведення попереднього відбору гастронімів, дані лексичні одиниці підлягали ретельному спостереженню в художніх текстах. Ми перевіряли кожен випадок перекладу даних слів, і у разі, якщо спостерігались розбіжності між перекладними еквівалентами, запропонованими у перекладі художнього твору, і словниковим трактуванням значень даного слова, то ця одиниця ставала об'єктом дослідження і підлягала спостереженню в художніх текстах за допомогою методу суцільної вибірки.

У нашій роботі об'єктом дослідження виступають гастрономічні одиниці, які є досить поширеними в художніх творах і становлять певні труднощі під час перекладу українською мовою. Було виявлено поле функціонування гастрономічної лексики в художній літературі та розглянуто особливості даних лексичних одиниць

з точки зору їх семантичних змін. Також здійснено лексикографічний опис відібраних гастрономів.

В ході дослідження було виявлено існування низки англійських гастрономічних одиниць, які функціонують в текстах художньої літератури і становлять певні труднощі під час перекладу українською мовою, оскільки їх перекладні еквіваленти не знаходять адекватного віддзеркалення в лексикографічних джерелах. У процесі ретельного вивчення художніх текстів та їх перекладів українською мовою були відібрані гастрономічні одиниці для проведення порівняльного аналізу.

Результатом порівняльного аналізу є виявлення нових перекладних еквівалентів гастрономічних одиниць, які функціонують у художніх творах. У процесі аналізу ми виділяли речення з різними випадками вживання даних лексем з художніх творів. Було умовно розподілено аркуш на дві колонки, у ліву виписували речення тексту оригіналу, що містили компонент-гастронім, у праву – українські переклади цих речень, в яких підкреслювали перекладний відповідник цього гастронома. У роботі використовувався метод суцільної вибірки, тобто розглядалися не тільки приклади, в яких англійські дієслова знаходять віддзеркалення в лексикографічних джерелах, але також піддалися спостереженню речення, в яких досліджувані гастрономічні одиниці перекладалися українською мовою не за допомогою словникового відповідника, а на власний розсуд перекладача.

Наступним кроком було здійснення аналізу прикладів, що містили гастрономічні одиниці широкої семантики, проведення систематизації запропонованих варіантів перекладу даних слів і виявлення закономірних способів перекладу досліджуваних лексичних одиниць. Якщо перекладний еквівалент неодноразово зустрічався під час перекладу текстів, то такий варіант перекладу вважався закономірним і відносився до можливих перекладацьких еквівалентів. Для того, щоб отримати достатньо достовірні результати дослідження гастрономічної лексики, маємо пропрацювати велику кількість матеріалу, зокрема й сотні сторінок

художньої літератури. Протягом всього періоду дослідження нами було відібрано та проаналізовано близько 1000 прикладів вживання гастрономічних одиниць.

Отже, можемо стверджувати, що методика нашої дипломної роботи виконана в межах застосування комплексу загальнонаукових і лінгвоперекладацьких методів дослідження та прийомів аналізу англійських гастрономічних термінів, що дозволило не лише дослідити поле функціонування гастрономічної лексики в художніх текстах, розглянути класифікації даної лексики але й окреслити особливості перекладу гастрономічних одиниць у художній літературі.

РОЗДІЛ 3

СТРАТЕГІЇ ВІДТВОРЕННЯ АНГЛОМОВНИХ ГАСТРОНІМІВ УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ

3.1. Стратегії відтворення гастрономічних термінів на матеріалі художніх творів

Досліджуючи гастрономічну лексику на матеріалі художніх творів, вважаємо необхідним зробити короткий екскурс у загальні характеристики національних кухонь для глибшого розуміння специфіки перекладу такої лексики. Відомо, що Англія не відрізняється вишуканістю в області кулінарії – там високо цінується проста та ситна кухня. Недарма Сомерсет Моєм стверджував, що в Англії можна добре харчуватися, якщо снідати три рази на день. Дійсно, справжній англійський сніданок являє собою бенкет з бекону, яєць, ковбаси, смажених помідорів, грибів та квасолі [35, с. 46]. У свою чергу саме ростбіф, баранину або свинину з овочами та картоплею, а також тушковані боби і тости вважають «справжньою їжею». Джеймс О’Дріскол також стверджує, що британці їдять доволі багато смаженої їжі, а окрім перелічених вище популярних продуктів, називає також молоко, масло, чай [82].

Українська кухня не може не вразити своїми національними особливостями. Власне українська кухня сформувалася доволі пізно – в основному до середини XVIII ст., що пояснюється тривалим і складним процесом становлення української нації. Українська кухня увібрала у себе традиції деяких народів, самотньо видозмінивши їх. З тюркської кухні було запозичено обсмажування овочів у олії, а страва турецької кухні дюш-вара перетворилася на українські вареники. У XI-XII ст. з Азії почали завозити гречку. Своєрідність української кухні виражається, по-перше, у використанні таких продуктів як свинина, сало, буряк, пшеничне борошно, по-друге – у таких особливостях технології приготування їжі, як комбінована теплова обробка великої кількості компонентів страви на фоні одного визначального, яскравим прикладом чого є борщ. Притаманною рисою української кухні є вироби з простого бездріжджового тіста: вареники, галушки, гречаники. Важливу роль відведено овочам (морква, гарбуз, картопля, помідори), а також бобовим: бобам, сочевиці і особливо квасолі. Помідори та соняшникова олія мали

особливий вплив на меню українців. З прянощів чи приправ переважно використовують цибулю, часник, кріп, перець, оцет. З фруктів та ягід національними можна вважати сливу, грушу, вишню, з яких роблять узвар [55].

Для аналізу особливостей перекладу гастронімів у художній літературі ми обрали декілька творів, зокрема й книгу англійської письменниці Памели Ліндон Треверс «*Mary Poppins in the kitchen*» та її переклад українською мовою Володимира Панченка. Наш вибір не є випадковим, адже серія книг про Мері Попінс стала неймовірно популярною не тільки в англійських країнах, а й у всьому світі. Мабуть, не знайдеться жодної дитини, яка б не читала повісті про няню-чарівницю, яка виховує дітей в одній із лондонських сімей. У творі дуже вдало висвітлюється культурний колорит англійського народу.

Головна особливість даної повісті, яка становить інтерес для нашого дослідження – наявність значної кількості власне англійських назв страв.

Перш за все, варто розглянути переклад культурно-маркованих гастронімів, спираючись на приклади з тексту оригіналу та перекладу.

“*What are we cooking today, Mary Poppins? – Lancashire hot pot and cherry pie*” [70]. – «*А що ми будемо готувати сьогодні, Мері Попінс? – Гостру ланкаширську тушонку та вишневий пай*» [67].

Цікаво, що при перекладі назви *lancashire hot pot* перекладач замість транслітерації використовує заміну слова на більш зрозумілу для українського читача «тушонку». Ланкаширський хотпот є дуже давньою традиційною та популярною британською стравою, яка готується з баранини, цибулі та картоплі, вкладеної шарами. Цю страву мають у своєму кулінарному репертуарі Джеймі Олівер, Гордон Рамзі, Делія Сміт. Дана страва зовсім не схожа на «тушонку», тож вважаємо таке одомашнення недоречним у даному випадку. А ось словосполучення «*cherry pie*» перекладено шляхом використання словникового відповідника *вишневий* та прийому транслітерації *пай*, замість використання таких словникових значень як: пиріг, солодкий пиріг, торт [97].

“No, thank you,” said Professor McGonagall coldly, as though she didn’t think this was the moment for **lemon sherbet**”[69]. – «Ні, дякую Вам, - холодно відповіла професор МакГонагал, ніби порахувала момент зовсім невідходящим для **лимонного шербету**» [65].

Перекладач, знаючи про існування словникового відповідника, який було отримано внаслідок змішаного транскодування і зафіксовано у словнику, використовує саме його. Проте такий хід виявився хибним, оскільки значення у цих слів різні.

У Британії *шербетом* називають тверді цукерки з наповнювачем у вигляді солодкого порошку, який піниться у роті [82]; в той час коли в Україні *шербетом* прийнято називати тверду цукерку, схожу на солодкі батончики, горіхів, сухофруктів (курага, чорнослив), цукатів, згущеного молока, спецій. Тож хоч такий переклад є еквівалентним, його не можна вважати адекватним.

“Michael mixed the **flour** with the **soda** and **spice** and added the **ginger** and **raisins**. Jane melted the **butter** with the **sugar** and added the **egg** and the **treacle**. The **shepherd’s pie** was done” [70]. – «Майкл змішав **муку** з **розпушувачем**, **прянощами** та родзинками. Джейн розтопила **цукор** з **маслом** та вбила туди **яйце** і додала **патоку**. **Вівчарський пиріг** був готовий» [67].

Бачимо, що більшість гастронімів перекладено за допомогою словникового відповідника, так само як і слово *pie*, яке в попередньому прикладі було перекладено шляхом транслітерації. Лексему *soda* перекладач представляє шляхом генералізації значення – *розпушувач*. А ось слово *ginger* (*імбир*) перекладач чомусь взагалі опускає, вважаючи його зайвим. Напевне, перекладач узагальнює його з поняттям *прянощі* [97].

“– Put on a few eggs, there's a good fellow!” Gandalf called after him, as the hobbit stumped off to the pantries.

“ – And just bring out the **cold chicken** and **pickles**!” [71]. – « I ще засмаж кілька яєць, будь ласкав! — гукнув Гандальф навздогін гобітові, що потюпав до своїх комірчин. — Та винеси-но тієї **холодної курятини й томатів!** » [64].

У цьому реченні Олександр Мокровольський використовує гіперонім, втрачаючи культурний підтекст значення слова *pickles*. Кембриджський словник пропонує такі варіанти перекладу як: *соління, розсіл, маринад, солоні або мариновані огірки*. Тож, використання лексеми *томати* є зовсім хибним у даному випадку.

Перейдемо до наступного приклада:

“And a *lemon soufflé* from me,” said Jane as she put her dish on the table” [70]. – «А ще я приготувала *лимонне суфле*, – похизувалась Джейн, поставивши свою страву на стіл» [67].

В даному реченні перекладач використовує прийом транскрибування.

Велика Британія є острівною країною, що має значний вплив на розвиток рибного промислу. Дуже різноманітний у британців асортимент холодних закусок, особливо рибної гастрономії. Тріска, сьомга, калкан, копчені або смажені оселедці є базовими позиціями в меню. Зважаючи на любов британців до рибних страв, у мові сформувався не один стійкий вираз:

Get into deep waters – перебувати в складному становищі;

To tread water – плисти стоячи;

Be like a fish out of water – як риба без води/«не в своїй тарілці»

Drink like a fish – безпробудно пиячити;

Catch like fish in the net – спіймати як рибку в сітку [80].

У Великобританії гарно розвинене тваринництво, тому британці вживають багато мяса: яловичину, телятину, баранину, нежирну свинину. Улюбленими національними стравами є ростбїф, бїфштекс, фарш:

“He had never seen so many things he liked to eat on one table: *roast beef, roast chicken, pork chops and lamb chops, sausages, bacon and steak, boiled potatoes, roast potatoes, fries, Yorkshire pudding, peas, carrots, gravy, ketchup, and, for some strange reason, peppermint humbugs*” [69]. – «Він ще ніколи не бачив на одному столі так багато смачних наїдків: *смажені курчата, ростбїф, відбивні, ягнятка, ковбаски, шинка, бїфштекс, варена і смажена картопля, чїпси, йоркширський пудинг,*

горошок, морква, підливка, кетчуп і, не знати чому, навіть м'ятні льодяники» [65].

Даний уривок містить велику кількість гастрономів при перекладі яких, перекладач використав прийом транскрибування та словникові відповідники. Назви страв англійської кухні автор перекладу передає дослівно: *смажені курчата, ростбіф, відбивні, ягнятка, ковбаски, шинка, біфштекс, варена і смажена картопля, чіпси, йоркширський пудинг, горошок, морква, підливка, кетчуп.*

Британці не змінюють своїх традицій щодо сніданку: бекон, яйця, сосиски, шинка, риба, тости, джем або мед й вершкове масло – саме так виглядає традиційний сніданок.

1) “*Do you think you could manage a **cheese sandwich** or maybe a couple of **boiled eggs**?”* [70] – «А як ти гадаєш, впораєшся з приготуванням **бутерброду з сиром** чи можливо парочки **яєць вкруту**?» [67].

Попри те, що слово сендвіч вже давно перебуває у вжитку української мови, перекладач вирішує все ж використати доместикацію, та відтворює лексему *cheese sandwich* як бутерброд з сиром. Цікаво, що словосполучення *boiled eggs*, перекладається як *варені яйця*, в той час як автор перекладу використовує конкретизацію та пропонує переклад *яйця вкруту*, тобто *hard-boiled eggs*.

2) “*Well, get a move on, I want you to look after the **bacon***” [69]. – «Давай, рухайся, мені потрібно, щоб ти наглянула за **беконом**» [65].

В даному випадку автор перекладу використовує транскрибування.

3) “*He did not get either, nor tea nor **toast** nor **bacon** for his breakfast, only cold mutton and rabbit*” [71]. – «Не одержав гобіт ні води, ні щітки, ані чаю, чи **грінок**, чи **шинки** на сніданок — тільки холодну баранину та кролятину» [64].

На відміну від попереднього прикладу гастроном *bacon* в даному реченні відтворений за допомогою словникового відповідника, так само як і гастроном *toast*.

На снадінок також подають рідку вівсяну кашу на молоці або воді. Вона є більш популярною стравою у шотландців, де безліч способів її приготування передаються з покоління в покоління.

Пудинги стали справжньою візитівкою Великобританії. Проте якщо Ви запитаете пересічного українця що це за страва та з яких інгредієнтів її готують, відповіді не отримаєте зовсім, або в кращому випадку почуєте: «це такий солодкий легкий пиріг, або запечені фрукти під борошняною крихтою». Проте мало хто знає, що *pudding* має значення не тільки десерту чи виробу з тіста з м'ясною чи овочевою начинкою, на кшталт, *Yorkshire pudding* (традиційний англійський пудинг графства Йоркшир, який готується з кляра та зазвичай подається з ростбіфом та підливкою) чи *Sussex pudding* (традиційний англійський пудинг графства Сассекс, який готується з використанням муки, жиру тваринного походження, молока та начинкою з цукру та масла) а ще може вживатися у значенні різновиду м'ясної ковбаски. Так у своїй праці стверджують науковці С. І. Сидоренко та А. Г. Гудманян, виділяючи в цій групі *black pudding*, *hog's pudding* та *white pudding*, відповідно перекладаючи як: *кров'янка* (*кров'яна ковбаса*), *свиняча ковбаса* та *круп'яна ковбаса* [101].

- 1) “*What are we cooking today?*” *Jane wanted to know.* – “***Roast beef,***” *said Mary Poppins.* “***And Yorkshire pudding*** to go with it and just a suspicion of ***sprouts.***” [70] – «Що ми готуємо сьогодні? – Поцікавилась Джейн. **Ростбіф**, – відповіла Мері Попінс. А ще **йоркширський пудинг**, а до **ростбіфу** – **трішки капусти**» [67].

Перекладач використовує транскрибування при відтворенні першої реалії, а при перекладі другої комбінує адаптивне транскрибування та звичайне транскрибування відповідно. Далі прослідковуємо доместикаційну тенденцію. Автор перекладу вирішує відтворити лексему *sprouts*, що в перекладі означає «брюссельська капуста» як *капуста*, яка українським читачем сприймається як звичайна білокачанна капуста, поширена на теренах України, тим самим формуючи хибне враження про кулінарні смаки британців [97].

2) “For some reason, Mrs Weasley threw a very nasty look at Sirius before getting to her feet and going to fetch a large **rhubarb crumble for pudding**” [69]. – «Встаючи, щоб принести на **солодке** велике блюдо з **ревеневим пирогом**, місіс Уїзлі чомусь кинула на Сіріуса дуже неприємний погляд» [65].

Автор перекладу використовує контекстуальну заміну лексеми **pudding**, перекладаючи її як **солодке**. Такий хід є дуже вдалим, адже перекласти «встаючи, щоб принести на **пудинг** велике блюдо з **ревеневим пирогом...**» було б некоректно, адже пудинг є самостійною стравою. Проте перекладач вирішує використати доместикацію, відтворюючи лексему **rhubarb crumble** як **ревеневий пиріг**. Вважаємо, що за такого одомашнення втрачається національний колорит, оскільки крамбл є базовою стравою ірландської кухні, яку готують як з солодкою, так і з солоною начинкою. Солодкий крамбл готують з фруктів, вершкового масла, борошна та цукру. Подають готовий крамбл з морозивом, збитими вершками або солодким йогуртом. Тож, ймовірно, переклад за допомогою транскрипції «крамбл» видався б більш вдалим.

Британці – великі любителі солодощів. Недарма в англійській мові маємо такі сталі вирази: nice as a pie (дуже гарний), pie in the sky (журавель в небі), a piece of cake (простіше простого), go like a hot cake (бути нарозхват), a hard nut («міцний горішок»), be nuts on (знати щось як свої п’ять пальців) [88] і т.д. Для виготовлення тістечок широко використовують фрукти та різні види горіхів. З фруктів найбільше любляють яблука. Пиріг з яблуками – національна гордість англійців:

“*And raspberry jam and apple-tart,*” said Bifur.

“And mince-pies and cheese,” said Bofur.

“And pork-pie and salad,” said Bombur.

“And more ale-and coffee, if you don't mind,” called the other dwarves through the door” [71]. –

«І ще малинового варення та яблучного пирога, — додав Біфур.

— І ще мигдалевого пирога й сиру, — попросив Бофур.

— І ще пирога з свининою та салату, — замовив Бомбур.

— *І ще елю... ще кави!* — загукала решта гномів із світлиці» [64].

Англійський джем Олександр Мокровольський позбавляє культурного забарвлення через застосування гіпероніма *варення*. На перший погляд, така заміна є доречною, адже для українського читача лексема *варення* є більш прийнятною, проте якщо заглибитися в кулінарну теорію, можна зрозуміти, що джем або як його ще називають конфетюр не є тотожним варенню чи повидлу. Подібно до джему, перекладач вчиняє і з лексемою *tart* відтворюючи її як пиріг та ототожнюючи ці два поняття. Проте, знову ж таки, затяті кулінари доводять протилежне. Пиріг – це запечене блюдо з солодкою або пікантною начинкою всередині. Зазвичай вона кругла і має похилі краї. Тарт – це запечене блюдо, яке має неглибокі сторони і має лише нижню, а не верхню скоринку. Начинкою можуть бути фрукти, заварний крем чи конфетюр.

В тому ж творі знаходимо ще один приклад:

“*He rushed and put on the kettle, and put out another cup and saucer and an extra cake or two, and ran to the door*” [71]. – «*Метнувся в кухню, миттю поставив чайника на вогонь, а на столі з'явилися ще одна чашка, блюдце й кілька **коржиків**. І вже тоді кинувся до дверей*» [64].

Олександр Мокровольський використовує доместикацію, перекладаючи *cake* як *коржик*, що є досить цікавим, адже серед словникових відповідників знаходимо лише такі: *торт, тістечко, кекс, солодкий пиріг, оладка, млинець*. Проте для українського читача слово *коржик* має особливе значення, адже є одним із традиційних частувань національної кухні.

1) “*I’ve left you sandwiches for supper and very plain cake*” [70]. – «*Я приготувала вам сендвічі на вечерю та пиріжок із солодким творогом*» [67].

2) “*Why not gingerbread stars?*” said a voice behind them” [70]. – «*А чому б на солодке не зробити пряники?* – пролунав глос позаду них» [67].

В першому уривку прослідковуємо форенізаційну стратегію. В даному випадку автор перекладу міг використати такий знайомий для українського народу відповідник *бутерброд*, який так само позначає хліб з сиром, м'ясом, проте

перекладач вирішує підти іншим шляхом, і траслітерує гастронім. Такий вибір є досить вдалим, адже лексема *сендвіч* вже давно відома українським читачам. Цікаво, що лексема *cake* в даному випадку відтворена як *пиріжок*. Словник подає нам наступні відповідники: торт, кекс, тістечко, солодкий пиріг. Використання заміни чи навіть певного роду одомашнення в даному реченні є недоречним, внаслідок такого прийому втрачається національний англійський колорит у тексті перекладу.

В другому уривку популярну у Західному світі реалію *gingerbread stars*, перекладач відтворює за допомогою дослівного перекладу – *пряники*, не вказуючи на їх геометричну форму, хоча саме пряники у формі зірочок є частиною традиційних різдвяних приготувань британців. Оскільки певні різновиди пряників існують у нашій культурі, гастронім не викликає нерозуміння у читача перекладу.

*“Then we will help you,” said Mrs. Corry as she quickly broke off one of her packages and gave him a **barley-sugar**”* [70]. – «Тоді ми будемо допомагати тобі» – сказала місіс Коррі та швиденько розірвавши один із своїх пакунків, простягнула йому *паличку ячмінного цукру*» [67].

Barley-sugar у Великій Британії є поширеним та популярним видом солодощів. У нашій країні ячмінь радше використовують як корм для тварин, для виготовлення круп, борошна, а також як сировину для пивоварної промисловості, тож солодощі з ячменю виглядають незвично для українського читача. Проте перекладач все ж вдається до буквального перекладу за допомогою словникових відповідників, мабуть покладаючись на те, що читач самостійно з контексту зрозуміє характеристики цього виробу. Замість «*паличка ячмінного цукру*» було б більш доречно перекласти *Barley-sugar* як *льодяник з ячмінного цукру*, адже про форму цукерки в тексті оригіналу нічого не сказано. Для українського читача слово паличка є дуже розповсюдженим і асоціюється з солодкими кукурудзяними паличками та крабовими паличками, але ніяк не з льодяником.

*“Soon her eye fell on a little glass box that was lying under the table: she opened it, and found in it a very **small cake**, on which the words 'EAT ME' were beautifully marked in **currants**”* [68]. – «Аж ось її погляд упав на невеличку скляну скриньку під столом:

вона відкрила її й побачила там *малесеньке тістечко*, на якому красувалися викладені *смородинками* слова: «З'ЇЖ МЕНЕ!» [66].

В даному уривку автор перекладу використовує словникові відповідники в обох випадках.

“He had only just realized how hungry he was. The *pumpkin pasties* seemed ages ago” [69]. – «Він тільки зараз відчув, як зголоднів. Про *гарбузові пиріжки* лишилася сама згадка» [65].

Реалію *pumpkin pasties* автор перекладу відтворює за допомогою заміни. Словник пропонує такі варіанти українського відповідника: *pasty* – *паштет*, *пиріг* з м'ясом, яблуками чи варенням. Перекладач замінює слово *пиріг* на більш поширені на теренах України *пиріжки* (невеликі за розміром вироби з тіста з начинкою) [97].

“Bilbo sat on a stool at the fireside, nibbling at a *biscuit* (his appetite was quite taken away)” [71]. – «Більбо примостився на стільчику біля каміна, гризучи *сухарика* (йому геть пропав апетит)» [64].

Так, *biscuit*, що має словниковий відповідник *печиво* з *прісного тіста*, *крекер*, *пряник* в українській мові тлумачиться за допомогою лексеми *сухарик*. Така контекстуальна заміна є досить влучною.

“Alice had no idea what to do, and in despair she put her hand in her pocket, and pulled out a *box of comfits*, (luckily the salt water had not got into it), and handed them round as prizes” [68]. – «Аліса не уявляла, що робити, і у відчаї засунула руку в кишеню, звідки дістала *коробочку з цукерками* (на щастя, туди не попала солоня вода) і роздала їх всім у нагороду» [66].

Валентин Корнієнко вирішив застосувати прийом контекстуальної заміни та відтворити гастронім *comfits* як *цукерки*, що є не зовсім точно, адже *comfits* перекладається як *зацукровані фрукти* або *цукати*. На нашу думку, цукати є різновидом сухофруктів та являють собою цілі або нарізані плоди чи ягоди, зварені в цукровому сиропі. Тож, більш доречно в даному випадку використати варіант перекладу *цукати*.

У тому ж творі знаходимо ще один приклад, що містить гастронім: *“The door led right into a large **kitchen**, which was full of **smoke** from one end to the other: the Duchess was sitting on a three-legged stool in the middle, nursing a baby; the **cook** was leaning over the fire, stirring a large **cauldron** which seemed to be full of **soup**”* [68]. – «У просторій **кухні дим** стояв аж під саму стелю. Посередині на триногому дзиглику сиділа Герцогиня й чукикала немовля; **кухарка** схилилася над вогнищем і помішувала щось у величезному **казані** - з усього видно, **юшку**» [66].

Перекладач відтворює лексеми буквально, використовуючи в основному словникові відповідники: кухня, дим, кухарка, казан. Проте для відтворення останнього гастроніма Валентин Корнієнка вирішує використати одомашнення, змінивши суп на таку знайому для українського читача юшку. Тим самим перекладач ніби створює атмосферу українського затишку, в якому Аліса здається читачеві українською дівчинкою, яка завітала на справжні щирі українські гостини до Герцогині.

Варто не забувати, що гастрономічна лексика включає в себе не лише назви страв та інгредієнтів, а й назви кухонного приладдя та посуду зокрема:

*“Alice did not at all like the tone of this remark, and thought it would be as well to introduce some other subject of conversation. While she was trying to fix on one, the cook took the **cauldron of soup** off the fire, and at once set to work throwing everything within her reach at the Duchess and the baby --**the fire-irons** came first; then followed a shower of **saucerpans, plates, and dishes**”* [68]. – «Алісі не дуже сподобався тон цього зауваження, і вона подумала, що не завадило б перевести розмову на щось інше. Поки вона підшукувала тему, кухарка зняла з вогню **казан** і заходилася шпурляти чим попало в Герцогиню та немовля. Першими полетіли **кочерга зі щипцями**, за ними градом посипалися **блюдя, тарілки й полумиски**» [66].

Аналізуючи перший гастронім, помічаємо, що перекладач вдається до компресії при перекладі словосполучення *cauldron of soup*, відтворюючи його як **казан**, натомість опускаючи елемент *soup*. Такий прийом вважаємо доречним, адже така компресія була використана з метою уникнення тавтології з попереднім

реченням. Далі відбувається відтворення за допомогою словникового відповідника: *the fire-irons* - *кочерга зі щипцями*, проте в тексті оригіналу зовсім не йдеться ні про які щипці. Пояснити такий прийом додавання можна мабуть тим, що в англійській мові лексема *fire-irons* стоїть в множині, тож і відтворити українською потрібно було так само, а ось щодо милозвучності слова *кочерги* можна посперечатися. Відтак перекладач вирішує застосувати прийом додавання і вставити лексему *щипці*, яка також належить до кухонного приладдя, що використовується для розпалювання вогню для казана.

Не менш цікавою контекстуальною заміною вражає наступний гастроном: *saucers*, який перекладено як *блюдиця*, хоча насправді *saucer* – це каструля чи баняк. Оскільки в тексті оригіналу за лексемою *saucer* слідує перелік різних типів тарілок, перекладачка вирішує зберегти логічний ланцюжок і вдається до контекстуальної заміни. Також Валентин Корнієнко перекладає лексему *dishes* не за допомогою словникових відповідників: таці, блюда, миски, а знову йде шляхом одомашнення і перекладає *dishes* як *полумиски*, додаючи певного українського колориту до тексту перекладу.

З притаманним йому українським характером, Валентин Корнієнко перекладає й прислів'я в цьому художньому творі, використовуючи вдалий гастроном, щоб переклад звучав особливо феєрично:

*"If everybody minded their own **business**," the Duchess said in a hoarse growl, "the world would go round a deal faster than it does"* [68]. – «Якби ніхто не пхав свого носа до чужого **проса**, - хрипким басом сказала Герцогиня, - земля крутилася б куди шпаркіше» [66].

Розглянемо наступний уривок:

*"Maybe it's always **pepper** that makes people hot-tempered," she went on, very much pleased at having found out a new kind of rule "and **vinegar** that makes them **sour** – and **camomile** that makes them **bitter** – and – and **barley-sugar and such things** that make children **sweet-tempered**. I only wish people knew that: then they wouldn't be so **stingy about it**, you know"* [68]. – «Можливо, саме від **лютого перцю** люди стають такі

сердиті, – провадила вона, щаслива, що відкрила нове правило. – Від гірчиці – гіркне на душі, від кориці – починаєш усім користися, від звіробою – визвірюються, а... а зате від карамелі чи інших цукерок діти стають солодкі-пресолодкі! Шкода, що люди цього не знають, – інакше були б не такі скупі на цукерки...» [66].

Аналізуючи даний приклад бачимо, що перекладач вдається до контекстуальної заміни майже всього уривку. До лексеми *perrier* в українському перекладі він додає епітет *лютій*, що значно додає емоційного забарвлення та допомагає передати настрій тексту оригіналу.

Гастронім *vinegar*, який перекладається як «оцет» Корнієнко замінює на *гірчицю*, а епітет *sour*, який в перекладі українською означає «кислий» – перетворюється на *гіркий*. Відтак ромашка змінюється на *корицю*, а дієслово *гірчити* отримує значення *коритися*. Далі в українському перекладі бачимо прийом додавання «від звіробою – визвірюються», хоча в оригіналі зовсім не йдеться ні про який звіробій, а в структурі речення відсутній третій елемент порівняння. Прийом контекстуальної заміни було використано з метою створити певну гру слів: «*гірчиця – гіркне, кориця – користися, звіробій – визвірюватися*», бачимо що всі пари лексем об'єднують спільний корінь, тож речення набуває цікавого звучання.

Улюблений смаколик всіх дітей в Британії *barley-sugar* зазнає одомашнення і в українському перекладі відтворюється як добре відома нам *карпелька*, хоча насправді це льодяник з ячмінного цукру. Таку заміну можна пояснити мабуть тим, що головними читачами твору є діти, тож перекладач намагається зробити текст перекладу більш доступним та зрозумілим для української цільової аудиторії. При перекладі словосполучення *such things* Валентин Корнієнко використовує прийом конкретизації і відтворює його як *інші цукерки*.

Не менш цікавим є переклад лексичної одиниці *sweet-tempered*, що означає «приємний, з м'яким характером». Перекладач відтворює даний епітет шляхом гіперболізації – *солодкі-пресолодкі*. Не забуває перекладач додати уточнення при відтворення виразу *stingy about it* – *скупі на цукерки*.

Досить цікавою є гастрономічна одиниця в наступному прикладі:

*“It's the thing **Mock Turtle Soup** is made from, said the Queen”*[68]. – «*Це те, з чого роблять **нечерепаховий суп***» [66].

Гастронім *Mock Turtle Soup* відтворено буквально, проте читаючи такий переклад виникає слушне запитання: «То який же це нечерепаховий суп, з чого він готується?» Якщо заглибитися в історію виникнення цієї страви, то можна знайти інформацію про те, що *Mock Turtle Soup* – це англійський суп, який вперше приготували всередині 18 століття, як більш дешева та доступна для народу імітацію супу із зеленої черепахи. Головним інгредієнтом супу є м'язи та м'ясні субпродукти, такі як: голова та ноги теляти, їх використовують для того, щоб відтворити текстуру та смак оригінального м'яса черепахи. Тож насправді правильно було б перекласти гастронім описово: «суп з телячої голови, що за смаком нагадує черепаховий», але знову ж таки перекладач завжди повинен пам'ятати про цільову аудиторію та її інтереси.

Надзвичайно майстерно перекладач відтворює гастрономічну лексику у віршованій формі:

- 1) *“I passed by his garden, and marked, with one eye,
How the Owl and the Panther were sharing a **pie**
The Panther took **pie-crust**, and **gravy**, and **meat**,
While the Owl had the **dish** as its share of the treat.
When the pie was all finished, the Owl, as a boon,
Was kindly permitted to pocket the **spoon**:
While the Panther received **knife** and **fork** with a growl,
And concluded the **banquet**...”*[68] –
*«Враз побачила я, завернувши за ріг,
Як Пантера з Совою ділили **пиріг**...
Проковтнула Пантера **пиріг** залюбки,
А Сові залишила **таріль** у квітки.
І виделку з ножем теж Пантера взяла,
Зате ложку люб'язно Сові віддала.*

*По вечері Пантера вляглася в траву,
Але спершу вона проковтнула...» [66].*

В даному уривку перекладач використовує в основному словникові відповідники при відворенні лексем: *pie, dish, spoon, knife, fork*. Надзвичайно професійно та поетично відтворено рядки вірша, хоча переклад деяких лексем опущено, зокрема: *pie-crust* (скоринка), *gravy* (підливка), *meat* (м'ясна начинка). Валентин Корнієнко натомість використав генералізацію, об'єднавши всі складові страви в єдину лексему «*nurig*».

2) *“Beautiful Soup, so rich and green,
Waiting in a hot tureen!
Who for such dainties would not stoop?
Soup of the evening, beautiful Soup!
Beautiful Soup! Who cares for fish, Game, or any other dish?
Who would not give all else for two penny worth only of beautiful Soup?” [68]. –*
*«Ідіть усі, старі й малі,
вже сун парує на столі.
Ну хто тут не оближе губ?
Ох же й смачний черепаховий сун!
Ну, що та риба, дичина, садовина й городина?
Мені тоді обід лиш люб, як є на столі черепаховий сун» [66].*

У перекладі даного уривка також переважають словникові відповідники: *сун, риба, дичина*. При відтворенні словосполучення *Beautiful Soup* перекладач використовує конкретизацію *черепаховий сун*. Такий самий прийом використовується для перекладу виразу *any other dish* – *садовина й городина*, така конкретизація є досить влучною, адже римується з попередніми гастрономічними одиницями. Переклад таких лексем як *tureen* (супниця), *dainties* (делікатеси) – опущено.

Проаналізуємо наступний приклад:

“*In the very middle of the court was a table, with a large **dish of tarts** upon it: they looked so good, that it made Alice quite hungry to look at them*” [68]. – «Посеред судової зали красувався стіл, а на ньому - повний **таріль пиріжків із фруктами**, таких смаковитих на вигляд, що в Аліси аж слинка потекла» [66].

В даному уривку бачимо, що вираз *dish of tarts* відтворено за допомогою стратегії доместикації. Лексема *tart* має такі словникові відповідники: пиріг (із фруктами, ягодами або варенням); домашній торт; фруктове тістечко, проте перекладач вирішує одомашнити лексему і відтворює її як пиріжок із фруктами.

А ось в наступному прикладі помічаємо прийом додавання. До гастроніма *some tarts* – *пиріжки*, в українському перекладі додається слово *рулет*. Доречно вважати, що такий прийом було застосовано для відтворення парної рими в рядках: *рулет* – *валет*.

“*The Queen of Hearts, she made **some tarts**, All on a summer day:
The Knave of Hearts, he stole those tarts, And took them quite away!*” [68]. –
«Крала Чирвова спекла **пиріжки**,
А також спекла **рулет**.
Та ті пиріжки, як і той рулет,
Украв Чирвовий Валет!...» [66].

Розглядаючи наступний приклад бачимо, що гастроніми відтворено за допомогою словникових відповідників, а при перекладі лексеми *cup* використано прийом конкретизації – *чашка чаю*.

“*He came in with a **cup** in one hand and a **piece of bread-and-butter** in the other*” [68]. – «Він з явився, тримаючи в одній руці **чашку чаю**, а в другій – **шматок хліба з маслом**» [66].

Розглянемо інший приклад:

“*She carried the **pepper-box** in her hand, and Alice guessed who it was, even before she got into the court...*” [68]. – «В руці вона тримала **коробочку з перцем** (ще до її появи в залі Аліса здогадалася, хто зараз увійде)» [66].

У даному випадку Валентин Корнієнко вирішує піти шляхом буквального перекладу: *pepper-box* – *коробочка з перцем*. Хоча дана лексична одиниця перекладається як *перечниця*.

Не завжди перекладач виконує буквальний переклад, в наступних реченнях він використовує словниковий відповідник для відтворення гастрономіів *comfits* та *apples* українською:

- 1) “*The next thing was to eat the **comfits**: this caused some noise and confusion...*” [68]. – «Далі прийшла пора ласувати **цукатами**, і тут не обійшлося без твалту й колотнечі» [66].
- 2) “*Digging for **apples**, indeed!*” said the Rabbit angrily. `Here! Come and help me out of THIS!” [68]. – «**Яблучка** він викопує! - роззлостився Кролик. - Знайшов роботу! Краще допоможу мені вибратися звідси!» [66].

Розглянемо наступний віршований уривок з художнього твору «Аліса в дивокраї». До речі, цей вірш – один з визнаних шедеврів поетичного жарту – є майстерною пародією на давно забутий повчальний вірш Роберта Сази (1774-1843) «Дідусеві радощі». У вірші старенький благочестивий татусь Вільям на власних прикладах навчає сина добропорядності і здорового способу життя.

“*You are old,*” said the youth, *and your jaws are too weak*
For anything tougher than suet;
*Yet you finished the **goose**, with the bones and the beak –*
Pray how did you manage to do it?” [68]. –
«*Ти старий, в тебе щелпи наче й слабкі,*
*Не вжувати їм навіть **кандьору**, -*
*Та ти **гуску** з кістками строцив залюбки,*
Де ти взяв таку силу бадьору?» [66].

Досить цікаво відтворено гастрономічну одиницю *suet*, яка в перекладі українською означає «сало; білянниковий жир». Тож *suet* – це сирий, твердий яловичий або баранячий жир, що росте наколо поясничного відділу та нирок тварини. Він плавиться при температурі від 45 до 50 градусів, що робить його

ідеальним інгредієнтом для приготування страв на пательні та випічки. *Suet* є надзвичайно популярним серед британських домогосподарок у провінціях та маленьких селах, це щось на кшталт українського смальцю, проте смалець все ж – це жир, витоплений переважно із свинячого сала.

Перекладач вирішує відтворити такий колоритний британський гастроном не менш колоритною стравою української кухні, яка також має багату історію, тож використовує контекстуальну заміну – *кандьор*. Кандьор – це рідка пшоняна або гречана каша. Рецептúra приготування кандьору схожа на кулішеву. Страва готується в казанку на вогнищі. Надзвичайно багато згадок про неї існує в українській художній літературі:

«Кандьор, як і куліш, потрібно куштувати лише гарною компанією для створення відповідного душевного настрою, оскільки лише тоді він є найкориснішим»;

«Кандьор сміливо можна назвати рідним братом куліша – простого поживного супу, який варили чумаки..».

Лексична одиниця *goose* відтворена за допомогою словникового відповідника – *гуска*.

*"Lots!" Bilbo found himself answering, to his own surprise; and he found himself scuttling off, too, to the cellar to fill a **pint beer-mug**, and to the pantry to fetch two beautiful round **seed-cakes** which he had baked that afternoon for his after-supper morsel*"[71]. – «У мене такого добра повно! – сам собі дивуючись, похвалився Більбо і, знову сам собі дивуючись, шаснув до льоху – наточити **пива у чималий кухоль**, – а тоді до комірчини – по два чудові круглі **коржі з кмином**, які він спік після обіду, щоб мати що перехопити по вечері» [64].

Страва, що має назву *seed-cakes* – це пиріг з насінням, традиційна британська страва, приправлена кмином або іншим ароматним насінням. Насіння кмину здавна використовували в британській кулінарії. Печиво з кмином зазвичай випікали для святкування закінчення сівби пшениці, пізніше воно еволюціонувало та стало вишуканим пирогом. В українських господинь також здавна існував народний

звичай випікання свіжого хлібу, «хрестиків» з тіста, коржиків, вергунів для святкування закінчення жнив. Тож при перекладі даного гастроному використано конкретизацію «з кмином» та буквальний переклад – *коржі*. Дійсно, якщо подивитися на фото цієї страви, то це є ніщо інше як невеликі коржі, що випікаються в роз'ємних формах. Лексема *beer-tug* також перекладена шляхом словникового відповідника – *кухоль пива*.

У наступному прикладі помічаємо перелік назв популярних в Британії напоїв:

“Some called for ale, and some for porter, and one for coffee, and all of them for cakes; so the hobbit was kept very busy for a while”[71]. – «Хто замовляв елю, хто пива, хто кави, але всі хотіли коржиків, – тож гобітові довелося трохи попобігати» [64].

Перекладач використовує словникові відповідники для відтворення гастрономів *ale* – ель, *coffee* – кава, *cakes* – коржики. А ось перекладаючи назву національного англійського сорту пива, Олександр Мокровольський використовує прийом генералізації значення лексеми *porter*. Портер – це сорт темного пива з характерним винним присмаком, сильним ароматом солоду і насиченим смаком, в якому одночасно присутні і солодкість і гіркота.

Розглянемо ще декілька прикладів, що містять гастрономічні одиниці в тексті даного твору:

- 1) *“A big jug of coffee had just been set in the hearth, the seed-cakes were gone, and the dwarves were starting on a round of buttered scones, when there came – a loud knock”*[71]. – «Він поставив на вогонь чималого кавника; коржі з кмином уже щезли, а гноми саме заходилися коло ячних перепічок з маслом, коли щось загрюкало у двері» [64].

Словосполучення *jug of coffee* перекладено як кавник, хоча кавник англійською звучить як *coffee pot*, тож такий буквальний переклад є досить точним та адекватним.

При відтворенні гастронома *buttered scones* використано прийом конкретизації. Перекладач зазначає, що скони або булочки з маслом виготовлені

саме з ячної муки, проте з таким уточненням можна посперечатися. Скони (анг. – scones) – це страва британської кухні, невеликі переважно пшеничні, вівсяні або ячмінні хлібці. У Британії скони традиційно подаються до чаю – разом з джемом або варенням. Як правило, скони – круглої форми, хоча бувають і трикутні, шестикутні та квадратні. Тож, оскільки в контексті твору не зазначається з якої муки вони випікалися, таке уточнення є дещо зайвим. З огляду на те, що даний елемент британської кухні є досить відомим в Україні можна перекласти лексему шляхом транслітерації.

- 2) “By the time he had got all the **bottles and dishes and knives and forks and glasses and plates and spoons and things piled up on big trays, he was getting very hot, and red in the face, and annoyed**” [71]. – «Поки подіставав усі пляшки, страви, ножі, виделки, склянки, тарілки, ложки та всяку всячину, поки поскладав усе це на великі **таці**, наш гобіт добряче впрів, і розпашівся, і насердився» [64].

У даному уривку бачимо, що всі назви кухонного приладдя відтворено за допомогою словникових відповідників: *пляшки, страви, ножі, виделки, склянки, тарілки, ложки, таці*. У логічному ланцюжку назв посуду лексема *страви* є зайвою, *dishes* у цьому випадку, напевне, має значення «блюда, миски».

- 3) "Chip the **glasses** and crack the **plates**!
Blunt the **knives** and bend the **forks**!
That's what Bilbo Baggins hates-
Smash the **bottles** and burn the **corks**!
Cut the **cloth** and tread on the **fat**!
Pour the **milk** on the pantry floor!
Leave the **bones** on the bedroom mat!
Splash the **wine** on every door!
Dump the **crocks** in a boiling bawl;
Pound them up with a thumping pole;

*And when you've finished, if any are whole,
Send them down the hall to roll!" [71]. –*
«Бий склянки і тарілки!
Гни виделки і ножі!
Більбо це не до душі –
То троци йому й пляшки!
Скатерки усі поріж!
Молоко порозливай!
Все вином кропи смілиш!
Кісточки порозкидай!
Поскидай в казан горшки,
Довбнею усі вмасти,
А як цілий де лишивсь –
По долівці попусти!» [64].

Назвичайно майстерно Олександр Мокровольський перекладає не тільки прозу, а й віршовані уривки з твору «Гобіт, або Мандрівка за Імлисті гори», не використовуючи жодної контекстуальної заміни, точно відтворюючи всі гастрономічні одиниці українською мовою. Хоча такі лексеми як *corks* та *fat* було опущено.

- 4) “*I like **eggs** with my **bacon**, when starting on a journey: fried not poached, and mind you don't break 'em”[71]. – «Коли я вирушаю в дорогу, то люблю з’їсти шестеро **яєць із шинкою** – смажених яєць, та глядіть, щоб жовтки були цілі!» [64].*

Цікаво, що перекладач відтворив лексему *bacon* українською як *шинка*, що є не зовсім правильно. Гастронім можна перекласти двома варіантами словникового відповідника: «копчена свиняча грудинка, бекон». Бекон та шинка – два різних поняття, які не слід ототожнювати. Різниця між беконом та шинкою полягає головним чином у частинах тіла, з яких м’ясник вирізає будь-яке м’ясо. Шинка походить від згину коліна або верхньої частини стегна або сідниці тварини. Якщо

розглядати етимологію слова, шинка походить від лексеми *hot*, що означає згинання коліна. Її можна подавати як цілим шматком (обсмажують шинку лише для того, щоб її прогріти і зволожити), так і нарізаним, як нарізку для бутербродів. Технічно заднє стегно свині називають шинкою, навіть якщо це свіже м'ясо. Бекон – це солоне в'ялене м'ясо, нарізане з жирової сторони (черевця) свині таким чином, що твердий жир утворює в м'ясі смужки. Бекон майже завжди продається нарізаний тонкими скибочками. Бекон їдять смаженим, копченим, вареним або смаженим на грилі.

- 5) “*They were toasting **mutton** on long spits of wood, and licking the **gravy** off their fingers. Also there was a **barrel** of good **drink** at hand, and they were drinking out of **jugs**” [71]. – «Вони смажили **баранину** на довгих дерев'яних рожнах, злизуючи **жир**, що стікав по пальцях. Ще напихваті в них стояло **барило** доброго **пива**, яке ті здоровила дудлили із **жбанів**» [64].*

Технологічний процес приготування, що має назву *toasting* означає «підрум'янювати на вогні», а ось процес смажіння має такі відповідники: «to roast; to fry; to grill, to frizzle». Гастронім *mutton* перекладено за допомогою словникового відповідника, а лексична одиниця *gravy*, яка вже неодноразово зустрічалася в прикладах та мала значення соусу чи підливки, тут перекладена за допомогою контекстуальної заміни – *жир*. Хоча перше значення, яке пропонує словник – «сік, який виділяється з м'яса при смаженні» є найбільш вдалим та доречним у цьому випадку.

Далі помічаємо використання прийому транслітерації при перекладі лексеми *barrel* – *барило*. Не можна залишити без уваги слово *drink* – *пиво*, яке відтворено досить колоритно, з урахуванням стилю тексту оригіналу. Не менш цікаво та атмосферно перекладено назву посуду *jugs* – *жбани*. В українському перекладі ми могли б побачити такі відповідники як: глечик, кухоль, керамічний горщик, але Олександр Мокровольський вирішив інакше. Типове українське поняття *жбан* означає глекоподібний глиняний, дерев'яний або металевий посуд для води, молока, квасу.

- б) “Now they had **bread** and **cheese**, and plenty of **ale**, and **bacon** to toast in the embers of the fire” [71]. – «А тепер вони мали **хліб** і **сир**, чималенько **елю**, та ще **свинину**, яку можна було підсмажити на жару тролівського вогнища» [64].

У даному прикладі всі гастроніми відтворено за допомогою словникового відповідника: *bread* – хліб, *cheese* – сир, *ale* – ель, *bacon* – свинина.

Роглянемо уривок з 6-го розділу книги: «Гарі Поттер і філософський камінь»: “He had never had any money for **candy** with the Dursleys, and now that he had pockets rattling with gold and silver he was ready to buy as many **Mars Bars** as he could carry – but the woman didn't have Mars Bars. What she did have were **Bettie Bott's Every Flavor Beans, Drooble's Best Blowing Gum, Chocolate Frogs, Pumpkin Pasties, Cauldron Cakes, Licorice Wands**, and a number of other strange things Harry had never seen in his life” [69]. – «У Дурслі він ніколи не мав грошей на **солодоці**, а тепер, коли в кишенях бряжчали золоті та срібні монети, він був ладен купити стільки **батончиків "Марс"**, скільки зможе донести, але жінка не мала тих батончиків. Натомість вона торгувала **горошком на кожен смак "Берті Бот"**, жуйкою **"Друбл"**, шоколадними жабками, пиріжками з гарбузом, тістечками з казана, локричними паличками та всілякими іншими чудернацькими виробами, яких Гаррі не бачив зроду» [65].

Віктор Морозов вирішив використати стратегію генералізації при перекладі лексеми *candy*, яку словник пропонує тлумачити як «цукерка», проте перекладач розширює поняття і замінює її на «солодоці», що є досить доречним у даному випадку, адже далі бачимо перелік солодких смаколиків, а не тільки назви цукерок. Професіоналізм перекладача прослідковуємо при перекладі лексичної одиниці *Bettie Bott's Every Flavor Beans*, власне лексема *Beans* перекладається як «квасоля; боби; насіння бобовидної форми», проте Морозов застосовує таке зрозуміле для українського читача слово «горошок», що асоціюється з різнокольоровим драже будь-якого смаку, яке виготовляють з цукрової пудри, патоки, лимонної кислоти та ароматизаторів. Також помічаємо поєднання назви виробника та назви самої

цукерки. Зазвичай в перекладах українською мовою перекладачі використовують поєднання видової назви та назви виробника, при цьому зберігаючи оригінальне написання латиницею (наприклад, *шоколад Milka*). Тут ми бачимо, що перекладач все ж таки вирішує дотримуватися традиції та залишає у назві товару ім'я виробника, передаючи його шляхом транскрибування. Так само він чинить і з гастронімами *Mars Bars* та *Drooble's Best Blowing Gum*, відтворюючи назву виробника шляхом транскрибування. В другому випадку Морозов чомусь опускає епітет і використовує словниковий відповідник *жуйка* «Друбл». Тож в українському перекладі жуйка втрачає свій елемент фантастичності, адже епітет *Blowing* вказує на те, що цю жуйку можна надувати до великих розмірів.

Досить цікавою гастрономічною одиницею є цукерка під назвою *Chocolate Frogs*. У даному випадку використовується словниковий відповідник *шоколадні жабки*.

Далі бачимо справжню фантастику, що має назву *Cauldron Cakes*, яка перекладається описово – *тістечка з казана*. Проте такий переклад викликає непорозуміння, і в українського читача виникає наступне запитання: «Тобто тістечка готувались у казані, чи не так?». Насправді ж значення даного гастроніма дещо інше, правильно було б сказати, що це тістечка у вигляді казана.

Останнім гастронімом у даному уривку є *Licorice Wands*. На нашу думку, даний гастронім найяскравіше втілює поєднання неповторних національних кулінарних традицій Британії та фантастичного світу, створеного письменницею. Локричні вироби дуже популярні у Великій Британії (там їх зазвичай називають «локричне асорті»). А ось для українців локриця – це маловідомий продукт, який радше використовують в медицині, аніж в кулінарії. Відповідно назва смаколика: *локричні палички* – геть незрозуміла українському читачеві. Всі солодощі у вигляді палички, які ми знаємо зводяться до солодких кукурудзяних паличок. Незважаючи на це перекладач все ж вдається до відтворення шляхом словникового відповідника, напевно сподіваючись на те, що читач самостійно поцікавиться й отримає більше екстралінгвістичних знань.

Найулюбленішими стравами читачів книги про Гаррі Поттера є: йоркширський пудинг, печена картопля з гарбузом, торт з патокою, яєчня з сосисками, тістечка з чарівного казанка, вершкове пиво, гарбузове печиво, пудинг з фіалками, кислотні льодяники, шоколадні жабки, сандвічі з яловичиною від Моллі Візлі, пиріг з яловичиною та нирками, лимонний шербет.

В результаті дослідження художніх текстів, що містять назви продуктів харчування і напоїв, було виявлено, що найбільш вживаними, базовими гастрономічними лексемами є “bread”, “milk”, “meat”, “fish”, “egg”, “apple”, “cake”, “porridge”, “butter”, “pudding”, “salt”, “cheese”, “food”, “gravy”.

Однією з найчастотніших гастрономічних одиниць є egg (яйце). Кількісні показники нашого дослідження доводять думку деяких антропологів, що яйця в англійській кулінарії є базовим компонентом. До ХХ ст. вони були найситнішою та найдоступнішою їжею серед простолюду.

Другим найбільш вживаним харчовим компонентом у досліджених художніх текстах виступає meat (м'ясо). До «м'ясних» компонентів зараховуємо meat, beef, mutton, bacon, fat. Даний гастронім є досить популярним, оскільки в кінці ХІІІ ст. м'ясо почало асоціюватися з фізичною силою, згодом ставши невід'ємною складовою раціону британців.

Наступним компонентом, що широко використовується в текстах художніх творів є butter (масло). Як в англійських, так і в українських творах цей образ має позитивну конотацію та асоціюється з добробутом.

Серед випічки найчастотнішими є харчові компоненти cake (тістечко, коржик) та pie (пиріг). Не можна оминати увагою й лексему bread (хліб), що також досить часто зустрічається в переліку страв. Проте серед перепічок не лише хліб шанується англійцями. Більшість англійців не вважатиме прийом їжі завершеним без пудингу, що підтверджує частотність представлення цього компоненту у нашому дослідженні.

Проблема гастрономічної лексики завжди залишатиметься однією з актуальних і цікавих і лінгвістів, і перекладознавців. Надалі потрібно працювати

над аналізом гастрономічної лексики в контексті її прагматичного значення, когнітивних і культурологічних особливостей.

Результати проведеного структурного-семантичного аналізу гастрономічних термінів підтверджують гіпотезу, що способи формування гастрономічної термінології не відрізняються від способів утворення лексичних одиниць (слів і словосполучень) загальнолітературної мови. У структурному плані терміни-гастроніми в англійській мові поділяють на однослівні та багатослівні. Аналіз художніх текстів виявив, що гастрономічна лексика англійської мови нараховує безліч термінів, які становлять неймовірне багатство цього лексичного поля. Попри достатню кількість способів перекладу, перекладачі завжди стикатимуться з певними проблемами. Дослідження показало, що для перекладу англійських текстів на гастрономічну тематику, зокрема для перекладу термінів культурно-специфічного порядку, використовують одомашнення, генералізацію, словниковий відповідник, транслітерацію, транскодування, контекстуальна заміну, вибір яких визначається з огляду на цільову аудиторію, орієнтуючись на читача.

3.2. Стратегії відтворення гастронімів на матеріалі словників

За останні десятиліття виникла ціла низка нових галузей науки і техніки, напрямків у різних сферах людської діяльності, наприклад, космонавтика, кібернетика, робототехніка, стратегічний менеджмент, і т.д. Це, в свою чергу, призвело до значного розширення термінологічного корпусу: виникнення нових термінів, а також зміна значень уже існуючих термінів. У результаті виникає потреба укладання великої кількості різноманітних галузевих та інших словників, а також публікацій, які стосуються принципів укладання словників цих нових терміносистем.

Сучасна термінологія й термінографія в Україні має певні доробки (В. Іващенко, І. Кочан А. Крижанівська, Т. Панько, Л. Петрух, Л. Полюга, Л. Симоненко, Е. Скороходько, Н. Цимбал та інші), засвідчені укладанням і виданням різноманітних галузевих словників. Останніми роками проблемою укладання галузевих словників займалися С. Вискушенко, С. Головащук,

І. Кудашев, С. Кулешов, В. Перебийніс, С. Радзієвська, К. Селіверстова, Т. Сангова, В. Ярошевська; питання терміносистеми й відбору термінів при укладанні словників досліджували Є. Белан, Я. Войтович, О. Кучеренко, Л. Симоненко, Б. та інші науковці [99].

Двомовні словники, в тому числі словники нових термінів, необхідні для здійснення якісного перекладу, і, відповідно, більш широкого використання зарубіжної фахової літератури, а також для покращення контактів між фахівцями різних країн. Що стосується сфери гастрономії, то, незважаючи на бурхливий розвиток кулінарного мистецтва протягом останніх років та велику потребу у відповідних довідкових джерелах з цієї галузі, до цього часу не існує англо-українського словника гастрономічної лексики. Формування термінологічного апарату гастрономічного дискурсу розпочалося зовсім недавно. Завдяки кулінарним романам, гастро-повістям у літературознавчий обіг останнім часом увійшло чимало різноманітних термінів, котрі потребують уточнення, систематизації та узагальнення. Тож інколи переклад літературного уривка з великою кількістю гастрономічної лексики стає справжнім викликом для професійного перекладача [99].

Нині сучасна українська та зарубіжна літератури рясніють зразками гастрономічних та кулінарних романів. Це підтверджує думку С. Філоненко про те, що гастрономічний дискурс набуває помітної популяризації в сучасній масовій літературі [99].

З появою нових термінів у мові найбільш гостро стикаються філологи та перекладачі різних куточків світу, проте мало хто зважується систематизувати такі лексичні одиниці. Філолог, засновник та редактор блогу “The Food Section” Джош Фрідланд є одним з таких людей. Серед тих, хто високо оцінив працю Фрідланда: видання “Time”, “The Washington Post”, “Boston Globe” і “USA Today”. В 2015 році була видана його книга «Їжалогія: словник сучасної гастрономії», оригінальна назва якої є ефектною грою слів. В назві “Eatymology: The Dictionary of Modern Gastronomy” в слові етимологія “etymology” перші літери змінені на “eat”, а разом

утворюють новий термін «їжалогія», або “eatymology”. Нами було обрано декілька термінів зі словника сучасної гастрономії [86].

Відтак термін «*Brogurt - брoгурт*» представляє собою спеціально розроблений для здорового харчування чоловіків йогурт. Вперше лексема з'явилася в блозі журналу “New York”. Її використали для опису поживного йогурту з високим вмістом протеїну, що був призначений суто для чоловіків. Пізніше продукт розпочали виробляти в Греції, пояснюючи обрану цільову аудиторію тим, що споживачами йогуртів є переважно жінки, а для чоловіків на ринку просто немає спеціальних пропозицій [86].

Іншим цікавим терміном у словнику Фрідланда є «*Coffee Nap – кавовий чи кофеїновий сон*», який являє собою нетривалий сон після чашки кави для зведення сонливості після пробудження до мінімуму. Поява даного терміну зумовлена не описом якогось явища в пресі, а справжніми науковими дослідженнями, які проводились у різних країнах світу. Наприклад, в британському університеті Лестершир під час лабораторних експериментів виявили, що люди, які пили каву та лягали ненадовго спати, робили на тренажері для водіння значно менше помилок, ніж ті, хто просто пив каву або спав [86].

Лексема «*Cronut – кронат або круадоннат*» – це так звана гібридна булочка, в якій поєднано пончик та круассан. Офіційно кондитерський виріб створив шеф-кухар Домінік Ансель у своїй пекарні в Нью-Йорку в 2013 році. За формою випічка схожа на пончик, але готується вона з листкового тіста, як круасан. Її обсмажують на олії з виноградних кісточок, обвалюють в цукрі та прикрашають глазур'ю. Пізніше Ансель запатентував свій гастрономічний винахід та привласнив йому назву «кронат». Десерт здобув шалену популярність, тип паче, що спочатку його випікали лише по 200 штук на день [86].

Ще одним терміном є «*Foodiot – фудіот*», так називають гурманів, чия нестандартна одержимість їжею змушує інших почуватися нервово. Вперше лексема з'явилася 2009 року на сторінках журналу “New York Observer” в статті письменника Джо Помпео. Автор критикував збільшення кількості схиблених на їжі

людей в Нью-Йорку, що немов навіжені діляться в соціальних мережах фотографіями всього, що їдять. Слідом за ним висловилося й Мелісса Кларк, письменниця кулінарного жанру, зауваживши, що в кожному гурмані і в кожній людині живе внутрішній “foodies” [86].

Термін «*Bratophobia – братофобія*» виражає неприязнь до дітей, що обідають в ресторанах. Вперше він з'явився в статті журналу “The Economist” під назвою «Хлопчики не потрібні». У статті йшлося про явище в деяких ресторанах і барах, куди забороняється приводити дітей за їх неприборканість і негативну реакцію з боку розгніваних батьків [86].

Вираз «*продуктовий расизм*» або «*Food Racism*» відноситься до забобонів расистів, що використовують назви страв або продуктів, аби образити, принизити чи зробити непрямий натяк. Вперше клеймо «продуктового расиста» отримав колумбійський гонщик Хуане-Пабло Монтойя. Написав про це у 2009 році Рубен Наваретте на сайті CNN.com. Інцидент полягав в тому, що гонщика запитали на якому місці він був в списку топ-пілотів, на що той відповів: «Я прогавив тако», образивши таким висловом мексиканського колегу [86].

Оскільки вивчаючи гастрономічну лексику ми зіштовхнулися з проблемою відсутності укладених англо-українських словників такого типу слів, то вирішили послуговуватися такими англійськими тлумачними словниками: “Collins English Dictionary”, “Cambridge Dictionary”, “Longman English Dictionary Online”, “Merriam-Webster Dictionary”, “The American Heritage Dictionary of the English Language”, “Oxford Dictionaries”.

Гастрономічний дискурс характеризується культурно-специфічною лексикою. Тому у перекладача можуть виникнути проблеми з перекладом навіть інгредієнтів, якщо вони не досить поширені в нашій культурі. Наприклад, у “Collins English Dictionary” знаходимо страву під назвою *Buttermilk biscuits with gravy*, перекладу якої не зазначено. Хоча, відвідавши декілька перекладацьких порталів знаходимо такий варіант перекладу як «*вершковий бісквіт із соусом*». Лексичний елемент *buttermilk* українською мовою означає «пахта». Це побічний «продукт перероблення

молока, що являє собою плазму вершків, одержану під час перероблення вершків на масло». Тож назвати buttermilk «вершками» не можна, оскільки це різні продукти молочного виробництва. Хоча з іншого боку більшість українських жінок ніколи не чули слово пахта, що є притаманним переважно для західної України, зокрема для Закарпаття. Тому правильним рішенням є обмежитися загальновідомою лексемою «вершки» [81].

Інше питання виникає навколо перекладу, на перший погляд, звичайного слова *biscuit*. Така лексична одиниця є класичним прикладом «хибного друга перекладача», адже відтворити її потрібно не словом «бісквіт», яке в перекладі англійською звучить як “sponge cake”, а відповідником «печиво». Тонкощі приготування страв також відображаються і на тонкощах їх перекладу. Перекладачеві конче необхідно бути обізнаним з кулінарними традиціями обох країн, як своєї, так і мови оригіналу. Саме про це варто згадати при відтворенні наступного слова.

В запропонованих на порталах варіантах думки щодо перекладу лексеми *gravy* розходились: хтось вважав за необхідне перекласти її як «підливка», а хтось був проти цього, стверджуючи, що правильним відповідником є поняття «соус». Звісно обидва варіанти є правильними, проте соус є більш загальним поняттям, ніж підливка, яка є різновидом соусу та готується на основі рідини, що виділяється з м'яса чи овочів в процесі приготування. А ось гастронім *gravy* позначає особливу техніку приготування соусу, саме тому переклад «підливка» є більш точним. Тож перед перекладачем стоїть завдання вибору одного еквівалента для певної лексичної одиниці. Всі лексеми можна розподіли на дві групи: еквівалентні (*mutton* – баранина, *buckwheat* – гречка, *meatballs* – фрикадельки, *cranberry* – журавлина, тощо) та безеквівалентні (переважно назви страв національної кухні) [87]. Навіть еквівалентні поняття можуть викликати труднощі під час перекладу.

Яскравим прикладом безеквівалентної гастрономічної лексики є одиниця *Stargazy pie*. Collins English Dictionary пропонує перекладати її як «*пиріг старгазі*», [81] проте чи зрозуміє український читач, що це? Дослівно цей витвір кулінарного

мистецтва перекладається, як «пиріг, що дивиться на зорі» (від *star* – зірка та *gaze* – милуватися, пильно дивитися). Звучить дуже романтично, хоча вся романтичність сходить нанівець, як тільки Ви бачите, що приховується за прекрасною назвою. Милування зірками тут дійсно присутнє: на зорі дивляться очі запечених риб'ячих голів, що стирчать з пирога. Назва даної страви взята не з фільму жахів, а зі списку національних страв Англії. Знаменитий листковий пиріг *Stargazy pie* готується з картопляно-яєчної начинки та сардинами. Традиційна британська страва походить з англійського рибацького поселення Маусхоул, що в провінції Корнуолл. Тож, який саме переклад даної гастрономічної одиниці використати – це рішення, що має прийняти кожен перекладач самостійно. Нам здається, що найбільш точним варіантом є «пиріг з риб'ячими головами», що адекватно відображає національну специфіку англійської кухні та вдало описує саму страву, тож український читач з легкістю зрозуміє до якої категорії відноситься страва [82].

Розглянемо наступну гастрономічну одиницю – “*Steak and Kidney Pie*”. Словник пропонує перекладати її як «стейк-пиріг» [84]. Дана страва є національним здобутком британської кухні та готується з яловичини нарізаної кубиками, телячих нирок, смаженої цибулі, моркви, листкового тіста та вустерського соусу. Мабуть, найбільш адекватним перекладом є «м'ясний пиріг», ми знову-таки пропонуємо відтворити гастрономічну одиницю описово.

Цікавою гастрономічною одиницею є лексема “*Kippers*” – «*копчений оселедець*» [80]. Проте відтворюючи слово українською, перекладачеві потрібно пам'ятати, що не завжди варіант словникового відповідника є доречним. Якщо заглибитися в історію приготування традиційної британської страви, можна дізнатися, що *Kipper* – не завжди означає оселедець, правильно сказати, що це «*маленька копчена розпластана риба*». Для цієї страви на початку XIX століття використовували будь-яку рибу, яку розрізали у вигляді метелика від хвоста до голови, потім виймали нутрощі, маринували і коптили на жевріючих трісках. Хоча сьогодні дане поняття конкретизують, відтворюючи *Kipper* як «*копчений оселедець*» [82].

Найулюбленіший смаколик американських дітлахів, який асоціюється з веселими іграми та співами біля вогнища у літньому таборі – це всім добре відомий «marshmallow», який словник пропонує перекладати як «зефір». Хоча, на нашу думку, це не зовсім правильно, адже зефір та маршмелоу – зовсім різні речі. Зефір – натуральний десерт, основу якого складають яблука, в які додають пюре ягід, фруктів або екстракти квітів, прянощі, цукор, яєчний білок та агар-агар. Маршмелоу має більш м'яку тягучу текстуру і тане в чашці гарячої кави чи какао, утворюючи смачну пінку. Подушечки маршмелоу – дуже легкі, американські дітлахи смажать їх на багатті, кладуть між двома крекерами і насолоджуються смаком. Після теплової обробки, цукерка стає вологою по консистенції всередині, покриваючись скоринкою зовні. А ось зефір так посмажити не вийде через велику кількість желуючого агенту агар-агару. Тож найкраще перекласти даний гастроном способом транслітерації – маршмелоу [86].

Словниковим відповідником гастронома “*crumpet*” є «здобний корж», [83] а ось на деяких перекладацьких порталах пропонують варіант «булочка». Мало хто знає, що *crumpet* – це кругла оладка з пористого тіста. Популярна переважно у Великобританії страва, з'явилася ще за часів англосаксів. Крампети мають круглу форму біля 7 см в діаметрі та готуються на сковороді. Їх подають гарячими, інколи змазуючи медом, плавленим сиром, джемом, арахісовим маслом, лимонним кремом, кленовим сиропом чи чимось гострим. Тож, точніше буде перекласти гастроном, як «оладка».

Кулінарне мистецтво є засобом вираження культурної ідентичності нації, що особливо яскраво відображено на прикладі британської кухні. Специфіка функціонування термінів та понять гастрономічного дискурсу пов'язана з активізацією уваги письменників до кулінарного мистецтва, осмисленням функції страв та їжі у повсякденному житті людини [22, с. 17]. Отже, можна зробити висновок, що термінологічний апарат гастрономічного дискурсу в сучасній англійській мові постійно оновлюється та поповнюється новими термінами, що вимагає від українських лінгвістів і дослідників віднаходження українських

еквівалентів і відповідників англійських термінів та укладання галузевих перекладних словників (зокрема словника гастрономічної лексики).

Проте галузеві перекладні словники – це не просто перелік лексичних одиниць певної галузі знань, а цілісна лінгвістична модель, яка сприяє класифікації, зберіганню й передачі фахової інформації. Перспективу подальших досліджень убачаємо в необхідності подальшого впорядкування й уніфікації фахової мови гастрономії, враховуючи нові сфери дослідження в цій галузі.

ВИСНОВКИ

Їжа є невід'ємною складовою людського буття, проте характерною та специфічною для окремої національної спільноти. Життєвий устрій будь-якої нації відбивається в її кухні. Природні, соціальні та економічні умови життя кожної нації також впливають на те, чим харчуються люди. Досліджувана нами сфера “Гастрономія” є однією з найпріоритетніших національно-специфічних сфер.

Проведене дослідження присвячено визначенню основних стратегій перекладу гастрономічної лексики на матеріалі словників, а також англomовних творів художньої літератури (“Harry Potter and the Philosopher’s Stone”, “Mary Poppins in The Kitchen”, “Hobbit”, “Alice’s Adventures in Wonderland”) та їхніх перекладів українською мовою.

1. Гастронім – лексична одиниця, яка відображає процеси виготовлення продуктів харчування або приготування, сервірування та вживання їжі. Через відсутність єдиної термінологічної бази сьогодні маємо багато синонімів-неологізмів терміна «гастронім», серед яких *глутонім, цибонім, термін-гастронім*.

2. Гастрономічна лексика складає цілісну систему, яка формує гастрономічний дискурс. Як показує аналіз, найменування продуктів харчування виконують номінативну або інформативну функцію, повідомляючи споживачам про її походження, смак, вміст. Оскільки семантика гастронімів увібрала в себе особливості культури харчування націй, відповідно гастрономічний дискурс маніфестує лексико-семантичну систему гастрономічних номінацій певної мови, демонструє когнітивну структуру концептосфери «Їжа».

3. Однією з груп культурно-маркованої лексики є реалії, до яких власне й відносимо гастроніми. Нерозривний зв'язок між мовою та культурою унеможливорює переклад гастрономічної лексики без урахування культурно-специфічних особливостей вихідної та цільової аудиторій та відмінностей між двома лінгвокультурами. Незрозумілість значення культурно-маркованих одиниць для цільової аудиторії заважає досягти необхідного комунікативного ефекту, якого прагнуть автори оригіналу. Найбільш поширеними способами перекладу реалій

вважаємо транскрипцію (транслітерацію), заміну, приблизний переклад, контекстуальний переклад.

4. Серед головних стратегій перекладу, які використовувалися при передачі гастрономічної лексики, можна виокремити одомашнення (доместикацію) (61%) та очуження (форенізацію) (39%), вибір яких значною мірою залежить від контексту та перекладацьких норм. У ході дослідження було виявлено, що при перекладі гастронімів у художніх текстах превалує одомашнення. Виключенням є переклад гастронімів, що стали загальновідомими та втратили свою національну приналежність внаслідок глобалізаційних процесів. Одомашнення або прагматична адаптація гастрономічної лексики у творах художньої літератури (особливо дитячої) є необхідною умовою успішного сприйняття оригінального культурного контексту українським читачем. Варто зазначити, що при аналізі творів художньої літератури, в яких спостерігається одомашнення вихідного тексту при перекладі гастронімів-реалій, які властиві англомовному світу, стратегія одомашнення не завжди була доречною при перекладі, оскільки в деяких випадках внаслідок використання перекладачем даної стратегії втрачався національний колорит лексем тексту оригіналу.

Коли мова йде про гастроніми, що містяться в словниках, навпаки – переважає очуження, тобто зберігається тенденція до збереження вихідного культурного компоненту.

5. Здійснений аналіз дає змогу дійти висновку, що при перекладі гастронімів превалує словниковий відповідник, транскрибування, конкретизація, контекстуальна заміна, опущення та інші способи перекладу.

6. Актуалізація досліджуваних гастрономічних одиниць надає національно-культурної забарвленості художнім текстам. Гастроніми передають уявлення, установки та смисли, що склалися у культурі соціуму. Національно-специфічні продукти англійської гастрономії як носії культурних цінностей та стереотипів англійського суспільства стають колективними символами англійської свідомості. Національно-специфічним характером відзначається мовна гра головних персонажів

художніх творів як важіль маніпуляції та впливу, створена з метою реалізації прагматичної цілі автора.

Не дивлячись на те, що феномен гастрономічного дискурсу достатньо досліджений, а основні прийоми перекладу гастрономічної лексики проаналізовані, стратегії перекладу культурно-специфічних гастронімів залишаються предметом дискусії для лінгвістів, що пов'язано із вибірковістю мови, соціокультурним аспектом, стилістичними чинниками та змінами, що відбуваються в мові в результаті розвитку сучасного суспільства.

Представлені результати досліджень являються початковою ланкою визначення особливостей перекладу гастрономічної лексики, тож перспективою подальших досліджень вважаємо аналіз стратегій перекладу гастронімів в текстах новин та технічній літературі, а також дослідження англомовного гастрономічного дискурсу на матеріалі текстів кулінарних рецептів, гастрономічних розділів путівників та журналів гастрономічної тематики, а разом з тим і національно-культурної специфіки гастрономічної лексики у зіставному аспекті.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Наукові праці

1. Алексеева И. С. Введение в переводоведение: учеб. пособие для студ. филол. и лингв. фак. высш. учеб. заведений. Филологический факультет СПбГУ; Москва, 2004. 352 с.
2. Алхайдри Басим Хасан. Кулинарно-гастрономическая субстантивная лексика в образном употреблении: автореф. дис. канд. филол. наук: 10.02.01. Воронеж, 2013. 19 с.
3. Бабенко Л. Г. Синописис идеографического описания лексики как форма репрезентации категоризации мира. Горизонты современной лингвистики: Традиции и новаторство. Москва, 2009. С. 592-611.
4. Бархударов Л. С. Язык и перевод (Вопросы общей и частной теории перевода). Москва, 1975. 240 с.
5. Бойчук А.С. Гастрономическая метафора: структурный, семантический, стилистический аспекты: автореф. канд. филол. наук: спец. 10.02.01 «Русский язык». Волгоград, 2012. 21с.
6. Браницька Я. В. Локатив як мотиватор гастрономічної лексики. *Актуальні проблеми сучасного перекладознавства*: матеріали Всеукр. наук. практ. конф., (м. Черкаси, 30 травня 2018 року). Черкаси: Черкаський національний університет імені Богдана Хмельницького, 2018. С. 38-39
7. Верещагин Е. М. Язык и культура. Лингвострановедение в преподавании русского языка как иностранного. Москва, 1990. 246 с.
8. Влахов С., Флорин С. Непереводимое в переводе. Москва, 1980. 342 с.
9. Гаврилович О. Г. Зооморфный код культуры во фразеологии белорусского, русского и английского языков: сравнительно-сопоставительный анализ. *Філологічні трактати*. Т. 4. № 1. 2012. С. 23-28.
10. Головницкая Н. П. Лингвокультурные концепты «пища» и «das Essen» в сопоставительном освещении (семантика русских и немецких глоттонических номинаций). *Известия ВГПУ*. Волгоград, 2007. № 2 (20). С. 14-18.

11. Гумбольдт Вильгельм фон. Язык и философия культуры. Москва, 1985. 452 с.
12. Державецька І. О. Глютонічний дискурс: лексикографічний аспект. *Одеський лінгвістичний вісник*. 2014. Вип. 4. С. 69-72.
13. Дроздова Т. В. Типы и особенности многокомпонентных терминов в современном английском языке (на материале терминологии производства искусственного холода): автореф. дис. канд. филол. наук: спец. 10.02.04 «Германские языки». Москва, 1990. 24 с.
14. Жарски В. Анализ кулинарного дискурса (методологические заметки). *Дискурс в академическом пространстве: материалы Междунар. круглого стола*. Минск, 2010. С. 55-59.
15. Земскова А. Ю. Лингвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса: автореф. дисс. ... канд. филол. наук. Волгоград, 2009. 21 с.
16. Зорівчак Р. П. Реалія і переклад (на матеріалі англомовних перекладів української прози). Львів, 1989. 216 с.
17. Кабакчи В.В. Практика англоязычной международной коммуникации. СПб.: Союз, 2001. 480 с.
18. Капкан М. В., Л. С. Лихачева. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования. *Известия Уральского государственного университета*. 2008. № 55. С. 34-43.
19. Карасик В. И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс: [монография]. Волгоград, 2002. 477 с.
20. Кацунова Н. Н. К вопросу о «синонимизации» дискурсов. *Вестник Иркутского государственного лингвистического университета*. 2012. № 2 (19). С. 187-192.
21. Кварчелия Л. В. Семантическая структура частотных существительных английского языка: дис. ... канд. филол. наук : 10.02.04. Москва, 1985. 190 с.

22. Киреева И.И. Структурно-семантические и прагматические характеристики английского лингвокультурного кода «еда»: Автореф. дисс.... канд. филол. наук: 10.02.04. германские языки. Самара, 2008. 22 с.
23. Климович С. Глютоніми на позначення десертів в українському гастрономічному дискурсі. Матеріали І Міжнародної наук. практ. конф. «Філологія та лінгводидактика в умовах євроінтеграції: реалії і перспективи». Херсон, 2018. С. 88-91.
24. Ковальчук О. С. Лінгвометодична характеристика дискурсу спеціальності «харчові технології». *Вісник*. Серія: Педагогічні науки. 2016. № 141. С.83-89.
25. Ковшова М.Л. Лингвокультурологический метод во фразеологии: Коды культуры. Москва, 2012. 456 с.
26. Козирева З. Г. Українська когнітосфера «їжа» як предмет лінгвістичного дослідження. *Науковий вісник кафедри ЮНЕСКО КНЛУ*. Серія «Філологія. Педагогіка. Психологія». 2014. Вип. 29. С. 48-55.
27. Комиссаров В. Н. Теория перевода (лингвистические аспекты): [учеб. для ин-тов и фак. иностр. яз.]. Москва, 1990. 253 с.
28. Копыленко М. М., Попова З. Д. Очерки по общей фразеологии. Часть 3. Воронеж: Изд-во Воронеж. ун-та, 1992. 141 с.
29. Краснобаєва-Чорна Ж.В. Лінгвофраземна аксіологія: парадигмально-категорійний вимір: монографія. 2-е вид., випр. і доп. Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2016. 416 с.
30. Кубрякова Е. С. Типы языковых значений. Семантика производного слова. Москва, 1995. 200 с.
31. Кубрякова Е. С. Части речи в ономаσιологическом освещении. Москва, 1978. 115 с.
32. Кунин А. В. Курс фразеологии современного английского языка. Москва, 1986. 381 с.

33. Лапиніна О. Л. Тематична класифікація компонентів-гастрономів фразеологічних одиниць німецької мови. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*. Серія: Філологія. 2015. Вип. 14. С. 176-178.
34. Леонова А. И. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов: автореф. дисс. ... канд. филол. наук. Тверь, 2003. 22 с.
35. Майол Э., Милстед Д. Эти странные англичане. Пер. с англ. И. Тогоевой. Москва, 2001. 72 с.
36. Мамонтов А.С. Антология культурологической мысли. Москва, 1996. 352 с.
37. Матузкова Е.П. Идентичность и лингвокультура: методология изучения: монографія. Одесса, 2014. 333 с.
38. Мищенко Д. Ф. Мифические застолья и бабушкины рецепты: пища в культурной памяти. Механизмы культурной памяти: от фольклора до медиа: тезисы докладов Международной научной конференции. Москва, 2014. с. 94-97.
39. Мороз Т.О. Специфіка перекладу культурно маркованих одиниць. *Вісник Миколаївського національного університету імені В.О. Сухомлинського*. 2018. Вип. 4.4. С. 64-68.
40. Олянич А. В. Потребности – дискурс коммуникация. Монографія. Волгоград, 2004. 507 с.
41. Панасенко Н. И. Когнитивно-ономасиологическое исследование лексики (опыт сопоставительного анализа названий блюд): дис. ... доктора филол. наук: спец. 10.02.19. Москва, 2000. 387 с.
42. Панасенко Н.И. Структурно-семантический анализ фитонимов во французском, немецком и английском языках. *Одиниці та категорії сучасної лінгвістики*: матеріали наук. практ. конф., присвяч. ювілею Володимира Дмитровича Каліущенка. 2007. С. 132-144.
43. Половинчак Ю.М. Кулінарно-гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності. *Science and Education a New Dimension. Humanities and Social Sciences*. 2016. № 82.

44. Полюжин М.М., Омельченко Л.Ф. Функциональное словосложение и префиксальные ономазиологические категории в английском языке: учебное пособие. Ужгород, 1997. 99 с.
45. Рябова Л. Русская и чешская цибонимия в лингвокультурологическом аспекте: дис. на соискание уч. степени magister artium (славянская филология). Тарту, 2005. 242 с.
46. Савченко Л. В. Феномен етнокодів духовної культури у фразеології української мови: етимологічний та етнолінгвістичний аспекти: монографія. Сімферополь: Доля, 2013.
47. Селіванова О. О. Актуальні напрями сучасної лінгвістики. Кіровоград, 1999. 148 с.
48. Симонець М.С. Структура термінів-гастронімів у французькій та українській мовах. *Вісник Донецького національного університету*. 2009. №1. С. 91-102.
49. Смит Л. П. Фразеология английского языка. Пер. с англ. А. Р. Игнатъева. Москва, 1959. 342 с.
50. Сохань И. В. Визуальные репрезентации гастрономической культуры. *Проблемы визуальной семиотики*. 2014. № 1. С. 88-96.
51. Теркулов В. И. Композиты русского языка в ономазиологическом аспекте: дис. ... доктора филол. наук: 10.02.02 Горловка, 2008. 472 с.
52. Ужченко В. Д., Ужченко Д. В. Фразеологія сучасної української мови: Посібник для студентів філологічних факультетів вищих навчальних закладів. Луганськ, 2005. 400 с.
53. Ундрицова М. В. Глютонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского, и греческого языков): дисс. ... канд. филол. наук. Москва, 2015. 204 с.
54. Уорф Б. Отношение норм поведения и мышления к языку. *Новое в зарубежной лингвистике*. Москва, 1960. С. 145-178.

55. Устинова Н. А. Пищевой код как символизация пищевой традиции (на материале говоров Среднего Приобья). *Вестник Томского государственного университета*. № 333. 2010. С. 28-31.
56. Федоров А. В. Основы общей теории перевода (лингвистические проблемы): учеб. пособие [для институтов и факультетов иностр. языков]. [5-е изд.]: Филологический факультет СПбГУ. Москва, 2002. 416 с.
57. Хмара Г. В. Типи номінування кулінаронімів (функціонально-стильовий аспект): автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук: спец. 10.02.01 «Українська мова» Харків, 2006. 18 с.
58. Bassnett S. *Translation Studies* [3rd ed.]. London, 2002. 176 p.
59. Levi-Strauss C. *The Culinary Triangle. Food and Culture: a Reader*. [Ed. by C. Counihan, P. van Esterik]. NY, 2013. 3rd ed. P. 40-47.
60. Lyons J. *Language, meaning and context*. Basingstoke, 1981. 256 p.
61. Newmark P. *Approaches to translation*. Oxford: Prentice Hall, 1981. 200 p.
62. *Papers in Translation Studies. Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing*, 2015. 267 p.
63. Wright W., Annes A. Halal on the menu?: Contested food politics and French identity in fast-food. *Journal of Rural Studies*. Vol. 32. October, 2013. P.388-399.

Джерела ілюстративного матеріалу

64. Дж. Р. Р. Толкін. Гобіт, або Мандрівка за Імлисті гори. Київ: Веселка, 1985. 304 с.
65. Книга: Гаррі Поттер і філософський камінь. Джоан К. Ролінг Гаррі Поттер і філософський камінь. URL: https://www.ereading.club/Roling_Dzhoan_Garri_Potter.html (дата звернення: 18.04.2020).
66. Льюїс Керрол. Аліса в країні чудес. URL: <https://www.ukrlib.com.ua/world/printitzip.php?tid=663> (дата звернення: 14.04.2020).
67. Мері Поппінс від А до Я (книга 6). К.: Рідна Мова, 2016, 270 с.

68. Alice's Adventures in Wonderland. URL: <https://www.gutenberg.org/files/11/11-h/11-h.htm> (дата звернення: 14.04.2020).
69. Harry Potter 1: The Philosopher's Stone – bookwormyworm Wattpad. URL: <https://www.wattpad.com/story/64285995-harry-potter-1-the-philosopher%27s-stone/parts> (дата звернення: 18.04.2020).
70. Mary Poppins in the Kitchen. URL: <https://www.bookscool.com/en/Mary-Poppins-in-the-Kitchen-A-Cookery-Book-With-a-Story-608898/1> (дата звернення: 15.04.2020).
71. The Hobbit. URL: <https://novels77.com/242600-the-hobbit.html> (дата звернення: 10.04.2020).
72. The Two Sisters. URL: <https://fairytalez.com/the-two-sisters/> (дата звернення: 17.04.2020).

Довідкова література

73. Академічний тлумачний словник української мови. URL: <http://sum.in.ua/s/kuljtura> (дата звернення: 09.04.2020).
74. Вікіпедія – Вільна енциклопедія «Вікіпедія». URL: <http://uk.wikipedia.org>. (дата звернення: 10.04.2020).
75. Кочерган М. П. Загальне мовознавство: Підручник для студентів філологічних спеціальностей вищих закладів освіти. Київ, 1999. 464 с.
76. Прислів'я та приказки про їжу та хліб. Українські традиції. URL: <http://traditions.in.ua/usna-narodna-tvorchist/pryslivia-ta-prykazky/23-pryslivia-ta-prykazky-pro-izhu-ta-khlib> (дата звернення: 13.04.2020).
77. Asher Jane. Easy Entertaining with Jane Asher. London: Guild Publishing, 1987. 128 p.
78. Ayto J. Oxford Dictionary of English Idioms. Oxford University Press, 2009. 408 p.
79. Cambridge Dictionary. URL: <https://dictionary.cambridge.org/ru/> (дата звернення: 13.04.2020).

80. Cambridge international dictionary of idioms. URL: <http://dictionary.cambridge.org>. (дата звернення: 03.10.2020).
81. Collins English Dictionary. URL: <https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english> (дата звернення: 09.04.2020).
82. Encyclopedia of Food and Culture. Volume 1: Acceptance to Food Politics. Edited by Solomon H. Katz. Thomson: Charles Scribner's Sons, 2003. 718 p.
83. Longman Dictionary of Contemporary English. Edited by Chris Fox, Elizabeth Manning, Michael Murphy. Harlow: Pearson Education Limited, 2003. 1950 p. URL: <https://www.ldoceonline.com/> (дата звернення: 10.04.2020).
84. Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English. Edited by A.S. Hornby, Sally Wehmeier, Michael Ashby. Oxford: Oxford University Press, 2000. 1422 p.
85. Oxford Dictionaries Oxford: *Oxford University Press*, 2018. URL: <https://en.oxforddictionaries.com> (дата звернення: 10.04.2020).
86. Sinclair Charles. Dictionary of Food. International Food and Cooking. Terms from A to Z. London: A & C Black, 2005. 632 p. URL: <https://mag.relax.ua/gorod/tema-dnya/10505163-slovník-suchasnih-gastronom-chnih-term-n-v/> (дата звернення: 18.09.2020).
87. The American Heritage Dictionary of the English Language. URL: <https://ahdictionary.com/> (дата звернення: 12.04.2020).
88. Webster's Online Dictionary. URL: <http://www.webster-dictionary.org/>. (дата звернення: 12.04.2020).

Інтернет-джерела

89. Андрієнко Т. П. Стратегії відтворення культурно-специфічних концептів і сценаріїв у перекладі художнього дискурсу. *Проблеми семантики, прагматики та когнітивної лінгвістики*. 2012. Вип. 21. С. 10-18. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/psptkl_2012_21_4 (дата звернення: 17.04.2020).
90. Бірковська І. М. Гастронімічні й антропонімічні культурні константи в Британському фольклорі. *Закарпатські студії*. 2015. Вип. 5. С. 33-38. URL:

- <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/25036/1> (дата звернення: 09.04.2020).
91. Гарифова Д.Д. Сложности перевода глуттонического дискурса (на примере переводов кулинарных рецептов). URL: https://dspace.kpfu.ru/xmlui/bitstream/handle/net/132049/F_Garifova_159_161.pdf?sequence=-1. (дата звернення: 13.10.2020).
92. Григор'єва Тетяна. Класифікаційні особливості фразеологізмів із компонентом найменуванням «Їжа» в сучасній англійській мові. *Функціональна семантика лексичних одиниць. Теорія номінації*. URL: [Nzvdpu_filol_2015_21_4.pdf](#) (дата звернення: 28.09.2020).
93. Князева Т. М. Концепт їжі в культурі повсякденності. Бібліотека наукових статей «StattiOnline». URL: <http://www.stattionline.org.ua/kultura/112/-koncept-%D1%97zhi-v-kulturipovsyakdennosti.html> (дата звернення: 20.04.2020).
94. Крикницька І. О. Лексеми харчової семантики у складі англійських фразем. URL: www.nbuv.gov.ua/portal/.../kriknicka.pdf (дата звернення: 03.10.2020).
95. Куліш І. Терміни «коренізація» та «доместикація». Їх походження та місце в сучасній українській терміносистемі перекладознавства. URL: https://text-intertext.in.ua/pdf/n02017/kulish_iryana_02_2017.pdf. (дата звернення: 12.10.2020).
96. Пальчевська О.С. Особливості семантики кулінаронімів в народній мові ХХ ст.. *Проблеми лінгвістичної семантики*, матеріали IV Міжнародна наук. практ. Інтернет-Конференція. с. 145-146 URL: <https://www.rshu.edu.ua/images/nauka/kaf.pdf> (дата звернення: 12.10.2020).
97. Філоненко Є.О. Стратегії відтворення англомовної гастрономічної лексики українською. *Теорія і практика перекладу. «Розвиток філологічних наук: європейські практики та національні перспективи»*: матеріали наук. практ. конф. с. 124-127. URL: <http://dsr.univ.kiev.ua/pub/publish/194591> (дата звернення: 25.10.2020).
98. Чернова Ю.В., Гаращенко Т.С. Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу. *«Young Scientist»*. № 12 (64). 2018. С. 149-150 URL:

- <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2018/12/38.pdf> (дата звернення: 06.10.2020).
99. Kovpik Svitlana. Specifics of functioning gastronomic discourse terminology in popular literature. «*Young Scientist*». № 4 (80), April, 2020. URL: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2020/4/136.pdf> (дата звернення: 26.10.2020).
100. Oster U. Eating and drinking seen through translation: A study of food-related translation difficulties and techniques in a parallel corpus of literary texts. URL: <http://akademai.com/doi/abs/10.1556/084.2016.17.1.3> (дата звернення: 15.04.2020).
101. Sergiy Sydorenko, Artur Gudmanian. The Proof of the Pudding Is in the Eating or Pudding as a Translation Problem. Lexical, Grammatical and Stylistic Aspects of Translation / Interpreting. URL: <https://er.nau.edu.ua/bitstream/NAU/39619/1/> (дата звернення: 19.04.2020).
102. Siran H. La extranjerización y la domesticación de la traducción gastronómica según la tipología textual. Universidad Autònoma de Barcelona, 2008. Trabajo de fin de máster. URL: <http://grupsderecerca.uab.cat/txicc/sites/grupsderecerca.uab.cat.txicc/files/Huang> (дата звернення: 22.04.2020).

ДОДАТКИ

Результати аналізу способів перекладу гастрономічних одиниць у повісті-казці
 “Mary Poppins in the Kitchen” та частотність їх використання

| Назва | Приклад | Частотність |
|-------------------------|---|-------------|
| Словниковий відповідник | <p>1) “<i>He had never seen so many things he liked to eat on one table: roast beef, roast chicken, pork chops, sausages, bacon and steak, boiled potatoes, roast potatoes...</i>”. – «Він ще ніколи не бачив на одному столі так багато смачних наїдків: смажені курчата, ростбіф, відбивні, ковбаски, шинка, біфштекс, варена і смажена картопля...».</p> <p>2) <i>Jane melted the butter with the sugar and added the egg and the treacle. The shepherd’s pie was done</i>”. – «Джейн розтопила цукор з маслом та вбила туди яйце і додала патоку. Вівчарський пиріг був готовий».</p> | 59% |
| Контекстуальна заміна | <p>“<i>He had only just realized how hungry he was. The pumpkin pasties seemed ages ago</i>”. – «Він тільки зараз відчув, як зголоднів. Про гарбузові пиріжки лишилася сама згадка».</p> | 19% |
| Транскрибування | <p>“<i>And a lemon soufflé from me,</i>” said Jane as she put her dish on the table”. – «А ще я приготувала лимонне суфле, – похизувалась Джейн, поставивши свою страву на стіл».</p> | 12% |
| Опущення | <p>“<i>Michael mixed the flour with the soda and spice and added the ginger and raisins</i>”. – «Майкл змішав муку з розпушувачем, прянощами та родзинками».</p> | 10% |

Результати аналізу способів перекладу гастрономічних одиниць у романі “Alice’s Adventures in Wonderland” та частотність їх використання

| Назва | Приклад | Частотність |
|-------------------------|---|-------------|
| Словниковий відповідник | <p>“Soon her eye fell on a little glass box that was lying under the table: she opened it, and found in it a very small cake, on which the words 'EAT ME' were beautifully marked in currants”. – «Аж ось її погляд упав на невеличку скляну скриньку під столом: вона відкрила її й побачила там малесеньке тістечко, на якому красувалися викладені смородинками слова: «З'ЇЖ МЕНЕ»».</p> | 44% |
| Контекстуальна заміна | <p>“He sat on a stool at the fireside, nibbling at a biscuit (his appetite was quite taken away)”. – «Він примостився на стільчику біля каміна, гризучи сухарика (йому геть пропав апетит)» .</p> | 23% |
| Конкретизація | <p>“Beautiful Soup! Who cares for fish, Game, or any other dish? Who would not give all else for two penny worth only of beautiful Soup?” – «Ну, що та риба, дичина, садовина й городина? Мені тоді обід лиш люб, як є на столі черепаховий суп».</p> | 20% |
| Опущення | <p>“While she was trying to fix on one, the cook took the cauldron of soup off the fire, and at once set to work throwing everything within her reach at the Duchess and the baby”. – «Поки вона підшукувала тему, кухарка зняла з вогню казан і заходилася шпурляти чим попало в Герцогиню та немовля».</p> | 13% |

Результати аналізу способів перекладу гастрономічних одиниць у романі “The Hobbit or There and back again ” та частотність їх використання

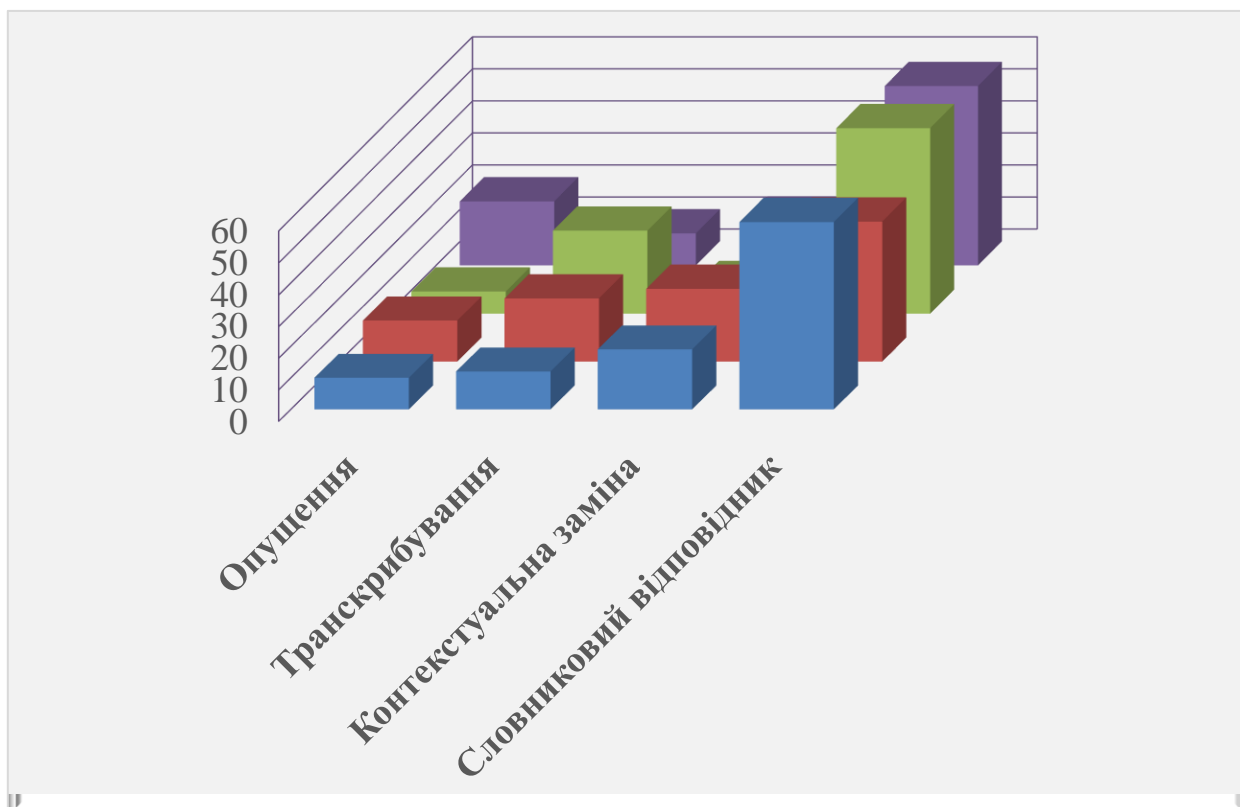
| Назва | Приклад | Частотність |
|-------------------------|---|-------------|
| Словниковий відповідник | <p>“Some called for <i>ale</i>, and some for <i>porter</i>, and one for <i>coffee</i>, and all of them for <i>cakes</i>; so the hobbit was kept very busy for a while”. – «Хто замовляв <i>елю</i>, хто <i>пива</i>, хто <i>кави</i>, але всі хотіли коржиків, тож гобітові довелося трохи попобігати».</p> | 58% |
| Конкретизація | <p>A big jug of coffee had just been set in the hearth, and the dwarves were starting on a round of <i>buttered scones</i>, when there came – a loud knock”. – «Він поставив на вогонь чималого кавника; а гноми саме заходилися коло <i>ячних перепічок з маслом</i>, коли щось загрюкало у двері».</p> | 26% |
| Контекстуальна заміна | <p>“They were toasting mutton on long spits of wood, and licking the <i>gravy</i> off their fingers”. – «Вони смажили баранину на довгих дерев'яних рожнах, злизуючи <i>жир</i>, що стікав по пальцях».</p> | 9% |
| Транскрибування | <p>“Also there was a <i>barrel</i> of good drink at hand, and they were drinking out of jugs”. – «Ще напихваті в них стояло <i>барило</i> доброго питва, яке ті здоровила дудлили із жбанів».</p> | 7% |

Результати аналізу способів перекладу гастрономічних одиниць у романі “Harry Potter and the Philosopher’s Stone” та частотність їх використання

| Назва | Приклад | Частотність |
|-------------------------|--|-------------|
| Словниковий відповідник | <p>“She also did have Chocolate Frogs, Pumpkin Pasties, Cauldron Cakes, Licorice Wands, and a number of other strange things Harry had never seen in his life”. – «Вона також торгувала шоколадними жабками, пиріжками з гарбузом, тістечками з казана, локричними паличками та всілякими іншими чудернацькими виробами, яких Гаррі не бачив зроду».</p> | 56% |
| Транскрибування | <p>1) “He had pockets rattling with gold and silver he was ready to buy as many Mars Bars as he could carry – but the woman didn’t have Mars Bars”. – «Тепер, коли в кишенях бряжчали золоті та срібні монети, він був ладен купити стільки батончиків «Марс», скільки зможе донести, але жінка не мала тих батончиків».</p> <p>2) “No, thank you,” said Professor McGonagall coldly, as though she didn’t think this was the moment for lemon sherbet”. – «Ні, дякую Вам, - холодно відповіла професор МакГонагал, ніби порахувала момент зовсім невідходящим для лимонного шербету».</p> | 20% |
| Описово | <p>“...and when Dudley had a tantrum because his knicker-bocker glory wasn’t big enough, Uncle Vernon bought him another one...”. – «...а коли в</p> | 14% |

| | | |
|----------|---|-----|
| | <i>Дадлі почалася істерика, бо йому здалося, ніби в його склянці замало морозива, дядько Вернон купив йому ще одну порцію...».</i> | |
| Опущення | <i>“What she did have were Bettie Bott's Every Flavor Beans, Drooble's Best Blowing Gum...”. – «Натомість вона торгувала горошком на кожен смак "Берті Бот", жуйкою "Друбл" ...».</i> | 10% |

Основні способи відтворення гастрономічної лексики українськомовними перекладачами



**Основні стратегії відтворення гастрономічної лексики українськомовними
перекладачами**

| Назва | Приклад | Частотність |
|--------------|---|-------------|
| Доместикація | <p>1) “<i>What are we cooking today, Mary Poppins? – Lancashire hot pot and cherry pie</i>”. – «А що ми будемо готувати сьогодні, Мері Попінс? – Гостру ланкаширську тушонку та вишневий пай».</p> <p>2) “<i>Maybe it's vinegar that makes them sour – and camomile that makes them bitter – and – and barley-sugar and such things that make children sweet-tempered</i>”. – «Можливо, саме від гірчиці – гіркне на душі, від кориці – починаєш усім коритися, від звіробою – визвірюються, а... а зате від карамелі чи інших цукерок діти стають солодкі-пресолодкі!»</p> <p>3) “<i>In the very middle of the court was a table, with a large dish of tarts upon it: they looked so good</i>”. – «Посеред судової зали красувався стіл, а на ньому - повний таріль пиріжків із фруктами, таких смаковитих на вигляд».</p> <p>4) “<i>A moment later the puddings appeared. Apple pies, treacle tarts, chocolate éclairs, jam doughnuts, trifle, jelly, rice pudding...</i>”. – «За мить з’явився десерт. Яблучний пиріг, пампушки з солодким кремом, шоколадні містечка, пончики з повидлом, бісквіти, желе, рисовий пудинг...».</p> | 61% |
| Форенізація | <p>1) “<i>He had pockets rattling with gold and silver he was ready to buy as many Mars Bars as he could carry – but the woman didn't have Mars Bars</i>”. – «Тепер, коли в</p> | 39% |

кишенях бряжчали золоті та срібні монети, він був ладен купити стільки **батончиків «Марс»**, скільки зможе донести, але жінка не мала тих батончиків».

2) “No, thank you,” said Professor McGonagall coldly, as though she didn’t think this was the moment for **lemon sherbet**”. – «Ні, дякую Вам, - холодно відповіла професор МакГонагал, ніби порахувала момент зовсім невідходящим для **лимонного шербету**».