

- Jintiān wōmen rúhé runshí kǒngzī – “chéngfāngpíng tán kǒngzī” píngjiū [J]. Fù Hǎiyān. Jiāoyù shī yánjiū. 2021 (04)
- Kǒngzī “lu jiao” xīn lùn [J]. Wángqízhōu. Tiānjīn shuohuì kēxué. 2021 (02)
- Kǒngzī de lìxiāng réngé sān jīngjiū lùn jí xiānshí yìyì [J]. Niu Liang, liúzhémín. Húběi shuohuì kēxué. 2021 (02)
- Kǒngzī duì rújiā “zhōngjī guānhuái” de diānjī – yì “lúnyǔ” lùn “mìng” wéi lì [J]. Hánchúán-qióng. Xuéshù lùntán. 2010 (03)
- Kǒngzī wúhè zài xīfāng “quān fēn” 400 nián [J]. Chénqíwēi, Zhao Lù. Fārén. 2021 (01)
- Kǒngzī yǎnzhōng de “zhí” nán hé “zhí” dao [J]. Zhaojiūgē. Tuánjié. 2021 (06)
- Lúnyǔ [M]. Nánjīng chūbǎn shu, Jiāngniánzǔ, 2019
- Lúnyǔ xīn jiě [M]. Shēnghuì-dúshū-xīnzhī sānlíán shūdiàn, Qiánmù, 2012
- Lúnyǔ zhǐmng de míngyán [M]. Shànghǎi rénmin chūbǎn shu, nánhuái jīn jiāngshù, 2009
- Qiān tán rújiā héxīn sīxiāng dí dang dai jiāzhí jí shíxiān lǜjìng [J]. Zhūyánjūn, Guōyanyan. Kāshén daxué xuébao. 2016(05)
- Rújiā “xiao” wénhua suìyuán – yì “lúnyǔ” wú héxīn [J]. Smngzhunkūn. Míngzum xīnshàng. 2017(12)
- Rújiā xuéxí mùdì bié yì [J]. Sānhuáibīn, Dùyānchūn. Jiānghǎi xué kān. 1999(05)
- Rújiā zhīdao de fǎ xiān [J]. Xiutáofāng. Gǔdiǎn wénxué zhīshì. 2017(01) Shénme zài zhīde xuéxí hé zhīxiǎo – Lùn Kǒngzī de “xué dao” hé “zhī dao” [J]. Wáng Zhōngjiāng. Zhéxué Dmngtai. 2022(01)
- Xiānqín shí rén yǎnzhōng de kǒngzī xíngxiāng tanxī [J]. Fùmaoxū. Hēilíngjiāng shuohuì kēxué. 2022(01)
- Yánzhe kǒngzī de sīxiāng lùxiān ér xíng [J]. Liú Dōng. Dúshū. 2022(03)
- Zāoqí rújiā “wéi jī zhī xué” yì “xīnshù wéi zhǔ” de yìyì – yì xīn guānniān de qiyuán hé shēnxīn guānxī wú xiānsuǒ [J]. Kuāng Zhāo. Húběi shuohuì kēxué. 2021(09)

Стаття надійшла до редакції 26 березня 2022 року

УДК 81'25:641.55

ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕКЛАДУ КУЛІНАРНОГО ДИСКУРСУ

Тетяна Стоянова

кандидат філологічних наук, викладачка кафедри перекладу і теоретичної та прикладної лінгвістики Державного закладу «Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К. Д. Ушинського»
Одеса, Україна
e-mail: t.v.stoianova@gmail.com
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-0424-6783>

Вікторія Шутяк

здобувачка вищої освіти за другим (магістерським) рівнем зі спеціальності 035 Філологія (Переклад з англійської українською)
Державного закладу «Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К. Д. Ушинського»
Одеса, Україна
e-mail: viki1999sh@gmail.com
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-0532-2389>

АНОТАЦІЯ

Стаття присвячена дослідженню особливостей перекладу кулінарного дискурсу українською мовою на прикладі кулінарних рецептів. Метою дослідження є аналіз перекладу текстів кулінарного дискурсу на прикладі рецептів з книги Дж. Олівера «Смачні страви за 30 хвилин». У результаті дослідження автори доходять висновку, що рецепту як одному з ключових жанрів кулінарного дискурсу властиві певні дискурсивні особливості, специфічна структура, проте сучасні кулінарні рецепти набувають певних жанрових модифікацій. Проведений аналіз перекладу рецептів з книги Дж. Олівера «Смачні страви за 30 хвилин» дозволив визначити, що найчастіше використовуються граматичні трансформації, представлені дослівним перекладом, синтаксичною транспозицією, граматичними перестановками та замінами, а також додаванням та опущенням. Серед них найчастіше зустрічаються граматичні заміни та перестановки і додавання. Визначено, що із середньою частотністю трапляються лексичні

трансформації, як-от: диференціація значення, партонімічна та еквонімічна заміни, конкретизація та модуляція; найчастотнішою є диференціація значення. Найрідше трапляються лексико-граматичні трансформації — цілісне перетворення та компенсація перекладацьких втрат. Встановлено, що використані перекладачами трансформації дозволяють краще зрозуміти рецепт, розібратися у мірах продукту, зрозуміти, чим можна замінити інгредієнти. З іншого боку, невірне використання трансформацій призводить до концептуально незабезпечених перекладацьких помилок, серед яких було визначено невірну чи незрозумілу назву інгредієнтів, вільне трактування мір у рецепті, зайві уточнення, що призводять до тавтології.

Ключові слова: *кулінарний дискурс, кулінарний рецепт, етнокультура, лінгвокультура, переклад, перекладацькі трансформації.*

Вступ. Актуальність теми дослідження обумовлена розвитком комунікацій, завдяки чому гастрономічний досвід різних країн, найкращі кулінарні надбання поширюються світом дуже швидко. Їхня затребуваність обумовлена екзистенційною потребою людини у харчуванні, а цивілізаційний культурний розвиток сприяє розвитку гастрономічної культури, де важлива не просто їжа, а її смак, запах, зовнішній вигляд і навіть історія створення тієї чи тієї страви. Звичайно, що у таких умовах важливий адекватний переклад текстів кулінарного дискурсу, адже помилки у перекладі можуть призвести до зниження інтересу до рецепту або навіть до розчарування у ньому.

Тексти кулінарного дискурсу були предметом дослідження таких вчених, як П. Буркова (2004), М. Кантаурова (2011; 2012), М. Косинова (2018), А. Олянич (2003) та ін. Проблеми перекладу кулінарного дискурсу розглядали І. Державецька (2013), В. Куликова, В. Ковальчук (2016), Ю. Чернова, Т. Геращенко (2018) та ін.

Мета і завдання дослідження. Метою дослідження є аналіз перекладу текстів кулінарного дискурсу на прикладі рецептів з книги Дж. Олівера «Смачні страви за 30 хвилин». Мета обумовлює постановку таких завдань: надати характеристику кулінарному дискурсу; проаналізувати жанр рецепту як тексту кулінарного дискурсу на прикладі рецептів Дж. Олівера; здійснити аналіз перекладу англійських текстів кулінарного дискурсу українською мовою на прикладі рецептів з книги Дж. Олівера «Смачні страви за 30 хвилин».

Матеріали та методи дослідження. Матеріалом дослідження слугували 200 мікроконтекстів як перекладацьких одиниць з рецептів з книги Дж. Олівера «Смачні страви за 30 хвилин». Методи досліджен-

ня — аналіз використовувався при вивченні наукової літератури, лінгвістичний аналіз використовувався для дослідження рецептів з книги Дж. Олівера як текстів кулінарного дискурсу, компаративістський та контрастивний аналіз було використано при порівнянні текстів кулінарного дискурсу в англійській та українській мовах, перекладацький аналіз застосовувався при дослідженні способів відтворення рецептів з книги Дж. Олівера українською мовою, синтез використовувався для узагальнення висновків вчених та власних результатів дослідження, методом класифікації послуговувалися при визначенні перекладацьких трансформацій в аналізованих текстах, квантитативний аналіз було використано для підрахунку одержаних даних, графічні методи використовувалися для унаочнення отриманих результатів дослідження.

Результати та дискусія. Тексти кулінарного дискурсу належать до змішаного типу комунікації, а саме до особистісно орієнтованого, що проявляється в побутовій сфері спілкування, з одного боку, і з іншого — до статусно орієнтованого дискурсу, який носить інституційний характер і є системою комунікації. У реальному вимірі — це поточна мовна діяльність та тексти, що виникають у результаті цієї діяльності, у потенційному вимірі — семіотичний простір. Під терміном «кулінарний дискурс» у цій статті, слідом за А. Олянич, розуміється спосіб утілення специфіки національної мови в процесі комунікації, яка має стосунок до харчування (Олянич, 2003: 12). Він включає у себе ціннісні і понятійні сторони етнокультури та має низку етнолінгвістичних характеристик (Куликова, Ковальчук, 2016: 177). Дослідники зазначають, що тексти кулінарного дискурсу поділяються на різні жанри, як-от: кулінарна реклама, рецепти, відеорецепти, тексти меню (Чернова, Геращенко, 2018: 148), кулінарні гіді, тексти кулінарних інтернет-сайтів, тексти підприємства громадського харчування, художні тексти, присвячені кулінарії (Буркова, 2004: 15) тощо.

Отже, потреба людини у харчуванні зумовила появу низки кулінарних мовних жанрів. Одним із ключових жанрів досліджуваного дискурсу є кулінарний рецепт. У статті, слідом за П. Бурковою, розглядається рецепт як тип тексту у рамках кулінарного дискурсу (Буркова, 2004).

Аналізуючи рецепт як мовленнєвий жанр кулінарного дискурсу, доцільно слідувати традиційній типології жанрових ознак. Жанр ре-

цепту є багатоінтенційним, адже він має на меті інформувати адресата та водночас спонукати до певної дії. Адресант повідомлення рецепту приймає по-різному залежно від сфери існування — від персоналізованого (безособового, узагальненого) до такого, особистість якого чітко визначена.

Крім цього, на відміну від реципієнта (читача чи глядача), автор рецепту представляється більш обізнаним, тому має повноваження інструктувати, радити, давати рекомендації щодо складових страв та алгоритму їх приготування. Наприклад, таким є відомий британський автор рецептів Джеймі Олівер. Далі аналізується для прикладу його рецепт «Sweet & sticky roast quail» (Oliver, Official website, 2021).

Алгоритм приготування страв охоплює подієвий зміст цього жанру, зокрема:

«Method

- 1) *Combine the marinade ingredients in a very large bowl and mix well.*
- 2) *Add the quail and gently toss to coat thoroughly in the marinade. Cover and refrigerate for at least 30 minutes.*
- 3) *Preheat the oven to 200°C/gas 6.*
- 4) *Place the quail in a small roasting tin, pour over the marinade and roast for 20 to 30 minutes, basting occasionally with the marinade, until golden brown and cooked through — if you find the quail are browning unevenly, move them around in the tin during cooking.*
- 5) *Just before they're ready, sprinkle the za'atar over the quail and return them to the oven until done.*
- 6) *Cut or tear the flatbread into wedges, then arrange on a large platter. Separate the little gem leaves and scatter on top along with the rocket leaves.*
- 7) *Place the quail on the bread and lettuce, then drizzle over the remaining marinade from the roasting tin. Great with a green salad and crusty bread» (Oliver, Official website, 2021).*

У наведеному прикладі алгоритм структурований, розбитий на пронумеровані пункти та чітко простежується. Крім нумерації, на алгоритм вказують такі маркери, як «*just before*»; «*then*» та ін. Рецепт має і чітко визначений хронотоп, адже зазвичай є вказівка на конкретний час приготування. Так, у підзаголовку аналізованого прикладу зазначено: «*COOKS IN 40 MINUTES PLUS MARINATING*» (Oliver, Official website, 2021). У самому тексті рецепту присутні такі часові маркери: «*Cover and refrigerate for at least 30 minutes*» (Oliver, Official website: URL);

«*Place the quail in a small roasting tin, pour over the marinade and roast for 20 to 30 minutes*» (Oliver, Official website, 2021); «*Leave in the fridge for at least 1 hour, or preferably overnight*» (Oliver, Official website, 2021).

Локація ж мається на увазі за замовчанням або вказується окремо (у назві страви або категорії, до якої вона належить, на кшталт «страви для пікніка»). У прикладі, що розглядається, локація вказана нижче назви страви: «*Game, Dinner Party, Sunday lunch, Dairy-free*» (Oliver, Official website, 2021).

Структура стандартного рецепта не відрізняється широкою різноманітністю і зазвичай містить три блоки:

1) інтродуктивний (перелік інгредієнтів та кількість продуктів):

Ingredients

8 quail

2 teaspoons za'atar

4 Arab-style flatbreads

2 little gem lettuces

1 handful of rocket leaves

MARINADE

6 tablespoons extra-virgin olive oil

4 tablespoons pomegranate molasses

1 tablespoon coriander seeds

1 tablespoon ground cumin

1 tablespoon ground ginger

1 teaspoon saffron threads (Oliver, Official website, 2021)

2) основний (покроковий алгоритм приготування страви, тут він вказаний скорочено, оскільки повний алгоритм було представлено вище):

Method

Combine the marinade ingredients <...>.

Add the quail and gently toss to coat thoroughly <...>.

Preheat the oven <...>.

Place the quail in a small roasting tin<...>.

Just before they're ready, sprinkle the za'atar over the quail <...>.

Cut or tear the flatbread into wedges <...>.

Place the quail on the bread <...> (Oliver, Official website, 2021).

3) заключний. Тут зазвичай вказуються рекомендації щодо подачі страви, її калорійність та інша інформація.

Рекомендації щодо подачі страви у Дж. Олівера були включені в другий розділ і вказані в 7-му пункті алгоритму: «*Place the quail on the bread and lettuce, then drizzle over the remaining marinade from the roasting tin. Great with a green salad and crusty bread*» (Oliver, Official website, 2021). Проте решту канонів дотримано. Крім калорійності, автор рецепту докладно розписує поживну цінність продукту у таблиці. «*NUTRITION PER SERVING*» (Oliver, Official website, 2021). Додатково текст рецепту може мати ілюстративний супровід. Дж. Олівер пропонує приклад подачі страви.

За П. Бурковою, «вербальний та візуальний компоненти утворюють єдине візуальне, структурне, смислове та функціональне ціле», що надає такому тексту ознак креолізованого. Така комбінація орієнтована на читача з метою забезпечення кращої рецепції інформативної складової рецепта (Буркова, 2004: 25).

Мовна специфіка рецепта також зумовлена його жанровими характеристиками. Так, частка іменників («*quail*», «*flatbread*», «*bread*», «*lettuce*», «*vinegar*» та ін.) та дієслів («*put*», «*blacken*», «*cut*», «*place*» та ін) значно перевищує частку інших частин мови.

Тяжіння до нейтральності та моносемантичності лексики, крім іншого, є результатом широкого застосування кулінарної термінології. Велика кількість запозичень свідчить про відображення у тексті рецепту мовних та позамовних міжнародних контактів, які в рамках кулінарного тексту йдуть одночасно шляхом онаціональнення та глобалізації. Так, назва сиру «*feta*» запозичена з грецької мови, спеції «*coriander*» та овоча «*aubergine*» — з французької, коржа «*tortilla*» та овоча «*avocado*» — з іспанської, назва овоча «*chilli*» потрапила до британської англійської через американську англійську з лексики ацтеків тощо. Деякі запозичення-варваризми пояснюються автором: «*Za'atar, a Lebanese herb mix, is available at larger supermarkets and speciality shops. You can easily make it by crushing dried thyme and marjoram using a pestle and mortar, then stirring through some sesame seeds*» (Oliver, Official website, 2021).

Еліпсовані речення («*Great with a green salad and crusty bread*» (Oliver, Official website, 2021), наказовий спосіб («*Leave in the fridge for at least 1 hour, or preferably overnight*» (Oliver, Official website, 2021), інфінітивні конструкції («*season to perfection*») відрізняються найбільшою частотністю серед синтаксичних одиниць рецепту, оскільки є продуктивними засобами реалізації комунікативної мети автора.

Заголовок рецепта (назву страви), на думку вчених, можна розглядати як окремий текст (Буркова, 2004). У заголовках рецептів Дж. Олівера рідко можна знайти однослівні назви страв. У цьому випадку назва звучить як «*Sweet & sticky roast quail*» (Oliver, Official website, 2021). Вона містить додаткові визначення («*sweet & sticky roast quail*», а не просто «*quail*» або «*roast quail*»), що відразу дає уявлення про смакові та інші органолептичні особливості страви, навіть ще до прочитання рецепту.

Таким чином, проаналізовано жанр рецепту, як один із класичних жанрів кулінарного дискурсу та виділено його основні дискурсивні характеристики. У той самий час, як видно з досліджуваного прикладу, у рецептах Дж. Олівера має місце і модифікація жанру. За М. Кантуровою, модифікація передбачає такий тип відносин між похідним і висхідним, коли утворюється зміст, що відрізняється від первісного певними додатковими семантичними компонентами, які не змінюють ядро лексичного значення (Кантурова, 2011: 223–224; Кантурова, 2012: 16). Модифікація охоплює зміни усередині самого жанру. При цьому існуючий жанр рецепту залишається без змін; натомість він набуває нових смислових відтінків.

Розглянемо особливості перекладу рецептів на прикладі рецепту «*Jools' Pasta*» зі збірки «*Смачні страви за 30 хвилин*» (Oliver, Jools' Pasta, 2013) та його українського перекладу Ореста Стадника та Катерини Михаліциної (Олівер, 2015: 31–32).

Спершу зазначимо жанрові модифікації цього рецепту. Рецепт передбачає приготування кількох страв: пасти із соусом, салату та тартів на десерт. Оскільки передбачається ліміт часу у 30 хвилин, автор описує не покрокове приготування кожної страви, а чергує процеси: від першого етапу приготування соусу для пасти переходить до першого етапу приготування тартів, далі починає описувати приготування пасти тощо. У перекладі усі ці особливості збережено. Але перекладачі намагалися конкретизувати процеси. Так, Дж. Олівер і етапи приготування пасти, і етапи приготування соусу для пасти називав однаково: «*Pasta*». Перекладачі ж окремо виділяли паста та соус для пасти.

Щодо відтворення лексичних і граматичних особливостей, то перекладачі використовували лексичні, граматичні та лексико-граматичні трансформації. Найбільш поширеною лексичною трансформацією є диференціація значення, коли використовуються повні або

часткові еквіваленти. При перекладі назв продуктів, повні еквіваленти зазвичай використовуються у тих випадках, коли продукти є у кулінарній культурі і англійців, і українців, або ж є добре знайомими читачам, наприклад:

- «2 red *chicory*» (Oliver, Jools' Pasta, 2013)
- «2 качани червоного *цикорію*» (Олівер, 2015: 31–32).
- «100 g bag of *rocket and watercress*» (Oliver, Jools' Pasta, 2013)
- «100 g суміші *руколи і крес-салату*» (Олівер, 2015: 31–32).

Партонімічна заміна обумовлена називанням цілого назвою його частини, наприклад:

- «1six pack of *sausages*» (Oliver, Jools' Pasta, 2013)
- «400 g *фаршу з ковбаски вищого ґатунку*» (Олівер, 2015: 32).

Як можна побачити з наведеного прикладу, назву цілого (ковбаска) замінено назвою частини (фарш з ковбаски). Якщо інші заміни у цьому контексті (заміна міри, уточнення додаванням категорії продукту) можна пояснити відмінностями у продуктах та їх мірах, до яких звикли британці та українці, то використання словосполучення «фарш з ковбасок» залишається незрозумілим.

Конкретизація припускає заміну лексеми з ширшим значенням лексемою з вузьким значенням:

- «90 g *golden caster sugar*» (Oliver, Jools' Pasta, 2013).
- «90 g *екстрадрібногo тростинного цукру*» (Олівер, 2015: 32).

В англійській мові цукор названо метафорично за кольором — golden «золотистий». У перекладі конкретизовано, що цукор має бути саме тростинним.

Модуляція чи прийом смислового розвитку є заміною англійського слова або словосполучення українським словом або словосполученням, значення якого можна логічним шляхом вивести з початкового значення, наприклад:

«Process for a few seconds until coarse then transfer the vegetables into the frying pan *with some olive oil*» (Oliver, Jools' Pasta, 2013).

«Подрібніть усе в пульсуючому режимі і вигорніть суміш на гарячу сковороду, *попередньо вливши туди трохи оливкової олії*» (Олівер, 2015: 32).

В оригіналі описано, що сковорідка має бути із оливковою олією, тож логічним шляхом можна зробити висновок, що її попередньо треба налити.

Розгляньмо тепер граматичні трансформації. Дослівний переклад (нульова трансформація) припускає буквальне відтворення граматичних структур словосполучень або цілих речень, наприклад:

- «4 tbs *balsamic vinegar*» (Oliver, Jools' Pasta, 2013)
- «4 ст. ложки *бальзамічного оцту*» (Олівер, 2015: 32).

Синтаксична транспозиція припускає зміну порядку слів у словосполученні або частин речення. У наступному прикладі транспозиція відбулася у словосполученні:

- «500 g *penne pasta*» (Oliver, Jools' Pasta, 2013).
- «500 г *пасту пене*» (Олівер, 2015: 32).

Транспозиція обумовлена різницею у структурі словосполучень англійської та української мов та не впливає на смисл.

Граматичні перестановки та заміни були представлені синтаксичними та морфологічними замінами.

Синтаксичні заміни включають в себе широке коло трансформацій. Однією з них є заміна синтаксичних конструкцій. Наприклад, словосполучення може бути замінено словом (лексичне згортання):

- «Place the *pastry cases on a baking tray*» (Oliver, Jools' Pasta, 2013).
- «Покладіть 6 *тарт* на *деко*» (Олівер, 2015: 32).

З наведеного прикладу можна побачити, що два словосполучення в оригінальному реченні перекладено лексемами: «*pastry cases*» «кондитерські вироби» → «*тарт*»; «*baking tray*» «некарська форма» → «*деко*». З семантичної точки зору такі заміни сприяють конкретизації. До того ж перекладач уточнив додаванням кількість тартів (6 штук). Це уточнення може слугувати лише нагадуванням, адже у переліку інгредієнтів автор рецепту зазначив кількість.

Синтаксичні заміни були також виражені членуванням речень, наприклад:

«Preheat the oven to 190 °C (*fan*), fill and boil the kettle and place a large frying pan on a high heat» (Oliver, Jools' Pasta, 2013).

«Розігрійте духовку до 190 °C (в газовій плиті регулятор на позначку 5). Закип'ятіть повний чайник води. Поставте велику сковорідку на сильний вогонь» (Олівер, 2015: 32).

Отже, складносурядне речення з безсполучниковим зв'язком в оригіналі було відтворено трьома простими реченнями з дієсловами у наказовому способі.

Морфологічні заміни припускають заміну слова однієї частини мови словом, належним до іншої частини мови, наприклад:

«1 tsp *dried oregano*» (Oliver, Jools' Pasta, 2013).

«1 ч. ложка *сухого орегано*» (Олівер, 2015: 32).

У наведеному прикладі використано морфологічну заміну: «*dried*» «*висушений*» (дієприкметник) → «*сухий*» (прикметник). Сенс при цьому не змінився.

Додавання граматикалізованих одиниць або повнозначних лексем зазвичай обумовлено необхідністю компенсації перекладацьких втрат або необхідністю конкретизації, наприклад:

«1 or 2 *red chilis*» (Oliver, Jools' Pasta, 2013).

«1–2 *стручки свіжого червоного чили*» (Олівер, 2015: 32).

Але з метою конкретизації перекладачі аналізованого рецепту інколи додають і цілі речення, зокрема:

«*Crack the egg into a large bowl along with the ground almonds, butter, sugar and vanilla. Grate in the zest of half an orange and mix well*» (Oliver, Jools' Pasta, 2013).

«*Приготуйте мигдалеву начинку (франжипан). Для цього збийте у мисці яйце, додайте 100 г меленого мигдалю, 100 масла 190 г тростинного цукру. Потріть зверху цедру з апельсина, додайте 1 ст. ложку екстракту ванілі і добре усе вимішайте ложкою*» (Олівер, 2015: 32).

Як здається, речення додано доречно, це дозволяє читачу краще зрозуміти рецепт. Як і в інших випадках, уточнення міри продуктів є нагадуванням, оскільки на початку рецепту Дж. Олівер зазначив усю необхідну їхню кількість.

Інколи перекладачі вдаються до додавання, коли хочуть дати зрозуміти читачу, що заміни інгредієнтів можливі:

«*small handful basil*» (Oliver, Jools' Pasta, 2013).

«*декілька гілочок грецького або звичайного базиліку*» (Олівер, 2015: 32).

Здається, що це уточнення є зайвим, тому що Дж. Олівер все одно не уточнює, який саме базилік використовувати.

У деяких випадках додавання зовсім не мотивоване рецептом:

«1 tsp *fennel seeds*» (Oliver, Jools' Pasta, 2013).

«1 ч. ложка з *вершком* насіння фенхелю» (Олівер, 2015: 32).

Опущення є трансформацією, зворотною додаванню. Зазвичай опущення граматикалізованих одиниць обумовлено розбіжністю у граматичних структурах англійської та української мов, а опущення

повнозначних лексем перекладач може використовувати при наявності тавтологій чи для лаконічності тексту. Але слід зазначити, що інколи опущення спотворює текст рецепту, наприклад:

«*Remove the ends from the **spring onions** and **chilies** and roughly slice*» (Oliver, Jools' Pasta, 2013).

«*Почистіть **цибулю**, моркву і селеру*» (Олівер, 2015: 32).

Як можна побачити, опущення прикметника «*spring*» призвело до непорозуміння. У рецепті Дж. Олівера йдеться про зелену цибулю, тоді як у перекладі у наведеному контексті незрозуміло, яку саме цибулю автор має на увазі. Та більше: ознайомлення із переліком інгредієнтів на початку рецепту введе читача в оману: «*4 **spring onions***» (Oliver, Jools' Pasta, 2013) → «*4 **пінчасті цибулини***» (Олівер, 2015: 32). Тут використана така лексико-семантична трансформація, як еквонімічна заміна, яка, за влучним зауваженням О. Селіванової, може стати перекладацькою помилкою (Селіванова, 2016). Як здається, ця помилка концептуально не забезпечена, адже в Україні зелена цибуля є розповсюдженою городиною, доступною в будь-яку пору року.

Найбільш поширеною лексико-граматичною трансформацією є цілісне перетворення речення або його частини, наприклад:

«*extra virgin olive oil*» (Oliver, Jools' Pasta, 2013).

«*оливкова олія першого віджиму*» (Олівер, 2015: 32).

Ця трансформація обумовлена традиціями називання олії, одержаної за технологією першого віджиму, в англійській та українській мовах.

До лексико-граматичних трансформацій також належить компенсація перекладацьких втрат:

«*Spoon a little jam (less than a teaspoon) into the pastry cases and top with a large teaspoon of the almond mixture. Add another teaspoon of jam then another teaspoon of the mixture then place the tarts on the middle shelf of the oven for 18 minutes*» (Oliver, Jools' Pasta, 2013).

«*На дно кожної тарти покладіть по 1 ч. ложці джему. Зверху покладіть повну чайну ложку франжипану. Потім — це 1 ч. ложку джему і знову — чайну ложку з вершком франжипану. Поставте деко в духовку на середній рівень і встановіть таймер рівно на 18 хв.*» (Олівер, 2015: 32).

Як можна побачити, у рецепті автор пропонує використовувати для мигдальної суміші велику чайну ложку: «*large teaspoon*». Перекла-

дачі не уточнюють це, проте у наступному реченні компенсують цю втрату, зазначаючи, що чайну ложку треба набирати з вершком. Але у цілому слід зазначити, що перекладачі дещо вільно поводяться із мірами, запропонованими автором рецепту, що зокрема і видно із уривку вище. Так, Дж. Олівер зазначає, що джему треба набирати неповну чайну ложку — «*less than a teaspoon*» — у перекладі це не відображено («*по 1 ч. ложці*») і не компенсовано.

Було здійснено квантитативний аналіз для визначення частотності використання різних трансформацій при перекладі текстів кулінарного дискурсу. Результати аналізу надано на рис. 1.



Рис. 1. Перекладацькі трансформації, що використовувалися при перекладі кулінарного дискурсу на прикладі рецептів з книги Дж. Олівера «Смачні страви за 30 хвилин» українською мовою, %

З даних, наведених на діаграмі, можна зробити висновок, що найчастотнішими у перекладі аналізованих текстів кулінарного дискурсу є такі грамаітичні трансформації як грамаітичні перестановки та заміни (20 %) та додавання (15 %), а також така лексична трансформація, як диференціація значення (15 %).

Середню частотність продемонструвала така лексико-грамаітична трансформація як цілісне перетворення (10 %).

Лексичні трансформації — партонімічна і еквонімічна заміни, конкретизація, модуляція, грамаітична трансформація — дослівний переклад, синтаксична транспозиція, опущення та лексико-грамаітична трансформація — компенсація перекладацьких втрат — використовувалися з однаковою частотністю (по 5 %).

Висновки. Таким чином, кулінарний рецепт є одним з ключових жанрів кулінарного дискурсу. Йому властиві певні дискурсивні особливості, які полягають у багатоінтенційності, у специфічній структурі таких текстів, у моносемантичності та нейтральності лексики тощо. У той самий час сучасні кулінарні рецепти набувають певних жанрових модифікацій, що зокрема можна побачити на прикладі рецептів Дж. Олівера, який, наприклад, в одному описі надає алгоритм приготування відразу кількох страв.

Аналіз перекладу рецептів з книги Дж. Олівера «Смачні страви за 30 хвилин» показав, що найчастіше у ньому використовуються грамаітичні трансформації — їх кількість склала половину (50 %) від усіх знайдених трансформацій. Вони представлені дослівним перекладом, синтаксичною транспозицією, грамаітичними перестановками та замінами (синтаксична заміна, морфологічна заміна, членування речень), додаванням та опущенням. Серед них найчастіше зустрічаються грамаітичні заміни та перестановки (20 %), а також додавання (15 %).

Із середньою частотністю трапляються лексичні трансформації, які склали понад третини (35 %) від усіх випадків. Це диференціація значення, партонімічна та еквонімічна заміни, конкретизація та модуляція. Найчастотнішою серед них є диференціація значення (15 %).

Найрідше було знайдено лексико-грамаітичні трансформації (15 %) — цілісне перетворення та компенсація перекладацьких втрат.

Аналіз дозволив визначити, що переважно трансформації використано доцільно: вони дозволяють читачу краще зрозуміти рецепт, розібратися у мірах продукту, зрозуміти, чим можна замінити той чи той інгредієнт. У той самий час було знайдено і кілька концептуально незабезпечених перекладацьких помилок, як-от: неввірна чи взагалі незрозуміла назва ключових інгредієнтів, вільне трактування мір, запропонованих автором рецепту, зайві уточнення, що утворюють тавтологію та штучно збільшують текст. Це свідчить про те, що проблема

перекладу текстів кулінарного дискурсу залишається актуальною і потребує розв'язання, у чому вбачаємо перспективи подальших наукових розвідок.

ЛІТЕРАТУРА

Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков): автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.19 «Теория языка», 10.02.01 «Русский язык» / Ставропольский государственный университет. Ставрополь, 2004. 29 с.

Державецька І. О. Глютонічна лексика та проблеми її перекладу. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського*. Серія: Філологія. Соціальні комунікації. 2013. Т. 26 (65). № 1 С. 466–470.

Кантурова М. А. Деривационный процесс модификации в системе речевых жанров (на примере речевого жанра кулинарного рецепта). *Вестник Томского государственного университета*. 2012. № 354. С. 16–18.

Кантурова М. А. Образование вторичного речевого жанра как деривационный процесс (на примере речевого жанра кулинарного рецепта). *Сибирский филологический журнал*. 2011. Вып. 2. С. 222–226.

Косинова М. А. Особенности терминологии гастрономического дискурса. URL: [http://rep.barsu.by/bitstream/handle/data/4314/Osobennosti %20 terminologii %20 gastronomicheskogo %20diskursa.pdf?sequence=1](http://rep.barsu.by/bitstream/handle/data/4314/Osobennosti_%20terminologii_%20gastronomicheskogo_%20diskursa.pdf?sequence=1)

Куликова В., Ковальчук М. Меню як різновид гастрономічного дискурсу: перекладацький аспект. *Науковий дискурс ДДПУ ім. І. Франка*. Серія: Філологічні науки. Монографія. 2016. Т. 1, № 5. С. 176–179.

Олівер Дж. Смачні страви за 30 хвилин від Джеймі / пер. Ореста Стадника, Катерини Михаліциної. Львів: Видавництво Старого Лева, 2015. 288 с.

Олянич А. В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации: семантико-семиотические характеристики. *Массовая культура на рубеже XX–XXI веков: человек и его дискурс*. М.: РАН. Ин-т языкознания, 2003. С. 167–201.

Селіванова О. Нова типологія перекладацьких трансформацій. URL: <https://shag.com.ua/o-o-selivanova.html>

Чернова Ю. В., Гарашенко Т. С. Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу. *Молодий вчений*. 2018. № 12 (64). С. 149–151.

Oliver J. Jools' Pasta. Jamie Oliver's 30 Minute Meals. URL: <https://hotcooking.co.uk/recipes/jamie-oliver-30-minute-meals-pregnant-jools-pasta>

Oliver J. Jamie Oliver. Official website for recipes. URL: <https://www.jamieoliver.com/>

FEATURES OF CULINARY DISCOURSE TRANSLATION

Tetiana Stoianova

Candidate of Philology, Lecturer of the Department of Translation and Theoretical and Applied Linguistics, State Institution “South Ukrainian National Pedagogical University named after K. D. Ushinsky”, Odesa, Ukraine
e-mail: t.v.stoianova@gmail.com
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-0424-6783>

Victoria Shutyak

Master of Philology (English into Ukrainian translation) State Institution “South Ukrainian National Pedagogical University named after K. D. Ushinsky”, Odesa, Ukraine
e-mail: viki1999sh@gmail.com
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-0532-2389>

SUMMARY

The article is devoted to the study of the peculiarities of culinary discourse translation into Ukrainian on the example of culinary recipes. The aim of the research is to analyze the translation of culinary discourse texts on the example of recipes from the book “Jamie Oliver's 30 Minute Meals”. The urgency of the work is due to the growing scientific interest in the translation of culinary texts in connection with the development of communications, due to which the gastronomic experience of different countries is rapidly spreading around the world, so culinary texts need adequate translation. As a result of the study, the authors conclude that the recipe as one of the key genres of culinary discourse has certain discursive features, a specific structure; however, modern recipes acquire certain genre modifications. An analysis of the translation of recipes revealed that the most commonly used grammatical transformations, represented by literal translation, syntactic transposition, grammatical permutations and substitutions, as well as addition and omission. It is determined that lexical transformations occur with medium frequency, such as: differentiation of meaning, partonymic and equonymic substitutions, concretization and modulation. The least common are lexical and grammatical transformations — holistic transformation and compensation for translation losses. It is established that the transformations used by translators allow better understanding the recipe, to understand the measures of the product, the ingredients. On the other hand, incorrect use of transformations leads to conceptually unsecured translation errors: the incorrect or incomprehensible name of ingredients, free interpretation of measures in the recipe, unnecessary clarifications leading to tautology were identified.

Key words: *culinary discourse, culinary recipe, ethnocultural, linguistic culture, translation, translation transformations.*

REFERENCES

- Burkova P. P. (2004). Kulinarный retsept kak osobyi tip teksta (na materiale russkogo i nemetskogo yazykov) [Culinary recipe as a special type of text (based on the Russian and German languages)]: avtoref. diss.... kand. filol. nauk: 10.02.19 «Teoriya yazyka», 10.02.01 «Russkiy yazyk». Stavropol : Stavropolskiy gosudarstvennyy universitet. [in Russian].
- Derzhavetska I. O. (2013). Hliutnichna leksyka ta problemy yii perekladu [Glutonic vocabulary and problems of its translation]. Vcheni zapysky Tavriiskoho natsionalnoho universytetu im. V. I. Vernadskoho. Seriya “Filolohia. Sotsialni komunikatsii”. T. 26 (65). № 1 S. 466–470. [in Ukrainian].
- Kanturova M. A. (2012). Derivatsionnyy protsess modifikatsii v sisteme rechevykh zhanrov (na primere rechevogo zhanra kulinarного retsepta) [The derivational process of modification in the system of speech genres (on the example of the speech genre of a culinary recipe)]. Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. 2012. № 354. S. 16–18. [in Russian].
- Kanturova M. A. (2011). Obrazovaniye vtorichnogo rechevogo zhanra kak derivatsionnyy protsess (na primere rechevogo zhanra kulinarного retsepta) [Formation of the secondary speech genre as a derivational process (on the example of the speech genre of a culinary recipe)]. II Sibirskiy filologicheskii zhurnal. Vyp. 2. S. 222–226. [in Russian].
- Kosinova M. A. (2018). Osobennosti terminologii gastronomicheskogo diskursa [Features of the terminology of gastronomic discourse]. URL: [http://rep.barsu.by/bitstream/handle/data/4314/Osobennosti %20 terminologii %20gastronomicheskogo %20diskursa.pdf?sequence=1](http://rep.barsu.by/bitstream/handle/data/4314/Osobennosti%20terminologii%20gastronomicheskogo%20diskursa.pdf?sequence=1). [in Russian].
- Kulykova V., Kovalchuk M. (2016). Menu yak riznovyd hastronomichnoho dyskursu: perekladatskyi aspekt [Menu as a kind of gastronomic discourse: translation aspect]. Naukovyi dyskurs DDPU im. I. Franka. Seriya “Filolohichni nauky”. Movoznavstvo. T. 1. № 5. S. 176–179. [in Ukrainian].
- Oliver Dzh. (2015). Smachni stravy za 30 khvylyn vid Dzheymi [Delicious food 30 minutes from Jamie] / Per. Oresta Stadnyka ta Kateryny Mykhalitsynoi. Lviv: Vydavnytstvo Staroho Leva. [in Ukrainian].
- Olyanich A. V. (2003). Gastronomicheskii diskurs v sisteme massovoy komunikatsii : semantiko-semioticheskiye kharakteristiki [Gastronomic discourse in the system of mass communication: semantic and semiotic characteristics.]. Massovaya kultura na rubezhe XX-XXI vekov: chelovek i yego diskurs. M.: RAN. In-t yazykoznaniya, S. 167–201. [in Russian].
- Selivanova O. (2016). Nova typolohiia perekladatskykh transformatsii [A new typology of translation transformations]. URL: <https://shag.com.ua/o-o-selivanova.html>. [in Ukrainian].
- Chernova Yu. V., Harashchenko T. S. (2018). Kulinarна terminolohiia ta problemy yii perekladu [Culinary terminology and problems of its translation]. Molodyi vchenyi. № 12 (64). S. 149–151. [in Ukrainian].
- Oliver J. (2013). Jools’ Pasta. Jamie Oliver’s 30 Minute Meals. URL: <https://hotcooking.co.uk/recipes/jamie-oliver-30-minute-meals-pregnant-jools-pasta>. [in English].
- Oliver J. (2021). Jamie Oliver. Official website for recipes. URL: <https://www.jamieoliver.com/>. [in English].

Стаття надійшла до редакції 12 квітня 2022 року

УДК 811.119

ХАРАКТЕРНІ ОСОБЛИВОСТІ ДИСКУРСУ МУЛЬТИМЕДІА ЯК ТИПУ МЕДІАДИСКУРСУ

Інна Ступак

доктор філологічних наук, професор, професор кафедри західних та східних мов і методики їх навчання Державного закладу «Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К. Д. Ушинського»
Одеса, Україна
e-mail: stupakinna@pdpu.edu.ua
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-8029-4579>

Анастасія Шаламай

аспірантка кафедри західних та східних мов та методів їх навчання Державного закладу «Південноукраїнський національний педагогічний університет імені К. Д. Ушинського»
Одеса, Україна
e-mail: shalamaya.ao@pdpu.edu.ua
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-2868-8770>

АНОТАЦІЯ

У статті зроблено спробу проаналізувати та знайти спільне у різних дефініціях термінів «дискурс», «текст», «медіадискурс». Метою дослідження є уточнення тлумачення цих термінів та виявлення характерних особливостей дискурсу мультимедіа як типу медіадискурсу. Методом дослідження стали аналіз сучасних наукових джерел, аналогія та синтез. В результаті було охарактеризовано основні погляди на концепт «дискурс» (а саме як на текст чи сукупність текстів або інтерактивне явище) та розмежування термінів «дискурс» та «текст», при якому «дискурс» розглядається як інтерактивне явище, а текст — як його продукт. При подальшому дослідженні «медіадискурсу» як окремої галузі, було виявлено термінологічну неоднозначність між використанням терміна «медіадискурс» у працях вітчизняних та закордонних вчених, причиною якої є різна семантика концепта «медіа» в українській та англійській мовах, а саме — зведення терміну «медіа» в українській до синоніму «засобів масової інформації», що в свою чергу впливає на інтерпретування терміна «меді-