

Міністерство освіти і науки України
Сумський державний університет

Факультет іноземної філології та соціальних комунікацій
Кафедра германської філології

ДИПЛОМНА РОБОТА

Спеціальність 035 «Філологія»

**Спеціалізація 035.041 «Германські мови та літератури (переклад
включно)»**

*Специфіка утворення та функціонування кулінаронімів та стратегії їх
перекладу*

Допущено до захисту «__» _____ 2021р.

Зав. каф. германської філології ____ канд. філол. наук, проф. Кобякова І. К.

Виконала:

студ. групи ПР.мз-01с

Заболотна Ірина Сергіївна

Науковий керівник:

канд. філол наук, доцент

Жулавська Ольга Олександрівна

Суми 2021

ЗМІСТ

ВСТУП	4
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ВИВЧЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ КУЛІНАРОНІМІВ ТА ЇХ ПЕРЕКЛАДУ	8
1.1. Поняття кулінаронімів та їх типологія	8
1.2. Особливості функціонування кулінаронімів у сучасній англійській мові	17
1.3. Принципи та стратегії перекладу кулінаронімів	24
Висновки до розділу 1	32
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ СТРАТЕГІЙ ПЕРЕКЛАДУ АНГЛОМОВНИХ КУЛІНАРОНІМІВ УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ	34
2.1. Перекладацькі прийоми та трансформації під час перекладу кулінаронімів	34
2.2. Застосування стратегій одомашнення та відчуження під час перекладу кулінаронімів	40
2.3. Труднощі досягнення адекватності та еквівалентності перекладу англомовних кулінаронімів українською мовою	45
Висновки до розділу 2	52
РОЗДІЛ 3. МЕТОДИКА ВИКЛАДАННЯ ПЕРЕКЛАДУ У СТУДЕНТІВ- ПЕРЕКЛАДАЧІВ НА ПРИКЛАДІ КУЛІНАРОНІМІВ АНГЛІЙСЬКОЇ МОВИ	54
3.1. Етапи викладання перекладу у студентів-перекладачів на прикладі кулінаронімів англійської мови	54
3.2. Методика навчання студентів-перекладачів перекладацьким трансформаціям на прикладі кулінаронімів англійської мови	58
3.3. Вправи для навчання студентів-перекладачів застосування стратегій одомашнення та відчуження під час перекладу англомовних кулінаронімів	61

	3
Висновки до розділу 3	65
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	66
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	69
СПИСОК ДОВІДКОВИХ ДЖЕРЕЛ	74
СПИСОК ІЛЮСТРАТИВНИХ ДЖЕРЕЛ	75
ДОДАТКИ	82

ВСТУП

Гастрономія є важливим компонентом ментальності народів, відбиваючи в собі погляди, побут та устрій представників різних національностей. Тому не дивно, що кухні різних народів світу відрізняються одна від одної. Гастрономія поряд із мовою є найважливішим інструментом освоєння іншої культури.

Британська національна кухня відома на весь світ своєю старовинною історією та традиційними рецептами. Британці дуже пишаються своєю кухнею та надають їй величезного значення. Водночас, національні кухні англослов'янських народів – британців, американців та ін. – увібрали в себе й міжнаціональні риси завдяки активній міграції представників інших народів та колоніальній політиці Великобританії аж до кінця ХХ ст. Кухня англослов'янських країн, особливості приготування та вживання їжі, сприйняття носіями англійської мови тих чи інших предметів побуту, продуктів харчування – все це знайшло своє відображення в англійській мові, переважно на рівні лексики та фразеології.

Їжа – невід'ємна складова життя людини з моменту її народження і до самої смерті. Століттями люди передавали майбутнім поколінням технології приготування їжі, різноманітні рецепти, особливості продуктів і способів їх обробки. Але тільки в ХІХ ст. зросла зацікавленість вчених до кулінарії як до науки, що дало поштовх до роздумів про гастрономічний дискурс. Переважно дослідників цікавлять відмінності гастрономії на різних континентах, кулінарні традиції народів світу, а також відображення гастрономії в культурі і її вплив на мову. Адже з їжею пов'язана не тільки техніка її приготування, але й такі складові людського життя, як етикет за столом, зберігання і передача рецептів і загальної гастрономічної інформації, ритуали.

Гастрономічний дискурс є одним з найбільш поширених у соціальній комунікації. Культура харчування як найважливіший компонент ментальності народів світу є невід'ємною частиною повсякденного життя людини.

Об'єктами цього різновиду дискурсу є тексти різної специфікації і жанрів, які представляють велике поле для дослідження. Незважаючи на великий інтерес до цієї проблематики, її вивченню присвячено небагато робіт. Як відомо, ситуація споживання їжі національно обумовлена, відображає етнічні, культурні, соціально-релігійні особливості народів.

Різномовні кулінароніми представляють широке поле для лінгвокультурологічних досліджень, внаслідок того, що гастрономічний дискурс у кожному мовному середовищі відображає особливості кулінарних традицій, різноманітність використовуваних харчових компонентів. Відмінності у сформованих гастрономічних нормах породжують комплексні проблеми для міжкультурної комунікації та перекладу, відповідно.

Тексти гастрономічного дискурсу становлять одну з основних труднощів англо-українського перекладу, адже такі тексти насичені національно-специфічною лексикою, до якої належать навіть найменування страв, продуктів харчування, способів приготування чи подачі їжі тощо. За допомогою порівняння текстів оригіналу й перекладу виявляється комплекс проблем, з якими може стикатися перекладач під час роботи з цими лексичними одиницями, аналізуються перекладацькі рішення, а також прийоми і трансформації, до яких вдаються перекладачі, представляються територіально й культурно сформовані перекладацькі традиції.

Питання дискурсу досить широко вивчені сьогодні. Зокрема, можна відзначити праці вітчизняних та закордонних лінгвістів у галузі теорії дискурсу (Н.Д. Арутюнова, Р. Барт, Т. ван Дейк, В.З. Дем'янова, В.І. Карасик, О.С. Кубрякова, Ю.С. Степанов та ін.), лінгвокультурології (М. Фуко та ін.), теорії гастрономічного дискурсу (П.П. Буркова, Н.П. Головицька, А.Ю. Земскова, Л. Р. Єрмакова, А.В. Олянич, Є.А. Череднікова та ін.).

Актуальність обраної теми дослідження визначається декількома чинниками, а саме вагомим значенням вивчення національно-культурної складової англійської мови та недостатнім висвітленням у лінгвістиці специфіки відображення національних рис у семіотиці мови, особливо – на

матеріалі гастрономічного дискурсу, який на сьогодні залишається одним із найменш вивчених дискурсів мов світу. Також недостатньо вивченим, однак актуальним та затребуваним на сьогодні, залишається англо-український переклад текстів гастрономічного дискурсу, а також навчання перекладу таких текстів студентів-перекладачів в українських ЗВО.

Мета дослідження – теоретично обґрунтувати та проаналізувати специфіку утворення, функціонування та труднощі перекладу кулінаронімів англійської мови українською мовою.

Відповідно до поставленої мети були визначені такі основні **завдання** дослідження:

- 1) уточнити поняття кулінаронімів та їхню типологію;
- 2) визначити особливості функціонування кулінаронімів у сучасній англійській мові;
- 3) охарактеризувати принципи та стратегії перекладу кулінаронімів;
- 4) визначити основні перекладацькі прийоми та трансформації, що застосовуються під час перекладу кулінаронімів;
- 5) дослідити особливості застосування стратегій одомашнення та відчуження під час перекладу кулінаронімів;
- 6) проаналізувати труднощі досягнення адекватності та еквівалентності перекладу англійських кулінаронімів українською мовою;
- 7) визначити етапи викладання перекладу в студентів-перекладачів на прикладі кулінаронімів англійської мови;
- 8) розглянути методичку навчання студентів-перекладачів перекладацьким трансформаціям на прикладі кулінаронімів англійської мови;
- 9) розробити вправи для навчання студентів-перекладачів застосування стратегій одомашнення та відчуження під час перекладу англійських кулінаронімів.

Об'єктом дослідження є кулінароніми англійської мови.

Предметом дослідження є особливості перекладу англійських кулінаронімів українською мовою.

В роботі застосовувалися такі **методи дослідження**: прийоми порівняння, зіставлення, узагальнення та інтерпретації теоретичного матеріалу, історичний та порівняльно-порівняльний методи, лінгвопрагматичний, лінгвосеміотичний та функціональний, а також структурний аналіз. Під час вивчення корпусу лексики та фразеології гастрономічного дискурсу англійської мови застосовано метод відбору та обробки лексичного матеріалу.

Для вивчення особливостей перекладу кулінаронімів українською мовою використаний прийом перекладацького аналізу. Під час розробки вправ для навчання студентів-перекладачів застосування стратегій одомашнення та відчуження під час перекладу англомовних кулінаронімів використаний прийом моделювання.

Теоретичною значущістю роботи є систематизація теоретичних передумов дослідження специфіки утворення, функціонування та труднощі перекладу кулінаронімів на українську мову. У роботі розширені знання про кулінароніми англійської мови, їхню типологію, а також про потенціал використання перекладацьких стратегій одомашнення та відчуження під час перекладі англомовних кулінаронімів.

Практичне значення роботи полягає в можливості використання результатів цієї роботи в подальших дослідженнях із лексикології, стилістики, етнолінгвістики та практичних курсів з англійської мови, на заняттях із практики перекладу англійської мови, для написання курсових робіт із цієї проблематики. У роботі розроблений комплекс вправ для навчання студентів-перекладачів застосування стратегій одомашнення та відчуження під час перекладу англомовних кулінаронімів, який можна використовувати в закладах ЗВО.

Структура роботи. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків до розділів, загальних висновків, списку використаних джерел, додатків.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ВИВЧЕННЯ ОСОБЛИВОСТЕЙ КУЛІНАРОНІМІВ ТА ЇХ ПЕРЕКЛАДУ

1.1. Поняття кулінаронімів та їх типологія

Унаслідок лінгвістичного перевороту, що стався на початку ХХ ст. в західноєвропейській філософії, мова «стала найважливішим предметом дослідження». Багато вчених і дослідників починають розглядати мову, як відображення світу. Особлива увага в цей період приділяється дискурсу і дискурсивним практикам, стосункам мови, культури, мислення. Важливим фактором соціального та індивідуального буття людини стає проблема культури харчування.

З початку 70-х років. ХХ ст. у розвинених країнах Європи та Америки відроджується національна кулінарія: починається пошук забутих національних рецептів, видаються книги, присвячені традиційній національній кухні. Зросла в цей період популярність туризму серед населення Західної, Центральної та Північної Європи, Канади та США, що також стало однією з причин міжнародного інтересу до життя та звичаїв інших народів. Усе це не могло не вплинути на затребуваність досліджень у сфері гастрономічної тематики.

Гастрономічний дискурс являє собою один із найдавніших і найважливіших типів спілкування; це тип змішаної комунікації, який може відбуватися в процесі придбання, виготовлення і вживання харчових продуктів, а головне, в оцінці якості страв, мистецтві їхньої подачі і прийнятті їжі. У наш час ряд лінгвістичних робіт присвячений вивченню мовної концептуалізації сфери, пов'язаної з приготуванням і вживанням кулінарних страв і напоїв, де поняття «гастрономія» часто підміняється такими поняттями, як «кулінарія», «глутонія»; відповідно, дискурси, які висвітлюють цю сферу життєдіяльності людини, названі кулінарним і глутонічним [7, с. 34].

Гастрономічний дискурс стає одним із соціальних дискурсів, у якому ситуації, пов'язані з обробкою, приготуванням і вживанням їжі, набувають вербальної форми. Описуваний дискурс включає в себе «текстові структури, пов'язані з процесом харчування, під час якого враховуються учасники, умови, способи спілкування, середовище, у якому протікає мовлення, місце й час комунікації, цілі й мотиви, а також жанр і стиль мовлення [14, с. 70].

Для характеристики гастрономічного дискурсу часто використовується термін «глютонія». На думку І.А. Державецької, термін «глютонія» характеризує весь харчовий процес загалом – видобуток та первинну обробку їжі, підготовку напівфабрикатів, процес приготування та споживання їжі [13, с. 467]. Традиційно до текстів, що містять глутонічну лексику, прийнято відносити такий мовний матеріал, як рецепти національної кухні, меню, кулінарні статті, глутонічну термінологію та ін.

О.В. Олянич, автор терміна «глутонічний», говорить про лінгвокультурну та етнокультурну специфіку номінацій, пов'язаних із приготуванням їжі. Термін «глутонічний», на думку вченого, корелює з поняттям гастрономії (знання кухонного мистецтва та вміння користуватися його похідними) та співвідноситься з когнітивною системою глутонії будь-якої етнокультури [40, с. 168].

У процесі аналізу терміна «глютонія» вчені порушують проблему значення цього слова, безпосередньо пов'язуючи його з його походженням. Так, у наукових дослідженнях фіксуємо три варіанти трактування. Термін «глютонія» походить з:

- 1) латинської мови, де *gluttire* означає «ковтати, поглинати» [14, с. 69];
- 2) французької мови, у якій дієслово *gloutonner* перекладається як «жадібно їсти, ковтати», а слово *glouton* означає «ненажера» [34, с. 26];
- 3) англійської, де *gluttony* пояснюється як «надмірне споживання їжі» [14, с. 69].

Є. Добренко вживає термін «кулінарна картина світу» [17], який трактується так: концептуальна модель гастрономічних уподобань та

глуттонічних пріоритетів, що відображається в специфіці національної номінації продуктів харчування. Л.Р. Єрмакова вважає, що доцільніше використовувати поняття «гастрономічна картина світу», яку вона трактує як концептуальну модель гастрономічних переваг і глутоністичних пріоритетів, які виражаються в специфіці національної номінації продуктів [20]. На її думку, саме специфіка глутоністичної номінації формує характерний для кожної нації арсенал мовних засобів, у якому знаходить своє відображення дух народу.

Не менш поширений також і термін «гастрономічний дискурс», який О.В. Олянич [40] визначає, як змішаний тип комунікації, особистісно-орієнтований, що виявляється у побутовій сфері спілкування, та статусно-орієнтований, що носить інституційний характер. У цьому дослідженні ми використовуємо саме цей термін та зазначене визначення цього явища як теоретичну основу роботи.

Мовна картина світу та гастрономія перебувають у динамічній взаємодії та є невід'ємними складниками національної культури. У найменуваннях глуттонічних явищ позначається ставлення носіїв мови до них, традиції та вподобання народу. У цьому типі відносин виявляються як історично сформовані ознаки гастрономії, так і національна психологія, національний характер. Загалом, кухня, особливості харчування народу та його верств найкраще свідчать про національні схильності та національний характер народу. Їжа та питво говорять про те, які пріоритети ставлять люди в житті, бо місце їжі визначає місце інших цінностей або радостей життя, демонструє їхню істинну роль у культурі того чи іншого народу.

Трактування гастрономічного дискурсу складне й неоднозначне, адже воно включає такі розділи, як назви традиційних страв, термінологія технік добування, приготування, обробки їжі та її поглинання. Однак буває недостатньо тільки назви, необхідно зрозуміти історію страви або техніки, щоб осягнути всі тонкощі. Наприклад, тістечко «безе» (фр. *baiser* – «поцілунок») легке й повітряне, що цілком підтверджує його назву. Багато

кулінарних термінів запозичені з французької мови, наприклад, «бланшувати» – швидка обробка продуктів окропом або паром, пасерування (фр. *passer* «проходити») – обсмажування в маслі, але не для того, щоб овочі зарум'янилися, а щоб вони стали трохи м'якшими [70].

У ХХІ ст. стало поширюватися запозичення й популяризація кулінарії різних країн. Наприклад, в Україні набули популярності японські суші та роли, італійська піца, американські гамбургери, французькі круасани тощо. Якщо раніше це було екзотикою, то зараз це просто модно. І хоча в кулінарії є безліч універсальних назв, вони не завжди ідентичні, тому важливо не втратити всі нюанси і показати відмінності однієї й тієї ж страви у контексті не тільки різних країн, а й регіонів однієї країни. Цей фактор треба враховувати під час перекладу з однієї мови на іншу, а також необхідно мати знання у сфері гастрономії. Важливо також розуміти різницю в продуктах, адже завдяки кліматичним особливостям у кожній країні й навіть у кожному регіоні традиційний набір продуктів буде відрізнятися [41, с. 35].

Як видно з вищесказаного, під час перекладу мовних реалій доводиться користуватися поясненнями, коментарями, адаптувати назви згідно картини світу мови, на яку перекладають. Саме тому гастрономічний дискурс поєднує у собі культуру, мовні та етнічні компоненти; зачіпає етикет, моральні цінності, формування споживчого смаку [25, с. 89]. Крім того, він відображає специфічні характеристики окремо взятого етносу, оточуючий його побут, кулінарні вподобання.

Поняття гастрономічного дискурсу настільки широке, що може розглядати не тільки людський фактор (учасників комунікації), а й просторово-часовий. Загалом, кожна людина коли-небудь говорила або писала про їжу, будь це відомий кухар, кулінарний критик, який пише статті та замітки, або домогосподарка, яка записала на клаптику паперу рецепт.

Кулінарний або гастрономічний дискурс має потужний лінгвокультурний потенціал, тому важливо знати історію національної кухні мови, кулінарні традиції, які є в цій культурі. Так, територія проживання

англосаксонського етносу надає великі можливості для видобутку базових ресурсів існування. В англосаксонській системі гастрономії переважали природні джерела їжі, популярним було полювання на звіра, збиралися гриби, ягоди, лікарські трави, викошувалося сіно, вирощувалися агрокультури [7, с. 36]. Найвідоміші ресторани Лондона часто акцентуються на англійських традиційних стравах «від буряка до свинячих ніжок і тельбуха. У кулінарів знову входять у моду такі традиційні продукти, як ревінь або чорний (кров'яний) пудинг. Крім того, усе більш широке застосування знаходять сезонні та екологічно чисті продукти» [7, с. 37].

Для кожного регіону характерні свої неповторні страви, тому варто зазначити стереотипні особливості кожної з цих кухонь:

- в англійській кухні превалюють страви з риби (оселедець, сьомга, тріска), м'яса (баранина, курка, яловичина, свинина) й овочів (переважно печених);
- у шотландській кухні – різноманітні супи, крупи і м'ясні страви;
- в ірландській кухні – морепродукти, хліб (фруктовий, картопляний), червоні водорості [41, с. 36].

Говорячи про важливість гастрономії для англомовного світу, можна сказати, що процесу приймання їжі часто бракує належної уваги. У межах сучасних прагматичних поглядів, приймання їжі – це не окремий ритуал, а, швидше, послуга, або потреба. Перевага віддається легким у приготуванні стравам, що містять мінімальну кількість інгредієнтів. Примітно також, що приймання їжі частіше проходить одночасно з іншими діями, такими, як перегляд телевізора або читання газети, що веде до відмови від гучних сімейних вечерь або обіду в колі друзів.

Основними особливостями гастрономічного дискурсу є його національно-специфічна й особистісна спрямованість, його організація як особлива знакова система, що включає в себе такі чинники, як знаки національної культури, гендерні, соціальні характеристики. Кількість, якість, асортимент споживаних харчових продуктів відрізняються у різних етносів, а

мистецтво приготування і споживання їжі є однією з найдавніших сфер людської діяльності, у якій виявляються національно-специфічні, соціально-специфічні та економічно-специфічні, етичні та естетичні норми поведінки носіїв мови [46].

Лінгвісти, які зверталися до вивчення гастрономічного або кулінарного дискурсу, розглядають цей тип дискурсу з погляду семасіології, лінгвокультурологічного аналізу, ономастики. Наприклад, Т.М. Курушкіна вказує, що в основі найменувань гастрономічного дискурсу лежить ономастика [33, с. 373]. Ономастика включає в себе різноманітні власні та загальні назви, її основна функція – номінативна. Онім – (від грец. *ονομα* – ім'я, назва) – це слово, словосполучення чи речення, яке слугує для виділення іменованого ним об'єкта з подібних, індивідуалізуючи та ідентифікуючи цей об'єкт [36, с. 66].

Власні назви є обширним класом, який включає в себе цілу низку типів та підтипів. Тому у межах сучасних лінгвістичних досліджень вченими запропоновано декілька класифікацій власних назв [36, с. 28]. Зокрема, лінгвістична наука вирізняє серед онімів цілу низку макрокласів, серед яких слід відмітити такі:

- 1) антропоніми (власні особові імена людей);
- 2) топоніми (власні географічні назви), які можуть поділятися на тематичні групи;
- 3) зооніми (назви та клички тварин);
- 4) теоніми та міфоніми (власні назви різноманітних божеств та міфічних істот);
- 5) космоніми (власні назви небесних об'єктів);
- 6) ергоніми (власні назви організацій, виробничих та суспільних об'єднань тощо);
- 7) хрононіми (власні назви відрізків часу, історичних подій);
- 8) ідеоніми та хрематоніми (власні назви численних матеріальних предметів та витворів духовної культури);

9) поетоніми (різноманітні власні назви в художніх творах) [36, с. 29].

До структури ономастичної лексики входить і найменування страв, продуктів харчування, способів приготування їжі. У наш час є кілька термінів, що використовуються для позначення назв страв і напоїв: «кулінаронім», «глютонім», «гастронім» і «глютонічний прагматонім». Зауважимо, що терміни «глютонім» і «гастронім» більше асоціюються з лексикою взагалі (наприклад, «глютонічна лексика», «гастрономічна лексика») [7, с. 34]. У деяких випадках (наприклад, при найменуванні страв і напоїв у ресторанному меню) можна використовувати зокрема й термін «глютонічний прагматонім», як це робить, наприклад, Л. Р. Єрмакова в своєму дисертаційному дослідженні, розглядаючи глутонічні прагматоніми в зв'язку з національним характером [20, с. 36]. Водночас, деякі вчені вважають, що термін «глютонічний прагматонім» є дуже об'ємним і включає до свого складу ще й назви закладів харчування й торгових марок продуктів харчування [25, с. 90].

У нашому дослідженні щодо назв страв і напоїв слідом за А.І. Леоновою, ми вважаємо найбільш оптимальним використовувати термін «кулінаронім» [41, с. 34]. За визначенням Т.М. Курушкіної, кулінароніми – це лексичні одиниці мови, що означають назви страв [33, с. 374].

Вчені, які долучалися до вивчення гастрономічного (глутонічного) дискурсу, включають до кулінаронімів також концепти «страва», «напій», а також ширші семантичні поля «їжа» та «продукти харчування». Ономасти, які досліджують гастрономію лише на рівні мови, усе ще не виробили єдиного підходу до найменування слів, що позначають їжу, страви, тож на сьогодні залишається відкритим питання термінології в гастрономічному дискурсі. Так, більшість вчених послуговуються терміном «кулінаронім». Натомість, О.М. Кірсанова досліджує найменування продуктів харчування та вводить для цього термін «трофонім» (від грец. τροφή – «їжа», όνομα – «ім'я») [34].

Важливим є питання типології кулінаронімів, яке також залишається на сьогодні не до кінця вирішеним. Загалом, кулінарна лексика може розглядатися як термінологія у своїй специфічній галузі. У такому випадку,

вона поділяється на загальноповживані, загальнонаукові та вузькоспеціальні терміни [37, с. 177].

До першої групи належить загальний лексичний пласт, який більше вживається в побуті. До другої групи належать ті терміни, які включені й до сфери вживання в багатьох інших науках, наприклад фізиці, хімії, біології тощо. До третьої групи відносяться ті терміни, які утворюють головну лексичну групу кулінаронімів. Особливість цього функціонального різновиду тексту полягає у тому, що своїм значенням вони строго прикріплені до конкретної галузі знання. Терміни, що використовуються в кулінарії, зазвичай, однозначні або мають тенденцію до однозначності, стилістично нейтральні, вільні від асоціацій.

Вузькоспеціальні терміни в галузі кулінарії – це кулінароніми представлені словами, які мають одне семантичне значення, й у яких бракує аналогів в інших мовах. Як правило, кулінароніми – це назви страв, окремі частини інгредієнтів, локальні різновиди продуктів тощо [69].

Зауважимо, що класифікація кулінаронімів складна тим, що ця наука зачіпає й інші науки, наприклад фізику, хімію, ботаніку, також вона включає в себе побутове кухонне приладдя. Класифікацію кулінаронімів можна представити в декількох класах, наприклад:

- 1) класифікація найменувань підприємств громадського харчування;
- 2) класифікація за професією кухаря;
- 3) харчові продукти:
 - найменування їжі та продуктів харчування тваринного походження;
 - найменування їжі та продуктів харчування рослинного походження;
 - спеції й прянощі;
 - страви;
 - напої;
 - хлібо-борошняні продукти;
- 4) найменування кухонного приладдя [56, с. 42].

А.І. Леонова пропонує поділяти кулінароніми англійської мови на такі семантичні групи:

- 1) найменування продуктів харчування (зерно-борошених, м'ясних, рибних, молочних, плодоовочевих, смакових товарів);
- 2) найменування страв із перерахованих вище продуктів;
- 3) позначення дотермічної та термічної обробки продуктів;
- 4) позначення різних смаків, запахів та текстур їжі та страв;
- 5) назви кухонного начиння та предметів сервірування столу [38, с. 3].

Класифікація А.І. Леонової більш розширена та включає в себе не тільки назви продуктів або страв, але і способів приготування, текстури та смаки їжі тощо.

За своєю структурою кулінароніми можна поділити на такі групи:

1) власне кулінароніми, до складу яких входять безеквівалентні іменники. За ступенем складності вони діляться на:

- прості кулінароніми, представлені одним іменником;
- складні кулінароніми, представлені простим або складним словосполученням.

2) контекстні кулінароніми, що складаються зі слів, які мають еквіваленти в мові перекладу та які утворюють словосполучення кулінарної тематики [37, с. 178].

Отже, кулінароніми – це найменування страв, напоїв і кондитерських виробів. На сьогодні все ще бракує спеціального розділу ономастики, який вивчав би особливості цього лексико-семантичного розряду. Однак кулінароніми широко вживаються в спеціальній, художній літературі, періодичних виданнях та повсякденній мові. Кулінароніми поєднують у собі ємність сенсу і стислість: за кожною назвою страви слідує рецепт. Кулінароніми можуть виконувати символізуючу, тематизуючу або оцінну функції, відображають реалії традиційного побуту. Вони пов'язані з історією формування національної кухні та належать до довготривалих фонових знань.

1.2. Особливості функціонування кулінаронімів у сучасній англійській мові

Звернемо увагу на особливості функціонування, а також на етимологію деяких кулінаронімів у сучасній англійській мові. Щодо походження кулінаронімів англійської мови, то аж до XVI ст. назви страв і напоїв виникали інстинктивно практично у всіх країнах Європи: це були або найдавніші назви, такі як *soup* – суп, *bread* – хліб, *porridge* – каша, або кулінароніми, які говорять про їх зміст, форму або спосіб приготування (*sponge* – бісквіт, *cake* – торт та ін.).

Загалом, гастрономія Великобританії різноманітна й тісно пов'язана з її історією. Н. Ховард, описуючи історію кулінарії на Британських островах, вказує, що спочатку були вікінги, за якими пішли римляни, і навіть французи згодом принесли на англійський стіл «плавильний котел» інгредієнтів та продуктів. Цей вплив добре помітний у період вторгнення франко-норманів, які принесли в англійську кухню спеції шафрану, мускатного горіха, перцю, імбиру та цукор. Середньовічна англійська кулінарія рясніє рецептами, що містять екзотичну їжу, і ці інгредієнти, як і раніше, можна зустріти в англійській кухні в традиційних її рецептах [53, с. 26].

Починаючи з XVII ст., у гастрономії Європи вводяться спеціальні нові назви, які не пов'язані з використанням у назвах слів, які вказують на основний інгредієнт (*fish* – риба, *potato* – картопля, *pork* – свинина), його частину (*legs* – гомілка, *heart* – серце, *tongue* – язик) або відтінок смаку (*peach* – персик, *plum* – слива) [52, с. 54]. Разом із цим, з XVII ст. у деяких країнах Європи стравам і напоям даються назви на честь людини, яка створила новий рецепт, або на честь того, хто, наприклад, уперше замовив певну страву або напій, ґрунтуючись на свої смакові переваги.

Найчастіше, щоби прославити маленький ресторан або трактир, місцеві кухарі називали страви й напої, зважаючи на ту місцевість, де цей ресторан розташовувався. Саме так були прославлені найвіддаленіші райони і графства

країни, куди з'їжджалися багато знаменитих людей, щоб покуштувати певну страву або коктейль. У такий спосіб з'явився знаменитий йоркширський пудинг, рол «Каліфорнія» та багато інших назв страв і напоїв, які ми знаємо на сьогодні.

Грунтуючись на історії назви страв і напоїв, можна сказати, що спочатку народжувався певний рецепт страви або напою, а вже потім їм приписувалася певна назва, що закріплювалася в пам'яті людей. Отже, кулінаронімами, створеними завдяки багатовіковому розвитку кожної країни й нації, переважно залишалися саме національні, тобто незмінні (у розумінні й назви, і рецептури) страви.

Кулінарну лексику англійської мови можна інтерпретувати як відображення історії культурних контактів між англословними та іншими країнами світу [35, с. 313]. Якщо у XIX – XX ст. англійська кулінарна термінологія була романізована більшою мірою, ніж в інших германських мовах, то на рубежі XX – XXI ст. можна говорити про її екзотизацію у зв'язку з припливом запозичень із «неєвропейських» мов [51, с. 24–26]. Активне проникнення слів з індійських та африканських мов у сучасну англійську мову країн «внутрішнього кола» (згідно з теорією концентричних кіл) прийнято пояснювати зростанням чисельності індійської, пакистанської, бангладешської, нігерійської та кенійської діаспор у Великій Британії, США та Канаді.

У зв'язку з цим збільшується кількість англословних та двомовних періодичних видань для представників цих діаспор, популяризуються художня та нехудожня література авторства вихідців із країн «зовнішнього кола». До нехудожньої літератури належать кулінарні книги про «заморські» страви («overseas (territories) cuisines», «Anglo-Indian cuisine», «Afro-British cuisine»), з якими носії англійської мови вперше познайомилися в епоху британської колоніальної могутності.

Чималим входженням кулінаронімів-екзотизмів вирізняється й сучасний гастрономічний дискурс англійської мови, адже глобалізаційні процеси лише

прискорюють змішування культур, проникнення елементів інших мов в англійську мову. Зовнішніми чинниками, які впливають на це, є міграційні процеси, розвиток Інтернету, активні міжкультурні комунікації в різних сферах, зокрема й у кулінарії.

Щодо власне англійської кухні, то зазвичай прийнято вважати, що назви страв на англійській мові не дуже складні й легко перекладаються, проте не завжди зрозуміло, що саме містить у собі та чи інша страва. Частково це можна пояснити великою різноманітністю страв і напоїв, особливо зважаючи на географічну протяжність Великобританії, на честь районів якої названо багато традиційних страв і напоїв, і проживання на її території понад п'ятдесяти національностей, у кожної з яких є свої культурні особливості.

Особливості англійської кухні можна простежити в ідіоматичних фразах, пов'язаних з їжею, наприклад: *the proof is in the pudding* (поки не спробуєш – не впізнаєш); *to be the cream of the crop* (бути найкращим з найкращих); *That's the way the cookie crumbles* (Ось такі пироги!); *have your cake and eat it too* (і рибку з'їсти й в карету сісти); *to butter somebody up* (нахвалювати когось); *to spill the beans* (розкрити всі карти); *to be bread and butter* (бути хлібом насущним) тощо [52].

З цього випливає, що англійська кухня відрізняється величезною кількістю різного роду випічки, особливо пирогів, а також ця національна кухня відрізняється різноманітністю страв з овочами, а саме з бобами. Також можна зазначити достатню кількість молочних продуктів, які англійці додають до свого щоденного раціону (*butter* – масло, *cream* – вершки, *milk* – молоко).

Дослідники гастрономічного дискурсу та кулінаронімів в англійській мові виокремлюють кілька способів номінації страв:

1. Номінації, зумовлені складом та способом приготування страви;
2. Номінації, пов'язані з локальною віднесеністю страви:
 - номінації, що відображають місцевість, яка історично вважається місцем винаходи страви;
 - номінації, пов'язані з традиціями національної кухні;

– номінації фірмових страв, що включають назву ресторану;

3. Креативні номінації.

4. Номінації, що вказують на час прийняття їжі (сезон; день тижня; частина дня);

5. Номінації на честь видатних особистостей (творець страви; відома історична особистість);

6. Номінації на честь свят.

Зокрема, номінації страв, зумовлені складом та способом приготування страви, трапляються в англomовному меню досить часто. Здебільшого, назва страви, пов'язана зі способом її приготування або способом приготування деяких інгредієнтів, включає в себе назву чи перерахування одного або декількох домінуючих у складі цієї страви продуктів. Наприклад, такі м'ясні страви, як *smoked turkey & cheddar*, *roasted chicken & goat cheese*, *smoked turkey & avocado*, *aged rib eye burger with mozzarella*. У цих номінаціях акцент ставиться на провідний інгредієнт та спосіб його харчової обробки, а другорядний інгредієнт указується для створення більш докладного способу страви. Уточнення способу приготування окремої складової страви, а не всіх її інгредієнтів у сукупності, також часто використовується у назвах салатів: *crushed pea salad*, *chopped chicken salad*, *BBQ chicken salad*, *marinated beetroot salad*. Водночас, до складу салату може входити ще кілька приготовлених у різний спосіб або необроблених інгредієнтів.

Із семантичної погляду номінації, що повідомляють про спосіб приготування та обробки, можна поділити на номінації зі значенням:

- способу нарізки: *chopped chicken salad*;
- додавання приправи: *seasoned fries*, *powedered duck breasts*;
- надання форми: *bacon wrapped dates*, *eggs et cocotte*;
- якісної зміни продукту: *scrambled eggs*, *grinded beef*;
- термічної обробки: *fried egg sandwich*, *smoked salmon*, *baked beans*, *roasted sprouts*, *grilled cheese*, *poached eggs*, *braised celery*, *iced caramel*.

Для позначення способу обробки або кондиції страви можуть використовуватися італійські мовні одиниці, як-от *al forno* та *al dente*. *Al forno* (від італ. «приготовлений у печі»), наприклад: *lasagne al forno, pasta al forno*. *Al dente* (від італ. «на зубок»). Характерною особливістю продуктів, приготованих «al dente», є збереження ними після термічної обробки відчутної під час укусу внутрішньої пружності): *pasta al dente, vegetables al dente*.

Повний склад може бути відображений у нескладній назві лише в тих випадках, коли страва гомогенна та за браком акценту на соуси та приправи. Такі назви можуть не відображати спосіб їхнього приготування, але в такому разі у звичайних закладах їх поміщають до спеціальної секції меню (*Grill, Bakery* тощо).

Заклади харчування, що базуються на тій чи іншій національній кухні, або ресторани високого рівня не виділяють такі страви певні секції, оскільки їхній типовий контингент відвідувачів має пресуппозицію щодо технології виробництва зазначеної страви. Наприклад, у ресторані «The Ritz», що має зірку Мішлен, акцент ставиться саме на склад: *loin of lamb, fillet of lamb, terrine of goose liver*. Ці страви не виокремлені в окрему секцію і є назвою головного інгредієнта без уточнення. Те саме відбувається й зі стравами національної кухні, наприклад, такі страви в англійських ресторанах китайської кухні, як *mixed vegetables, mushrooms and chicken*, які в найкращих традиціях китайської кухні приготовані у великій кількості олії на вок-сковороді, або *brown rice*, що зазвичай подається в пропареному вигляді.

Однак, як було зазначено раніше, під час номінації страв з гомогенним складом також можна використовувати схему «продукт + спосіб приготування». Уточнення способу приготування зумовлено використанням цього продукту в широкому діапазоні страв різного характеру, а також великої кількості способів його обробки як окремого інгредієнта: *grilled rhubarb, poached rhubarb, rhubarb jelly*, або варіації приготування такого популярного продукту в європейських країнах, як шпинат: *wok cooked spinach, boiled spinach, sauted spinach*.

Близькими за назвою до страв з гомогенним складом є страви, що містять продукти однієї категорії. Наприклад, овочеві страви: *vegetable spring rolls*, *vegetable tricolore* (мається на увазі наявність трьох видів овочів), *veggie pot*; страви з морепродуктів: *seafood cocktail*, *shrimp trio*, *seafood basket*, *seaside sampler*.

В англomовних меню також присутні назви, ґрунтуються на складі страви та доданих до неї соусах. У меню часто представлені страви, під час приготування яких використовуються соуси з різних регіонів світу: азіатські соуси (*teriyaki salmon*, *tofu teriyaki*, *chicken-asparagus negimaki*, *sweet and sour chicken*), італійські соуси (*spaghetti bolognese*, *lasagna bolognese*), французькі соуси (*asparagus with cheese béchamel*, *béchamel lasagna*, *tuna tartar*) тощо.

Гастрономічна номінація може відображати різні різновиди зв'язку «страва – місце». Слід виділити номінації, що відбивають місцевість, що історично вважається місцем винаходу. Так, наприклад, вважається, що *California roll* був створений у 1973 р. Ітіро Масіто, шеф-кухарем ресторану «Токуо Каікан» в Лос-Анджелесі. У 80-х рр. він поширився й по інших штатах, потім став відомим у Японії, а потім – у всьому світі. Аналогічним чином *Cornish ice cream* – рiновид морозива, вперше зробленого у Корнуоллі на південному заході Великобританії. При його виготовленні використовуються корнські згорнуті вершки.

Також існує вид номінації, в якій акцент ставиться не на місце винаходу, а на зв'язок складу або способу приготування з будь-якою національною кухнею. Це відображено як у назві країни, так і в назві її окремого міста: *Greek-style yogurt* – йогурти, подібні до грецького, випускаються і в інших європейських країнах, проте вони в основному ущільнюються шляхом додавання загусників, а навіть якщо і виробляються за традиційною грецькою технологією, то виробляються вони з місцевого молока, а не грецького. Йогурт, приготований за грецьким рецептом, має більш багату структуру і одночасно характеризується набагато нижчим вмістом жирів порівнянно зі звичайним йогуртом.

Наступна, найменш поширена група кулінаронімів в англійській мові – це номінації фірмових страв, що включають назву ресторану. Вони є варіаціями вже існуючих страв, проте створюють референцію до місць їх трансформації. Наприклад, *Tupelo Honey Café's herbed panko fish risotto* – одна з фірмових страв місця під назвою «Tupelo Honey Café's». У той час як традиційне рибне ризотто готується з лосося, у цій варіації використовують рибу махі-махі, а також сир та томати, які не є інгредієнтами оригінального рибного ризотто.

Номінація страви може вказувати на час приймання їжі, наприклад:

- сезон року (*summer pudding, seasonal fruit salad*);
- день тижня (*Sunday roast, Thursday gnocci*);
- частина дня (*overnight crock-pot egg casserole, egg breakfast muffins, open-face breakfast sandwich, morning glory muffins*).

Також існують страви, названі на честь свята та приготовані з нагоди тих чи інших урочистостей, наприклад:

- Різдво (*Christmas pudding, Christmas-ready mincemeat pies, Twelfth Night Cake* (традиційно подається в останній день Різдва), *Christmas turkey*);
- Великдень (*Easter cake, Pesach brownies*);
- День народження (*Birthday cake, Birthday Pasta*);
- Хеловін (*Halloween Baked Rats, Halloween Jack-o'-Lantern Beef Pies, Halloween Meatloaf, Tina's Halloween Quesadillas*);
- Новий Рік (*New Year's Black-Eye Pea Dip, New Year's Soup, New Year's Champagne Punch*).

Ще один вид номінації у лексико-семантичній групі англомовних кулінаронімів – це номінація на честь відомих людей. Номінації з використанням імені людини можуть відображати творця страви, як, наприклад, у випадку *Caesar salad* – салат отримав назву на ім'я його винахідника – американського кухаря італійського походження Цезаря Кардіні. Номінації страв також можуть бути актом поваги до тієї чи іншої відомої особи, наприклад: *The Arthur, Elvis cocktail*.

Отже, можна зазначити, що найпоширенішим способом гастрономічної номінації в сучасній англійській мові є позначення складу та способу приготування страви. У центрі англомовної глутонії розташовуються переважно номінації яєць, овочів, м'яса та риби. Антропоніми також часто трапляються в англійському меню і несуть інформацію про творця страви або є пошаною щодо знаменитих людей. Ще однією особливістю є те, що багато номінації страв є багатокomпонентними, тобто відбивають кілька параметрів страви.

Загалом, з погляду структури, кулінароніми являють собою словосполучення, побудовані переважно за атрибутивною моделлю, тобто один з компонентів «стрижневий», а інший уточнює його [2, с. 43]. Отже, кулінаронім має строгу послідовність: означення йде перед означуваним словом. Водночас, часто до складу назви страви або напою входить ім'я творця або ім'я відомої особистості, або географічне місце, де ця страва або напій були вигадані.

1.3. Принципи та стратегії перекладу кулінаронімів

Вивчаючи особливості та стратегії перекладу кулінаронімів англійської мови, слід звернутися до теоретичного осмислення цього питання. Загалом, у момент перекладу перекладач зближує дві лінгвістичні системи, одна з яких експліцитна і стійка, а інша – потенційна і адаптована. Перш за все перекладач буде досліджувати текст оригіналу, оцінювати дескриптивний, афективний та інтелектуальний зміст одиниць перекладу, які він вичленував; відновлювати ситуацію, яка описана в тексті, зважувати і оцінювати стилістичний підхід тощо [22, с. 41].

Слід розрізнити потенційно досяжну еквівалентність, під якою розуміється максимальна спільність змісту двох різномовних текстів, що допускається відмінностями мов, на яких створені ці тексти, і перекладацьку еквівалентність – реальну змістовну близькість текстів оригіналу і перекладу,

що досягається перекладачем в процесі перекладу [48, с. 150]. Межею перекладацької еквівалентності є максимально можлива (лінгвістична) ступінь збереження змісту оригіналу під час перекладу, але в кожному окремому перекладі змістовна близькість до оригіналу в різному ступені і різними способами наближається до максимальної.

Відмінності в системах вихідної мови і мови перекладу, особливості створення текстів на кожній з цих мов у різному ступені можуть обмежувати можливість повного збереження під час перекладу змісту оригіналу. Тому перекладацька еквівалентність може ґрунтуватися на збереженні і відповідно втраті різних елементів змісту, що містяться в оригіналі.

За багато років свого існування перекладацька практика показала, що найбільш поширеними прийомами перекладу є [39, с. 64]:

- транскрипція, транслітерація;
- калькування;
- описовий переклад.

Аналіз способів передачі англійських кулінаронімів на українську мову дозволяє стверджувати, що [24, с. 4]:

1. Найбільш поширеним способом завдяки простоті реалізації є калькування, переклад виконується на базі словникових статей і часто не вимагає від перекладача будь-яких фонових знань.

2. Досить часто використовуються транскрипція і транслітерація. Вони прекрасно справляються зі збереженням національного колориту, точно передають антропоніми, топоніми і назви інгредієнтів, що входять до складу кулінаронімів, і власне кулінаронімів.

3. У ряді випадків спостерігається часткова транскрипція, пов'язана з граматичною асиміляцією кулінаронімів.

4. Менш поширений описовий або наближений переклад. Для його реалізації потрібні фонові знання. Він необхідний, щоб дати відповідні пояснення або підібрати український аналог.

5. Трансформаційний переклад (граматичні трансформації) зустрічається рідко. Він більш характерний для великих обсягів перекладу, ніж для окремих словосполучень.

При передачі англомовних кулінаронімів українською мовою часто зустрічаються різні комбінації розглянутих способів перекладу:

- транскрипція + транслітерація;
- транскрипція + описовий переклад;
- транскрипція + калькування.

Англійська кухня, як і будь-яка інша кухня, має свої особливості, у зв'язку з цим і виникають проблеми збереження автентичності оригіналу і національного маркування під час перекладу. Це вимагає від перекладача не тільки гарного володіння мовою, а й високого рівня культурної та країнознавчої підготовки [22, с. 71].

Зокрема, стратегіями перекладу національно-специфічних лексем, якими і є кулінароніми, є стратегії одомашнення та відчуження. Звернемося до їх аналізу більш детально.

Загалом, поняття стратегії перекладу у зарубіжному та вітчизняному перекладознавстві має досить широкий спектр тлумачень. Так, Х. Крінгс розуміє стратегії перекладу як плани перекладача, спрямовані на вирішення конкретної перекладацької проблеми в рамках конкретного перекладацького завдання [28, с. 90]. Автор виділяє макростратегію, що включає способи вирішення деякої кількості завдань та мікростратегію, спрямовану на вирішення одного завдання.

Професор В.Н. Комісаров визначає перекладацьку стратегію як своєрідне перекладацьке мислення, що є основою дій перекладача [29, с. 157]. Н.К. Грабовський пояснює стратегію перекладу як генеральну лінію поведінки перекладача та пов'язує її з вирішенням питання, чим слід пожертвувати під час транскодування оригінального тексту [12, с. 50]. У свою чергу І.С. Алексеєва визначає перекладацьку стратегію як обраний алгоритм перекладацьких дій [7, с. 329].

А.О. Коваленко вказує, що перекладацька стратегія – це певні принципи, якими керується перекладач під час роботи з текстом оригіналу та в процесі його транскодування іншою мовою. Ці принципи стосуються як методів доперекладацького аналізу цього оригінального тексту, так і вибору технік, що використовуються під час перекладу, та способів репрезентації інформації в кінцевому результаті [26, с. 175].

На думку О.О. Жулавської, стратегія є процесом і продуктом ментальної діяльності: вироблення плану перекладацьких рішень, що переслідує певну мету, на відміну від методу, який становить систему взаємопов'язаних мовленнєвих дій (способів / трансформацій перекладу), які втілюють цей ментальний план в життя [19, с. 71–72].

Англійська дослідниця М. Бейкер у «Перекладознавчому енциклопедичному словнику», спираючись на твердження Л. Венутті, зазначає, що стратегії перекладу включають два основних завдання: вибір тексту для перекладу та розробка методів їх транскодування [49, с. 240–244]. Саме ця дослідниця розділяє два основні підходи до процесу перекладу: одомашнення та відчуження.

В іноземній лінгвістичній традиції стратегії одомашнення та відчуження мають назви «доместикація» і «форенізація» (англ. «domestication and foreignization»). Так називають перекладацькі стратегії, що визначаються на підставі того, якою мірою перекладач прагне наблизити текст до норм приймаючої культури. Якщо переклад виявляє прагнення максимально адаптуватися до норм приймаючої культури, зробити сприйняття тексту зручним і легким для адресата і може йти заради цього на згладжування і навіть усунення мовних або змістовних особливостей оригіналу, можна говорити про переклад шляхом стратегії одомашнення («доместикація») [50, с. 62].

Натомість, установка на збереження і дбайливе відтворення особливостей оригіналу, всієї повноти інформації, що міститься у ньому, навіть ціною легкості читацького сприйняття і порушення конвенцій

приймаючої культури, відповідає стратегії відчуження («форенізації»). Опозиція доместикації та форенізації у перекладі ґрунтується на ідеях Ф. Шлейєрмахера, але у сучасному вигляді була сформульована у другій половині 1990-х рр. американським теоретиком перекладу Л. Венуті.

Л. Венуті стверджував, що стратегія відчуження має на меті досягнення близькості до тексту оригіналу, буквалізм під час перекладу, який призводить до перенесення культурних та мовних реалій мови оригіналу в мову перекладу та породжує двомовні діалекти та дискурси [61, с. 241]. Щодо стратегії одомашнення, то дослідник вважав, що ця стратегія, навпаки, наближує текст оригіналу до норм та правил мови перекладу [61, с. 240–244].

На думку Л. Венуті, у традиції перекладу англійською мовою домінує нестримна доместикація, прагнення за допомогою гладкопису звести нанівець усі культурні особливості іншомовних текстів, тенденція до максимальної асиміляції чужих літературних традицій. Науковець критикує цей підхід під час перекладу і протиставляє йому необхідність форенізувати текст для того, щоб переклад повідомляв адресату про існування інших культурних норм і впливав на англо-американську культуру, прищеплюючи уявлення про інше, як би «відправляючи читача за кордон». Він рекомендує перекладачам чинити опір нормам приймаючої культури і мови, і різними способами давати адресату зрозуміти, що він має справу з перекладним текстом, створеним у рамках іншої культури [62, с. 10–11].

Стратегія доместикації передбачає етноцентричний підхід, у якому текст оригіналу редукується і змінюється для прийняття його лінгвокультурою перекладу, що відображає євроцентричну і, конкретно, англоцентричну тенденцію епохи імперіалізму. Протилежний підхід, своєю чергою, призводить до необхідності усунення згладжування відмінностей іноземного тексту. Стратегії «згладжуючого перекладу», при якому перекладач стає «невидимим», просто опускаючи поняття та явища, що вимагають додаткового пояснення, або ж замінюючи їх подібними явищами культури мови перекладу, тобто стратегії доместикації, Л. Венуті протиставляє

стратегію перекладу, коли перекладач стає «видимим», пояснюючи і коментуючи неперекладні особливості іншомовного тексту та культури під час перекладу [61, с. 241].

Форенізація передбачає вибір іншомовного тексту та застосування методу перекладу, що підкреслює відмінні риси культури тексту оригіналу, які відсутні у культурі мови перекладу. У результаті з'являється текст, не схожий ні на текст оригіналу, ні на будь-який текст у мові перекладу. При методі форенізації акцент ставиться на лінгвокультурну цінність мови оригіналу, підкреслюються мовні та культурні особливості оригінального тексту, читач наближається до культури оригіналу.

Л. Венуті зазначає, що для перекладача «бажано зменшити етноцентричний примус під час перекладу». Метод форенізації дозволяє обмежити примусове «одомашнення» світових культурних цінностей англomовною частиною світу. Отже, форенізація – це переклад тексту оригіналу, спрямований на те, щоб підкреслити особливості тексту оригіналу, і не приховує «присутність перекладача». Так буде забезпечено захист від ідеологічного тиску культури домінантної мови перекладу.

Згідно з думкою Л. Венуті, доместикація та форенізація – це евристичні поняття. Їхні полюси під час перекладу змінюються залежно від часу та статусу країн текстів оригіналу та перекладу. Однак незмінним залишається той факт, що акцентування чи ігнорування культурних особливостей того чи іншого конкретного іншомовного тексту зумовлено домінантністю / підпорядкованістю його культури у світі на цей момент [62, с. 16].

Ідеї одомашнення та відчуження під час перекладу набули свого розвитку у сучасній теорії перекладу. У 1970-х рр. ізраїльський вчений І. Евен-Зохар запропонував теорію полісистеми. Відповідно до цієї теорії, літературний твір сприймається як частина цілої літературної системи, яка, своєю чергою, є сукупністю функцій, що знаходяться у постійній взаємодії. Згідно з гіпотезою полісистеми, перекладачі, що працюють з сильною літературною полісистемою, найчастіше користуються стратегією

доместикації, отримуючи в результаті вкрай вільний переклад, у той час як у слабких культурах переважає стратегія форенізації, або «переклад-опір» [1, с. 78].

Інший дослідник – А. Лефевр – наголошує на важливості мовних особливостей аудиторії іноземних читачів, а також самого тексту. Він вважає, що норми перекладу змінюються залежно від історичного періоду, у який виконується переклад. Вибір стратегії перекладу – доместикації чи форенізації – може, своєю чергою, вплинути на суспільні та культурні тенденції у суспільстві того чи іншого часу. Проте типовою, за А. Лефевром, є все ж таки доместикація – адаптація оригіналу до конкретної ідеології чи художніх уподобань аудиторії. Ідеологія у теорії А. Лефевра отримує потрійне вираження: як ідеологічна установка самого перекладача, що виявляється у елементі суб'єктивності при сприйнятті оригіналу; як ідеологія влади, що реалізується у вимогах цензури; як ідеологія цільової читацької аудиторії, яка визначається ідеологією влади та всім соціокультурним контекстом епохи. Вчений вказує, що неважливо, чи виробляють переписувачі переклади, літературні рецензії чи статті у довідниках, хрестоматіях, критичних нарисах, вони так чи інакше адаптують оригінал, здійснюють з ним маніпуляції, щоб привести його у відповідність до домінуючого дискурсу [55, с. 8].

А. Берман стверджує, що переклад – це не просте посередництво, а процес, у якому йде постійна взаємодія з «іншим» або «чужим», його менталітетом, естетикою, культурою, що пов'язано не лише з мовною чи літературною перспективою, але й з антропологією та герменевтикою [6; 55]. У такому разі небажаним буде як безоглядне нівелювання «чужого» на зразок «свого» (це може означати культурний шовінізм, а також вести до невірного сприйняття чужої культури), так і безоглядне засвоєння «чужого» як «свого» (це може спричинити загибель своєї культури).

Загалом, зазначимо, що питання перекладацьких стратегій одомашнення і відчуження можна вважати розвитком довгого часу існуючої суперечки про вільний і дослівний переклад, причому розвитком у культурному та

політичному, а не лінгвістичному ракурсі. Тому цілком логічно, що досі це питання висвітлювалося переважно із соціальної, культурної та історичної точок зору. Між тим, безсумнівно, лінгвістичний та лінгвокультурний аналіз перекладених текстів, у сукупності з філологічним аналізом їх змістовно-сміслової сторони, можуть надати методологію дослідження доместикації та форенізації.

Так, кількість іноземних запозичень у тексті може бути мірою того, до якої стратегії схилився перекладач. Не менш суттєвими показниками є трансформації синтаксичних структур оригіналу, його морфологічних форм, стилістичних особливостей і т. д. Надмірність цих трансформацій свідчить про активне застосування технології згладжування, властивої доместикації, і навпаки, їх невелика кількість – про прагнення формально точного перекладу, «суцільного калькування», властивого форенізації.

Особливо важливим аспектом при лінгвокультурній оцінці перекладу можна вважати ставлення перекладача до реалій: їх збереження та донесення до читача в адекватній оригіналу формі (тобто перекладеними транскрибуванням, транслітерацією або калькуванням), а також їх експлікація (коментарі, виноски) свідчить про обрання форенізації, навпаки, їх опущення або переклад «функціональними аналогами» в мові перекладу, без лінгвокультурних пояснень свідчить про одомашнення національно-культурної лексики тексту оригіналу.

Висновки до розділу 1

Відтак, гастрономічний дискурс англійської мови є одним із типів дискурсів, які мають виражене національно-специфічне значення та є елементом англійської лінгвокультури. Гастрономічний дискурс включає в себе текстові структури, пов'язані з процесом харчування, під час якого враховуються учасники, умови, способи спілкування, середовище, де відбувається мовлення, місце і час комунікації, цілі і мотиви, а також жанр і стиль мовлення.

Гастрономічний дискурс також називають кулінарним або глютонічним, а найменування страв, продуктів та інших явищ, пов'язаних з приготуванням та прийомом їжі називають кулінаронімами, глютонімами, гастронімами тощо. У роботі використовується термін «кулінаронім», який трактується як лексичні одиниці мови, що означають назви страв. Однак, кулінароніми можуть позначати також і продукти харчування, види дотермічної та термічної обробки продуктів, різні смаки, запахи та текстури їжі та страв, назви кухонного начиння та предметів сервірування столу та ін. Кулінароніми можуть виконувати символізуючу, тематизуючу або оцінну функції, відображають реалії традиційного побуту. Вони пов'язані з історією формування національної кухні та відносяться до довготривалих фонових знань.

Найпоширенішим способом гастрономічної номінації в сучасній англійській мові є позначення складу та способу приготування страви. У центрі англійської глютонії розташовуються переважно номінації яєць, овочів, м'яса та риби. Антропоніми також часто зустрічаються в англійському меню і несуть інформацію про творця страви або є пошаною щодо знаменитих людей. Ще однією особливістю є те, що багато номінації страв є багатокомпонентними, тобто відбивають кілька параметрів страви.

З точки зору структури, кулінароніми являють собою словосполучення, побудовані переважно за атрибутивною моделлю, тобто один з компонентів

«стрижневий», а інший уточнює його. Кулінаронім має строгу послідовність: означення йде перед означуваним словом. Водночас, часто до складу назви страви або напою входить ім'я творця або ім'я відомої особистості, або географічне місце, де ця страва або напій були вигадані.

Аналіз особливостей перекладу кулінаронімів англійської мови показав, що таку лексику можна віднести до групи національно-специфічних реалій та безеквівалентної лексики, а отже вона становить труднощі при їх відтворенні українською мовою.

У якості провідних стратегій перекладу кулінаронімів виокремлені стратегії одомашнення та відчуження. Так називають перекладацькі стратегії, що визначаються на підставі того, якою мірою перекладач прагне наблизити текст до норм приймаючої культури. Якщо переклад виявляє прагнення максимально адаптуватися до норм приймаючої культури, зробити сприйняття тексту зручним і легким для адресата і може йти заради цього на згладжування і навіть усунення мовних або змістовних особливостей оригіналу, можна говорити про переклад шляхом стратегії одомашнення («доместикація»). Установка на збереження і дбайливе відтворення особливостей оригіналу, всієї повноти інформації, що міститься у ньому, навіть ціною легкості читацького сприйняття і порушення конвенцій приймаючої культури, відповідає стратегії відчуження («форенізації»).

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ СТРАТЕГІЙ ПЕРЕКЛАДУ АНГЛОМОВНИХ КУЛІНАРОНІМІВ УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ

2.1. Перекладацькі прийоми та трансформації під час перекладу кулінаронімів

Розглянемо основні прийоми перекладу, які використовуються при передачі англomовних кулінаронімів українською мовою. Загалом, під час перекладу кулінаронімів часто стикаємося з запозиченими словами, наприклад: *parfait* – «1) a dessert consisting of layers of ice cream, fruit, etc., served in a tall glass 2) a rich cold dessert made with whipped cream, eggs, and often fruit; Origin: from the French adjective parfait» [68] / *парфе* – «1) десерт, що складається з шарів морозива, фруктів тощо, подається у високій склянці 2) насичений холодний десерт, приготований зі збитими вершками, яйцями і часто фруктами; Походження: від французького прикметника *parfait*».

Слід зазначити, що часто запозичення входять у мову шляхом транслітерації або транскрипції, серед них фігурують семантичні запозичення, або «помилкові друзі перекладача», яких слід особливо побоюватися, наприклад слово *макарони* (від італ. *maccheroni*) – це харчовий продукт з прісного пшеничного тіста, висушеного у вигляді трубочок, тоді як *macaron* французькою мовою – це мигдальне печиво.

Як показує практика, прийом транскрипції або транслітерації під час перекладу використовується у деяких випадках: з одного боку, він вимагає наявності у терміна певного звукового ладу і закінчення, яке сприяє подальшому утворенню відмінкових форм іменника; з іншого, необхідно обмежене включення запозичення в систему понять відповідної області [42, с. 42]. Одна з основних переваг транскрипції як прийому – максимальна стислість, що в ряді випадків є основною причиною транскрибування.

Розглянемо приклади англійських найменувань страв, під час перекладу яких зазвичай використовується прийом транслітерації або транскрипції: *beefsteak* – біфштекс, *fish and chips* – фіш-енд-чіпс, *hamburger* – гамбургер, *cheeseburger* – чізбургер, *fishburger* – фішбургер, *nuggets* – нагетси, *roast beef* – ростбіф, *beef Wellington* – біф Веллінгтон, *pudding* – пудинг, *doughnut* – донат та ін.

Транскрибування чи транслітерації буває достатньо для перекладу деяких національно-специфічних кулінарних реалій, особливо назв популярних у всьому світі страв, які з великою долею вірогідності виявляться відомими читачеві тексту перекладу. Втім, іноді перекладачеві доводиться використовувати комбінований спосіб – транскрипція + опис, або ж поєднання транскрипції та кальки, наприклад: *Worcester sauce* – вустерський соус.

Транскрипція або транслітерація часто використовуються під час перекладу кулінаронімів іншомовного походження, наприклад: *aioli* – айолі, *Consomme “Divette”* – консоме «Діветт», *Quiche Lorraine* – кіш-лоррен тощо. Часткова транскрипція зустрічається у наступних прикладах перекладу кулінаронімів: *fondue de tomates* – фондю з помідорів, *apple crumble* – яблучний крамбл, *spicy chutney* – гострий чатні.

Загалом, прийом транскрипції є одним із найбільш доцільним через його компактність і зручність, а також тому, що реципієнти часто вже мають фонові знання, необхідні для розуміння тієї чи іншої реалії, тому супровід їх коментарем не обов’язковий. Серед таких реалій велику групу формують так звані «нові» реалії – такі, які зовсім недавно стали відомими, але водночас дуже швидко набули широкого поширення завдяки соціальним мережам, інтернет-виданням тощо, наприклад: *pancakes* – панкейки, *cupcakes* – капкейки, *muffins* – маффіни, *doughnuts* – донати тощо.

Калькування є запозиченням особливого роду, зазвичай ми запозичуємо з іноземної мови ту чи іншу синтагму і буквально перекладаємо її елементи, наприклад, *fruit and vegetable carving* – карвінг овочів і фруктів, *spicy pancakes* – пікантні млинці, *soda bread* – содовий хліб. У цьому випадку ми отримуємо

калькований вираз, використовуємо синтаксичні структури мови перекладу, привносячи в неї нові експресивні елементи, або калькування структури, привносимо в мову нові конструкції.

Виділяють два види слів кальок: словотворчі та семантичні. Семантичні кальки – це українські слова, які отримали нові значення під впливом відповідних слів іншої мови в результаті буквализму під час перекладу [68]. Наведемо приклад: *roasted peppers with mozzarella* [72] – *смажені перці з моцарелою*.

При калькуванні зберігається семантичний зміст, але може втрачатися національний колорит. Наприклад, кулінаронім *shepherd's pie* перекладається з англійської мови як «пастуший пиріг». Але навряд чи неангломовний відвідувач ресторану знатиме, що це картопляна запіканка з бараниною. Тому в цьому випадку може знадобитися уточнення. Калькування дозволяє перенести в мову перекладу гастрономічну реалію за максимально повним збереженням семантики. Однак збереження семантики не означає збереження національного колориту, оскільки частина слова або виразу передається засобами мови перекладу, наприклад, *oxtail soup* – «суп з бичачих хвостів», *jellied Eel* – «заливний вугор».

Дослівний переклад позначає перехід від вихідної мови до мови перекладу, який призводить до створення правильного тексту, а перекладач за такої умови стежить тільки за дотриманням обов'язкових норм мови, наприклад:

Put the lemon zest into a large saucepan and add 2,5 liters of cold water. Place over a medium heat and bring to the boil [72]. – *Налийте сік лимона і 2,5 літра води на сковороду з великим отвором. Поставте на середній вогонь і доведіть до кипіння.*

Описовий переклад необхідний, щоб повністю пояснити значення реалії, розуміння якої вимагає додаткового коментаря. Наприклад: *mehalabeya* – мехалабія (єгипетський десерт типу пудингу), *savoury omelette* – омлет із запашними травами тощо.

Кожен із наведених прийомів перекладу гастрономічних реалій має свої переваги та недоліки: використовуючи транслітерацію та транскрипцію, перекладач зберігає екзотичний колорит, але не бере на себе відповідальності за зміст; калькування пов'язане з буквализмом і втратою національного колориту, описовий переклад призводить до збільшення обсягу тексту, що не завжди бажано.

Основні принципи перекладацької стратегії ґрунтуються на ряді технічних прийомів, які порушують формальну подібність перекладу оригіналу, але забезпечують досягнення більш високого рівня еквівалентності [27, с. 82]. Отже, крім зазначених прийомів перекладу (калька, описовий переклад), також можуть використовуватися лексичні, граматичні та семантичні трансформації. Найбільш широко поширені такі: прийом додавання, прийом опущення, прийом заміни.

Перекладацькі трансформації – це ті численні і якісно різноманітні міжмовні перетворення, які використовуються для досягнення перекладацької еквівалентності всупереч розбіжностям у формальних і семантичних системах двох мов [57, с. 65].

Розглянемо детально основні види перекладацьких трансформацій – додавання, опущення і заміну [59, с. 92].

1. Прийом додавання, який передбачає введення додаткових слів, обумовлюється рядом причин: відмінностями в структурі речення і тим, що більш стислі англійські речення вимагають в українській мові більш розвернутого вираження думки. Наприклад:

Drain the salmon, discard the skin and bone (if desired) and break into large chunks [74]. – *Осушити сьомгу, очистити від шкірки і кісток (бажано) і розділити на кілька великих частин.*

2. Прийом опущення є процесом, протилежним прийому додавання під час перекладу. Також цьому прийому характерна відмова від передачі в тексті перекладу семантично надлишкових мовних одиниць. Значення таких

одиниць можуть бути легко відновлені в контексті. Під час перекладу один із синонімів опускається. Наприклад:

Using a fork, mash the avocado in a bowl with the lemon juice and garlic, until still quite chunky – the lemon juice prevents the avocado from turning brown [74]. – Розімніть авокадо виделкою з соком лимона і часником – сік лимона зберігає колір авокадо.

У цьому випадку опущені деякі надлишкові елементи вихідного тексту, такі як *in a bowl, still quite chunky, prevents the avocado from turning brown*. Використаний також трансформаційний переклад, наприклад, вираз *prevents the avocado from turning brown* переданий під час перекладу більш коротким висловом *зберігає колір авокадо*.

Слід зауважити, що прийом опущення в кулінарній термінології вживається часто, але потрібно враховувати той факт, що текст повинен бути доступним всім – і професіоналам, і аматорам, та надавати можливість якісно приготувати страву.

3. Прийом заміни – найбільш поширений і різноманітний вид перекладацьких трансформацій. Це спосіб перекладу лексичних одиниць оригіналу шляхом використання в перекладі одиниць мови перекладу, значення яких не збігається зі значеннями вихідних одиниць, але може бути виведено з них за допомогою певного типу логічних перетворень [54, с. 41]. У процесі перекладу заміні піддаються і граматичні одиниці – форми слів, частини мови, члени речення та різні типи синтаксичного зв'язку.

Заміна форм слова має на увазі заміну числа у іменників, часу у дієслів тощо. Наприклад:

Coat livers in combined flour, salt and pepper; shake off excess [72]. – Посолить і поперчить нарізану печінку, потім гарненько обмокайте її в борошні.

Заміна частин мови – цей тип заміни є досить поширеним під час перекладу кулінаронімів. Наприклад: *pork cutlet [72] – відбивна котлета зі свинини*.

У окремих випадках під час перекладу кулінаронімів може також використовуватися адаптація, наприклад: *ramequins* – сирники.

Слід зазначити, що під час перекладу кулінарних текстів важливу роль відіграє підхід редактора до «скопосу» перекладу: якщо цільовою аудиторією вважаються кухарі-аматори та звичайні пересічні читачі, які готують вдома, то назви будуть більш простими, у них будуть присутні пояснення. Якщо ж майбутніми читачами тексту прийнято вважати любителів іноземної культури, професійних кухарів, то тут більше використовують транскрипцію, тобто стратегію відчуження під час перекладу.

Наприклад, кулінаронім *hashed brown potatoes* може перекладатися як «дрібно нарізана смажена картопля», однак такий переклад є не зовсім правильним та еквівалентним, оскільки страви *hashed brown potatoes* (дрібно нарізана підрум'янена картоплю), або просто *hash browns* пов'язані з французьким словом *hasher* – «рубати, кришити, молоти» і англійським *brown* – «підрум'янювати». Відтак, цей переклад може бути доречним у кулінарній книзі, однак у ситуації спілкування офіціанта та клієнта навряд чи його можна буде назвати виправданим.

Загалом, переклад з англійської на українську мови відрізняється рядом специфічних особливостей. Як відомо, цей процес має на увазі граничну точність передачі змісту, досконале володіння не тільки мовою, якою написаний вихідний текст, а й знання спеціальної термінології, тематики матеріалу. Ми розглянули основні прийоми перекладу, а саме: транскрипція, транслітерація, калькування, описовий переклад, прийоми заміни, додавання, опущення тощо.

Треба відзначити, що переклад з англійської мови вважається досить важким процесом, який вимагає від фахівця високої майстерності і професіоналізму. Слід сказати, що кваліфікований переклад зобов'язує перекладача володіти знаннями спеціальної термінології, яка потрібна для опису конкретних процесів, у нашому випадку кулінарних процесів. Крім того, він повинен добре розбиратися в структурі пропозиції і вміти підбирати

найбільш адекватні одиниці мовою перекладу, щоб зберегти зміст вихідного матеріалу.

2.2. Застосування стратегій одомашнення та відчуження під час перекладу кулінаронімів

Як показав аналіз, основні прийоми перекладу можна розділити на такі, які реалізують стратегію одомашнення, або доместифікації (калька, описовий переклад або аналоги як варіант передачі складних для розуміння назв страв) або ж стратегію відчуження або форенізації (транслітерація або деякі випадки дослівного, буквального перекладу чи навіть збереження іншомовного слова без передачі його засобами мови перекладу).

Відтак, основними стратегіями під час перекладу культурно-специфічної лексики є стратегії доместикації і форенізації. Під доместикацією мається на увазі адаптація тексту для читача мови перекладу, пошуку такої відповідності, яка б повністю сприймалася читачем. У той час форенізація передбачає максимальне слідування за автором іншомовного тексту [32].

Так, переклади англomовних кулінарних одиниць в сучасних умовах тяжіють до стратегії форенізації. Це можна пояснити, тим що страва, яка складається з одних і тих же інгредієнтів, може бути приготована різними способами, наприклад, млинці та *pancakes* це не еквівалентні одна одній страві, а зовсім різні варіанти рецептури. Аналогічним чином *cheesecake* є окремим рецептом десерту, який не можна перекладати як «сирник», адже це страви різної рецептури та різної національно-культурної приналежності.

Загалом, стратегія форенізації (відчуження) видається більш виправданим підходом до перекладів кулінаронімів, адже вона допомагає зберегти колорит деяких із найменувань страв та продуктів, особливо таких, які мають національно-специфічне значення, наприклад:

The merchants had also heard about the product, and decided to carry cakepop makers in Walmart stores [76]. – Оптовики також чули про цей продукт

і вирішили встановити апарати для виготовлення кейк-попсів у магазини «Волмарт».

Кейк-попси – це кондитерські вироби, які є свого роду «міні-тортиками» на паличці. У цьому випадку використана стратегія форенізації кулінароніму, тобто, збережена його іншомовна форма. Це є доцільним варіантом перекладу, адже мова йде про специфічну страву, вигадану саме у США, та яка не має аналогів у інших країнах світу. У зв'язку з поширенням американських кулінарних традицій у кондитерському мистецтві назва «кейк-попс» нині вже не викликає подиву порівняно з минулими роками, проте необхідно враховувати кінцевого реципієнта, і в разі потреби давати описовий переклад («міні-тортики на паличці») замість транслітерації.

Втім, у деяких випадках застосування стратегії відчуження не виправдане, адже не будь-який кулінаронім може адекватно передаватися засобами цієї стратегії. Засилля транслітерованих найменувань продуктів та страв може викликати у читача відторгнення, адже такий текст буде складний для розуміння. Для сприйняття форенізованих кулінаронімів читач повинен володіти англійською мовою, щоб добре розуміти, про що йде мова у тексті. Інакше ж транслітерована лексика сприймається як невідома читачеві й весь текст перекладу не досягає своєї комунікативної мети.

У такому випадку на допомогу перекладачеві приходять стратегія одомашнення англомовних кулінаронімів. Наприклад, назву хлібобулочного виробу *minibagels* можна перекласти як «міні-бублики», де елемент *bagel* перекладається як «бублик».

Аналогічним чином розглянемо особливості перекладу найменувань таких характерних американських продуктів, як *cream cheese* та *chocolate peanut butter*. Вершковий сир – це вид сиру, який є кремоподібною масою з молока і вершків. Під час перекладу цього словосполучення слід враховувати кінцевого реципієнта, оскільки у словниках закріплений варіант описового перекладу (вершковий сир), проте для кондитерів та любителів кулінарії може

бути більш доцільним варіант комбінованого перекладу (транскрипція та транслітерація) – *крем-чіз*.

Відтак, вибір стратегії одомашнення або відчуження залежить від аудиторії тексту перекладу. Варіант перекладу «вершковий сир» буде зрозумілий широкому колу читачів, тоді як спеціалісти цілком зрозуміють форенізовану передачу кулінароніму «крем-чіз». У останньому випадку передача назви продукту більш точна, адже в українських реаліях також використовуються різні види вершкового сиру, однак вони відрізняються від того формату цього молочного продукту, який використовується в традиційних американських рецептах.

Натомість, кулінаронім *chocolate peanut butter* – «шоколадно-арахісова паста» також є національно-культурною реалією, однак його можна передати через кальку як варіант одомашнення англомовної реалії. Це пояснюється тим, що при калькуванні цього кулінароніму його значення не змінюється, а жодний елемент національно-специфічного значення кулінароніму не втрачається. Окрім того, в українській мові та інших слов'янських мовах уже усталеним є варіант перекладу кулінароніму *peanut butter* як «арахісова паста». Відтак, це є еквівалентом, який перекладач може використати для уникнення комунікативних помилок під час перекладу.

Загалом, пошук еквівалентів для перекладу різноманітних національно-специфічних кулінаронімів, які функціонують у тексті як реалії, є обов'язковим елементом їх перекладу. Наприклад, кулінаронім *hoagies* є національно-специфічною лексемою, невідомою більшості українців. Звернувшись до словників, енциклопедій, перекладач може встановити, що цей кулінаронім позначає популярний у США тип сендвічу, який також може називатися як *submarine sandwich*. Самі американці називають цей тип сендвічу італійським, до його складу входить булка, м'ясо, сир, помідор.

Прийом форенізації під час перекладу кулінароніму *hoagies* може передбачати транслітерацію – «хогіс», або «сендвіч хогіс», або ж кальку іншого варіанту назви цієї страви – «сендвіч-субмарина». Такий варіант

перекладу може бути доцільним, якщо поєднати його з перекладацьким коментарем – виноскою у тексті, де перекладач внесе пояснення цієї страви. Такий спосіб перекладу, за Л. Венуті, зробить перекладача «видимим», тобто введе перекладача до тексту та розпочне його діалог з читачем.

Перевагою прийому форенізації у цьому випадку є те, що він дозволяє зберегти національну специфіку кулінароніму, а використання перекладацького коментаря дозволяє надати цікаву інформацію про цю страву, короткий екскурс в її історію. Недоліком же є той факт, що не завжди перекладач може використати виноску – якщо це цілком доцільно під час перекладу книги про національну кухню США, у художньому творі, де використовується назва страви, або навіть у публіцистичному тексті, то під час перекладу меню така опція не завжди доступна.

Прийом одомашнення у цьому випадку передбачає переклад кулінароніму *hoagies* за допомогою описового перекладу як «великий сандвіч з булки з м'ясом, сиром, помідорами». Водночас не лише втрачається національний колорит кулінароніму, однак і значно переобтяжується саме формулювання, коли доводиться перераховувати інгредієнти страви, щоб продемонструвати відмінність такого сендвічу від будь-якого іншого. Також варіантом одомашнення може бути варіант «бутерброд з м'ясом, сиром та овочами», де лексема «бутерброд» більш близька пересічному українському реципієнту. Однак, всі ці варіанти порушують еквівалентність перекладу, адже втрачається національна специфіка страви, про яку йде мова, і читач вже ніяк не може дізнатися про те, що у тексті перекладу насправді йшлося про специфічний італійський тип сендвічу, який набув поширення у США та вважається одним із атрибутів національної американської кухні.

Ще однією назвою національної американської страви є кулінаронім *the relish* – це гострий гарнір із дрібнонарізаних маринованих овочів. На нашу думку, для перекладу цього кулінароніму також доцільніше використовувати стратегію відчуження, тобто зберегти її іншомовне звучання – «реліш». Це значно більш інформативний варіант перекладу (у випадку комбінації його з

поясненням «гострий соус, приготований із маринованих овочів або фруктів»), аніж описовий переклад. При описовому перекладі іншомовне найменування страви втрачається, що робить неможливою його ідентифікацію.

Стратегія форенізації може слугувати найкращим способом перекладу і найменування типового американського десерту – *brownie sundae*. *Sundae* – це десерт із морозива, який зазвичай подається з фруктами та сиропом, *brownie* – шоколадне тістечко. Для перекладу цієї реалії може використовуватися комбінований переклад (транскрипція та описовий переклад), оскільки реалія «брауні» широко поширена, тоді як десерт з морозива («Сандей») малознайомий для українського реципієнта.

Відтак, стратегія форенізації (відчуження) є ефективним та доцільним способом перекладу національно-специфічних кулінаронімів, оскільки дозволяє зберегти їх колорит. Водночас, використання цієї стратегії доцільно поєднувати з перекладацьким коментарем, або ж використовувати усталені еквіваленти, адже це полегшує сприйняття українським читачем. Стратегія одомашнення, натомість, у більшості випадків не є доцільною сама по собі, адже за її використання втрачається оригінальне найменування страви, а переклад часто здійснюється через опис. Також недопустимим є переклад реалій англійської чи американської кухонь за допомогою українських найменувань страв. Зміна однією страви на іншу, навіть якщо вони дуже схожі за складом та особливостями приготування, руйнує національну специфіку тексту оригіналу та порушує його комунікативну цілісність.

Оскільки стратегія відчуження рекомендована до використання разом з перекладацьким коментарем (у основу якого лягає, як правило, описовий прийом), то можна зробити висновок, що найбільш бажаним та доцільним способом перекладу національно-специфічних кулінаронімів (які є безеквівалентними) є стратегія відчуження з використанням стратегії одомашнення як допоміжної для тлумачення значення лексеми у коментарі або зноски до назви страви чи продукту.

Водночас, слід пам'ятати, що не можна зловживати прийомами форенізації кулінаронімів, щоб не переобтяжувати текст запозиченою лексикою. Якщо лексема легко та без втрат передається засобами калькування або еквівалентного перекладу, використання форенізації є зайвим.

2.3. Труднощі досягнення адекватності та еквівалентності перекладу англomовних кулінаронімів українською мовою

Особливості перекладу меню або текстів кулінарних рецептів насамперед визначаються лінгвостилістичною спрямованістю даного виду тексту. Меню займає значну частину гастрономічної культури. Мова меню, як правило, створена для того, щоб створити сприятливе враження у відвідувача ресторану, кафе, бару тощо. Кожна назва є своєрідною рекламою.

Назва та опис страв, як правило, є такими, щоб пробудити живі та незвичайні картини в уяві відвідувача. Натомість важлива й лаконічність, щоб довге читання не затримувало процес замовлення чи покупки товару. Перекладаючи назви страв у меню та інших типах текстів гастрономічного англomовного дискурсу необхідно насамперед враховувати спрямованість ресторану, можливий вплив такого перекладу на споживача (відсутність хибних асоціацій при передачі найменувань), зрозумілість запропонованої страви.

Перша складність перекладу кулінаронімів полягає у тому, що звичні назви можуть не зовсім передавати специфіку іноземних страв, а часом і спотворювати їх. Отже, переклад меню складний тим, що потрібно перекладати, по суті, гастрономічні реалії країни, де зародилася та чи інша кухня. Найчастіше, назви страв краще транслітерувати та давати розгорнуті пояснення. Наприклад, грецьке слово *moussaka* не каже нічого про саму страву, її склад чи смакові властивості, але перекладач може дати невеликий опис страви та підказати, що це фарширований баклажан, политий соусом Бешамель.

Складнощі можуть бути викликані також і різною термінологією, прийнятою в різних країнах для найменування тих самих інгредієнтів. Наприклад, *aubergine* – «баклажан» та *courgettes* – «кабачки» знайомі для англійської кухні, і зовсім незнайомі в американській, де баклажан – це *eggplant*, а кабачок – *zucchini*. В українській мові розрізняємо кабачок та цукіні, тому плутанини не уникнути, якщо поставитися до цього моменту поверхово.

Причиною багатьох перекладацьких помилок стає також ігнорування перекладачем інтерпретації неочевидного сенсу прихованого у назві страви. Адже перекласти потрібно не тільки назву страви, її склад, але іноді згадати спосіб приготування, а також спонукати клієнта до замовлення страви. Тому помилкове сприйняття тексту може призвести до грубих спотворень сенсу під час перекладу. Іншими словами, переклад меню є складний ще й тому, що клієнту потрібно не тільки дати зрозуміти, що пропонує шеф-кухар і які основні інгредієнти входять у страву, але й підштовхнути до покупки, а тому формулювання має бути апетитним і злегка інтригуючим.

Гарне звучання страв так само надзвичайно важливе для успіху ресторану, як і точність передачі суті кулінароніму. Безліч гарних назв вишуканих страв французькою мовою втрачають всю красу і легкість у перекладі. Наприклад, назва «хмара картоплі» українською буде звучати швидше смішно, аніж апетитно, тоді як французьке «*nuage de pommes de terre*» звучить захоплююче. Так само й назва *Somerset lamb cutlets* звучить апетитно англійською мовою, і тим самим надає певний естетичний вплив на адресата, але в перекладі цей вплив втрачає силу, адже «Сомерсетські відбивні з баранини» ні про що не говорять клієнту ресторану, тому що з назви не зрозуміло, чим звичайні котлети відрізняються від сомерсетських.

Інша проблема кулінарних перекладів криється у незнанні об'єкта перекладу та байдужості до їжі та незвичайних інгредієнтів. Цю складність можна частково вирішити під час дослідження спеціалізованих словників та пошуку в Інтернеті. Для якісного перекладу необхідно переглянути десятки

іноземних гастрономічних та кулінарних книг, рецептів, сайтів та форумів. Також важливо за можливості поспілкуватися з кухарем, який складав меню і з'ясувати найменші нюанси приготування страви, зрозуміти з чого і як готується страва, щоб придумати відповідні формулювання.

Семантика гастрономічних реалій не завжди прозора, і хоча лексичні одиниці, що входять до складу назв страв, здаються добре знайомими, складності виникають уже в процесі перекладу. Так, щоби перекласти фразу *confit tomatoes*, потрібно провести ціле дослідження, щоби зрозуміти, що це «томатний соус по-неаполітанськи», а щоби дати правильний переклад кулінароніму *crispy basil*, необхідно знати, що тільки свіжий базилік буває хрумким. Деякі формулювання англійською доводиться повніше і докладно розшифрувати під час перекладу українською мовою. Наприклад, багатокомпонентний кулінаронім *semolina dusted squid, smoked paprika oil* перетворюється на «кілцьця кальмара в клярі з ароматною оливковою олією, настояною на копченій паприці», але ніяк не на «обсипані манкою кальмари в копченому маслі з паприкою».

Послідовність та зв'язок найменувань інгредієнтів у складі таких кулінаронімів відіграє ключове значення і складність тут полягає у правильному відтворенні таких англомовних конструкцій, які часто втілені у вигляді так званих «noun clusters», зв'язок між якими можна встановити лише за послідовністю іменників у складі терміну. У цьому випадку виникає граматична трудність, пов'язана з різними типами англійської та української мов.

Проблему під час перекладу може створити й багатозначність англійського слова. Наприклад, *delicatessen* – це не тільки «делікатеси», а й «холодні закуски». Слово *pudding* має кілька варіацій значення від «будь-яка солодка страва» до «будь-яка варена ковбаса» в Шотландії та на Півночі Англії.

Деякі слова набували «гастрономічного» значення, не використовуючи вихідну семантику слова. Наприклад, слово *devil* для вузького кола осіб

означає спосіб приготування м'яса, риби або птиці, коли шматочки змащують дуже густим гострим соусом і обвалюють у панірувальних сухарях, а потім смажать. Перекладачеві неможливо здогадатися про це значення лексичної одиниці. Така сама ситуація з інтерпретацією страви *pulled chicken coleslaw and holy basil*. При ретельному вивченні кулінарних традицій перекладач знаходить еквівалент «курка по-в'єтнамськи з капустяним салатом коул-соул та запашним базиліком». Те саме відбувається з кулінарнімом *haloumi stuffed lamb kibben*, що перетворюється на «крокети з рубаної баранини, фаршировані грецьким сиром халумі» в українському перекладі. У такий спосіб, знання гастрономічних реалій передбачає залучення фонової інформації, вивчення складу та способів приготування страв.

Серед лексики меню ресторанів англійською можна знайти назви страв, що включають назви продуктів та інгредієнтів, які входять до складу страви. Це, здавалося б, має полегшити роботу перекладача, але це не завжди так. Семантичний спосіб перекладу не спрацьовує там, де мета перекладу спонукати клієнта до замовлення страви, оскільки вихідний продукт може бути незнайомим одержувачу перекладу. Такий «еквівалентний» переклад матиме нульову інформативність для клієнта, який може і не знати, що таке, наприклад, *lumpfish roe* – «ікра пінагора» або салат з руколи (*rocket salad*).

Інша трудність семантичного перекладу полягає у багатозначності лексичної одиниці, звичне значення якої відсувається на другий план. Тому необхідно ретельно звіряти рецептуру та відповідно перекладати назву страви. Наприклад, *plum pudding* це аж ніяк не «сливовий пудинг», а «пудинг з родзинками», тому що *plum* має менш поширене значення «родзинки». За відсутності необхідних фонових знань можна неправильно перекласти навіть такі назви, які з першого погляду здаються буквральними. Наприклад, *cold duck* – не «холодна качка», а «напій із шипучого бургундського вина та шампанського», а *bombay duck* – «в'ялена риба харподон під гострою приправою каррі». Отже, назви не завжди можуть перекладатися просто як сума значень слів, що входять до її складу.

Гастрономічні реалії, які містять у собі географічні назви несуть додаткову когнітивну інформацію, як, наприклад, про рецептуру або спосіб приготування (*Irish stew* – «ірландське рагу» – тушкована баранина з цибулею, картоплею та густою підливою, приготовлена за традиційним ірландським рецептом), або про місце виробництва вихідного продукту, наприклад, *morecambe bay shrimps* – морекамбські креветки, *dressed Devon crab* – оброблений девонширський краб. Такі назви мають очевидний для носіїв мови підтекст, але під час перекладу така інформація, зазвичай, не зовсім зрозуміла реципієнту.

Загалом, назви продуктів харчування, зокрема – назви овочів, фруктів, типів м'яса і риби можна віднести як до лексем, які можуть викликати труднощі під час перекладу.

Складнощі перекладу кулінарної лексики складають основну проблему при виборі стратегії перекладу. До стратегій форенізації перекладачі вдаються частіше, про це свідчить часте застосування транслітерації, транскрипції, калькування [47, с. 7]. Тож, всі лексеми можна розділити на еквівалентні (*parsley* – петрушка, *garlic* – часник, *carrot* – морква) і безеквівалентні. Серед еквівалентних лексем складність для передачі можуть скласти конкретні види, наприклад овочів: *chives* – шніт-цибуля, *shallot (spring onion)* – цибуля-шалот (зелена цибуля).

Труднощі можуть також представляти кулінарна лексика з книг відомих шеф-кухарів. Можемо навести приклад лексеми з книги рецептів Г. Рамзі *broad beans*, яку можна перекласти трьома різними варіантами: свіжі боби, боби, стручкові боби [75]. Необхідно відзначити, що і в оригіналі, автор вживає два варіанти: *broad beans* і французьке запозичене *fèves* або *babyfèves*, де слово *baby* отримує адаптовану заміну *свіжий* або опускається зовсім – *боби*.

Для україномовної картини світу поняття *wax potatoes* теж незрозуміле, тому слід використовувати у цьому випадку описовий переклад – *великий некрохмальна картопля*, уточнюючи сорт картоплі шляхом транскрипції,

слідуючи оригіналу. Зауважимо, що зазвичай в англомовних кулінарних рецептах можна зустріти словосполучення уточнюючого характеру, наприклад, *all-purpose / plain / self-raising flour* (мука), *fineseasalt* (сіль) [72; 74; 75]. У кулінарному рецепті автор може зазначати у якості інгредієнтів як *fine sea salt* (дрібна морська сіль), так і *sea salt* (морська сіль). У такому випадку їх потрібно також розрізняти, адже від цього залежить правильність приготування страви. Перший варіант необхідно додавати у процесі приготування частини страви, а другий як приправу перед подачею страви на стіл.

Велику роль у культурі західноєвропейських країн відіграє органічна їжа і рецепти виконані з її участю. У свою чергу, це також викликає труднощі під час перекладу, наприклад: *free-range eggs* – «яйце» [64], тут для перекладу використовується прийом генералізації з опущенням, що не суперечить розумінню і *eggs yolk* – «яєчні жовтки», хоча іноді перекладачі у цьому випадку можуть допуститися помилки некоректно переклавши *yolk* словом *білки*. Зауважимо, що слово *freerange* також може викликати труднощі під час перекладу, адже означає яйця курей, які перебувають на вільному випасі, це означає, що такі яйця входять в категорію органічної або фермерської продукції, що вважається більш здоровим харчуванням, тому у цьому випадку доцільно застосовувати описовий переклад.

Крім того, труднощі перекладу можуть викликати такі кулінароніми, які були запозичені раніше, але в іншому значенні й тому вимагають уточнення [43, с. 92]. Наприклад, в українському гастрономічному дискурсі під словом французького походження *вінегрет* мається на увазі салат, а англійське слово *vinaigrette*, також запозичене з французької мови, позначає заправку (соус) для салату, що складається з оцту, оливкового масла і прованських трав. Тому під час перекладу перекладачі повинні уточнювати, що саме на увазі має автор тексту – соус вінегрет чи салат «Вінегрет».

У перекладах кулінаронімів часто можна зустріти нееквівалентний переклад. Наприклад, *grease proof paper* і *baking paper* не одне і теж, оскільки

перше означає *пергаментний жиростійкий папір* [64] і він у свою чергу не придатний для випікання, у той час як *baking paper* тонший і спеціальним чином оброблений для того, щоб випічка не приставала до форми. У перекладах часто замінюють варіант *grease paper* словом *папір для випічки* [64], отже, перекладачі використовують генералізацію, однак, може виникнути непорозуміння. Складнощі перекладу можуть привести до необґрунтованих помилок, коли замість очевидного *rubber gloves* – *гумові рукавички* [64] перекладач замінює їх в тексті на *силіконові рукавички* [64].

Отже, складності перекладу гастрономічного дискурсу полягають в адекватному і еквівалентному перекладі культурно-специфічної і етнолінгвістичної лексики і виборі правильної стратегії перекладу. Аналіз труднощів перекладу популярних книг рецептів дає розуміння того, що переклад кулінарних рецептів має низку перешкод для адекватного перекладу, які потрібно враховувати для створення адекватного тексту перекладу.

Висновки до розділу 2

Кулінароніми англійської мови становлять низку труднощів перекладу, які полягають у їх національній специфіці, великій кількості запозичень серед кулінаронімів, безеквівалентною природою багатьох з них, а також особливостями граматичної побудови найменувань страв в англійській мові.

Переклад кулінаронімів з англійської на українську мови відрізняється рядом специфічних особливостей. Як відомо, цей процес має на увазі граничну точність передачі змісту, досконале володіння не тільки мовою, якою написаний вихідний текст, а й знання спеціальної термінології, тематики матеріалу. Ми розглянули основні прийоми перекладу, а саме: транскрипція, транслітерація, калькування, описовий переклад, прийоми заміни, додавання, опущення тощо.

Як показав аналіз, основні прийоми перекладу можна розділити на такі, які реалізують стратегію одомашнення (калька, описовий переклад або аналоги як варіант передачі складних для розуміння назв страв) або ж стратегію відчуження (транслітерація або деякі випадки дослівного, буквального перекладу чи навіть збереження іншомовного слова без передачі його засобами мови перекладу). Основними стратегіями під час перекладу культурно-специфічної лексики є стратегії доместикації і форенізації.

З'ясовано, що стратегія форенізації (відчуження) є ефективним та доцільним способом перекладу національно-специфічних кулінаронімів, оскільки дозволяє зберегти їх колорит. Стратегія одомашнення, натомість, у більшості випадків не є доцільною сама по собі, адже за її використання втрачається оригінальне найменування страви, а переклад часто здійснюється через опис. Оскільки стратегія відчуження рекомендована до використання разом з перекладацьким коментарем (у основу якого лягає, як правило, описовий прийом), то можна зробити висновок, що найбільш бажаним та доцільним способом перекладу національно-специфічних кулінаронімів (які є безеквівалентними) є стратегія відчуження з використанням стратегії

одомашнення як допоміжної для тлумачення значення лексеми у коментарі або зноски до назви страви чи продукту.

До основних труднощів досягнення адекватності та еквівалентності перекладу англомовних кулінаронімів українською мовою віднесені жанрові та стилістичні й прагматичні особливості кулінарних текстів (зокрема, ресторанних меню, які мають на меті виконання не лише інформативної, але й рекламної функції), різницею у найменуванні продуктів харчування та страв у різних англомовних країнах, послідовність та зв'язок найменувань інгредієнтів у складі кулінаронімів, багатозначність англійської кулінарної лексики.

РОЗДІЛ 3. МЕТОДИКА ВИКЛАДАННЯ ПЕРЕКЛАДУ У СТУДЕНТІВ-ПЕРЕКЛАДАЧІВ НА ПРИКЛАДІ КУЛІНАРОНІМІВ АНГЛІЙСЬКОЇ МОВИ

3.1. Етапи викладання перекладу у студентів-перекладачів на прикладі кулінаронімів англійської мови

Оволодіння студентами перекладом національно-специфічних реалій англійської мови забезпечується поетапно на основі когнітивно-дискурсивного аналізу тексту оригіналу, що здійснюється через систему вправ та завдань. Водночас, вправи і завдання різняться залежно від етапу навчання. Всього можна виділити три ключових етапи навчання перекладу у закладах вищої освіти (ЗВО):

1. Підготовчий етап – носить ознайомчий характер (студенти вивчають лінгвістичні, когнітивні, психологічні основи професійної діяльності перекладача в галузі перекладу, отримують навички роботи з запропонованим матеріалом);

2. Практичний етап (визначення студентами у вихідному тексті ключової, що повторюється, уточнюючої, додаткової, нульової інформації, виявлення у тексті ключового і базових концептів, а також їх номінантів та слів-вербалізаторів, робота студентів з корпусами текстів рідної та іноземної мов, робота з підбору лексики перекладу, еквівалентної оригіналу, з урахуванням різниці значень номінантів концептів в двох мовах);

3. Заключний етап (здійснення студентами повноцінного процесу перекладу тексту із застосуванням когнітивно-дискурсивного аналізу, оцінка учнями своєї перекладацької діяльності, оцінка викладачем перекладацької діяльності студентів) [5; 22].

Переклад кулінарних текстів є складною задачею для перекладачів, адже вимагає від них фонових знань щодо культури та, особливо, кухні країн, мова яких вивчається, а також вміння вдало використовувати стратегії перекладу

національно-специфічних реалій. Це робить кулінароніми актуальним мовним матеріалом для навчання стратегій та прийомів перекладу студентів-перекладачів.

Перегляд змісту навчальних дисциплін з позиції компетентного підходу передбачає перехід від формування окремих знань, умінь та навичок до здатності їх ефективного застосування випускниками у професійній діяльності одразу після закінчення освітнього установи. Саме вміння, сформовані у студентів на основі теоретичних знань, створюють той перехідний компонент, який дозволяє ліквідувати типовий у цей час для перекладачів розрив між далеким від практики курсом теорії перекладу і суто практичним, далеким від теорії, а також надати підготовці перекладачів у вузі справжнього теоретико-практичного характеру [18, с. 10].

У наукових, науково-популярних, публіцистичних та літературних текстах, перекладом яких займаються студенти у процесі опанування теорії та практики перекладу, особливо висока частотність присутності реалій, тобто мовних одиниць, що називають об'єкти, які належать до сфер побуту, культури, соціального та історичного розвитку однієї країни та чужі для іншої, та які не мають еквівалентів у мові перекладу [18, с. 67]. Розуміння реалій є важливим критерієм рівня комунікативної компетенції майбутнього випускника, у зв'язку з чим виникає необхідність спеціального вивчення особливостей реалій та їхнього перекладу у процесі навчання іноземної мови.

Завдання студента під час перекладу тексту, насиченого реаліями, полягає в тому, щоб не допустити розбіжності між текстом оригіналу і текстом перекладу, що виявляється, як правило, на рівні плану змісту та плану вираження, яка може призвести до змістовних помилок спотворення фактологічної інформації в перекладі або в невинновданому опущенні комунікативно-релевантної інформації. Щоб уникнути неправильного розуміння укладеної в тексті інформації та зниження якості перекладу, студенту необхідно мати достатні фонові знання культури та історії країни іноземної мови, а також володіти технологією перекладу та вмінням

застосовувати різні прийоми передачі англомовних реалій українською мовою.

Методика навчання студентів перекладу безеквівалентних реалій (на матеріалі кулінаронімів) з англійської мови на українську повинна бути розроблена відповідно до етапів здійснення творчої розумово-мовленнєвої діяльності в цілому, що допоможе створити оптимально сприятливі умови протікання навчального процесу та перебуватиме у повній відповідності до внутрішніх закономірностей засвоєння знань. Процес навчання студентів перекладу реалій пов'язаний з перетворенням, переосмисленням та інтерпретацією отриманої з тексту інформації, у рамках цілісного підходу, проходить у чотири етапи [5; 22]:

1. Ознайомчий етап. На цьому етапі викладач знайомить студентів з основними принципами перекладу та формулює вимоги до перекладу; пояснює, що механічна заміна іншомовних слів українськими словами або просто використання клішованих виразів не є перекладом і тим більше неприйнятні під час перекладу реалій.

Необхідно вчити студентів оцінювати текст із присутністю реалій з погляду його семантичної зв'язності, аналізувати під час перекладу точність слів, не порушуючи сполучуваності у мові перекладу. Водночас, викладач розповідає про місце та роль словника в процесі перекладу реалій, про недостатність однієї тільки словникової інформації, привертає увагу студентів до того, що для перекладу тексту, насиченого реаліями, потрібно мати великі фонові знання, а для цього – вміти користуватися довідковою літературою, пошуком інформації в Інтернеті.

2. Апробуючий етап. У ході цього етапу викладач повинен дати студентам уявлення про основні прийоми перекладу реалій, про види перекладацьких трансформацій та умови, в яких вони можуть і повинні застосовуватися. За умови володіння перекладачем фоновими знаннями (загальнолюдськими, країнознавчими, культурно-історичними) для передачі безеквівалентних реалій, що не мають прямих відповідностей у мові

перекладу, далі систематизовані мовні засоби, які можна використовувати для передачі реалій, та підібраний корпус прикладів практично перекладу реалій.

3. Логічний етап покликаний сформувати у студентів уміння застосовувати основні прийоми передачі реалій. Після перевірки розуміння студентами теоретичного матеріалу робота над навчанням вмінню використовувати прийоми передачі реалій з англійської мови українською може бути організована з допомогою виконання вправ, кожна з яких спрямована на відпрацювання якогось певного прийому передачі реалій.

Важливо стежити за тим, щоб переклади, що пропонуються студентами, були виконані саме з використанням необхідного прийому. Прикладами вправ можуть бути такі:

- переклад речень з англійської мови на українську зі зверненням уваги на значення виділених реалій (студентам потрібно знайти саме те значення, яке буде доречним у цьому контексті) та інтерпретацію цих реалій;
- переклад речень з використанням конкретних прийомів передачі реалій з англійської мови на українську (генералізації значень, конкретизації значень, опущення слів, додавання слів тощо).

Після закінчення цієї роботи студентам має бути запропоновано завдання на розпізнавання всіх перекладацьких прийомів. Наприклад, на встановлення, який перекладацький прийом був використаний під час перекладу підкреслених слів словосполучень у наведених реченнях тощо.

4. Критичний етап, під час якого студенти аналізують власні вміння застосовувати різні прийоми передачі реалій з англійської мови українською; намагаються дати адекватну оцінку виконаних ними перекладів, обґрунтовуючи свою думку; роблять висновки про шляхи подальшого вдосконалення своїх умінь із перекладу реалій; визначають причини якісних зрушень у тому мовній підготовці й у рівні оволодіння певним соціокультурним кодом.

Організовуючи навчальну діяльність студентів у ході наведених чотирьох етапів навчання, які логічно змінюють один одного, викладач тим

самим створює умови, за яких студенти неминуче підходять до усвідомлення внутрішніх закономірностей вміння перекладу реалій з англійської мови на українську.

3.2. Методика навчання студентів-перекладачів перекладацьким трансформаціям на прикладі кулінаронімів англійської мови

Студенти в ході аналізу вихідного тексту отримують перекладацькі дані про його когнітивну структуру, внутрішньотекстові зв'язки, експліцитну та імпліцитну інформацію та застосовують отримані знання у ході перекладу, тим самим розвиваючи перекладацькі вміння і навички, що дозволяють формувати у них відповідні компетенції.

Мета навчання перекладу полягає у формуванні професійної компетентності перекладача в галузі перекладу, зокрема – здатність студентів здійснювати професійний переклад в рамках, заданих програмою [18].

До складу професійної компетентності перекладача у галузі перекладу входять наступні компетенції та вміння:

- Основні компетенції та вміння:

1) комунікативна – вміння формувати правильні висновки з тексту повідомлення, мовної ситуації; вміння сприймати і відтворювати різні типи дискурсу;

2) лінгвістична – вміння застосовувати знання про систему мови, про правила функціонування одиниць мови в мовленні й за допомогою цієї системи розуміти чужі думки і висловлювати власні судження в усній і письмовій формі;

3) текстоутворююча – вміння створювати тексти різних типів на двох мовах, враховуючи стилістичні особливості;

4) технічна – вміння застосовувати теоретичні знання про стратегії перекладу, перекладацькі прийоми і трансформації, пояснюючи прикладні аспекти перекладу.

• Додаткові компетенції та вміння:

1) дискурсивна – вміння використовувати певні стратегії для конструювання та інтерпретації тексту, а також знання особливостей, властивих різним типам дискурсів;

2) стратегічна – вміння компенсувати недолік знань іншими вербальними / невербальними засобами для досягнення мети.

На основі розглянутих особливостей навчання перекладу та основних етапів такого навчання, розробимо модель навчання перекладу національно-специфічних реалій гастрономічного англомовного дискурсу (табл. 3.1.):

Таблиця 3.1.

Модель навчання перекладу національно-специфічних реалій
гастрономічного англомовного дискурсу

Завдання	Зміст завдання
Завдання №1	Доперекладацький, перекладацький і дискурсивний аналіз тексту
Завдання №2	Виявлення ключових і базових концептів в тексті твору
Завдання №3	Виявлення частотності вживання слів, складових номінативного поля ключового / базових концептів
Завдання №4	Пошук необхідної інформації про виявлені в тексті ключовий та базові концепти у національних корпусах текстів
Завдання №5	Переклад уривка тексту з англійської на українську і навпаки з урахуванням отриманої інформації

Звернемо також увагу і на систему вправ, які можуть використовуватися у процесі навчання студентів-перекладачів перекладу. Вправи, які пропонуються до використання у навчанні перекладу, спрямовані на формування професійної компетентності перекладача в галузі перекладу, можна поділити на три категорії:

1. Вправи, спрямовані на формування вміння використовувати певні стратегії для аналізу і конструювання тексту в умовах перекладу (доперекладацький аналіз, перекладацький аналіз, когнітивно-дискурсивний аналіз):

- вправи з розвитку навички доперекладацького аналізу з виділенням ключової інформації тексту;
- вправи на розвиток навичок перекладацького аналізу і виявлення ключових і базових концептів у тексті твору як англійською, так і українською мовами;
- вправи на виявлення у тексті художнього твору лексичних одиниць, що входять до складу його концептосфери.

2. Вправи, спрямовані на формування вміння застосовувати знання про систему мови, про правила функціонування одиниць мови у мовленні (робота з національними корпусами текстів, робота з тлумачними та етимологічним словниками, визначення частотності вживання слова у контексті твору):

- вправи на виявлення частотності вживання слів, складових номінативного поля ключового / базового концепту;
- вправи на визначення значення слів, складових номінативного поля ключового / базового концепту;
- вправи на розвиток навичок роботи з національними корпусами текстів.

3. Комбінований тип вправ, спрямований як на розвиток складових професійної компетенції перекладача в галузі перекладу, так і на формування знань про систему мови, про правила функціонування одиниць мови в мовленні.

На основі розглянутих особливостей, складових та етапів процесу навчання студентів-перекладачів перекладу розробимо також систему вправ для навчання студентів-перекладачів письмовому перекладу текстів англomовного гастрономічного дискурсу, у яких містяться найменування кулінаронімів як національно-специфічних реалій англomовної (британської та американської) лінгвокультури.

3.3. Вправи для навчання студентів-перекладачів застосування стратегій одомашнення та відчуження під час перекладу англomовних кулінаронімів

Розробимо вправи, направлені на навчання студентів-перекладачів письмовому перекладу текстів англomовного гастрономічного дискурсу, у яких містяться найменування кулінаронімів як національно-специфічних реалій англomовної (британської та американської) лінгвокультури, та які можуть бути використані у процесі навчання перекладу студентів в українських ЗВО.

Exercise 1

Instruction: *Read the text about British national cuisine. Highlight the names of dishes and products in it, write them down. Do you know these dishes? Have you tasted them? Are there such dishes in Ukrainian cuisine? (Додаток 1).*

Exercise 2

Instruction: Read the text on foreignization and domestication strategies in translation (<https://www.wetranslateontime.com/en/blog/post/foreignization-vs-domestication>). Give answers to the following questions:

1. Give the definition of foreignization and domestication.
2. How are these two strategies different?
3. For the translation of which linguistic units can the strategies of foreignization and domestication be used?

4. What strategy do you consider more appropriate for translating names of dishes and products?

Exercise 3

Instruction: Identify the translation technique used for translation, write in an empty table cell.

Determine which of the strategies this translation technique belongs to – foreignization or domestication?

English word	Translation	The translation technique
<i>beefsteak</i>	біфштекс	Transliteration
<i>Worcester sauce</i>	вустерський соус	
<i>apple crumble</i>	яблучний крамбл	
<i>spicy pancakes</i>	пікантні млинці	
<i>roasted peppers with mozzarella</i>	смажені перці з моцарелою	
<i>shepherd's pie</i>	пастуший пиріг	
<i>savoury omelette</i>	омлет із запашними травами	

Exercise 4

Instruction: Take a look at the pictures (Додаток 2), determine which of them belong to the given names of national dishes of Great Britain. Translate them into Ukrainian using foreignization or domestication strategies.

Fish and chips

English tea with scones

Northern Irish soda bread farl
Scottish haggis, neeps and tatties
Welsh cawl
Welsh rarebit

Exercise 5

Instruction: Translate the texts of recipes into Ukrainian (Додаток 3). Identify the strategies you use to convey the names of foods. Explain your strategy.

Exercise 6

Instruction:

Student A: You think your country's cuisine is the best in the world. Think of reasons to support this argument. When ready, ask your partner if he/she would like to go out with you tonight to a restaurant that serves your country's cuisine.

Student B: You don't like your country's cuisine. Think of criticisms of it. Soon, your partner will invite you to a restaurant that serves your national cuisine. Refuse and try to convince him/her to go out for another kind of food.

Exercise 7

Instruction: Divide into two groups. You are two translation companies; you have been ordered to translate the restaurant menu (Додаток 4). Translate the menu as quickly and efficiently as possible. The winning company will be able to sign a contract with the restaurant.

Exercise 8

Instruction: Work in groups of 2-3 people. Make your own menu of the restaurant, decide what dishes you serve, the cuisine of which country you represent. Translate the names of the dishes into Ukrainian. Create an advertisement for your restaurant and present your menu and advertisement.

Отже, розроблені вправи можуть використовуватися у ході навчання студентів-перекладачів кулінарному перекладу, до якого входить переклад найменувань страв та продуктів, а також переклад текстів ресторанних меню та інших текстів у рамках англomовного гастрономічного дискурсу.

Окрім письмового перекладу на заняттях з теорії та практики перекладу важливо також залучати прийоми тренування усного перекладу. Студенти можуть перекладати вчителя, який зачитує певний текст, або ж завдання можна ускладнити, запропонувавши учням перекласти, наприклад, кулінарну передачу в онлайн-режимі. Також ефективним прийомом навчання може стати ділова рольова гра, у якій один зі студентів може виконувати роль перекладача, тоді як інші студенти – представників компаній чи ресторанів, які домовляються про співробітництво. Це тренує навички усного перекладу та допомагає учням на практичному рівні опанувати знаннями, необхідними для роботи з перекладу англomовного гастрономічного дискурсу.

Висновки до розділу 3

Аналіз етапів викладання перекладу у студентів-перекладачів на прикладі кулінаронімів англійської мови показав, що виділяється три ключових етапи навчання перекладу у закладах вищої освіти: підготовчий етап; практичний етап; заключний етап.

Процес навчання студентів перекладу реалій пов'язаний з перетворенням, переосмисленням та інтерпретацією отриманої з тексту інформації, у рамках цілісного підходу, проходить у чотири етапи: ознайомчий етап; апробуючий етап; логічний та критичний етапи. Організуючи навчальну діяльність студентів у ході наведених чотирьох етапів навчання, які логічно змінюють один одного, викладач тим самим створює умови, за яких студенти неминуче підходять до усвідомлення внутрішніх закономірностей вміння перекладу реалій з англійської мови на українську.

З'ясовано, що мета навчання перекладу полягає у формуванні професійної компетентності перекладача в галузі перекладу, зокрема – здатність студентів здійснювати професійний переклад в рамках, заданих програмою. До складу професійної компетентності перекладача у галузі перекладу входять наступні компетенції та вміння: комунікативна; лінгвістична; текстоутворююча; технічна компетенції. Додатковими компетенціями та вміннями є дискурсивна, стратегічна компетенції.

На основі розглянутих особливостей, складових та етапів процесу навчання студентів-перекладачів перекладу кулінаронімів у роботі розроблено систему вправ для навчання студентів-перекладачів письмовому перекладу текстів англійськомовного гастрономічного дискурсу, у яких містяться найменування кулінаронімів як національно-специфічних реалій англійськомовної (британської та американської) лінгвокультури.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

Аналіз особливостей дискурсу як об'єкта лінгвістичного аналізу показав, що вчення про дискурс є порівнянно молодим та актуальним питанням сучасної лінгвістики, оскільки знаменує новий виток у розвитку цієї науки та відповідає умовам та вимогам сучасного суспільства. Як складний багатоплановий феномен, дискурс останнім часом дедалі більше привертає увагу фахівців із різних галузей мовознавства, однак у межах різних лінгвістичних парадигм термін «дискурс» містить різні значення, що робить це поняття одним із найсуперечливіших у сучасній лінгвістиці.

У роботі приділено увагу аналізу явища гастрономічного дискурсу загалом, проаналізовано основні поняття, пов'язані з дослідженнями цього типу дискурсу. Визначено, що мовна картина світу та гастрономія перебувають у динамічній взаємодії та є невід'ємними складниками національної культури. Найменування гастрономічних явищ відбивають ставлення носіїв мови до цих явищ. Кухня, особливості харчування народу та його верств найкраще свідчать про національні схильності та національний характер народу. У дослідженні вивчено також історію англійської (британської та американської) гастрономічної сфери, розглянуто дослідження традицій та особливостей приготування та їжі у Великобританії та США, які вплинули на становлення англійської та американської національної кухні.

З'ясовано, що гастрономічний дискурс являє собою один із найдавніших і найважливіших типів спілкування; це тип змішаної комунікації, який відбуватися в процесі придбання, виготовлення і вживання харчових продуктів, а головне, в оцінці якості страв, мистецтві їх подачі і прийманні їжі. У роботі виділене поняття кулінаронімів, яке відноситься до категорій ономастичної лексики, а також є одним із різновидів національно-специфічних реалій англійської мови. Кулінароніми включають у себе найменування страв,

способів приготування та прийому їжі, продуктів харчування та інших явищ і понять, пов'язаних із культурою кулінарії.

Аналіз теоретичних джерел показав, що кулінарна лексика поділяється на загальноповсякденні, загальнонаукові й вузькоспеціальні терміни. Вузькоспеціальні терміни, тобто кулінароніми представлені словами, які мають одне семантичне значення, й у яких відсутні аналоги в інших мовах. Як правило, кулінароніми – це назви страв, окремі частини інгредієнтів, локальні різновиди продуктів тощо. Класифікація кулінаронімів сучасної англійської мови відбувається за декількома класами, а саме: 1) класифікація найменувань підприємств громадського харчування; 2) класифікація за професією кухаря; 3) харчові продукти: найменування їжі і продуктів харчування тваринного походження; найменування їжі і продуктів харчування рослинного походження; спеції і прянощі; страви; напої; хлібо-борошняні продукти; 4) найменування кухонного приладдя.

Щодо англійської кухні зазвичай прийнято вважати, що назви страв на англійській мові не дуже складні й легко перекладаються, проте не завжди зрозуміло, що саме містить у собі та чи інша страва. Це можна пояснити великою різноманітністю страв і напоїв зважаючи на географічну протяжність Великобританії, в честь районів якої названо багато традиційних страв і напоїв, і проживання на її території понад п'ятдесяти національностей, у кожної з яких є свої культурні особливості.

Переклад з англійської на українську мови відрізняється рядом специфічних особливостей. Як відомо, цей процес має на увазі граничну точність передачі змісту, досконале володіння не тільки мовою, якою написаний вихідний текст, а й знання спеціальної термінології, тематики матеріалу. Ми розглянули основні прийоми перекладу кулінаронімів, а саме: транскрипція, транслітерація, калькування, описовий переклад, прийоми заміни, додавання, опущення тощо.

У роботі сфокусовано увагу на реалізації стратегій одомашнення та відчуження для перекладу кулінаронімів англійської мови на українську. Ці

стратегії протилежні одна одній та включають низку перекладацьких прийомів. Стратегія одомашнення (у англомовній науковій традиції – доместикація) передбачає адаптацію національно-специфічної лексеми до правил та культурних норм мови перекладу. Це переклад за допомогою опису, функціонального аналогу, адаптивний переклад, при якому може втрачатися національно-специфічний колорит вихідної лексеми, або заміну іноземної реалії на схожу українську.

Стратегія відчуження (або форенізації) навпаки передбачає збереження національного колориту, специфіки іноземної лексеми під час перекладу. Для цього використовуються прийоми транскодування, частково – кальки. Відтак, стратегія форенізації (відчуження) є ефективним та доцільним способом перекладу національно-специфічних кулінаронімів, оскільки дозволяє зберегти їх колорит. Водночас, використання цієї стратегії доцільно поєднувати з перекладацьким коментарем, або ж використовувати усталені еквіваленти, адже це полегшує сприйняття українським читачем.

У роботі також здійснений аналіз методики викладання перекладу національно-специфічних реалій англійської мови студентам-перекладачам у ЗВО. Розглянуті основні етапи та складові навчання перекладу, а також на основі цих даних розроблені вправи для навчання усного та письмового перекладу майбутніх перекладачів, надані практичні рекомендації щодо застосування англомовних текстів у навчальному процесі під час опанування студентами-перекладачами професійними компетенціями.

Я, *Заболотна Ірина Сергіївна*, своїм підписом засвідчую, що моя кваліфікаційна робота *«Специфіка утворення та функціонування кулінаронімів та стратегії їх перекладу»* виконана з дотриманням усіх вимог до наукової етики та поваги до інтелектуальних надбань, самостійно та індивідуально. Під час написання роботи я дотримувалася принципів академічної доброчесності та несу відповідальність за порушення загальноприйнятих правил цитування.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Азов А.Г. Поверженные буквалисты: Из истории художественного перевода в СССР в 1920–1960-е гг. Москва: Высш. шк. экономики, 2013. 304 с.
2. Андрейко Л.В. Стратегії очуження та одомашнення під час перекладу інтертекстуальних одиниць в художньому творі. *Філологічні трактати*. 2015. Т. 7, № 3. С. 7–13.
3. Андрієнко Л.О. Науково-технічний переклад: конспект лекцій і дидактичний матеріал для студентів лінгвістичних спеціальностей. Черкаси: ЧДТУ, 2002. 22 с.
4. Балахтар В.В., Балахтар К.С. Адекватність та еквівалентність перекладу. URL: <http://www.confcontact.com/20110531/fk-balahtar.htm>
5. Баранова С.В., Джим А.Ю. Особистісно-орієнтований підхід на заняттях з іноземної мови. *Науковий журнал «Молодий вчений»*. 2017. № 5 (45). Херсон: ТОВ «Видавничий дім «Гельветика», С. 308–311.
6. Берман А. Культура и перевод в романтической Германии. *Логос*. 2011. №5-6 (84). С. 92–113.
7. Бірковська І.М. Гастронімічні й антропонімічні культурні константи в Британському фольклорі. *Закарпатські студії*. 2015. Вип. 5. С. 33–38.
8. Бочарнікова А.М. Часткові еквіваленти в перекладних перських словниках: збірник наукових праць до 80 річного ювілею професора Нікітіної Фіонілли Олексіївни. Київ: Studia Linguistica, 2010. 310 с.
9. Возна М.О. Англійська мова для перекладачів і філологів: підручник. Вінниця: Нова Книга, 2006. 337 с.
10. Гончаренко Е.П. Питання про художню вірність перекладу проблема реалій. *Гуманітарний вісник. Сер. Іноземна філософія: всеукр. збір наук. пр.* Черкаси: ЧДТУ 2007. 570 с.
11. Гордієнко Н.М. Поняття перекладацької еквівалентності як центральна проблема теорії художнього перекладу. *Філологічні науки*. Софія: «Бял ГРАД-БГ» ООД, 2012. 104 с.

12. Грабовский Н.К. Теория перевода. Москва: Изд-во МГУ, 2004. 410 с.
13. Державецкая И.А. Глюттоническая лексика и проблемы её перевода. *Ученые записки Таврического национального университета им. В. И. Вернадского. Серия «Филология. Социальные коммуникации»*. 2013. № 1. С. 466–470.
14. Державецкая И.А. Глюттонический дискурс: лексикографический аспект. *Одесский лингвистический вестник: сб. научн. трудов*. Одесса: НУ «ОЮА», 2014. Вып. 4. С. 69–72.
15. Деркач Л.М. Актуальні проблеми науково-технічного перекладу: колективна монографія. Дніпропетровськ: Нац. гірничий ун-т, 2007. 256 с.
16. Д'яков А.С. Основи термінотворення: семантичні та соціолінгвістичні аспекти. Київ: КМ Academia, 2000. 218 с.
17. Добренко Е. Гастрономический коммунизм: вкусное vs здоровое. *Неприкосновенный запас: дебаты о политике и культуре*. 2009. № 2. С. 155–173.
18. Зарицький М.С. Переклад: створення та редагування: посібник. Київ: Парламентське видавництво, 2004. 120 с.
19. Жулавська О.О. Стратегії одомашнення і очуження в англо-українському перекладі синестезійних метафор (на матеріалі художнього тексту). *Science and Education a New Dimension. Philology*. VII (62), Issue 211. 2019. P. 70–74.
20. Ермакова Л.Р. Глюттоническая номинация в этнокультурном аспекте. URL: http://rusnauka.com/28_PRNT_2011/Philologia/9_94631.doc.htm
21. Ємельянова О.В., Мовчан Д.В., Баранова С.В. XXI століття – нова ера можливостей для студентів перекладачів. *Проблеми освіти: збірник наукових праць*. 2018. Вип. 89. С. 134–144.
22. Карабан В.І. Переклад англійської наукової і технічної літератури. *Граматичні труднощі, лексичні, термінологічні та жанрово-стилістичні проблеми*. Вінниця: Нова книга, 2004. 576 с.

23. Карабан В.І. Попередження інтерференції мови оригіналу в перекладі (вибрані граматичні та лексичні проблеми перекладу з української мови на англійську): навчальний посібник. Вінниця: Нова Книга, 2003. 208 с.

24. Кияк Т.Р. Функції та переклад термінів у фахових текстах. *Вісник Національного ун-ту «Львівська політехніка». Серія «Проблеми української термінології»*. 2008. С. 3–5.

25. Климович С. Глютоніми на позначення десертів в українському гастрономічному дискурсі. *Матеріали I Міжнародної наук. практ. конф. «Філологія та лінгводидактика в умовах євроінтеграції: реалії і перспективи»*. Херсон, 2018. С. 88–91.

26. Коваленко А.Я. Загальний курс науково-технічного перекладу: Учбовий посібник. Київ: Фірма ІНКОС, 2001. 290 с.

27. Коваленко А.О. Стратегії перекладу текстів дискурсу мас-культури. *Наукові записки НДУ ім. М. Гоголя*. С. 174–179.

28. Комиссаров В.Н. Общая теория перевода в трудах зарубежных ученых. URL: http://www.classes.ru/grammar/133.komissarov_obshaya_teorija_perevoda/

29. Комиссаров В.Н. Современное переводоведение. Москва: ЭТС, 2002. 424 с.

30. Коптілов В.В. Теорія і практика перекладу: навч. посіб. Київ: Юніверс, 2003. 280 с.

31. Кочерган М.П. До питання про безеквівалентну лексику і лакуни та способи їх компенсації. *Проблеми зіставної семантики. Збірник статей за доповідями Міжнародної наукової конференції з проблем зіставної семантики*. Київ, 1999. С. 42–45.

32. Куліш І. Терміни «коренізація» та «доместикація». Їх походження та місце в сучасній українській терміносистемі перекладознавства. URL: https://text-intertext.in.ua/pdf/n022017/kulish_iryana_02_2017.pdf

33. Курушкіна Т.М. Особливості ономасіологічної структури англійських кулінаронімів. *Наукові записки. Серія «Філологічна»*. 2010. Випуск 13. С. 372–376.

34. Косицкая Ф.Л., Зайцева И.Е. Французкий гастрономический дискурс и его жанровая палитра. *Вестник Томского гос. пед. ун-та. Серия: Языкознание: сб. науч. тр.* Томск: ТГПУ, 2016. № 2 (167). С. 25–29.

35. Кузина М.А. Экзотизация vs. деэкзотизация кулинарной лексики в художественной литературе (на примере романов Дж. Харрис и Ч. Б. Дивакаруни). *Преподаватель XXI века*. 2021. № 1. Часть 2. С. 313–325.

36. Лалаян Н.С. Фразеологічні одиниці з ономастичним компонентом у сучасній німецькій мові: структурно-семантичний та функціональний аспекти: дис. ... канд. філол. наук: спец. 10.02.04 «Германські мови». Одеса, 2008. 248 с.

37. Лапиніна О.Л. Тематична класифікація компонентів-гастронімів фразеологічних одиниць німецької мови. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*. Серія: Філологія. 2015. Вип. 14. С. 176–178.

38. Леонова А.И. Лингвокультурологическая специфика кулинаронимов: дис. ... канд. филол. наук. Тверь, 2003. 214 с.

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. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации: семантико-семиот. характеристики. *Массовая культура на рубеже XX-XXI веков: человек и его дискурс: сб. науч. тр.* Москва, 2003. С. 167–201.

41. 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. С. 34–47.

42. Селіванова О.О. Актуальні напрями сучасної лінгвістики. Кіровоград, 1999. 148 с.

43. Симонєць М.С. Структура термінів-гастрономів у французькій та українській мовах. *Вісник Донецького національного університету*. 2009. №1. С. 91–102.
44. Швачко С.О. Теорія перекладу: конспект лекцій. Суми: Сумський державний університет, 2013. 130 с.
45. Швачко С.О., Анохіна Т.О. Чинники лакуарності у модусах мови, мовленні та мовленнєвій поведінці. *Науковий вісник Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки*. 2016. №6(331). С. 5–11.
46. Філоненко Є.О. Стратегії відтворення англomовної гастрономічної лексики українською. URL: <http://dsr.univ.kiev.ua/pub/publish/194591>
47. 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.
48. Чернова Ю.В., Гаращенко Т.С. Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу. *Young Scientist*. № 12 (64). 2018. С. 149–150
49. Baker M., Malmkjear K. *Routledge encyclopedia of translation studies*. London: Routledge, 2000. P. 240–244.
50. *Domestication and Foreignization in Translation Studies* / M. Jänis, H. Kemppanen & A. Belikova (eds.). Frank & Timme GmbH, 2012. 231 p.
51. Durkin, Ph. *Borrowed Words: A History of Loanwords in English*. Oxford: Oxford University Press, 2014. 512 p.
52. *Encyclopedia of Food and Culture. Volume 1: Acceptance to Food Politics*. Edited by Solomon H. Katz. Thomson: Charles Scribner's Sons, 2003. 718 p.
53. Haward N. *Traditional food in Britain*. Bridge. 2006. P. 26–29.
54. Kovpik S. Specifics of functioning gastronomic discourse terminology in popular literature. *Young Scientist*. 2020. P. 34–45.
55. Lefevere A. *Translation, Rewriting, and the Manipulation of Literary Fame*. London, New York: Routledge, 1992. 208 p.

56. 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.

57. Newmark P. Approaches to translation. Oxford: Prentice Hall, 1981. 200 p.

58. 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>

59. Papers in Translation Studies. Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing, 2015. 267 p.

60. Pym A. Translation and Text Transfer. Frankfurt-Main, Berlin; Bern; New York: Peter Lang, 1992. 228 p.

61. Venuti L. Strategies of translation. Routledge Encyclopedia of translation studies, N.Y., 2001. P. 240–244.

62. Venuti L. The Translator's Invisibility: A History of Translation. Routledge, 1995. 353 p.

СПИСОК ДОВІДКОВИХ ДЖЕРЕЛ

63. Академічний тлумачний словник української мови. URL: <http://sum.in.ua>

64. Англо-український словник. URL: <https://www.dict.com/>

65. Ахманова О. С. Словарь лингвистических терминов. Москва: Книжный дом ЛИБРОКОМ, 2010. 576 с.

66. Ганич Д. І., Олійник І. С. Словник лінгвістичних термінів. Київ: Вища школа, 1985. 360 с.

67. Словник іншомовних слів. URL: <https://www.jnsm.com.ua/sis/index.shtml>

68. Collins English Dictionary. URL: <https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english>

69. Oxford Advanced Learner's Dictionary URL:
<https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/>

70. Webster's Online Dictionary. URL: <http://www.webster-dictionary.org/>

СПИСОК ІЛЮСТРАТИВНИХ ДЖЕРЕЛ

71. British Culture, British Customs and British Traditions. URL:
<https://www.learnenglish.de/culture/foodculture.html>

72. Delia online. Recipes. URL: <http://www.deliaonline.com/recipes>

73. Foreignization vs Domestication. URL:
<https://www.wetranslateontime.com/en/blog/post/foreignization-vs-domestication>

74. Jamie's Italy recipes. URL:
<http://www.jamieoliver.com/recipes/category/books/jamies-italy/>

75. Ramsay G. Chef for all season's. London: Quadrille Publishing Ltd, 2000.
224 p.

76. Roat O. The Social Media Oracle: Can Social Media Predict the Latest
Consumer Trends? Business 2 Community, 2012. URL:
<https://www.business2community.com/social-media/the-social-media-oracle-can-social-media-predict-the-latest-consumer-trends-0245094>

SUMMARY

The master's thesis focuses on studying the specifics of the formation and functioning of culinary names and strategies for their translation.

The study aims at clarifying the concept of culinary names and their typology; determining the features of the functioning of culinary names in modern English; describing the principles and strategies of translation of culinary names; identifying the main translation techniques and transformations in the translation of culinary names; study the unique features of the application of strategies of domestication and alienation in the translation of culinary names; analysing the difficulties of achieving the adequacy and equivalence of the translation of English culinary names into Ukrainian; determining the stages of teaching translation to students-translators on the example of culinary names of English; considering the method of teaching students-translators translation transformations on the example of culinary names of English; developing exercises to teach students-translators to use the strategies of domestication and alienation in the translation of English cuisine.

The objectives of the study are to consider the method of teaching students-translators translation transformations on the example of culinary names of English;

The following research methods were used in the course of work: methods of comparison, comparison, generalisation and interpretation of theoretical material, historical and comparative methods, linguopragmatic, linguosemiotic and functional, and structural analysis. In studying the corpus of vocabulary and phraseology of gastronomic discourse of the English language, the method of selection and processing of lexical material was applied.

To study particular features of the translation of culinary names in the Ukrainian language, translation analysis was used. In the development of exercises to teach students-translators the use of strategies of domestication and alienation in the translation of English cuisine used the technique of modelling.

This work aims to theoretically substantiate and analyse the specifics of the formation, functioning, and difficulties of translating culinary names of English into Ukrainian.

This work focuses on analysing discourse issues, which are widely studied today. In particular, we can note the works of domestic and foreign linguists in the field of discourse theory (N.D. Arutyunova, R. Bart, T. van Deik, V.I. Karasik, O.S. Kubriakova, Yu. S. Stepanov and others), linguoculturology (M. Fuko and others), theories of gastronomic discourse (P.P. Burkova, N.P. Holovnytska, A.Yu. Zemska, L.R. Yermakova, A.V. Olianych, Ye.A. Cherednikova and others).

The paper considers the problem of insufficient coverage in linguistics of the specifics of the reflection of national features in the semiotics of language, especially on the material of gastronomic discourse, which today remains one of the least studied discourses in the world. Also insufficiently studied, but relevant and in demand, today is the English-Ukrainian translation of texts of gastronomic discourse and teaching the translation of such texts by students-translators in the Ukrainian Free Economic Zone.

The methodological base of the work includes methods of comparison, comparison, generalisation and interpretation of theoretical material, historical and comparative methods, linguopragmatic, linguosemiotic and functional, and structural analysis. In studying the corpus of vocabulary and phraseology of gastronomic discourse of the English language, the method of selection and processing of lexical material was applied.

To study the peculiarities of the translation of culinary names in the Ukrainian language, translation analysis was used. In the development of exercises to teach students-translators the use of strategies of domestication and alienation in the translation of English cuisine used the technique of modelling.

The study of the topic is based on recent research in the works of domestic and foreign linguists in the field of discourse theory (N. D. Arutiunova, R. Bart, T. van Deik, V. Z. Demiankova, V. I. Karasyk, O. S. Kubriakova, Yu. S. Stepanov,

etc.), linguoculturology (M. Foucault, etc.), the theory of gastronomic discourse (P.P. Burkova, N.P. Holovnytska, A.Yu. Zemskova, L.R. Yermakova, A.V. Olianych, Ye.A. Cherednikova and others).

The process of gastronomic discourse is considered, as it is one of the most common in social communication. As the essential component of the peoples' mentality in the world, nutrition culture is an integral part of everyday life. These discourse objects are texts of various specifications and genres, representing a significant research field. Despite the great interest in this issue, little work has been devoted to its study. As you know, food consumption is national and reflects people's ethnic, cultural, socio-religious characteristics.

Multilingual culinary names represent a wide field for linguistic and cultural studies because gastronomic discourse in each language environment reflects the peculiarities of culinary traditions, the variety of food ingredients used. Differences in the established gastronomic norms create complex intercultural communication and translation problems, respectively.

Previous research on culinary names and their typology has indicated that culinary names are the names of dishes, drinks and confectionery. To date, there is still no particular section of onomastics that would study the features of this lexical-semantic category. However, culinary names are widely used in particular fiction, periodicals and everyday language. Culinary names combine the capacity of meaning and brevity: each dish's name is followed by a recipe. Culinary names can perform a symbolic, thematic or evaluative function and reflect traditional life realities. They are connected with the history of the formation of national cuisine and belong to the long-term background knowledge.

In the empirical part of the study, the main problem was to find out why there are difficulties in translating techniques and transformations of culinary names, difficulties in achieving the adequacy and equivalence of translation of English culinary names into Ukrainian.

Chapter 1 is devoted to the theoretical foundations of the study of the peculiarities of culinary onyms and their translation, the study of the concept of

culinary onyms, the study of the functioning of culinary pronouns in modern English, the study of their translation.

Chapter 2 deals with the problems of studying the peculiarities of the application of strategies of domestication and alienation in the translation of culinary names; analysis of difficulties in achieving the adequacy and equivalence of the translation of English cuisine into Ukrainian; determining the stages of teaching translation to students-translators on the example of culinary names of English;

Chapter 3 deals with the methodology of teaching students-translators to translate transformations on the example of English cuisine; development of exercises to teach students-translators the use of strategies of domestication and alienation in the translation of English cuisine.

It is known that the analysis of the peculiarities of the translation of culinary names of the English language showed that such vocabulary could be attributed to the group of national-specific realities and non-equivalent vocabulary. Therefore it is not easy to reproduce them in Ukrainian. Domestication and alienation strategies have been singled out as the leading strategies for translating culinary names. This is the name of translation strategies, which determine the extent to which the translator seeks to bring the text closer to the norms of the host culture. Suppose the translation is inclined to adapt to the norms of the host culture, make the perception of the text comfortable and easy for the recipient and can go for this smoothing and even eliminate the linguistic or semantic features of the original. In that case, we can talk about translation through domestication strategy ("domestication"). Setting on the preservation and detailed reproduction of the original features, all the completeness of the information contained in it, even at the cost of ease of reader perception and violation of the conventions of the host culture, corresponds to the strategy of alienation ("foreignisation").

Analysis of the translation of culinary names gives grounds to claim that the translation of culinary names from English into Ukrainian differs in several specific features. As you know, this process implies the ultimate accuracy of content transfer, perfect command not only of the language in which the source text is written, but

also knowledge of particular terminology, subject matter. We have considered the main translation methods: transcription, transliteration, tracing, descriptive translation, methods of replacement, addition, omission, and so on. According to the analysis, the primary translation techniques can be divided into those that implement the strategy of domestication (tracing paper, descriptive translation or analogues as a variant of transferring challenging to understand names of dishes) or alienation strategy (transliteration or some cases of literal, literal translation or even preservation of a foreign word without transmitting it using the language of translation).

It was investigated that the main strategies in the translation of culturally specific vocabulary are domestication and foreignisation strategies.

Particular attention was paid to methods of comparison, comparison, generalisation and interpretation of theoretical material, historical and comparative methods, linguopragmatic, linguosemiotic and functional, and structural analysis. To study the peculiarities of the translation of culinary names in the Ukrainian language, translation analysis was used.

Summing up, we note that the translation from English into Ukrainian has several specific features. As you know, this process implies the ultimate accuracy of content transfer, perfect command not only of the language in which the source text is written, but also knowledge of particular terminology, subject matter. We have considered the main methods of translating culinary names: transcription, transliteration, tracing, descriptive translation, methods of replacement, addition, omission, etc.

Studying the properties of the specifics of the formation and functioning of culinary names and strategies for their translation made it possible to systematise the theoretical prerequisites for studying the specifics of the formation, functioning and difficulties of translating culinary names into Ukrainian. The paper expands the knowledge of English culinary names, their typology, and the potential of using translation strategies of domestication and alienation in the translation of English culinary names.

The general conclusion on the specifics of the formation and functioning of culinary names and their translation strategy is made.

Further study can lead to research in lexicology, stylistics, ethnolinguistics, and practical courses in English, in English translation practice classes, to write term papers on this topic.

Key words: culinary names, types of culinary names, principles, translation strategies, methods, transformations in the translation of culinary names, domestication strategies, alienation, translation of culinary names, translation analysis.

ДОДАТКИ

Додаток 1

BRITISH CUISINE TODAY

In the late 1980s, British cuisine started to look for a new direction. Disenchanted with the overblown (and under-nourished) Nouvelle Cuisine, chefs began to look a little closer to home for inspiration. Calling on a rich (and largely ignored) tradition and utilising many diverse and interesting ingredients, the basis was formed for what is now known as modern British food. The game has enjoyed a resurgence in popularity, although it always had a central role in the British diet, which reflects both the abundant richness of the forests and streams and an old aristocratic prejudice against butchered meats.

In London especially, one can not only experiment with the best of British, but the best of the world as there are many distinct ethnic cuisines to sample, Chinese, Indian, Italian and Greek restaurants are amongst the most popular.

Although some traditional dishes such as roast beef and Yorkshire pudding, Cornish pasties, steak and kidney pie, bread and butter pudding, treacle tart, spotted dick or fish and chips remain popular, there has been a significant shift in eating habits in Britain. Rice and pasta have accounted for the decrease in potato consumption, and the consumption of meat has also fallen. Vegetable and salad oils have largely replaced the use of butter.

Roast beef is still the national culinary pride. It is called a “joint” and is served at midday on Sunday with roasted potatoes, Yorkshire pudding, two vegetables, a good strong horseradish, gravy, and mustard.

Today there is more emphasis on fine, fresh ingredients in the better restaurants and markets in the UK offer food items from all over the world. Salmon, Dover sole, exotic fruit, Norwegian prawns, and New Zealand lamb are choice items. Wild fowl and game are other specialties on offer.

In fact, fish is still important to the English diet, we are after all an island surrounded by some of the richest fishing areas of the world. Many species swim in the cold offshore waters: sole, haddock, hake, plaice, cod (the most popular choice

for fish and chips), turbot, halibut, mullet, and John Dory. Oily fishes also abound (mackerel, pilchards, and herring) as do crustaceans like lobster and oysters. Eel, also common, is cooked into a wonderful pie with lemon, parsley, and shallots, all topped with puff pastry.

REGIONAL SPECIALITIES

Despite recent setbacks beef is still big industry in England, and the Scottish Aberdeen Angus is one of our most famous beef-producing breeds. Dairy cattle are also farmed extensively – England is famous for its creams and butters and for its sturdy and delicious cheeses: Stilton, Cheshire and its rare cousin blue Cheshire, double Gloucester, red Leicester, sage Derby, and of course cheddar.

Some of our more interesting dishes include:

Beefsteak, Oyster, and Kidney Pudding: Oysters may seem unlikely in this meat pudding, but their great abundance in the Victorian age and earlier eras inspired cooks to find ways to incorporate them creatively in many different recipes. This steamed pudding combines the meats with mushrooms, onions, tomatoes, and Worcestershire, then wraps the whole in a suet pastry.

Black Pudding: invented in Stornoway, Isle of Lewis black pudding is often served as part of a traditional full English breakfast.

Cock-a-Leekie: This Scottish specialty can be classified as a soup or a stew. It combines beef, chicken, leeks, and prunes to unusual and spectacular ends.

Crown Roast Lamb: The crown roast encircles a stuffing of apples, breadcrumbs, onion, celery, and lemon.

Eccles Cake: Puff pastry stuffed with a spicy currant filling.

Hasty Pudding: A simple and quick (thus the name) steamed pudding of milk, flour, butter, eggs, and cinnamon.

Irish Stew: An Irish stew always has a common base of lamb, potatoes, and onion. It could contain any number of other ingredients, depending on the cook.

Likky Pie Leeks: pork, and cream baked in puff pastry.

Mincemeat: Beef suet is used to bind chopped nuts, apples, spices, brown sugar, and brandy into a filling for pies or pasties – not to be confused with minced meat!

Mulligatawny Soup: What this soup is depends on who is cooking it. Originally a south Indian dish (the name means pepper water in tamil), it has been adopted and extensively adapted by the British. Mulligatawny contains chicken or meat, or vegetable stock mixed with yogurt or cheese or coconut milk and is seasoned with curry and various other spices. It is sometimes served with a separate bowl of rice.

Syllabub: In the seventeenth century, a milkmaid would send a stream of new, warm milk directly from a cow into a bowl of spiced cider or ale. A light curd would form on top with a lovely whey underneath. This, according to Elizabeth David, was the original syllabub. Today's syllabub is more solid (its origins can also be traced to the seventeenth century, albeit to the upper classes) and mixes sherry and/or brandy, sugar, lemon, nutmeg, and double cream into a custard-like dessert or an eggnog-like beverage, depending upon the cook.

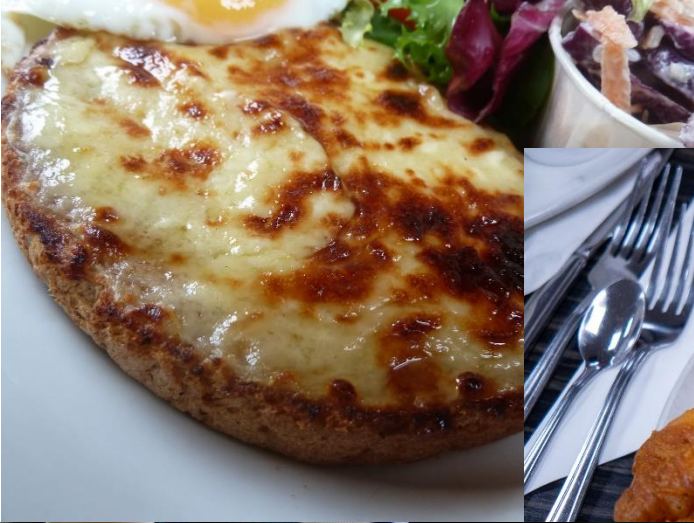
Trifle: Layers of alcohol-soaked sponge cake alternate with fruit, custard and whipped cream, some people add jelly, but that's for kids.

Welsh Faggots: Pig's liver is made into meatballs with onion, beef suet, breadcrumbs, and sometimes a chopped apple. Faggots used to be made to use up the odd parts of a pig after it had been slaughtered.

Welsh Rabbit (or Rarebit): Cheese is grated and melted with milk or ale. Pepper, salt, butter, and mustard are then added. The mix is spread over toast and baked until “the cheese bubbles and becomes brown in appetizing-looking splashes” (Jane Grigson in *English Food*, London: Penguin, 1977).

Westmoreland Pepper Cake: Fruitcake that gets a distinctive kick from lots of black pepper. Other ingredients include honey, cloves, ginger, and walnuts.

Додаток 2



Додаток 3

Chicken Tikka Masala (Yield: 4 Servings)

- 1 1/2 lb boned & skinned chicken breasts
- 2/3 c plain low fat yogurt
- Fresh ginger root; grated;
- 2 cloves of garlic; crushed
- 1 ts (teaspoon) Chili powder
- 1 ts ground coriander seeds
- Salt; to taste
- 2 tb (tablespoon) Lime juice
- 2 tb Oil
- Lime slices; for **garnish**

Rinse chicken, pat dry with paper towels and cut into 3/4" cubes. Put cubes onto short **skewers**. Place skewered chicken into a shallow non-metal dish. In a small bowl, mix together yogurt, ginger root, garlic, chili powder, coriander, salt, lime juice, and oil. Pour over skewered chicken and turn to coat completely in **marinade**. Cover and refrigerate 6 hours or overnight to allow chicken to absorb flavors.

Heat grill. Place skewered chicken on grill rack and cook 5 to 7 minutes, turning skewers and **basting** occasionally with any remaining marinade. Serve hot, garnished with lime slices.

Moussaka (Yield: 6 Servings)

- 1 lb ground beef
- 1 c chopped onion
- Olive oil
- 1 c water
- 1/2 c tomato paste
- 2 tb Minced parsley
- Stick butter
- Salt & pepper
- Med. Eggplants
- 1/2 c bread crumbs
- Eggs, well-beaten
- 1/2 c grated cheese

Brown the meat & onion in some olive oil. When well-browned, add water, tomato paste, parsley, butter, salt, and pepper and let it **simmer** on low for 1 hour or more, until sauce is thickened. In the meantime, peel & cut the eggplants lengthwise in 1/4" thick slices. **Saut** in olive oil to a golden brown. Add 2 tbs bread crumbs to the meat sauce & mix well. Butter a baking dish well and sprinkle with some breadcrumbs. Place 1/2 of eggplant slices in the dish, & spread 1/2 of the meat sauce on top – repeat. Pour eggs on top and spread evenly. **Sprinkle** with cheese & breadcrumbs and bake at 350 for 1/2 hour or until golden. Serve with cheese sauce, if you want.

Triple-Chocolate Fudge Brownies

(Yield: 1 Serving)

- 3 oz fine-quality bittersweet chocolate (not unsweetened), chopped
- 1 oz unsweetened chocolate, chopped
- 3/4 stick unsalted butter, cut into-pieces
- 3/4 c sugar
- 1 ts Vanilla
- 2 lg Eggs
- 1/2 ts Salt
- 1/2 c All-purpose flour
- 1/2 c Semisweet chocolate chips

Preheat oven to 350 degrees and butter and flour on an 8×8" baking pan. In a heavy 1.5 quart (6L) saucepan melt bittersweet and unsweetened chocolate and butter over low heat, stirring until smooth, then remove pan from heat. Cool mixture to **lukewarm** and **whisk** in sugar and vanilla. Add eggs, 1 at a time, whisking well until mixture is **glossy** and smooth. Stir in salt and flour and chocolate chips. Spread **batter** evenly in pan and bake in middle of oven 25 to 30 minutes or until a toothpick comes out with crumbs **adhering** to it. Cool brownies completely in pan on a rack before cutting into 16 squares.

DINNER

Rib Eye Steak...\$21.95

14oz Bone-In Steak

Chicken Fried Steak \$14.50

House Made Breaded Cube Steak

Homemade Meatloaf \$9.75

with Taters & Gravy

Grilled Cod Filet \$12.75

Lemon Pepper Grilled

Smoked Tri-Tip \$14.95

Slow Smoked Goodness

Chicken Fettucini \$13.50

Creamy Pasta with Chicken

Grilled Chicken Breast \$11.50

with Steamed Veggies

Fish & Chips \$12.50

Beer Battered Cod

All Dinners come with Grilled
Bread, Steamed Veggie, your choice
of Potato and Soup or Salad

Sweets

Bowl of Ice Cream ..\$3.25

Sundae...\$4.25

(Chocolate or Strawberry)

Cinnamon Roll...\$3.50

Cocktails

Available from our Lounge:

12 Taps of Ice Cold Beer

Classic and Original Cocktails

Local Wines

Slo-Roasted Prime Rib

Available Friday & Saturday

SENIOR MEALS

House Made Meatloaf...\$7.25

with Taters & Gravy

1/2 San & Soup or Salad ..\$6.95

Roast Beef, Turkey, or Ham

Hot Turkey Dinner\$7.25

Roasted Turkey & Gravy

Grilled Ham & Cheese ..\$7.05

Smoky Ham & Melted Cheese

Cup of Bacon Mac & Cheese .. \$ \$4.25

House Made Creamy Goodness

Chicken Fried Steak ...\$12.25

House Breaded Cube Steak

SAMMIES & BURGERS

with 1 side hot n' piled high

PULLED PORK \$16	BACKROADS \$17
BRISKET \$16	PORTOBELLO \$15
BLT \$15	MOTHERLODE \$17
CA. CHICKEN \$15	BRISKET BURGER \$16
BBQ CHICKEN \$15	CHEESE BURGER \$14

FROM THE SMOKER

with 2 sides and bread

1/2 CHICKEN \$18	1/2 RACK \$21
PULLED PORK \$17	FULL RACK \$30
BRISKET \$20	2 MEAT \$27
SAUSAGE \$19	3 MEAT \$35

PICK A SIDE

POTATO SALAD	FRIES
COLESLAW	ONION RINGS
RANCH BEANS	SALAD
CHILI BEANS	SWEET FRIES
MAC N' CHEESE	

ODDS N' ENDS

with 2 sides and bread

MESQUITE GRILLED RIBEYE	\$30
SALMON	\$24
<i>Black Barts</i> BLACKENED PORK CHOP	\$21
MAMAS SPICY PASTA	\$18



STARTERS

RUNT NACHOS	\$14
MACHO NACHOS	\$19
DILL CHIPS	\$9
JALAPENO CHIPS	\$9
CHICKEN WANGS	\$10
BBQ MAC	\$14

GREENS

get your veggie on

CHICKEN SALAD	\$15
SOUTHWESTERN SALAD	\$15

DRINKS

SODAS OR TEA
\$5

DOMESTIC BEER
5.00/6.00/24.00
PINT/22OZ/TUBE

SPECIALTY/IMPORT
7.00/8.00/28.00
PINT/22OZ/TUBE