

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЛІНГВІСТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра романських мов

Кваліфікаційна робота магістра на тему:
«ЛІНГВАЛЬНІ ОСОБЛИВОСТІ ІСПАНОМОВНОГО
КУЛІНАРНОГО ДИСКУРСУ (НА МАТЕРІАЛІ МЕДІЙНИХ ТЕКСТІВ)»

Допущено до захисту
«___» _____ року

Студентки групи МЗмлі01-20
факультету романської філології і перекладу
освітньо-професійної програми
Сучасні лінгвістичні і перекладознавчі студії
та міжкультурна комунікація (іспанська мова
і друга іноземна мова)
за спеціальністю 035 Філологія

Буряк Катерини Вадимівни
(ПІБ студента)

Завідувач кафедри
романських мов

_____ **Рубан В. О.**
(підпис) (ПІБ)

Науковий керівник:
к. філол. н., ст. викл. Кульбіда Діана Петрівна
(науковий ступінь, вчене звання, ПІБ)

Національна шкала _____

Кількість балів _____

Оцінка ЄКТС _____

КИЇВ – 2021

АНОТАЦІЯ

Магістерську роботу присвячено вивченню теоретичної бази стосовно кулінарного дискурсу в медіа, матеріалом дослідження слугували іспанські кулінарні журнали.

Теоретико-методологічною базою дослідження слугували праці вчених у цій галузі, яка досліджувалася раніше і зараз її вивчення набирає популярності.

Магістерська робота можна розділити на дві частини: теоретичну і практичну. Перший розділ присвячений теоретичним аспектам самого поняття "кулінарний дискурс", підходи для визначення дискурсу, що існують в сучасній лінгвістиці та ознайомилися із дослідженнями відомих лінгвістів на тему гастрономії та кулінарії.

В другому розділі ми звернули увагу на переклад слів, близьких за звучанням, але різних за значенням. Проаналізували фразеологічні одиниці та порівняли їх використання в іспанській та українській мовах. Результатом функціонування в мовленні одиниць, що вивчаються, може бути наявність в одному з компонентів гастрономії, яка є асоціативним втіленням різних національних культур.

В третьому розділі ми проаналізували переклад кулінарних порад та прослідкували які трансформації найчастіше відбуваються при перекладі. Виявили, що відношення між мовою та культурою можуть розглядатися як відношення частини та цілого. Мова може бути сприйнята як компонент культури та як знаряддя культури.

Ключові слова: кулінарний дискурс, гастрономія, рецепт, кухня, продукти, компонент, культура, медіа, ЗМІ.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВИВЧЕННЯ ЛІНГВАЛЬНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ ІСПАНОМОВНОГО КУЛІНАРНОГО ДИСКУРСУ.....	7
1.1 Поняття та напрямки дослідження дискурсу у сучасній лінгвістиці.....	7
1.2. Кулінарний дискурс у контексті лінгвокультурних досліджень.....	14
1.3. Специфіка кулінарного дискурсу у сучасних медійних іспаномовних текстах.....	20
Висновки до розділу 1.....	28
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ЛІНГВАЛЬНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ ІСПАНОМОВНОГО КУЛІНАРНОГО ДИСКУРСУ (НА МАТЕРІАЛІ МЕДІЙНИХ ТЕКСТІВ).....	30
2.1. Лексико-семантичні особливості іспаномовного кулінарного дискурсу.....	30
2.2. Фразеологічний потенціал іспаномовного кулінарного дискурсу.....	33
2.3. Стилiстичні особливості іспаномовних кулінарних медійних текстів.....	38
Висновки до розділу 2.....	47
РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ ДОСЛІДЖЕННЯ ЛІНГВАЛЬНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ ІСПАНОМОВНОГО КУЛІНАРНОГО ДИСКУРСУ.....	49
3.1. Аналіз перекладу кулінарних порад.....	49
3.2. Аналіз перекладу складових кулінарного рецепту.....	53
3.3. Методи та засоби удосконалення дослідження лінгвальних особливостей іспаномовного кулінарного дискурсу на матеріалі медійних текстів.....	60
Висновки до розділу 3.....	66
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....	68
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	71
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Гастрономічна культура завжди відображала існування цілих народів, націй і країн. Кулінарний дискурс – це віддзеркалення життя та традицій існування суспільства. Поняття гастрономії формувалося під впливом багатьох факторів, таких як природні, географічні, політичні, культурні, релігійні і т. д. Їжа завжди була основою людського існування. Харчування мало першорядне значення, особливо коли в різні історичні епохи бракувало продуктів: війни, катастрофи, суворі тоталітарні режими, неврожаї тощо. Гастрономічний дискурс – це культурний і соціальний феномен, відбиття тенденцій історичного розвитку суспільства.

У XIX столітті їжа перестає бути просто засобом реалізації фізіологічних потреб людей, а стає частиною естетичного ефекту, показником рівня розвитку суспільства, маркером соціального статусу, елементом творчості та спілкування. Сьогодні різні страви стають важливим атрибутом туриста для пізнання країни і культури під час подорожі, а ресторани тепер можуть запропонувати майже кожну страву на найвибагливіший смак. Гастрономічний дискурс формує нові сучасні напрямки харчування: відомий фаст-фуд, вегетаріанство, органічні продукти харчування, спортивне харчування та безліч інших. Тема харчування стає дедалі популярнішою: дизайн їжі та фотозйомка розвиваються, їжа стає фрагментом та витвором мистецтва.

У наш час виділяють різні парадигми для вивчення гастрономічного дискурсу, оскільки неможливо дослідити це складне явище лише одним підходом. Дискурс та проблеми його перекладу досліджували Державецька І. О., Семенюк О. Т., Семенова О. В., Косинова М. А., Матківська Н. А., Кузенко Г. М., Гаріфова Д. Д., Олянич А. В., Мелех Г. Б., Немірич О. В., Ніколенко В. В., Артюх Л. В. та ін.

Іспаномовна гастрономічна культура формувалася протягом багатьох років під впливом різних традицій. Багато іспанських страв відомі у всьому світі. **Актуальність** накової розвідки зумовлена необхідністю дослідження лінгвальних

особливостей іспаномовного кулінарного дискурсу, які є недостатньо теоретично і практично висвітлені у працях вітчизняних та зарубіжних наукових дослідників.

Метою дослідження є характеристика лексико-семантичних особливостей іспаномовного кулінарного дискурсу.

Поставлена мета передбачає вирішення таких **завдань**:

– уточнити поняття « дискурс » та напрями дослідження дискурсу у сучасній лінгвістиці;

– визначити « кулінарний дискурс » у контексті лінгвокультурних досліджень;

– виявити специфіку кулінарного дискурсу у сучасних медійних іспаномовних текстах;

– визначити фразеологічний потенціал іспаномовного кулінарного дискурсу та стилістичні особливості іспаномовних кулінарних медійних текстів;

– виявити проблеми дослідження лінгвальних особливостей іспаномовного кулінарного дискурсу;

– ідентифікувати методи та засоби удосконалення дослідження лінгвальних особливостей іспаномовного кулінарного дискурсу на матеріалі медійних текстів.

Об'єктом дослідження є лінгвальні особливості іспаномовного мас-медійного кулінарного дискурсу.

Предмет дослідження – лексичні, семантичні та стилістичні характеристики іспаномовних медійних кулінарних текстів.

Методи дослідження: аналіз літератури з проблеми дослідження, діалектичний та системний методи пізнання, формально-логічний і порівняльний методи, методи індукції та дедукції, загальнонаукові та спеціальні методи пізнання: аналіз, синтез, структурно-функціональний метод, а також класифікація, конкретизація, систематизація та узагальнення.

Матеріал дослідження: іспаномовні кулінарні журнали, такі як « Love Cocina », « Lecturas », « Cuerpo mente », « Cocina diez », « Cocina mía. El placer de cocinar »

Наукова новизна полягає у тому, що виділено основні етапи та значення лінгвальних особливостей іспаномовного кулінарного дискурсу. Також новизна дослідження в цій галузі полягає у відсутності комплексних і спеціальних

досліджень, присвячених дослідженню лінгвальних особливостей іспаномовного кулінарного дискурсу.

Практичне значення роботи. Результати роботи можуть бути використані :
1) у науково-теоретичних дослідженнях ; 2) у навчально-методичній роботі ; 3) у практичній діяльності.

Структура роботи: кваліфікаційна робота магістра складається з анотації, вступу, трьох розділів, загальних висновків, списку використаних джерел і додатків.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ВИВЧЕННЯ ЛІНГВАЛЬНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ ІСПАНОМОВНОГО КУЛІНАРНОГО ДИСКУРСУ

1.1 Поняття та напрямки дослідження дискурсу у сучасній лінгвістиці

Термін « дискурс » давно закріпився в науці, а його використання у різноманітних сферах призвело до появи десятків тлумачень. Дискурс зайняв термінологічно сформовану нішу, отримав своє визначення і, насамперед, розширив можливості лінгвістичного аналізу: висловлювання, мову, мовну діяльність, текст, комунікативну ситуацію, монолог, діалог, що з одного боку, дозволяє зрозуміти, до якої сукупності явищ належить дискурс, а з іншого – створює непорозуміння щодо ідентичності цих явищ [32, с. 31].

Наразі функціонально-комунікативний підхід досліджує дискурс як фундаментальну форму повсякденної людської практики та визначає його як складне комунікативне явище, яке, окрім тексту, також характеризується екстралінгвальними факторами (знання світу, думки, ставлення, цілі), необхідними для його розуміння.

Визначення терміна « дискурс » викликає значні труднощі, оскільки він використовується в ряді наукових дисциплін, таких як лінгвістика, антропологія, літературознавство, етнографія, соціологія, соціолінгвістика, філософія, психолінгвістика, когнітивна психологія та інших. І окрім цього неоднозначність *дискурсу* та його використання створюють різні підходи до тлумачення значення та сутності цього терміна у різних гуманітарних науках [9, с. 21].

Ще до появи сучасної теорії дискурсу, яка лише у середині 60-х рр. ХХ ст. почала класифікуватися в окрему галузь науки, були спроби визначити цей термін. Найдавніше значення слова *дискусії* походить з французької мови і означає діалогічну мову. Цей термін був неоднозначним ще на початку свого існування у ХІХ столітті: У словнику німецької мови Якова Вільгельма Грімма "Deutsches Wörterbuch" від 1860 року перераховані такі семантичні параметри

терміна *дискурсу*: 1) діалог, розмова; 2) мова, лекція. Такий підхід був характерний для періоду, коли лінгвістика вийшла за межі вивчення окремих висловлювань (речень) і перейшла до аналізу синтагматичного ланцюжка висловлювань, що складають текст, складовими властивостями якого є повнота, цілісність, узгодженість та ін. Інтерес до вивчення тексту впливав із бажання розвивати мову як цілісний засіб спілкування, глибше вивчати відносини мови до різних аспектів людської діяльності, які реалізуються за допомогою тексту [15, с.11].

З самого початку вивчення організації тексту зв'язної мови існували суперечки щодо термінологічного визначення предмета, а також галузі мовознавства, що вивчає текст. Спочатку з'явився термін « текстова лінгвістика », який багатьом вченим не видався вдалим, і в деяких мовознавчих працях текст зв'язного мовлення згадується як дискурс. Т. М. Ніколаєва зазначила, що дискурс – неоднозначна концепція лінгвістики тексту, що використовується великою кількістю авторів за значеннями, майже ідентичними. Найважливішими з них є: 1) зв'язний текст; 2) усна та розмовна форма тексту; 3) діалог; 4) група висловлювань, пов'язаних між собою за змістом та ін. [1, с. 32].

Поява теорії дискурсу ознаменувала якісний стрибок у розвитку лінгвістики та поставила перед дослідниками дуже складне завдання – лінгвістичний опис дискурсу. Виникаючи з лінгвістики текстів, теорія дискурсу ніколи не втрачала зв'язку з нею, але послідовно переходила до диференціації об'єкта дослідження, до диференціації між термінами « текст » та « дискурс ».

Наприклад, за визначенням В. Г. Борботка, дискурс – це текст, але такий, що складається з комунікативних мовних одиниць – речень та їх асоціацій у більшій одиниці, що знаходяться в безперервному смисловому контексті, що дозволяє сприймати його як цілісну формацію [2, с. 8]. В. Г. Борботко наголошує, що текст як мовний матеріал не завжди є зв'язною мовою, тобто дискурсом. Текст є більш загальним поняттям, ніж дискурс. Дискурс – це завжди текст. Та не кожен текст є дискурсом. Дискурс – це окремий приклад тексту [10, с. 32].

У сучасній лінгвістиці дискурс трактується неоднозначно. Існує кілька підходів до визначення дискурсу:

Комунікативний (функціональний) підхід: дискурс як вербальна комунікація (мова, використання мови, функціонування мови) або як діалог, або як розмова, тобто різновид діалогічного вираження або висловлення позиції оратора на відміну від розповіді, яка ігнорує таку позицію. У рамках комунікативного підходу термін *дискурс* трактується як « своєрідна символічна структура, яка робить дискурс своїм суб'єктом, об'єктом, місцем, часом, умовами виникнення (виробництва) » [3, с. 5].

Структурно-синтаксичний підхід: дискурс як текстовий фрагмент, тобто утворення над рівнем речення (одиниця перефрази, складне синтаксичне ціле, абзац). Дискурсом можна назвати два або більше речень, які мають семантичний зв'язок, а зв'язність у свою чергу вважається однією з основних характеристик дискурсу.

Структурно-стилістичний підхід: дискурс як нетекстова організація розмовної мови, що характеризується нечітким поділом, домінуванням асоціативних зв'язків, спонтанністю, ситуативністю, високим контекстом, стильовою специфікою [52 с. 26].

Соціально-прагматичний підхід: дискурс як текст, вбудований у ситуацію спілкування у житті, або як соціально чи ідеологічно обмежена форма вираження, або як « мова у мові », але представлена як особливий соціальний факт із власними текстами.

Вибрані підходи частково суперечать один одному. Термін *дискурс* нерозривно пов'язаний з термінами мова та текст. Дискурс як комунікативне явище є проміжною ланкою між мовою як вербальною комунікацією, як діяльністю, з одного боку, і конкретним текстом, записаним у ході спілкування, з іншого. На противагу цьому, дискурс слід розуміти як пізнавальний процес із знанням мови та тексту – як кінцевий результат процесу мовної діяльності, що веде до певної закінченої форми. Цей контраст між реальною промовою та її результатом призводить до усвідомлення того, що текст можна інтерпретувати як дискурс, лише якщо він насправді сприймається і проникає у сучасну свідомість особистості.

Г. Відусен намагався диференціювати терміни *текст* та *дискурс*, включивши « ситуацію » до цієї пари категорій. Тому науковець розцінював дискурс як « текст » + « ситуація ».

Термін *дискурс* був введений через нагальну потребу в науці не тільки розглядати властивості « тексту як такого ». Адресоване комусь повідомлення виражає деякі потреби як автора, так і одержувача. Французький вчений Е. Бенвеніст говорить про дискурс як про « мову, яку здобуває оратор ». Як стверджує науковець, дискурс – це не проста сума фраз, при його створенні відбувається розрив із граматичною структурою мови. Дискурс – це один емпіричний об'єкт, з яким стикається лінгвіст, коли він виявляє сліди суб'єкта акта висловлювання, формальні елементи, які вказують на привласнення мови мовцем [4, с. 24].

На його думку, суттєвою ознакою дискурсу, який він розглядає у широкому сенсі, є співвідношення дискурсу з конкретними учасниками акту спілкування, тобто особою, яка говорить і слухає, а також комунікативним наміром мовця впливати на слухача. Структура розмовного дискурсу – це низка етапів комунікативної дії особистості (вступ у вербальний контакт, висунення початкової теми розмови та її ратифікація, зміна ролей під час комунікативного акту, зміна теми розмови, вихід з комунікативної діяльності).

Мовно-комунікативний аспект дискурсу можна простежити у визначенні Г. А. Орлов, який визначає дискурс як категорію мови, що матеріалізується у формі усного або письмового мовного твору, відносно повного в семантичному та структурному відношенні, довжина якого потенційно мінлива: від синтагматичного ланцюжка до одного висловлювання (речення) до змістовної роботи (розповіді, бесід, описів, інструкцій, лекцій тощо) [5, с. 14]. Термін « дискурс » характеризується параметрами повноти, цілісності, узгодженості, тобто усіма властивостями тексту. *Дискурс* розглядається як процес з урахуванням впливу соціокультурного, екстралінгвального та комунікативно-ситуативного факторів і в результаті – фіксований текст.

Як ми бачимо, визначення терміну « дискурс » поступово розширилося і почало включати, окрім переліку основних параметрів тексту, вказівку на умови, за яких цей текст оновлюється. Голландський вчений Т. А. Ван Дейк, характеризує дискурсу, як складне комунікативне явище, яке включає, крім тексту, екстралінгвальні фактори (пізнання світу, установки, цілі адресата), необхідні для розуміння тексту [6, с. 7]. Слід зазначити, що в наш час це стисле визначення було використано як вихідний пункт у багатьох лінгвістичних дослідженнях тексту. Таким чином, визначення терміна *дискурс* поступово розширилося і почало включати, окрім переліку основних параметрів тексту, вказівку на умови, за яких цей текст відбувається.

В. Дем'янков, спираючись на сучасні праці з іноземної лінгвістики, описує поняття *дискурсу* з урахуванням його функціональної природи. Науковець характеризує « дискурс » як довільний фрагмент тексту, що складається з більш ніж одного речення або окремої частини речення. Часто він зосереджується навколо певної допоміжної концепції, створює загальний контекст, який описує дійових осіб, об'єкти, обставини, час, дії тощо. Початкова структура дискурсу має вигляд послідовності елементарних речень, пов'язаних між собою логічними відносинами сполучення, роз'єднання тощо. Елементами дискурсу є події, про які йдеться, їх учасники, перформативна інформація та « не події », тобто а) обставини, що супроводжують події ; б) довідка, що пояснює події; в) оцінка учасників заходу; г) інформація, яка співвідносить дискурс із подіями [7, с. 7]. Основою цього визначення можна вважати твердження про те, що дискурс не визначається як величина, адекватна тексту, або навіть, як це зрозуміло з вищесказаного визначення, синонімічна йому, а набагато ширша.

Щодо перекладу можемо зазначити, що у соціально-прагматичному аспекті дослідники зосереджуються на мовних діях, учасниками яких є деякі типи мовних особистостей, які опиняються в межах певних обставин та умов спілкування.

Переклад реалій іноземного походження та спеціальної кулінарної лексики, яка вказує на способи приготування, склад, кількість та назви інгредієнтів, вагу тощо, викликає певні труднощі. Дійсно, для перекладача є викликом знайти

відповідність у мові перекладу з прагматичним значенням, яке відповідає оригіналу. Зміни, внесені перекладачем, можуть бути результатом виключно необхідності досягнення прагматичної еквівалентності оригіналу та перекладу, одночасно враховуючи культурні, естетичні, ментальні та психологічні складові перекладу.

Сьогодні науковцями активно проводиться переклад не лише кулінарних рецептів, а й кулінарних порад від відомих світових кухарів. Метод перекладу кулінарної ноти та рецепту відрізняється : при перекладі кулінарної ноти слід зберігати емоційний компонент, оскільки кулінарні поради – це власний досвід шеф-кухаря, а не суворий алгоритм приготування, а тому вони можуть містити приватні коментарі, зауваження, пропозиції, емоції. При перекладі компонентів рецепта використовуються всі лексико-граматичні перетворення.

Труднощі перекладу можуть бути не тільки лексико-граматичними, а й культурно-психологічними. До основних труднощів належать : персонажі іноземного походження, недотримання стилю та жанру, вживання неправильних відмінків, прийменників, закінчень, незнання інгредієнтів, особливості та культура країни походження рецепта, незнання конкретних кулінарних дієслів та лексем тощо.

Сьогодні студіювання глютонічних найменувань, які ретранслюють особливості глютонічного дискурсу загалом і жіночої глютонічної прози зокрема, стають об'єктом зацікавлення науковців не лише з позиції лінгвістики та окремих її царин, як-от : лінгвокультурології, лінгвокраїнознавства, лінгвосеміотики і та ін., але й культурології, соціології та літературознавства. Примітним є те, що глютоніми являють собою одну із провідних і перспективних тем вітчизняного мовознавства, оскільки репрезентують так звану « їстівну панораму » художньої української літератури ХХІ століття, тексти якої ще не є достатньо дослідженими з позиції глютонічного дискурсу.

Аспект глютонії, лінгвістична цінність якого увиразнюється за допомогою багатого лексичного рівня, де фіксуємо активне вживання найменувань на позначення страв і напоїв, який й уможливорює поліаспектне (структурно-

семантичне й лінгвокультурологічне) студіювання кулінарної лексики в художньому стилі. Аналіз останніх досліджень та публікацій. Науковці, що по-різному підходять до висвітлення тих чи інших проблемних питань глютонічного дискурсу, досить часто, демонструючи теоретичні аспекти дослідження явища, удаються до розгляду його процесу становлення й розвитку, роблять загалом успішні спроби диференціації глютонічних найменувань. Вивчення останніх наукових праць дає змогу констатувати, що чимало дослідників обирають за так звану точку відліку аналізованого феномена. Низка наукових проблем, пов'язаних із вивченням феномена глютонії, скерували вектор дослідницьких пошуків у відповідному напрямку й сприяли появі значної кількості праць як монографічного, так і дисертаційного зразків. Щоправда, значна частина наукових досліджень здебільшого демонструє напрацювання зарубіжних учених або дослідження й систематизацію іншомовного матеріалу (Е. Бараташвілі, Е. Гашимова, С. Захарова, А. Земської, Ф. Косицької, А. Олянича, О. Руфової та ін.). Окрім того, в умовах сучасного суспільства, коли відбувається процес глобалізації, фіксуємо й активне зацікавлення науковців лінгвокультурним аспектом дослідження феномена глютонії, де актуальним є зіставне вивчення мовних явищ, що маніфестують специфіку культури різних етноспільнот.

На мовному рівні кулінарні журнали базуються на термінології, пов'язаній з натуральністю та здоров'ям, з особливим акцентом на вживанні конкретних слів, пов'язаних із процесом приготування їжі. Гастрономія народжується з двох термінів грецького походження : *гастрос* і *номос*, які відповідно означають шлунок і знання. Мається на увазі вивчення їжі та її зв'язку з культурою світу. Іншими словами, зв'язок між гастрономією та людиною та її еволюцією, в контексті, де розвивається кожен стиль та елементи, які його складають залежно від середовища та часу. У будь-якому випадку йдеться про їжу. Згідно з визначенням RAE *гастрономія* – це набір страв і кулінарних вживань, характерних для певного місця (Словник RAE). Гастрономія – явище, яке виникає завдяки досвіду, набутому з повсякденного життя. Щоб мати більш чітке уявлення про цей термін, гастрономія охоплює вивчення їжі в більш узагальненому аспекті. За словами Жана Антельма

Бріла-Саваріна, автора гастрономічної книги « Філософія смаку », гастрономія – це про все, що пов’язано з їжею, з метою забезпечення виживання людини через достатній баланс у ній. Такі аспекти, як дослідження, відкриття, розуміння, експериментування, дегустація та написання про дієту та харчування людини в цілому є питанням для гастрономія. З іншого боку, є інший термін, який, як згадується в його назві, кулінарне мистецтво, більше схиляється до мистецтва приготування їжі, творчо та оригінально виражаючи художні ідеї культури. Це залежить від регіону, де відбувається кожна течія, тобто технік приготування та ритуалів, пов’язаних із суспільством, яке оточує це творіння. Кулінарні традиції зберігаються, завдяки чому вони постійно переробляються в динамічному процесі. Гастрономія є уточнення та еволюція цього процесу, гілки чи еволюції Кулінарія, як і кулінарія, є відгалуженням їжі.

Попри те, що визначення терміну « дискурс » викликає значні труднощі, оскільки воно використовується в ряді наукових дисциплін, таких як лінгвістика, антропологія, літературознавство, соціолінгвістика, філософія, психолінгвістика та деяких інших, ми розглянули основні виачення та концепти дискурсу. Глютонічний аспект досліджується багатьма науковцями відповідно з різних точок зору. Виявили основні підходи до вивчення дискурсу, це – комунікативний (функціональний) підхід, структурно-синтаксичний підхід, соціально-прагматичний, структурно-стилістичний.

1.2 Кулінарний дискурс у контексті лінгвокультурних досліджень

Кулінарія (від лат. *Culina* – кухня) – мистецтво кулінарії, яке є одним з найдавніших напрямків людської діяльності [9].

Кулінарія настільки універсальна, що її навіть вважають візитною картою *homo sapiens*, оскільки не тільки позначає перехід від природи до культури, але завдяки їй і за допомогою неї можна визначити людський стан з усіма його атрибутами [6]. Сьогодні кожен народ має свою національну кухню, невід’ємну

частину національної культури, для якої характерні свої, відмінні від інших, національні страви.

Лінгвісти завжди звертали увагу на зв'язок мови та культури. Мова – це система, яка дозволяє збирати, зберігати та передавати з покоління в покоління інформацію, накопичену колективною свідомістю. Культура виконує подібну функцію зберігання та передачі колективних знань, тому мова та культура постійно взаємодіють [16, с. 47].

Вивчення відносин між мовою та культурою є пріоритетним, оскільки сьогодні зростає усвідомлення неминучості співіснування різних культур, суспільств з різними тенденціями та національними традиціями у сфері спілкування.

На думку Н. Головницької, лексична семантика несе відбиток специфічного культурного середовища та відображає досвід суспільства [18, с. 17]. Наприклад, бар у Великобританії – це місце, де можна перекусити, випити, а бар у Німеччині, як правило, нічний клуб. І навпаки, різниця у формі не обов'язково означає функціональну різницю. Кафе у Великобританії, кав'ярня в США (у Великобританії це спеціалізована кав'ярня та кав'ярня, де подаватимуть бутерброд, каву, чашку чаю) та Kaffeehaus в Австрії функціонально еквівалентні : тут ви можете побути наодинці, читати тощо, не боячись втручання у ваш простір.

Одне і те ж слово може мати різне значення в різних мовах і культурах, а поняття, які здаються ідентичними, можуть виражатися по-різному. Ось чому ми вважаємо за необхідне описати переваги та етнокультурні особливості культури та кухні народів іспаномовних країн та простежити їх взаємодію.

Іспаномовна національна кухня, завдяки культурному та історичному розвитку людей, особливостям природного середовища та основному історичному заняттю, є однією з найбільш специфічних сфер культури. Іспаномовні люди, звичайно, знаходять відображення в мовному оформленні (система назв харчової сировини, напівфабрикатів, готових страв та рецептів, символіка цих назв).

Всім відома насиченість і різноманітність іспанської кухні, величезна кількість автентичних іспанських страв, проте, мабуть, стільки ж, якщо не більше

існує страв, про які мешканці інших країн та представники інших національностей і не чули. Іспанська кухня сповнена різноманітності та харчової цінності. Вивчення тематичної іспанської мовної системи підтверджує цей факт. Іспанія характеризується великою різноманітністю страв з яловичини, лосося, різноманітних морепродуктів, устриць з узбережжя, яблук, сиру.

А. В. Олянич вказує на те, що гастрономічні номінації кожної з країн увібрали в себе культуру й традиції етносу, що дозволяє зазвичай здогадатися про назву країни за переліком найуживаніших продуктів на її території (наприклад, якщо страва насичена пахощами численних спецій, то ми припускаємо, що вона індійська; рис, сира риба, локшина, імбир і васабі властиві японській кулінарії й тому подібне). Проте для того, щоб зробити відповідні висновки, людина повинна володіти мінімальною інформацією, або, щоб розшифрувати соціально-культурний контент, необхідно вміти аналізувати семіотичний простір, що містить вербальні й невербальні підказки (символи, позначки, зображення, написи тощо) [1, с. 5]. Глютонічний дискурс вимагає від комунікантів знання спеціалізованої термінології та сталих словосполучень, бо в протилежному випадку співрозмовникам загрожує бар'єр, що призводить до помилкового взаєморозуміння. Наприклад, якщо людина, не маючи жодного уявлення про кондитерські тонкощі іспанських десертів, побачивши торт, назве його *tarta*, тобто скоріше за все майже дослівно його перекладе, і в цьому випадку буде права, бо вони мають власну назву для поняття близького за значенням «*pastel*».

Як будь-який інший вид дискурсу, гастрономічний дискурс спрямований на налагодження комунікації між учасниками процесу, враховуючи специфіку теми бесіди. Проте не всі лінгвісти-дослідники схильні до єдиного визначення основної мети глютонічного дискурсу, між ними існують розбіжності, що пов'язані насамперед з підходом до вивчення цього питання. Гастрономічний дискурс є інституційним, що охоплює значно ширший спектр підтипів залежно від соціальної ролі, яку виконує комунікант на цей момент. На сучасному етапі розвитку суспільства ми можемо виокремити наступні сфери існування інституційного дискурсу, а відповідно і його види : політичний, військовий, масово-

інформаційний, рекламний, науковий, педагогічний, релігійний, спортивний, юридичний, медичний та інші.

Мета й учасники спілкування є основоположними ознаками інституційного дискурсу. Окрім зазначених основних критеріїв будь-якого типу інституційного дискурсу, В. І. Карасик додає ще сім компонентів, що в сукупності складають схему його поетапного детального аналізу : мета; учасники; хронотоп (який охоплює часові й просторові чинники); цінності; стратегії; тематика (або матеріал акту взаємодії); різновид і жанр; прецедентні (або культурогенні) тексти; дискурсивні формули [2, с. 7].

Мова, що стосується тематики національної кухні натеper є продуктом багатовікового надбання народу, який відбиває глютонічні номінації. Вони описують сировину, методи вирощування овочів та обробки м'яса, кулінарні процеси, технології подачі страв тощо. Система відповідних найменувань охоплює лексичне поле, до якого входять мовні одиниці, що вербально й не вербально характеризують етнокультурні особливості добування, обробки й приготування їжі. Одразу доцільно зазначити, що окремо взята місцевість має пріоритетні продукти, які відрізняють її від інших. Це спричинено наступними чинниками : *кліматичні; рельєфні* (гірські райони створюють сприятливі умови для вівчарства, свинарства й розведення великої рогатої худоби); *забезпечення водними ресурсами; економічні взаємозв'язки з регіонами або країнами, що можуть стати партнером на харчовому ринку і тому подібне*. На етнокультурному рівні іспаномовна глютонія певною мірою відрізняється термінологічною лексикою від американської чи країн, орієнтованих на європейську кухню. Ряд номінацій має національний характер і символізує виключну технологію приготування та споживання їжі. Як результат, низка мовних одиниць, що як характеризують окремий етнос, так і притаманні декільком націям, не зважаючи на територіальні розбіжності й популяційну неоднорідність, і мають диктувати різні потреби.

Варто звернути увагу на те, що іспанська кухня завжди приваблювала туристів з інших країн. Тож зараз існують спеціальні гастротури і до того ж вони користуються великою популярністю. Гастрономічний туризм в Іспанії має свої

особливості. Тут кожна провінція має свою власну специфіку, тому страва з однією і тією ж назвою в кожній місцевості буде приготовлена по-різному. Незалежно від регіону іспанська їжа відрізняється простотою, практично до всіх рецептів основних страв входять цибуля, часник, шавлія, різноманітна зелень, солодкий різнобарвний перець і оливкова олія. Кулінарні прийоми – гриль, гасіння у вині, запікання з додаванням овечого сиру. За своїми смаковими якостями іспанська кухня близька до італійської або південно-французької, але з більш вираженим східним акцентом, що виявляється у великій кількості спецій. На її формування вплинули римляни, араби та американці, що додало до основного переліку інгредієнтів мигдаль, рис, томати, картопля, маїс (кукурудзу) та шоколад.

Так як гастрономічний тур – це чудова можливість ближче познайомитись із самобутньою культурою Іспанії, невід'ємною частиною якої є її кухня багато туристів користуються цією нагодою. Умовно, територію держави можна поділити на 8 історичних зон, котрим характерна певна специфіка приготування страв :

1. *Північ, країна Басків.* Тут туристам пропонують скуштувати знамениту тріску « Піль-піль », астурійську фабаду, м'які овечі сири, яблучний сидр.

2. *Піренейська частина.* Знаменита своїм високогірним « Хамоном » та соусом « Чіліндрон ».

3. *Каталонія.* Її гастрономічним символом вважається спекотне « Касуела », що подається з соусом « Аліолі », а також копчені ковбаси « Фует ».

4. *Валенсія.* Візитна картка регіону – знаменита « Паелья » та різноманітні страви з рису.

5. *Андалусія.* Пригощає мандрівників чудовим овочевим « Гаспаччо » та вишуканою шинкою « Хабуго », що виробляється тільки в провінції Уельва.

6. *Центр.* Спеціалізується на приготуванні м'ясних страв, родзинкою яких є запечене м'ясо та оригінальні ковбаси, які вважаються найкращими в Іспанії.

7. *Балеарські острови.* Тут, на батьківщині майонезу, варто поласувати незвичайними стравами зі свинини, ковбасою « Собрасада » та листковими булочками « Енсаймадас ».

8. *Канарські острови*. Завдяки місцерозташуванню дивують своєрідною рибною кухнею та різноманітністю способів приготування морепродуктів. Іспанська кухня така ж різноманітна, як і природа цієї країни. Вона багата продуктами та традиціями їх вирощування та виробництва.

Згідно з місцевою традицією, іспанці велику частину свого часу проводять поза домом. У зв'язку з цим вони їдять у ресторанах і кав'ярнях. Поширеним є звичай снідати в барах. Такі бари поєднують у собі функції кав'ярні, бару та ресторану, де залежно від пори дня подаються відповідні страви. До дванадцятої години подаються сніданки, як правило, солодкі, але можна попросити офіціанта, щоб він зробив бутерброд із сиром або якою-небудь ковбасою. З дванадцятої кухня подає гарячі страви. Після шістнадцятої кухня зачинена до самого вечора, коли починають подавати вечерю. На десерт, крім сезонних фруктів і морозива, клієнтам подають пудинг і випічку. Що цікаво, в Іспанії до десертів зараховують також каву, яку тут готують просто чудово. Любителів чаю, мабуть, засмутить факт, що його тут майже не п'ють.

Лінгвістичні знаки гастрономічного дискурсу формують значення, які утворюють особливу семантичну систему й можуть розчленовуватися мовленнєвою свідомістю, зберігаються у вигляді специфічних директивних повідомлень (рецепти, меню, естетичні уявлення страв, правила поведінки за столом, ритуали споживання страв тощо). Варто зазначити, що дсудячи з розвитку глобалізації, Україна все більше відкривається до нової інформації, тому перспективним розглянути особливості перекладу іспаномовних глютонічних текстів із боку культурології, а також досліджень в галузі культурної антропології, тобто вивчення взаємозв'язку страв і пам'яті.

Ми виявили, що кулінарний дискурс є надбанням кожного народу, виявленням їхньої культури та традиції. Проте слід пам'ятати, що в різних мовах і культурах існують схожі слова, при перекладі яких треба бути дуже уважним, так як хз значення може бути абсолютно різним. Кожна місцевість має пріоритетні продукти, які відрізняють її від інших. Це спричинено певними чинниками, такими

як кліматичні, рельєфні, забезпечення водними ресурсами та економічні взаємозв'язки з іншими країнами й регіонами.

1.3 Специфіка кулінарного дискурсу у сучасних медійних іспаномовних текстах

Гастрономічний дискурс помітніше входить у простір сучасних медійних іспаномовних ЗМІ. Їжа стає все частіше величною константою, на котрій зосереджена майже вся увага читача, а на перипетії в особистому житті персонажів твору читач інколи навіть не відволікається, бо цікаві маніпуляції з провізією, беззаперечно, спрямовані на формування художнього образу фуд-шедевр, фуд-екзотики, котрі письменник створює за допомогою засобів художнього слова.

Кулінарний дискурс фіксує процес того, як у міру створення нових традицій харчування відбувається поступове звільнення від постійної детермінованості дієти. Мультикультурна компетентність у харчуванні зараз є базовим знанням сучасної людини, а кулінарія – це значний художній простір, у якому розкриваються культурні відмінності.

Сучасний кулінарний дискурс в ЗМІ корелює з національним дискурсом, тому що « Їжа відображає склад національного характеру, внутрішню культуру, винахідливість у створенні повноти людського існування. Вживання традиційної їжі позначає стандарти життя, означає відновлення родинних зв'язків, а отже, повернення до священного простору. Смак їжі, що зберігається з дитинства, означає зв'язок людини з культурою та власним минулим » [7, с. 13]. Ця думка ЗМІ про їжу як маркер національного характеру є особливо цікавою та значною в сучасному суспільстві, яке останнім часом почало більше цікавитися такими основними видами нетрадиційної їжі : вегетаріанство в різних варіантах, макробіотичне харчування, харчування в йозі, окремі страви, сира їжа, а також добровільні короткострокові або довгострокові повний пост і т. д. Усі ці альтернативні теорії харчування знецінюють практику національного харчування, яка була, є і залишається основою здорового способу життя. І ЗМІ, апелюючи до

традицій національної дієти, відроджує смакові рецептори, повертається до тих інгредієнтів, які здавна старанно вирощували люди на батьківщині.

У традиціях багатівікової харчової практики ЗМІ був період, коли їжа виконувала соціальні функції, і тому сучасні літературознавці, посилаючись на твори соцреалізму в контексті гастрономічного дискурсу, також відзначають помітне руйнування національних традицій харчування : соціальна природа харчування; поділ на « переслідуваних і голодних », насичених буржуазних панів; « хто не працює, той не їсть »; поділ на « здорову і не здорову », вимогливу їжу; негативне маркування солодощів та несприйняття задоволення від їжі. [7, с. 13].

У своїй статті « Концепція їжі » А. Кундзічина в контексті естетики звернула увагу на помітне руйнування національних традицій харчування в епоху соцреалізму та описала гастрономічну образність у контексті естетики соцреалізму, любові до їжі.

Аналітичний огляд ЗМІ, у яких досліджується концепт їжі, вказує на те, що інтерес до описів страв, створення густативних образів розглядається не тільки з фізіологічних позицій, тобто тамування голоду, а й семіотичних. Адже система національних традиційних харчових практик може слугувати джерелом розкодування знакової системи того чи іншого суспільства на позначення певного виду соціальних міжособистісних взаємодій.

Кулінарні та гастрономічні традиції Іспанії беруть початок в Середньовіччі. Саме цим періодом датуються перші кулінарні книги і рецепти, записані на каталонському і старокастильському діалектах.

Завдяки своєму географічному положенню і багатій історії ця країна може похизуватися незліченною кількістю геніальних страв. Іспанія лежала на шляху з Африки в Середземномор'я, і там часто зупинялися торгові кораблі. Маври (північноафриканські араби), що правили Іспанією 500 років, принесли з собою рис, фрукти, горіхи і прянощі : шафран, мускатний горіх, корицю. Чергова хвиля кулінарних нововведень припала на кінець XV століття, коли в Іспанію хлинули товари з щойно відкритої Америки. Країна отримала дивовижні, раніш небачені,

дари : помідори, квасоля, картопля, шоколад і ваніль. Все це і визначило шлях розвитку іспанської кухні.

У XV–XVI століттях значимість Іспанії на світовій арені була обумовлена відкриттям Америки, яке призвело до появи в Європі нових продуктів – какао, фундука, цукрової тростини і т.д. через декілька століть Європа потрапила під вплив французької кухні, а з нею правил, стилів і кулінарних теорій переважно з Парижа. В Іспанії цей вплив чітко простежується у вищому суспільстві (поява перших ресторанів вищої категорії), однак люди середнього достатку дотримуються національних традицій в їжі.

Іспанську національну кухню не можна узагальнити і назвати одноманітною, її складають 17 різних кухонь кожного регіона де існують свої кулінарні традиції. В Андалусії готують десерти Польворон і Чуррос; Ла-Ріоха славиться своїми винами, тому тут готують « з вином »; в Країні Басків люблять яблука з ними печуть пироги, роблять грінки, додають в пудинги; Валенсія – місто апельсинів, цей фрукт лідирує в багатьох стравах.

Відомо, що в Іспанії досить жаркий клімат, з цієї причини в країні з'явилася сієста. Але навіть в сильну спеку, коли стовпчик термометра сягає 40 градусів городяни балують себе солоденьким. Іспанські десерти відрізняються великою різноманітністю : Альфахорес, пестіньос, польворон, чуррос та інші. І якщо раніше більшість з них пекли на релігійні свята, то зараз вони продаються цілий рік [18, с. 3].

Раніше центром кондитерського виробництва були монастирі, де наречені Христові, за міцними стінами своєї обителі, творили руками солодощі на Різдво, Великдень і до інших релігійних свят. Щоб приховати походження десертів їм давали богоугодні назви : « Зітхання монашки », « Волосся ангела », « Кістки святого », « Райський бекон », « Свята Тереза ». І сьогодні в монастирях і раніше готують солодощі.

Враховуючи історію іспанського народу, необхідно говорити про повсякденну кухню та святкову кухню. Слід мати на увазі, що історично існувала їжа, яку їли звичайні селяни, та їжа, приготована багатими людьми.

Майже 40 років тому основною їжею простих людей у більшості Іспанії була квасоля, різноманітні бобові. Найпоширеніша страва – печена квасоля та шматки свинини – в різних регіонах країни називалася по-різному. Залежно від того, скільки грошей мала сім'я на той час, готували різні ковбаси. На узбережжі Середземного моря – паелью знають усі. Раніше селяни варили рис з того, що мали в будинку. У центральній частині з овочами. Рибалки – з рибою, яку вони спіймали самі. Зараз є супермаркети, холодильники, морозильні камери. І будь-які інгредієнти.

Іспанська кухня змінювалася протягом століть. На неї вплинули римляни та маври, а пізніше – Новий Світ. Саме з Америки вона прийняла деякі найважливіші овочі або спеції, такі як помідори, солодкий перець, гострий перець чилі і, перш за все, картоплю. Значні зміни відбулися навіть після Другої світової війни, коли багато частин Іспанії стали улюбленим місцем відпочинку туристів. Деякі туристичні центри згодом почали подавати страви, які були посереднім поєднанням домашньої та традиційної кухні [19, с. 32].

Оригінальна іспанська кухня була по суті селянською. В її основі – цибуля, часник, болгарський перець і зелень. Спеції вживають помірно, а от шафран – дуже поширений. Найпопулярніші страви – « в одному горщику » (по одній страві для першого та другого), тобто їжа селянського походження, що також свідчить про те, що населення було відносно бідним.

Слід також відзначити важливе для Іспанії значення масового туризму. Він був причиною народження кулінарії, орієнтованої на туристів з різних європейських країн і водночас зберігає гастрономічні традиції кожного регіону Іспанії.

Найвідоміші страви іспанської кухні – тортилья, гаспачо, паелья. Тортилья – це омлет з картоплею, гаспачо – томатний суп, паелья – національний іспанський плов, тільки з куркою та морепродуктами. Найпопулярніша іспанська страва – паелья.

І якщо ми будемо готувати плов з морепродуктами, у нас буде плов з морепродуктами, а не паелья. Справжня паелья – це не звичайне змішування інгредієнтів, а їх тісне взаємодія та поєднання. Спочатку креветки кидають

у сковорідку і тільки після додавання найкращої оливкової олії, все це перекладають у бульйон, у якому вариться рис. У паелью додають равликів, мідії та артишоки. Але не всі продукти гармонійно поєднуються між собою, і експериментуючи, треба бути обережним. Окрім того, справжню іспанську паелью готують на вулиці, і за традицією її можуть готувати тільки чоловіки.

Іспанську тортилью не слід плутати з мексиканською. Це зовсім інша страва. І швидко приготувати її теж не можна [31, с. 12].

Гаспачо – це холодний суп, для приготування якого потрібно багато часу свіжих овочів. Помідори мелють і додають хліб, перець і цибулю.

І звичайно хамон. Знаменита іберійська шинка, її часом подають з динею. Приготування цієї страви – захоплююча картина. На спеціальній підставці найтонші скибочки шинки вирізаються з великого шматка свинини і красиво викладаються на велику тарілку і прикрашаються скибочками дині.

Майже всі традиційні страви іспанці готують на оливковій олії. І вони не надто при звичаєні до молочних продуктів, практично не використовують масло взагалі. Завдяки спеціям страви набувають ніжний вишуканий смак. І при приготуванні паельї ні в якому разі не слід замінювати шафран куркумою. Інакше це більше не буде паелья. Риба, морепродукти та курка – це основа іспанських страв. Пінчо з сардинами, фахітас з куркою, це все традиційні іспанські страви.

А десерти в Іспанії прийнято готувати з яєць, сухофруктів і горіхів. Найзнаменитіший іспанський десерт « Чуррос », який в Іспанії люблять всі, як діти, так і дорослі, і який символізує іспанське кондитерське мистецтво подібно « тірамісу » в Італії.

І ще один десерт іспанської кухні – крем « Каталонія », що є іспанським варіантом французького крем-брюле, але ніжніший і легший.

На півдні панують дари моря, у надрах країни на столах переважають овочі та різні види м'яса, а в горах – баранина та бобові.

Північ характеризується тунцем та різноманітними морепродуктами. Цей регіон має досить сухий клімат і багато річок, тому жителі цього регіону мають можливість вирощувати багато овочів.

В Астурії готують фабаду (страву з квасолі), місцеві сири та сидр. Кантабрія пропонує широкий асортимент страв з морепродуктів та гірських продуктів та високоякісних продуктів, таких як яловичина, анчоуси та молочні продукти. Різні види молюсків, форелі, сардин та страви з рису зі свіжим лососем (*arroz santanderino*). У Країні Басків поширеною є сезонна кухня, своєрідна родина, яка готує з власними стравами, такими як мармітако (картопля зі скумбрією) та чангурро (молюски з крабами). Особливо популярні тріска в часниковому соусі (бакалао аль -піл -піл) або по-біскайськи, плавники з морського щуки (кокотккас), величезні котлети з яловичини на грилі (чулетони де буї) та смаг з вугра – вважаються одними з неперевершених іспанських страв. Серед особливостей галісійської кухні – кальдейради, восьминіг, молочні продукти та кондитерські вироби, варений восьминіг (*pulpo a feira*), свинячі ніжки з листям ріпи (*lacon con grelos*), риба мерлан, тушкована в глиняному горщику (*merluza a la cazuela*) [34, с. 8].

У центральній Іспанії холодно, місцями справжня зима, а дощів взагалі немає. Основна їжа тут – свинина та різні бобові. Традиційна страва мешканців центральної Іспанії – баранина або молода свинина в молоці, обсмажена у величезній печі.

Піренейський регіон відомий своїм соусом чилі, соусом з помідорів, перцю та цибулі. Арагон пропонує нам нескінченну різноманітність страв з цим чудовим соусом. Його використовують для приготування, наприклад, курки (*pollo al chilindrón*), куріпки (*perdíz*) або баранини (*cordero*). Також чудова шинка з Теруеля. Різноманітність і багатство – це два влучних визначення простих, багатих і натуральних страв у Ла-Ріоха та Наварра, гурмани цінують овочеві соуси та гарніри. Для фруктів та зелені місцеві родючі долини – це просто рай, а спаржа, перець, огірки, часник, персики та груші, вирощені тут, користуються заслуженою репутацією своєю якістю.

Каталонія має тісні зв'язки з південною Францією та Італією, тому фантазії каталонських кухарів немає меж. В основі багатьох основних страв лежить один із чотирьох соусів : софрито (sofrito, часник, цибуля, помідор, перець і зелень), самфайна (samfaina, помідор, перець та баклажани), дротики (picada, часник, зелень та смажений мигдаль) та, нарешті, алі-олі (alioli) з часником та оливковою олією). Популярним тут є густий і ароматний суп з морського диявола (suquet de peix), смажені свинячі ковбаси з білою квасолею в киплячому салі (mongetes amb botifarra), а також рагу зі свинячої голівки та свинячих ніжок (car-i-pota). Досить контрастною також є валенсійська кухня, в якій типово середземноморські страви – рибу, овочі та фрукти – поєднують із стравами, приготованими на Центральному плато Месети – тушкованими овочами та тушкованою дичиною [14, с. 39].

Характерною рисою кухні Мурсії також є використання морепродуктів і круп під впливом змішування культур, серед її оригінальних страв особливо цінується « кальдеро » або спеціально зварений рис.

Саме з Балеарських островів походить немало кулінарних страв у всьому світі. Перш за все, варто згадати майонез, що родом з міста Махон на острові Менорка. На Майорці відомі « ensaimada » (булочки з легкого тіста) і ковбаса « sobrasada ».

Невід'ємною складовою культури нації, безумовно, є гастрономія, тому що вивчення історії певної нації неможливо без глибокого ознайомлення з її кухнею, процесом приготування їжі, традиціями застіль, які певним чином розкривають міжособистісні відносини між поколіннями як усталеному життєвому укладі певного народу. Подібно до української культури, гастрономія є також важливою складовою культури іспанського народу, яка найбільш яскраво відображає національні особливості іспанського характеру. Тому дослідження іспаномовної гастрономічної лексики допомагає краще пізнати іспанську мову. Гастроніми як предмет дослідження мають свою цінність в багатьох наукових галузях, в тому числі в педагогіці, в якій вони можуть бути використані як засіб навчання та виховання, лінгвокультурології, де можна простежити функціонування гастронімів як носіїв певної культури, в філології, де можна дослідити характер гастронімів в

різних стилях та жанрах. Тож дедалі більше зацікавлює вчених одна з маловивчених сфер ономастичного простору—гастронімія, яка постійно зазнає динамічного розвитку. На сучасному етапі розвитку мовознавчої науки зростає інтерес лінгвістів до комплексу проблем, пов'язаних з вивченням тих властивостей мови, які виходять за межі її зовнішньої структурно-знакової сторони. Такі властивості зустрічаються у лексико-семантичній сфері мови, яка пов'язана з національно-культурною специфікою певного народу. Питання перекладу культурно-маркованої лексики все ще залишається відкритим. Можна сказати, що мова є відображенням культури будь-якого народу. Специфічні риси народу і його побуту відображені в культурно-маркованих словах або в словах-реаліях, які містять в собі інформацію про країну, її традиції та звичаї. Переклад культурно-маркованої лексики, до складу якої входять гастроніми, вимагає визначення способів їхнього перекладу, які допомагають зберегти та передати національно-культурну інформацію певної нації. У процесі перекладу реалій виникають два основних складних моменти : відсутність умові перекладу еквівалента через відсутність у носіїв цієї мови об'єкта, який позначає реалія та необхідність передати не тільки семантику, а й національно-культурну специфіку. Деякі продукти харчування та страви іспанської кухні є культурно-специфічними, а отже передача їхніх назв при перекладі становить певні труднощі. Потреба у комплексному вивченні особливостей перекладу гастронімів з урахуванням їхніх лінгвістичних, культурологічних та когнітивних характеристик з іспанської мови українською зумовлює актуальність нашого дослідження.

Тож формування кулінарії загалом та її дискурсу відбувалося протягом багатьох століть. Особливі страви готувалися при монастирях та церквах, тому їхні назви мали походження пов'язане з цією сферою життя. На сучасному етапі розвитку мовознавчої науки зростає інтерес лінгвістів до комплексу проблем, пов'язаних з вивченням тих властивостей мови, які виходять за межі її зовнішньої структурно-знакової сторони. Такі властивості зустрічаються у лексико-семантичній сфері мови, яка пов'язана з національно-культурною специфікою певного народу.

Висновки до розділу 1

Кулінарний дискурс розглядається як особливий тип вербального та соціального дискурсу, метою якого є досягнення певного типу спілкування, а саме кулінарного.

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

У дослідженні мовних ознак кулінарного дискурсу є чотири найважливіші комунікативні функції : 1) пов'язані із закріпленням у свідомості комунікаторів образу їжі, її якості, місця та способу приготування, а також суб'єкти дій, пов'язані з приготуванням їжі; 2) директива, або повчальня, яке описує структуру процесу приготування їжі та регулює його якісні, кількісні тощо характеристики; 3) якісно-оцінний, що характеризує суспільне ставлення до процесу приготування та споживання, а також формує культурні пріоритети в цьому процесі.

Вербальний рівень кулінарної знакової системи асоціюється з назвами страв, посуду, інших продуктів харчування, а також із фразами етикету, які супроводжують трапезу. Невербальний рівень представлений у вигляді страв та страв національної кухні; просторові знаки (місце приготування їжі, її споживання); часові знаки (час прийому їжі, її тривалість); кухонне начиння та інші артефакти; дії, що супроводжують кулінарний дискурс; розподіл ролей, які визначають набір обов'язків щодо приготування їжі та сервірування столу тощо.

Учасниками кулінарного дискурсу можуть бути споживач або відвідувач, клієнт, гість; персонал; суб'єкт, який готує їжу, упорядники рецептів, автори кулінарних книг тощо.

Хронотопом кулінарного дискурсу є : час (хронос), призначений для процесу кулінарного виробництва та обслуговування відвідувачів будь-якого закладу громадського харчування (день, вечір, ніч, залежно від типу закладу), відповідає стравам, наявним у розпорядку дня, та місцю, де проводиться відповідна робота з приготування їжі та обслуговування відвідувачів (їдальня, кафе, ресторан, бар тощо).

Метою кулінарного дискурсу є передача досвіду чи навчання, ознайомлення з кулінарною культурою та традиціями інших народів, оцінка рецепту на основі їхнього досвіду, формування харчових уподобань та харчових домінант (настільний етикет, правила поведінки за столом). Оцінка зазвичай пов'язана з вираженням особистої думки і може бути сенсорною або естетичною. Характерною рисою англомовної рейтингової шкали є оцінка смаку страви родичами та друзями, оцінка корисності страви. Іншими словами, мета такого типу дискурсу – формувати цінності.

Як і будь-яке текстове повідомлення, кулінарний текст реалізує загальну комунікативно-прагматичну мету, яка відображає намір адресанта вплинути на адресата для досягнення перлокутивного ефекту. Система комунікативних та прагматичних цілей та установок адресата реалізується шляхом використання стратегій і тактик, які оновлюються за допомогою конкретних вербальних та невербальних засобів.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ ЛІНГВАЛЬНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ ІСПАНОМОВНОГО КУЛІНАРНОГО ДИСКУРСУ (НА МАТЕРІАЛІ МЕДІЙНИХ ТЕКСТІВ)

2.1 Лексико-семантичні особливості іспаномовного кулінарного дискурсу

Гастрономічний дискурс характеризується специфічним для кожної культури словниковим запасом. В результаті перекладач може мати проблеми з перекладом інгредієнтів, якщо вони не використовуються досить часто в нашій культурі. Наприклад, проблема виникає з перекладом загальноживаного слова печиво. Це класична помилка перекладача, тому що добре відоме « печиво » англійською мовою звучить як бісквіт, а символічний *sponge cake* насправді означає бісквіт. Тонкощі приготування також впливають на переклад – перекладач повинен достатньо добре знати кулінарні традиції обох країн для коректного перекладу [13, с. 19]. У порівнянні з іспанською мовою, тут помилка такого типу менш можлива. Адже іспанською бісквіт перекладається як *bizcocho*, наприклад бісквітний торт буде *tarta de bizcocho*, а печиво просто *galletas*. Проте є інші слова, які легше сплутати. Для прикладу, слова *sopa* в іспанській, яке перекладається як суп і *soap* в англійській, яке перекладається як мило. Для знавців обох мов різниця очевидна. Але на перший погляд для початківців, досить легко сплутати ці два слова.

У деяких випадках можна перетворити лексичну одиницю на еквіваленти (капуста, морква, цибуля, *repollo*, *zanahoria*, *cebolla* та багато інших). Навіть однакові поняття можуть викликати труднощі з перекладом. Слова, які представлені у своєму різноманітті в тексті, також можуть викликати труднощі, оскільки перекладач книги іспанських рецептів, перекладає лексему квасоля на три різні варіанти : молоду квасолю, квасолю та стручкову квасолю (*frijoles tiernos*, *frijoles y judías verdes*)

В перекладі деяких рецептів ми бачимо, що деякі страви містять такий інгредієнт, як « солодка картопля ». Ця лексема має два еквіваленти в українській

мові : « батат » та « солодка картопля ». І перекладач може використовувати обидва варіанти.

Або, наприклад, ми бачимо інший варіант перекладу такої звичайної страви, як яєчня : омлет, збита яєчня, яєчня – *tortilla, huevos revueltos batidos, huevos revueltos* [23, с. 3].

Наприклад, якщо людина, яка не має уявлення про тонкощі французьких десертів, бачить *tarta* – торт, подібний до « безе », то, швидше за все, це перекласти буквально, що викличе непорозуміння, оскільки вони мають власну назву : *merengue*. Іспаномовна кухня є продуктом багатівікової спадщини народу. Іспанці описують сировину, способи вирощування овочів та м'яса, кулінарні процеси, технології обслуговування продуктів харчування тощо. Кілька номінацій мають національний характер і символізують виняткові технології приготування та споживання. Однією з характеристик іспанської мови є її багатство в гастрономічному плані : в іспанській мові існує термін для кожного процесу приготування їжі, тоді як словниковий запас української мови в цьому сенсі досить обмежений.

Наприклад, візьмемо відомий напій, таку як « *compota* ». Перекладач може зробити подібну помилку, яку ми згадували вище, коли йшла мова про порівняння перекладу слова « печиво » з англійської мови. Відоме нам слово « компот » прийшло до російської мови, а потім і до нашої, у XVIII столітті, від французького « компот ». Компот став традиційним солодким фруктовим напоєм, який готують у Східній Європі та Росії. В Іспанії термін « *compota* » означає фруктове пюре. Оскільки іспанська кухня є основоположником кулінарної « моди », серед останніх тенденцій в кулінарії термін « *compota* » став повноцінним десертом на основі фруктового сиропу або десертного мусу. Тому необхідно розрізняти ці два поняття [23, с. 34].

Особливу увагу також слід приділити порушенням лексичних норм. Як ми вже говорили, рецепти характеризуються своєю стислістю. Лаконічність рецепту також можна порушити красномовним описом приготування страви фразами [5] : « *Розігрійте духовку до 180 градусів – Увімкніть духовку заздалегідь,*

щоб температура досягла 180 ° C » vs. « *Precalienta el horno a 180 grados. – Encienda el horno de antemano para que la temperatura alcance los 180 ° C* ». Це речення можна передати так : « Розігрійте духовку до 180 ° C ». Ще один невдалий приклад перекладу рецепту : « Очистіть картоплю, поріжте її на чотири частини і перекладіть у каструлю з кип'яченою підсоленою водою. Для цього відваріть нарізану очищену картоплю в підсоленій воді до її повної готовності » – *Pelar una calabaza, rallarla y ponerla en una cacerola con agua hervida con sal. : para hacer esto, hierva las papas peladas en rodajas en agua con sal hasta que estén completamente cocidas.*

Отже, щоб не ускладнити речення, перекладач може поставити деяку інформацію в дужки [5] : « Заморозити полуницю на наступний час приготування (« якщо хочете, можна використовувати свіжу ») – « *Congele las fresas para la próxima cocción* (« *si lo desea, puede usar frescas* ») або розбити довге речення на кілька коротких : « розтопіть шоколад у невеликій мисці, додайте часточки апельсина, відкладіть, а потім приготуйте Каталонський крем ». Ми поділяємо це речення на два коротких слова : « розтопити шоколад в миску додайте часточки апельсина » і « приготуйте каталонський крем », тому що є два абсолютно різних етапи приготування з різними інгредієнтами : у першому реченні вони стосуються шоколаду, а в другому – приготування крем.

Досить часто перекладачі, дотримуючись стилю оригіналу або намагаючись грамотно перекласти, забувають про стилістичні особливості рецептів : « *Utilice el modo grill en su horno* ». У нас є різні моделі духовок, тому в цьому випадку ми маємо режими розміщення в іншому порядку. – Використовуйте режим гриль у вашій духовці. У всіх нас є різні моделі духовок, тому в цьому випадку режими можна розташувати в іншому порядку. В наступному прикладі, слід бути дуже обережним із переходом на розмовний стиль, який часом неможливо виправдати : наприклад, написавши « залишки овочевої суміші та хрусткий бекон ». Поєднання « прикрасити залишками » звучить недоречно для рецептів. З'являється неапетитна ідея, яка ненароком асоціюється із символічним « обідом ». Варто передати першу частину речення наступне : « Прикрасьте верхню

частину рештою рослинних інгредієнтів » – *Adorne la parte superior con el resto de los ingredientes a base de hierbas*. [15] Словосполучення « картопля середнього розміру » в українській мові не вживається, тому її слід перекласти так : « 3 дрібно нарізаної середньої величини картоплі » [51].

Неточність у меню може мати культурний характер. Це той випадок, коли в ресторани, що обслуговують певну територію, подаються страви з іншого регіону або страви, придумані самими кухарями, що може ввести в оману людину, знайому з культурою [10, с. 8]. Це може виникнути через незнання перекладачем описаної ним страви. Незнання інгредієнтів також може спричинити помилки. Так само можуть виникнути непорозуміння, коли замовник чекає, наприклад, на *mitades grandes de patatas* – « великі половинки картоплі », і вони приносять йому картопляну шкірку : картоплю, розрізану на половинки без м'якоти [12, с. 8]. Або, наприклад, гість буде чекати « овочі на грилі з тертим пармезаном (*verduras a la plancha con parmesano rallado*) », а вони привезуть « смажені овочі з тертим твердим сиром » будь-якого сорту іншого виробника (голландського чи російського, наприклад). Тож, варто бути обережним із замовленням, навіть якщо ви на відпочинку в ресторані.

Схожі слова в різних можуть мати різне значення. Тому при перекладі треба бути дуже уважним і перевіряти значення, не боятися консультиватися зі словником.

2.2 Фразеологічний потенціал іспаномовного кулінарного дискурсу

У складній мовній системі існує набір маркерів, які є носіями та джерелами національної та культурної інформації та найбільш чітко відображають національну та культурну специфіку людей. Особливу роль у цій системі відіграє фразеологічний склад мови, оскільки світогляд етносу втілений у образному складі його одиниць. Аналіз фразеологізмів дозволяє доповнити мовну картину світу певної національної спільноти.

Як ми знаємо, харчування є найважливішою складовою культури народів світу. Це основа людського життя. Значна частина світогляду та людської діяльності будується саме навколо їжі. Звичайно, мотив їжі відбивається у фразеології. Фразеологізми, в яких згадується їжа, присутні в будь-якій мові, іспанська не є виключенням.

Кулінарна лексика будь-якої мови характеризується національною специфікою. Його аналіз допомагає отримати цінну інформацію для реконструкції та розуміння мовної картини світу носіїв відповідних мов. Кулінарний код національної культури, який можна розглядати як засіб національної ідентифікації та самоідентифікації.

Однією з центральних прагматичних категорій кулінарних текстів, як і будь-якого іншого тексту, є інтенціональність, тобто намір автора поінформувати читача та передати основне повідомлення (досягти мети). У перекладах були розглянуті критерії відповідності та прагматичний потенціал, аналіз якого проводиться у роботі та додатках : у деяких перекладах ці критерії частково були виконані, але перекладач зміг передати наміри автора, незважаючи на деякі помилки перекладу варто враховувати індивідуальність авторського стилю, явні та неявні наміри творця оригіналу, прагматичні моменти тощо. Оскільки однією з функцій рецепта є естетичний вплив, перекладач повинен звернутися до аудиторії та учасників кулінарії.

Особлива увага була приділена іспанській гастрономічній культурі та її важливості та місцю у світовій гастрономічній системі.

Основним елементом гастрономічного дискурсу є тексти гастрономічного напрямку – рецепти чи інші форми гастрономічного жанру (меню, веб-сайти, поради, шоу, кулінарні блоги тощо). Рецепт – це чіткий алгоритм приготування; кулінарні поради – це власний досвід кухаря в кулінарії; веб-сайти, шоу, кулінарні блоги – це аудіовізуальний спосіб представлення кулінарного рецепту.

Особливості національної гастрономічної культури найбільш повно відображені у фразеології. Як зазначає К. В. Смирнова : « Вживання їжі як культурного явища призводить до необхідності ціннісного розуміння світу за

допомогою метафори або фразеології ». Завдяки своїй лаконічності та образності вони мають велике комунікативне значення. Водночас розуміння особливостей національної культури, історії та менталітету, відображених у них, викликає певні труднощі для носіїв інших мов.

Загальне значення більшості фразеологізмів неможливо зрозуміти на основі значень окремих компонентів, тобто вони ідіоматичні. Г. Мелех зазначає, що позитивне чи негативне сприйняття образу їжі формується у людини через певні концептуальні особливості, які є основними для формування метафоричного значення. Ми виділяємо певну концептуальну ознаку у продукті за допомогою нашого раціонального чи чуттєвого досвіду : форму, колір, запах, консистенцію, цінність продукту, особисті уподобання тощо [21].

Pan. Так, хліб, як один із життєдайних продуктів з давніх-давен посідав чільне місце у сфері харчування, що відобразилось у системі фразеології : хліб як символ життя. (*Hacer una mueca como si el pan comiera uno de los pollos*) Крім того, хліб сприймають як прототип харчування (*pan y circo*), як винагороду (*el arte que buscan el pan*), (*ser un pan duro*) важкі умови праці, вживання символіки хліба у біблійному контексті (*piedras alguien en lugar de dar pan*) [20].

В Україні, як і в багатьох інших країнах, хліб отримав символічне значення, став символом добробуту, гостинності, хлібосољства, здоров'я та багатства, чогось украй потрібного та необхідного у житті людини. Народні уявлення про матеріальні статки або скруту обов'язково пов'язувались із хлібом; (Жити собі та хліб жувати – вести нормальний, матеріально забезпечений спосіб життя)

Якщо аналізувати використання глютонічного компонента « хліб » в українських фразеологізмах, то можна побачити, що його часто вживають разом з сіллю. Зазвичай ці фразеологізми означають гостинність, товаришування, дружні стосунки. Наприклад : ділитися останнім шматком хліба – виявляти співчуття, доброту, людяність у ставленні до когось

У іспанській мові є повний аналог фразеологізму хліб та (і) сіль.! – *Sal y pan*, Але вони мають зовсім різне значення та спосіб вживання. Так, у німецькій мові « *Salt and Bread* » – символ простої, здорової їжі, а в українській « хліб та (і) сіль ».

Серед прянощів у іспанській мові найчастіше у фразеологізмах вживається лексема « *pimiento* » для позначення далекої відстані через те, що перець привезений здалеку (*alguien debe quedarse donde crece la pimienta*), гостроти смаку (*pimienta tienen en la parte trasera*). [20] У стародавні часи прянощі надходили до Європи зі Сходу. Цінувалися вони дуже високо. За фунт мускатних горіхів, наприклад, давали трьох-чотирьох овець або корову. До цього періоду належить виникнення французької приказки « дорого як перець » оскільки перець цінувався в той час буквально на вагу золота, а то і вище. Назва цієї прянощі зустрічається в цілому ряді фразеологічних одиниць : *¡eso es pimienta fuerte!* – це вже занадто!; *¡Te apresuras donde crece la pimienta!* – забирайся звідси до чорта в зуби! Останні два фразеологізми містять натяк на те, що перець привозили з дуже далеких країн. В українській фразеології компонент « перець » може використовуватися як характеристика людини. Наприклад : « з перцем (з перчиком) », тобто дуже запальний, гарячий, гострий на язик. Порівнюючи наявність фразеологізмів зі словом « *pimiento* » в українській та іспанській мовах, іспанська не пасе задніх. Можна також навести такі приклади як « *Rojo como pimiento – se le puso rojo como pimiento* », que es locución adverbial (claro, que aquí se dice más de paprica, que para ucranianos no es típico, pero es el componente lingucultural de los españoles); otro ejemplo es cuando decimos sobre alguien, se puede decir *me importa un pimiento*, que significa que algu no importa nada.

В іспанській мові не можна сказати, що пиво є особливим національно-специфічним напоєм, проте є чимало фразеологічних одиниць, до складу яких входить іменник *cerveza*, певної національної своєрідності, й цим пояснюється велика кількість фразеологізмів з компонентом *cerveza*, наприклад : *hacer cerveza espesa con alguien* – приятелювати, водитися, мати справи; *cómo vender cerveza agria* – намагатися позбутися, здихатися; *consigue cerveza* – запропаститися.

Tuerca (лісовий горіх (ліщина)). Плоди ліщини здавна вважалися символом життя, життєвої сили й родючості. Зарослі ліщини вважаються (в народних повір'ях) місцем, де народжуються діти. Проте також може мати інше значення. Наприклад, фразеологізм *Apretar las tuercas – que significa presionar a una*

persona para que haga algo o actúe de determinada manera, tratándola con severidad o rigor, українським аналогом може бути розшевелити, натиснути на когось.

Patata. Перші спроби введення картоплі в польову (городню) культуру. І це було не просто. Пізніше картопля стає однією з провідних культур в сільському господарстві. *Tener una papa en una media* – ходити в драних панчохах; *ver crecer las patatas desde abajo* – лежати в могилі [19].

Espárragos (спаржа). Спаржа є однією з найдавніших овочевих культур. Вона відноситься до ранніх овочів і містить велику кількість вітаміну С. У їжу вживають молоді, соковиті зелені пагони. Довжина молодих пагонів і лягла в основу утворення фразеологізмів з цим гастрономічним компонентом : *puede comer los espárragos transversalmente* (дослівно : їсти спаржу поперек.) Фразеологізм має значення : 1) мати дуже великий рот; 2) бути хвальком [9].

Mantequilla (масло). Фразеологізм *mantequilla en la cabeza* (мати пір'ячко на лиці. Мати сумнівну репутацію) – знаходить своє пояснення. Селянки мали звичай носити на ринок масло на продаж в кошику на голові. Так виникло прислів'я : *si tiene mantequilla en la cabeza, no debe exponerse al sol*, скорочена форма якого стала вживатися самостійно.

Alcaravea (кмин). Кмин не тільки пряність, кмин був необхідний також для приготування пива. І сьогодні кмин охоче використовується як приправа до різних страв.

Manzana (яблуко). Яблуко – відомий символ усієї світової культури. З давніх часів воно символізувало родючість, любов і пізнання. Не оминув цей символ і фразеологію.

Постійне використання образу яблука в міфах і казках (народних, літературних, авторських) і художніх творах не випадкове. Цей символ, що йде своїм корінням в історію народу, наповнений глибоким філософським і людським сенсом, відображає світогляд і культуру народу, його мудрість. Не випадково образ яблука зберігається в народних традиціях, культурі й сьогодні. Яблуко дуже вдало і точно « з'явилося » в іспанських та українських фразеологічних одиницях. « *Una manzana*

podrida da diez manzanas podridas » – від одного гнилого яблука увесь віз згниє; « і яблуку ніде впасти » – дуже багато людей.

Sal. Сіль займає особливо важливе місце серед спецій. Фразеологізми із цим компонентом загалом негативно конотовані [20]. В українській фразеологічній системі збереглися давні міфологічні уявлення про сіль та також, загалом, мають негативну конотацію : « *сіль тобі в очі* » – вживають як усталену формулу застереження від зурочення; « *Сіль тобі на язик* » – бажати комусь невдачі, всього поганого, проклинати когось. В іспанській мові слово « сіль » також широко поширене. Наприклад, є вираз « *Tener poca sal en la mollera* », о « *ponerle a uno sal en la mollera significan* », відповідно, бути не дуже розумним, або не бути кмітливим, « не мати клепки ». *La mollera* це найвища частина черепа голови, що метафорично також означає розум.

Leche. Молоко – символ краси і здоров'я : *una chica como la leche y la sangre mirada* – дівчина – кров з молоком (має квітучий, здоровий вигляд). Загалом слово *leche* має позитивне стилістичне забарвлення. Згідно із даними la RAE, 'ser la leche' означає бути екстраординарним, надзвичайним, але може бути надзвичайно хорошим, або ж надзвичайно поганим, проте не варто забувати, що сарказм – і обговорювати те чи певна річ є саркастичною чи ні – це те, в чому іспанці не пасуть задніх. Наприклад, у вислові “*este tío es la leche*” та “*tío es la leche*” конотація може бути позитивна, або негативна. А от зрозуміти який насправді відтінок він має, дає змогу лише контекст. [49]

Кислі, гострі та гіркі продукти чи страви викликають негативні асоціації, на відміну від поживних чи солодких, які виявляють тенденцію до позитивної конотації. Продукти харчування, які були відомі здавна і доступні кожному (хліб, сіль, яйце, суп) ототожнюються із чимось буденним (*caída en la sora*), незначним, а продукти більш витончені (масло, пиріг, сметана) символізують собою матеріальний добробут (як сир в маслі) [12] (Додаток Б).

Отже, дослідження етимології фразеологізмів допомагають зануритися в історію народу, дізнатися про традиції, побут та звичаї людей інших країн.

А це, в свою чергу, дозволяє краще зрозуміти особливості менталітету та сприяє поглибленню культурних зв'язків.

2.3 Стилiстичнi особливостi iспаномовних кулінарних медійних текстiв

Область гастрономії через своє місце в житті людини формується під впливом культурних, соціальних, естетичних, економічних та антропологічних факторів. Будучи частиною гастрономії, компоненти-гурмани дають фразеології потенціал для концептуалізації різних сфер життя суспільства, навіть настільки віддалених від кухні, як політика, економіка, фінанси, спорт, медицина, юриспруденція. Як саме дослідники реалізують свій потенціал у політичному контексті, ми розглянемо у нашому дослідженні на прикладі медійних текстів.

Кожна мова – це певний код, представлений нормами літературної мови, знання яких дозволяє комунікаторам передавати та отримувати інформацію. Загальний код мови містить підкоди, функціональні стилі, які є варіантами загальної мовної системи [45, с. 30]. Функціональний мовний стиль – це вид літературної мови, що обслуговує певну сферу суспільної діяльності мовців і, отже, має свої особливості виділення та використання лексичних, граматичних, фразеологічних та інших мовних засобів. Функціонування мови та всі стилістичні зміни не відбуваються поза місцем, часом та учасниками спілкування. Тому стиль формується під впливом екстралінгвальних чинників, які, звичайно, розглядаються у поєднанні з власне мовним. Специфіка публіцистичного стилю характеризується високим рівнем засобів масової інформації та форм для досягнення виразності та наявністю стандартів. Це поєднання є стилістичним принципом організації висловлювання в журналістиці [12, с. 36]. Логічний виклад, демонстративність та переконання поєднуються з образами та емоційністю. Політична інформація охоплює явища, факти та події не лише у політичній сфері, а й у інших сферах суспільства, що мають політичне значення, особливо в економіці та культурі. Медійний стиль охоплює масові популярні рубрики та тексти, які впливають на поточні суспільно-політичні процеси за допомогою оперативної документальної

рефлексії, основою якої є їх ідейно-політичне розуміння та емоційна оцінка [23, с. 17]. Ось чому основним стилістичним принципом організації мови в журналістиці є поєднання стандарту та експресії.

Характерним для газетно-публіцистичного стилю є логічне виділення інформації, компонентів-гастрономів у контексті підкреслює зміст, на якому прагнув акцентувати увагу автор.

У ході дослідження було встановлено, що у контексті певної ситуації може часто вживатися не одна ФОГК (*фразеологічна одиниця з гастрономічним компонентом*). Такий стилістичний прийом як контамінація, коли відбувається синтаксичне та смислове поєднання двох та більше ФОГК, супроводжується втратою щонайменше одного компонента-гастронома. Модифікована ФОГК виконує функцію градації, увиразнення експресії, посилення інтенсивності. « *Cuando la gente lucha pacíficamente por una buena causa, como el Dalai Lama o la Madre Teresa* ». « *Eso es lo que piensas en el estudio de Cicero, sacudir el contador de la historia mundial y dejar que los trabajadores con salarios bajos te sirvan un Dom Perignon. Y, sin embargo, en la espléndida villa también hay un sótano, y aquí se sientan los crucistas y vierten agua en el vino del pensamiento piadoso* » [34]. Оказіональна ФОГК *Vierta agua en el vino de la forma piadosa de pensar* утворена в результаті контамінації ФОГК « *Vierta agua en el vino – debilita el entusiasmo por una cosa – descripción poética para un pensamiento honesto, piadoso y sincero* ».

Наслідком цієї трансформації є виникнення складної, семантично об'ємної ФОГК в процес. У поданому вище прикладі мова йде про новий журнал політичної культури Сіцего. Гості журналу, попиваючи Дом Периньйон, розмірковують про політику, про героїзм Далай Лами і Матері Терези. Можливо, саме тому їх хід думок був охарактеризований автором як *Vino del modo de pensar piadoso*. Але в кожному суспільстві є місце для інтриганів, які і плетуть свої інтриги → *vierte agua en el vino de la forma piadosa de pensar*. В основі новоствореної ФОГК лежить ірреальна ситуація. Новий образ не здатен зрозуміло мотивувати значення okazіональної ФОГК. Невмотивованість okazіонального значення новим образом є синхронічним процесом [8, с. 6].

Актуалізація ФОГК у політичному контексті може супроводжуватися цілеспрямованою заміною одного, кількох чи всіх компонентів ФОГК лексемою, що не порушує семантичну тотожність виразу. Лексична трансформація є одним із найпродуктивніших способів індивідуально-авторських перетворень, який допомагає швидко встановити контакт із читачем, привернути його увагу, продемонструвати авторську позицію. Як правило, субституція характерна для ФОГК, до складу яких входить два чи більше. Але така заміна, насамперед, обумовлена контекстом повідомлення : « *Entre Estambul y La Habana, Moscú y Manila, millones de personas salieron ayer a las calles. En las tradicionales manifestaciones del Primero de Mayo defendieron sus derechos como personas y como empleados ... los líderes obreros querían brillar con la vieja retórica ... Y el jefe, exigió una vez más que los cuatro trabajen dos mil millones de horas extraordinarias. Distribuir millones de parados. Redistribución, pleno empleo, tortitas* » [36]. У ФОГК *paz, alegría y panqueques* – « *armonía sin problemas, pero dudosa* » [24, с. 11] – заміна компонентів зумовлена пристосуванням до контексту ситуації, прагненням до конкретизації змісту та досягненням стилістичного ефекту. У наведеному прикладі мова йде про першотравневу демонстрацію. Трансформовану ФОГК використана як заклик для проголошення своїх вимог. Роль лозунгу ФОГК виконує не вперше. Саме її походження пояснюють тим, що кінець Другої світової війни у багатьох регіонах відзначали за святковим омлетом, оскільки на той час омлет був чи не єдиною стравою, продукти для приготування якої можна було легко дістати.

Розглянемо приклад такого лексичного варіювання : « *Este fue un país donde fluía la cerveza y la miel : con modales británicos, nivel de vida estadounidense, falta de clase escandinava : blancos y ricos. Pero hoy Australia ya no es blanca y está cada vez más convencida de que Dios no quiere la prosperidad* » [34]. ФОГК *tierra donde fluye leche y miel* була широко відомою у класичних мовах і позначала рай, потойбічний світ. У християнському вченні 12 молочних та медових рік течуть до небесного Єрусалиму; у апокрифічній літературі місто оточують чотири річки : вони наповнені медом, молоком і вином. Медова річка є територією пророків, молочна ріка – місцем безневинних дітей та чистих душ. Це уявлення послужило основою

того, що молоко та мед почали використовувати для ритуалу очищення. Традиція була забута у 600 р. н. е., проте ще на довгий час збереглася у Римі. На сьогодні ця ФОГК вживається стосовно будь-якої місцевості, або країни [33]. У контексті ситуації, описаної у статті, *leche* компонент-гастронім був замінений гастронімом *cerveza*, що спровоковано індивідуально-авторським баченням Австралії – країни, про яку йде мова у тексті. Після Другої світової війни в Австралію ринув потік німців, балтів, греків та італійців, культура яких викликає у автора статті асоціації з пивом та медом. Шляхом введення оказіональної ФОГК у текст автор наголошує на тому, що раніше Австралія була « раєм » бо там панували британські манери, американський рівень життя та скандинавська класова рівність.

У процесі дослідження було виявлено, що в політичних текстах багатьох періодичних видань поодинокими є випадки повної субституції компонентів-гастронімів іншими лексемами, що називають продукти харчування : « *Cada partido necesita un lema, una, debe por supuesto ser un especial ... « Entonces, qué como : la religión es el opio del pueblo », « No », gritan otros, « preferimos hacer justicia, eso es algo socialista » ... « Y dónde está lo social? », « ¿Predicar pan y comer baguette? » [35]. Нормативною формою є ФОГК *Predicar agua y beber vino* – « *Exigir abstinencia a los demás y no practicarla tú mismo* » [7, с. 25]. У прикладі мова йде про партію демократичного соціалізму, постулатами якої є принципи соціальної справедливості, свободи та рівності, повага до праці людини. Хліб є символом всього, що пов'язано з матеріальним існуванням людини, що і спровокувало заміну компонентів і проєкцію першої частини ФОГК *predicar pan* для позначення ідеології. Якщо хліб – простий виріб з борошна грубого помелу, то багет – вишукана французька булка білого хліба, м'якого всередині, і обов'язково з хрусткою скоринкою. Другу частину *comer* автор політичної промови використовує, щоб вказати на те, що політики повинні і самі сповідувати проголошені ними принципи виражені оказіональним фразеологізмом *baguette*.*

Слабко піддаються індивідуальним змінам у політичному контексті нерозгорнуті за розгорнуті за формою *hace ocho años. Los europeos se han comprometido a eliminar las barreras comerciales a los productores de banana*

estadounidenses para 2006. Y los estadounidenses abolirán sus aranceles punitivos sobre una serie de productos europeos a partir de julio de 2001. Es todo plátano? Sí [37]. *ФОГК todo plátano* – « *no hay dificultades; todo es como debe ser* » [21, с. 11]. ФОГК концентрує увагу читача на вирішенні восьмирічної суперечки між ЄС та США стосовно експорту бананів шляхом створеної автором гри слів у контексті описаної ситуації.

Таким чином, представленість ФОГК у текстах преси обумовлена здатністю фразеологізмів подати у доступній кожному формі складну політичну інформацію усім зрозумілою мовою гастрономії. Одиничними у контексті є ФОГК, що вказують на пряму погрозу чи насильницькі дії. ФОГК поза контекстом відзначаються високим ступенем стійкості, а в конкретному тексті зазнають видозмін, що обумовлено політичним контекстом та позамовними чинниками. Прийоми структурно-семантичної модифікації ФОГК, які мають індивідуально-авторський характер та базуються на відхиленні від мовної норми, ведуть до кількісних та якісних змін у зовнішньому плані ФОГК, що в свою чергу зумовлює трансформації семантики ФОГК. Компонент-гастронім узуальної ФОГК у політичному контексті може бути заміщений іншим гастронімом, проте випадки повної такої заміни є поодинокими.

Кулінарний іспанський дискурс аналізувався як важливий фактор комунікації, важливість якого зростає у зв'язку з процесами глобалізації, розвитком глобального Інтернету, телебачення. Стають популярними не тільки кулінарні книги відомих кухарів, а й кулінарні розважальні ток-шоу, майстер-класи, конкурси. Сьогодні « модними тенденціями » в гастрономічному дискурсі є дизайн їжі та її фотозйомка. Кулінарний дискурс як витвір мистецтва та літератури стає все більш популярним : з'являються малюнки та ілюстрації на тему їжі, у літературних оповіданнях ми спостерігаємо використання незвичайних та цікавих страв, різноманітні зустрічі, дегустації, художні майданчики тощо.

Послуговуючись кількісним критерієм, ми відібрали зі словників та інтернет-ресурсів наступні три компоненти : *ajo* (часник), *jamón* (хамон, іспанська шинка), *sopa* (суп). Групу ФО (фразеологічна одиниця) з компонентом *ajo* складають

18 фразеологізмів та 27 прислів'їв та приказок. Присутність цього компоненту у фразеологічному складі іспанської мови не є випадковою, оскільки Іспанія є п'ятим виробником часнику у світі. Вона вирощує 67% часнику у Європейському союзі, одним з найбільших регіонів-постачальників є Андалусія. Часник є одним з найдавніших продуктів харчування і отримав таку популярність завдяки своїм поживним якостям та лікувальним властивостям. У середньовічній Іспанії часник був ознакою належності до певного суспільного стану : свинина асоціювалась з належністю до лицарства, знаті у той час, як часник та цибуля слугували ознакою селян та бідноти. Навіть запах часнику вже вказував на бідність та просте походження [9, с. 38–39]. Очевидно, таке стереотипне уявлення про часник втілювалось у ФО, які використовуються для позначення людських якостей та дій (переважно, негативних), наприклад, *harto de ajos* (грубий, невихований, селяк), *hecho un ajo, más serio que un ajo, tieso como una ajo* (гордовитий, пихатий), *echar ajos, saltar ajos y cebollas* (лятися, сваритися). Наступні ФО позначають проблемні ситуації, в які потрапляє людина : *cogerle a uno en el ajo* (спіймати на гарячому), *andar en el ajo* (брати участь у сумнівних справах), *descubrirse el ajo* (все таємне стає очевидним), *entrar en el ajo, meterse en el ajo* (вплутатися у якусь неприємну справу), *mover el ajo* (ініціювати розбрат, плести інтриги). Таким чином, у цих ФО внаслідок механізму вторинної номінації відбувається переосмислення образної співвіднесеності з референтом.

Супутниками часнику, які забезпечують міцне здоров'я виступають хліб, цибуля, вино та лимон (*A quien ajo come y vino bebe, la vibora no le tuerde. Ajo, cebolla y limón y déjate de inyección. Dijo la cebolla al ajo : acompáname siempre, majo. Pan, vino y ajo, crudos, hacen andar al mozo agudo. En tiempo nevado, un ajo vale lo que un caballo*). Часник виступає одним з невід'ємних компонентів дуже популярної іспанської страви – часникового супу, з чим також пов'язані деякі прислів'я та приказки (*No hay campana sin badajo, ni sopa buena sin ajo. Tan sano es el trabajo como la sopa de ajo. Las sopas de ajo, hasta llegar al tajo*). Простота приготування часникового супу відбивається у компаративній ФО *como la sopa de ajo* (дуже просто). Певна кількість прислів'їв та приказок пов'язана із традиціями

виросування та збору часнику, в них містяться багатовікові спостереження за природою і, відповідно, рекомендації нащадкам (*En el mes de enero, siembra el ajo el ajero. Si quieres salir de ajero, planta los ajos en febrero. Por San Blas, planta ajos y comerás. Por San Pedro, se arranca el ajo y se siembra el puerro. En marzo mulle tu ajo; en abril vuelvo a mullir; y en mayo no lo toques ni con el sayo*).

Компонент *jamón* (хамон, іспанська шинка), який слідує за вищенаведеними за кількісним показником, входить до складу 4 фразеологізмів та 32 прислів'їв та приказок. Це слово-реалія, яка позначає особливий вид в'яленого м'яса, яке виготовляється за давньою рецептурою з іберійської породи свиней. Хамон є своєрідною візитною карткою іспанської гастрономічної традиції, що поповнює список національної культурної спадщини. Для виготовлення хамон потребує взаємодії чотирьох основних компонентів – свіжої свинини, солі, повітря та часу, – які залишаються незмінними протягом вже двох тисячоліть. Незважаючи на уявну простоту рецепта, процес виготовлення потребує великої майстерності та чіткого дотримання технології. У результаті кінцевий продукт вирізняється відмінними смаковими якостями та придатний до тривалого зберігання. Можливо, такі характеристики забезпечили хамону стійке місце серед основних продуктів харчування та закарбували у мові, наприклад *comer jamón* (як сир в маслі кататися, жити розкошуючи).

Відповідно до прислів'їв та приказок, хамон є найліпшим продуктом на землі (*De lo terrestre el jamón, de la mar el salmón*), а свині не було б рівних, якби вона ще й літала (*Si el cerdo volase, no habrá ave que le ganase*). Хамон є настільки смачним, що швидко закінчується (*Jamón empezado, cada cual le tira un tajo. Jamón empezado, pronto mediado; jamón mediado, pronto acabado*), але якщо немає хамона, доводиться їсти інші продукти (*Cuando no hay ni jamón ni lomo, de todo como*).

Незмінним супутником хамона є вино (*Dijo el jamón al vino : aquí te espero, buen amigo. A la carne vino, y si es jamón, con más razon. Al jamón de tocino, buen golpe de vino. Jamón y porrón, hacen buena reunión*), ці два компоненти особливо цінуються у подорожі (*Con jamón y buen vino se anda el camino. Al viajero jamón, vino y pan casero. Allí se me ponga el sol, donde me den vino y jamón*). Споживання вина і хамона

сприяє міцному здоров'ю (*Quien toma vino y jamón, no padece del corazón. Jamón cocido en vino, hace al viejo niño. Tinto con jamón es buena inyección*). Відповідно до наступного прислів'я, *Más infieles (judíos) hizo cristianos el tocino y el jamón, que la Santa Inquisición*, хамон та свинина зробили з невірних (іудеїв) більше християн, ніж Свята інквізиція, натякаючи на те, що для мусульман та іудеїв ці продукти є забороненими, але вони є настільки смачними, що заради них можна відмовитися від віри.

Наступним компонентом виступає *sopa* (суп), який представлений у складі 20 фразеологізмів та 10 прислів'їв та приказок. Швидка і нескладна у приготуванні, ця страва була присутня у харчуванні іспанців споконвіків, тому не дивно, що увійшла в якості гастрономічного компоненту до складу фразеологічних одиниць, що віддзеркалюють не тільки характеристики страви, але й застосовуються для позначення людських якостей або дій. Як йдеться у популярному прислів'ї, суп має декілька властивостей, що забезпечують йому першу сходинку серед доступних і поживних страв : *Siete virtudes tiene la sopa : es económica, el hambre quita, sed da poca, hace dormir, digerir, nunca enfada y pone la cara colorada*. Ця страва подовжує життя, якщо вживати її з добрим вином (*Buen vino y sopas hervidas alargan al viejo la vida*), вона може навіть воскрешати мертвих (*Caldo de gallina a los muertos resucita*). Суп у наступному прислів'ї виступає навіть основою для порівняння з першим коханням : *Las sopas y los amores, los primeros son los mejores*, натякаючи на те, що людина відчуває найкраще смак першої страви. Фразеологізм *comer a sopas* (їсти рідкі страви, надавати їм перевагу) має безпосереднє відношення до референтної ситуації « їсти », у той час як інші ФО пов'язують суп із бідністю, жебракуванням, життям за чужий рахунок : *sopa boba* (1) милостиня, що подається у монастирях (найчастіше, юшка); 2) дозвільне життя, дармоїдство), *andar (vivir) a la sopa boba, comer la sopa boba, andar a la sopa* (жебракувати, жити подаянням ; їсти чужий хліб, сидіти на шиї), *comer (unas) sopas* (бути бідним, терпіти злидні). Легкість і швидкість приготування супу асоціюються з іншими діями людини, не пов'язаними з кулінарією : *a la sopa* (1) швидко, скоро; 2) доречно, вчасно, у потрібний час), *como la sopa de ajo* (дуже просто). У наступних

фразеологізмах з компонентом *sopa* домінує ознака « отримати перевагу над іншим » : *comérsele por sopas a uno* (повністю підкорити, прибрати до рук), *dar sopas con honda* (легко отримати перемогу, здолати когось).

Слід вказати на те, що список ФО з гастрономічним компонентом включає також одиниці з компонентами *cebolla* (цибуля), *tomate* (помідор), *agua* (вода) та інші. Вони можуть стати предметом подальших розвідок. Що стосується ФО з компонентами *ajo* (часник), *jamón* (хамон), *sopa* (суп), їхня національно-культурна специфіка полягає у наступному :

ФО мають тісний зв'язок з культурним середовищем, віддзеркалюючи особливості приготування страв та їх споживання, а також їхні поживні і корисні властивості для здоров'я людини. Було помічено, що співвіднесення з конкретною референтною ситуацією вживання та приготування продуктів відтворюється у прямому значенні компонента, який входить у ту чи іншу ФО. У той час, як в інших ФО простежуються асоціативні зв'язки гастрономічного компоненту, які впливають на процес вторинної номінації, позначаючи у своєму сукупному значенні характеристики та дії людини.

Іспанська мова збагачена фразеологізмами. Та їхня особливість полягає в тому, що фразеологізми містять слова-реалії, які інколи нелегко зрозуміти. Крім того, варто зазначити, що фразеологізми рекомендується перекладати фразеологізмами, намагатися знайти відповідник якщо він існує в мові на яку перекладаємо.

Висновки до розділу 2

Наявність кулінарного поля для сприйняття людьми визначає присутність ФОГК у медіа текстах як засобу концептуалізації контексту, оскільки асоціації та образи, пов'язані з певним продуктом харчування, відомі всім представникам етнокультурних спільнот. Політична спрямованість газетних текстів певною мірою визначає вибір автором, який точно характеризує та оцінює сферу політичного життя суспільства. Перевага надається ФОГК, які дозволяють автору передати негативні емоції в завуальованому вигляді.

Оновлення у текстах іспанської періодики супроводжується її структурними та семантичними змінами, викликаними необхідністю адаптувати фразеологізм до контексту конкретної ситуації. Асоціативно-образна база зазнає змін через трансформацію зображення або окремих його фрагментів, що призводить до трансформацій семантики, образів та змін у складі компонентів. Час від часу створений ФОГК має нереальну образну основу. Незважаючи на тенденцію ФОГК перетворюватися на ситуаційний контекст, модифікований ФОГК завжди зберігає свою кореляцію з номінативним джерелом. Політичний контекст визначає заміну одних компонентів-гастрономії (звичної) на інші (епізодичні), але випадки такої повної заміни поодинокі.

ФОГК з гастрономічними компонентами, семантичну основу яких становлять продукти національного значення, характеризуються високою частотою використання в політичному контексті через роль останніх у гастрономічному житті етнічної групи.

Конкретні національні продукти іспанської гастрономії як колективні символи свідомості, носії культурних цінностей та стереотипів у ФОГК та під впливом контексту ситуації вказують на найважливіші сторони політичного життя суспільства. Результатом функціонування в мовленні одиниць, що вивчаються, може бути наявність в одному з компонентів гастрономії, яка є асоціативним втіленням різних національних культур, що є однією з характеристик оновлення у політичному контексті відображає фразеологізм іспанської етнолінгвістики іншого народу.

Прагматичний компонент значення ФОГК включає виразність, оцінність, емоційність, національно-культурний компонент та ілокуційний потенціал. Вибір ФОГК у текстах медіа є прагматичним, вони є важелями маніпуляцій та впливу на аудиторію для формування громадської думки. Включення ФОГК до комунікативного повідомлення наповнює їх новим змістом, допомагає глибше зануритися в інформацію, яка повідомляється і краще зрозуміти мовця, допомагає увиразнити мовлення, збагатити його, передати всі відтінки значень. Використання

надає образності, асоціативності, лаконічності, виразності афоризму, виразності заголовкам текстів.

РОЗДІЛ 3

ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ ДОСЛІДЖЕННЯ ЛІНГВАЛЬНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ ІСПАНОМОВНОГО КУЛІНАРНОГО ДИСКУРСУ

3.1 Аналіз перекладу кулінарних порад

Проаналізуємо переклад кулінарних порад :

El pescado frito con éxito es un filete translúcido con una corteza crujiente. Para preparar esto es simple : calentar una sartén, agregar unas gotas de aceite, colocar el pescado. Deje que los filetes estén casi listos, dé la vuelta, agregue un trozo de mantequilla a la sartén, cocine por otros 1–2 minutos, regando constantemente el trozo formado con una mezcla de aceites [9]. – Вдало обсмажена риба – це напівпрозоре філе в хрусткій скоринці. Приготувати таку просто : розігрійте сковороду, додайте кілька крапель олії, викладіть рибу. Доведіть філе майже до готовності, переверніть, додайте в сковорідку шматочок вершкового масла, готуйте ще 1–2 хвилини, постійно поливаючи шматок, щоб утворилася суміш олій [69]. Слово « такий » краще замінити займенником « вона » або « така риба ». Фрагмент « постійно поливаючи шматок, щоб утворилася суміш олій », ймовірно, містить певну лексикографічну або технічну помилку, спробуємо перефразувати : « постійно поливати філе риби сумішшю утворених олій ». Ми замінюємо « шматок » на « стейк », тому що « шматок » звучить досить грубо. Цей фрагмент, можливо, був перекладений непрофесійним перекладачем, що трапляється досить часто.

La pimienta negra será una especia verdaderamente universal, dado el grado de molienda. Por ejemplo, un molido grueso revelará perfectamente el sabor del pescado y la carne frita, uno mediano será adecuado para guisos y sopas, y uno pequeño agregará una nota picante a las ensaladas de verduras [39]. – Чорний перець стане по-справжньому універсальною приправою, якщо врахувати ступінь його помелу. Так, грубий помел ідеально розкриє смак риби і смаженого м'яса, середній підійде для рагу і супів, а невеликий додасть пікантну нотку овочевим салатам [29]. Переклад даного пункту є досить вдалим.

Un plato ideal consta de un máximo de 5 ingredientes. En el programa, Ramsey no se perdió recetas con un conjunto de 7–8 productos [69]. – Ідеальне блюдо складається максимум з 5 інгредієнтів. У шоу Рамзі не пропускав рецепти з набором з 7–8 продуктів [19]. Значення дієслова « не пропусти » незрозуміле, воно, мабуть, означає – « не включати » (у перелік страв для розгляду чи приготування). Слово « набір» краще замінити словом « тарілка ».

Сьогодні кожна поважуюча себе господиня намагається хоч трохи попрацювати над презентацією своїх страв. І тут можна запозичити дещо з ресторанного досвіду. – *Hoу, toda ama de casa que se precie intenta trabajar al menos un poco en la presentación de sus platos. Y aquí puedes tomar prestado algo de la experiencia del restaurante.* При подачі звертати увагу на колірну гаму : враховувати природність колірних поєднань, вивчати їхній емоційний вплив на людину [9]. Дієслово « попрацювати» краще замінити на дієслово « приділити увагу » (презентації страв). Також прикметник « поважуюча » краще замінити на конструкцію « господиня, яка приділяє значну увагу приготуванню страв » або взагалі його прибрати.

Наперевагу загальним переконанням, що спеції необхідно додавати в кінці приготування, Рамзі радить робити це на початку. Так аромат залишиться, а гіркота і різкий смак до кінця готування підуть. *Contrariamente a la creencia común de que las especias deben agregarse al final de la cocción, Ramsey aconseja hacerlo al principio. Por lo tanto, el aroma permanecerá y el amargor y el sabor fuerte desaparecerán al final de la cocción.* « Наперевагу» замінюємо на « всупереч » [16].

Algunos platos deben ser salados solo al final de la cocción, como filetes de carne, champiñones y tortillas. – Деякі страви необхідно солити виключно в кінці приготування, наприклад, м'ясні стейки, гриби і омлет [9].

En la preparación del merengue conviene utilizar huevos no « mayores » de una semana, y las claras antes de batir se deben calentar a temperatura ambiente. У приготуванні безе слід використовувати яйця не « старше » одного тижня, а білки перед збивання слід прогріти до кімнатної температури [13].

Para evitar que el maíz se endurezca, nunca agregue sal durante la cocción. Pero

medio vaso de leche agregará una cabeza de ternura sin precedentes. – Щоб кукурудза не стала жорсткою, ні в якому разі не додавайте сіль під час варіння. А ось півсклянки молока додадуть качанам небувалу ніжність [29]. В цьому прикладі варто змінити на « ніколи », або « в жодному разі ».

El vinagre ayudará a descongelar la carne rápidamente y le dará suavidad. Simplemente espolvorea la pieza congelada con unas gotas de vinagre, ¡listo! – Швидко розморозити м'ясо і надати йому м'якість допоможе оцет. Просто збризніть заморожений шматок декількома краплями оцту – готово! [9].

У перекладеному тексті є лексичні та граматичні помилки. Відбувається неправильне вживання відмінків і закінчень, що призводить до порушення багатьох правил. Існує вживання дієслів загального некулінарного значення. Розмовний стиль можна побачити у багатьох фрагментах. Але потрібно враховувати той факт, що, на відміну від рецептів, дуже важко дотримуватись стислості та чіткого стилю в кулінарних порадах. Рецепт характеризується чітким алгоритмом приготування, а поради та спосіб життя характеризуються певним емоційним забарвленням та стилем розмови, оскільки більшість часу вони є результатом кулінарного досвіду шеф-кухаря і можуть мати вільний стиль подачі.

Аналіз іншого перекладу кулінарних порад :

No desaproveche la oportunidad de cambiar el grado de molienda en los « molinos » de pimienta : ¡el sabor de los platos se vuelve completamente diferente! La pimienta negra más fina es ideal para sopas y salsas, mediana – para ensaladas y comidas preparadas, grande – para carnes y pescados. – « Не нехтуйте можливістю змінювати ступінь помелу на « млинах » для перцю – смак страв від цього стає зовсім іншим! Чорний перець самого дрібного помелу ідеально підходить для супів і соусів, середнього – для салатів і готових страв, крупного – для стейків і риби » [7]. У наведених вище порадах ми читаємо іншу версію перекладу : « чорний перець стане справді універсальною приправою, враховуючи ступінь помелу.

Так, грубе подрібнення чудово розкриє смак риби та смаженого м'яса, середнє – для рагу та супів, а маленьке – додасть пікантну нотку овочевим салатом. « Ми

розглянули дві абсолютно різні версії перекладу. Обидва варіанти є правильними і цілком доречними. Ми бачимо, як два перекладачі можуть по-різному перекладати один і той самий уривок. Існує психологічний фактор, який підтверджує твердження про різне сприйняття оригінального тексту кожним з перекладачів.

« *Para limpiar fácilmente los ajos, presionar con fuerza todo el ajo con la punta de un cuchillo, ponerlo en un plato y taparlo con otro plato. ¡Agite bien y seleccione las piezas ya limpias de la cáscara!* » [12]. – « Щоб легко очистити часник, сильно натисніть на цілий часник кінчиком ножа, покладіть в тарілку і накрийте його іншою тарілкою. Гарненько потрясіть і виберіть з лушпиння вже очищені часточки! » [12].

« *Hay varios platos que deben ser salados solo al final de la cocción : bistec (para que la carne retenga todo su jugo), champiñones (conservarán su color, forma y no darán demasiada humedad), así como tortillas (la sal estropea la delicada textura)* » [17]. – « Є кілька страв, які варто солити лише в кінці приготування – це стейк (так м'ясо збереже всі свої соки), гриби (вони збережуть свій колір, форму і не дадуть занадто багато вологи), а також омлет (сіль зіпсує ніжну консистенцію) » [72]. Речення у дужках « так м'ясо збереже всі свої соки» краще замінити на речення : « так м'ясо залишиться соковитим ».

Щоб у процесі приготування макарони не стали сухими і липкими, залишайте трішки води на дні, коли зливаєте її з каструлі. *Para evitar que la pasta se seque y se vuelva pegajosa durante la cocción, deje un poco de agua en el fondo al escurrirla de la sartén.* Пропонуємо використати прийом додавання і написати « макаронні вироби» для більш естетичного сприйняття страви.

Для досягнення адекватності перекладу слід враховувати прагматичні фактори перекладу, включаючи жанрові та стильові особливості текстів мовою оригіналу та перекладу, їх різне прагматичне значення, прагматичне завдання автор, національні та культурні особливості, загальні знання учасників спілкування та їх соціально-психологічні характеристики, тобто умови, що вимагають здійснення перекладацьких трансформацій для досягнення еквівалентного комунікативного ефекту, який може виникнути між різними групами учасників гастрономічного

дискурсу : кухар-офіціант-відвідувачі ресторану ; провідні глядачі кулінарних шоу; автор книги для читання кулінарних книг тощо.

Щоб отримати практичні навички перекладу, додатки пропонують самостійний переклад рецептів та порад. Незалежний переклад найвідоміших у світі трав і спецій, які використовуються у приготуванні страв відомими кухарями.

Аналізуючи приклади перекладів кулінарних рецептів, можна побачити, що деякі перекладачі не відповідали цьому критерію, оскільки не знають особливостей країни походження рецепту чи інгредієнтів, що впливає на доцільність сприйняття перекладу.

3.2 Аналіз перекладу складових кулінарного рецепту

Проаналізуємо аналіз перекладу складових кулінарного рецепту

Аналіз перекладу назви. « *SOPA MISO CON TOFU Y COL* » [77] – « МІСО СУП З ТОФУ І КАПУСТОЮ » [4]. Спостерігається використання транскодування (транскрибування, транслітерація): « *Sopa de miso* » – « місо-суп », « *tofu* » – « тофу ».

Аналіз перекладу інгредієнтів. *750 ml de caldo de pollo o de verduras orgánico* – курячий або овочевий бульйон, 750 мл., Перекладач використовує *omisión*, тобто пропускає прикметник; *Trozo de jengibre de 3 cm* – корінь імбиру, 3 см; *2 dientes de ajo* – часник, 2 зубчики; *1 guindilla roja fresca* – червоний перець чилі, 1 шт. Перекладач використовує опущення та опускає прикметник « *Fresco* »; *de col rizada* – савойська капуста, 1/2 качана. Перекладач додає уточнення (конкретизація) – качан (капусти); *1 zanahoria* – морква, 1 шт. ; **2 cucharadas de pasta de miso** – місо-паста, 2 ст. л. Потребує пояснення « *miso-pasta* » – інгредієнт, невідомий українській кухні. Де його можна купити або як його приготувати? Місо-паста – продукт традиційної японської кухні, найчастіше у вигляді густої пасти. Місо виготовляється шляхом бродіння соєвих бобів, рису, пшениці або суміші з них за допомогою спеціального виду цвілевих грибів; *low-salt soy sauce* – соєвий соус за смаком. Перекладач використовує пропущення та пропускає прикметник « *Bajo en sal* », в той же час використовує додавання та додає « *za*

смаком »; 100 g de tofu sedoso – тофу, 100 г. Тофу – інгредієнт, начебто відомий, але потребує пояснення. Тофу – соєвий сир, продукт соєвих бобів, цінний білком. Перекладач використовує пропущення та пропускає прикметник.

Аналіз перекладу алгоритму приготування.

1. *Vierta el caldo en una cacerola y déjelo hervir* [7]. Перелійте бульйон в каструлю і доведіть до кипіння [4].

2. *Pelar y cortar en juliana el jengibre, pelar y cortar el ajo en rodajas finas, luego quitar las semillas y picar la guindilla. Agregue al caldo, tape y cocine a fuego lento durante 5 minutos* [27]. Подрібніть імбир і часник. Пункт 2 в оригіналі перекладач розбиває на кілька пунктів – 3,4, використовує короткі речення. Опускає дієслова « pelar ». *Luego, quite las semillas y pique el chile* [17]. Дрібно наріжте перець чилі [14]. Перекладач опускає дієслово « *deseed* » – досл.: *випусити з перцю насіння*, конкретизує дієслово « cortar » наріжте. *Agregue al caldo, tape y cocine a fuego lento durante 5 minutos* [17]. Додайте імбир, часник і чилі в каструлю. Накрийте кришкою і готуйте ще 5 хвилин [24].

Перекладач використовує конкретизацію з додаванням та повторює (уточнює) перелік підготовлених інгредієнтів, які потрібно додати у каструлю з бульйоном (в оригіналі просто – « *Añadir a la acción* »). Дієслово « *hervir a fuego lento* » (тушкувати на повільному вогні) перекладач генералізує та передає просто як готувати)

3. *Quita el corazón y tritura el repollo. Pele y corte la zanahoria en juliana, luego agregue a la sartén, tape y cocine a fuego lento durante 3 a 4 minutos más, o hasta que el repollo se ablande* [7]. Нашаткуйте капусту. Додайте в каструлю. Накрийте кришкою і тушуйте 3–4 хвилини [24]. Перекладач опустив дієслово « *núcleo* » – вирізати у капусти середину (серцевину), тому що це і так, мабуть, зрозуміло, опустив ціле речення « *cáscara y juliana la zanahoria* ». Також перекладач розбив друге речення на кілька коротких, що є доречним та притаманним рецептам, вживання коротких речень. *Agregue la pasta de miso y un buen chorrito de salsa de soja al gusto* [27]. Додайте місо-пасту і соєвий соус. Розмішайте [24]. Перекладач опустив « *un buen chorrito* » та « *al gusto* », додав дієслово « *mezcláyalas* ».

Agrega el tofu y déjalo reposar unos minutos antes de servir [7]. Додати тофу, нарізаний на шматочки. Прогрійте протягом 4–5 хвилин [14]. Перекладач використав додавання з уточненням та додав « *нарізаний на шматочки* » тофу, використав аналогічний прийом конкретизації при перекладі речення « *se deja reposar durante unos minutos* » – прогрійте його протягом 4–5 хвилин, фрагмент речення « *antes de servir* » опустив. Також перекладач знову розбив одне речення на декілька.

подавайте страву до столу. Перекладач використав додавання та додав даний пункт, якого немає в оригіналі.

Перекладач розбиває алгоритм приготування на 8 пунктів – в оригіналі маємо 6 пунктів.

Даний переклад можна вважати найбільш адекватним та еквівалентним з дотриманням всіх критеріїв, притаманних кулінарним рецептам. Перекладачеві вдалося досягти прагматичного потенціалу тексту. Даний переклад є дуже вдалим. Із трансформацій найбільше використовувалися пропущення (прикметників, вагових мір) – 60%, додавання та конкретизація (уточнення часу та способу приготування) – 40%.

Аналіз перекладу назви:

« *Pastel de pastor de Gordon Ramsay – Пастушиний пиріг* » [6]. Назва має лексему, яка визначає рід діяльності – Пастух.

Аналіз перекладу інгредієнтів:

libras de cordero molido – 1 кг баранячого фаршу [11]. По-перше, перекладач переклав « *cordero* » як « *баранина* », використавши прийом генералізації, але, згідно з оригіналом, на нашу думку, Гордон Рамзі мав на увазі, скоріш за все, м'ясо молодого ягняти, що є важливим пунктом у приготуванні страви. По-друге, речення « *1 кг баранячого фаршу* », на нашу думку, некоректним. Вагові міри перекладач передав правильно: *1 фунт – майже 0,5 кг. 1 cebolla grande, rallada* – *1 цибулина*. Перекладач використав пропущення та пропустив прикметник « *rallado* ». *1 cucharada de pasta de tomate* [6] – 1 столова ложка томатної пасти [21]. Тут змін немає. *2 cucharadas de salsa Worcestershire* [10] – 1–2 столові ложки

Вустерширського соусу [31]. Перекладач використав уточнення: 1–2 ст. ложки соусу. Також, на нашу думку, перекладач повинен був використати прийом опису або додавання коментарів (експлікації), та пояснити, що таке Вустерширський соус, враховуючи, що даний соус може бути незнайомий певній категорії читачів (глядачів). Додаємо пояснення: « *Ворчестер* » – кисло-солодкий, трохи пікантний ферментований англійський соус, приготований на основі оцту, цукру та риби. 1 *taza de vino tinto* [10] – 100 мл червоного вина [21]. Спостерігаємо різницю у використанні вагових мір в мовах. В оригіналі вагова міра – у чашці, в українській – у мілілітрах, це, в принципі, одне і те ж 1 *ramita de romero fresco, picado* [25] – 2 гілочки розмарину [17]. Перекладач вказав не одну, а дві гілочки. Використав опущення та опустил прикметники « *fresco* », « *picado* ». 1 *taza de caldo de pollo* [18] – 250 мл курячого бульйона [26]. Знову спостерігаємо різницю у вимірюванні. Автор рецепту все вимірює стаканами, а перекладач – мілілітрами. 2.5 *libras de papas (peladas y cortadas en trozos)* – 750 г картоплі [1]. Перекладач знову використовує опущення та вилучає прикметники « *pelado* » та « *cortado en trozos* ». 6 *cucharadas de queso parmesano rallado* » [60] – 100 г сиру Чеддер [21].

Автор вказує третій сир у ложках, перекладач – у грамах. Перекладач опускає прикметник « *rallado* » та вказує інший вид сиру. Пояснимо. Сир Чеддер (Cheddar) – популярний англійський сир, відомий із початку XVIII століття, названий на честь місця першого виробництва – села Чеддер в графстві Сомерсет в Англії. Тісто цього сиру – пластичне, кольору слонової кістки, або жовтувате. Інколи в процесі виробництва його підфарбовують натуральним фарбником аннато. Пармезан – італійський твердий сир з коров'ячого молока. 4 *cucharadas de mantequilla* [23] – 50 г вершкового масла [21]. Знову спостерігаємо різницю у вимірюванні (ложка – грами). 4 *tazas de crema* [30] – 100 ml молока [31]. Перекладач чомусь переклав « *crema* » як « *молоко* ». Más información. 2 *dientes de ajo rallados* – 2 зубчики часника. Перекладач опускає прикметник « *rallado* ». « 2 *cucharadas de aceite de oliva – оливкова олія, для жарки* ». Перекладач опускає одиницю вимірювання та додає уточнення: « *для жарки* ». Перекладач додає інгредієнти, яких немає в оригіналі: морська сіль та свіжопомелений чорцей перець. Також

перекладач зовсім вилучив деякі інгредієнти з оригіналу, а саме: *1 zanahoria grande, rallada, 2 ramitas de hojas de tomillo fresco, 2 yemas de huevo*. Мабуть, це пов'язано з трошки іншою технологією приготування даної страви в нашій країні .

Аналіз перекладу методу приготування. « *Спочатку ми кладемо пюре для приготування. Картоплю очистити, розрізати на чотири частини і перекласти в каструлю з кип'яченою підсоленою водою. І варити до повної готовності* » [23]. Перше речення перефразується: « *спочатку приготуйте пюре* ». Замість дієслова « *очистити* » ми використовуємо дієслово « *чистити* ». В останньому реченні краще вилучити сполучник « *і* », з якого починається речення, тому що нове речення зазвичай не починати з офіційних частин мови (у даному випадку з сполучником), або поєднувати речення 2 і 3 із цим сполучником.

Фарш. У велику гарячу сковороду додайте оливкову олію, а потім додайте м'ясо. Постійно помішуючи дерев'яною ложкою, поступово обсмажуйте фарш до рум'яності протягом декількох хвилин. Видавіть часник у фарш. Після смаження фарш повинен розділитися на дуже маленькі шматочки. Дієслово « *розсіпатися* » (щодо фаршу) краще замінити на « *розпастися, розділити* ».

На цій же сковороді обсмажте нарізану цибулю та цибулю – порей протягом 5 хвилин. Перемішати, додати вустерширський соус і томатну пасту. Поверніть обсмажений фарш на сковороду, все перемішайте. Додайте червоне вино і варіть 1–2 хвилини, щоб воно не випарувалося. Потім додайте курячий бульйон і варіть 3 хвилини [21]. Перекладач використовує наказові дієслівні конструкції в усіх кулінарних інструкціях: додавати, готувати тощо. Дієслова « *повернути* » та « *змішати* » є дієслівними конструкціями 1-ї особи множини, тому перекладач не дотримується єдиної стратегії перекладу дієслівних конструкцій.

Візьміть розмарин, відокремте зелене листя від стебел і посипте фаршем. Спеції з сіллю і перцем. Варіть на повільному вогні 10–15 хвилин [25]. Дієслово « *відокремити* » можна замінити дієсловом « *очистити* » (від стебел), « *і посипати фаршем* » – додати займенник « *вони* » (овочі).

Пюре. Злити воду і розтерти картоплю. Зелену цибулю дрібно нарізати і додати разом з молоком і маслом до пюре. Перемішати. Покладіть у форму для

випічки готового фаршу, акуратно розкладіть пюре зверху, ложкою вирівняйте поверхню. Посипте зверху тертим сиром, поставте пиріг у духовку, розігріту до 180 ° С, і випікайте 20 хвилин, поки він не набуде золотистої та червонуватої скоринки [24]. Прислівник « *обережно* » можна замінити прислівником « *повільно* ». Вирівнювальний шпатель – це спеціальний кухонний прилад. Як ми згадували в попередньому аналізі, перелік назв нашого кухонного начиння набагато бідніший за іспанський, і тому наша кухня може не мати такого шпателя, тому перекладач просто вживає слово « *ложка* » (узагальнення). Дієслово « *покласти* » краще замінити дієсловом « *поставити* » (торт у духовку), але можна залишити версію перекладача.

Аналіз найбільш часто використовуваних перетворень у цьому перекладі (оригінал та його переклади наведені нижче).

Пропуск (усунення) – 30%. Прикметники, прислівники (великі, постійно), цілі фрагменти, які вказують на певні кулінарні дії, стан інгредієнтів або спосіб приготування, пропущені (« *довести до кипіння* », « *поки соус не загусне* », « *протягом 1–2 хвилин* », « *на помірному або сильному вогні* » тощо).

Специфікація (уточнення) – 30%. Дотримується в пунктах: пункт 4 (« *варити 1–2 хвилини* »), пункт 5 (« *варити 3 хвилини* »), пункт 8 (« *перемішування дерев'яною ложкою* », « *поки воно не почервоніє* »). Використовується у пунктах 3 та 9.

Узагальнення: 15%. Дотримується пункту 2 (« Пармезан – сир »), пункту 5 (може мати значення варити, але буквально перекладається як « тушкувати »), абзац 8 (« *протягом 2–3 хвилин – приблизно 2–3 хвилини* »).

Розділення фрази на частини – 15%. Дотримується у пункті 10, довге речення розбивається на кілька коротких. (Додаток А)

Адаптація – 5%. Дотримується у пункті 6 (є слово французького походження « *пюре* »; « томатне пюре – томатний соус », а не « *томатне пюре* » (у нашій країні це поняття зазвичай називають томатною пастою)).

Перестановка – 5%. Дотримується у пункті 6 (« *revolver* ») з кінця переноситься на початок речення.

1. *Con una cuchara grande, coloque generosamente el puré de papa encima de la mezcla de cordero, comenzando por el exterior y avanzando hacia el centro.* Зверху акуратно розподіліть пюре, за допомогою ложки вирівняйте поверхню пирога [6].

2. *Cubra con el parmesano restante [20].* Посипте зверху тертим сиром [31].

3. *Hornee en el horno durante aproximadamente 20 minutos, hasta que burbujee y se dore [20].* Поставте пиріг в розігріту до 180 ° С духовку і випікайте протягом 20 хвилин до золотистої, рум'яної шкоринки.

4. *Vierta el vino tinto y reduzca hasta que se evapore casi por completo [60].* Додайте червоне вино і готуйте протягом 1–2 хвилин, щоб не випарити алкоголь [21].

5. *Agregue el caldo de pollo, lleve a ebullición y cocine a fuego lento hasta que la salsa se espese [6].* Потім додайте курячий бульйон і варіть протягом 3 хвилин [6].

6. *Agregue la salsa Worcestershire, el puré de tomate y las hierbas y cocine durante 1–2 minutos, revolviendo constantemente [20].* Помішуючи, додайте вустериський соус і томатну пасту [21].

7. *Caliente el aceite en una sartén grande hasta que esté caliente [10].* У нагріту велику сковорідку налейте оливкової олії [61]. 8. *Sazone el cordero molido y fríalo en aceite a fuego moderado a alto durante 2–3 minutos [60].* Постійно помішуючи дерев'яною ложкою, поступово обсмажуйте фарш до рум'яного коричневого кольору протягом декількох хвилин.

9. *Cocine las patatas en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas [25].* Почистіть картоплю, поріжте на чотири частини і перекладіть в каструлю з закип'яченою підсоленою водою. І варіть до повного приготування [28].

10. *Escurrir y luego regresar a la sartén caliente a fuego lento para que se seque brevemente. Páselos por un batidor de patatas y luego agregue las yemas de huevo, la leche y la mantequilla [20].* Злийте воду і розімніть картоплю. Дрібно поріжте зелену цибулю і додайте разом з молоком і вершковим маслом в пюре. Перемішайте [11].

10. *Quita el corazón y tritura el repollo. Pele y corte la zanahoria en juliana, luego agregue a la sartén, tape y cocine a fuego lento durante 3 a 4 minutos más, o hasta que*

el repollo se ablande [7]. *Нашаткуйте капусту. Додайте в каструлю. Накрийте кришкою і тушуйте 3–4 хвилини* [24].

Отже, незважаючи на деякі неточності перекладу (неправильне вживання прийменників, використання різних дієслівних конструкцій, відсутність пояснень невідомих інгредієнтів), даний переклад є адекватним та еквівалентним, де перекладач досяг прагматичного потенціалу тексту та комунікативної цінності. Даний переклад можна взяти для кулінарної книги.

При аналізі перекладів рецептів та кулінарних порад ми зустріли найбільшу кількісь пропусків та сецифікацій. Крім того використовуються розділення речень на частини, перестановка і адаптація.

3.3 Методи та засоби удосконалення дослідження лінгвальних особливостей іспаномовного кулінарного дискурсу на матеріалі медійних текстів

Сьогодні в мовознавстві існує кілька підходів до виявлення національно-культурної складової ДФ. Якщо в період структуралізму мова розглядалася « *сама по собі і сама за себе* » [11, с. 28], то в антропологічній підпарадигмі мова вивчається у тісному зв'язку з людською думкою та свідомістю. У сучасному мовознавстві співіснують дві домінуючі парадигми: прагматична (або комунікативно-функціональна) та когнітивна. Найважливішим завданням антропоцентричної фразеології, на думку більшості вчених, є вивчення співвідношення лінгвального та екстралінгвального в семантиці ДФ. Національно-культурна своєрідність ідіоми мови пояснюється особливостями мовно-творчого мислення, етнолінгвістичними особливостями трактування світу, відомим людині, та особливостями вторинної концептуалізації та категоризації у нашій свідомості уявлень про значення життєво важливих об'єктів [4, с. 12]. Національна специфіка ФОГК іспанської мови етнічно визначається належністю до іспанського етносу. Незважаючи на універсальний характер людської думки, розвиток навколишньої дійсності відбувається специфічним чином, характерним для цієї національно-

культурної спільноти, що не може не вплинути на фразеологічну систему іспанської мови.

У лінгвістичних дослідженнях переважає принцип антропоцентризму (з англ. *anthropos* – людина), згідно з яким вивчення наукових об'єктів здійснюється стосовно їх функцій у житті людини, їх значення для їх розвитку та життя. Людина стає відправною точкою в процесі вивчення мовних явищ, у центрі уваги вчених – особистість носія мови. Принцип експансіонізму (з лат. *expansio* – розширення, розповсюдження) передбачає вплив на лінгвістику інших наук, їх активний діалог з філософією, семіотикою, логікою, історією, культурологією, психологією, використання даних в мовознавстві цих наук. Принцип пояснюваності (з англ. *explain* – пояснювати) – це не тільки бажання описати мовні явища, а й необхідність їх пояснення на основі наукової теорії. Принцип функціоналізму вимагає вивчення мови в дії, глибокого вивчення та поширення законів і механізмів мови як інструменту реалізації людських намірів. Етноцентризм – це погляд на світ крізь призму етнічної ідентифікації. Кожна етнічна група фіксує свої особливі риси, що відрізняють її від інших груп. Роль ремонтника виконує мова етносу, що відображає його культуру та риси характеру, світогляд, систему цінностей, звичаї та традиції, норми поведінки. Феномен діалогу нерозривно пов'язаний з суспільством і властивий людині на всіх етапах її розвитку. Принцип діалогічності ґрунтується на необхідності враховувати діалог мови та етнічної приналежності, мови та особистості, мови та культури, мови та суспільства, мови та перебування при вивченні мовних явищ.

Помилки можуть виникати на граматичному рівні. Наприклад, при перекладі часто виникають проблеми з правильним використанням справ [20]. Крім того, ми бачимо такий переклад рецепта: « *Коли готуєте рибу, не наливайте олію в сковороду* ». У фрагменті « *не заливати олію* » є зловживання відмінками. Ми використовуємо правильний відмінок: « *не наливати олію* » Також дієслово « *наливати* » можна замінити дієсловом « *додати* ».

При перекладі прийменника « до » українською мовою найчастіше використовується прийменник « а » в іспанській: « до гладкості » – згладити;

« До хрусткої скоринки » – *a una corteza crujiente*, « *a un color dorado* » – до золотистого кольору, « до коричневого кольору » – до рум'янцю (« *to brown* » – *para sonrojarse*). Звичайно, таке перетворення не завжди можливе: « *Agregue los granos de maíz y revuelva vigorosamente alrededor de la sartén hasta que estén ligeramente translúcidos en los bordes* ». – « Додайте зерна кукурудзи і активно перемішуйте по бортиках сковороди, поки вони не почнуть злегка просвічуватись по краях ». Сполучник « до » передається сполучником « а », але вживання сполучника « а » замість еквівалента сполучника « до » – « за умови, що (не) » змінює скорочене речення на уставлене речення [12, с. 23].

Або інший переклад рецептів: « *para que la pasta no se seque y se vuelva pegajosa durante la cocción, deja un poco de agua en el fondo al escurrirlas de la sartén* » о « *para quitar el exceso de humedad* » « *de las patatas escurrir el agua de la sartén* » – « щоб макарони не висохли і не стали липкими під час приготування, залиште трохи води на дні, коли зливаєте їх з каструлі » або « щоб видалити зайву вологу з картоплі злити воду з каструлі ». Вживання сполучників і прийменників « а », « коли » додають до рецепту розмовний стиль; їх доцільно замінити на більш стилістично відповідні частини (« під час приготування їжі », « після зливу води » – « *durante la cocción* », « *después de escurrir* » тощо).

Висока частота граматичних помилок при перекладі з іноземної мови на українську, зроблена носієм мови, але вона для нього не рідна: в основному це пов'язано з неправильним написанням, використанням слів, використанням верхнього та нижнього регістру. Наприклад, в одному з меню можна знайти опис цієї страви: « *Waffles con profiteroles, nata montada y almendras – bollería fresca* *Waffles con profiteroles con nata montada y almendras trituradas* » – « Вафлі з соусом профітролі, збитими вершками та мигдалем – свіжа випічка Вафлі з профітролей з соусом, збитими вершками та подрібненим мигдалем ». Можна помітити неправильне вживання слова « вафлі з профітролів » також не існує, зайве додавання фрази « свіжа випічка » тощо.

Особливо важкими є недостатньо використана, професійна чи нееквівалентна лексика, а також лексичні одиниці. До них належать: переклад назви; частини / кількість інгредієнтів; міри ваги; скорочення; посуд.

Кулінарні лексеми (кулінарні дієслова та дієслова, утворені від них; прикметники, що позначають кулінарні реалії; іменники, що позначають спосіб приготування, відсутні в українській мові) [22, с. 24]. Наприклад, кулінарні дієслова, які можуть викликати труднощі при перекладі: *mermelada, escurrir (tirar toda la grasa) – eliminar el exceso de grasa (del pollo)*; варення – зварити, злити (викинути весь жир) – видалити зайвий жир (з курки) тощо.

Лінгвокраїнознавчий підхід до виявлення національно-культурної специфіки ФОГК базується на існуванні позамовного компонента у значенні слова, який обумовлений екстралінгвальними чинниками [34]. Розглядаючи мовні одиниці як органічну частину природного буття людини в її соціальному і природному середовищі, лінгвісти виходять з тези про те, що лінгвокультурне висвітлення мови є вивчення цієї мови у порівнянні з іноземною або рідною. Тому в якості одиниць вивчення фігурують реалії, тобто ті факти дійсності, які об'єктивно властиві тільки цій етнокультурній спільноті, а національно-культурна специфіка ФОГК іспанської мови виражається у згадці позамовних реалій, які належать до фонових знань іспанського народу та є характерними для його культури. Лінгвокраїнознавчий підхід до мови є розгорнутим коментарем текстів, різних конотацій. Те або інше явище оцінюється як культурно значуще.

В період структуралізму виникає ще один підхід – контрастивний або зіставний, коли наявність національно-культурних характеристик визначається відносно специфіки відповідних культур, при цьому не усі міжмовні відмінності є показниками національної специфіки, а лише ФО, які мають культурно обумовлені терміни або культурно значущі наслідки [17]. Зіставлення фразеологізмів тут відбувається з метою виявлення не загального, як при класичному порівняльному методі, а для виявлення відмінностей, які і становлять національно-культурну своєрідність порівнюваних ФО [6, с. 28]. Використання лінгвокраїнознавчого та

зіставного підходів до виявлення національно-культурної специфіки фразеологізмів дозволило виділити серед досліджуваних ФОГК такі основні типи:

Міжкультурні ФОГК - це ФОГК із загальними еквівалентними назвами, які за типом міжмовних відношень є тотожними в іспанській та українській мовах і тому легко засвоюються: *un pan duro* – « важкий хліб » (здобутий важкою працею); *volverse rojo como un tomate* – « почервоніти як помідор » (засоромитися). ФОГК, які містять власні національно-культурні компоненти, тобто ті, для засвоєння яких необхідні лінгвокраїнознавчі знання, в іншому випадку при комунікації можуть виникнути труднощі. Ці ФОГК не вступають в міжмовні відношення і містять загальні еквівалентні та безеквівалентні назви, відображають звичаї і традиції, реалії та історичні факти з життя іспанського народу: *se trata de la salchicha* – « *se trata de la decisión* » [5] ; *esta no es mi cerveza* – « *esto no es asunto mío* » [14]; *salen como pan caliente* – « *fáciles de vender* » [7]; *consigue su mostaza* – « *дістати прочухана* » [13];

ФОГК змішаного типу, серед яких розрізняють :

а) ФОГК з повним збігом змісту та синтаксичної організації при неповній тотожності компонентів: *es nada fácil* – « *це не кутя з медом* » [34], *maldiciendo como un entrenador de cerveza* – « лаятися як візник » [12],

б) ФОГК, які мають лексичну варіантність, або структурну синонімію: *rozar la creta* – « *знімати пінку* » (брати собі кращу частину чогось) [21].

Відношення між мовою та культурою можуть розглядатися як відношення частини та цілого. Мова може бути сприйнята як компонент культури та як знаряддя культури. Проте мова в той же час автономна по відношенню до культури в цілому і може розглядатися як незалежна, автономна семіотична система, тобто окремо від культури. Цієї точки зору дотримується більшість сучасних лінгвістів. Вона є ключовою в лінгвокультурологічній теорії, де мова трактується як універсальна форма первинної концептуалізації світу; складова частина культури, успадкована людиною від її предків; інструмент, за допомогою якого засвоюють культуру, трансформують і передають культурну інформацію та знання про світ [5; 6; 7]. При цьому мова не просто називає

те, що є в культурі, а формує культуру та сама розвивається в ній. Культура з точки зору лінгвокультурології інтерпретується, передусім, як сховище безмежного досвіду нації, накопиченого безліччю поколінь. Існування мови як явища неможливе без культури, як і саме існування культури неможливе без мови. Лінгвокультурологічний підхід вивчає співвіднесеність ФОГК та знаків культури, актуалізує значення системи еталонів, стереотипів, символів для опису культурно-національної специфіки фразеологічної системи [6; 27]. Лінгвокультурологія виникла у руслі антропологічної тенденції в гуманітарних науках. Основною метою лінгвокультурологічного напрямку у фразеології є виявлення способів і засобів втілення « мови » культури у зміст ФО [10, с. 3]. У теорії фразеології лінгвокультурологічний погляд на мовні знаки отримав обґрунтування в працях В. М. Телії та її наукової школи. Так, М. Л. Ковшова подала нове трактування образу ФО як « провідника » в культурний простір, створила модель культурної інтерпретації, розробила структуру культурної конотації ФО та висунула гіпотезу про початкове « окультурення » фразеологічного образу, який має не лише чуттєву, але і культурно-змістовну складову [10, с. 16]. У власне мовну семантику « вплітаються » культурні смисли, утворюючи особливе, фразеологічне значення, тому ФО повною мірою реалізують можливість людини виражати своє відношення до того, що відбувається у світі. В. М. Телія, зазначаючи, що основні методологічні положення лінгвокультурологічного аналізу органічно переплетені з методами та прийомами етнолінгвістики, пояснює це тим, що остання передуює становленню лінгвокультурології. Відмінність між етнолінгвістикою та лінгвокультурологією вбачає в напрямі аналізу: діахронічному або синхронічному.

Лінгвокультурології притаманна синхронна орієнтація, тобто дослідження і опис взаємодії мови і культури в діапазоні сучасної культурно-національної самосвідомості і її знакової презентації [29, с. 16]. В. А. Маслова вважає необхідним аналіз мовних фактів не лише з позиції активного носія мови, але й з позиції зовнішнього спостерігача – на основі вивчення і аналізу універсальних термінів культури, які ми отримуємо із текстів різних часів та народів, при цьому будь-який фразеологізм – це текст, тобто носій культурної інформації. Компонент ФО

не лише відтворює елементи та риси культурно-національного світобачення, але і формує їх. Кожна ФО, якщо вона містить культурну конотацію, робить свій внесок у загальну мозаїчну картину національної культури [42, с. 87].

На лінгвістичному рівні кулінарні журнали базуються на термінології, пов'язані з природою та здоров'ям, з особливим акцентом на вживанні конкретних дієслів, пов'язаних із процесом приготування їжі. Він складається з того, що має велике значення для правильної концептуалізації гастрономії та кулінарії. Гастрономія народжується з двох термінів грецького походження: гастрос і номос, які відповідають означають шлунок і знання. Мається навчання навчання та її зв'язку з культурою світу. Іншими словами, зв'язок між гастрономією та людиною та її еволюцією, в контексті, розвивається кожен стиль та елементи, які його складають залежно від середовища та часу. Згідно з визначенням RAE *гастрономія* – це набір страв і кулінарних вживань, характерних для певної. Гастрономія є ситуація взаємодії досвіду, набутому з вчинків повсякденного життя.

За словами Жана Антельма Бріла-Саваріна, автора гастрономічної книги « Філософія смаку », гастрономічні знання це все, пов'язане з їжею, що споживає людина для виживання. Такі аспекти, як дослідження, відкриття, розуміння, експериментування, дегустація та написання про дієту та харчування людини в цілому є питанням для гастрономії. З іншого боку, є інший термін, який, як згадується в його назві, кулінарне мистецтво, більше схиляється до мистецтва приготування їжі, творчо та оригінально виражаючи художні ідеї культури. Кулінарні традиції зберігаються, завдяки чому вони постійно перероблюються в динамічному процесі. Гастрономія це уточнення та еволюція цього процесу, яка є відгалуженням Кулінарії, як і кулінарія, є відгалуженням теми їжі загалом.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3

У третьому розділі проведено аналіз прикладів перекладу кулінарних порад та рецептів з іспанської мови на українську. Визначено, що при перекладі застосовуються певні перетворення, які можуть впливати на формулювання

речення, або навіть частково змінювати зміст, щоб читачу була зрозуміла інформація надана в рецепті. Зокрема, для використання в рецепті інгредієнтів, які є типовими для країни, мовою якої перекладається текст. Окрім того, лаконічність є характерною для кулінарних текстів, яка полегшує розуміння. Тому в деяких випадках перекладач розбиває великі речення на менші, невеликі частини.

Також, ми розглянули методи та засоби удосконалення дослідження лінгвальних особливостей іспаномовного кулінарного дискурсу. Зокрема, розглянули лінгвокраїнознавчий підхід до виявлення національно-культурної специфіки ФОГК, який базується на існуванні позамовного компоненту у значенні слова, який обумовлений екстралінгвальними чинниками [34]. Компонент ФО не лише відтворює елементи та риси культурно-національного світобачення, але і формує їх.

Кожен рецепт має певну інформаційну мету, комунікативний намір, удиторію, функції, чітку структуру та алгоритм, порушення яких може призвести до поганої кухні, а отже, до втрати її початкової складової.

ВИСНОВКИ

У рамках наукових досліджень ми проаналізували основні чинники формування гастрономічного дискурсу, які вплинули на його становлення як соціокультурного феномену. Розвиток гастрономічного дискурсу обумовлений багатьма факторами: природно-географічними, соціокультурними, релігійними, політичними і навіть психологічними.

Розглядається гастрономічний дискурс як соціокультурний феномен. Гастрономічний дискурс – це складне явище, яке формувалося багатьма поколіннями та увібрало традиції та звичаї народів світу, тому сучасний гастрономічний дискурс дуже різноманітний: кухня кожної країни унікальна та особлива. Гастрономічна культура має властиві їй функції та склад учасників, є відображенням існування та життя цілих народів у різні історичні епохи, « дзеркалом » культурних традицій світу. Гастрономічний дискурс – культурне та соціальне явище, що формує тенденції історичного розвитку суспільства.

Було проаналізовано термін « їжа » та основні визначення гастрономічного дискурсу, а також виявлено, що гастрономічний дискурс також є кулінарним, гастрономічним, ресторанним та клейковинним. Кожне визначення ґрунтується на предметі харчування та процесах, що беруть участь у його приготуванні та споживанні. Концептуальна сфера « їжі » дуже широка: вона охоплює не тільки процеси приготування їжі та споживання, а й культурні, соціальні, історичні, релігійні чинники, які вплинули на її створення, мистецтво та спілкування. Розглянуто найважливіші парадигми (підходи) для дослідження гастрономічного дискурсу. Існує багато підходів до вивчення гастрономічної культури, але в центрі кожного підходу лежить кожен метод, з одного боку – людина та її фізіологічна, естетична, духовна потреба в їжі, культура її індивідуальної дієти, а з іншого боку – глибокі традиції світу приготування та споживання їжі за певними правилами та ритуалами. Найважливішими підходами є: філософський, етичний, історико-етнографічний, психоаналітичний, культурний, політичний, соціологічний, антропологічний.

Основні інгредієнти рецепту включають назву, назву меню, страви, рецепт (вступний блок), склад інгредієнтів та спосіб приготування (основний блок) та кінцевий результат приготування (дизайн, подача, подача, фінальний блок). Аналізуються інші компоненти, необхідні для приготування їжі: посуд, посуд, ваги тощо.

Найвідоміші стратегії перекладу: форумування та одомашнення. Кожна модель має свої переваги та недоліки. Основні лексико-граматичні трансформації, що використовуються при аналізі перекладів рецептів: відтворення назад, еквівалентний переклад, узагальнення, конкретизація, адаптація, пропуск, додавання, транскрипція (транслітерація, транскрипція), заміна, перестановка, опис (експлікація), додавання коментарів та пояснень тощо. Деякі моделі та перетворення використовуються дуже часто в перекладі, інші – рідше, але всі методи перекладу, описані у роботі, актуальні і сьогодні: перекладачі продовжують використовувати вищезгаданий метод при перекладі гастрономічних текстів.

Рецепт містить такі компоненти: заголовок або меню (назва), склад та кількість інгредієнтів, інші інгредієнти, необхідні для приготування: кухонне начиння, вага, подача, подача, прикраса, час прийому їжі тощо. З точки зору структури рецепта – варто згадати його значну семантичну, граматичну, лексичну, культурну і навіть ментальну складність.

Найчастіше використовуються пропуски, доповнення, конкретизації, узагальнення, рідше – адаптація, експлікація, перестановка, заміна. Для того, щоб мати можливість виконувати якісний переклад, перекладач повинен не тільки володіти навичками перекладу, а й знати та розуміти країну походження рецепта, культурні та релігійні традиції, а також психологічні та психічні фактори. Кожну стратегію, кожне перетворення в процесі перекладу потрібно застосовувати дуже обережно, щоб не порушити чіткий алгоритм рецепту, не втратити його оригінальність і отримати кінцевий результат – високоякісне, естетично приємне та смачне блюдо зберігаючи всі складові рецепта.

Таким чином, переклад рецептів – це ціле « мистецтво » в теорії перекладу, яке вимагає не лише знання перекладу, а й знання кулінарні, релігійні та культурні

звичаї країни походження рецепта, розуміння менталітету. Окрім перекладу, цей « набір » знань та вмінь значно збільшує шанси на успішний переклад рецепта.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Али Бузари. Ингредиенты. Химия и алхимия гастрономического творчества : Альпина Паблишер, 2016, 264 с.
2. Акюрек, Суат. Дослідження подібності та відмінності культур турецької та іспанської кухні. Туркознавство. Анкара, 2018,
3. Вайхзельбаум Елізабет (2005). « Синтезний звіт № 6 : Традиційні продукти харчування в Європі » (PDF). Європейська мережа харчових інформаційних ресурсів. С. 51 – 52.
4. Вежбицкая А. Понимание культур через посредство ключевых слов. Москва : Языки славянской культуры, 2001, 288 с.
5. Волтер Виллет, Патрик Скеррет : Химия здорового питания, Беларусь, Попурри, 2014, 325 с.
6. Гарифова Д. Д. Сложности перевода глуттонического дискурса (на примере переводов кулинарных рецептов). С. 159 –161. URL: https://dspace.kpfu.ru/xmlui/bitstream/handle/net/132049/F_Garifova_159_161.pdf?sequence=-1 (дата звернення: 15.04.2021).
7. Гофман Річард. Середземноморська дієта: здоров'я та наука. Австрія, Дикий, 2011, 99 с.
8. Ismael Lluçero Díaz Gastronomía española : 1999 Real Academia de Ciencias, Veter.
9. Кулінарія – це мистецтво приготування їжі [Електронний ресурс]. URL: <https://craftstationshop.ru/uk/psihologiya/kulinariya---eto-iskusstvo-prigotovleniya-pishchi-istoriya-razvitiya.html>. (дата звернення: 01.09.2021).
10. Джеймі Олівер « Сmachні страви за 30 хвилин від Джеймі » (ВСЛ, 2015, пер. Орест Стадник, Катерина Міхаліцина).
11. Земскова А. Ю. Гастрономические библеизмы в современном английском языке. Проблемы современной лингвистики (языковые контакты): материалы II Междунар. науч. конф. (Баку, Азербайджан, 22– 23 ноября 2007 г.). Баку: Изд-во БСУ, 2007. С. 284 – 291.

12. Кулінарний блог Енн Барел [Електронний ресурс]. URL: <https://www.foodnetwork.com/recipes/anne-burrell/>.
13. Леви-Стросс К. Мифологии: Сырое и приготовленное / пер. с фр. А. З. Акопяна и З. А. Сокуле : Москва: FreeFly, 2006. 399 с.
14. Мартінес-Галіано : Вплив дотримання середземноморської дієти та споживання оливкової олії під час вагітності, Поживні речовини: Університет м. Хаен, 2018.
15. Митрофанова Н. Великобритания и Ирландия. Кулинарный путеводитель. Москва: Живой язык, 2006. 224 с.
16. Москалюк Г. С. Становление типа текста « Кулинарный рецепт »: на материале немецкоязычных кулинарных собраний XIV – XVI веков: дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04. Санкт Петербург, 2005. 260 с.
17. Олянич А. В. Гастрономический дискурс. Энциклопедия « Дискурсология » : 2015, 157-159, 344 с.
18. Испанская история [Електронний ресурс]. URL: <https://www.ababilova.com/ispanskaya-istoriya> (дата звернення: 29.09.2021).
19. Ruiz López, Idefonso David, Ramírez Ruiz « La tríada mediterránea en las acoñaciones monetarias del sur peninsular ». 2012. Iberian, 61 p.
20. Савельева О. Г. Концепт « еда » как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты (на материале русского и английского языков): дис. ... докт. филол. наук: Краснодар, 2006. 270 с.
21. Стівен Гандрі « Рослинний парадокс. Приховані небезпеки в здоровій їжі, від яких ми хворіємо та гладшаємо» (BookChef, 2018, пер. Ірина Павленко).
22. Трудности перевода текстов гастрономического дискурса. URL: https://vuzlit.ru/835726/trudnosti_perevoda_tekstov_gastronomicheskogo_diskursa (дата звернення: 07.08.2021).
23. Трансформации при переводе глуттонических текстов на материале английского, французского, греческого и русского языков. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/transformatsii-pri-perevode->

glyuttonicheskikh-tekstov-namateriale-angliyskogo-frantsuzskogo-grecheskogo-i-russkogo-yazykov/viewer (дата звернення: 07.08.2021).

24. Пітер Мейл, Французские уроки. Путешествие с ножом, вилкой и штопором : Азбука, 2016, пер. Ирина Пандер, 320 с.
25. Переклад кулінарних книг. URL: <https://myvic.com.ua/pereklad-kulinarnihknig/> (дата звернення: 20.08.2021).
26. Cook G. The Discourse of Advertising. London and New York: Routledge, 2006. 256 p.
27. Crostini with prosciutto, figs and mint [Електронний ресурс]. URL: <https://www.jamieoliver.com/recipes/bread-recipes/crostini-prosciutto-figs-and-mint/> . (дата звернення: 02.09.2021).
28. Dahmer S. J., Hahl K. W. Restaurant Service Basics. – Hoboken, N.J.: John Wiley & Sons, 2009. 211 p.
29. Delia online. Recipes [Електронний ресурс]. URL: <http://www.deliaonline.com/recipes>. (дата звернення: 23.08.2021).
30. Drewniany B., Jewler A. Creative Strategy in Advertising. Wadsworth Publising, 2010. 352 p.
31. Energy balls [Електронний ресурс]. URL: <https://www.gordonramsayrestaurants.com/recipes/energy-balls/> (дата звернення: 21.08.2021).
32. Kress G. R. Multimodal Discourse: The Modes and Media of Contemporary Communication. London: Edward Arnold, 2002. 152 p.
33. Lemon and herb marinated grilled chicken thighs [Електронний ресурс]. URL: <https://www.foodnetwork.com/recipes/anne-burrell/lemon-and-herb-marinated-grilledchicken-thighs-recipe-1957280>. (дата звернення: 06.09.2021).
34. Mason L. Custard and Pudding. Encyclopedia of Food and Cultures / edited by H. K. Solomon. New York: Thompson, Gale. 2003. Vol. 1. P. 485 – 488.
35. Miso soup with tofu & cabbage [Електронний ресурс]. URL: <https://www.jamieoliver.com/recipes/vegetables-recipes/miso-soup-with-tofu-cabbage/> (дата звернення: 21.09.2021).

36. Skinny Carbonara. Smoky bacon, peas, almonds & basil [Електронний ресурс]. URL: <https://www.jamieoliver.com/recipes/pasta-recipes/skinny-carbonara/>. (дата звернення: 05.09.2021).
37. Sliced fennel, orange & almond salad [Електронний ресурс]. URL: <https://www.jamieoliver.com/recipes/vegetables-recipes/sliced-fennel-orange-almondsalad/> (дата звернення: 25.09.2021).
38. Translation of recipes. URL: <http://study-english.info/translation-recipe-01.php> (дата звернення: 20.09.2021).
39. Veggie pilaf [Електронний ресурс]. URL: <https://www.jamieoliver.com/recipes/rice-recipes/veggie-pilaf/> (дата звернення: 25.09.2021).
40. Vocabulary of food [Електронний ресурс]. URL: <https://www.englishclub.com/vocabulary/food.php> (дата звернення: 27.09.2021).
41. Food vocabulary [Електронний ресурс]. URL: <https://www.learnenglish.de/vocabulary/food.html> (дата звернення: 25.09.2021).
42. Відтворення англомовної гастрономічної лексики українською [Електронний ресурс]. URL: <https://er.nau.edu.ua/bitstream/NAU/.pdf> (дата звернення: 25.09.2021).
43. Sincretismo lingüístico lexicográfico culinario gastronómico en el dialecto “puntanerense” [Електронний ресурс]. URL: <https://www.scielo.sa.cr/scielo> (дата звернення: 01.08.2021)
44. Соматичні фразеологічні одиниці в іспанській мові та їх українські відповідники [Електронний ресурс]. URL: <http://rep.knlu.edu.ua/xmlui/bitstream/handle> (дата звернення: 03.08.2021)
45. Tusón Valls A. (1997). Análisis de la conversación. Barcelona: Ariel. P. 12 – 25.
46. Олянич А. В. (2004) Презентаційна теорія дискурса: монографія. Волгоград: Парадигма. С. 167 – 169.
47. Буркова П. П. (2004) Кулінарний рецепт як особий тип тексту. Ставрополь, С. 29 – 34.
48. Diccionario de RAE. Definición de la gastronomía. Extraído de

<https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>

49. A. Bahls, R. Wedhausen Krause y E. da Silva Añaña. (2019). Estudios y Perspectivas en Turismo. Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía. P. 312 – 327.
50. Corpas Pastor, G. Las lenguas de Europa: estudios de fraseología, fraseografía y traducción. Comares, 2000.
51. Карасик В. И. Структура институционального дискурса / В. И. Карасик // Проблемы речевой коммуникации : Межвуз. сб. науч. тр. – Саратов : Изд-во Саратов. ун-та, 2000. С. 25 – 33.
52. Коптілов В. Теорія і практика перекладу : [навч. посіб.] / В. Коптілов. – К. : Юніверс, 2003. – 280 с.
53. Масляєва І. В. Назви страв у сучасному художньому мовленні : структурно-семантичні аспекти : дис. ... магістер філол. наук : 10.02.01. Кривий Ріг, 2018. 100 с.
54. Масляєва І. В. Особливості функціонування глутонічних найменувань у жіночому романі Лариси Денисенко « Кавовий присмак кориці » : Криворізький державний педагогічний університет. – Кривий Ріг, 2019. 13 с.
55. Lecturas: revista, España, 2021, 102 p.
56. Cuerpo mente: revista, 2021, 100 p.
57. Cocina diez: revista, España, 2021, 70 p.
58. Love Cocina: revista culinaria, №107, España, 2021, 100 p.
59. Cocina mía. El placer de cocinar: revista culinaria, № 107, España, 2021, 68 p.

Додаток А

Аналіз найбільш часто використовуваних перетворень у досліджуваному перекладі кулінарних порад

Додаток Б

Порівняння відповідників фразеологізмів в іспанській та українській мовах

<p>El apetito viene con la comida / Comiendo viene el apetito.</p>	<p>Апетит приходить під час їжі (« Хто лягає голодним, тому сниться тільки хліб »).</p>
<p>Quien con hambre se acuesta, con pan sueña.</p>	<p>Ситий голодного не зрозуміє.</p>
<p>No hay que ahogarse en un vaso de agua.</p>	<p>Не роби з мухи слона (не потрібно вигадувати проблеми там, де їх немає).</p>
<p><i>Dame pan y dime tonto.</i></p>	<p>Близьке за значенням прислів'я « За гроші тільки рідного батька не купиш ». (Думайте про мене що завгодно. Поки я отримую, що хочу, все інше не важливо).</p>
<p><i>Donde no hay harina, todo es mohína.</i></p>	<p>Багатий їсть, коли що схоче, а вбогий — коли що трапиться.</p>