

**Міністерство освіти і науки України**  
**Київський національний університет імені Тараса Шевченка**  
**Навчально-науковий інститут філології**  
**Кафедра теорії та практики перекладу романських мов імені Миколи Зерова**

**ОСОБЛИВОСТІ ВІДТВОРЕННЯ НАЙМЕНУВАНЬ ЇЖІ З УКРАЇНСЬКОЇ  
МОВИ ФРАНЦУЗЬКОЮ (НА МАТЕРІАЛІ РОМАНУ С. АНДРУХОВИЧ  
«ФЕЛІКС АВСТРІЯ» ТА ЙОГО ФРАНЦУЗЬКОГО ПЕРЕКЛАДУ)**

**Кваліфікаційна робота**

освітнього ступеня «магістр»  
студентки II курсу магістратури  
освітньої програми «Загальний і галузевий  
усний та письмовий переклад з  
французької та англійської мов»,  
спеціальність – 035.055 Філологія  
(романські мови та літератури (переклад  
включно), перша – французька  
**Анна Валентинівна ЛЯШЕНКО**

**Науковий керівник:**


д. філол. н., проф. Ірина СМУЩИНСЬКА

**Рецензент:**

д. філол. н., проф. Руслана САВЧУК

**«Допущено до захисту»**

Протокол засідання  
кафедри *теорії та практики перекладу*  
*романських мов імені Миколи Зерова*  
**протокол № 8/1 від «27» травня 2024 року**

завідувач кафедри  (підпис)  
д.філол.н., проф. Ірина СМУЩИНСЬКА

КИЇВ  
2024

**Анотація.** Переклад найменувань їжі відіграє ключову роль в аспекті глобальної культурної взаємодії, а тому потреба комплексного аналізу адекватного відтворення українських найменувань їжі в умовах зростання інтересу іноземців до української культури зумовлює актуальність дослідження.

Об'єкт дослідження становлять українські найменування їжі та їхні французькі відповідники, а предметом дослідження є способи перекладу українських найменувань їжі французькою мовою.

Метою дослідження є визначення труднощів і способів відтворення українських найменувань їжі французькою мовою на матеріалі роману С. Андрухович «Фелікс Австрія» та його французького перекладу, виконаного І. Дмитришин.

Для досягнення мети було виконано низку завдань: проаналізовано історію дослідження концепту *їжа* в гуманітарних науках, розглянуто проблеми визначення глутонічного дискурсу й місце найменувань їжі в глутонічній лексичній системі, досліджено класифікації найменувань їжі та запропоновано власний розподіл цих лексем, оглянуто труднощі перекладу найменувань їжі й класифікації перекладацьких трансформацій, здійснено аналіз відтворення українських найменувань їжі французькою мовою на матеріалі дослідження.

Методи дослідження, застосовані у роботі, включають аналіз та синтез, класифікацію, елементи індуктивного й дедуктивного методів, описовий, лінгвокультурний, порівняльний, інтерпретативний методи, семний, контекстний та трансформаційний аналізи.

Аналіз перекладу найменувань їжі в романі показав, що усталеними відповідниками відтворюються, як правило, назви продуктів, інгредієнтів та деякі спільні для обох культур назви страв та напоїв. Здебільшого було застосовано трансформації: лексичні (генералізація, конкретизація, транскрибування тощо), граматичні (заміни частин мови та категорії числа), лексико-граматичні (перестановка, описовий переклад тощо). У відтворенні

культурно- й регіонально- маркованих одиниць та експресивних демінутивних форм найчастіше втрачаються ці додаткові аспекти. Полісемічні назви відтворено з огляду на контекст або суб'єктивне бачення перекладача. Не менш складним є відтворення багатокomпонентних найменувань, де застосовуються комплексні трансформації. У деяких випадках вихідні одиниці відтворено неадекватно.

У зв'язку з вище перерахованими труднощами, проблема перекладу найменувань їжі залишається актуальною та перспективною для майбутніх перекладознавчих досліджень у цій галузі.

**Ключові слова:** концепт *їжа*, культура, українські найменування їжі, глутонічна лексика, реалії, діалектизми, полісемічні назви, перекладацькі трансформації, стратегії, французька мова.

**Abstract.** The translation of food nominations plays a key role in the aspect of global cultural interaction, and therefore the relevance of the research is determined by the need for a comprehensive analysis of the adequate reproduction of Ukrainian food nominations in the context of the growing interest of foreigners in Ukrainian culture.

The object of the research is Ukrainian food nominations and their French correspondances, and the subject of the research is the ways of translating Ukrainian food nominations into French.

The aim of the research is to identify the difficulties and ways of reproducing Ukrainian food nominations in French in S. Andrukhovych's novel «Felix Austria» and its French translation by I. Dmytryshyn.

To achieve the aim, a number of tasks were accomplished: the history of the study of the concept of food in the humanities was analysed, the problems of defining glutonic discourse and the place of food nominations in the glutonic lexical system were considered, the classifications of food nominations were studied and our own division of these lexemes was proposed, the difficulties of translating food nominations and classifications of translation transformations were reviewed, the

ways of reproducing Ukrainian food nominations in French were analysed based on the material.

The methods of analysis and synthesis, classification, elements of inductive and deductive methods, descriptive, linguistic and cultural, comparative, interpretive methods, semantic, contextual and transformation analyses were applied.

The analysis of the translation of food nominations in the novel has shown that the regular correspondences are usually the names of products, ingredients, some common names of dishes and drinks for both cultures. Mostly, the following transformations were used: lexical (generalisation, concretisation, transcription, etc.), grammatical (replacements of parts of speech and number categories), lexicogrammatical (permutation, descriptive translation, etc.). When reproducing culturally and regionally marked units and expressive diminutive forms, additional aspects are often lost. Polysemic names are translated based on the context or the translator's subjective vision. No less difficult is the reproduction of multi-component names where complex transformations are used. In some cases, the source units are reproduced incorrectly.

Due to the above difficulties, the problem of translating food nominations remains relevant for future translation studies in this area.

**Keywords:** concept of *food*, culture, Ukrainian food nominations, gluttonic lexicon, realia, dialect words, polysemic names, translation transformations, strategies, French.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	7
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ НАЙМЕНУВАНЬ ЇЖИ У ЛІНГВІСТИЧНОМУ ТА ПЕРЕКЛАДОЗНАВЧОМУ АСПЕКТАХ</b> .....	9
1.1. Історія дослідження концепту <i>їжа</i> в гуманітарній парадигмі.....	9
1.2. Їжа в контексті лінгвістичних досліджень: основні проблеми та дискусії.....	11
1.2.1. Їжа як дискурсивне явище: проблема дефініції глютонічного дискурсу.....	11
1.2.2. Найменування їжі – тематична група глютонімів.....	14
1.2.3. Класифікація лексики на позначення найменувань їжі.....	16
1.3. Найменування їжі як проблема перекладу.....	21
1.3.1. Труднощі, пов’язані з відтворенням найменувань їжі.....	21
1.3.2. Перекладацькі трансформації в контексті перекладу найменувань їжі.....	26
1.4. Глютонічний дискурс у романі «Фелікс Австрія»: огляд матеріалу дослідження.....	32
<b>Висновки до розділу 1</b> .....	34
<b>РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ВІДТВОРЕННЯ УКРАЇНСЬКИХ НАЙМЕНУВАНЬ ЇЖИ У ФРАНЦУЗЬКОМУ ПЕРЕКЛАДІ РОМАНУ «ФЕЛІКС АВСТРІЯ» С. АНДРУХОВИЧ</b> .....	37
2.1. Аналіз перекладу лексико-семантичної групи назв продуктів у романі.....	38
2.1.1. Відтворення назв продуктів рослинного походження.....	38
2.1.2. Відтворення назв продуктів тваринного походження.....	43
2.2. Аналіз перекладу лексико-семантичної групи назв страв у романі.....	46
2.2.1. Відтворення назв хлібних виробів.....	47
2.2.2. Відтворення назв закусок.....	49

2.2.3. Відтворення назв салатів .....	55
2.2.4. Відтворення назв перших страв.....	57
2.2.5. Відтворення назв других страв.....	62
2.2.6. Відтворення назв десертів .....	80
2.3. Аналіз перекладу лексико-семантичної групи назв напоїв у романі.....	91
2.3.1. Відтворення найменувань безалкогольних напоїв .....	91
2.3.2. Відтворення найменувань алкогольних напоїв .....	94
<b>Висновки до розділу 2.....</b>	<b>98</b>
<b>ВИСНОВКИ .....</b>	<b>100</b>
<b>RÉSUMÉ .....</b>	<b>105</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....</b>	<b>108</b>
<b>ДОДАТКИ.....</b>	<b>117</b>

## ВСТУП

Їжа є не лише невід'ємним атрибутом людського існування, але й важливим культурним ідентифікатором кожної нації. У контексті глобалізації та культурного обміну дослідження особливостей перекладу найменувань їжі набуває особливого значення. В сучасних умовах неабияк зростає інтерес іноземців до української культури, зокрема, до гастрономічних традицій. Тому необхідність комплексного дослідження адекватного відтворення найменувань їжі з української мови на французьку з метою поглиблення культурного діалогу між країнами свідчить про **актуальність** теми нашого дослідження.

**Об'єктом** нашого дослідження є українські найменування їжі та їхні французькі відповідники.

**Предметом** дослідження є способи перекладу найменувань їжі з української мови французькою.

**Метою** нашого дослідження є з'ясування труднощів перекладу найменувань їжі та визначення способів їхнього відтворення з української мови на французьку.

Реалізація поставленої мети передбачає вирішення низки **завдань**:

- проаналізувати історію дослідження концепту *їжа* в гуманітарній парадигмі;
- розглянути підходи до вивчення їжі як дискурсивного явища та проблеми визначення глютонічного дискурсу;
- з'ясувати місце найменувань їжі в глютонічній лексичній системі;
- дослідити класифікації найменувань їжі у наукових розвідках та запропонувати свою власну класифікацію;
- охарактеризувати труднощі, що виникають при перекладі найменувань їжі;
- оглянути класифікації перекладацьких трансформацій вітчизняних та зарубіжних науковців та визначити основні перекладацькі трансформації для здійснення подальшого практичного аналізу;

– здійснити аналіз відтворення найменувань їжі з української мови на французьку на матеріалі роману С. Андрухович «Фелікс Австрія» та його французького перекладу, виконаного І. Дмитришин.

Для досягнення мети дослідження та розв'язання поставлених завдань ми використали такі **методи** дослідження: аналіз та синтез, класифікація, описовий метод, елементи індуктивного та дедуктивного методів, лінгвокультурний метод, порівняльний метод, інтерпретативний метод, методи семного, контекстного та трансформаційного аналізу.

**Матеріалом** нашого дослідження виступили найменування їжі з українського роману С. Андрухович «Фелікс Австрія» (2014 р.) та його перекладу французькою мовою, виконаного І. Дмитришин (2018 р.).

**Наукова новизна дослідження** полягає у визначенні тематичної групи найменувань їжі та її класифікації, а також проведенні ґрунтовного перекладацького дослідження відтворення українських найменувань їжі французькою мовою з виокремленням основних способів перекладу і труднощів, з якими стикається перекладач у процесі перекладу такого виду лексики.

**Теоретичне значення** роботи полягає в систематизації лінгвістичних та перекладознавчих наукових розвідок, присвячених аналізу найменувань їжі.

**Практичне значення** роботи полягає в тому, що отримані результати можуть бути використані в практичних курсах і семінарах з теорії та практики перекладу, при укладанні словників, довідників, написанні посібників з лексикології, а також як допомога перекладачеві під час перекладу українських реалій французькою мовою.

**Структура роботи** включає вступ, теоретичний розділ, практичний розділ, висновки, резюме, список використаних джерел, додатки.

# РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ НАЙМЕНУВАНЬ ЇЖИ У ЛІНГВІСТИЧНОМУ ТА ПЕРЕКЛАДОЗНАВЧОМУ АСПЕКТАХ

## 1.1. Історія дослідження концепту *їжа* в гуманітарній парадигмі

Їжа – це «культурний концепт, мовне втілення якого висвітлює певні риси національної культури та свідомості» [74, с. 68]. Зацікавлення їжею як мовним і культурним явищем відбулося ще за часів Аристотеля. Саме він є одним з перших, хто робив спроби теоретизувати важливість їжі для людської культури у своїй праці «Про душу» («De Anima») [8, с. 36]. Але більше досліджень у галузі культури харчування почало з'являтися у ХІХ столітті. Саме у цей час вивченням концепту *їжа* у науковому ключі почали займатися і французькі дослідники. Зокрема, у 1825 році А. Брійя-Саварен, відомий своїми фразами *«Долі нації знаходяться в залежності від того, як вони харчуються»*; *«Скажи мені, що ти їси, і я скажу тобі хто ти»*, у своїй теоретичній праці з кулінарії *«Фізіологія смаку»* описав основи раціонального харчування, розробив нормативні правила гастрономії, а також зазначив, що характер людини можна визначити зважаючи на те, що вона їсть [63].

У ХХ столітті уперше були здійснені спроби аналізу гастрономічної культури французькими представниками школи «Анналів»: Ф. Бродель спробував систематизувати дослідження гастрономічної культури в контексті епохи, а також визначити її соціальні функції [34, с. 50]. У роботах французьких дослідників К. Леві-Стросса, П. Бурдьє, Т. Веблена їжу досліджено як один із видів специфічного культурного коду [45, с. 62]. Зокрема, К. Леві-Стросс у своїх працях 1960-1970 рр. вперше почав розглядати їжу як дискурсивний феномен. Згідно з його концепцією, *«кухня – це своєрідна мова, за допомогою якої можна зрозуміти й пізнати культури»* [див.: 37, с. 80]. Французькі семіотики-структуралісти Р. Барт і П. Бурд'є одними з перших дослідили семіотику продуктів харчування й символічний склад їжі [34, с. 52]. Так, Р. Барт у своїй статті *«Про психосоціологію сучасного споживання їжі»* іменує їжу системою комунікації, а кожен продукт або страву називає

повноцінним знаком, який зазнає змін, щось постійно вбирає у себе і щось втрачає [62].

Українське мовознавство ХХ століття ознаменувалося вичерпними науковими дослідженнями назв їжі та напоїв, кухонного начиння, процесів приготування та споживання їжі, що аналізувалися на матеріалі поліських (А. Майборода, Г. Вешторт), східнословобожанських (І. Магрицька), закарпатських (Й. Дзензелівський, Г. Мазур) говірок [34, с. 51].

Сьогодні їжа виступає важливим об'єктом досліджень у багатьох галузях науки. На початку ХХІ століття у термінологічному лінгвістичному апараті з'являється поняття – *глутонічний дискурс / глутонія* [34, с. 50], дослідження якого знаходимо у працях як вітчизняних (І. Державецька, Т. Гафу, І. Іщенко, С. Руденко, О. Мішукова та ін.), так і зарубіжних дослідників (І. Стоянова, А. Віатер, Л. Россато тощо). Через неоднозначні погляди науковців на це явище, ми детальніше його розглянемо у наступному параграфі.

Предметами студіювання дослідників стає їжа в межах окремих жанрів глутонічного дискурсу: текстів меню (С. Галаур, М. Марінашвілі), кулінарних книг (А. Кириленко), блогів (Ю. Половинчак, О. Остроушко), художніх текстів з глутонічними елементами (С. Ковпик, І. Іщенко) тощо.

Наукові розвідки у галузі дослідження їжі здійснюються на матеріалі різних мов: французької (Я. Браницька; М. Марінашвілі), іспанської (О. Мішукова), італійської (Н. Кондратенко), англійської (В. Головенько, О. Герцовська). Спостерігається значна кількість напрацювань також з позиції літературознавства (В. Дмитренко, С. Ковпик), культурології (О. Плюта), соціології (В. Ніколенко) тощо.

Останнім часом у вітчизняному перекладознавстві з'являється дедалі більше робіт, присвячених дослідженню специфіки перекладу глутонічної лексики на матеріалі англо-української (І. Державецька, О. Жулавська, О. Панченко, Т. Стоянова), німецько-української (О. Подвойська), французько-української (О. Семенюк), іспано-української (О. Гусейнова, Л. Шевченко; Ю. Невинна) пар мов. Водночас спостерігаємо малодослідженість особливостей

перекладу українських найменувань їжі іноземними мовами, що відкриває широке поле для майбутніх досліджень та, зокрема, висвітлює актуальність нашої роботи.

Отже, концепт *їжа* почав вивчатись ще здавна, однак найбільше теоретичних напрацювань у галузі лінгвістики, культурології, перекладознавства, літературознавства, пов'язаних з їжею, почало з'являтися у ХХІ столітті.

## **1.2. Їжа в контексті лінгвістичних досліджень: основні проблеми та дискусії**

### **1.2.1. Їжа як дискурсивне явище: проблема дефініції глютонічного дискурсу**

У цьому параграфі ми вважаємо за необхідне висвітлити поняття *глютонічний дискурс*, адже обрані нами для аналізу найменування їжі є одними з ключових лексем в межах цього дискурсу. На сучасному етапі розвитку лінгвістики дискурс є важливим об'єктом дослідження, де він розглядається як «багатовимірне явище із урахуванням когнітивних, етнопсихологічних, культурних, соціальних, політичних та інших факторів» [27, с. 285]. Наразі у лінгвістичній науці не існує єдиної думки щодо визначення терміна *дискурс*. Французький мовознавець Е. Бенвеніст визначав дискурс як «будь-яке висловлення, що зумовлює наявність комунікантів: адресата, адресанта, а також наміри адресанта певним чином впливати на свого співрозмовника» [див.: 52, с. 123]. Ми розуміємо під *дискурсом* «текст, реалізований у конкретній мовленнєвій ситуації» [29].

Вивчення глютонічного дискурсу на сьогодні посідає важливе місце в сучасних лінгвістичних розвідках. Така цікавість обумовлена з-поміж іншого тим, що «вагомість їжі не тільки як елемента фізіологічної діяльності людини, а і як важливого складника міжособистісної комунікації і культурного коду нації нині не викликає сумнівів» [15, с. 145]. Однак у зв'язку з розбіжностями у поглядах науковців досі ще не було вироблено єдиної загальноприйнятої назви

для позначення дискурсу, пов'язаного зі сферою їжі. Так, у працях вітчизняних дослідників спостерігаємо паралельне вживання термінів *глютонічний дискурс* (І. Державецька [11], І. Масляєва [34], І. Іщенко [19], С. Макухіна [32], О. Орлова [72]); *гастрономічний дискурс* (О. Мішукова [37], Т. Гафу [8], О. Долгушева [65], С. Ковпик [24]), *кулінарний дискурс* (О. Залужна [15]; Т. Стоянова [55]), *кулінарно-гастрономічний дискурс* (Ю. Половинчак [44]). У наукових розвідках зарубіжних науковців знаходимо вживання термінів *gastronomic discourse* (А. Віатер [81], І. Стоянова [76]), *food-related discourse / food discourse* (С. Діемер [64], Г. Гарзоне [66]).

У сучасних доробках спостерігається взаємозаміна понять *гастрономія*, *кулінарія*, *глютонія*, у зв'язку з чим відповідно дискурси називаються *гастрономічним*, *кулінарним* і *глютонічним*, однак така синонімізація вважається не зовсім доречною [19, с. 33]. Зокрема, *кулінарія* – це «окремий різновид приготування їжі, що передбачає використання спеціального обладнання й вимагає дотримання певних правил, прописаних у рецептах» [19, с. 33], тоді як поняття *гастрономія* – це «наука, яка вивчає зв'язок між культурою та їжею» [22, с. 3]. Тож гастрономію помилково ототожнюють з кулінарією, тоді як остання становить лише невелику частину дисципліни і пов'язана насамперед зі специфікою приготування їжі [19, с. 33].

Щодо терміна *глютонія*, то він взагалі відсутній у вітчизняних словниках. На цьому акцентує увагу І. Державецька, зазначаючи, що наразі цілком закономірно вважати це слово неологізмом [11, с. 69]. Аналізуючи терміни *кулінарія*, *гастрономія*, *глютонія*, дослідниця доходить висновку, що останній є широким за значенням і передбачає такі ознаки: «характеристика кулінарії як мистецтва, яке потребує спеціальних наукових знань і вмінь, а також розуміння тонкощів приготування їжі, оцінка її смакових властивостей та власне споживання» [11, с. 69–70]. Тож *глютонічний дискурс* – це «особливий вид масово-інформаційної комунікації, який характеризує всю систему харчового процесу, що складається з таких стадій: обробка харчової продукції, підготовка

харчової продукції до приготування, процес приготування та споживання їжі» [див.: 11, с. 70; 72, с. 304].

Наведені факти дають змогу констатувати: у сучасній лінгвістиці немає чіткого розмежування окреслених понять. Деякі дослідники, зокрема О. Семенова [50], О. Панченко [43], М. Іванишин [18] тощо, вживають у межах однієї праці одразу кілька термінів як взаємозамінні. Нам імпонує погляд науковців, які пропонують послуговуватися терміном *глутонічний дискурс*, оскільки він охоплює різні аспекти й об'єднує різні дискурсивні практики (кулінарну та гастрономічну).

Жанри глутонічного дискурсу різняться своїм функціональним призначенням і включають: меню, рецепти, кулінарні гіді, глутонічні фрагменти в художніх текстах, рекламу, кулінарні передачі, бесіду в ресторані тощо [8, с. 36]. Ю. Половинчак зазначає, що «смыслотворча для глутонічного дискурсу рефлексія може мати різні форми – це і твори мистецтва, що стосуються теми їжі, й особливий «кулінарний» жанр на межі літератури та публіцистики, що створює в художніх текстах образи їжі і кухні» [45, с. 62]. Так, С. Ковпик у своїх дослідженнях говорить про появу нового жанру – кулінарного роману [24, с. 21]. Жанрова своєрідність глутонічного дискурсу збагачується й за допомогою ЗМІ, де популярності набувають різні кулінарні шоу [45, с. 63].

Таким чином, наразі спостерігається неусталеність термінологічного апарату на позначення типу дискурсу, пов'язаного зі сферою їжі. Ми поділяємо думку науковців, які послуговуються терміном *глутонічний дискурс*, оскільки він ширший за семантикою і включає в себе такі аспекти, як приготування їжі, так і її споживання та оцінка смакових властивостей. У наступному параграфі вважаємо за необхідне розглянути термінологічну проблему щодо позначення лінгвістичних засобів глутонічного дискурсу та місце найменувань їжі у цій лексичній системі.

### 1.2.2. Найменування їжі – тематична група глютонімів

Концепт *їжа* відображає «національно-культурну специфіку уявлень про харчування, є багатовимірним ментальним утворенням, що актуалізується через певні лінгвістичні засоби» [16, с. 159]. До таких засобів зараховують одиниці, які через неусталеність термінологічному апарату по-різному кваліфіковані в розглянутих нами наукових доробках.

Часто у роботах дослідників фігурує термін *гастронім*, однак проблема його визначення потребує подальших досліджень, адже науковці по-різному інтерпретують його. Так, Я. Браницька у своєму дослідженні когнітивно-ономастологічного аспекту гастронімів у французькій мові під *гастронімами* розуміє лише «назви страв» [4]. У статті Р. Каракевич, *гастроніми* інтерпретуються як «лексеми, які номінують продукти харчування та напої» [20, с. 36]. Схоже визначення знаходимо в статті Н.-Н. Морарасу, що термін *гастронім* використовує для позначення «назв страв / кулінарних продуктів та напоїв, зареєстрованих у кулінарних книгах або на кулінарних веб-сайтах, які можна вивчати з ономастичної та соціокультурної перспективи» [69, с. 207]. Натомість польська дослідниця Ж. Тамбор тлумачить термін *гастронім* дуже широко як «лексичні одиниці, пов'язані з кухнею» [77]. Є. Візнічак та О. Подвойська так само розглядають *гастроніми* ширше як «лексичні одиниці, що відображають процес виготовлення продуктів харчування або приготування, сервірування та вживання їжі» [6, с. 30]. М. Торчинський взагалі вважає *гастроніми* підгрупою товаронімів, інтерпретуючи їх як «власні назви продовольчих товарів, солодошів, напоїв, а також ліків» [56, с. 210].

Ще один термін, який фігурує, зокрема, у вітчизняних працях, – *кулінаронім*. Так, О. Жулавська та І. Заболотна тлумачать цей термін як «найменування напоїв, страв і кондитерських виробів». Попри це, спостерігаємо подальшу розбіжність у поглядах дослідниць. Даючи доволі вузьке визначення терміна *кулінаронім*, вони зазначають, що класифікацію кулінаронімів можна представити у кількох класах, серед яких, крім

найменувань їжі, згадують найменування підприємств громадського харчування, кухонного приладдя, класифікацію за професією кухаря [14, с. 138].

С. Ковпик послуговується дефініцією *густатив / густативна лексика*, однак ці терміни стосуються найменувань, що позначають лише смакові властивості глютонічного простору [24].

Більшість науковців у своїх дослідженнях апелюють до термінів *глютоніми / глютонічна лексика* і розглядають їх як синонімічні. На думку І. Державецької, система глютонічної лексики – це «багатовимірне утворення, до якого належать: базовий концепт; семи, що переважають у дискурсі глютонії; характеристики глютонічних найменувань та дій, які співвідносяться з процесами, пов'язаними з приготуванням і споживанням їжі». [11, с. 70] Дослідниця відносить до глютонічної лексики найменування типів їжі, власне харчових продуктів, смакових властивостей їжі, осіб, які займаються приготуванням їжі, назви закладів харчування.

С. Руденко називає глютонімами «лінгвістичні знаки харчової картини світу з широким спектром плану вираження (від слова до тексту) та плану змісту (транслявання культурних інформації, фону, концептів, конотацій тощо)» [47, с. 121]. Дослідниця класифікує глютоніми з позиції ядерного членування, виокремлюючи дві великі групи – ядро і периферію. Ядро цього утворення, на думку дослідниці, складають лінгвістичні знаки, що є безпосередньо їжею. Вона їх іменує власне глютонімами (назви сировини, напівфабрикатів, страв, харчових продуктів і консервів; напоїв). На його периферії перебувають глютоніми-локативи та інструментативи, глютоніми-персоналії, глютоніми-перцептиви, кваліфікативи та емотиви, глютоніми-ідеологеми та естетиви, а також директивні знаки-процесиви тощо [48, с. 146].

Ми, услід за І. Державецькою та С. Руденко, номінуємо лінгвістичні засоби глютонічного дискурсу *глютонімами / глютонічною лексикою* (розглядаємо ці терміни як синоніми). У зв'язку з цим обрані нами для дослідження одиниці, а саме найменування їжі, є однією з тематичних груп в системі глютонічної лексики. Ми обрали для дослідження цей термін услід за

І. Масляєвою (*найменування їжі*) [35] та О. Ребриєм (*food nominations*) [74], де під поняттям *їжа*, згідно зі словником української мови, розуміємо «те, що їдять і п'ють; харчі» [82]. Також як синоніми до слова *найменування* під час аналізу будемо використовувати такі терміни, як *назва* та *номінація*. Лексика досліджуваної нами тематичної групи на позначення найменувань їжі також неоднорідна за своїм семантичним змістом та структурою і, у свою чергу, потребує класифікації. Цей аспект ми детальніше розглянемо далі.

### **1.2.3. Класифікація лексики на позначення найменувань їжі**

Наразі в науковій літературі проблемним є питання класифікації лексики на позначення найменувань їжі, оскільки дослідники підходять до аналізу відповідного явища з різних позицій. Ми вважаємо за необхідне розглянути основні принципи поділу найменувань їжі, запропоновані науковцями, і розробити власну класифікацію назв їжі за семантичним принципом.

Як зазначає І. Іщенко, на сьогодні дослідники застосовують два основні підходи розподілу одиниць на позначення харчів, які їдять. Перший підхід заснований на поділі видів їжі залежно від біологічної характеристики продуктів. Другий підхід включає розподіл назв їжі за кулінарною термінологією [19, с. 39].

За першого підходу науковці виділяють дві основні групи: продукти рослинного і тваринного походження. Так, зокрема, мовознавець С. Яценко виокремлює дві великі групи:

1) «Назви продуктів харчування рослинного походження, страв із них та найменування спецій» (назви зернових, гречки і виробів з них, зернобобових культур, ягід, овочів і фруктів, приправ і спецій, жирів рослинного походження, грибів; назви страв, у яких основними компонентами є продукти харчування рослинного походження, назви виробів з тіста);

2) «Назви продуктів харчування тваринного походження та страв із них» (назви м'яса та м'ясних продуктів, риб і страв із них, молочних продуктів, жирів тваринного походження, лексеми яйце та мед) [61].

Запропонована диференціація видається нам логічною і деталізованою. Труднощі в розподілі аналізованої лексики можуть виникати, якщо страва міститиме в собі компоненти і рослинного, і тваринного походження, серед яких важко визначити панівний інгредієнт, аби віднести страву до одної з вищезгаданих груп.

У своїй дисертаційній праці український лінгвіст О. Оскирко також виділяє лексико-семантичні групи назв їжі рослинного походження (крупі і страви із них; страви із борошна; страви із картоплі; рослинні жири; рідкі страви) та назв їжі тваринного походження (молоко і молокопродукти; м'ясо і страви із нього; тваринні жири). [41, с. 54]. Оскільки класифікація формувалась на основі фактичного матеріалу, то видається нам цілком логічною. Якщо аналізувати її відокремлено від фактичного матеріалу і брати за основу для власного дослідження, то, на нашу думку, ця класифікація потребуватиме доповнення. Зокрема, група назв їжі тваринного походження повинна також включати мікрогрупу назв риби та страв з неї. У назвах їжі рослинного походження слід додати фрукти, ягоди, прянощі, овочі. Також сумнівним виглядає розподіл рідких страв до назв їжі рослинного походження, оскільки, крім овочів, у рідких стравах часто присутні м'ясо або риба.

Українська дослідниця побутової лексики О. Новіцька виокремлює: 1) загальні назви їжі; 2) назви страв з рослинних продуктів; 5) назви страв з тваринних продуктів; 2) назви страв з борошна; 3) назви на позначення молока й молочних продуктів; 6) назви рідких страв [40, с. 72]. У відповідній диференціації споглядаємо деякі неточності. Так, зокрема, борошно є продуктом, добутим з рослини (зерна), тому страви із борошна можуть становити підгрупу страв із рослинних продуктів. Молоко й молочні продукти є продуктами тваринного походження, однак дослідниця відносить їх до окремого пункту.

У відповідних класифікаціях поділ є доволі умовним, адже часто складно віднести ту чи іншу назву до певної групи, спираючись на біологічну характеристику продуктів, оскільки деякі страви мають у складі однаково

важливі продукти як тваринного, так і рослинного походження (наприклад, голубці; кров'янка).

За словами І. Іщенко, для того, щоб зробити класифікацію більш універсальною, науковці вдаються до структурування матеріалу за кулінарною термінологією, згідно з якою в наукових розвідках спостерігається поділ за трьома основними групами – найменування перших страв, других страв та десертів [19, с. 42]. У певних випадках класифікація за кулінарною термінологією може бути ширшою, як-от у Н. Кондратенко, яка на основі свого фактичного матеріалу класифікує найменування їжі за такими групами як: 1) перша страва, 2) основна страва, 3) закуска, 4) десерт, 5) салат, 6) соус, 7) хлібні вироби, 8) інгредієнти [25, с. 47].

Є. Бурнос у своєму дослідженні виокремлює: 1) номінації перших страв; 2) номінації других страв (назви страв із рослинних продуктів; назви страв із м'яса і птиці; лексика на позначення молочних продуктів); 3) номінації виробів із тіста [5, с. 82]. Дослідниця, подаючи підвиди других страв, застосовує принцип біологічної характеристики продуктів, у зв'язку з чим поєднує у своїй класифікації два типи розподілу. Вважаємо цю класифікацію дещо суперечливою. Так, у номінації других страв відсутні назви страв з риби і морепродуктів. Описуючи лексику на позначення молочних продуктів, дослідниця згадує лексему *молоко*, що, на нашу думку, не є другою стравою і належить до лексико-семантичної групи напоїв. Дослідниця упускає групу десертів і натомість дає номінації виробів з тіста, де згадує як солоні, так і солодкі вироби.

Цікавим з погляду класифікації назв харчів, які їдять, є підхід І. Іщенко, яка у своїй дисертації виокремлює найменування першорядних, другорядних та третьорядних страв. До першорядних дослідниця уналежнює назви рідких страв, пояснюючи це тим, що рідкі страви є вітальною потребою кожної людини і без їхнього споживання неможливе повноцінне існування. До другорядних І. Іщенко відносить назви страв із круп та борошна; назви страв із м'яса та сала; назви овочевих салатів, а до третьорядних – назви кондитерських

виробів; назви фруктів і ягід [19, с. 45]. Оскільки дослідниця сама відмітила, що класифікацію створено на аналізі фактичного матеріалу, опущення назв другорядних страв із риби вважаємо в такому разі виправданим.

Як щодо класифікації лексико-семантичної групи назв напоїв, то в цьому плані дослідники дотримуються більшої однотайності в поглядах. Так, у дослідженнях О. Осирко [41, с. 54] та Н. Кондратенко [25, с. 47] натрапляємо на диференціацію назв алкогольних та безалкогольних напоїв, а в І. Іщенко [19, с. 46] та С. Яценко – назв хмільних і нехмільних напоїв [61], що за своєю дефініцією є синонімічними [92].

Отже, проаналізувавши низку підходів до семантичного розподілу найменувань їжі, ми розробили власну класифікацію, на яку будемо спиратись під час аналізу нашого фактичного матеріалу. Під час створення класифікації ми керувались змішаним принципом диференціації обраних для аналізу одиниць, тобто як за біологічною характеристикою продуктів, так і за кулінарною термінологією, оскільки такий підхід дозволяє нам якомога точніше розподілити лексику на позначення найменувань їжі.

Найменування їжі, які ми досліджуємо в нашій роботі, є тематичною групою. Тематична група – група термінів в межах семантичного (термінологічного) поля, об'єднані за однією темою, виразником якої є денотативна ознака [59, с. 198-200]. У межах досліджуваної нами тематичної групи спільною темою виступає «все, що їдять або п'ють, харчі». Однак ця тематична група не є однорідною за семантикою, а тому ми поділяємо її на три лексико-семантичні групи («групи слів, які належать до однієї частини мови та об'єднані спільним компонентом значення» [59, с. 198; 75, с. 455]):

- 1) назви продуктів;
- 2) назви страв;
- 3) назви напоїв.

Під назвами окремих продуктів ми розуміємо однокомпонентні (здебільшого) харчові продукти, які зазвичай є основою страв; однак це можуть бути одиниці, які позначають продукти, що можуть вживатись в їжу самостійно

без попередньої обробки й не у складі повноцінних страв (сир, фрукти, ягоди тощо). Під назвами страв ми розуміємо те, що складається з двох і більше інгредієнтів або пройшло певну кулінарну обробку, а під назвами напоїв – те, що вживають у їжу у вигляді рідини, те, що п'ють.

За прикладом О. Осирко [41, с. 54], у складі кожної лексико-семантичної групи ми виокремлюємо лексико-семантичні мікрогрупи. З огляду на це, наша класифікація тематичної групи на позначення найменувань їжі виглядає так:

**1) лексико-семантична група назв продуктів:**

- а) продукти рослинного походження (назви овочів, фруктів, ягід, крупів, зернових продуктів, рослинних жирів, прянощів);
- б) продукти тваринного походження (назви видів м'яса і його частин, сала, субпродуктів; назви риб і морепродуктів; назви молочних продуктів; яйця; мед).

**2) лексико-семантична група назв страв:**

- а) хлібні вироби (хліб як родове поняття та інші види цієї випічки; зауважимо, що солодкі вироби з тіста ми відносимо до десертів);
- б) закуски (їжа, яка подається перед основними стравами);
- в) перші страви (рідкі страви);
- г) другі страви (страви, більшість складу якої – сухий продукт, на відміну від перших страв: страви на основі риби, м'яса, овочів, крупів, вареного тіста та інших продуктів);
- г) салати (страви, які готуються з різних продуктів: сирих, запечених, смажених тощо);
- д) десерти (солодкі страви);

**3) лексико-семантична група назв напоїв:**

- а) алкогольні напої;
- б) безалкогольні напої.

Наша класифікація, як і класифікації науковців, які ми оглянули у цьому параграфі, не претендує на вичерпність та є приблизною. Хоча ми намагались дотриматись логічності і послідовності, деякі аспекти потребують додаткового пояснення, оскільки під час аналізу фактичного матеріалу можуть виникнути

труднощі віднесення тої чи іншої лексеми до певної групи. Зокрема, це стосується лексико-семантичної групи на позначення страв. Класифікація назв страв за кулінарною термінологією включає три основні групи: перші страви, другі страви та десерти. Однак ми вирішили додати до цієї лексико-семантичної групи хлібні вироби, які, на нашу думку, є стравами, оскільки приготовані з кількох компонентів, однак не претендують називатися першими або другими стравами. Щодо лексико-семантичної мікрогрупи салатів, то салати можуть виступати і як закуски, і як другі страви, і як доповнення до других страв, тому ми вирішили винести ці одиниці окремо. Також певним чином можуть стиратися межі між лексико-семантичними мікрогрупами на позначення закусок і других страв.

Як зазначає І. Іщенко, не менш важливим під час дослідження найменувань їжі, особливо лексико-семантичних груп на позначення страв та напоїв, є також структурний принцип. О. Остроушко диференціює глутонічні назви на дві групи: 1) прості (однослівні); 2) складні (кількакомпонентні) найменування, що являють собою здебільшого двокомпонентні словосполучення [42, с. 404]. І. Іщенко пропонує схожий розподіл найменувань на позначення їжі на однокомпонентні (ті, що складаються тільки з однієї лексичної одиниці) та багатокомпонентні (складаються з двох і більше лексичних одиниць) [19, с. 48].

Нам імпонує класифікація, запропонована І. Іщенко. Тому у контексті нашого практичного аналізу ми будемо виділяти також однокомпонентні та багатокомпонентні найменування.

### **1.3. Найменування їжі як проблема перекладу**

#### **1.3.1. Труднощі, пов'язані з відтворенням найменувань їжі**

Глутонічний дискурс «відображає аспекти культурної, мовної, релігійно-етнічної та ідеологічної картин світу» [6, с. 31], ускладнюючи процес перекладу текстів гастрономічного характеру.

Загально визнано, що переклад – це не лише лінгвістична, але й культурна діяльність. Зокрема, Ю. Найда надає однакового значення як лінгвістичним, так і культурним відмінностям між мовою оригіналу та мовою перекладу й зазначає, що «відмінності між культурами можуть спричинити серйозніші труднощі для перекладача, ніж відмінності в мовній структурі» [71, с. 130]. Культурна складова неабияк важлива у перекладі найменувань їжі, оскільки часто неможливо знайти точний еквівалент для тих назв, що належать виключно до культури мови оригіналу.

У відтворенні повідомлення вихідної мови перед перекладачем постає необхідність передачі засобами цільової мови певного об'єму інформації, яку поділяють на лінгвістичну (стосується елементів мовної системи, зв'язків між ними тощо) та екстралінгвістичну (значущу), що відображає відношення мовних одиниць до фактів об'єктивної дійсності, а тому становить найбільший інтерес з точки зору перекладу. Так, екстралінгвістична інформація представлена п'ятьма основними видами: денотативна (семантична), соціолокальна, соціокультурна, конотативна та хронологічна [78, с. 10-11].

Так, у найменуваннях їжі, окрім денотативної інформації, що пов'язує слово з означуваним, тобто з об'єктами чи явищами дійсності, які позначаються тією чи іншою лексемою, можуть відобразитись й інші типи екстралінгвістичної інформації. Це може бути соціокультурна (якщо ті чи інші найменування позначають реалії певної культури), соціолокальна (якщо найменування їжі представлені, наприклад, діалектизмами), конотативна (якщо в найменуваннях спостерігаються певні засоби образності, експресивності й оцінності) види інформацій. Подекуди у назвах їжі може відобразитись і хронологічна інформація, якщо ті чи інші найменування виражені архаїзмами або неологізмами.

Переклад найменувань їжі, що є ретрансляторами української гастрономічної культури та традицій, є малодослідженим. Саме тому ми вирішили зосередити нашу увагу на цьому аспекті й висвітлити основні труднощі, пов'язані з відтворенням такої лексики.

Безумовно, є спільні для обох досліджуваних мов явища харчової культури, які в мові перекладу мають прямі відповідники (*морква – la carotte, кава – le café, хліб – le pain* тощо). Однак значний пласт лексики серед найменувань їжі представлений у кожній окремій культурі одиницями, які належать до культурно-маркованої лексики.

А. Корягіна зазначає, що більшість найменувань їжі мають еквіваленти, а до лексем, які зазвичай не мають еквівалентів і є лакунами (реаліями), вона відносить назви страв [28]. Ми погоджуємось, що найчастіше саме назви окремих страв можуть бути реаліями однієї культури і відсутніми в іншій. Однак така лексико-семантична група як назви продуктів так само може становити неабиякі труднощі для відтворення. Розглянемо, як приклад, лексему *сир*. В українській мові цим словом позначають як твердий сир, так і домашній сир (рос. *творог*). У французькій гастрономічній культурі такий об'єкт харчування, як домашній сир відсутній, а тому й постають труднощі під час перекладу цієї одиниці.

Оскільки ми згадали термін *реалія*, вважаємо за доцільне дати його визначення. Нам імпонує дефініція, запропонована українською дослідницею Р. Зорівчак, згідно з якою, реалії – «це моно- і полілексемні одиниці, основне лексичне значення яких вміщає (в плані бінарного зіставлення) традиційно закріплений за ними комплекс етнокультурної інформації, чужої для об'єктивної дійсності мови-сприймача» [17, с. 58].

Погоджуємось з Р. Зорівчак, що такі елементи слід розглядати в бінарному зіставленні, оскільки, як, зокрема, стверджують науковці Л. Чернікова та Л. Зубкова, одне і те ж слово може вважатися або не вважатись реалією нашої культури. Вони наводять яскравий приклад з лексемою *хліб*, що не є реалією у бінарному зіставленні українсько-англійському, але ця ж лексема – реалія у зіставленні українсько-ескімоському, оскільки донедавна для ескімосів хліб був екзотикою, чимось рідкісним [57, с. 173].

Найчастіше під час перекладу неможливо знайти слова, які б з точністю передавали зміст реалій, зберігаючи їхній автентичний національний колорит,

та містили такі самі конотації смислового, стилістичного й емоційного характеру, що властиві слову-оригіналу. Таким чином, перекладач стикається з такими основними труднощами відтворення реалій цільовою мовою:

- відсутність у мові перекладу еквівалента позначуваного реалією референта;
- необхідність, окрім денотативного значення реалії, передати її національно-історичний колорит і конотації [13, с. 121].

У художньому творі автори часто послуговуються діалектними назвами тих чи інших об'єктів чи явищ або для відтворення місцевого колориту і мовлення персонажів, або якщо ті є єдино можливим засобом позначення відповідних реалій, створення етнокультурного тла оповіді. Як зазначає Н. Гордієнко, передача діалектизмів мови оригіналу діалектизмами мови перекладу неможлива, оскільки це може викликати суперечку «з реальним змістом оригіналу, з місцем дії, його обставинами, належністю дійових осіб, навіть і автора до певної національності», тому місцевий колорит, який відображається у діалектних найменуваннях, при перекладі найчастіше втрачається [9].

Окрім своїх реалій, найменування їжі можуть бути представлені чужими реаліями, які або набули статусу інтернаціональних, тобто належать багатьом мовам (наприклад, *піца*, *шампанське* тощо), або є екзотизмами і позначають іноземні реалії, які номінують явища, чужі для інших культур [75, с. 345] (наприклад, індійська їжа – *чанати* (вид випічки), *дахі* (йогурт)). Так, іншомовні одиниці можуть становити труднощі для перекладача, оскільки слід правильно дешифрувати значення слова та підібрати адекватний відповідник. У цьому аспекті важливо проводити ґрунтовне лінгвокультурне дослідження кухні, яку відображає чужа реалія, аналіз довідкових джерел і словників, що потребує більше часу та зусиль.

Крім труднощів, пов'язаних з відтворенням культурно-маркованих одиниць, перекладач може стикатись і з іншими проблемами, зокрема, полісемією (наявністю в одного слова кількох значень [75, с. 99]) найменувань

на позначення їжі. В англійській мові, наприклад, *plum pudding* – це не пудинг зі слив, а пудинг із родзинками, оскільки слово *plum* (слива) може вживатися і в значенні *родзинки* [76, с. 113]. Конкретне значення полісемічного слова актуалізується в контексті [75, с. 99]. Це може бути лінгвістичний контекст, тобто в межах речення або фрази, де зважаючи на оточення полісемічного слова, можна з'ясувати його значення. Водночас інколи для розуміння того чи іншого значення в нагоді стає екстралінгвістичний контекст (ситуація, обставини розповіді), зокрема, часто у межах художньої літератури [75, с. 100].

Ще одна проблема, з якою перекладачі стикаються при відтворенні найменувань їжі, – міжмовні омоніми, тобто так звані «хибні друзі» перекладача. Наприклад, відоме нам слово *компот* прийшло в українську мову від французького *compote*, позначаючи традиційний солодкий напій. Однак у Франції під поняттям *compote* розуміють фруктове пюре. Тому виникає необхідність розмежовувати ці два поняття з метою уникнення будь-яких непорозумінь з боку реципієнта [58, с. 149]. Іншим прикладом, який свідчать про цю проблему, є слово *вінегрет*, що в Україні означає «салат з варених овочів», тоді як у французькій культурі *la vinaigrette* – «заправка на основі оцту».

Вартими уваги є також стилістичні особливості найменувань їжі, зокрема назв страв, адже вони наповнені виразами, які передбачають використання гри слів та різних тропів [76, с. 113]. Наприклад, така метонімічна назва як *petit beurre* може заплутати перекладача, оскільки він бачить лише назву інгредієнта *beurre* (масло), тоді як мається на увазі *масляне печиво* (перенесення значення частини предмету на весь предмет). Або ж найменування *petit four* означає не *мала піч / духовка*, а *печиво, випечене в духовці* (перенесення назви місця приготування на весь предмет) [51, с. 136]. Крім того, дослідники перекладу найменувань їжі, зокрема І. Стоянова, О. Гусейнова та Л. Шевченко, згадують і про труднощі відтворення метафоричних назв з експресивною конотативною аурою: наприклад, французька назва страви *puage de pommes de terre* (*хмарина з картоплі / картопляна хмара*), експресивно забарвлена назва іспанської страви

«*tocino de cielo* – «небесне сало»: іспанський класичний яєчний десерт з карамеллю» тощо [76, с.112; 67, с. 52].

Дослідниці О. Гусейнова та Л. Шевченко зауважують також, що труднощі при перекладі деяких назв можуть виникати у зв'язку з багатоконпонентністю найменувань та мотивацією, що не завжди є безпосередньою [67, с. 51]. Через це деякі найменування не слід сприймати буквально, щоб не схибити. Так, в англійській мові *cold duck* (дослівно *холодна качка*) – це не власне холодна качка, а напій з ігристого бордо та шампанського [76, с. 113]. Ці всі нюанси потребують глибокого аналізу з боку перекладача.

Таким чином, до основних труднощів, які можуть виникати під час перекладу назв продуктів, страв та напоїв належать: соціокультурна (свої та чужі реалії) та соціолокальна (діалектні найменування) інформації, відображені в тих чи інших назвах; найменування їжі, які є міжмовними омонімами; полісемічні одиниці на позначення їжі; стилістично забарвлені найменування, зокрема метафоричні назви, яким характерна образність та експресивна конотація; багатоконпонентні назви страв чи напоїв; назви з непрозорою мотивацією, які не слід сприймати буквально за внутрішньою формою слова, адже вони можуть мати переносне значення. Аналізуючи наш фактичний матеріал, будемо звертати увагу на окреслені нами труднощі, які могли виникнути під час перекладу назв їжі в обраному нами творі.

### **1.3.2. Перекладацькі трансформації в контексті перекладу найменувань їжі**

Переклад – багатогранний і складний процес, в ході якого перекладач долає численні труднощі. Головне завдання перекладу – «адекватно висловити засобами однієї мови те, що вже виражено раніше засобами іншої мови» [див.: 46].

Досліджувана нами тематична група на позначення найменувань їжі, як ми з'ясували вище, може становити чимало викликів у зв'язку з навантаженням екстралінгвістичною інформацією, яку складно або навіть не можливо передати у перекладі. На цьому, зокрема, акцентує увагу дослідниця Т. Стоянова, яка

зазначає, що в контексті перекладу найменувань їжі слід розрізняти повну та часткову відповідність. За її словами, при перекладі назв продуктів, повні відповідники зазвичай використовуються у тих випадках, коли вони представлені у гастрономічній культурі і мови джерела, і мови перекладу [55]. Повні відповідники – це відповідники, які характеризуються тотожними обсягами інформації (денотативної, конотативної тощо), а часткові – це відповідники, у яких деяка інформація збігається, а інша відрізняється, при цьому збіги найчастіше стосуються денотативної інформації, тоді як конотативна, соціолокальна або соціокультурна інформація втрачаються [78, с. 19]. Часткова відповідність часто неминуча в контексті перекладу найменувань їжі, оскільки значна частина назв продуктів, страв, напоїв є культурно- та регіонально- маркованими, що при перекладі складно зберегти.

Для позначення характеру та взаємовідношення між вихідним та цільовим текстами науковці апелюють до термінів *еквівалентність* та *адекватність*. Еквівалентність – це «сміслова спільність прирівнюваних один до одного одиниць мови та мовлення». [див.: 60, с. 177]. На відміну від еквівалентного, адекватний переклад є відтворенням єдності змісту і форми цільового тексту засобами іншої мови з врахуванням *прагматичних завдань* перекладацького акту [60, с. 178].

Наразі проблема адекватного перекладу є однією з найбільш актуальних у перекладознавстві. Одне із завдань сучасного перекладознавства як науки полягає у встановленні принципів декодування та подальшого кодування вербального матеріалу при переході від однієї мовної картини світу до іншої [54, с. 199].

Щоб цільовий текст якомога точніше передавав інформацію, що міститься в оригіналі та з дотриманням відповідних мовних норм перекладачі вдаються до перекладацьких трансформацій [53, с. 312]. *Перекладацькі трансформації* – це «прийоми перекладу, що передбачають процедуру перетворення з метою переходу від одиниць оригінального тексту до одиниць перекладу» [49].

Як зазначає А. Сітко, перекладацька трансформація – це прийом, який може бути використаний у тому випадку, коли певні одиниці не мають мовного або граматичного еквівалента чи не можуть бути використані в певному контексті, допомагаючи таким чином подолати розбіжності між мовами оригіналу та перекладу й досягти еквівалентності перекладу [53, с. 313]. У наш час досі не існує єдиної загальноприйнятої класифікації перекладацьких трансформацій.

А. Мамрак до перекладацьких трансформацій відносить перестановки, заміни (граматичні заміни: форми слова, частини мови, члени речення; лексичні заміни: конкретизація, генералізація, розширення змісту; антонімічний переклад, компенсація); додавання, опущення. Окремо дослідниця розглядає структурні трансформації: транскрипцію, транслітерацію, описовий переклад, наближений переклад, трансплантацію (перенос одиниць мови джерела у мову перекладу в оригінальному написанні) [33, с. 107-114].

У підручнику С. Максимова «Практичний курс перекладу (англійська та українська мови)» на основі аналізу трансформацій вітчизняних дослідників виокремлюються такі типи трансформацій: лексичні (формальні: практична транскрипція, транслітерація, традиційне фонетичне і графічне відтворення, комбінаціях цих трьох трансформацій та калькування; та лексико-семантичні: генералізація, диференціація значення, конкретизація, модуляція), граматичні (дослівний переклад, перестановки, транспозиція, додавання, вилучення), лексико-граматичні (цілісне перетворення, антонімічний переклад, компенсація втрат) [31, с. 144-147].

Л. Науменко та А. Гордєєва до лексичних трансформацій відносять вибір варіантного відповідника, контекстуальну заміну, буквальний переклад (калькування), описовий переклад, транскодування (транслітерація, транскрипція, мішане транскодування, адаптивне транскодування), антонімічний переклад, вилучення слів (компресія), додавання слів (ампліфікація), перестановку слів (пермутація), транспозицію, конкретизацію та генералізацію значень [38]. До граматичних трансформацій дослідниці

відносять компенсацію, зміну порядку слів у реченні, поділ, інтеграцію. Т. Кияк зазначає, що проміжне місце між конкретизацією та генералізацією займає ще така трансформація, як заміщення – заміна одного видового поняття іншим у межах спільного родового поняття [21, с. 500].

Оскільки найменування їжі здебільшого представлені культурно-маркованими назвами, вважаємо за доцільне згадати також способи перекладу такої лексики з погляду Р. Зорівчак: транскрипція (транслітерація), гіперонімічне перейменування (генералізація), дескриптивна перифраза (описовий переклад), комбінована реномація (поєднання транскодування з дескриптивною перифразою), калькування, міжмовна транспозиція на конотативному рівні, метод уподібнення, віднайдення ситуативного відповідника, контекстуальне розтлумачення реалій [17, с. 93].

У зарубіжних класифікаціях, як зазначає В. Лобода, термін *перекладацькі трансформації*, як правило, не зустрічається, а описуючи подібні процедури, науковці послуговуються такими поняттями, як стратегії, техніки та прийоми [30, с. 73].

Так, П. Ньюмарк називає такі прийоми перекладу: трансференція (transference), культурний, функціональний та описовий еквівалент (cultural, functional, descriptive equivalent), натуралізація (naturalisation), синонімія (synonymy), транспозиція (transposition), модуляція (modulation), калька або запозичення (through-translation), загальноприйнятий переклад (recognised translation), «ярлик» (translation label), компонентний аналіз (componential analysis), компенсація (compensation), скорочення та розширення (reduction and expansion) [70].

Л. Моліна й А. Албір запропонували список із 14 прийомів перекладу: адаптація (adaptation), запозичення (borrowing), калька (calque), посилення (amplification), компенсація (compensation), опис (description), усталений еквівалент (established equivalent), дискурсивне створення (discursive creation), генералізація (generalization), уточнення (particularization), буквальний переклад (literal translation), лінгвістичне посилення (linguistic amplification), лінгвістичне

стиснення (linguistic compression), модуляція (modulation), скорочення (reduction), заміна (substitution), перестановка (transposition) і варіація (variation) [68, с. 509-511].

Канадські лінгвісти Ж.-П. Віне і Ж. Дарбельне класифікували сім, на їхню думку, основних процедур перекладу так: 1) прямі (запозичення, калькування і дослівний переклад); 2) непрямі (транспозиція, тобто заміна частини мови, модуляція, еквіваленція (заміна ідіоми мови оригіналу ідіомою мови перекладу), адаптація (використання виразу, зрозумілого культурі мови перекладу)). Крім того, дослідники також виділяють такі прийоми як компенсація, експлікація, імплікація, генералізація, конкретизація та інші [80].

Тож проаналізувавши вище згадані класифікації, можемо зробити висновок, що єдиної класифікації трансформацій не існує, незважаючи на певну подібність у поглядах різних дослідників. У нашому дослідженні ми спиратимемось на перекладацькі трансформації, запропоновані вітчизняними дослідниками, які поділяють на лексичні, граматичні та лексико-граматичні.

*Лексичні трансформації* включають:

1) формальні:

- ◆ транскрипція (відтворення звукової форми літерами цільової мови);
- ◆ транслітерація (відтворення графічної форми вихідного слова у перекладі);
- ◆ калькування (пряма передача структурної моделі слова чи словосполучення);

2) лексико-семантичні:

- ◆ конкретизація (заміна родового поняття видовим);
- ◆ генералізація (заміна видового поняття родовим);
- ◆ модуляція (смісловий розвиток поняття).

*Граматичні трансформації* включають:

- ◆ поділ речення;
- ◆ об'єднання речень;
- ◆ граматичні заміни (заміна однієї частини мови іншою (транспозиція), заміна однини множиною і навпаки).

*Лексико-граматичні трансформації* передбачають:

- ◆ антонімічну трансформацію;
- ◆ описовий переклад;
- ◆ вилучення;
- ◆ додавання;
- ◆ перестановку членів словосполучення;
- ◆ компенсацію;
- ◆ цілісне перетворення [31; 44; 53].

Крім того, до цієї класифікації ми додамо трансформацію заміщення, про яку згадує Т. Кияк, контекстуальну заміну та вибір варіантного відповідника (якщо слово полісемічне, у перекладі обирається одне з його значень), які знаходимо в Л. Науменко та А. Гордєєвої.

Досліджені нами праці науковців, які розглядали особливості перекладу найменувань їжі на матеріалі різних пар мов (О. Жулавська [14], О. Остроушко [42], О. Панченко [43], І. Державецька [12] – англо-української), (Ю. Невинна [39], О. Гусейнова й Л. Шевченко [67] – іспано-української), (А. Корягіна – німецько-української [28]) та (Ю. Чернова і Т. Гаращенко [58], які використовують приклади у контексті англо-української та французько-української пар мов), свідчать про те, що найменше труднощів викликають одиниці, спільні для обох культур, з якими працює перекладач. Такі найменування не потребують від перекладача додаткових зусиль та дослідження лексикографічних джерел, адже відтворюються усталеними відповідниками. Натомість усі вище згадані дослідники акцентують увагу на проблематиці відтворення саме культурного компонента тих чи інших назв і найчастіше виділяють такі способи їхнього перекладу: *транскодування (транскрипція або транслітерація), калькування, описовий переклад або поєднання цих способів*. Також І. Державецька, О. Панченко, А. Корягіна згадують про використання лексичних та граматичних трансформацій, які ми згадували вище.

У праці іспанських дослідників У. Остера та Т. Молес-Касес, виокремлено такі способи перекладу найменувань їжі: інтеркультурна

адаптація (використання в перекладі поняття цільової культури, приблизно еквівалентного поняттю культури мови джерела), інтракультурна адаптація (поняття мови джерела замінюється іншим поняттям вихідної культури (або його дослівним перекладом), більш знайомим читачеві цільового тексту), нейтралізація, яка передбачає генералізацію або описовий переклад, опущення, створення неологізму у цільовій мові, буквальний переклад (калькування) та комбінація вище згаданих способів [73].

З огляду на культурну сторону, що часто відображається в найменуваннях їжі, під час перекладу цієї лексики перекладачами використовуються дві протилежні стратегії перекладу: **доместикація** та **форенізація**. Згідно з Л. Венуті, стратегія доместикації полягає у зрозумілому адресату способі перекладу, основна мета якої, насамперед, – це мінімізація «іноземності» оригінального тексту та адаптація до культури мови перекладу. Форенізація, як зазначає Л. Венуті, – це підхід до перекладу, який «відправляє читача за кордон», адже передбачає збереження культурного компоненту тексту оригіналу в перекладі [79].

Таким чином, у ході нашого практичного аналізу ми з'ясуємо, які перекладацькі трансформації найчастіше застосовувала перекладачка І. Дмитришин, відтворюючи найменування їжі в перекладі художнього твору, спираючись на класифікацію лексичних, граматичних та лексико-граматичних трансформацій вітчизняних науковців, яку ми розглянули вище.

#### **1.4. Глютонічний дискурс у романі «Фелікс Австрія»: огляд матеріалу дослідження**

Їжа становить один із ключових аспектів людського буття, тому у всі часи була важливим елементом художніх творів. Як зазначає С. Ковпик, нині кулінарні національні традиції та художня література зливаються в повному симбіозі [23, с. 96], породивши значну кількість творів, де яскраво прослідковується тема їжі.

Гастрономічні фрагменти в художніх текстах є втіленням літературної традиції країни, яку презентує автор. Сцени приготування та вживання їжі в художніх творах дають уявлення про культуру, у якій відбувається дія, та розкривають особливості національної кухні, характер і манери персонажів, відносини з іншими героями тощо [36, с. 109].

На думку Г. Мелех, глутонічна лексика у цілісній системі художнього твору виконує номінативну, інформативно-пізнавальну, естетичну, дескриптивну функції, а також функцію створення портретної та духовної характеристики персонажів і структурування художнього простору і часу [36, с. 109]. Дж. Фіцпатрик, у свою чергу, зазначає: «Коли автори звертаються до їжі, то зазвичай говорять читачеві щось важливе про оповідь, сюжет, характеристикацію, мотиви тощо» [див.: 3].

Сучасна українська література рясніє творами з гастрономічними мотивами. Гастрономічні елементи створюють особливу естетику, подразнюють смакові рецептори й уяву читача або навіть керують цілим сюжетом. Зокрема, яскраво вони простежуються у романі С. Андрухович «Фелікс Австрія», виданого у 2014 році «Видавництвом Старого Лева». С. Андрухович розпочала своє входження в літературу з невеличких оповідань і повістей, а потім презентувала гучний роман «Сьомга». Після цього минуло 7 років, і С. Андрухович представила читачам вже історичний роман «Фелікс Австрія» [26].

Переклад роману французькою мовою здійснила І. Дмитришин – перекладачка з української мови на французьку, яка «відповідає за українські студії в Національному інституті східних мов і цивілізацій (INALCO) у Парижі, керує проектами, спрямованими на промоцію України, її культури та історії в Західній Європі». Крім того, І. Дмитришин була номінована на премію *Drahomán Prize-2022* за французький переклад роману Сергія Жадана «Інтернат» [2].

Дія роману «Фелікс Австрія» відбувається в Станіславові (зараз Івано-Франківськ) в 1900 році. Роман написаний у вигляді щоденника головної

героїні Стефи, яка ділиться з читачем різного роду подіями, своїми переживаннями і кулінарними талантами. Глютонічний дискурс роману втілюється в описах приготування окремих страв та споживання їжі, в описах сервірування столу для гостей, застіль та святкувань, а також у вигляді окремого жанру глютонічного дискурсу, філігранно вплетеного у художнє полотно твору, – меню.

Глютонічний дискурс виконує у творі кілька основних функцій: *інформативно-пізнавальну* (інформативні та подекуди деталізовані описи збагачують читача знаннями про певні страви й особливості їхнього приготування), *лікувально-рятувальну* (Стефа знається на лікувальних властивостях та поживності їжі, тому вона часто готує для своєї пані страви, які можуть зарадити від анемії та мігрені, а також рятує хлопчика Фелікса від шахрая Торна, розгодувавши його так, щоб дитина не могла виконувати шахрайські трюки ілюзіоніста), *культурологічну* (знайомство з західноукраїнською гастрономічною культурою); а також *естетичну функцію* та *функції створення портрету персонажів* (те, **що** і **як** герої їдять, розповідає про їхні манери, статус тощо) й *структурування художнього простору і часу* (описи застіль, приготування страв, походів до крамниці тощо).

Як бачимо, цей твір представляє собою цікавий фактичний матеріал для нашого дослідження. Гастрономічна культура різних країн відмінна одна від одної, а тому при перекладі можуть виникати труднощі пов'язані з відтворенням культурно-маркованих найменувань та місцевого колориту, втіленого у тих чи інших діалектних назвах. Вокабуляр твору містить цілий ансамбль глютонічної лексики: найменування їжі, назви способів приготування їжі, назви дій, пов'язаних з вживанням страв і напоїв, назви кухонного начиння й посуду, назви властивостей їжі тощо.

У нашому аналізі ми зосередимось на особливостях відтворення французькою мовою тематичної групи на позначення найменувань їжі, що найяскравіше представлена у творі у вигляді різного роду назв продуктів, страв та напоїв.

## Висновки до розділу 1

XXI століття знаменує собою появу у гуманітарних науках великої кількості теоретичних напрацювань, пов'язаних з дослідженням їжі. У наш час їжу вивчають як дискурсивне явище у межах відповідного типу дискурсу, який ми, попри різнобій у термінології, кваліфікуємо як *глутонічний дискурс* і під яким, услід за вітчизняними дослідниками, розуміємо вид комунікації, що характеризує всю систему харчового процесу включно з обробкою й підготовкою харчової продукції до приготування, процесом приготування й споживання їжі.

У зв'язку з цим спостерігаємо також неусталеність термінологічного апарату щодо кваліфікування лінгвістичних засобів в межах глутонічного дискурсу: *гастронім, кулінаронім, густатив, глутонім / глутонічна лексика*. Услід за С. Руденко, ми розуміємо під глутонімами «лінгвістичні знаки харчової картини світу з широким спектром плану вираження та плану змісту». Згідно з класифікацією глутонімів С. Руденко, обрана нами для аналізу тематична група на позначення найменувань їжі представляє ядро глутонічної лексики. Термін *найменування їжі* в контексті нашого дослідження означає «найменування всього того, що їдять і п'ють; харчів».

Найменування їжі не є однорідними за лексичним складом та структурою, тому ми поділяємо цю тематичну групу на три основні лексико-семантичні групи: найменування продуктів, страв та напоїв, у яких виокремлюємо також лексико-семантичні мікрогрупи. За структурою найменування їжі можуть бути представлені однокомпонентними та багатокомпонентними назвами.

Труднощі, пов'язані з перекладом найменувань їжі, можуть бути зумовлені: наявністю в тих чи інших назвах соціокультурної та соціолокальної інформації; міжмовними омонімами; полісемічними найменуваннями; багатокомпонентними назвами; назвами з непрозорою мотивацією; стилістично забарвленими, зокрема, метафоричними найменуваннями, при перекладі яких слід відтворити образність та експресивну конотацію.

Проаналізувавши підходи дослідників до класифікації перекладацьких трансформацій, для нашого дослідження ми виокремили лексичні, граматичні та лексико-граматичні трансформації услід за вітчизняними науковцями.

Огляд матеріалу дослідження свідчить про те, що глутонічний дискурс яскраво присутній у романі С. Андрухович «Фелікс Австрія». Зокрема, у творі є чимало найменувань їжі, переклад яких ми розглянемо у наступному розділі.

## РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ВІДТВОРЕННЯ УКРАЇНСЬКИХ НАЙМЕНУВАНЬ ЇЖІ У ФРАНЦУЗЬКОМУ ПЕРЕКЛАДІ РОМАНУ «ФЕЛІКС АВСТРІЯ» С. АНДРУХОВИЧ

Як ми вже згадували в теоретичному параграфі, присвяченому проблемі класифікації їжі, тематичну групу найменувань їжі у межах роману ми поділяємо на три лексико-семантичні групи:

1) *назви продуктів*, що представлені у своєму первинному вигляді (необроблені) та можуть бути компонентами повноцінних страв або деякі з них – споживатися самостійно. Зазначимо, що назви продуктів, які входять до багатокomпонентної назви страви, ми аналізуватимемо у відповідній лексико-семантичній групі, оскільки в цьому випадку продукти (інгредієнти) нерозривно пов'язані з стравою, у складі якої вони з'являються;

2) *назви страв*, що у складі мають два і більше інгредієнти та готуються за певною рецептурою (це можуть бути й страви з одного інгредієнта, який пройшов кулінарну обробку: *вуджена солонина*).

3) *назви напоїв* – харчі, що п'ють.

У кожній з лексико-семантичних груп ви виокремлювали також мікрогрупи та зазначали однокомпонентні (однослівні) та багатокomпонентні (багатослівні) назви.

Для аналізу було відібрано 215 найменувань, серед яких: 67 одиниць у лексико-семантичній групі назв продуктів (48 назв продуктів рослинного походження та 19 назв продуктів тваринного походження), 125 найменувань у лексико-семантичній групі назв страв (5 найменувань хлібних виробів, 15 – закусок, 6 – салатів, 15 – перших страв, 52 – других страв, 32 – десертів), 23 найменування у лексико-семантичній групі назв напоїв (7 найменувань алкогольних напоїв, 16 – безалкогольних напоїв). Зауважимо, що до різних найменувань ми відносили й одиниці, які позначають одне і те ж явище, але мають відмінне наповнення екстралінгвістичної інформації (наприклад, *кнедли* / *кнедлики*, *шампанське* / *шампан*). Оскільки ми не змогли вмістити аналіз всіх

найменувань в основну частину роботи, деякі з них були представлені в Додатку 1.

У ході дослідження для аналізу перекладу відібраних нами одиниць ми використовували такі довідкові джерела як: українські – Великий тлумачний словник сучасної української мови В. Бусела, словник «Лексикон Львівський: поважно і на жарт», сайт «Пані Стефа», Етимологічний словник у 7 томах та ілюстрований етнографічний довідник «Українська минувшина», Словник української мови в 11-ти та 20-ти томах тощо для тлумачення українських найменувань їжі, особливо назв страв та напоїв, розуміння їхнього складу та специфіки приготування; французькі – словники Larousse, Le Petit Robert, le Dictionnaire de l'Académie française, L'Internaute, Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales для тлумачення підібраних перекладачкою відповідників; двомовні – Французько-український словник. Українсько-французький словник В. Бусела для порівняння відповідників, запропонованих перекладачкою із словниковими відповідниками.

## **2.1. Аналіз перекладу лексико-семантичної групи назв продуктів у романі**

### **2.1.1. Відтворення назв продуктів рослинного походження**

Твір «Фелікс Австрія» наповнений різноманітним лексиком на позначення продуктів, що можуть бути складниками страв, а деякі з них – споживатись самостійно без попередньої обробки.

Продукти рослинного походження представлені широкою гамою найменувань, які за структурою є однокомпонентними (наприклад, *часник*, *цибуля*, *черешня*, *гречка* тощо) та багатокомпонентними (наприклад, *кавові зерна*, *пшеворський цукор*, *змелений на пудру цукор* тощо) найменуваннями.

Більшість з виокремлених нами одиниць перекладається усталеними відповідниками, які фіксує словник:

– найменування овочів: *часник* [102, с. 64] – *l'ail* [103, с. 67], *цибуля* [102, с. 94] – *l'oignon* [103, с. 102], *капуста* [102, с. 111] – *le chou* [103, с. 122], *селера*

[102, с. 258] – *le céleri* [103, с. 294], *помідори* [102, с. 271] – *les tomates* [103, с. 310];

– найменування фруктів та ягід: *персики* [102, с. 43] – *les pêches* [103, с. 46], *яблука* [102, с. 52] – *les pommes* [103, с. 55], *порічки* [102, с. 56] – *les groseilles* [103, с. 59], *малина* [102, с. 56] – *les framboises* [103, с. 59], *ягоди* [102, с. 56] – *les baies* [103, с. 59], *груші* [102, с. 196] – *les poires* [103, с. 217], *цитрина* [102, с. 39] – *le citron* [103, с. 43], *цедра* (інгредієнт, який добувають з цитрусових) [102, с. 218] – *les zestes* [103, с. 244];

– найменування круп, зернових та інгредієнтів з них: *гречка* [102, с. 107] – *le sarrasin* [103, с. 116], *мак* [102, с. 179] – *le pavot* [103, с. 200], *борошно* [102, с. 218] – *la farine* [103, с. 244], *кава (зерна)* [102, с. 88] – *le café* [103, с. 97];

– найменування спецій та прянощів (*прянощі* (як родове поняття) [102, с. 143] – *d'épices* [103, с. 160]; *кмин* [102, с. 7] – *le cumin* [103, с. 11] та найменування спецій, які знаходимо в лавці, куди Стефа ходила скуплятися: *цукор*, *кардамон*, *цикорій*, *какао (порошок)*, *стручки ванілі* [102, с. 88] і їхній відповідний переклад *le cardamome*, *la chicorée*, *le cacao*, *les gousses de vanille* [103, с. 97]. У відтворенні найменування спеції *гвоздика* спостерігаємо додавання *les clous de girofle* [102, с. 88], де одиниця *clous* позначає **зірочки** *гвоздики* [103, с. 97].

Деякі найменування мають у словнику кілька синонімічних відповідників, наприклад, *черешня* – *la cerise* та *la guigne* [95, с. 1050], *агрест* (тобто агрус) – *groseille verte* та *groseille à maquereau* [95, с. 661], *пина* – *la rave* та *les navets* [95, с. 966], тож перекладачка обирає один з них:

– **черешня** – *la cerise*: «...i тeпeр їмo **чeрeшні** з-пiд Ceтeдa...» [102, с. 56] – «...et mangeons maintenant **les cerises de Szeged...**» [103, с. 59];

– **агрест** – *groseille à maquereau*: «Він розказує про...плетені з лози кошики, повні **агресту...**» [102, с. 56] – «Il nous parle des paniers tressés..., pleins de **groseilles à maquereau...**» [103, с. 59];

– **пина** – *les navets*: «I я слухняно їм цю **пину...**» [102, с. 268] – «Et je mange docilement ces **navets...**» [103, с. 307].

Певні одиниці на позначення продуктів рослинного походження відтворені по-іншому, аніж це фіксує словник В. Бусела: *крупни* – *le millet*, *ожини* – *des mûres*, *городина* – *bons légumes*:

1) У словнику одиниця *крупни* відтворюється як *le gruau* [95, с. 819], тоді як у перекладі спостерігаємо конкретизацію, адже *le millet* позначає *пшоно*: «Дівчата на кухні перебирають **крупни**» [102, с. 218] – «*Les filles dans la cuisine étaient en train de trier le millet*» [103, с. 245];

2) Одиницю *ожини* відтворено словом *des mûres*, що згідно із словником В. Бусела позначає іншу ягоду, а саме *тутову ягоду (шовковицю)* [95, с. 410]. Найменування *ожина* натомість має синонімічні відповідники *la mûre sauvage* та *le mûron* у словнику [95, с. 897]. Таким чином, спостерігаємо заміщення (заміну одного виду ягоди іншим): «Захекані, ми звалювались...серед афунів та **ожин...**» [102, с. 161] – «*Essoufflées, nous nous écroulions...au milieu des myrtilles et des mûres*» [103, с. 180];

3) Найменування *городина* у словнику має відповідник *les légumes* [95, с. 723], тоді як у перекладі одиницю відтворено з додаванням означення *bons*, що набуває оцінної характеристики, відсутньої в оригіналі: «Панночки від...свіжого молока та **городини** відмолоділи років на десять...» [102, с. 157]. – «*Les demoiselles paraissaient rajeunies de dix ans grâce...au lait frais et aux bons légumes*» [103, с. 176]. Водночас спостерігаємо трансформацію генералізації, адже перекладачка відтворила найменування *городина* узагальнено як *légumes* з опущенням вказівки, що йдеться саме про городні овочі.

У відтворенні багатокомпонентних назв спостерігаємо транспозицію (заміну прикметників прийменниково-іменниковими конструкціями) й перестановку: **кавові** зерна [102, с. 51; с. 170] – *les grains de café* [103, с. 54; с. 189], *пшеворський цукор* [102, с. 143] – *le sucre de Przeworsk* [103, с. 160], а також цілісне перетворення: *змелений на пудру цукор* [102, с. 179] – *le sucre glace* [103, с. 200].

Деякі з найменувань продуктів рослинного походження мають кілька варіантів відтворення у творі:

– **суниця** – *les fraises* та *des fraises des bois*:

1) «Він розказує про...плетені з лози кошики, повні...**суниця**» [102, с. 56] – «Il nous parle des paniers tressés..., pleins ...**de fraises**» [103, с. 59]; «Я нектиму пляцки з малиною, афинами, **суницями**» [102, с. 271] – «Je ferai des gâteaux à la framboise, aux myrtilles, **aux fraises**» [103, с. 310].

2) «Ми мандрували лісом...розцяткованого несміливими рожевими **суницями**...» [102, с. 161] – «Nous flânions dans la forêt...parsemé des timides taches roses des **fraises des bois**...» [103, с. 180].

Словник В. Бусела пропонує переклад найменування *суниця* відповідником *la fraise* [95, с. 1005], тоді як *fraise des bois*, згідно зі словником, це – *лісова суниця* [95, с. 272], що свідчить про трансформацію конкретизації. У цьому контексті якраз і йдеться про лісову суницю, адже розповідається про прогулянку в лісі, де згадується ця ягода.

– **арабська мокка** – *moka d'Arabie* та *café arabe*:

1) «Пан Гальперн хитав головою, відмірюючи для мене зерна...**арабської мокки**» [102, с. 89] – «Monsieur Halpern hochait la tête, tout en comptant pour moi les grains de...**moka d'Arabie**» [103, с. 97];

2) «А воно...несе їм зерна пахучої **арабської мокки**...» [102, с. 90] – «Et lui...leur apporte des grains **de café arabe**...» [103, с. 98].

У тексті перекладу відповідники виступають контекстуальними синонімами, адже оповідачка вживає вихідну одиницю **арабська мокка** в одному контексті, а саме під час перебування Стефи у крамниці торговця різними прянощами. При відтворенні словосполучення **арабська мокка** спостерігаємо в одному випадку транскрибування з транспозицією та перестановкою: *le moka d'Arabie*, а в іншому – генералізацію: *le café arabe*.

Слід зазначити, що С. Андрухович послуговується у творі численними діалектизмами для передачі місцевого колориту та особливостей мовлення жителів Станіславова, а також найменування явищ та об'єктів, відомих лише цьому регіону. Серед продуктів рослинного походження знаходимо такі діалектні назви: *калярена (кольрабі)* [102, с. 258] – *du chou-fleur* [103, с. 294],

*румбамбара (ревінь)* [102, с. 26] – *la rhubarbe* [103, с. 29], *ярина (овочі)* [102, с. 133] – *des légumes* [103, с. 148], *бульба (картопля)* [102, с. 271] – *les pommes de terre* [103, с. 310], *олива (оля)* [102, с. 76] – *huile* [103, с. 81], *муштарда (гірчиця)* [102, с. 76] – *moutarde* [103, с. 81], *мушкателева талка (мускатний горіх)* [102, с. 88] – *noix de muscade* [103, с. 97], *афіни (чорниця)* [102, с. 161] – *des myrtilles* [103, с. 181], *агрест (агрис)* [102, с. 56] – *groseilles à maquereau* [103, с. 56]. У перекладі ці одиниці нейтралізуються, адже їхніми відповідниками виступають літературні назви французької мови, у зв'язку з чим втрачаються особливості місцевого галицького мовлення, наявні у тексті оригіналу. Крім того, помічаємо, що слово *калярепа* було відтворено неадекватно, оскільки *chou-fleur* позначає *цвітну капусту*, а не *кольрабі* («...їдять саму селеру з *калярепою*...» [102, с. 258] – «...elles ne mangent que du céleri avec **du chou-fleur**» [103, с. 294]. Водночас в іншому контексті, де одиниця *калярепа* є частиною багатокомпонентної назви салату було підібрано адекватний відповідник – *choux-raves* (*кольрабі*): «...салату...з...*калярепою*...» [102, с. 220] – «...une salade...avec...**des choux-raves** ...» [103, с. 248].

Досить часто спостерігаємо у перекладі граматичну заміну категорії числа (однини множиною) тоді, коли українська одиниця в однині має збірне значення: *малина* [102, с. 56] – *les framboises* [103, с. 59], *пина* [102, с. 268] – *ces navets* [103, с. 307]; *бульба* [102, с. 271] – *les pommes de terre* [103, с. 310], *агрест* [102, с. 56] – *groseilles à maquereau* [103, с. 56], або на розсуд перекладача: «*терла **цедру** не так дрібно* [102, с. 218] – *j'ai râpé **les zestes** moins finement* [103, с. 244].

Стефа часто говорить про їжу лагідно, тому спостерігаємо демінутивні форми в деяких номінаціях продуктів: *кавові зернятка* [102, с. 85] – *les grains de café* [103, с. 92] та *грушки* [102, с. 190; с. 193] – *les poires* [103, с. 212; с. 216]. У перекладі зменшено-пестливе забарвлення зникає, тож, попри передачу семантичного значення одиниць, ці відповідники є частковими через втрату додаткової конотації.

Цікавим для аналізу нам видається переклад одиниці **овочі** у складі словосполучення **кошичок з овочами**: «На стіл ми з Аделею накривали разом, такі щасливі. ...у центрі столу – **кошичок з овочами...**» [102, с. 76] – *Nous avons dressé la table toutes les deux, Adèle et moi, si heureuses. ...au milieu de la table trônait **une corbeille de fruits...*** [103, с. 81]. Перекладачка відтворила його як *une corbeille de **fruits***. Згідно з тлумачними словниками, **овочі** в українській мові можуть означати не лише «плоди городніх рослин», а й «фрукти» [82; 92]. Таким чином, ще один виклик перед перекладачем зумовлений полісемією деяких найменувань, тому для адекватного перекладу слід дослідити всі можливі тлумачення слова у словниках, а також, як-от у цьому випадку, зважати на контекст, адже для гостей під час сервірування столу у кошику скоріше поставлять *фрукти*.

Остання з номінацій у досліджуваній нами лексико-семантичній мікрогрупі, а саме **кунероль**, не зафіксована в українських тлумачних словниках. Натомість авторка твору лишила примітку з поясненням, що **кунероль** – це «штучний жир, який виробляли з кокосової олії і використовували для приготування їжі» [102, с. 89]. У перекладі І. Дмитришин відтворила одиницю описово як *du beurre de coco*: «...*мієї миті на кухні розтоплювала **кунероль** на якесь печиво...*» [102, с. 89] – «...*qui était à ce moment...en train de faire fondre **du beurre de coco** pour préparer des petits gâteaux...*» [103, с. 97].

Таким чином, назви продуктів рослинного походження найчастіше відтворено прямими відповідниками. Подекуди спостерігаємо вибір відповідника з синонімічного ряду, а також у кількох випадках застосування трансформацій. Діалектні та зменшено-пестливі найменування у перекладі нейтралізуються.

### **2.1.2. Відтворення назв продуктів тваринного походження**

Назви продуктів тваринного походження у романі найчастіше відтворені семантично та граматично еквівалентними одиницями:

– м'ясні продукти: *голуби* [102, с. 46; с. 132] – *les pigeons* [103, с. 49; с. 146], *м'ясо* [102, с. 271] – *la viande* [103, с. 310];

– рибні продукти (загальне найменування *риба* [102, с. 55–57] – *le poisson* [103, с. 59–60], та видові назви риб, зокрема, *лини*, *вугрі*, *щуки*, *корони* [102, с. 64] і їхні відповідні переклади *les tanches*, *les anguilles*, *les brochets*, *les carpes* [103, с. 68], а також *печінка* як частина розібраної риби – *la foie*: «**Печінку** і *молочко* я залишила...» [102, с. 68]. – «*J'ai réservé le foie et la poche de semence...*» [103, с. 72];

– молочні продукти: *сметана* [102, с. 153] – *la crème fraîche* [103, с. 171];

– *яйця* [102, с. 51; с. 271] – *les œufs* [103, с. 54; с. 310];

– *мед* [102, с. 89; с. 190; с. 193] – *le miel* [103, с. 97; с. 212; с. 216].

Однак деякі найменування продуктів тваринного походження можуть викликати труднощі під час перекладу. Зокрема, назва *волова зразівка* не зафіксована в словниках: «*Я мовчки знизала плечима, продовжуючи товкти волову зразівку*» [102, с. 107] – «*J'ai haussé les épaules, continuant à frapper une tranche de veau*» [103, с. 117]. Ми кваліфікуємо це найменування як діалектне, адже знайшли його тлумачення лише в одному джерелі, у блозі «Пані Стефа», що спеціалізується на традиційних галицьких стравах. Тут зазначається, що *зразівка* – це «частина яловичини, яка знаходиться у стеговій зоні» [88]. Згідно з французькими тлумачними словниками, одиниця *la tranche* позначає «шматок яловичини у стеговій частині» [97]. Таким чином, попри втрати соціолокальної інформації, денотативну інформацію було відтворено.

Ще одна діалектна назва *пструги* позначає вид риби, а саме *форель*, що у перекладі семантично адекватно відтворена як *les truites*: «*Зузанна розповідала про піруети брунатно-зелених плямистих пстругів...*» [102, с. 160] – «*Zuzanna racontait les pirouettes des truites vert-brun tachetées...*» [103, с. 179]. Проте цей відповідник є частковим через нейтралізацію та втрату діалектного забарвлення.

Деякі найменування продуктів тваринного походження представлені полісемічними назвами. Зокрема, в українській мові одиниця *сир* має два

значення: 1) «кисломолочний (домашній) сир»; 2) «твердий сир» [82]. У словнику В. Бусела лексема *сир* (твердий) відтворюється як *le fromage*, тоді як *домашній сир* перекладається як *le fromage frais* або *le fromage blanc* («молодий, незрілий сир») [95, с. 986; с. 276]. І. Дмитришин скоріше тлумачить слово *сир* як *твердий сир* і демонструє це у своєму перекладі:

- «...панна Зуза ...годувала малиною та жирним **сиром**» [102, с. 158] – «...elle...me nourrissait de framboises et **de fromage bien gras**» [103, с. 177];
- «...краючи великим ножем шматки смердючого крихкого **сиру**» [102, с. 163] – «...tout en découpant des tranches qui s'émiettaient à l'aide d'un grand couteau dans **un fromage** à l'odeur» [103, с. 182].

Ще одна багатозначна одиниця – *сметанка*, оскільки виступає водночас як зменшено-пестлива форма іменника *сметана* та синонім слова *вершки* [82; 92]. У цьому випадку перекладачеві допомагає контекст, адже у творі Стефа шукає *сметанку* для кави, тому логічно, що скоріше за все йдеться про *вершки* і перекладачка відтворила цю одиницю відповідно як *la crème*: «Наче не я ...знаходжу для Аделі на торговиську найсвіжішу та найніжнішу **сметанку** до кави» [102, с. 34] – «Comme si ce n'était pas moi qui ...allais...chercher au marché **la crème la plus fraîche et la plus douce pour le café**» [103, с. 38].

Інше полісемічне слово *м'ясо* позначає не лише «частину туші забитих тварин» (*la viande*), а й «м'яку м'язову частину тіла риби», тому у перекладі відтворюється варіантним відповідником як *la chair* для позначення плоти риби, забитої Стефою для приготування: «Виполокала сріблясте **м'ясо** в кількох водах і посолила» [102, с. 68] – «J'ai rincé **la chair argentée** dans plusieurs eaux et l'ai salée» [103, с. 73].

Певні найменування словник не фіксує, зокрема, *молочко* (чоловіче сім'я в риб), що вживається у стравах. Перекладачка відтворює його описово: «Печінку і **молочко** я залишила...» [102, с. 68] – «J'ai réservé le foie et **la poche de semence**...» [103, с. 72].

В одному випадку, хоча переклад вихідної одиниці зафіксовано в словнику, І. Дмитришин вдається до іншого варіанту перекладу, що в

результаті призводить до неточного відтворення слова. Йдеться, зокрема, про одиницю *сало* [102, с. 211]. У творі Стефанія та Петро малого Фелікса годують *салом*, аби той швидше набрав вагу. *Сало* у тлумачному словнику визначається як «відокремлений від м'яса підшкірний *свинячий жир*» [82]. Перекладачка відтворює його словом *gras-double* [103, с. 237] – «рубці зі шлунка *яловичини*» [100]. Такий відповідник не є адекватним, оскільки відтворює взагалі інший продукт. Водночас спостерігаємо втрати соціокультурної інформації, оскільки *сало* є символом національної культури та візитівкою української кухні.

Деякі з номінацій, зокрема, *смалець* у перекладі відтворені різними одиницями, що за значенням є синонімічними: *la graisse* та *le saindoux*:

1) «...він схопив своїми вузькими нещеними долонями мою руку, вимащену *смальцем...*» [102, с. 170] – «...*Il a attrapé de sa fine main caressante la mienne, souillée de graisse...*» [103, с. 190];

2) «Роби, як я скажу. Годуй хлопця *смальцем...*» [102, с. 212] – «*Il faut faire manger le petit, du saindoux...*» [103, с. 236].

Таким чином, як і в попередньо аналізованій мікрогрупі, спостерігаємо превалювання перекладу прямими відповідниками з нейтральним відтворенням діалектних назв. Також спостерігаємо наявність полісемічних найменувань, які перекладачка відтворює або спираючись на контекст, або з суб'єктивної позиції.

## 2.2. Аналіз перекладу лексико-семантичної групи назв страв у романі

Назви страв у творі є найчисленнішою з лексико-семантичних груп найменувань їжі. Ті чи інші страви часто фігурують у спогадах головної героїні Стефи про минулі події («*Аделя під час його приходів...принесла смажений згливілий сир, начинювані яйця і канапки з язиком чи сомом...*» [102, с. 44]), у розповідях Стефи про її буденність, де прослідковуємо її захоплення кулінарією та приготуванням страв («*Не думала, навіщо це роблю, а півночі пекла капуснячки в крухм тісті..., смажила макагіті, місила тісто на медівник*» [102, с. 105]), в описах застіль та частувань («...*На десерт був*

*завиванець з яблуками, себто струдель* [102, с. 84]»), у меню, складеному Стефою на день народження її пані тощо.

Розгляньмо детальніше їхнє відтворення у французькому перекладі за мікрогрупами.

### 2.2.1. Відтворення назв хлібних виробів

До мікрогрупи хлібні вироби ми віднесли кілька одиниць, зокрема, **хліб**, **книші**, **гречаники**, **байгелі та булки**. Це – вироби з тіста, які можуть доповнювати різні страви або подаватись з різними начинками (солодкими чи солоними).

#### ◆ **Хліб** [102, с. 27; с. 258] – *rain* [103, с. 30; с. 294]

Одиниця **хліб** зустрічається у тексті кілька разів і відтворюється еквівалентом *rain*: «якраз закладала двадцять буханок **хліба** до розжареної печі-пекарні» [102, с. 27] – «*sa femme...était en train d'enfourner vingt miches de pain dans le four brûlant*» [103, с. 30]. Водночас в одному випадку, а саме у складі закуски *смажена кров, щоб мастити на хліб* (див. Додаток 1), зазнаючи цілісного перетворення, одиниця **хліб** відтворена як *tartines*.

#### ◆ **Книші** [102, с. 211] – *de knysh* [103, с. 237]

**Книш** – «вид білого хліба з загорнутими всередину краями та змащеного салом або олією» [82]: «*Петро...запаковував малого книшами...*» [102, с. 211] – «*Petro...gavait le petit de knysh*» [103, с. 237]. У словнику В. Бусела цю лексему перекладено описово як *la variété du pain blanc* (вид білого хліба) [95, с. 809]. Натомість І. Дмитришин зберігає в перекладі соціокультурну інформацію і відтворює це найменування шляхом транскрибування без додаткових пояснень.

#### ◆ **Байгелі** [102, с. 206] – *de bagels* [103, с. 229]

**Байгель** – запозичення з польської мови, що означає «булка (у формі кільця або кренделя), посипана маком, кунжутом чи цибулею» [96]. У творі *байгелі* згадані у негативному ключі. Так, Аделя вирішила купити цих виробів в торговця **байгелями** (*un marchand de bagels* [103, с. 229]), аби догодити малому Феліксу: «*Думаєте він їв ті байгелі? Ая. Так і заскорузли, довелось винести їх*

псам» [102, с. 206] – «*Vous pensez qu'il les a mangés ? Que nenni. Ils ont séché et il a fallu les jeter aux chiens*» [103, с. 229]. В оригіналі авторка додає примітку з поясненням, що йдеться про «булку (чотириділну)» [102, с. 206]. У перекладі в одному випадку спостерігаємо транскрибування *bagels* з мови джерела: для французької назви мовою джерелом тут виступає англійська. В іншому випадку перекладачка вдається до заміни іменника займенником (*байґелі – les*), аби уникнути зайвих повторів.

◆ **Булки** [102, с. 209] – *de brioches* [103, с. 234]

Згідно з українськими словниками, *булка* означає «білий хліб пшеничного борошна» [82; 83, с. 290]. Словник В. Бусела пропонує перекладати одиницю *булка* як *petit-pain*, тоді як *brioche* виступає відповідником для *здобної булки* [95, с. 680]. У творі з контексту не зрозуміло, чи йдеться про *здобну булку*, чи ні: «...але вранці чемно снідав разом із Петром *булками і молоком...*» [102, с. 209] – «*le matin il prenait sagement son petit déjeuner avec Petro de brioches et de lait*» [103, с. 234]. Французькі словники фіксують за одиницею *brioche* значення «випічки із *здобного тіста*» [100; 101]. Тому такий переклад можна назвати конкретизацією порівняно з українською дефініцією одиниці *булка*. Водночас спостерігаємо одомашнення перекладу, оскільки *brioche* є яскравою реалією французької культури і представляє особливий вид французької випічки.

◆ **Гречаники** [102, с. 175] – *galettes de sarrasin* [103, с. 196]

*Гречаник* – найменування, що зафіксоване в словниках як розмовне і позначає «хлібний виріб із гречаного борошна» [82]. Словник В. Бусела не фіксує переклад найменування *гречаник*. І. Дмитришин вдається до описового перекладу *de galettes de sarrasin* (гречані млинці / коржі) з втратою соціокультурної інформації, адже *гречаники* є традиційною стравою наших предків. Також слід зазначити, що тут перекладач стикається з явищем полісемії, що може викликати певні труднощі. У сучасній українській кухні *гречаниками* називають ще й «котлети на основі гречки», однак словники не фіксують це значення. Для розуміння, у якому значенні вжито те чи інше слово,

перекладач спирається на контекст, проте у цьому випадку з контексту складно зрозуміти, про що саме йдеться, адже ми не бачимо специфіку приготування страви та опису її зовнішнього вигляду: «...і цього разу він понакладав собі гору *гречаників*» [102, с. 175] – «*Cette fois il s'est servi un monceau de galettes de sarrasin*» [103, с. 196]. Тому слід також зважати на екстралінгвістичний контекст, зокрема, на історичний час, за якого відбувається дія у творі, та шукати значення тої чи іншої страви у відповідну історичну епоху в довідниках традиційної української або окремої регіональної кухні. Так, зокрема, етнографічний словник «Українська минувшина», який фіксує побут та звичаї наших предків визначає одиницю *гречаники* як гречані млинці [90, с. 85], а не котлети, тому переклад І. Дмитришин, на нашу думку, ретранслює правильне значення вихідної одиниці в контексті твору.

Таким чином, спільне для обох культур поняття *хліб* відтворено еквівалентом, тоді як інші назви перекладено описово, шляхом транскрибування або реалією культури мови джерела.

### 2.2.2. Відтворення назв закусок

Закуси, які ми фіксуємо у творі, за своєю структурою є багатокомпонентними назвами, оскільки складаються з кількох слів, де поширювачі вказують або на спосіб приготування страви (наприклад, *вуджений язик*), або на інгредієнти, які входять до її складу (наприклад, *канапки з язиком чи сомом*). Розгляньмо детальніше відтворення назв закусок у перекладі.

◆ *Вуджена солонина* [102, с. 5] – *la viande fumée* [103, с. 8]

◆ *Вуджений язик* [102, с. 239] – *la langue fumée* [103, с. 272]

Назву закуски *вуджений язик* знаходимо в меню, яке Стефа розробила до дня народження своєї пані. Означення *вуджений*, за деякими джерелами, вважається західноукраїнським діалектизмом на позначення лексеми *копчений* [93], однак при перекладі зберегти в номінації місцевий колорит не вдалося. Якщо назву продукту *язик* відтворено прямим відповідником, то слово *солонина*, яке ми зустрічаємо в іншому найменуванні, є культурно-маркованою

назвою, семантика якої потребує детального аналізу. Дослідниця закарпатських говірок Е. Гоца зазначає, що *солонина* вживається майже в усіх закарпатських говірках у значенні «сало», «солоне сало» і є семантичним діалектизмом щодо загальноукраїнського *солонина* у значенні «засолене про запас м'ясо» [10, с. 77; 92]. Оскільки з контексту не зрозуміло, про який саме виріб йдеться, з м'яса чи сала («Я щодня ношу йому туди обіди:...*вуджену солонину...*» [102, с. 5] – «*Je lui apporte tous les jours son déjeuner :...de la viande fumée...*» [103, с. 8]), перекладачка вдається до суб'єктивного трактування і спирається саме на загальноукраїнське визначення одиниці *солонина* як «м'ясо», однак при цьому опускаючи важливу деталь. Французький відповідник *la viande* є ширшим за значенням, аніж *солонина*, яка готується в солі. Словник В. Бусела фіксує переклад одиниці *солонина* як *la viande salée* (засолене м'ясо) [95, с. 994]. У перекладі І. Дмитришин натомість спостерігаємо генералізацію. Також спостерігаємо трансформацію перестановки у зв'язку з фіксованим порядком слів у французькій мові: *вуджена солонина* – *la viande fumée*, *вуджений язик* – *la langue fumée*.

◆ *Бринза з сардинками* [102, с. 93] – *fromage de chèvre avec des sardines* [103, с. 101]

Найменування цієї закуски зустрічаємо у спогадах Стефи, яка розповідала, чим пригощала студентів доктора Ангера: «Я...*приносила бринзу з сардинками...*» [102, с. 93] – «*Je...leur apportais du fromage de chèvre avec des sardines...*» [103, с. 101].

Компонент *сардинки* відтворено прямим відповідником *des sardines*, оскільки йдеться про продукт, відомий французькій гастрономічній культурі. *Бринза* – це різновид традиційного карпатського сиру, який зазвичай готують з овечого або коров'ячого молока [89], хоча у деяких джерелах фіксуємо, що бринзу також можуть готувати і з козячого молока. У словнику В. Бусела найменування *бринза* транскрибовано з поясненням *le brynza* («*fromage de brebis*» – овечий сир) [95, с. 679]. І. Дмитришин відтворила назву *бринза* описово як *fromage de chèvre*, що свідчить про генералізацію у перекладі, адже

у світі існує чимало видів козячих сирів. У зв'язку з цим фіксуємо втрату соціокультурної інформації у перекладі, адже реалія, яка містила в собі культурний компонент, нейтралізується й адаптується до цільової аудиторії.

- ◆ *Кананки з язиком чи сомом* [102, с. 44] – *des canapés à la langue ou bien des morceaux de silure* [103, с. 47]
- ◆ *Теплі кананки (печене м'ясо, присмажена цибуля, швейцарський сир, посічені сарделі, два жовтки і сніг із двох білків)* [102, с. 239] – *canapés chauds (viande cuite, oignon frit, fromage suisse, saucisses en tranches, deux jaunes et deux blancs battus en neige* [103, с. 273]

*Кананка* є запозиченням з французької мови, що означає «бутерброд» [93]. Водночас це слово вкорінилось в українській мові й граматично адаптувалось до правил українського словотвору, тому не є екзотичним, чужорідним елементом. У перекладі одиниця відтворюється прямим відповідником *canapés*. При відтворенні назви страви *кананки з язиком чи сомом* спостерігаємо також додавання *morceaux de silure* (шматочки сома), тоді як інші елементи (*язик, сом*) відтворено прямими відповідниками.

Інше найменування зі стрижневим компонентом *кананки* фігурує у творі як одна зі страв меню до дня народження пані Аделі, тому, крім назви самої страви, у дужках подано перелік інгредієнтів, які до неї входять, аби гості могли ознайомитись детальніше зі складом. Прямими відповідниками відтворено деякі компоненти серед інгредієнтів: *цибуля* – *oignon*, *швейцарський сир* – *fromage suisse*, *м'ясо* – *viande*, *два жовтки* – *deux jaunes*.

Як щодо відтворення дієприкметника *печене (печене м'ясо)*, то тут ми спостерігаємо генералізацію, оскільки в українській мові дієслово *пекти* означає «готувати на вогні, а саме у печі або в духовці» [82], тоді як французьке слово *cuire* більш загальне за семантикою і стосується будь-яких видів приготування їжі на вогні [100].

*Сарделя*, згідно зі словниками, означає «анчоус, сардинка» [96], тоді як І. Дмитришин відтворила цю одиницю як *saucisses* (сосиски, сардельки), тож переклад лексеми не є адекватним, адже позначає взагалі інший продукт.

Спостерігаємо вибір відповідника з синонімічного ряду при перекладі означення *теплі* в найменуванні страви як *chauds* (інші варіанти: *tiède, doux* [95, с. 1011]), означення *присмажена* як *frit* (інші варіанти: *rôti, grillé* [95, с. 992]). Водночас в останньому випадку не передано нюанси, які містить в собі слово *присмажувати*. Зокрема, йдеться про незначне припікання страви чи продукту, підсмажування з поверхні (не до повної готовності) [с. 82], тоді як французький відповідник є більш загальним за значенням, тому йдеться про генералізацію.

Дієприкметник *посічений* відтворено як *en tranches*, що, на нашу думку, є конкретизацією, оскільки *une tranche* у французькій мові позначає «тоненький шматок» [100], тоді як в оригіналі не уточнюється спосіб нарізки.

Крім того, спостерігаємо неточність у відтворенні метафори *сніг із двох білків*. Словосполучення *blancs battus en neige* вживається, коли йдеться про сирі білки, які збивають у густу білу піну (зазвичай для десертів, як от меренга, безе тощо). У цьому контексті йдеться про посипку з тертого білка, що нагадує сніг, тому адекватним відповідником ми вважаємо *la neige de deux blancs râpés*. При перекладі назви страви та деяких її елементів застосовано трансформацію перестановки: *теплі кананки* – *canapés chauds*, *печене м'ясо* – *viande cuite*, *присмажена цибуля* – *oignon frit*, *швейцарський сир* – *fromage suisse*.

◆ *Трюфлі, зварені на мадейрі* [102, с. 239] – *truffles cuites au madère* [103, с. 272]

Назву цієї закуски також спостерігаємо в меню, яке Стефа складала для частування високоповажних гостей. Зважаючи на екзотичні інгредієнти страви, вже помічаємо, що ця закуска – вишукана й дорога, а тому не призначена для простолюдю.

Трюфлі, «їстівні гриби, які ростуть під землею і мають високі смакові якості» [93], у мові перекладу відтворено прямим відповідником *truffles*. Одиницю *мадейра*, що є запозиченням з португальської мови й позначає «сорт виноградного вина» [85, с. 356], у перекладі відтворено шляхом адаптивного транскрибування іншомовної назви з мови джерела, тобто португальської. Одиниця *зварені* відтворена прямим відповідником *cuites*.

- ◆ *Печінковий паштет* [102, с. 132] – *du pâté de foie* [103, с. 146]
- ◆ *Паштетики з раків* [102, с. 240; с. 262] – *pâté aux écrevisses* [103, с. 274] / *petits pâtés aux écrevisses* [103, с. 298]

*Печінковий паштет* згадується у творі, коли пані Аделя розповідає людям на вулиці, чим вона годує малого Фелікса, аби той поздоровів: «Я наказала...намолоти свіжого *печінкового паштету* – он він який блідий...» [102, с. 132] – «*J'ai ordonné ... qu'on lui fasse du pâté de foie frais : il est si pâle...*» [103, с. 146].

*Паштет* – це «страва з протертих до пастоподібного стану м'ясних або інших продуктів» [82]. У французькій мові слово *pâté* може мати два значення, одне з яких збігається з вище згаданою дефініцією українського слова, а друге має на увазі «страву з м'ясного або рибного фаршу в тісті, запечену в духовці» [101]. Зважаючи на те, що в одному зі значень слово *pâté* відповідає українській назві, переклад І. Дмитришин є еквівалентним. Означення *печінковий* відтворено шляхом транспозиції з подальшою перестановкою: *печінковий паштет – du pâté de foie*.

Найменування *паштетики з раків* зустрічається в творі два рази як закуска з меню. Одиниця *паштетики* має форму демінутива, що в одному випадку при перекладі втрачається (*pâté aux écrevisses*), а в іншому – відтворюється аналітичним способом за допомогою додавання прикметника *petits* (*petits pâtés aux écrevisses*). Крім того, в одному з перекладів спостерігаємо заміну множини одніною, а одиниця *раки* відтворена прямим відповідником *écrevisses*.

- ◆ *Помідори печені* [102, с. 239] – *tomates farcies* [103, с. 272]

У творі назва цієї закуски також фігурує як страва з меню. Стрижневий компонент помідори відтворено еквівалентом *tomates*, тоді як при перекладі одиниці *печені* перекладачка вирішила відійти від словникового відповідника *cuits au four* [95, с. 916] і скористалась відповідником *farcies* (фаршировані), що передає інші нюанси. Зокрема, фаршировані помідори можуть бути і сирими,

тому переклад назви не є адекватним, адже втрачається спосіб теплової обробки продукту.

◆ **Смажений згливілий сир** [102, с. 44] – *du fromage grillé bien coulant* [103, с. 47]

Як ми вже згадували вище, аналізуючи одиницю *сир* як продукт тваринного походження, в українській мові це слово може мати два значення: твердий та домашній сир. Оскільки з контексту незрозуміло, який саме вид сиру мається на увазі («*Аделя під час його приходів усе мусила бути десь поруч:...приносила смажений згливілий сир*» [102, с. 44]), вважаємо переклад цієї лексеми словом *le fromage* еквівалентним. Щодо одиниці *смажений*, то словник В. Бусела пропонує три можливі варіанти перекладу – *rôti, grillé, frit* [95, с. 992]. Таким чином, у своєму перекладі І. Дмитришин вдається до вибору з синонімічного ряду, проте ми вважаємо, що відповідник *grillé* має конкретніше значення, аніж *смажений*, оскільки означає спосіб готування на грилі або вугіллі [100; 101], тому тут застосовано трансформацію конкретизації. Слово *згливілий* означає «в'язкий, м'який, липкий» [91], що у словнику перекладається як *gluant, visqueux* [95, с. 712], тож підібраний І. Дмитришин відповідник *coulant* (текучий [95, с. 143]) є контекстуальною заміною. Водночас спостерігаємо додавання прислівника *bien* (добре, дуже) до означення *coulant*, що підсилює глибку текстуру виробу.

З відтворенням інших найменувань, які ми віднесли до закусок, а саме *начинювані яйця, фаршировані яйця, яйце на м'яко, «яйця в мішечку», смажена кров, щоб мастити на хліб* пропонуємо ознайомитись у Додатку 1.

Таким чином, у закусках представлених багатокомпонентними найменуваннями, деякі елементи відтворюються прямими відповідниками, тоді як інші – перекладаються поєднанням лексичних, граматичних та лексико-граматичних трансформацій. У кількох випадках фіксуємо неадекватний переклад компонентів страви.

### 2.2.3. Відтворення назв салатів

У творі авторка С. Андрухович послуговується найменуванням *салата*, що є галицькою назвою страви *салат* [88]. Перекладачка відтворює номінацію *салата* відповідником *la salade* з повним збереженням денотативного значення, але втратою місцевого колориту. Найменування салатів у творі представлені однокомпонентною загальною назвою *салати* [102, с. 257] – *les salades* [103, с. 293] та багатокомпонентними назвами, оскільки, як правило, ця страва складається з кількох компонентів:

- ◆ *Салата з сирого шпинату з порізаною редькою, помідорами без зернят, огірками, печерицями, калярею і зеленими листочками, заправлена порізаною цибулею, петрушкою, сіллю, оливою і цитриновим соком* [102, с. 220] – *une salade d'épinards frais avec des radis coupés, des tomates érépinées, des concombres, des champignons, des choux-raves avec des feuilles, le tout assaisonné d'oignon haché, de persil, de sel, de poivre, d'huile d'olive et de jus de citron* [103, с. 248].

Найменування цієї страви згадується, коли юнак Велвеле розповідає, які смаколики Стефа готувала для самого архикнязя. Більшість одиниць цієї багатокомпонентної назви відтворені прямими відповідниками: *шпинат* – *d'épinards*, *редька* – *des radis*, *помідори* – *des tomates*, *огірки* – *des concombres*, *цибуля* – *d'oignon*, *петрушка* – *de persil*, *сіль* – *de sel*. Крім того, перекладачка вдається до різних трансформацій:

- контекстуальної заміни при відтворенні одиниці *сирий* прикметником *frais* (свіжий);
- транспозиції (заміни однієї частини мови іншою): *без зернят* (іменниково-прийменникова конструкція) – *érépinées* (прикметник), *цитриновий* (прикметник) – *de citron* (іменниково-прийменникова конструкція);
- вилучення означення при відтворенні словосполучення *зеленими листочками* лексемою *des feuilles*;
- конкретизації при відтворенні діалектної назви *олива* (будь-яка олія) за допомогою словосполучення *huile d'olive*, що позначає оливкову олію, а також

при відтворенні одиниці *порізаний* як *haché* (порубаний, тобто «порізаний на дрібні шматочки» [100]);

– генералізації при відтворенні одиниці *печериці* (конкретний вид грибів) як *des champignons* (родова назва для усіх грибів);

– додавання одиниці *poivre* (*перець*), відсутньої в оригіналі; *заправлена* – *le tout assaisonné* (**все** заправлено);

– перестановки членів словосполучення: *сирого шпинату* – *épinards frais*, *порізаною редькою* – *des radis coupés*, *порізаною цибулею* – *oignon haché*, *цитриновим соком* – *jus de citron*;

– граматичної заміни однини у назвах продуктів, що мають збірне значення, множиною у французьких відповідниках: *шпинату* – *d'épinards*, *редькою* – *des radis*, *калярею* – *des choux-raves*.

У перекладі діалектних одиниць *калярепа* (кольрабі) та *олива* (олія) спостерігаємо нейтралізацію та втрату соціолокальної інформації. Так само нейтральним відповідником *feuilles* відтворено демінутивну одиницю *листочки*.

◆ *Салата зелена на французький спосіб (не забути хитрощі з хлібом і часником)* [102, с. 239] – *salade verte à la française (ne pas oublier l'astuce avec le pain à l'ail)* [103, с. 272]

Ця страва фігурує в меню до дня народження пані Аделі. У найменуванні спостерігаємо залучення європейських традицій, а саме французьких. На нашу думку, це свідчить, як про гастрономічне багатство Галичини часів Австро-Угорської імперії, коли ця частина України мала тісні зв'язки з Європою, так і про намагання показати, що для гостей вищого класу Стефа готує якісь незвичні та вишукані страви, не притаманні традиційній регіональній кухні.

Переклад самої назви страви дослівний, однак знаходимо неточність у відтворенні зв'язку між компонентами, згаданими в дужках. В оригіналі авторка поєднує одиниці *хлібом і часником* сурядним зв'язком, тоді як французький відповідник *le pain à l'ail* буквально перекладається як *часниковий хліб, хліб з часником*. Перекладачка логічним шляхом намагається зрозуміти, що саме Стефа хотіла робити з цими інгредієнтами і, як бачимо з її перекладу,

доходить висновку, що ці два інгредієнти мають поєднуватися в одне ціле, можливо, у вигляді *часникових грінок, сухарів* тощо, що можуть бути компонентом салату.

◆ *Салата з неварених яблук і оселедців* [102, с. 239] – *salade de pommes fraîches et de harengs* [103, с. 272]

Ця салата теж фігурує у творі як одна зі страв меню. У цьому випадку спостерігаємо антонімічний переклад означення *неварені* як *fraîches* (свіжі). Інші складові страви *яблука* та *оселедці* відтворено прямими відповідниками *potmes* та *harengs* відповідно. Також спостерігаємо перестановку одиниць: з *неварених яблук* – *de potmes fraîches*.

З іншими назвами салатів (*салата з сирих грибів; салата з ріпи*) та їхнім перекладом пропонуємо ознайомитись в Додатку 1.

Таким чином, назви салатів, маючи у складі багато інгредієнтів, відтворюються комплексними трансформаціями. Як і в попередніх випадках, діалектні та демінутивні слова у перекладі втрачають своє забарвлення.

#### 2.2.4. Відтворення назв перших страв

У творі «Фелікс Австрія» знаходимо як однокомпонентні одиниці на позначення перших страв (*борщ, жур, юшка тощо*), так і багатокомпонентні найменування: *юшка з печінки, борщ на вепровині з перловою квасолькою, помідорова зупа та ін.*). Розгляньмо детальніше відтворення цих назв.

◆ *Борщ* [102, с. 211; с. 229] – *le borchtch* [103, с. 237; с. 259]

◆ *Червоний борщ на підчеревині з грибами, квасолею і часником* [102, с. 47] – *un borchtch à la poitrine de porc, aux champignons, haricots et ail* [103, с. 49]

◆ *Борщ на вепровині з перловою квасолькою* [102, с. 230] – *le borchtch ...la viande de porc et les haricots blancs* [103, с. 260]

*Борщ* є символом національної української кухні і позначає «рідку страву з овочів (буряку, картоплі, моркви, капусти тощо)» [92] часто з додаванням м'яса. Словник В. Бусела відтворює цю номінацію шляхом транскрибування як

*le borchtch* з поясненням: *la soupe à la betterave* [95, с. 678]. І. Дмитришин перекладає найменування *борщ* транскрипцією *le borchtch* без додаткових пояснень, спираючись на фонові знання реципієнта про українську культуру.

Найменування *червоний борщ на підчеревині з грибами, квасолею і часником* зустрічаємо в такому контексті:

«Бульйон був улюбленою стравою Франца-Йосифа I. Однак, відвідуючи в осяйній своїй милості Галичину, найясніший монарх неодноразово відмовлявся від нього на користь *червоного борщу на підчеревині з грибами, квасолею і часником* [102, с. 46–47]».

Так, український борщ вподобав навіть сам монарх імперії, що, на нашу думку, є високою оцінкою цієї страви. У перекладі цього найменування спостерігаємо різні трансформації. Зокрема, одиницю *борщ* було транскрибовано, проте водночас спостерігаємо вилучення означення *rouge* для опису кольору борщу (зазначимо, що в українській мові є й інші види борщу, зокрема, *зелений*), однак, на нашу думку, таке вилучення не шкодить у даному контексті, оскільки в уяві іноземців номінація *le borchtch* асоціюється саме з *червоним борщем*, що є флагманом української кухні. Вдаючись до транскрибування, перекладачка зберігає культурну маркованість страви. Інші компоненти страви відтворено за допомогою прямих відповідників: *гриби* – *champignons*, *часник* – *ail*. У перекладі одиниці *квасоля*, що в українській мові фігурує в однині (у збірному значенні), спостерігаємо рекатегоризацію (заміну категорії числа): *квасоля* – *haricots*. Одиницю *підчеревина* («нижня внутрішня частини черева свині» [92]) відтворено описово як *la poitrine de porc*.

Для аналізу наступної назви вважаємо за доцільне скористатись ширшим контекстом, оскільки перекладачка деформувала сенс оригінальної фрази:

«Ми з їмостю якраз доїдаємо *борщ на вепровині з перловою квасолькою*, коли приходить отець Йосиф» [102, с. 230] – «Nous terminons *le borchtch* avec l'épouse du prêtre, je prépare *la viande de porc* et *les haricots blancs*, lorsque le père Josef arrive» [103, с. 260].

Як бачимо, при відтворенні найменування цієї страви втрачається

смісловий зв'язок між компонентами, в результаті чого у перекладі ми отримуємо окремі страви: *борщ* – *le borchtch*, *вепровина* – *la viande de porc*, *перлова квасолька* – *les haricots blancs*. Одиниця *вепровина* застосовується в галицькій кухні у значенні *свинина*. Спостерігаємо тут переклад з додаванням одиниці *la viande de porc*, таким чином, запропонований перекладачкою відповідник цілком відтворює семантичне значення вихідної лексеми, однак зникає діалектне забарвлення у зв'язку з нейтралізацією. У словосполученні *перлова квасолька* означення *перлова* (перламутрова), на нашу думку, використано у значенні кольору квасолі. Таким чином, у перекладі *haricots blancs* (біла квасолька) спостерігаємо трансформацію заміщення одного кольору іншим. Зменшено-пестлива форма *квасолька* у перекладі відтворена нейтральним відповідником з втратою конотативної інформації.

- ◆ *Юшка* [102, с. 81; с. 91] – *le potage* [103, с. 86], *le bouillon* [103, с. 99]
- ◆ *Юшка з печінки* [102, с. 211] – *le bouillon de foie* [103, с. 237]
- ◆ *М'ясна юшка* [102, с. 211] – *le bouillon de viande* [103, с. 237]
- ◆ *Горохова і квасолева юшки* [102, с. 211] – *de soupes aux pois et aux haricots* [103, с. 237]

В українській мові *юшка* є полісемічною одиницею, що може вживатись в кількох значеннях: «рідка страва, суп»; «м'ясний чи рибний відвар, служить основою для більшості рідких страв»; «густі овочеві, бобові або заправлені крупою супи з картоплею, локшиною чи галушками» [94].

Словник В. Бусела пропонує перекладати найменування *юшка* як *le brouet* [95, с. 1061], що за визначенням французьких тлумачних словників означає «страва, посередня за складом та смаком» [98]. Вважаємо, що таке значення має негативну конотацію і викликатиме неприємні асоціації у читача, тоді як Стефа готувала смачні і поживні страви для своїх господарів і їхніх гостей. У випадках, де лексема *юшка* вживається як однокомпонентна назва, перекладачка відтворює її варіантними відповідниками *le potage* та *le bouillon*, кожен з яких відповідає за певне значення цієї одиниці: *un bouillon*, який найчастіше застосовується в кулінарії як прозора рідина, що є основою для

інших страв [100], відтворює назву *юшка* у значенні «м'ясний чи рибний відвар», тоді як *un potage* відтворює номінацію *юшка* у значенні «суп, рідка страва з різними компонентами», оскільки має схожу дефініцію у французькій мові [100; 101].

При відтворенні багатокомпонентних назв *юшка з печінки* та *м'ясна юшка* перекладачка послуговується відповідником *le bouillon*, адже в контексті одиниця *юшка* співвідноситься з дієсловом *пити* і скоріше за все означає відвар, приготований на основі печінки та м'яса, дуже рідкий за своєю структурою, тому може споживатись як напій («...запивав він це все жирним молоком, **м'ясною юшкою та юшкою з печінки**» [102, с. 211] – «*le tout accompagné de lait bien gras, de bouillon de viande et de bouillon de foie*» [103, с. 237]).

Інше багатокомпонентне найменування із стрижневим словом *юшка* – *горохова і квасолева юшки* у перекладі відтворено як *de soupes aux pois et aux haricots*, де одиниці *юшка* відповідає *la soupe*. Згідно з французькими словниками, одиниця *la soupe* позначає «густий суп» [101; 102]. Ми припускаємо, що в контексті йдеться про ситну, густу страву, яку їдять, а не п'ють, як вище, тому відповідник *de soupes* відтворює це значення («Петро...запаковував малого ...**гороховою і квасолевою юшками**» [102, с. 211] – «*Petro...gavait le petit ...de soupes aux pois et aux haricots*» [103, с. 237]).

У вище згаданих найменуваннях спостерігаємо також трансформації транспозиції та перестановки: *м'ясна юшка* – *le bouillon de viande*; *горохова і квасолева юшки* – *de soupes aux pois et aux haricots*.

- ◆ *Зупа* [102, с. 81–82] – *la soupe, le potage* [103, с. 86–87]
- ◆ *Помідорова супа* [102, с. 220] – *une soupe de tomates* [103, с. 248]
- ◆ *Неаполітанська супа із пармезану* [102, с. 240] – *une soupe napolitaine au parmesan* [103, с. 273]

*Зупа* належить до діалектного шару лексики і означає «суп, юшка» [82]. Для відтворення одиниці *зупа*, як бачимо, перекладачка вдається до кількох відповідників, а саме *la soupe* та *le potage*, які передають семантику одиниці,

однак не відтворюють місцевий колорит. Погляньмо, як це виглядає у контексті:

«*Вреши́ті серед цього космосу почула сердите булькотіння зупи*». – «*Finalement, au milieu de l'abîme j'entends le gargouillement furieux de la soupe*».

«*Іванка, старанно склавши уста трубочкою, зосереджено дмухала на зупу в ложці*». – «*Ivanka, la bouche en cul-de-poule, souffle avec application sur la cuillère de potage*».

«*Я взяла собі трохи зупи й сіла за стіл*». – «*Je me sers un peu de soupe et m'installe à table*» [102, с. 81–82] – [103, с. 86–87].

Ці фрази взято з одного уривка, де описується частування отця Йосифа та його дружини Іванки у домі пані Аделі. На нашу думку, перекладачка вдається до синонімічних відповідників для уникнення тавтології і лексичного різноманіття в межах невеличкого уривку.

Помідорову зупу Стефа готувала для архикнязя, тоді як *неаполітанська зупа із пармезану* виступає однією зі страв вишуканого меню до дня народження Аделі. Компоненти цих страв відтворено прямими відповідниками (*неаполітанська* – *napolitaine*, *із пармезану* – *au parmesan*) з застосуванням транспозиції (*помідорова* – *de tomates*) та перестановок (*неаполітанська зупа* – *une soupe napolitaine*, *помідорова зупа* – *une soupe de tomates*).

◆ *Жур* [102, с. 211] – *de potages* [103, с. 237]

*Жур* виступає локальною реалією галицької кухні й означає «суп, приготований на квасі з житньої муки, компонентами якого є різні овочі, ковбаски, варені яйця» [88]. У творі назва фігурує, коли авторка описує, якими стравами Стефа годувала малого й кволого Фелікса, аби той набрав вагу («*Петро садив його за стіл, запаковував малого ...борщами, жуrom...*» [102, с. 211]). Перекладачка І. Дмитришин конкретну назву першої страви *жур* відтворює шляхом генералізації як *le potage*, що призводить до втрати культурного компонента у перекладі. Водночас спостерігаємо граматичну трансформацію заміни однини множиною, що, на нашу думку, могло бути зумовлено метою перекладачки підсилити грандіозність події з годуванням

Фелікса великою кількістю їжі.

◆ **Яринова** [102, с. 81] – *le potage aux légumes printaniers* [103, с. 86]

Це найменування зустрічаємо, коли авторка описує процес частування гостей у домі Аделі: «*Геть попечена, розливала яринову в глибокі тарелі*» [102, с. 81] – «*Me brûlant, je remplis les assiettes creuses du potage aux légumes printaniers*» [103, с. 86].

Авторка твору С. Андрухович пояснює страву у примітці, як «овочевий суп» [102, с. 81]. У перекладі одиницю *яринова* відтворено описовою конструкцією, яка повністю відтворює денотативне значення вихідної одиниці навіть з часткою конкретизації, адже ми спостерігаємо уточнення, з яких саме овочів приготовано суп: *légumes printaniers* – *весняні овочі*. Однак соціолокальна інформація, виражена діалектизмом, у перекладі була втрачена.

Інші одиниці на позначення перших страв відтворено таким чином: *чорба* – *le chorba* (транскрибування екзотизму), *бульйон* – *le bouillon* (прямий відповідник), *Maria-Theresienbouillon* – *Maria-Theresienbouillon* (трансплантація) (див. детальніше Додаток 1).

Таким чином, перші страви, що є реаліями, у перекладі або транскрибуються, або відтворюються гіперонімом, адаптуючись до цільової аудиторії. Діалектні найменування відтворюються нейтральними відповідниками. Також спостерігаємо застосування різних лексичних, граматичних та лексико-граматичних трансформацій, серед яких найпоширеніші: транспозиція та перестановка.

#### 2.2.4. Відтворення назв других страв

Найменування у мікрогрупі на позначення других страв є найчисленнішими у лексико-семантичній групі страв і включають, зокрема, страви з м'ясних продуктів, риби, тіста, овочів, крупів, бобових та ін. Вони представлені як однокомпонентними номінаціями (наприклад, *фляки, зрази, бульбяники* тощо), так і багатокомпонентними найменуваннями, де поширювач здебільшого вказує на основний або додатковий інгредієнт страви (*печінкові*

галушки, голубці з тертою бульбою тощо), місце походження страви (віденський розбратель тощо), спосіб її приготування (шинка, печена / запечена в тісті тощо) та ін. Розгляньмо нижче переклад страв, де основним інгредієнтом виступають м'ясні продукти.

◆ **Фляки** [102, с. 36] – *des tripes* [103, с. 39]

**Фляки** – діалектне найменування «страви з вареного і тушкованого телячого шлунку, те ж що і рубці» [93]. У творі ця назва згадується, коли Стефа розповідає про п'ятику Горовіца, ув'язненого за бійки, якому його наречена Госька носила передачі («Горовіц сидів тепер в ув'язненні, чекав суду, а Госька носила йому його улюблені кнедли, іноді навіть із **фляками**» [102, с. 36]). Страва **фляки** – проста й готується з дешевих продуктів, доступних простолюду. Так, можемо спостерігати контрастність із стравами, які готувала Стефа своїй пані та гостям, які бували в них, а особливо з нагоди дня народження Аделі (трюфлі, зварені на мадейрі тощо). Те, чим люди харчуються, може свідчити про їхній статус у суспільстві й фінансове становище, як ми безпосередньо бачимо з цього прикладу. Тому, вдаючись до таких подробиць буденного життя героїв, зокрема харчових звичок, авторка довершує їхній образ в уяві читача.

Словник В. Бусела фіксує переклад найменування *рубці* (ті ж самі фляки) як *les tripes* або *le gras-double* [95, с. 978]. І. Дмитришин використала у перекладі один з синонімічних відповідників, який передає читачеві денотативну інформацію, однак при цьому втрачається місцевий колорит.

◆ **Кармонадлі** [102, с. 170; с. 173] – *les tendres grillades* [103, с. 190], *de grillades* [103, с. 193]

Найменування страви *кармонадлі* зустрічаємо в уривку, коли в гості до пані Аделі й Петра завітав ілюзіоніст Ернест Торн. Так, авторка описує, як Стефа накриває для гостя на стіл: «Швиденько загріла...учорашні **кармонадлі**» [102, с. 170] – «*J'ai réchauffé... les tendres grillades de la veille*» [103, с. 190].

Згідно з словником, *кармонадлі* – «відбивна, биток, відбивані котлети в паніровці з сухарів» [96]. Авторка твору С. Андрухович також дає пояснення цієї страви: «відбивні» [102, с. 170]. У словнику В. Бусела відповідником

номінації *відбивна котлета* виступає одиниця *la côtelette* [95, с. 698]. І. Дмитришин відтворює натомість кармонадлі як *grillades*, що за словником буквально перекладається як *смажене м'ясо (на грилі)* [95, с. 297], тобто ця лексема у своїй семантиці містить спосіб приготування, а саме теплової обробки, що свідчить про конкретизацію у перекладі. Водночас відповідник *grillades* є нейтральним, адже не містить додаткової соціолокальної інформації, наявної у вихідній одиниці. Також, як бачимо, перекладачка додає означення *tendre*, надаючи оцінної характеристики страві.

У цьому ж уривку найменування кармонадлі відтворюється далі вже з опущенням прикметника *tendres*: «...він вправно підхопив тарелю з *кармонадлями* в одну руку...» [102, с. 173] – «*Et il a attrapé lestement le plat de grillades dans une main...*» [103, с. 193].

◆ *Шинка* [102, с. 170] – *le jambon* [103, с. 190]

◆ *Шинка, запечена / печена в тісті* [102, с. 211; с. 240] – *jambon en croûte* [103, с. 237; с. 273]

*Шинка* – «копчене м'ясо, попередньо просолене й приправлене прянощами» [82; 93]. Традиційно свинячу шинку шпигували часником, обтирали сіллю з перцем і запікали у печі. У районах Прикарпаття та Східної Волині шинку після маринування у соляному розсолі зі спеціями копчили у печах або у коминах [90, с. 95]. Таким чином, шинку готували різними способами. У французькій мові слово *le jambon* означає «свиняча нога, яку засолюють для збереження; може бути сира, печена або копчена шинка» [98].

У словнику В. Бусела найменування *шинка* відтворено як *le jambon cuit* [95, с. 1055] (спостерігаємо конкретизацію способу приготування), тоді як І. Дмитришин відтворює його загальною назвою *le jambon*, що, як ми з'ясували вище, може позначати різні види шинок. З контексту, де згадується ця страва, не зрозуміло, про який саме вид шинки йдеться, оскільки авторка зазначає вже готову страву без попередньої вказівки способу її приготування: «*У ту мить, коли я краяла шинку і сальцесон, до кухні увійшов Торн*» [102, с. 170].

При перекладі багатокомпонентних найменувань *шинка, запечена (печена) в тісті*, опускається одиниця на позначення способу приготування *запечена (печена)*, але переклад завдяки модуляції (логічному розвитку поняття) дає зрозуміти, що йдеться про шмат м'яса, який був запечений у тісті. На це вказує словосполучення *en croûte*, де слово *croûte* за своїм змістом позначає те, що виходить в результаті запікання тіста – *скоринка, кірочка* [95, с. 153].

◆ *Сальцесон* [102, с. 170] – *l'aspic* [103, с. 190]

Ця назва страви фігурує в контексті разом з *шинкою* (див. вище). У творі не згадується спосіб готування цієї страви, тому для тлумачення скористаємось визначенням зі словника. *Сальцесон*, розмовна назва для позначення страви *сальтисон*, – це «проварений свинячий шлунок, начинений шматочками вареної голівизни, язика тощо» [82]. Французькі словники тлумачать підібраний І. Дмитришин відповідник *aspic* як «холодна м'ясна або рибна страва у вигляді желе» [99]. У словнику В. Бусела одиниця *aspic* відтворюється відповідно як *холодець (з м'яса або риби)* [95, с. 39]. Отже, спостерігаємо неточність у перекладі. Крім того, відбулися і втрати на соціокультурному та конотативному рівнях, адже в оригіналі ми маємо культурно-марковану та розмовну назву, що в перекладі не відтворюється відповідно.

◆ *Зрази* [102, с. 242] – *mes boulettes de viande* [103, с. 277]

Ця назва страви згадується, коли Стефа розповідає про Фелікса, якого вона годувала своїми смаколиками: «...він так погладшав на моїх зразах...» [102, с. 242] – «...il s'est empâté grâce à mes boulettes de viande...» [103, с. 277].

Страва *зрази*, що в бінарному зіставленні української й французької мов, є реалією нашої культури, не має єдиного способу приготування, адже це можуть бути «м'ясні або картопляні котлети з начинкою» [82], «м'ясні битки або котлети, підсмажені, потім тушковані» [84]. В етнографічному словнику *зрази* – це «один із різновидів картопляників чи оладків» [90, с. 86]. У словнику В. Бусела назву страви відтворено шляхом транскрибування як *les zrazy* з додатковим поясненням у дужках («viande hachée farcie de gruau de sarrasin, de riz, etc.» – котлета з м'ясного фаршу, начинена гречаною крупою, рисом тощо)

[95, с. 791]. Як бачимо, у контексті, де згадується найменування, незрозуміло, яким чином приготована страва, а тому перекладачка вдається до суб'єктивного потрактування зраз як *м'ясних котлет* і в перекладі відтворює назву описово як *mes boulettes de viande*, до того ж з втратою соціокультурної інформації.

◆ **Вепрові товченики** [102, с. 211] – *d'escalopes de porc* [103, с. 237]

**Товченик** – «кулінарний виріб у формі вареної кульки з січеного, а потім потовченого м'яса, до якого додається борошно, сіль, перець» [82; 93]. У самому творі страву згадано з-поміж інших харчів, якими Стефа годувала малого Фелікса, без жодних особливостей її приготування, тому при аналізі перекладу будемо спиратись на визначення із словника.

У словнику В. Бусела переклад цієї назви не зафіксовано. На нашу думку, одиницю *товченики* І. Дмитришин відтворює неточно, оскільки *escalope* – це «тонкий шматок м'яса або риби, який готується на грилі або на сковороді» [97]. Тож *escalope* відрізняється від *товчеників* за формою та способом приготування, тому такий переклад не відтворює ні денотативну, ні соціокультурну інформацію української культурно-маркованої назви страви. Діалектне означення *вепровий* (свинячий) відтворено шляхом транспозиції як *de porc* з втратою місцевого колориту. Також спостерігаємо перестановку членів словосполучення: **вепрові товченики** – *d'escalopes de porc*.

◆ **Віденський розбратель** [102, с. 240] – *escalope à la viennoise* [103, с. 274]

Ця назва є однією зі страв меню до дня народження Аделі. Як і в деяких попередніх випадках із стравами з меню, спостерігаємо тяжіння до європейських традицій (на що вказує топонім *віденський*), коли йдеться про готування до пишного бенкету, що могло бути зумовлено також бажанням Стефи здивувати гостей чимось, чого вони раніше, можливо, ще не куштували.

**Розбратель** є діалектизмом і означає «продовження карківки вздовж хребта; печеня з цього шматка м'яса» [88]. В інших джерелах фіксуємо значення «шматок яловичини, «товстий край», рібай» [7]. У французькій мові найменування *escalope à la viennoise* слугує для позначення страви *віденський шніцель* [95, с. 1056]. На нашу думку, авторка твору дійсно могла вжити

*розбратель* як синонім запозиченої з німецької мови назви *шніцель* (страва австрійської кухні, що означає «тонка відбивна або посічена котлета» [93]), а підтвердженням цьому є відтопонімне означення *віденський*, що вказує на місце походження страви. Водночас регіональний колорит найменування *розбратель* у перекладі втрачено.

◆ *Шницлі, приправлені крихітною ложечкою вогняної ерош пішти* [102, с. 35] – *les schnitzels rehaussés d'une pointe d'Eros Pista* [103, с. 38]

Це найменування зустрічається не в кулінарному контексті, а скоріше як підсилювач емоційного стану головної героїні Стефи в одній неприємній для неї ситуації. Хоч вона і була служницею Аделі, обидві жінки з дитинства – нерозлийвода. І коли під час подорожі чоловік Аделі Петро хотів усамітнитись з коханою і не брати з собою Стефу до терм, остання сприйняла це наступним чином: «...мене так замлоїло, що я ледве втрималась, аби не вивернути до купальні те, на що перетворились *шницлі, приправлені крихітною ложечкою вогняної ерош пішти*» [102, с. 36].

Номінація *шніцель* є запозиченням з німецької мови від *Schnitzel* і означає «відбивна або рублена котлета» [87, с. 449]. У перекладі назву відтворено відповідником, транскрибованим з мови джерела – німецької. Дієслово *rehausser* означає «підвищувати, піднімати, відтіняти, підсилювати» [95, с. 518], тому в цьому випадку дієприкметник *rehaussés* виступає контекстуальною заміною лексеми *assaisonnés* (приправлені), що найчастіше використовується в контексті кулінарії. Спостерігаємо також заміщення при відтворенні назви міри *крихітна ложечка* іншим гіпонімом *une pointe* (щіпка). *Ерош Пішта*, як зазначено у примітці, доданою авторкою твору, це – «гострий угорський соус» [102, с. 36]. Цю одиницю у перекладі відтворено шляхом транскрибування, водночас спостерігаємо вилучення прикметника *вогняний*, що підсилює смакові характеристики соусу.

◆ *Печена полядвіця* [102, с. 253] – *une poliadvitsa au four* [103, с. 288]

Страва згадується у листі доктора Ангера отцю Йосипу, де він зазначає про кулінарний талант Стефи: «...їй немає рівних у приготуванні

їжі...(рекомендую у першу чергу замовити віденський *rostboeuf* з цибулею та картоплею – або **печену полядвицю!**)» [102, с. 253].

Контекст не допомагає зрозуміти специфіку приготування страви, її смак тощо. Тому за тлумаченням звертаємось до словника, де знаходимо, що **полядвиця** – «вид страви, приготовленої з філе риби, м'яса» [82]. У перекладі І. Дмитришин відтворює цю назву шляхом транскрибування без додаткових пояснень зі збереженням соціокультурної інформації, тоді як означення *печена* відтворено шляхом модуляції, де замість способу теплової обробки вказується місце (*піч*), де страва безпосередньо готується і в результаті вийде *печеною*.

◆ **Віденський *rostboeuf* з цибулею та картоплею** [102, с. 253] – ***un roast-beef viennois à l'oignon et pommes de terre*** [103, с. 288]

Це найменування фігурує в тому ж контексті, що й попередня страва. Одиниця ***rostboeuf*** є запозиченням з англійської мови (оригінальне написання *roast beef*) і означає «смажена яловичина» [86, с. 124-125]. В оригіналі авторка твору вжила назву *rostboeuf*, яка орфографічно не є правильною. Цікаво, що частинка *boeuf* у цій назві має французьке написання, а тому, припускаємо, що авторка навмисно могла вжити такий варіант як ознаку володіння доктором французькою мовою (хоча про це ніде не зазначається). У перекладі ж І. Дмитришин відтворює одиницю так, як вона закріпилась у французькій мові – ***un roast-beef***. Інші складові страви відтворено прямими відповідниками з заміною однини множиною (*картопля* – *pommes de terre*), а також було задіяно трансформацію перестановки: **віденський *rostboeuf*** – ***un roast-beef viennois***.

З відтворенням інших найменувань других страв з м'яса (***печеня, гуляш із серни, печені голуби***) пропонуємо ознайомитись у Додатку 1.

Широко представлені у творі найменування других страв з тіста без доповнювачів або з начинками.

◆ **Бульбяники** [102, с. 5] – ***des galettes de pommes de terre*** [103, с. 8]

Це найменування зустрічаємо у списку страв, які Стефа носить Петрові (чоловіку Аделі) у майстерню: «*Я щодня ношу йому туди обіди:*

...бульбяники...» [102, с. 5] – «*Je lui apporte tous les jours son déjeuner : ...des galettes de pommes de terre...*» [103, с. 8].

Рецепт страви у творі не згадується, тому для її тлумачення скористаємось словниками. **Бульбяники** – «картопляні зрази (пляцки)» [96]. В етнографічному словнику знаходимо, що тісто в картопляних зразах готується на основі товченої вареної картоплі, борошна й яєць з різними начинками [90, с. 87]. Словник В. Бусела перекладає слово *la galette* українською мовою як *коржик, галета* [95, с. 280]. Ми проаналізували французькі кулінарні сайти із рецептурою *galettes de pommes de terre* і бачимо, що у французькій кухні таким чином здебільшого називають смажені оладки з тертої сирої картоплі (деруни). Вважаємо цей описовий переклад приблизним, адже він не відтворює особливості страви оригіналу, до того ж втрачається соціокультурна та соціолокальна інформація, оскільки *бульбяники* – реалія нашої культури, до того ж виражена діалектизмом.

◆ **Капуснячки** [102, с. 110; с. 111]– *des feuilletés au chou* [103, с. 121; с. 123]

◆ **Капуснячки в крухім тісті** [102, с. 105] – *des feuilletés au chou* [103, с. 115]

Назву цієї страви зустрічаємо в таких уривках: «*Не думала, навіщо це роблю, а півночі пекла капуснячки в крухім тісті...*» [102, с. 105]; «*Отче, я вам гостинців принесла... капуснячків...*» [103, с. 111]. Контекст підказує, що страва готується шляхом запікання, однак для кращого розуміння її складу звернімося до словника.

**Капуснячки** – «пиріжки із капустою», тоді як **крухе тісто**, згідно з словником галицьких діалектизмів, означає «пісочне тісто» [96]. У творі дві назви позначають одну і ту ж страву: спершу вживається повна назва *капуснячки в крухім тісті*, де зазначається вид тіста, з якого готується пиріжок, а далі її редукована форма. Сам переклад назви *капуснячки* є описовим і дослівно звучить як *лишкові пиріжки з капустою*. Як бачимо, *крухе тісто* (пісочне) у перекладі стає *лишковим*, оскільки *feuilletés* – це вироби з листового тіста, зокрема, такий переклад знаходимо і в словнику В. Бусела [95, с. 260]. Таким чином, у цьому випадку спостерігаємо трансформацію

заміщення, де один вид тіста у перекладі замінено іншим. Водночас демінутивне найменування *капуснячки* у перекладі нейтралізується, що призводить до втрат на конотативному рівні.

◆ *Налисники* [102, с. 258] – *crêpes fourrées* [103, с. 294]

Також лексема *налисники* зустрілась у творі в таких варіантах:

◆ *Налисники з пшоняною або гречаною кашею* [102, с. 209] – *de crêpes au sarrasin ou au millet* [103, с. 243]

◆ *Паштетики з грибів у налисниках* [102, с. 220] – *des crêpes au pâté et champignons* [103, с. 248]

◆ *Налисники з м'ясом* [102, с. 211] – *de crêpes à la viande* [103, с. 237]

◆ *Налисники з мозком* [102, с. 227] – *des crêpes à la cervelle* [103, с. 256]

За словником, *налисник* – «тонкий млинець, що в нього загортається якась начинка» [82]. Це – одна з найпоширеніших страв, які Стефа готувала як для жителів дому, так і для гостей або високопоставлених осіб (архикнязя).

У словнику В. Бусела переклад одиниці *налисник* не зафіксовано, натомість знаходимо відтворення слова *млинець* як *la crêpe* [95, с. 842], що за французькими словниками, означає «тонкий млинець з рідкого тіста, підсмажений на сковороді» [101]. За технікою приготування та складом *млинці* та *les crêpes* дуже схожі, тому вважаємо такий переклад адекватним. Натомість *налисники* є традиційною стравою української кухні, таким чином, спостерігаємо у перекладі втрату соціокультурної інформації, тим паче *les crêpes* є реалією французької гастрокультури і переносять читача у домашній простір. Саму назву *налисники* у першому випадку відтворено описово як *crêpes fourrées* (буквально: *начинені млинці*). У всіх інших випадках цей дієприкметник не додається, оскільки в цьому не має потреби, адже наявність додаткових інгредієнтів страви свідчить про те, що це – млинці з начинкою.

Найменування *налисники з м'ясом* та *налисники з мозком* відтворено зі збереженням структури, де поширювачі перекладено прямими відповідниками. У перекладі номінації *налисники з пшоняною або гречаною кашею* як *de crêpes au sarrasin ou au millet* спостерігаємо трансформацію перестановки

компонентів, що позначають додаткові інгредієнти.

У перекладі найменування *паштетики з грибів у налисниках* як *crêpes aux rôtés et champignons* не збережено демінутивну форму вихідної одиниці *паштетики*. Одиницю *гриби* відтворено прямим відповідником *champignons*. Крім того, спостерігаємо трансформацію перестановки *crêpes aux rôtés et champignons* і водночас неправильний зв'язок між компонентами, тому що словосполучення буквально перекладено як *налисники з паштетами і грибами*, тоді як начинка має бути *грибні паштетики*.

◆ *Вареники* [102, с. 211; с. 258] – *varenyky* [103, с. 237; с. 294]

◆ *Вареник з печінкою* [102, с. 211] – *varenyk au foie* [103, с. 236]

*Вареники* – традиційна страва української кухні, яка досить відома у світі, як і борщ. У творі назва зустрічається, як одна зі страв, якою Стефа годувала малого Фелікса, як одна з улюблених страв панів Бембновичів (гостей на дні народженні Аделі), які люблять ситно поїсти, бо «*овочева діста наводить на них жах і нудьгу*» [102, с. 258], а також під час візиту жандарма до дому Аделі, якого Стефа частувала *варениками* («*Не маю права того казати, – нарешті промовив він після п'ятдесятого вареника з печінкою...*» [102, с. 211]).

Словник В. Бусела фіксує переклад цієї назви шляхом транскрибування як *le varenik* з додатковим поясненням в дужках («*oreillette au fromage blanc, aux cerises, etc.*» – виріб з тіста з домашнім сиром, вишнею тощо) [95, с. 683]. І. Дмитришин також вдається до транскрибування у своєму перекладі, додаючи у першому випадку, коли зустрічається слово, примітку з поясненням: «*les varenyky constituent un plat ukrainien typique : il s'agit d'une sorte de raviole en demi-lune, fourrée de pommes de terre, de fromage, de sarrasin ou de cerises*» [103, с. 238]. Завдяки цьому вдається зберегти й культурну маркованість найменування і пояснити читачеві специфіку страви. Водночас спостерігаємо розбіжності у словниковій транскрипції *varenik* та запропонованій перекладачкою – *varenyk*, що свідчить про неусталеність підходу до запозиченням слів-реалій шляхом транскрибування. Так, словниковий варіант

*varenik* скоріше транскрибовано за посередництвом російської мови у зв'язку з застосуванням літери *i*, що передає м'якість, не притаманну українській назві, тоді як відповідник *varenyk* транскрибовано з української мови, адже літера у позначає тверду *и*, яка фігурує в українській назві страви *вареники*.

◆ *Печінкові галушки* [102, с. 5] – *des pâtés de foie* [103, с. 8]

◆ *Галушки зі шкварками* [102, с. 211] – *de boulettes de pommes de terre aux lardons* [103, с. 237]

◆ *Гречані галушки* [102, с. 211] – *de galettes de sarrasin* [103, с. 237]

*Галушки* – традиційна страва української кухні, що означає «різаний або рваний шматочок прісного тіста, зварений на воді або на молоці» [82]. Галушки подаються як окрема друга страва або ж часто фігурують у складі перших страв – різноманітних супів.

У творі різні види цієї страви фігурують у контекстах, коли йдеться про ситну трапезу, про те, щоб «наїстися». Знову-таки це – одна з рятувальних страв для Фелікса («Петро ... запаковував малого ... *галушками зі шкварками, гречаними галушками...*» [102, с. 211]) та, очевидно, страва, яку любив сам Петро, якому Стефа щодня носила на роботу *печінкові галушки* [103, с. 5].

У словнику В. Бусела одиниця *галушки* відтворена описово як *boulettes de farine* з детальнішим поясненням в дужках («*morceaux de pâte cuits dans l'eau ou le lait bouillant*» – шматочки тіста, зварені в киплячій воді чи молоці) [95, с. 714].

У всіх трьох найменуваннях страв з *галушок* ця одиниця відтворена по-різному. Зокрема, у першому випадку перекладачка відтворила назву *галушки* словом *pâtés*, яке ми аналізували вище і дійшли висновку, що у французькій мові воно може позначати «пиріг з м'ясним чи рибним фаршем усередині» або «паштет». Таким чином, підібраний перекладачкою відповідник *des pâtés de foie* може трактуватися як *печінковий пиріг* або *печінковий паштет*, що, на нашу думку, неадекватно відтворює страву *печінкові галушки*, до того ж у самому творі перекладачка вже використовувала відповідник *pâté de foie* для відтворення страви *печінковий паштет*. Спостерігаємо також трансформацію транспозиції при відтворенні означення *печінковий* як *de foie* (іменник з

прийменником) та перестановку: *печінкові галушки – des pâtés de foie*.

У перекладі найменування *галушки зі шкварками* як *de boulettes de pommes de terre aux lardons* спостерігаємо кілька задіяних трансформацій. По-перше, назву *галушки* перекладачка відтворює описово як *boulettes de pommes de terre* (картопляні кульки), що свідчить також про конкретизацію в перекладі, оскільки в оригіналі не згадується, що тісто готується на основі картоплі. Цікаво, що у словнику В. Бусела *boulette de pommes de terre* позначає іншу страву, а саме *картопляну котлету* [95, с. 71]. Через відсутність уніфікованих назв на позначення тих чи інших страв, а також спеціалізованих словників у цій галузі існує така проблема. Компонент *шкварка*, що позначає «підсмажений шматок сала, з якого частково витопився жир» [93] у перекладі відтворено одиницею *lardon*, що за словником В. Бусела перекладається як *шматочок сала* [95, с. 354], тоді як *шкварки* пропонують перекладати як *les couennes grillées* [95, с. 1055]. Натомість в деяких французьких словниках ми знаходимо вужче визначення одиниці *lardon* як «шматочок сала, зазвичай смажений» [97], тому відповідник І. Дмитришин, на нашу думку, є еквівалентним.

Як щодо відтворення найменування *гречані галушки*, то слід зазначити, що у французькій мові одиниця *galette* означає «круглий та **плоский** пиріг, який **випікається** або **смажиться**» [100], що не відповідає круглим або квадратним виробам з **вареного** тіста. Таким чином, вбачаємо неточність у передачі особливостей української страви, а саме спосіб приготування та форму. Відносний прикметник *гречані* відтворено шляхом транспозиції й разом з тим спостерігаємо перестановку членів словосполучення: *гречані галушки – de galettes de sarrasin*. Вважаємо за необхідне також відмітити, що перекладачка використовувала відповідник *galettes de sarrasin* і для відтворення іншої страви, а саме *гречаників*, стираючи межі між назвами страв, які є різними, зокрема, за способом приготування.

Крім того, спільною рисою під час перекладу трьох вище проаналізованих найменувань є те, що у перекладах було втрачено культурну маркованість оригінальних страв.

- ◆ **Палянички з бульбою і горіхами** [102, с. 211] – *de farcis à la pomme de terre et aux noix* [103, с. 237]

**Паляничка** може позначати «зменшено-пестливу форму слова паляниця», що є видом хлібини [102, с. 270]. У словнику В. Бусела *паляниця* відтворюється як *rain de froment* (пшеничний хліб) або *rain blanc* (білий хліб) [95, с. 905]. Інше значення найменування **паляничка** – «маленький виріб з якого-небудь тіста (плоский коржик)» [82]. Контекст, у якому згадується це найменування, не несе додаткової інформації про страву та її рецептуру («Петро...запаковував малого...паляничками з бульбою і горіхами...» [102, с. 211]), тож у цьому випадку перекладач має керуватись власною кулінарною логікою. На нашу думку, тут слово *палянички* вжито саме в другому значення як «маленький виріб з якого-небудь тіста» з начинкою. Натомість французький відповідник *farcis*, який пропонує І. Дмитришин, означає «овочі, начинені фаршем» [100; 101], а тому є неточним, оскільки асоціюється взагалі з іншою стравою і не передає значення виробу з тіста. Поширювач *горіхи* відтворено прямим відповідником – *noix*, а діалектизм *бульба* – нейтральним відповідником.

- ◆ **Різанці з шинкою** [102, с. 211] – *de jambon persillé* [103, с. 237]

**Різанці з шинкою** – ще одна із списку страв, що зустрічаються в уривку, де йдеться про рятувальну місію Петра та Стефи «запакувати» хлопчика Фелікса їжею так, аби він поправився, став не схожий на себе і не міг служити більше шахраю Торну. На Галичині *різанцями* називають домашні макарони [88]. У перекладі взагалі спостерігаємо вилучення цієї одиниці, адже перекладачка відтворює лише додатковий компонент з *шинкою*, при цьому перекручуючи сенс оригінального найменування. Так, одиницю *шинка* відтворено шляхом конкретизації, адже, додавши означення *persillé*, І. Дмитришин вказала на конкретний спосіб приготування шинки в Бургундії на Великдень, що свідчить про яскраву адаптацію перекладу до цільової культури.

- ◆ **Лазанки з капустою** [102, с. 211] – *de lasagnes au chou* [103, с. 237]

Як і в попередніх прикладах, ця страва з тіста теж готувалась для Фелікса.

*Лазанки* – «локшина, нарізана ромбиками або квадратами»; «страва, запіканка з лазанок і капусти» [88; 96]. Назву страви запозичено з італійської від *lasagna* «локшина, лапша» [85, с. 182], тому у своєму перекладі І. Дмитришин відтворила *лазанки* як *lasagnes* (адаптивне транскрибування з мови джерела – італійської). Вважаємо такий переклад адекватним, однак в цьому контексті можна також додати примітку, що йдеться про специфічну галицьку страву, оскільки італійська лазанья має іншу рецептуру (шари тоненького вареного тіста перекладаються болоньйезе та соусом бешамель і запікаються), а *лазанки з капустою* – це домашні макарони у формі квадратиків чи ромбів з тушкованою капустою.

◆ *Товченики англійські а-ля Nelson* [102, с. 240] – *boulettes anglaises à la Nelson* [103, с. 273; с. 295]

У творі це найменування фігурує як страву з меню до дня народження Аделі. Спостерігається вплив європейських гастрономічних традицій, що, зокрема, відображається в самій назві. Оскільки у творі не згадано, яким чином готується страву, перекладачеві, аби адекватно її відтворити, слід здійснювати пошуки в лексикографічних або інших джерелах. Так, якщо аналізуючи *вепрові товченики*, ми говорили, що за словником, *товченики* позначають страву з січеного м'яса (на це, зокрема, вказувало й означення *вепрові*), то в цьому випадку, дослідивши різні джерела, ми знаходимо, що *товченики англійські а-ля Nelson* – це «картопляні зрази з м'ясом і грибами» [7], тобто позначають іншу страву з відмінними інгредієнтами. І. Дмитришин у перекладі вдалась до генералізації, оскільки відповідник *boulette*, що означає «виріб у вигляді маленької кульки для смаження» [100] є ширшим за значенням, аніж оригінальна одиниця, адже може готуватись з різних інгредієнтів. Решту одиниць у назві страви відтворено прямими відповідниками.

З перекладом інших найменувань других страв з тіста (*кнедли / кнедлики, пиріжки з капустою*) пропонуємо детальніше ознайомитись у Додатку 1.

Аналізуючи твір, ми виявили також кілька страв, які готуються з круп та бобових, а саме *банош, мамалига, пудинги* та багатокомпонентне

найменування *крокети з гороху*.

Так, найменування *пудинги* [102, с. 211], що є запозиченням з англійської мови, і означає «запіканка з рису чи інших круп» [89], у перекладі відтворено шляхом транскрибування з англійської мови – *de pudding* [103, с. 237]. Прямим відповідником відтворено страву французького походження *крокети* («страва округлої форми з фаршу чи овочів у сухарях, обсмажена у фритюрі» [100]) з поширювачем з *гороху* [102, с. 5] як *des croquettes de petits pois* [103, с. 8].

У своїх спогадах та розповідях про події, явища, людей Стефа не полишає кулінарну тематику, як-от у цьому прикладі з *баношем*: «Ми розмовляли з ним, звертаючись до нього «вуйцю», й уважно прислухались до його сопіння, буркотіння й реготу, до клетотіння травних соків у підземному шлунку від торішнього *баноша*, який все не міг перетравитись» [102, с. 161].

*Банош* – страва, традиційна для галицької кухні та чужа для французької культури. Авторка твору С. Андрухович додає примітку, пояснюючи, що йдеться про «страву з кукурудзяного борошна і сметани, заправлену шкварками, грибами та бринзою тощо» [102, с. 161]. І. Дмитришин відтворює найменування шляхом транскрибування *le banoche*, додаючи примітку «*plat à base de farine de maïs et de crème fraîche, avec des lardons, des champignons, du fromage, etc., une sorte de polenta*» [103, с. 181], що робить страву зрозумілою для франкомовного читача. Ще одну локальну реалію *мамаліга* [102, с. 181], яка згадується у творі в розповідях Торна про його поїздку до Буковини, відтворено шляхом транскрибування як *la mamaliga* [103, с. 201] без додаткових пояснень та приміток.

Рибні страви у творі представлені багатокомпонентними найменуваннями: *рибне ригè, лини, начинені по-французьки, лини...з вареною бульбою, кропом і печерицями, ще й полила згори сосом із розтопленого масла, печені пструги, обложені бульбою*.

Нижче розглянемо переклад страв з *линів*, тоді як відтворення інших найменувань подано в Додатку 1.

◆ *Лини, начинені по-французьки* [102, с. 56] – *des tanches farcies à la*

*française* [103, с. 59]

- ◆ *Лини...з вареною бульбою, кропом і печерицями, ще й полила згори сосом із розтопленого масла* [102, с. 84] – *les tanches avec des patates cuites, de l'aneth et des champignons de Paris, le tout arrosé de beurre clarifié* [103, с. 89]

Приготування цієї страви найдетальніше описано у творі. Так, дізнавшись про прихід у гості до пані Аделі отця Йосифа з дружиною, Стефа вирішила запекти *линів, начинених по-французьки* та й таких, щоб «панство від того смаку тарілки поз'їдало» [102, с. 69]. Придбавши свіжі лини, Стефа розповідає, як слід правильно забивати рибу, а найголовніше, як правильно видалити жовч, «щоб не пошкодити, бо ціла страва від цього стала б гіркою на смак і її можна було б сміливо викидати» [102, с. 68].

У першому випадку спостерігаємо дослівний переклад кожної з одиниць як *des tanches farcies à la française*.

У другому найменуванні компоненти *лини* – *les tanches*, *крпін* – *l'aneth*, *масло* – *beurre*, *вареною* – *cuites* відтворено прямими відповідниками. Однак серед деяких складових страви спостерігаємо діалектні найменування, як-от *бульба* (картопля), що відтворене нейтральним відповідником *patates* (водночас фіксуємо вибір відповідника з синонімічного ряду, адже в словнику одиниця *картопля* має кілька варіантів перекладу: *pommes de terre*, *patates* [95, с. 803], де лексема *patates* фігурує як розмовна одиниця, та заміну однини у збірному значенні множиною у перекладі: *бульба* – *patates*), та *сос* (соус, поливка), що у перекладі взагалі вилучено. Словосполучення *ще й полила згори* з активної конструкції переходить у пасивну, у зв'язку з чим втрачається образ кухаря. *Розтоплене масло* відтворено синонімічним відповідником як *beurre clarifié*, тоді як іншим можливим відповідником може бути *beurre fondu*.

Серед овочевих страв розглянемо переклад таких найменувань, як *каляфіоровий накипляк* та *каляфіори з бешамелем*. Інші овочеві страви, зокрема *суфлети* (за контекстом йдеться про овочеві суфлети), *овочевий суфлет* та *бульба начинювана / начинювана бульба* згадано в Додатку 1.

- ◆ *Каляфіоровий накипляк* [102, с. 220] – *un gratin de chou-fleur* [103, с. 248]
- ◆ *Каляфіори з бешамелем* [102, с. 240] – *choux-fleurs à la béchamel* [103, с. 273]

Обидві страви готувались у творі для представників вищого світу: *каляфіоровий накипляк* – для архикнязя, а *каляфіори з бешамелем* – для поважних гостей пані Аделі. Спостерігаємо знову запозичення європейських гастрономічних традицій, зокрема, про це свідчить назва французького соусу *бешамель* в одній зі страв.

*Каляфіор* та утворений від нього прикметник *каляфіоровий* є діалектизмами. Коли одиниця вперше зустрічається у творі, С. Андрухович пояснює в примітці, що йдеться про «цвітну капусту» [102, с. 220]. У перекладах цієї лексеми відповідником *choux-fleur* відбувається втрата соціолокальної інформації через застосування нейтрального відповідника. Одиниця *накипляк* теж є діалектизмом, однак авторка твору в цьому випадку не додає жодних приміток, проте у словниках знаходимо, що *накипляк* – це «пудинг» [96]. У перекладі регіональний колорит, втілений у назві страви, не зберігся, тим більше перекладачка адаптувала найменування страви до цільової аудиторії, відтворивши *накипляк* реалією французької кухні – *un gratin*, що означає «запечена страва з скоринкою з сиру або хлібних крихт» [100], тоді як *пудинг* – це «запіканка, переважно з крупи» [93]. У зв'язку з цим спостерігаємо неточність перекладу на семантичному рівні. Крім того, перекладачка вдалась до транспозиції та перестановки, що зумовлено граматичними відмінностями обох мов: *каляфіоровий накипляк* – *un gratin de chou-fleur*.

У найменуванні *каляфіори з бешамелем* запозичення з французької мови на позначення назви соусу в перекладі відтворено прямим відповідником: *la béchamel*. Однак, якщо в українському тексті таке запозичення має певну роль, а саме надає екзотичного забарвлення, виконує функції створення контрасту між традиційними українськими та запозиченими європейськими стравами, які Стефа здебільшого готувала для високого панства, то в перекладі ці нюанси втрачаються, адже на рідному ґрунті воно вже не виступає чимось

неординарним і незвичним.

У решті назв страв ми не визначаємо основний інгредієнт, оскільки кожен з них, на нашу думку, є ключовим:

- ◆ *Голубці* [102, с. 175] – *de choux farcis* [103, с. 196]
- ◆ *Голубці з тертою бульбою* [102, с. 170] – *les choux farcis à la pomme de terre râpée* [103, с. 180]
- ◆ *Голубці з пшоном* [102, с. 227] – *les choux farcis au millet* [103, с. 256]

Найменування *голубці* ми зустрічаємо під час частування Торна у домі Аделі («Постановивши так, я вийняла з п'єца виварку, в якій, іще теплі, лежали рядками *голубці з тертою бульбою...*» [102, с. 170]; «Торн тим часом, вичекавши мить, почав жваво накладати собі на таріль *голубці...*» [102, с. 175]), а також як одну зі страв, приготованих Стефою для їмості та отця Йосифа («Їмость з'їла всі... *голубці з пшоном...*» [102, с. 227]).

*Голубці* – «страва з м'ясного або іншого фаршу з крупами, овочів і т. ін., тушкованих у капустианих листках» [92]. Спостерігаємо метафоричну образність в найменуванні, адже сама назва *голубці*, очевидно, є похідним утворенням від *голуб*, що зумовлено певною подібністю форми. Словник В. Бусела транскрибує назву, додаючи пояснення в дужках *les goloubtsy* («feuilles de chou farcies de riz et de viande hachée» – капустаєне листя, фаршироване рисом та фаршем) [95, с. 721], однак таке пояснення дещо обмежує семантичний потенціал страви, оскільки, як засвідчують навіть приклади з твору, начинка в голубцях може бути різноманітна. Перекладачка, у свою чергу, відтворила назву *голубці* описово як *de choux farcis*, що відтворює денотативну інформацію, однак не зберігає культурну маркованість кулінарного виробу, а також метафоричну образність.

Діалектизм *бульба* (картопля) у найменуванні *голубці з тертою бульбою* відтворено нейтральним відповідником *la pomme de terre*, а означення *тертий* – прямим відповідником *râpée*. Крім того, спостерігаємо перестановку членів словосполучення: *голубці з тертою бульбою* – *les choux farcis à la pomme de*

*terre râpée*. У назві *голубці з пшоном* додатковий компонент страви *пшоно* відтворене прямим відповідником – *millet*.

◆ *Кишка* [102, с. 170; с. 173; с. 174; с. 176; с. 211] – *de boudin* [103, с. 190; с. 193; с. 194; с. 196; с. 237]

◆ *Кривава кишка з каші* [102, с. 5] – *du boudin au sarrasin* [103, с. 8]

*Кишка* – «страва із начинених кров'ю та м'ясом свинячих кишок» [88]. Здебільшого одиниця зустрічається без жодних поширювачів як однокомпонентна назва і відтворюється в перекладі прямим відповідником *le boudin* (його фіксує також словник В. Бусела [95, с. 819]), що означає «страва, яка готується із свинячої крові у кишці» [101]. В одному випадку С. Андрухович уточнює, що йдеться про кров'яну ковбасу ще й додаванням прикметника *кривава*, однак у перекладі це означення опускається. Щодо перекладу слова *каша*, то його відтворено шляхом конкретизації, оскільки *sarrasin* у французькій мові означає конкретний вид каші (гречку).

Таким чином, у перекладі назв других страв фігурують всі типи перекладацьких трансформацій (лексичні, граматичні, лексико-граматичні) з домінуванням генералізації, конкретизації, описового перекладу, перестановок та транспозиції. Одиниці, представлені реаліями та діалектизмами, у перекладі здебільшого втрачають культурний компонент. Водночас у відтворенні деяких назв страв спостерігаємо неточності перекладу на семантичному рівні.

### 2.2.5. Відтворення назв десертів

Лексико-семантичну мікрогрупу назв десертів у досліджуваному нами творі можна поділити на вироби з тіста та інші солодкі вироби.

Так, солодкі вироби з тіста представлені як загальними однокомпонентними найменуваннями (*бішконт*, *птисі*, *пляцки* тощо), так і багатокомпонентними назвами з поширювачами, які здебільшого вказують на додаткові інгредієнти страви (*пундик з рожею*, *птисі з ванільним кремом* тощо).

◆ *Бішконт* [102, с. 62] або *бішконтти* [102, с. 69] – *le biscuit* [103, с. 65] та *ses biscuits* [103, с. 74]

В українській мові слово *бішконт* є діалектною назвою, що позначає «бісквіти, часто вживається в значенні бісквітного печива, а не бісквітних коржів до торту» [88]. У французькій мові слово *le biscuit* теж може мати два значення: 1) «сухе тістечко (печиво)»; 2) «випічка зі здобного тіста з пористою структурою» [101]. Проте частіше *le biscuit* у французькій мові вживається саме у значенні «сухого тістечка» або «печива», зокрема, так його й перекладає словник В. Бусела: *галета; бісквіт (печиво)* [95, с. 64].

У цьому випадку перекладач стикається з явищем полісемії. Контекст, у якому одиниця *бішконт / бішконтти* вживається у творі («...владика Андрей жує ранковий *бішконтти*» [102, с. 62]; «...яйця є на Великдень, і *бішконтти* владиці можна передати» [102, с. 69]) не вказує на властивості страви або спосіб її приготування, тому в цьому випадку перекладач керується власним баченням. Водночас той факт, що в обох мовах слова *бісквіт / le biscuit* фігурують в однакових значеннях («печиво» і «тісто з пористою структурою»), полегшує роботу перекладача. Таким чином, перекладачка відтворила назву *бішконт* нейтральним французьким відповідником, адже регіональний колорит, який втілюється в діалектній назві, у перекладі втрачено.

◆ *Цвібак* [102, с. 210] – *son biscuit* [103, с. 235]

Слово *цвібак* означає «сухар» і є запозиченням з німецької мови від *Zwieback* «сухар», яке виникло як калька від італійської назви *biscotto* «сухар, печиво, двічі спечене» [87, с. 232]. Джерела галицької кухні тлумачать *цвібак* як «бісквіт», «бісквіт із сухофруктами, який після випікання ріжуть і підсушують у духовці скибочками» [88; 96]. Словник української мови фіксує слово як діалектне і подає таке визначення «висушений шматок хліба; сухар» [93]. В оригінальному тексті авторка у примітці тлумачить цю діалектну назву як «бісквіт» («...забувши розжовувати *цвібак*» [102, с. 210] – «...*en oubliant de mastiquer son biscuit*» [103, с. 235]). У перекладі спостерігаємо нейтральний відповідник *son biscuit*, що відтворює денотативну інформацію з часткою конкретизації (йдеться про вид печива – *сухар*), однак не передає місцевий колорит, який закарбовано в діалектній назві страви.

- ◆ *Птусі* [102, с. 133; с. 134; с. с. 136] – *des religieuses* [103, с. 148; с. 150], *les gâteaux* [103, с. 153]
- ◆ *Птусі з ванільним кремом* [102, с. 233] – *mes éclairs à la crème vanille* [103, с. 265]

Цю випічку Стефа готувала з нагоди уродин великого Цісаря, якого на той час неабияк шанували. Опис процесу приготування страви свідчить про масштабність події та важливість святкових приготувань для українців: «...я місила гігантичну діжу тіста, варила крем, випотрошуючи до нього силу-силенну стручків ванілі, дечко за дечком втхала до розжареного черева кухні, після чого виймала рум'яні пахучі **птусі...**» [102, с. 133] – «...je malaxais une montagne de pâte, préparais la crème en la fourrant d'une quantité impressionnante de gousses de vanille, bourrant la gueule de l'ancre ardent de la cuisinière plaque après plaque. J'en sortais **des religieuses dorées au délicieux fumet...**» [103, с. 148].

У наступних уривках бачимо, як Стефа пригощає своїми виробами отця Йосифа і як йому смакує: «Ми сиділи з ним..., звівши перед собою мур із кошиків з **солодкими птусями...** Йосиф пожадливо жував тістечка...» [102, с. 134] – «Nous étions assis..., après avoir érigé devant nous un mur de paniers avec **les religieuses...** Josef mâchait avidement les gâteaux...» [103, с. 150].

Найменування **птусі** є діалектизмом, що означає «заварні тістечка» [96]. Так, однокомпонентне найменування *птусі*, яке зустрічаємо у вище згаданих уривках, І. Дмитришин відтворила шляхом конкретизації як *des religieuses*, оскільки *religieuse* позначає конкретну страву французької кухні – «кондитерський виріб з двох заварних тістечок, розташованих один на одному, з начинкою з кондитерського крему (кавового або шоколадного) [101]». За словником В. Бусела, *la religieuse* перекладається як *подвійне заварне тістечко* [95, с. 520], тож конкретизація очевидна. Цікаво, що ця назва французького десерту отримала таке метафоричне найменування у зв'язку із схожістю за зовнішнім виглядом з вбранням монахинь.

Далі, в цьому ж уривку, під час розмови Стефи та отця Йосифа («...*Tu vchish мене, Стефо. Дякую за птусів*» [102, с. 136] – «*Tu m'apprends des choses,*

*Stefa. Je te remercie pour les gâteaux»* [103, с. 153]) слово *ntuci* трапляється ще раз, однак відтворюється шляхом генералізації як *les gâteaux* (тістечка).

У багатокомпонентному найменуванні *ntuci з ванільним кремом*, «*запах від яких кілька днів стояв над ринком»* [102, с. 233], одиницю *ntuci* відтворено теж шляхом конкретизації, однак вже іншою назвою французького десерту *éclairs* («вид заварного тістечка продовгуватої форми з кремом всередині» [101]). При перекладі словосполучення з *ванільним кремом* фіксуємо заміну прикметника *ванільним* іменником *vanille* (ваніль), що набув синтаксичних функцій прикметника та перестановку членів словосполучення: *ntuci з ванільним кремом – mes éclairs à la crème vanille*.

Загалом, у перекладах одиниці *ntuci* як *des religieuses* та *éclairs* спостерігаємо культурну адаптацію та одомашнення, оскільки перекладачка підбрала відповідники, які є реаліями культури мови перекладу.

◆ *Пляцки* [102, с. 214; с. 271], *пляцок* [102, с. 218; с. 262; с. 266] – *gâteaux* [103, с. 239; с. 310], *un gâteau* [103, с. 245; с. 299; с. 303]

◆ *Пляцок по-медіоланськи* [102, с. 262] – *un gâteau milanais* [103, с. 298]

*Пляцок* є західноукраїнською назвою випічки, що позначає «печений виріб із тіста (переважно із солодкою начинкою)» [96]. У перекладі цього найменування спостерігаємо нейтралізацію, оскільки, хоча переклад за допомогою одиниць *des gâteaux / un gâteau* відтворює семантичне значення слова мови оригіналу, спостерігаємо втрати соціолокальної інформації, вираженої в оригіналі діалектною назвою.

Назва *пляцок по-медіоланськи* зустрічається у творі як контекстуальний синонім страви *торт з яблук по-медіоланськи* (див. Додаток 1), яку Стефа готувала для гостей на день народження Аделі. У перекладі цієї страви спостерігаємо, зокрема, транспозицію, тобто заміну прислівника *по-медіоланськи* прикметником *milanais*.

◆ *Медівник* [102, с. 105] – *le pain d'épices* [103, с. 115]

Найменування цієї страви знаходимо в одному з уривків, де авторка описує, як Стефа порається на кухні: «...місила тісто на *медівник*» [102, с. 105]

– «...*J'ai aussi préparé l'appareil pour le pain d'épices*» [103, с. 115].

Тлумачний та етимологічний словники української мови фіксують одиницю *медівник* як синонім слова *медяник*, який означає «медовий коржик» [92; 84, с. 428]. У блозі «Пані Стефа» зазначається, що *медівник* – це «медовий пляцок, з родзинками і горішками» [88]. У цьому випадку перекладач стикається з явищем багатозначності слова, у зв'язку з чим можуть виникати труднощі при перекладі, оскільки з контексту, як бачимо вище, не зовсім зрозуміло, у якому саме вигляді Стефа готуватиме *медівник*: як коржик чи пиріг. У цьому випадку перекладачеві слід зважати на інші екстралінгвістичні фактори, а саме: місце дії твору й кулінарні традиції саме того регіону, який описано у творі. На нашу думку, авторка вжила це найменування саме у значенні «медовий пляцок, з родзинками і горішками», яке ми знаходимо у блозі, присвяченому дослідженню власне галицької кухні. Словник В. Бусела фіксує переклад найменування *медівник* як *pain d'épice* [95, с. 837]. І. Дмитришин використала такий самий відповідник. У французьких словниках назва *pain d'épices* тлумачиться як «пиріг з меду і житнього борошна з різними спеціями» [99]. Вважаємо цей відповідник частковим, оскільки попри відтворення денотативного значення вихідної одиниці, спостерігаємо втрати соціокультурної інформації та адаптацію до мови джерела.

◆ **Маківник** [102, с. 105] – *de gâteaux au pavot* [103, с. 115]

Найменування цієї страви знаходимо в одному з уривків, де описано частування пана Торна в домі Аделі та Петра: «...він уже напихався **маківником** – чорна борода була засипана змеленим на пудру цукром» [102, с. 179] – «...il s'empiffrait déjà **de gâteaux au pavot** : sa barbe noire était saupoudrée généreusement de sucre glace» [103, с. 200]. Те, як жадібно гість смакував *маківником*, вкотре свідчить про надзвичайні кулінарні здібності Стефи.

**Маківник** – «коржик з маком та медом» [85, с. 364]; «довгий листковий пиріг із маком; струдель» [82]. Як бачимо, назву цієї випічки тлумачать по-різному, у зв'язку з чим можуть виникати труднощі при перекладі, тому перекладачеві слід зважати на традиції регіону, де відбувається дія твору.

Лексикографічні джерела фіксують, що на Галичині поширеним є приготування *маківника* саме як завиванця (пирога) з маком. Словник В. Бусела пропонує перекладати одиницю маківник описово як *pain d'épice aux graines de pavot*, буквально «медівник з маком» [95, с. 832]. І. Дмитришин вдається до описового перекладу: *de gâteaux au pavot*, що передає зміст, але спричиняє втрати соціокультурної інформації. Водночас спостерігаємо граматичну трансформацію заміни однини *маківник* множиною *de gâteaux au pavot*.

◆ *Леках* [102, с. 217] – *un lekach* [103, с. 244]

Найменування цієї страви фіксуємо в контексті, де згадується похід Стефи до однієї єврейської родини, щоб пошити новий костюм для Фелікса. У той час мати з доньками якраз поралися на кухні і готували цю страву: «*Печете леках, пані Баумель? – запитую я*» [102, с. 217] – «*Vous préparez un lekach, madame Baumel ?*» [103, с. 244].

Українські словники не фіксують визначення цієї екзотичної страви. У творі авторка вживає запозичену назву *леках*, аби передати кулінарні традиції цієї єврейської сім'ї і подає виноску, аби пояснити читачеві, що йдеться про «єврейський медовий пиріг» [102, с. 217]. У перекладі І. Дмитришин відтворила це найменування шляхом транскрибування як *un lekach* з перекладацьким коментарем – «*gâteau au miel de la cuisine juive, préparé pour Roch Nachana*» [103, с. 244].

◆ *Сніжна бабка зі збитих вершків* [102, с. 25] – *un gâteau neige à la crème fouettée* [103, с. 28]

◆ *Бішкоптові бабки* [102, с. 88] – *le savarin* [103, с. 96]

◆ *Бішкоптові бабки з ягідним кремом* [102, с. 87] – *un savarin à la crème de fruits rouges* [103, с. 96]

Одиниця *бабка* у складі багатокомпонентних назв десертів згадується у наступних уривках:

– «..він мав короткий зв'язок із моєю матір'ю, коли та готувала для пані докторової *сніжну бабку зі збитих вершків*» [102, с. 25] – «...il avait eu une

*brève liaison avec ma mère lorsqu'elle préparait pour Madame un gâteau neige à la crème fouettée»* [103, с. 28];

– «Я якраз брела туди крізь немислимі болота: купити **бішконтові бабки з ягідним кремом...**» [102, с. 87] – «*J'étais justement en train de me frayer un chemin dans cette incroyable gadoue : je voulais acheter un savarin à la crème de fruits rouges»* [103, с. 96];

– «**Бішконтові бабки** мені все одно продали...» [102, с. 88] – «*On m'a tout de même vendu le savarin...*» [103, с. 96].

Одиниця **бабка** має кілька значень: «страва з борошна, пшона, картоплі, локшини, рису, сиру та ін.»; «хліб з гречаного борошна»; «здобна булка»; «булочка із здобного тіста, або кексик» [83, с. 58]. Для того, щоб адекватно відтворити це багатозначне найменування, перекладачеві слід дізнатись, у якому значенні ця страва побутує у місцевості, де відбувається дія, а також посилатись на контекстуальне оточення. Так, у галицьких джерелах **бабка** означає «здобна булка», а контекст підказує, що йдеться про десерт завдяки поширювачам (зі збитих вершків, з ягідним кремом тощо). Дослідниця галицької гастрономічної культури М. Душнар, зокрема, зазначає, що йдеться про випічку, яка часто поливається різними солодкими поливками [88].

У двомовному словнику В. Бусела переклад цієї одиниці не зафіксовано. Як бачимо з вище згаданих прикладів, відтворення цієї одиниці І. Дмитришин не є уніфікованим. Так, у першому випадку номінацію **бабка** відтворено шляхом генералізації, оскільки відповідник *un gâteau* може позначати будь-яку випічку з солодкого тіста, тоді як **бабка** є лише різновидом такої випічки. **Збити вершки** відтворено еквівалентом з трансформацією перестановки – *la crème fouettée*. Відтворюючи означення **сніжна**, перекладачка вдається до транспозиції (іменник виступає в ролі прикметника: **сніжна** – *neige*).

Найменування **бішконтові бабки** відтворене за допомогою одиниці *le savarin*, що означає «тістечко у формі корони з м'якого тіста, просоченого лікерним сиропом» [101]. У цьому випадку *le savarin* позначає конкретну страву французької кухні, названої на честь відомого гастронома А. Брійя-

Саварена. Таким чином, у перекладі задіяно конкретизацію й одомашнення перекладу у зв'язку з застосуванням реалії французької кухні.

У перекладі назви *бішкoptові бабки з ягідним кремом* спостерігаємо певні трансформації при відтворенні інших компонентів страви, зокрема транспозицію та перестановку: *з ягідним кремом – la crème de fruits rouges*.

◆ *Кнедли зі сливами* [102, с. 153] – *knödel aux prunes* [103, с. 171-172]

◆ *Кнедли зі сливками* [102, с. 211] – *de knödel à la crème* [103, с. 237]

Найменування *кнедли* є запозиченням з німецької мови і означає «вироби переважно з картопляного тіста з різними начинками» [94]: «Він...поважно з'їдав два тарелі *кнедлів зі сливами*» [102, с. 153]; «Петро садив його за стіл, сам сідав поруч і з поважним виглядом запакував малого... *кнедлями зі сливками...*» [103, с. 211]. У двох прикладах І. Дмитришин вдається до транскрибування назви *кнедли* як *knödel* за посередництва мови джерела (німецької). Цікаво простежити відтворення одиниць на позначення начинки.

Так, у першому випадку перекладачка відтворює прийменниково-іменникову конструкцію *зі сливами* прямим відповідником *aux prunes*. Натомість у другому випадку І. Дмитришин неправильно розтлумачила одиницю *сливки*, у зв'язку з чим спостерігаємо помилку у перекладі. Авторка твору вжила слово *сливки* як зменшено-пестливу форму до *сливи*, однак І. Дмитришин трактує цю одиницю як *вершки*, посилаючись скоріше на російську мову, де слово *сливки* означає «вершки». Таким чином, переклад не є адекватним та потребує коригування.

◆ *Пундики* [102, с. 180] – *des gâteaux* [103, с. 200]

◆ *Пундик з рожею* [102, с. 179] – *un gâteau à la rose* [103, с. 200]

Найменування цієї випічки фіксуємо в уривку, де описується частування пана Торна в гостях в Аделі та Петра («У кожній руці Торн тримав по масному *пундику з рожею*» [102, с. 179] – «Dans chaque main, Thorn tenait un gros *gâteau à la rose*» [103, с. 200]; «Оповідь він ілюстрував фігурками з паперу: ось серед *пундиків і горняток...виросло строкате ярмаркове місто Ярослав*» [102, с. 180] – «Son récit était illustré par les figurines en papier : voilà qu'au milieu *des gâteaux*

*et des tasses...a surgi la ville de Yaroslav»* [103, с. 200]).

Оскільки у тексті не згадуються особливості приготування страви, ми звернулись до словників, де знаходимо, що **пундик** означає «різновид печива або пиріжків» [82]. Етнографічний словник подає навіть рецептуру страви, де зазначає, що готується спеціальне прісне тісто на яйцях і кисляку або на сироватці, вирізаються тонкі коржі і підсмажуються з обох боків на сковороді у великій кількості жиру [90, с. 93-94]. У зв'язку з цим вважаємо запропонований І. Дмитришин переклад лексеми **пундик** словом *gâteau* генералізацією, оскільки в українській культурі **пундик** є окремим різновидом випічки з характерними для неї складовими та способом приготування. Одиницю *рожа* відтворено прямим відповідником *la rose*.

Серед солодких виробів не з тіста розгляньмо переклад наступних найменувань:

◆ **Макаїті** [102, с. 105] – **makaguigui** [103, с. 115]

С. Андрухович, відтворюючи образ персонажа Стефи та її цілковите захоплення кулінарією, розповідає читачеві як та, півночі не спавши, готувала різні смаколики і, зокрема, «смажила **макаїті**» [102, с. 105]. Йдеться про десерт, значення якого навіть не кожному українському читачеві зрозуміле, оскільки найменування *макаїті* є діалектизмом, а тому авторка твору в примітці пояснює аудиторії, необізнаній з галицькими специфічними назвами страв, що йдеться про «солодоші з горіхів, зернят та меду, схожі на козинаки» [102, с. 105]. У перекладі назва десерту відтворена транскрипцією як *makaguigui*, що дозволило зберегти регіональний колорит та водночас додано примітку, що робить страву зрозумілішою для реципієнта: «*confiserie à base de noix, de graines et de miel*» [103, с. 115].

◆ **Галярети** [102, с. 214] – **mes mousses de fruits** [103, с. 239]

◆ **Чоколядова галярета** [102, с. 240] – **mousse au chocolat** [103, с. 274]

◆ **Галярета з дрібного рожевого винограду** [102, с. 190] – **la gelée de petits raisins roses** [103, с. 212]

Однокомпонентне найменування *галярети* фіксуємо в уривку, де Стефа

говорить про цю страву узагальнено, згадуючи Фелікса та як він полюбив її їжу: «Але він так звик до моїх...*галярет*» [102, с. 214] – «*Mais il s'était complètement habitué à...mes mousses de fruits*» [103, с. 239].

*Галярета* є діалектизмом, що означає «желе» або у вужчому значенні «фруктово-ягідне желе, загущене желатином» [88; 96]. У вище згаданому контексті, І. Дмитришин відтворює найменування *галярети* описово як *mes mousses de fruits*. Такий переклад спричиняє не лише нейтралізацію та втрату соціолокальної інформації, й певні неточності на семантичному рівні. Зокрема, одиниця *mousse* означає «закуси або десерти зі збитих яєчних білків» [101], тоді як *галярета* не має у складі яєчних білків.

Найменування *чоколядова галярета* у творі фігурує як страва з меню до дня народження Аделі. Як і в попередньому випадку, одиницю *галярета* тут відтворено як *mousse*, що передає інші нюанси значення, аніж вихідне слово, тоді як діалектизм *чоколядова* (шоколадна) перекладено нейтрально. Крім того, у перекладі задіяно також трансформації транспозиції та перестановки у зв'язку з граматичними відмінностями досліджуваних мов: *чоколядова галярета* – *mousse au chocolat*.

При відтворенні найменування *галярета з дрібного рожевого винограду* («*I галярета з дрібного рожевого винограду...яку я сама варила*» [102, с. 190]) І. Дмитришин вжила адекватний семантичний відповідник *la gelée*, що означає «виріб із соків свіжих фруктів, багатих на пектин, зварених з цукром, який застигає після охолодження» [100]. Складову, яка вказує на основний інгредієнт десерту відтворено з застосуванням різних трансформацій: перестановки (*рожевого винограду* – *raisins roses*) та заміни однини множиною (*виноград* – *raisins*).

◆ *Шодо молочне ванількове* [102, с. 240] – *chaudeau au lait et à la vanille* [103, с. 274]

Назву цього десерту фіксуємо в меню, де представлені страви для частування Аделиних гостей. Як і багато інших попередньо згаданих страв з меню, цей десерт не є стравою галицької кухні, оскільки спостерігаємо

запозичення з французької гастрономічної культури (*le chaudéau*), що також засвідчує відмінності харчування героїв у ресторані та під час звичних домашніх застіль.

Авторка твору С. Андрухович додає примітку для пояснення українському читачеві значення слова: «французький десерт, приготований на водяній бані з жовтків, збитих на білому вині з цукром» [102, с. 240]. У перекладі І. Дмитришин відтворила найменування еквівалентом, проте водночас, як і у випадку з соусом *бешамель*, що ми аналізували вище, функція екзотичного вкраплення, яку виконує найменування в українському тексті, у перекладі втрачається, оскільки слово є рідним для французького читача і не несе додаткового смислового навантаження у порівнянні з оригіналом. Інші компоненти у перекладі зазнали граматичних змін. Спостерігаємо, зокрема, транспозицію (прикметники *молочне* та *ванількове* у перекладі стають іменниково-прийменниковими конструкціями – *au lait* та *à la vanille*). До речі, прикметник *ванільковий* є галицькою формою слова *ванільний*, тому в цьому випадку спостерігаємо відтворення нейтральним відповідником і, як результат, втрату соціолокальної інформації.

Інші найменування назв десертів (*печиво, мармуляда, тістечка, бішкoptові тістечка з абрикосами, торт по-медіоланськи, накипляки, завиванець з яблуками, себто струдель, торт Захера, морозиво цитринове, начинюване цвяхами яблуко*) та їхній переклад подано в Додатку 1.

Тож у назвах десертів спостерігаємо наявність культурно- та регіонально-маркованих найменувань, які у перекладі втрачають це забарвлення, адже відтворюються шляхом генералізації, нейтралізації або описово. Подекуди перекладачка вдається до транскрибування, зокрема, для відтворення екзотичних назв. У деяких аналізованих найменуваннях спостерігаємо неадекватний переклад всієї назви або інгредієнта у складі страви.

## 2.3. Аналіз перекладу лексико-семантичної групи назв напоїв у творі

### 2.3.1. Відтворення найменувань безалкогольних напоїв

Безалкогольні напої у творі представлені як однокомпонентними назвами (*кава, чай, компот, кисіль, узвар, молоко, оршада*), так і багатоконпонентні найменуваннями (*мигдалевий кисіль на молоці, компот із порічок, кава зі сметанкою, міцна чорна гербата, гарячий шоколад* тощо).

Такі одиниці, як *кава, чай, молоко, гарячий шоколад*, відтворено прямими відповідниками, які фіксує словник: *кава* [102, с. 85] – *le café* [103, с. 92], *чай* [102, с. 39] – *le thé* [103, с. 43], *молоко* [102, с. 209] – *le lait* [103, с. 234], *гарячий шоколад* [102, с. 132] – *du chocolat chaud* [103, с. 146]. В останньому випадку спостерігаємо перестановку у зв'язку з фіксованим порядком слів у французькій мові. Розгляньмо детальніше способи відтворення інших найменувань, які можуть становити певні труднощі для перекладача:

- ◆ *Компот* [102, с. 80] – *la compote* [103, с. 85]
- ◆ *Компот із порічок* [102, с. 80] – *la compote est à la groseille* [103, с. 85]
- ◆ *З порічок компот* [102, с. 80] – *la compote de groseilles* [103, с. 85]

Традиційний український напій *компот* зустрічається у творі під час частування отця Йосифа та їмості Іванки: «*Іванко, вам води чи компоту?... – Стефо, компот із порічок? Іванко, з порічок компот!*» [102, с. 80].

*Компот* – «солодка рідка страва зі свіжих фруктів, ягід і т. ін., зварених у воді; узвар» [82]. У французькій мові це слово має зовсім інше значення, аніж в українській, тобто *compote* та *компот* є міжмовними омонімами. У французькій гастрономічній культурі слово *compote* означає «фрукти, приготовані цілими або четвертинками з цукром, водою або червоним вином» і синонімом має слово *marmelade* (мармелад) [100]. Наразі в українській мові, особливо на професійній кухні, це слово часто вживається у тому значенні, що і у французькій мові, однак має інший відповідник – *компоте*. Словник В. Бусела фіксує переклад одиниці *компот* як *la compote*, однак без додаткового пояснення [95, с. 812]. І. Дмитришин також відтворює *компот* як *la compote*,

проте разом з цим вона лишає примітку, щоб пояснити читачеві, що йдеться саме про напій з варених фруктів – «*boisson à base des fruits cuits*» [103, с. 93].

При перекладі словосполучення *компот із порічок* перекладачка дослівно відтворила оригінальну структуру – *la compote est à la groseille*, тоді як у другому випадку спостерігаємо трансформацію перестановки членів словосполучення з *порічок компот* – *la compote de groseilles*.

- ◆ *Киселі* [102, с. 211] – *de kissel* [103, с. 237]
- ◆ *Мигдалевий кисіль на молоці* [102, с. 39] – *confiture de lait d'amande* [103, с. 43]

Найменування *кисіль* трапляється у творі, коли розповідається, чим Стефа та Петро годували Фелікса (*Петро...запаковував малого...киселями...* [102, с. 211]), а також як лікувальний засіб для Аделі, яка страждала від мігрені («*Я вийшла розпорядитися, щоб...принесли...мигдалевого киселю на молоці...*» [102, с. 39]).

*Кисіль* – «драглиста страва з ягідного або фруктового сиропу, молока тощо з домішкою крохмалю» [82]. Словник В. Бусела відтворює цю одиницю транскрипцією (за посередництвом російської мови) з поясненням в дужках: *le kissel* («*gelée de fruits additionnée de féculé*» – фруктове желе з додаванням крохмалю) [95, с. 806]. У творі *кисіль* відтворено також шляхом транскрибування з російської мови як *kissel*.

У перекладі багатокомпонентного найменування *мигдалевий кисіль на молоці* спостерігаємо, що перекладачка вдалась до взагалі іншого відповідника для відтворення одиниці *кисіль*, а саме – *confiture*. У французькій мові слово *confiture* означає «цілі фрукти або шматочки фруктів, зварені у цукрі» [100]. Таким чином, спостерігаємо дві неточності: по-перше, одиниця *confiture* відтворюватиме в уяві читача іншу страву (варення); по-друге, відсутня уніфікованість в номінації страв (в одному випадку *kissel*, в іншому – *confiture*). З граматичного боку, спостерігаємо транспозицію та перестановку членів словосполучення (*мигдалевий кисіль на молоці* – *confiture de lait d'amande*).

- ◆ *Узвар* [102, с. 91] – *une compote de fruits / une compote* [103, с. 99]

Найменування *узвар* зустрічається у творі в жартівливому контексті, де сам батько пані Аделі зазначав, що дочка нічого не тямить в кулінарії: «*Аделя замість зупи варить узвар, а замість узвару — юшку «нічо» на гарячі дні*» [102, с. 91] – «*Au lieu d'une soupe, Adèle nous cuisinera une compote de fruits, au lieu d'une compote, un bouillon de rien pour les jours de chaleur*» [103, с. 99].

*Узвар* – «солодка рідка страва із сушених фруктів і ягід, зварених у воді» [93]. У словнику В. Бусела одиниця *узвар* відтворена описово як *compote fait à base de fruits cuits ou frais* (компот з варених чи свіжих фруктів) [95, с. 1025]. Однак, згідно з словниками, ознакою узвару, яка відділяє його від звичайного компоту, є сушені фрукти. У своєму перекладі І. Дмитришин відтворює одиницю описово як *une compote de fruits*. Разом з тим спостерігаємо генералізацію, оскільки сема *сушені фрукти* у перекладі передається загальним словом *fruits*. Іншим відповідником у контексті виступає редукована назва *une compote* з метою уникнення повтору та зайвого нагромадження.

◆ *Оршада* [102, с. 239; с. 261] – *l'orgeat* [103, с. 274; с. 297]

Це найменування у творі виступає екзотизмом і зустрічається в меню до дня народження Аделі, яке Стефа складала спеціально для високоповажних гостей, а тому підбирала вишукані, незвичні страви та напої, які якнайкраще підійшли б для такого дійства.

В етимологічному словнику знаходимо, що слово *оршад* (саме так його фіксує словник, тому припускаємо, що додавання закінчення *-a* притаманне місцевій говірці за аналогією зі словом *салата* (від салат) тощо) є запозиченням з французької мови від *orgeat* і означає «прохолодний напій з мигдалевого молока з цукром» [92]. В оригіналі авторка подає виноску з визначенням слова – «суміш мигдалевого молока з цукром та померанцевою водою» [102, с. 239]. У творі слово виступає екзотичним елементом, проте в перекладі ця його конотація втрачається, оскільки *оршада* є французькою реалією і в перекладі відтворена відповідно як *orgeat*.

◆ *Міцна чорна гербата* [102, с. 179] – *du thé noir bien fort* [103, с. 200]

Найменування цього напою фіксуємо в описі частування пана Торна

(«Коли я розілляла... *міцну чорну гербату*, він уже напихався маківником...») [102, с. 179] – «*Lorsque j'ai versé...du thé noir bien fort, il s'empiffrait déjà de gâteaux au pavot...*» [103, с. 200]).

*Гербата* в західноукраїнському говорі означає «чай» [82]. І. Дмитришин відтворила семантичне значення одиниці, однак цей відповідник є нейтральним і не відтворює соціолокальну інформацію, що міститься у вихідній одиниці. Означення для позначення кольору відтворено еквівалентом (*чорна – noir*), так само як означення для позначення смаку (*міцна – fort*). Водночас спостерігаємо додавання прислівника *bien fort* (*дуже міцна*) для посилення густативних характеристик напою та перестановку членів словосполучення у перекладі.

◆ *Кава зі сметанкою* [102, с. 116] – *du café avec de la crème* [102, с. 127]

Щодо відтворення цього найменування, то, аналізуючи компонент *сметанка* раніше, ми з'ясували, що труднощі можуть бути зумовлені полісемією слова («зменшено-пестлива форма до *сметана*» та «вершки»), однак в цьому випадку зрозуміло, що йдеться про *вершки*, тож одиниці в назві напою відтворено еквівалентами: *du café avec de la crème*.

З відтворенням найменувань напоїв з *малини* (*малиновий сік, малинова вода, малиновий вітаміновий напій*) пропонуємо ознайомитись у Додатку 1.

Таким чином, назви безалкогольних напоїв, спільні для обох культур, перекладаються прямими відповідниками. Водночас при відтворенні найменувань, які є реаліями української культури, спостерігаємо застосування як транскрибування, так і адаптивного описового перекладу. Також трапляються трансформації додавання, перестановки, транспозиції.

### 2.3.2. Відтворення найменувань алкогольних напоїв

Серед алкогольних напоїв знаходимо однокомпонентні назви (*шампанське* або *шампан, пиво, горілка*) та багатоконпонентні (*домашнє вино із порічок, литовський квас та вишневий лікер*).

◆ *Пиво* [102, с. 44] – *la bière* [103, с. 47]

Найменування *пиво* зустрічаємо в наступному уривку: «*Аделя під час*

його приходів усе мусила бути десь поруч: то **пива** підливала їм із доктором Ангером до кухлів...» [102, с. 44]. Оскільки **пиво** позначає напій, спільний для багатьох культур, у перекладі він відтворюється прямим відповідником.

◆ **Шампанське** [102, с. 258] – *le champagne* [103, с. 294]

◆ **Шампан** [102, с. 177] – *le champagne* [103, с. 197]

Найменування **шампанське**, що є запозиченням з французької мови, зустрічається у творі, зокрема, як основний алкогольний напій під час святкування дня народження Аделі: «*Гості цокаються, сміються, цілують Аделю. Я роблю ковток шампанського*» [102, с. 258]. У перекладі одиницю відтворено прямим відповідником *le champagne*.

Лексема **шампан** («...прибулих на допомогу комендантів у німецькому посольстві приймають охолодженим шампаном!» [102, с. 177]), згідно з етимологічним словником, є застарілою формою слова **шампанське** [87, с. 374]. Якщо в українській мові ця форма є архаїчною і застосована з певною стилістичною метою в межах історичного роману для відтворення особливостей мови тієї епохи, то у французькому перекладі цей аспект втрачається.

◆ **Горілка** [102, с. 82; с. 186] – *l'alcool* [103, с. 87], *l'eau-de-vie* [103, с. 207]

Найменування **горілка** спостерігаємо в таких уривках:

– «...скільки межі тими щирими людьми поселилось гріха:... пристрасть до горілки...» [102, с. 82] – «...*comment le péché s'est installé au sein de ce peuple candide :... penchant immodéré pour l'alcool*» [103, с. 87];

– «Коли приходжу до тями, то почуваюсь, ніби пила всю ніч горілку...» [102, с. 186] – «*Lorsque je reviens à moi, je me sens comme si j'avais bu de l'eau-de-vie toute la nuit...*» [103, с. 207].

**Горілка** – «традиційний український міцний алкогольний напій, що є сумішшю винного спирту та води у певній пропорції» [93]. Словник В. Бусела пропонує переклад цього напою одиницею *eau de vie* або *eau-de-vie de grain* [95, с. 722]. І. Дмитришин в одному випадку також вдається до перекладу цього найменування як *l'eau-de-vie* («алкогольний напій, отриманий шляхом

дистиляції різних ферментованих продуктів» [100]). Хоч цей переклад і відтворює приблизно значення вихідної одиниці, спостерігаємо втрати соціокультурної інформації, адже *горілка* є реалією української культури. Інший відповідник *l'alcool* (алкоголь) є більш загальним за значенням, тому тут перекладачка вдалась до генералізації, що також призводить до втрат культурного компонента у перекладі.

◆ **Домашнє вино із порічок** [102, с. 177] – ***le vin de groseille*** [103, с. 199]

Цим напоєм у домі Аделі частували пана Торна, котрий несподівано завітав до них в гості: «Торн підняв келишок, наповнений **домашнім вином із порічок**, яке щойно налив Петро» [102, с. 177]. У перекладі одиниці *вино* та *порічки* відтворено прямими відповідниками – *le vin* та *groseille* з такою ж структурою, як в оригіналі. Водночас спостерігаємо вилучення означення *домашнє* у перекладі.

◆ **Литовський квас** [102, с. 212] – ***le kvas lituanien*** [103, с. 238]

Найменування напою *квас* зустрічаємо в уривку, де розповідається про приїзд генерала жандармерії до дому Аделі: «Вона...запропонувала йому **литовського квасу** (холодного, щойно з пивниці)» [102, с. 212] – «*Elle...lui a proposé du kvas lituanien (frais, tout juste sorti de la cave)*» [103, с. 238].

Слово *квас* означає «кислуватий напій, який готують із житнього хліба або житнього борошна з солодом» [82]. Словник В. Бусела пропонує переклад шляхом транскрипції, подаючи пояснення в дужках *le kwas* або *le kvas* («*boisson fermentée russe*» – російський ферментований напій) [95, с. 804], що, на нашу думку, не зовсім коректно, оскільки *квас* є реалією слов'янських народів і не лише російської культури. І. Дмитришин відтворила одиницю *квас* шляхом транскрибування, зберігши соціокультурну інформацію, а означення *литовський* – еквівалентом.

◆ **Вишневий лікер** [102, с. 153] – ***liqueur de cerise*** [103, с. 171]

Найменування цього напою фіксуємо в наступному уривку зі спогадів Стефи про доктора Ангера та його відвідувачів: «Він приходив до доктора завжди докладно о тій же порі, випивав до кави келишок солодкого **вишневого**

*лікеру, невдоволено при цьому кривлячись» [102, с. 153].*

Одиниця *лікер* є запозиченням з французької мови від *liqueur* [85, с. 260] і означає «солодкий, ароматний міцний спиртний напій» [92]. У перекладі найменування *лікер* відтворено прямим відповідником. Також спостерігаємо такі трансформації, як транспозиція (*вишневий – de cerise*) та перестановка (*вишневий лікер – liqueur de cerise*).

Таким чином, у назвах алкогольних напоїв здебільшого фігурують найменування, знайомі французькій культурі. Деякі з них за походженням і є французькими назвами, тому в перекладі відтворені відповідними еквівалентами.

## Висновки до розділу 2

У ході практичного дослідження було здійснено аналіз перекладу 215 найменувань їжі з роману «Фелікс Австрія» у межах трьох лексико-семантичних груп (назви продуктів, страв та напоїв), що зустрілися один і більше разів, і з'ясовано, що переклад цієї лексики супроводжується низкою труднощів, а тому у своїй роботі перекладачка І. Дмитришин вдавалась до різних способів перекладу.

Прямими відповідниками відтворено здебільшого назви окремих продуктів, назви інгредієнтів у багатокомпонентних найменуваннях страв чи напоїв і рідше деякі назви страв та напоїв, які не містять додаткової екстралінгвістичної інформації. Здебільшого під час перекладу найменувань їжі перекладачка вдається до різного роду трансформацій у зв'язку широким обсягом інформації, яку ретранслюють певні назви, що, крім денотативної, часто містять соціокультурну (слова-реалії), соціолокальну (діалектні найменування), конотативну (зокрема, зменшено-пестливі слова) інформацію.

Так, найменування, що є реаліями, відтворено з застосуванням стратегії доместикації, адже більшість з них перекладено за допомогою таких трансформацій як описовий переклад, генералізація та використання французьких реалій, що свідчать про адаптацію до культури мови перекладу. Переклад українських реалій шляхом транскрибування теж трапляється, але рідше. За допомогою транскрибування відтворюються, зокрема, реалії інших культур. Подекуди транскрибовані найменування супроводжуються примітками, в яких перекладачка розтлумачує значення тих чи інших одиниць.

Діалектні назви у перекладі нейтралізуються і, попри збереження денотативної інформації, втрачають своє локальне забарвлення. Конотативна інформація, що міститься у зменшено-пестливих формах деяких найменувань їжі, у перекладі втрачається через відтворення цих слів нейтральними відповідниками без додаткового конотативного навантаження.

Інші виклики, пов'язані з перекладом найменувань їжі у романі, зумовлені наявністю полісемічних назв, відтворення яких відбувається або з

огляду на контекст, або на суб'єктивне потрактування перекладачем. Крім того, нами було зафіксовано один міжмовний омонім, який перекладачка відтворює шляхом транскрибування, однак з відповідною приміткою.

Загалом, у перекладі найменувань їжі в межах досліджуваного твору були задіяні всі типи перекладацьких трансформацій: лексичні, граматичні, лексико-граматичні.

Серед лексичних трансформацій найчастіше фігурують транскрибування, генералізація, конкретизація, вибір відповідника з синонімічного рядку. Зовсім рідко натрапляємо на контекстуальну заміну, модуляцію, заміщення.

Граматичні трансформації широко представлені, зокрема, заміною частин мови (транспозицією), де найчастіше відбувається заміна прикметника, що вказує на основний інгредієнт страви чи напою, прийменниково-іменниковою конструкцією у зв'язку з граматичними відмінностями обох мов, а також заміною категорії числа у перекладі.

Лексико-граматичні трансформації найчастіше включають перестановку та описовий переклад. Рідше перекладачка вдається до вилучень та додавань. Подекуди натрапляємо на антонімічний переклад та цілісне перетворення.

Усі ці трансформації у більшості випадків застосовуються комплексно, особливо, якщо йдеться про переклад багатозначного найменування.

Спостерігаємо також неузгодженість у відтворенні деяких найменувань різними відповідниками та зворотній процес, коли відмінні назви відтворені однаковими відповідниками. Крім того, фіксуємо декілька перекладацьких помилок у відтворенні семантичного значення деяких назв, у зв'язку з чим в уяві читача може вимальовуватися хибний образ тої чи іншої їжі.

Таким чином, наш аналіз ілюструє конкретні виклики, що виникають у перекладі найменувань їжі, а також основні підходи до відтворення цієї лексики, зокрема шляхом різних видів перекладацьких трансформацій.

## ВИСНОВКИ

У сучасному перекладознавстві в контексті глобалізації та посилення міжнародних зв'язків все більш актуальним стає питання взаємодії культури та перекладу. Переклад – це не лише діяльність, завдяки якій мовні засоби однієї мови відтворюються засобами іншої мови, це ще й місток між культурами та традиціями різних націй.

Одним з ключових компонентів культури кожного народу, що транслює його традиції, вподобання та смаки, є їжа. Важливість їжі для людської культури вивчалась ще здавна, а в сучасних гуманітарних розвідках ХХ-ХХІ ст. набула особливого розквіту у працях науковців, як досліджують їжу з лінгвістичної, літературознавчої, культурологічної, соціологічної, перекладознавчої перспектив.

У наш час їжа розглядається як *дискурсивне явище*, однак і досі немає загальноприйнятого терміна на позначення дискурсу, пов'язаного з концептом *їжа*. Зокрема, був уведений термін *глутонічний дискурс* у значенні «особливий вид масово-інформаційної комунікації, який характеризує всю систему харчового процесу», однак, як неологізм, не є поширеним. Те ж саме стосується і його елементів – *глутонімів / глутонічної лексики*. Під *найменуваннями їжі* в нашому дослідженні ми розуміємо «назви того, що їдять і п'ють, харчів», які знаходяться, на нашу думку, в ядрі глутонічної лексичної підсистеми.

Найменування їжі ми визначаємо у роботі як тематичну групу, яка складається з трьох лексико-семантичних груп – назв продуктів, страв і напоїв, які, у свою чергу, поділяються на мікрогрупи. Як свідчить проведений аналіз, тематична група найменувань їжі не є гомогенною ні за семантикою, ні за структурою, включаючи багато амбівалентних елементів, що важко підпадають під класифікацію і визначення.

Проблема перекладу українських найменувань їжі неабияк актуальна сьогодні, однак досі є малодослідженою. Відтворення елементів на позначення їжі іншою мовою передбачає ознайомлення цільової аудиторії з гастрономічними традиціями носіїв мови оригіналу і, як наслідок, формування

їхньої гастрономічної компетенції. Так, обраний нами для аналізу роман «Фелікс Австрія» С. Андрухович (2014 р.), переклад якого виконала І. Дмитришин (2018 р.), ілюструє, зокрема, особливості галицької кухні початку ХХ століття – яскравий симбіоз різноманітних гастрономічних традицій, які досі панують на цих землях.

У ході практичного дослідження ми здійснили аналіз перекладу 215 найменувань їжі, що зустрілися один і більше разів, поділивши їх за трьома лексико-семантичними групами: назви продуктів (67 найменувань), назви страв (125 найменувань), назви напоїв (23 найменування) та меншими мікрогрупами у межах відповідних лексико-семантичних груп. Усі ці назви представлені у творі як нейтральною лексикою, спільною для обох досліджуваних мов, так і діалектизмами, національними та локальними реаліями, запозиченнями, зумовлюючи виклики їхнього перекладу на французьку мову через необхідність відтворення додаткової екстралінгвістичної інформації, зокрема культурного компонента та особливостей місцевого мовлення.

Задля досягнення адекватності та еквівалентності перекладу у зв'язку з розбіжностями вихідної та цільової мов (на лексичному, граматичному, стилістичному рівнях) перекладачі послуговуються перекладацькими трансформаціями лексичного, граматичного та лексико-граматичного типу.

Наш практичний аналіз засвідчує, що прямими відповідниками, які збігаються за семантикою, граматичними ознаками, стилістичним наповненням найчастіше відтворюються назви продуктів, інгредієнтів у стравах, деякі назви напоїв та страв, які є спільними для обох досліджуваних культур.

Однак у зв'язку з лексичними та граматичними відмінностями вихідної та цільової мов та відсутністю прямих відповідників для більшості найменувань І. Дмитришин вдається до перекладацьких трансформацій:

1) лексичних (найчастіше *генералізація, конкретизація, транскрибування* (подекуди з примітками), *вибір відповідника з синонімічного ряду*; рідше *контекстуальні заміни, модуляція, заміщення*);

2) граматичні (найчастіше *заміна однієї частини мови іншою (транспозиція)*); рідше *заміна однини множиною і навпаки*);

3) лексико-граматичні (найчастіше, *перестановки й описовий переклад*); рідше *додавання, вилучення, антонімічний переклад, цілісне перетворення*).

У більшості випадків переклад одного найменування, що складається з кількох слів, відтворено комплексними трансформаціями. До перекладацьких трансформацій І. Дмитришин вдається і за наявності прямого відповідника, керуючись здебільшого суб'єктивним вибором, однак у деяких випадках це призводить до неадекватного відтворення вихідної одиниці.

Одним з важливим моментів роботи стали стилістичні проблеми перекладу. Значна частина найменувань їжі представлена галицькими діалектними назвами, у перекладі яких втрачається місцевий колорит у зв'язку з застосуванням нейтральних французьких відповідників.

У відтворенні слів-реалій, що позначають найменування їжі, характерні для української або галицької (в локальному аспекті) гастрономічної культури, превалює стратегія доместикації, адже домінують тут виступають такі трансформації як описовий переклад, генералізація або відтворення назв їжі реаліями французької культури. Таким чином, при відтворенні українських культурно-маркованих найменувань перекладачка працювала на цільову аудиторію, хоча незначна частка транскрибованих одиниць, інколи з примітками для полегшення сприйняття реалій реципієнтами, все ж лишила, на нашу думку, український етнокультурний слід у перекладі.

Переклад чужих реалій, наявних в оригіналі, відтворено шляхом транскрибування. Слід зазначити, що французькі запозичення у перекладі втрачають це екзотичне забарвлення, адже вже не сприймаються як чужорідний елемент на рідному ґрунті порівняно з текстом оригіналу, де їм відведена певна функція, а саме – транслювання контрасту в буденному харчуванні героїв та на пишних бенкетах, для яких готувалась більш вишукана й нетрадиційна їжа.

Попри те, що у перекладі більшості реалій спостерігаються втрати соціокультурної інформації, ми вважаємо, що в такому випадку слід також

брати до уваги жанр тексту та його прагматику. Оскільки основною функцією художнього твору є естетична, адресат передусім має отримувати задоволення від його прочитання. Якщо переклад буде переобтяжено значною кількістю транскрибованих слів чи приміток, ця функція буде недосяжна. Зважаючи на те, що у творі, крім культурно-маркованих найменувань їжі, присутні й інші види реалій (ономастичні, адміністративні тощо), ми вважаємо, що зробити висновок про доцільність обраної стратегії перекладу у межах всього твору можна після цілісного аналізу не лише відтворення найменувань їжі, а й інших складників.

Аналіз перекладу підтверджує також факт зумовленості багатьох проблем відтворення найменувань їжі полісемією деяких назв, явищем міжмовної омонімії, експресивно-емоційним вираженням певних одиниць. Так, відтворюючи полісемічні найменування, перекладачка вдається як до суб'єктивного потрактування значення відповідного найменування, так і до його співвіднесеності з лінгвістичним (у межах відповідного уривку) та екстралінгвістичним (у межах всього твору з урахуванням інших обставин: хронологічних, локальних тощо) контекстами. Один з наявних міжмовних омонімів І. Дмитришин відтворює, додаючи примітку, аби цільова аудиторія правильно потрактувала значення найменування в контексті української гастрономічної культури. Експресивно-емоційного навантаження найменуванням їжі надають демінутивні форми, які вказують не лише на менший розмір продукту чи страви, а й засвідчують тепле й ніжне ставлення головної героїні Стефи до їжі, тоді як у перекладі цей аспект втрачається у зв'язку з нейтральним відтворенням таких назв.

Важливою, на нашу думку, у перекладі найменувань їжі, зокрема, назв страв, які відмінні за своєю рецептурою та способом приготування, є узгодженість термінології. Часом перекладачка відтворює різні українські страви однаковими французькими відповідниками, стираючи межі між ними й скорочуючи розмаїття страв, наявних у тексті оригіналу. Водночас трапляються випадки зворотнього процесу, коли одне найменування відтворюється різними відповідниками, що, на нашу думку, найчастіше зумовлено прагненням

перекладачки уникнути тавтології у межах уривку, де кілька разів згадується однакова страва. У цьому аспекті такі відповідники є контекстуальними синонімами. Водночас подекуди ці «різні» відповідники відтворюють взагалі іншу за способом приготування страву, призводячи до неточностей у перекладі.

Неточності у відтворенні найменувань їжі у романі свідчать про проблему якості перекладу. Здебільшого неадекватний переклад зумовлено неправильним потрактуванням культурно- та регіонально- маркованих назв та подекуди суб'єктивним баченням перекладачки, яка навіть за наявності прямого відповідника відтворювала деякі елементи одиницями, що за своїм семантичним навантаженням виявились помилковими. Також це вкотре порушує питання про те, що перекладач має здійснювати ретельний аналіз лексикографічних джерел, аби правильно потлумачити те чи інше найменування й адекватно відтворити його. Реципієнт скоріше не помітить цих помилок за умови, якщо він не буде попередньо ознайомлений з оригінальним твором, водночас це не означає, що слід забувати про адекватне відтворення тих чи інших аспектів (у нашому випадку назв їжі) у межах перекладного твору.

Таким чином, переклад найменувань їжі, як засвідчив наш аналіз, є нелегким завданням, адже, окрім володіння рідною та іноземною мовами, при відтворенні такого матеріалу перекладач повинен знати культуру й кулінарні традиції обох країн. Проаналізовані нами приклади засвідчують актуальну проблематику взаємодії культури й перекладу, відтворення побутових реалій, діалектного мовлення, експресивно-емоційних нюансів вихідних одиниць, полісемічних найменувань та важливості контексту для правильного потрактування значення слова. Інша важлива проблема, яку висвітлює наше дослідження, стосується недостатнього лексикографічного забезпечення фахівців у цій галузі, а тому існує потреба у створенні спеціалізованих галузевих словників.

Таким чином, проблема перекладу найменувань їжі з урахуванням вище згаданих аспектів залишається актуальною для майбутніх перекладознавчих досліджень з цієї теми, зокрема, у більш широкій дискурсивній перспективі.

## RÉSUMÉ

La nourriture est non seulement un attribut essentiel de l'existence humaine, mais aussi un identifiant culturel important de chaque nation. Dans le contexte de la mondialisation et des échanges culturels, l'étude des particularités de la traduction des dénominations de nourriture revêt une importance particulière. De nos jours, les étrangers s'intéressent de plus en plus à la culture ukrainienne, en particulier à ses traditions gastronomiques. Par conséquent, la nécessité d'une étude détaillée sur la reproduction adéquate des dénominations de nourriture de l'ukrainien vers le français afin d'approfondir le dialogue culturel entre les deux pays montre **l'actualité de notre recherche**.

L'étude de la traduction des dénominations de nourriture présente une nouveauté vu que le problème de la traduction de ce type du lexique de l'ukrainien vers d'autres langues est à ses débuts et peu exploré du côté de l'analyse des difficultés possibles de reproduction de ces dénominations, ainsi que des principaux moyens de leur traduction.

**L'objet de notre étude** sont les dénominations de nourriture dans la paire des langues ukrainienne et française, tandis que **l'objet concret** sont les procédés de traduction des dénominations de nourriture de l'ukrainien vers le français.

**Le but de notre recherche** est de définir les difficultés liées à la traduction des dénominations de nourriture et d'établir les moyens de leur reproduction de l'ukrainien vers le français.

Pour atteindre le but, nous avons eu recours à un nombre de **tâches** :

- analyser l'histoire de l'étude du concept *nourriture* dans le paradigme humanitaire ;
- examiner les approches de l'étude de la nourriture en tant que phénomène discursif et les problèmes de définition du discours glotonique ;
- découvrir la place des dénominations de nourriture dans le système du lexique glotonique ;
- explorer les classifications des dénominations de nourriture dans les recherches scientifiques et proposer notre propre classification ;

- caractériser les difficultés de reproduction des dénominations de nourriture ;
- examiner les classifications des transformations par les chercheurs nationaux et étrangers pour notre analyse pratique ;
- analyser la reproduction des dénominations de nourriture de l'ukrainien vers le français sur la base du roman choisi.

Pour atteindre le but et résoudre les tâches de notre recherche, on a eu recours aux **méthodes** suivantes : analyse et synthèse, classification, méthode descriptive, éléments des méthodes inductives et déductives, méthode linguoculturelle, méthode comparative, méthode interprétative, méthode de l'analyse sémantique, contextuelle, transformationnelle.

**Le matériel** de la recherche est le roman ukrainien « Felix Austria » (2014) de S. Andrukhovych et sa traduction en français faite par I. Dmytryshyn (2018).

**La structure du travail** comprend l'introduction, le chapitre théorique, le chapitre pratique, les conclusions, le résumé en français, la bibliographie, les annexes.

La question de l'interaction entre la culture, dont la nourriture est l'une des composantes clés, et la traduction devient de plus en plus pertinente dans les études traductologiques contemporaines.

Dans le cadre de notre recherche, nous avons examiné la traduction des dénominations de nourriture sous lesquelles nous comprenons « les noms de ce que l'on mange et boit, les aliments », qui, à notre avis, sont au centre du sous-système lexical glotonique. Nous avons analysé la traduction de 215 dénominations de nourriture tirées du roman « Felix Austria » et réparties sur trois groupes lexico-sémantiques (les noms de produits, de plats et de boissons) et avons constaté que I. Dmytryshyn a utilisé différents procédés pour reproduire ce lexique en français.

Les correspondances coïncidant avec les mots source en termes de quantité d'informations reproduites, de caractéristiques grammaticales et stylistiques sont principalement des noms de produits ou d'ingrédients, ainsi que certains noms de plats et de boissons ne contenant pas d'informations socioculturelles ou sociolocales.

Dans la plupart des cas, en traduisant des dénominations de nourriture, la traductrice utilise différents types de transformations : lexicales (la généralisation, la

concrétisation, le transcodage (parfois avec les commentaires explicatifs) sont les plus fréquents), grammaticales (le plus souvent, la transposition), lexicogrammaticales (la permutation des mots, la traduction descriptive, l'omission et l'ajout des mots, etc.). En général, particulièrement dans les dénominations de nourriture de multiples composants, les transformations susmentionnées sont utilisées en combinaison résultant des transformations complexes.

D'autres aspects importants à mentionner sont la présence de dialectismes dont la couleur sociolocale est perdue dans la traduction. Les noms polysémiques sont reproduits en fonction du contexte ou d'un point de vue subjectif de la traductrice. On rencontre aussi des diminutifs pour certaines dénominations de nourriture, mais cette information connotative n'est pas conservée dans la traduction ou mal interprétée. Des incohérences sont observées au niveau de la reproduction de dénominations de nourriture différentes avec les mêmes correspondances. Le processus inverse est également perçu : certaines dénominations sont reproduites différemment, en général dans le même extrait, ce qui s'explique par une intention de la traductrice d'éviter la tautologie et de rendre le vocabulaire dans l'œuvre littéraire diversifié. En outre, plusieurs erreurs dans la reproduction de certains noms ont été relevées.

Les dénominations représentant les *realia* de la culture gastronomique ukrainienne sont reproduits en utilisant la stratégie de la domestication, car la plupart d'entre eux sont traduits de manière descriptive, généralisante ou à l'aide d'unités constituant les *realia* de la culture française. Les *realia* des autres cultures ont été reproduites par transcription, parfois avec des commentaires.

Ainsi, en basant sur les résultats de notre analyse, nous pouvons conclure que la traduction des dénominations de nourriture est une tâche difficile étant donné le contenu riche de certains noms comprenant des informations socioculturelles, sociolocales, connotatives, ainsi que la présence des noms polysémiques, des homonymes interlinguistiques, les dénominations ayant une structure complexe. Par conséquent, ce problème reste pertinent et prometteur pour les futures recherches sur ce sujet dans le domaine de la traductologie, notamment dans une perspective discursive plus large.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Банько М. Запечені голуби та яблука з цвяхами: галицька кухня в романі «Фелікс Австрія». URL: <https://was.media/microformats/galicka-kuhnja-v-romani-feliks-avstrija/>.
2. Білаш К. Лауреаткою премії Drahomán Prize за 2022 рік стала Ірина Дмитришин. URL: [https://lb.ua/culture/2023/09/27/576802\\_laureatkoju\\_premii\\_drahomn\\_prize.html](https://lb.ua/culture/2023/09/27/576802_laureatkoju_premii_drahomn_prize.html).
3. Богданець С. Що таке food studies, та як досліджувати їжу в літературі. URL: [https://yizhakultura.com/material/20210412\\_0141](https://yizhakultura.com/material/20210412_0141).
4. Браницька Я. В. Гастроніми в сучасній французькій мові: когнітивно-ономасіологічний аспект : автореф. дис. ... канд. філол. наук : 10.02.05. Одеса, 2008. 199 с.
5. Бурнос Є. Предметно-тематична характеристика лексики на позначення їжі та напоїв у сучасній українській літературній мові. *Актуальні питання гуманітарних наук*. Дрогобич, 2020. Вип. 30. Т. 2. С. 80–86.
6. Візнічак Є. В., Подвойська О. В. Щодо проблеми перекладу гастрономічної термінологічної лексики (на матеріалі текстів німецькомовного гастрономічного дискурсу). *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Філологія*. 2019. Т. 5, № 43. С. 30–33.
7. Вітовська В. Дослідження: що їдять герої української літератури. URL: <https://bit.ua/2017/04/food-literature/>.
8. Гафу Т. Г. Сучасний англomовний гастрономічний дискурс: когнітивний вимір : дис. ... докт. філософії зі спец. 035 Філологія (03 Гуманітарні науки). Чернівці, 2021. 216 с.
9. Гордієнко Н. Особливості вирішення проблеми перекладу діалектизмів. URL: [http://www.kamts1.kpi.ua/sites/default/files/files/gordienko\\_osoblyvosti\\_vyrishennia\(1\).pdf](http://www.kamts1.kpi.ua/sites/default/files/files/gordienko_osoblyvosti_vyrishennia(1).pdf).
10. Гоца Е. Назви їжі, напоїв та кухонного начиння в структурі закарпатських паремій: лінгвокультурологічний аспект (на матеріалі «Лінгвістичного атласу»

- Й. Дзендзелівського). *Науковий вісник Ужгородського університету. Серія : Філологія*. 2021. Вип. 2 (46). С. 74–80.
11. Державецька І. О. Глютонічний дискурс: лексикографічний аспект. *Одеський лінгвістичний вісник*. 2014. Вип. 4. С. 69–72.
12. Державецька І. О. Глютонічний дискурс: перекладацький аспект. *Наукові записки Національного університету «Острозька академія»*. 2015. Вип. 52. С. 93–96.
13. Дурманенко А. М. Особливості відтворення реалій роману Любка Дереша «Культ» у французькому перекладі. *Мовні і концептуальні картини світу*. 2013. Вип. 2. С. 118–135.
14. Жулавська О. О., Заболотна І. С. Способи відтворення кулінаронімів українською мовою. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Філологія*. 2021. Т. 2. № 52. С.137–140.
15. Залужна О. О., Роллер А. Ю. Кулінарний дискурс у парадигмі сучасних лінгвістичних досліджень. *Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія : Філологія. Журналістика*. 2023. Т. 34 (73). № 4. С. 145–149.
16. Залужна О. О., Роллер А. Ю. Структурно-семантичні особливості номінації продуктів харчування та страв в англійськомовному Youtube дискурсі. *Вісник студентського наукового товариства Донецького національного університету імені Василя Стуса*. Вінниця, 2021. Вип. 13. Т. 2. С. 157–160.
17. Зорівчак Р. П. Реалія і переклад (на матеріалі англomовних перекладів української прози). Львів : Вид-во при Львівському університеті, 1989. 216 с.
18. Іванишин М. В. Гастрономічний дискурс сучасної масової літератури як поетикальна риса та маркер культурної ідентичності. *Закарпатські філологічні студії*. Вип. 22. Т. 2. С. 237–241.
19. Іщенко І. В. Глютонічні найменування в текстах сучасної української жіночої прози : дис. ... докт. філософії зі спец. 035 Філологія (03 Гуманітарні науки). Кривий Ріг, 2023. 225 с.

20. Каракевич Р. О. Лінгвокультурна асиметрія гастронімів (на матеріалі німецької та української мов). *Молодий вчений*. 2020. № 3.2 (79.2). С. 35–40.
21. Кияк Т. Р., Науменко А. М., Огуй О. Д. Перекладознавство (німецько-український напрям) : підручник. Київ : Видавничо-поліграфічний центр «Київський університет», 2008. 543 с.
22. Кобзар М. В. Феномен їжі як культурний компонент: категорії та терміни. 2019. С. 1–17. DOI: <https://doi.org/10.35619/ucpmk.vi33.303>.
23. Ковпик С. І. Одухотворення густативних уподобань козаків у кулінарному романі Л. Гончар та Р. Найдю «Козацька кухня: 200 рецептів». *Вісник Запорізького національного університету. Серія : Філологічні науки*. 2016. № 2. С. 94–101.
24. Ковпик С. І. Поетика густативів (на матеріалі сучасної української прози): монографія. Київ : «НВП Інтерсервіс», 2018. 150 с.
25. Кондратенко Н. В. Стереотипне сприйняття лексем тематичної групи «італійська їжа» носіями української мови. *Вісник ОНУ. Серія : Філологія*. 2020. Вип. 2 (22). Т. 25. С. 44–50.
26. Корнієнко М. Софія Андрухович: Назву книжки «Фелікс Австрія» мені «підказав» батько. URL: <https://archive.chytomo.com/interview/sofiya-andruxovich-nazvu-knizhki-feliks-avstriya-meni-pidkazav-batko>.
27. Корольов І. Р. Поняття дискурсу в сучасному мовознавстві: визначення, структура, типологія. *Studia Linguistica*. 2012. Вип. 6. С. 285–305.
28. Корягіна А. Ю. Проблеми німецько-українського перекладу гастрономічних лакун. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Філологія*. 2019. Т. 2. № 41. С. 136–139.
29. Кучеренко І., Мамчур Л., Мамчур Є. Дискурс – функційна одиниця вербального спілкування. URL: [https://dspace.udpu.edu.ua/bitstream/123456789/11077/1/Kucherenko\\_Mamchur\\_Mamchur\\_article.pdf](https://dspace.udpu.edu.ua/bitstream/123456789/11077/1/Kucherenko_Mamchur_Mamchur_article.pdf).

30. Лобода В. А. Перекладацькі трансформації: дефінітивний характер та проблема класифікації. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Філологія*. 2019. Т. 4. № 43. С. 72–74.
31. Максимов С. Є. Практичний курс перекладу (англійська та українська мови). Теорія та практика перекладацького аналізу тексту для студентів факультету перекладачів. Київ : Ленвіт, 2012. 206 с.
32. Макухіна С. В. Глютонічний дискурс: способи перекладу. *Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні: матеріали II всеукр. наук.-практ. конф., м. Херсон (м. Кропивницький), 2023*. С. 149–150.
33. Мамрак А. В. Вступ до теорії перекладу. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 304 с.
34. Масляєва І. В. Етапи становлення теорії глютонічного дискурсу. 2020. С. 49–54. URL: <http://libr.msu.by/handle/123456789/12143>.
35. Масляєва І. В. Лінгвокультурна специфіка найменувань їжі в текстах сучасної жіночої мандрівної прози. *Філологічні студії : Науковий вісник Криворізького державного педагогічного університету*. 2019. Вип. 20. С. 135–145.
36. Мелех Г. Функційно-семантичні характеристики кулінарної лексики в художніх творах. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2021. Вип. 35. Т. 7. С. 107–112.
37. Мішукова О. М. Дослідження поняття гастрономічний дискурс: історичний огляд. *Нова філологія*. 2020. № 79. С. 78–82.
38. Науменко Л. П., Гордєєва А. Й. Практичний курс перекладу з англійської мови на українську = Practical Course of Translation from English into Ukrainian: навч. посібник. Вінниця : Нова Книга, 2011. 138 с.
39. Невинна Ю. П. Особливості іспанського меню та його переклад українською мовою. *Мовні і концептуальні картини світу*. Київ : Київський національний університет імені Тараса Шевченка, 2019. Вип. 51. С. 432–436.
40. Новіцька О. І. Структурування побутової лексики Підгаєччини. *Українознавчі студії*. 2013. № 13–14. С. 68–74.

41. Оскирко О. П. Назви їжі та напоїв у східноподільських говірках: дис канд. філол. наук : 10.02.01. Умань, 2018. 397 с.
42. Остроушко О. А. Структурні типи назв страв у «Практичній кухні» Ольги Франко. *Філологічні студії : Науковий вісник Криворізького державного педагогічного університету* : зб. наук. праць. Кривий Ріг : ФОП Маринченко С. В., 2017. Вип. 16. С. 399–412.
43. Панченко О. І. Глютонічний дискурс як проблема перекладу. *Науковий вісник ДДПУ імені І. Франка. Серія : Філологічні науки (мовознавство)*. 2021. № 16. С. 90–95.
44. Пехник Г. Трансформації у перекладах Григорія Кочура. *Іноземна філологія*. 2014. Вип. 127 (2).
45. Половинчак Ю. М. Кулінарно-гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності. *Інформаційно-аналітичний журнал. Серія : Україна : події, факти, коментарі* : зб. наук. праць. Київ : НБУ, 2016. № 4. С. 93–99.
46. Пріщенко К. В. Роль перекладацьких трансформацій у процесі перекладу художнього тексту. *Науковий огляд*. 2020. Т. 8. № 71.
47. Руденко С. М. Глютоніми-символи темпоративного циклу «Українська весняна обрядовість». *Наукові записки Національного університету «Острозька академія»*. Серія : Філологія. Острог, 2018. Вип. 1 (69). Ч. 2. С. 121–124.
48. Руденко С. М. Лінгвістичні знаки-персоналії, локативи та інструментативи глютонічного фрейму в українській мові. *Культура народів Причорномор'я*. 2007. Т. 2. № 110. С. 146–149.
49. Селіванова О. О. Лінгвістична енциклопедія. Полтава : Довкілля-К, 2011. 844 с.
50. Семенова О. В. Лінгвокультурний аспект глютонічного дискурсу франкомовних країн. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Філологія*. 2020. № 44. С. 125–128.

51. Семенюк О. А. Глютонічна лексика французької мови: особливості та способи перекладу. *Актуальні питання іноземної філології*. 2016. № 5. С. 132–138.
52. Ситник І. В. Дискурс в сучасній лінгвістиці. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Філологія*. 2020. Т. 2. № 46. С. 123–126.
53. Сітко А. В., Матвійчук О. В. Дослідження перекладацьких трансформацій в українському перекладознавстві. *Міжнародний науковий журнал «Грааль науки»*. 2023. № 31. С. 312–315.
54. Сітко А. В. Використання результатів контрастивних досліджень у перекладознавстві. *Наукові записки. Серія : Філологічні науки (мовознавство)*. Кіровоград : РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2013. Вип. 116. С. 199–203.
55. Стоянова Т., Шутяк В. Особливості перекладу кулінарного дискурсу. *Науковий вісник ПНПУ ім. К. Д. Ушинського*. 2022. № 34. С. 87–102.
56. Торчинський М. М. Структура онімного простору української мови : монографія. Хмельницький : Авіст, 2008. 550 с.
57. Чернікова Л. Ф., Зубкова Л. В. Мовні реалії та проблеми їх перекладу. *Культура народів Причорномор'я*. 2011. № 216. С. 172–178.
58. Чернова Ю. В., Гаращенко Т. С. Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу. *Молодий вчений*. 2018. № 12 (64). С. 148–151.
59. Шматко І. В. Особливості системної організації українських бджільницьких термінів за тематичними і лексико-семантичними групами. *Термінологічний вісник*. 2015. Вип. 3 (2). С. 198–210.
60. Яблочнікова В. О. Перекладацька адекватність та еквівалентність. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Філологія*. 2019. Т. 1. № 38. С. 177–179.
61. Яценко С. А. Назви продуктів харчування, страв і напоїв в українській мові XIV-XVII століть: дис. ... канд. філол. наук. 10.02.01. Київ, 2009. 249 с.
62. Barthes R. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. *Annales. Histoire. Sciences Sociales*. 1961. Vol. 16. P. 977–986.

63. Brillat-Savarin J. A. The Physiology of Taste. *Merchant Books*. 2009. 220 p. (Original work published 1825).
64. Diemer S. Recipes and food discourse in English – a historical menu. Amsterdam, 2013. P. 165–181.
65. Dolgusheva O. Linguistic and functional peculiarities of an English gastronomic discourse. *Humanities science current issues*. 2021. Vol. 2. No 35. P. 134–140. DOI:10.24919/2308-4863/35-2-22.
66. Garzone G. Food, Culture, Language and Translation. *Journal of Multicultural Discourses*. 2017. Vol. 12, No 3. P. 214–221. DOI: <https://doi.org/10.1080/17447143.2017.1364255>.
67. Guseinova O., Shevchenko L. Development of culinary terminology and peculiarities of its translation. *Young Scientist*. 2021. No 3 (91). P. 49–53.
68. Molina L., Albir A. Translation Techniques Revisited: A Dynamic and Functionalist Approach. *Meta Journal des traducteurs*. 2002. Vol. 47. P. 498–512.
69. Morarasu N.-N. Linguistic Adaptation and Cultural Negotiation in Translating Romanian Gastronyms. *Encounters across Linguistic, Cultural and Professional Contexts: In Honorem Professor Elena Croitoru*. 2020. P. 206–221.
70. Newmark P. A Textbook of Translation. New York : Prentice Hall. 1988. 292 p.
71. Nida E. Principles of Correspondence. *The Translation Studies Reader* : book edited by Venuti L. Routledge. 2021. P. 141–155.
72. Orlova O. English gluttonic discourse: linguistic peculiarities. *Науковий вісник МНУ імені В. О. Сухомлинського. Серія : Філологічні науки (літературознавство)*. 2017. No 2 (20). С. 304–307.
73. Oster U., Molés-Cases T. Eating and drinking seen through translation: A study of food-related translation difficulties and techniques in a parallel corpus of literary texts. *Across Languages and Cultures*. 2016. Vol. 17. P. 53–75.
74. Rebrii O., Rebrii O. We are what we eat, or difficulties in translating culture-bound food nominations from Chinese into Ukrainian and English. *Kitaëznavčì doslidžennâ*. 2023. No 1, P. 68–79. DOI: <https://doi.org/10.51198/chinesest2023.01.068>.

75. Smouchtchynska I. *Lexicologie française*. Kiev : Editions Dmitry Burago, 2015. 600 p.
76. Stoianova I. Linguistic and cultural issues of gastronomic discourse translation. *Intertext*. 2013. No 1–2 (25). P. 109–115.
77. Tambor J. Foreign Cuisine in Poland. Adapting names and Dishes. *Acta Universitatis Lodzensis Kształcenie Polonistyczne Cudzoziemców*. 2020. No 27 (27). P. 241–265. DOI: <http://dx.doi.org/10.18778/0860-6587.27.13>.
78. Tcherednytchenko O., Koval Y. *Théorie et pratique de la traduction. Le français*. Kyïv : Lybid, 1995. 320 p.
79. Venuti L. Strategies of translation. *Routledge Encyclopedia of translation studies*. New York : 2001. P. 240–244.
80. Vinay J. P., Darbelnet, J. *Stylistique comparée du français et de l'anglais*. Paris : Didier, 1958. 331 p.
81. Wiater A. Le discours gastronomique et les identités culturelles sur Wikipédia. 2022. Vol. 69. P. 25–37. DOI: <https://doi.org/10.19195/0557-2665.69.3>.

#### **ЛЕКСИКОГРАФІЧНІ ДЖЕРЕЛА**

82. Великий тлумачний словник сучасної української мови : 250000. Уклад. та голов. ред. В. Т. Бусел. Київ; Ірпінь : ВТФ «Перун», 2005. 1728 с.
83. Етимологічний словник української мови : у 7-и т. О. С. Мельничук (голов. ред.) та ін. Т. 1: А–Г.
84. Етимологічний словник української мови : у 7-и т. О. С. Мельничук (гол. ред.) та ін. Т. 2: Д–Копці.
85. Етимологічний словник української мови : у 7-и т. О. С. Мельничук (гол. ред.) та ін. Т. 3: Кора–М.
86. Етимологічний словник української мови : у 7-и т. О. С. Мельничук (гол. ред.) та ін. Т. 5: Р–Т.
87. Етимологічний словник української мови : у 7-и т. О. С. Мельничук (гол. ред.) та ін. Т. 6: У–Я.
88. Кулінарний блог «Пані Стефа». URL: <https://panistefa.com/>.

89. Мельничук О. С. Словник іншомовних слів. 1-е видання. Київ : «Українська радянська енциклопедія», 1974. 865 с.
90. Пономарьов А. П., Артюх Л. Ф., Косміна Т. В. Українська минувшина. Ілюстрований етнографічний довідник. Київ : Либідь, 1994. 256 с. іл.
91. Словарь української мови. Упор. з дод. влас. матеріалу Б. Грінченко : в 4-х т. Київ : Вид-во Академії наук Української РСР, 1958. Т. 1. 288 с.
92. Словник української мови: в 11 т. АН УРСР, Інститут мовознавства ім. О. О. Потебні; за ред. І. К. Білодіда. Київ : Наукова думка, 1970–1980.
93. Словник української мови: у 20 т. НАН України, Укр. мов.-інформ. фонд. Голов. наук. ред. В. М. Русанівський. Київ : Наукова думка, 2010–2023.
94. Універсальний словник-енциклопедія. Голов. ред. ради чл.-кор. НАН України М. Попович. 3-тє вид. перероб. доп. Київ: Всеуито, Новий друк, 2003. 1414 с. іл.
95. Французько-український словник. Українсько-французький словник : 220000 + 210000 : два в одному томі : 430 000 од. пер. під заг. ред. В. Бусела. Київ; Ірпінь : ВТФ «Перун», 2012. 1104 с.
96. Хобзей Н. Сімович К., Ястремська Т., Дидик-Меуш Г. Лексикон львівський: поважно і на жарт. Львів : Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича НАН України, 2009. 672 с.
97. Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales. URL: <https://www.cnrtl.fr/definition/>.
98. Dictionnaire de l'Académie française. URL: <https://www.dictionnaire-academie.fr/>.
99. L'Internaute. URL: <https://www.linternaute.fr/dictionnaire/fr/>.
100. Larousse. URL: <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-monolingue>.
101. Le Robert. URL: <https://dictionnaire.lerobert.com/>.

#### **ДЖЕРЕЛА ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ**

102. Андрухович С. Фелікс Австрія. Львів: Видавництво Старого Лева, 2016. 288 С.
103. Andrukhovych S. Felix Austria. Grand Format, 2018. 265 p.

## Інші найменування страв та їхнє відтворення у перекладі

Закуси
<p>◆ <b>Начинювані яйця</b> [102, с. 44] – <i>des œufs farcis</i> [103, с. 47]</p> <p>◆ <b>Фаршировані яйця</b> [102, с. 258] – <i>des œufs farcis</i> [103, с. 294]</p> <p><i>Коментар:</i> Елементи обох назв страв, що є синонімічними за значенням, відтворено прямими відповідниками з застосуванням граматичної трансформації перестановки членів словосполучення.</p> <p>◆ <b>Яйце на м'яко</b> [102, с. 55] – <i>un œuf mollet</i> [103, с. 58]</p> <p><i>Коментар:</i> У контексті найменування фігурує у словосполученні «нездатна навіть <b>яйця на м'яко</b> собі зварити» (говорячи про пані Аделю) [102, с. 55]. У перекладі застосовано трансформацію транспозиції (заміни прислівникової конструкції <i>на м'яко</i> прикметником <i>mollet</i>).</p> <p>◆ <b>«Яйця в мішечку»</b> [102, с. 226] – <i>des «œufs pochés»</i> [103, с. 255]</p> <p><i>Коментар:</i> Страва «<b>яйця в мішечку</b>» фігурує в контексті як одна з мрій дружини отця, яка розповідає про те, яке життя їй хотілося б мати, де побувати, що їсти: «їмость тим часом замріяно говорила про...спеціальні вагони у потягах...де найчемніша прислуга і завжди свіжі...«<b>яйця в мішечку</b>»» [102, с. 226]. Це найменування відтворено еквівалентом, який фіксує словник В. Бусела [95, с. 1063] з застосуванням трансформації транспозиції – заміни прийменниково-іменникової конструкції <i>в мішечку</i> прикметником <i>pochés</i>.</p> <p>◆ <b>Смажена кров, щоб мастити на хліб</b> [102, с. 92–93] – <i>du sang grillé pour leurs tartines</i> [102, с. 101]</p> <p><i>Коментар:</i> Цією закускою Стефа гостила учнів доктора, в домі якого вона жила. Одиницю <i>кров</i> відтворено прямим відповідником <i>sang</i>. Означення <i>смажена</i> у перекладі конкретизується, оскільки <i>grillé</i> передбачає готування на грилі чи вугіллі. Словосполучення <i>мастити на хліб</i> відтворено шляхом цілісного перетворення як <i>tartines</i>, яке за своєю семантикою повністю відповідає смислу, закладеному в оригіналі, адже означає «шматочок хліба з намазкою» [100].</p>

## Салати

- ◆ *Салата з сирих грибів* [102, с. 239] – *salade de champignons* [103, с. 272]

*Коментар:* Ця салатка фігурує в меню. У перекладі застосовано вилучення одиниці *сирих*. Припускаємо, що відсутність чітко вказаного способу теплової обробки не викличе у читача в уяві салату з печеними, вареними, смаженими тощо грибами. Саму одиницю *гриби* перекладачка відтворила прямим відповідником.

- ◆ *Салата з ріпи* [102, с. 268] – *salade de navet* [103, с. 307]

*Коментар:* Це найменування зустрічається у творі в негативному контексті. Під час фінальної сварки, коли Стефа й Аделя з'ясовували стосунки одна з одною, остання згадала своїй служниці, що мусила їсти ненависну їй *салату з ріпи*, яку Стефа готувала для неї. У словнику В. Бусела є два відповідники одиниці ріпа – *la rave* та *les navets* [95, с. 966]. Тому тут спостерігаємо вибір відповідника з синонімічного ряду. Саму конструкцію відтворено дослівно: *салата з ріпи – salade de navet*.

В обох вище згаданих назвах слово *салата* позбавлене місцевого забарвлення.

## Перші страви

- ◆ *Бульйон* [102, с. 46; с. 254] – *le bouillon* [103, с. 49; с. 289]

- ◆ *Maria-Theresienbouillon* [102, с. 46] – *Maria-Theresienbouillon* [103, с. 49]

*Коментар:* Найменування *бульйон* є запозиченням з французької мови від *le bouillon* [83, с. 293], однак вже давно не сприймається як чужорідний елемент. У перекладі одиницю відтворено прямим відповідником *le bouillon*. У творі згадується конкретний вид бульйону, а саме *Maria-Theresienbouillon*. В оригіналі не описано особливості приготування цього бульйону, однак зазначається, що його рецепт склала сама цесарева і що він «*обов'язковий у випадках людської слабкості*» [102, с. 46]. М. Банько, досліджуючи кухню в романі «Фелікс Австрія», зазначає, що цей бульйон «варили на курці, додавали селеру, цвітну капусту, зелену квасолю, шпинат, моркву та духмяний перець» [1]. Перекладачка лишила це найменування таємничим для франкомовного

читача (як і авторка твору С. Андрухович – для українського читача), просто переніши назву, яка фігурує в оригіналі без жодних пояснень.

◆ **Чорба** [102, с. 181] – *la chorba* [102, с. 201]

*Коментар:* Найменування цієї першої страви зустрічається в розповідях шахрая Ернеста Торна про його подорожі Австро-Угорською імперією, де він згадує особливості регіональних культур: «Ось йому вже шістнадцять...він пішки долає Австро-Угорську імперію: Герцогство Буковину з **чорбою** і мамалігою...» [102, с. 181]. В українських словниках найменування **чорба** визначається як «рідка м'ясна страва, що нагадує суп-харчо чи солянку» [82] і притаманна болгарській, турецькій та іншим культурам. У творі ця назва виступає як екзотичне вкраплення, однак С. Андрухович не дає приміток і не пояснює значення страви. Такий самий підхід застосовує й І. Дмитришин, яка відтворює одиницю транскрипцією без додаткових пояснень, що зумовлено, на нашу думку, метою не переобтяжити художній твір примітками і залишити ефект невідомості й екзотичності для іноземного читача.

### Другі страви

◆ **Печеня** [102, с. 42] – *du rôti* [103, с. 46]

*Коментар:* Найменування цієї страви спостерігається у згадках доктора Ангера про його дружину: «...запрошені гості похвалили **печеню**, яку приготувала господиня дому» [102, с. 42]. **Печеня** – «запечене або смажене м'ясо» [82]. Словник В. Бусела фіксує переклад цієї назви страви за допомогою відповідника *le rôti* [95, с. 916], що відтворює семантику вихідної одиниці з втратою культурного компонента.

◆ **Гуляш із серни** [102, с. 106] – *un goulasch de chevreuil* [103, с. 116]

*Коментар:* Назва страви *гуляш* є запозиченням з угорської мови («їжа зі шматочків м'яса, тушкованих із приправою» [82]), однак у бінарному зіставленні української та французької мов є реалією західноукраїнської культури. У словнику В. Бусела номінацію відтворено шляхом транскрибування *goulache* (або *goulash*) з поясненням у дужках («bœuf à la hongroise» – яловичина по-угорськи) [95, с. 726]. У перекладі одиницю *гуляш*

транскрибовано як *un goulasch* з мови джерела, тобто угорської. Як щодо відтворення поширювача *серна*, словник В. Бусела фіксує такий відповідник як *le chamois* [95, с. 982]. Водночас в цьому ж словнику підібрана перекладачкою одиниця *chevreuil* має кілька синонімічних відповідників, зокрема, *козуля*, *косуля*, *сарна (серна)* [95, с. 108]. З цього робимо висновок, що *le chevreuil* та *le chamois* теж є синонімами, а тому І. Дмитришин при перекладі вдалась до вибору відповідника з синонімічного ряду.

◆ **Печені голуби** [102, с. 46] – *des pigeons cuits* [103, с. 49]

*Коментар:* Як зазначає Стефа, «**печені голуби** добре відновлюють сили недокровним» [102, с. 46], а тому вона часто готувала цю страву для своєї пані, аби заради тій від анемії та кволості. У перекладі одиницю *голуби* відтворено прямим відповідником *des pigeons*, тоді як дієприкметник *печені* (приготований на вогні, а саме «у печі або духовці» [92]) перекладено шляхом генералізації як *cuits* (приготований на вогні [101]).

◆ **Клюски** [102, с. 258] – *des gnocchis* [103, с. 294]

*Коментар:* **Клюски** є одною з улюблених страв панів Бембновичів: «вони з паном Бембновичем так не звикли, вони люблять їсти **клюски**, вареники і налисники...» [102, с. 258]. Назва **клюски** є запозиченням з німецької мови й позначає «варений виріб з картопляного тіста круглої форми з притиснутою серединкою» [88]. І. Дмитришин відтворює цю назву реалією італійської культури *des gnocchis*, що означає «кульки з картопляного тіста» [98] і, на думку перекладачки, є більш зрозумілою франкомовному читачеві, ніж найменування *les kluski*, що фігурує у франкомовних джерелах у значенні «польська страва, яка представляє собою варені круглі вироби з тіста».

◆ **Пиріжки з капустою** [102, с. 210] – *des pirojkis au chou* [103, с. 235]

*Коментар:* Найменування цієї страви зустрічається в наступному контексті: «...я приносила їм по шматку холодного м'яса чи **пиріжки з капустою**... [102, с. 210]. **Пиріжок** – «зменшено-пестлива форма слова пиріг», «маленький пиріг, звичайно овальної форми» [82]. Словник В. Бусела пропонує відтворювати цю одиницю описово як *petit pâté*, а також шляхом транскрибування як *pyrijok* [95,

с. 917]. І. Дмитришин у своєму перекладі також вдається до транскрибування назви *пиріжки*, однак через посередництво російської мови (замість *pyrijkys*, бачимо *pirojki*). Поширювач з *капустою* відтворено за допомогою прямого відповідника *au chou*.

◆ ***Печені пструги, обложені бульбою* [102, с. 220] – *des truites au four aux pommes de terre* [103, с. 248]**

*Коментар:* Цю страва Стефа готувала для архикнязя. Основний компонент страви *пструг (форель)*, а також додатковий інгредієнт *бульба (картопля)* є діалектизмами, таким чином французькі відповідники є нейтральними, у зв'язку з чим втрачається регіональний колорит, наявний в оригіналі. При відтворенні одиниці *печені* як *au four* було задіяно модуляцію. Дієприкметник *обложені* відтворено прийменником *aux*, що може перекладатись як з у даному контексті й призвести до хибного потрактування страви як *печені пструги з бульбою*, тобто *начинені* бульбою.

◆ ***Рибне пюре* [102, с. 240] – *purée de poisson* [103, с. 273]**

*Коментар:* Найменування цієї страви представлено в меню, зокрема, тут одиниця *purè* (українською *юре*) використовується в оригінальному тексті італійською мовою, що характерно для назв страв у меню з метою зацікавити, привернути увагу споживача. На нашу думку, можна було лишити це екзотичне вкраплення і в мові перекладу, не відтворюючи назву французькою мовою як *purée*. У перекладі задіяно також трансформацію транспозиції та перестановку членів словосполучення: *рибне пюре* – *purée de poisson*.

◆ ***Бульба начинювана* [102, с. 240], *начинювана бульба* [102, с. 259] – *potmes de terre farcies* [103, с. 273], *les potmes de terre fourrées* [103, с. 295]**

*Коментар:* Назва цієї страви фігурує в меню до дня народження пані Аделі. Одиницю *бульба*, яка є діалектною назвою на позначення *картоплі* в обох найменуваннях, відтворено нейтральним відповідником *les potmes de terre*, позбавленим соціолокальної інформації й з заміною однини множиною. У другому найменуванні авторка міняє місцями стрижневий компонент й залежне означення, однак у перекладі не виходить це обіграти, оскільки французька

мова має фіксований порядок слів на відміну від української. Таким чином, перекладачка застосовує інший підхід і для урізноманітнення застосовує синонімічні відповідники для відтворення означення *начинювана* – *farcies* та *fourrées*.

◆ *Суфлети* [102, с. 57] – *mes soufflés* [103, с. 60]

◆ *Овочевий суфлет* [102, с. 56] – *un soufflé aux légumes* [103, с. 59]

*Коментар*: Найменування цієї страви знаходимо в наступних уривках: «*Ми повечеряли овочевим суфлетом і тепер їмо черешні з-під Сетєда...*» [102, с. 56]; «*Хто ж мені тоді готуватиме суфлети і начинюватиме риби, які падають крізь діри в стелі?*» [102, с. 57]. Назва страви *суфлети* є діалектною формою слова *суфле*, що походить з французької мови. У перекладі, попри відтворення денотативної інформації, спостерігаємо нейтралізацію. У перекладі багатокомпонентної назви *овочевий суфлет* перекладачка вдалась до транспозиції й перестановки членів словосполучення: *овочевий суфлет* – *un soufflé aux légumes*.

◆ *Кнедлі* [102, с. 36; с. 153] – *knödel* [103, с. 39; с. 171], *кнедлики* [102, с. 241–242] – *knödel* [103, с. 271]

*Коментар*: У творі ця страва фігурує досить часто: «*особливо тепер, коли він так погладшав на моїх зразах і кнедликах (про Фелікса)*» [102, с. 241–242], «*Розквецюючи у сметані кнедлі, професор...*» [102, с. 153]. І. Дмитришин відтворює найменування *knödel* шляхом транскрибування з мови джерела – німецької. Як щодо демінутивної форми *кнедлики*, то при перекладі зберегти її не вдається, тому лексема в цільовій мові нейтралізується.

## Десерти

◆ *Торт Захера* [102, с. 240] – *Sachertorte* [103, с. 274]

*Коментар*: Стефа приготувала цей віденський торт до дня народження Аделі. Спостерігається проникнення європейських кулінарних традицій у галицьку кухню, що зумовлено, зокрема, перебуванням цієї території України у складі Австро-Угорської імперії, що вело до збагачення власної кулінарної культури надбаннями з інших регіонів. *Торт Захера* – це віденський шоколадний торт,

який є винаходом австрійця Франца Захера. У французькій мові поширилась саме німецька назва цього десерту *Sachertorte*, таким чином, спостерігаємо переклад шляхом транскрибування за посередництвом німецької мови.

◆ *Тістечка* [102, с. 133; с. 134] – *des gâteaux* [103, с. 148; с. 150]

◆ *Бішкотові тістечка з абрикосами* [102, с. 62] – *les biscuits à l'abricot* [103, с. 65]

*Коментар:* У творі найменування *тістечка* вживається як контекстуальний синонім назви десерту *птисі*, тобто гіперонім з ширшим значенням для уникнення повторів в одному уривку заміняє гіпонім з вузьким значенням («*Птисі* заповнили всі наші великодні кошки, тільки кошків не вистачило. Я обережно поклала *тістечка* до великих коробів...» [102, с. 133]). *Тістечко* – «кондитерський виріб із здобного солодкого тіста, звичайно з кремом, помадкою, цукатами і т. ін» [82]. Підібраний перекладачкою французький відповідник *gâteaux* тлумачиться як «випічка з борошна, масла та яєць, зазвичай солодка» [101]. Словник В. Бусела також фіксує, що відповідником найменування *тістечко* виступає слово *gâteau* [95, с. 1013], таким чином, вважаємо переклад І. Дмитришин еквівалентним. При відтворенні найменування *бішкотові тістечка з абрикосами* («Як би йому посмакували мої бішкотові тістечка з абрикосами!» [102, с. 62]) як *les biscuits à l'abricot* перекладачка застосувала кілька трансформацій, а саме генералізацію, оскільки найменування *les biscuits* ширше за значенням й може означати і печиво, і коржі для тортів чи рулетів з пористою структурою, і тістечка. При цьому спостерігаємо втрату локального колориту, який передавався діалектизмом *бішкотові* та граматичну трансформацію заміни множини одною при відтворенні елемента з *абрикосами* – *à l'abricot*.

◆ *Печиво* [102, с. 89; с. 93] – *petits gâteaux* [103, с. 97] / *gâteaux* [103, с. 102]

*Коментар:* Слово *печиво* зустрічається у тексті два рази і відтворюється по-різному:

1) «Панну Штекель, яка тієї миті на кухні розтоплювала кунероль на якесь *печиво*, вбило на місці» [102, с. 89] – «*Madame Steckel, qui était à ce moment dans*

*la cuisine en train de faire fondre du beurre de coco pour préparer des petits gâteaux, a été tuée sur place» [103, с. 97];*

2) «...коли я заносила до салону горнятка чи **печиво**, він червонів іще більше...» [102, с. 93] – «...lorsque j'amenais au salon des tasses ou **des gâteaux**, il devenait encore plus rouge...»[103, с. 102].

Найменування **печиво** (як солодкий виріб) в українській мові має два значення, одне з яких ширше – «кондитерські вироби з борошна», а інше вужче – «здобне тісто, вирізане та спечене у формі кружечків, зірочок і т. ін» [82]. Словник В. Бусела пропонує кілька варіантів перекладу найменування *печиво*: у широкому значенні – *pâtisserie*, у вужчих значеннях – *gateaux secs; petits fours; petits gâteaux (дрібне); petits fours au beurre (здобне)* [95, с. 916]. Відповідник *gâteaux* позначає будь-яку солодку випічку, тому є еквівалентом номінації *печиво* у його ширшому значенні (кондитерські вироби з борошна), тоді як *petits gâteaux* є конкретизацією, оскільки позначає дрібне печиво, тоді як в оригіналі це не уточнюється.

◆ **Завиванець з яблуками, себто струдель** [102, с. 84] – *un roulé aux pommes, autrement dit un strudel* [103, с. 91]

*Коментар*: Цей десерт Стефа приготувала для отця Йосифа та його жінки, коли ті завітали в гості до Аделі («*На десерт був завиванець з яблуками, себто струдель*» [102, с. 84]). **Завиванець**, як свідчать словники, означає «рулет» [82; 96]. У словнику В. Бусела одиниця *завиванець* та її переклад не зафіксовані, однак знаходимо відтворення її синоніма *рулет* як *un roulé* [95, с. 979]. Переклад І. Дмитришин є еквівалентним. Цікаво, що у цьому контексті *завиванець з яблуками* виступає описовою конструкцією назви десерту *струдель*, запозиченої з польської мови від *strudel*, що означає «пиріг з коржа, скрученого трубкою», інша звукова форма – *штрудель* [86, с. 451]. У французькому перекладі назву *струдель* відтворено відповідником *strudel*, транскрибованим з німецької мови.

◆ **Морозиво цитринове** [102, с. 240] – *la glace au citron* [103, с. 274]

*Коментар*: **Морозиво цитринове** зустрічається як один з десертів у меню.

І. Дмитришин відтворює стрижневий компонент найменування прямим відповідником: *морозиво – la glace*. При відтворенні означення *цитриновий як au citron* застосовано транспозицію.

◆ **Мармуляда** [102, с. 24] – **la confiture** [103, с. 27]

*Коментар:* У творі найменування **мармуляда** містить в собі погані спогади, адже під час пожежі, яка виникла, коли смажили мармуляду, загинула мати Аделі: «...в саду смажили **мармуляду** і згоріло півміста, загинула його жінка, Аделина мати,..., і навіть **мармуляди** з того часу ніколи не було на нашому столі» [102, с. 24]. **Мармуляда** є діалектизмом, що означає «джем, повидло». Авторка твору додає примітку і пояснює одиницю як «джем» – «густе варення з фруктів або ягід, що має вигляд желеподібної маси» [82]. У перекладі спостерігається вибір відповідника *la confiture* з синонімічного рядку (інший можливий варіант перекладу – *la marmelade*), який відповідає українській назві за семантичним значенням, однак не відтворює регіональний колорит.

◆ **Начинюване цвяхами яблуко** [102, с. 186] – **une potte farcie de clous** [103, с. 207]

*Коментар:* Йдеться про страву, яку Стефанія часто готувала своїй пані, оскільки в ті часи вірили, що це може допомогти від анемії. Назву страви відтворено дослівно з перестановкою членів словосполучення у зв'язку з відмінним порядком слів в обох мовах: **начинюване цвяхами яблуко** – **une potte farcie de clous**.

◆ **Накипляки** [102, с. 214] – **mes desserts** [103, с. 239]

*Коментар:* Одиниця **накипляк** згадувалась у мікрогрупі других страв, оскільки в тому випадку йшлося про солону страву (*каляфіоровий накипляк*). Тут з перекладу, запропонованого І. Дмитришин, розуміємо, що одиниця **накипляк** тлумачиться як солодка страва, хоча в контексті це не згадується («...він так звик до моїх ...**накипляків**...» [102, с. 214]), а сама авторка тлумачить діалектне найменування **накипляк** у примітці як «пудинг», що може бути як солоною, так і солодкою стравою. Таким чином, трактуючи **накипляки** як солодку страву у даному контексті, І. Дмитришин відтворила цю одиницю шляхом генералізації

як *mes desserts* (мої десерти), що призводить до втрати соціолокальної інформації.

- ◆ **Торт з яблук по-медіоланськи** [102, с. 240] – *la milanaise aux pommes* [103, с. 274]

*Коментар:* Згідно з Larousse, слово *la milanaise* має таке значення – «гарнір з макаронів з пармезаном, шинкою, грибами та томатним пюре» [100]. У цьому випадку йдеться про солону страву. Однак на деяких французьких сайтах знаходимо, що одиниця *la milanaise* може позначати також солодку страву, зокрема, за нею зафіксовано таке значення: «італійська випічка у вигляді мигдалевого пирога з начинкою з джему або заварного крему». Як бачимо *la milanaise* є багатозначною назвою, і тому перекладачеві слід бути обережним, аби не викликати хибні асоціації в уяві читача. Водночас у цьому контексті здогадкою, що йдеться про десерт слугує доповнювач з яблук, що у перекладі відтворено еквівалентом *aux pommes*.

- ◆ **Гоголь-моголь** [102, с. 227] – *du jaune d'œuf et du sucre* [103, с. 255]

*Коментар:* Найменування *гоголь-моголь* прийшло в українську мову з німецької за посередництвом польської мови і позначає «десерт на основі сирого жовтка, стертого з цукром» [82]. І. Дмитришин відтворила це найменування описово як *du jaune d'œuf et du sucre*, хоча словник В. Бусела пропонує відповідник *le lait de poule* [95, с. 728].

#### Лексико-семантична група назв напоїв

##### Безалкогольні напої

- ◆ **Малиновий сік** [102, с. 190; с. 193] – *le jus de framboise* [103, с. 212; с. 215]
- ◆ **Малинова вода** [102, с. 196] – *l'eau de framboise* [103, с. 217]
- ◆ **Малиновий вітаміновий напій** [102, с. 240] – *la boisson vitaminée aux framboises* [103, с. 274]

*Коментар:* Ці приклади свідчать, що Стефа любила готувати напої з малини. Так, ідучи на відвідини їмості, вона принесла кошик, у якому з-поміж інших гостинців був і *малиновий сік*. *Малиновий вітаміновий напій* Стефа

приготувала і для гостей на день народження Аделі. У перекладі кожного з найменувань застосовано транспозицію, а також у зв'язку з цим відбувається перестановка: *малиновий сік – le jus de framboise, малинова вода – l'eau de framboise, малиновий вітамінний напій – la boisson vitaminée aux framboises.*

## Додаток 2

### Список усіх аналізованих одиниць з тематичної групи найменувань їжі

<b>Лексико-семантична група назв продуктів</b>	
<b>Продукти рослинного походження</b>	
1. городина	bons légumes (m, pl)
2. часник	ail (m)
3. цибуля	oignon (m)
4. капуста	chou (m)
5. селера	céleri (m)
6. помідори	tomates (f, pl)
7. ріпа	navets (m, pl)
8. калярєпа (кольрабі)	chou-fleur (m)
9. румбамбара (ревінь)	rhubarbe (f)
10. ярина (овочі)	légumes (m, pl)
11. бульба (картопля)	pommes de terre (f, pl)
12. кошичок з овочами	corbeille (f) de fruits (m, pl)
13. персики	pêches (f, pl)
14. яблука	pommes (f, pl)
15. порічки	groseilles (f, pl)
16. малина	framboises (f, pl)
17. ягоди	baies (f, pl)

18. груші	poires (f, pl)
19. грушки	poires (f, pl)
20. цитрина	citron (m)
21. черешня	cerise (f)
22. агрест (агрус)	groseille à maquereau (f, pl)
23. цедра	zestes (m, pl)
24. суниці	fraises (f, pl) fraises des bois (f, pl)
25. ожина	mûres (f, pl)
26. афіни (чорниця)	myrtilles (f, pl)
27. крупи	millet (m)
28. гречка	sarrasin (m)
29. мак	pavot (m)
30. борошно	farine (f)
31. кава (зерна)	café (m)
32. кавові зерна	grains de café (m, pl)
33. кавові зернятка	grains de café (m, pl)
34. арабська мокка	moka d'Arabie (m) café arabe (m)
35. прянощі	épices (f, pl)
36. кмин	cumin (m)
37. цукор	sucre (m)
38. пшеворський цукор	sucre de Przeworsk (m)
39. змелений на пудру цукор	sucre glace (m)
40. кардамон	cardamome (m)

41. цикорій	chicorée (f)
42. гвоздика	clous (m, pl) de girofle (m)
43. какао (порошок)	cacao (m)
44. стручки ванілі	gousses (f, pl) de vanille (f)
45. олива (олія)	huile (f)
46. муштарда (гірчиця)	moutarde (f)
47. мушкателева галка (мускатний горіх)	noix de muscade (f)
48. кунероль	beurre de coco (m)
<b>Продукти тваринного походження</b>	
49. голуби	pigeons (m, pl)
50. м'ясо	viande (f)
51. волова зразівка	tranche (f) de veau (m)
52. сало	gras-double (m)
53. смалець	graisse (f) saindoux (m)
54. риба	poisson (m)
55. лини	tanches (f, pl)
56. вугрі	anguilles (f, pl)
57. щуки	brochets (m, pl)
58. коропи	carpes (f, pl)
59. пструги (форель)	truites (f, pl)
60. печінка	foie (f)
61. м'ясо (у значенні плоть риби)	chair (f)
62. молочко (чоловіче сім'я в риб)	poche (f) de semence (m)

63. яйця	œufs (m, pl)
64. мед	miel (m)
65. сметана	la crème (f) fraîche
66. сметанка	la crème (f)
67. сир	fromage (m)
<b>Лексико-семантична група назв страв</b>	
<b>Хлібні вироби</b>	
68. хліб	pain (m)
69. книші	knysh (m, pl)
70. байгелі	bagels (m, pl)
71. булки	brioche (f, pl)
72. гречаники	galettes (f, pl) de sarrasin
<b>Закуси</b>	
73. вуджена солонина	viande (f) fumée
74. вуджений язик	langue (f) fumée
75. бринза з сардинками	fromage (m) de chèvre avec des sardines
76. канапки з язиком чи сомом	canapés (m, pl) à la langue ou bien des morceaux de silure
77. теплі канапки (печене м'ясо, присмажена цибуля, швейцарський сир, посічені сарделі, два жовтки і сніг із двох білків)	canapés (m, pl) chauds (viande cuite, oignon frit, fromage suisse, saucisses en tranches, deux jaunes et deux blancs battus en neige)
78. трюфлі, зварені на мадейрі	truffes (f, pl) cuites au madère
79. печінковий пащтет	pâté (f) de foie
80. пащтеттики з раків	pâté (f) aux écrevisses / petits pâtés (f, pl) aux écrevisses

81. помідори печені	tomates (f, pl) farcies
82. смажений згливілий сир	fromage (m) grillé bien coulant
83. начинювані яйця	œufs (m, pl) farcis
84. фаршировані яйця	œufs (m, pl) farcis
85. яйце на м'яко	œuf (m) mollet
86. «яйця в мішечку»	œufs (m, pl) pochés
87. смажена кров, щоб мастити на хліб	sang (m) grillé pour leurs tartines
<b>Салати</b>	
88. салати	salades (f, pl)
89. салата з сирого шпинату з порізаною редькою, помідорами без зернят, огірками, печерицями, калярепою і зеленими листочками, заправлена порізаною цибулею, петрушкою, сіллю, оливою і цитриновим соком	salade (f) d'épinards frais avec des radis coupés, des tomates épépinées, des concombres, des champignons, des choux-raves avec des feuilles, le tout assaisonné d'oignon haché, de persil, de sel, de poivre, d'huile d'olive et de jus de citron
90. салата зелена на французький спосіб (не забути хитрощі з хлібом і часником)	salade (f) verte à la française (ne pas oublier l'astuce avec le pain à l'ail)
91. салата з неварених яблук і оселедців	salade (f) de pommes fraîches et de harengs
92. салата з сирих грибів	salade (f) de champignons
93. салата з ріпи	salade (f) de navet
<b>Перші страви</b>	
94. борщ	borchtch (m)
95. червоний борщ на підчеревині з грибами, квасолею і часником	borchtch (m) à la poitrine de porc, aux champignons, haricots et ail
96. борщ на вепровині з перловою квасолькою	borchtch (m) ...la viande de porc et les haricots blancs

97. юшка	potage (m), bouillon (m)
98. юшка з печінки	bouillon (m) de foie
99. м'ясна юшка	bouillon (m) de viande
100. горохова і квасолева юшки	soupes (f, pl) aux pois et aux haricots
101. зупа	la soupe (f), le potage (m)
102. помідорова зупа	soupe (f) de tomates
103. неаполітанська зупа із пармезану	soupe (f) napolitaine au parmesan
104. жур	potages (m, pl)
105. яринова	potage (m) aux légumes printaniers
106. бульйон	bouillon (m)
107. Maria-Theresienbouillon	Maria-Theresienbouillon (m)
108. чорба	chorba (f)
<b>Другі страви</b>	
109. фляки	tripes (f, pl)
110. кармонадлі	tendres grillades, grillades (f, pl)
111. шинка	jambon (m)
112. шинка, печена / запечена в тісті	jambon (m) en croûte
113. сальцесон	aspic (m)
114. зрази	boulettes (f, pl) de viande
115. вепрові товченики	escalopes (f, pl) de porc
116. віденський розбратель	escalope (f) à la viennoise
117. шницлі, приправлені крихітною ложечкою вогняної ерош пішти	schnitzels (m, pl) rehaussés d'une pointe d'Eros Pista
118. печеня	rôti (m)
119. гуляш із серни	goulasch (m) de chevreuil

120. печені голуби	pigeons (m, pl) cuits
121. бульб'яники	galettes (f, pl) de pommes de terre
122. капустачки	feuilletés (m, pl) au chou
123. капустачки в крух'їм тїстї	feuilletés (m, pl) au chou
124. налисники	crêpes (f, pl) fourrées
125. налисники з пшоняною або гречаною кашею	crêpes (f, pl) au sarrasin ou au millet
126. паштетики з грибїв у налисниках	crêpes (f, pl) au pâté et champignons
127. налисники з м'ясом	crêpes (f, pl) à la viande
128. налисники з мозком	crêpes (f, pl) à la cervelle
129. вареники	varenyky (m, pl)
130. вареник з печїнкою	varenyk (m) au foie
131. печїнковї галушки	pâtés (m, pl) de foie
132. галушки зі шкварками	boulettes (f, pl) de pommes de terre aux lardons
133. гречанї галушки	galettes (f, pl) de sarrasin
134. палянички з бульбою і горїхами	farcis (m, pl) à la pomme de terre et aux noix
135. рїзанці з шинкою	jambon (m) persillé
136. лазанки з капустою	lasagnes (f, pl) au chou
137. клюски	gnocchis (m, pl)
138. пирїжки з капустою	pirojki (m, pl) au chou
139. товченики англїйські а-ля Nelson	boulettes (f, pl) anglaises à la Nelson
140. вїденський rostboeuf з цибулею та картоплею	roast-beef (m) viennois à l'oignon et pommes de terre
141. печена полядвїця	poliadvitsa (f) au four

142. банош	banoche (m)
143. мамалига	mamaliga (f)
144. пудинги	pudding (m, pl)
145. крокети з гороху	croquettes (f, pl) de petits pois
146. лини, начинені по-французьки	tanches (f, pl) farcies à la française
147. лини...з вареною бульбою, кропом і печерицями, ще й полила згори сосом із розтопленого масла	tanches (f, pl) avec des patates cuites, de l'aneth et des champignons de Paris, le tout arrosé de beurre clarifié
148. рибне purè	purée (f) de poisson
149. печені пструги, обложені бульбою	truites (f, pl) au four aux pommes de terre
150. каляфіоровий накипляк	gratin (m) de chou-fleur
151. каляфіори з бешамелем	choux-fleurs (m, pl) à la béchamel
152. суфлети	soufflés (m, pl)
153. овочевий суфлет	soufflé (m) aux légumes
154. бульба начинювана	pommes de terre (f, pl) farcies
155. начинювана бульба	pommes de terre (f, pl) fourrées
156. голубці	choux (m, pl) farcis
157. голубці з тертою бульбою	choux (m, pl) farcis à la pomme de terre râpée
158. голубці з пшоном	choux (m, pl) farcis au millet
159. кишка	boudin (m)
160. кривава кишка з каші	boudin (m) au sarrasin
<b>Десерти</b>	
161. бішкopt / бішкoptи	biscuit (m) / les biscuits (m, pl)
162. птисі	religieuses (f, pl), gâteaux (m, pl) éclairs (m, pl) à la crème vanille

163. птисі з ванільним кремом	
164. цвібак	biscuit (m)
165. пляцок / пляцки	gâteau (m) / gâteaux (m, pl)
166. пляцок по-медіоланськи	gâteau (m) milanais
167. медівник	pain (m) d'épices
168. леках	lekach (m)
169. сніжна бабка зі збитих вершків	gâteau (m) neige à la crème fouettée
170. бішкоптові бабки	savarin (m)
171. бішкоптові бабки з ягідним кремом	savarin (m) à la crème de fruits rouges
172. кнедлі зі сливами	knödel (m, pl) aux prunes
173. кнедлі зі сливками	knödel (m, pl) à la crème
174. пундики	gâteaux (m, pl)
175. пундик з рожею	gâteau (m) à la rose
176. тістечка	gâteaux (m, pl)
177. бішкоптові тістечка з абрикосами	biscuits (m, pl) à l'abricot
178. завиванець з яблуками, себто струдель	roulé (m) aux pommes, autrement dit un strudel
179. торт з яблук по-медіоланськи	milanaise (f) aux pommes
180. печиво	petits gâteaux (m, pl), gâteaux (m, pl)
181. маківник	gâteaux (m, pl) au pavot
182. торт Захера	Sachertorte (m)
183. макагігі	makaguigui (m)
184. галярети	mousses (m, pl) de fruits
185. чоколядова галярета	mousse (m) au chocolat
186. галярета з дрібного рожевого	

винограду	gelée (f, pl) de petits raisins roses
187. шодо молочне ванількове	chaudeau (m) au lait et à la vanille
188. мармуляда	confiture (f)
189. накипляки	desserts (m, pl)
190. начинюване цвяхами яблуко	pomme (f) farcie de clous
191. морозиво цитринове	glace (f) au citron
192. гоголь-моголь	jaune (m) d'œuf et du sucre
<b>Лексико-семантична група назв напоїв</b>	
<b>Безалкогольні напої</b>	
193. чай	thé (m)
194. молоко	lait (m)
195. компот	compote (f)
196. компот із порічок	compote (f) est à la groseille
197. з порічок компот	compote (f) de groseilles
198. киселі	kissel (m, pl)
199. мигдалевий кисіль на молоці	confiture (f) de lait d'amande
200. узвар	compote (f) de fruits, compote (f)
201. оршада	orgeat (m)
202. кава	café (m)
203. кава зі сметанкою	café (m) avec de la crème
204. міцна чорна гербата	thé (m) noir bien fort
205. малиновий сік	jus (m) de framboise
206. малинова вода	eau (f) de framboise
207. малиновий вітамінний напій	boisson (f) vitaminée aux framboises
208. гарячий шоколад	chocolat (m) chaud

<b>Алкогoльнi напoї</b>	
209. пиво	bière (f)
210. шампанське	champagne (m)
211. шампан	champagne (m)
212. горілка	alcool (m), eau-de-vie (f)
213. домашнє вино із порічок	vin (m) de groseille
214. литовський квас	kvas (m) lituanien
215. вишневий лікер	liqueur (f) de cerise