

Міністерство освіти і науки України
Київський національний університет імені Тараса Шевченка
Навчально-науковий інститут філології
кафедра романської філології

МЕТАФОРА В ІСПАНОМОВНИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТЕКСТАХ

Кваліфікаційна робота

освітнього ступеня «бакалавр»
студентки 4 курсу бакалаврату
освітньої програми

*«Іспанська мова та переклад, англійська
мова та друга романська мова»,*

спеціальність – *B11.051 «Філологія (Іспанська
мова та переклад, англійська мова та друга
романська мова)*

Олександри Максимівни РУДНИЦЬКОЇ

Науковий керівник:

к. філол. н. , асист. Ірина МОРЕНЕЦЬ

Рецензент:

к.філол.н., доц. Наталія Чорна

«Допущено до захисту»

Протокол засідання

кафедри *романської філології*

протокол №__ від «__»_____20__ року

завідувач кафедри _____(підпис)

к.філол.н., доцент Ірина СИТДИКОВА

КИЇВ-2026

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ МЕТАФОРИ В ІСПАНОМОВНІЙ КАРТИНІ СВІТУ.....	9
1.1 Поняття метафори у сучасній лінгвістиці та її класифікація	9
1.2 Метафоричні моделі у сфері харчової лексики та їх когнітивний потенціал	11
1.3 Специфіка гастрономічного дискурсу як об'єкта філологічного аналізу	15
Висновки до першого розділу.....	16
РОЗДІЛ 2 АНАЛІТИЧНІ ПАРАМЕТРИ ФУНКЦІОНУВАННЯ МЕТАФОРИ В ІСПАНОМОВНИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТЕКСТАХ.....	18
2.1 Структурно-семантичні особливості гастрономічних метафоричних одиниць в іспаномовних текстах.....	18
2.2 Види іспаномовного гастрономічного тексту: кулінарний рецепт, кулінарний огляд, кулінарний наратив.....	21
2.3 Функціонально-прагматичні функції метафори в різних видах гастрономічного тексту.....	25
Висновки до другого розділу.....	28

РОЗДІЛ 3 ПРАКТИЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ МЕТАФОРИКИ ІСПАНОМОВНИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТЕКСТІВ.....	29
3.1 Опис корпусу досліджуваних гастрономічних текстів та методики їх аналізу.....	29
3.2 Кількісний та якісний аналіз розподілу метафоричних моделей.....	30
3.3 Особливості функціонування синестетичних метафор у репрезентації смакових властивостей.....	41
3.4 Національно-культурна специфіка гастрономічної метафори в іспанській мовній картині світу	46
Висновки до третього розділу.....	49
ВИСНОВКИ.....	51
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	54
СПИСОК СКОРОЧЕНЬ НАЗВ ДЖЕРЕЛ ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ.....	58

Анотація

Кваліфікаційну роботу присвячено дослідженню метафоричних моделей в іспаномовних гастрономічних текстах різних жанрових типів. Актуальність роботи зумовлена стрімким розвитком гастрономічної культури та необхідністю вербалізації сенсорних відчуттів засобами мови в умовах зростання кількості кулінарних медіатекстів у цифровому середовищі. Смак, аромат і текстура їжі важко піддаються прямому опису, тому метафора стає ключовим інструментом їх концептуалізації в мові.

Об'єкт дослідження – іспанські гастрономічні тексти різних жанрів: рецепти страв, огляди ресторанів та кулінарні наративи. Предмет дослідження – метафоричні моделі, їх структура, когнітивні властивості та прагматичні функції в межах зазначених жанрів. Зіставлення жанрів дозволяє простежити, як комунікативна мета тексту впливає на вибір метафоричних стратегій.

Мета роботи полягає у виявленні та аналізі метафоричних моделей із визначенням їхніх донорських зон, структурно-семантичних особливостей і жанрової залежності. Корпус дослідження охоплює 40 метафор із 15 джерел іспанської преси за період 2022–2026 років, класифікованих за процедурою MIP.

Результати засвідчують домінування антропоморфних метафор (32,5%), що відображає тенденцію до персоніфікації продуктів харчування в сучасному іспанському дискурсі. Просторові та архітектурні метафори (37,5% сукупно) розкривають сприйняття смаку як структурованого багаторівневого феномену. Виявлено шість донорських зон: «людина і суспільство», «природа і географія», «архітектура і будівництво», «мистецтво і естетика», «біологія і медицина», «фізика і технології» – серед яких домінує зона «людина і суспільство». Встановлено, що функція метафори варіюється залежно від жанрового типу: у кулінарних рецептах вона є дидактичною та сенсорно орієнтованою, в оглядах – оцінною й персуазивною, у наративах – концептуальною й ідентифікаційною.

Ключові слова: метафора, гастрономічний дискурс, когнітивна лінгвістика, концептуальна метафора, донорські зони, антропоморфізація, синестетична метафора, кулінарний текст, жанрова варіативність.

Abstract

The thesis investigates metaphorical models in Spanish-language gastronomic texts across different genre types. The relevance of the study is driven by the rapid development of gastronomic culture and the need to verbalize sensory experience through language, amid the growing volume of culinary media texts in the digital environment. Taste, aroma, and texture are notoriously difficult to describe directly, making metaphor a key instrument for their conceptualization.

The object of the study is the Spanish-language gastronomic text in its generic diversity: culinary recipes, restaurant reviews, and culinary narratives. The subject of the study is metaphorical models as cognitive templates, the mechanisms of their structuring, and their pragmatic functions within these text types. Comparing genres makes it possible to trace how the communicative purpose of a text shapes the choice of metaphorical strategies.

The aim of the thesis is to identify and analyze metaphorical models, determining their source domains, structural-semantic features, and genre dependence. The corpus comprises 40 metaphors drawn from 15 sources of the Spanish press covering 2022–2026, classified using the MIP procedure.

The results demonstrate the dominance of anthropomorphic metaphors (32.5%), reflecting a tendency toward the personification of food in contemporary Spanish discourse. Spatial and architectural metaphors (37.5% combined) reveal the perception of taste as a structured, multi-layered phenomenon. Six source domains were identified: "humans and society," "nature and geography," "architecture and construction," "art and aesthetics," "biology and medicine," and "physics and technology" – with "humans and society" being the most prevalent. The function of metaphor varies by genre: in recipes it is didactic and sensorially oriented; in reviews – evaluative and persuasive; in narratives – conceptual and identificatory.

Keywords: metaphor, gastronomic discourse, cognitive linguistics, conceptual metaphor, source domains, anthropomorphization, synaesthetic metaphor, culinary text, genre variability.

ВСТУП

Сучасна гастрономічна культура переживає період стрімкого розвитку, перетворюючись з побутової практики на повноцінний культурний феномен. Кулінарні блоги, ресторанна критика, телевізійні шоу та соціальні мережі створюють потужний потік гастрономічних текстів, які потребують відбору мовних засобів для передачі складних сенсорних відчуттів. Метафора стає ключовим інструментом вербалізації смакового досвіду, адже пряма номінація виявляється недостатньою для опису багатовимірності смаку, аромату та текстури. Дослідження метафоричних моделей у гастрономічному дискурсі дозволяє зрозуміти, як мова структурує наше сприйняття їжі та як культурні цінності відображаються у способах мовленнєвої презентації кулінарії.

Актуальність дослідження зумовлено стрімким розвитком іспаномовного гастрономічного дискурсу в цифровому середовищі – кулінарні блоги, ресторанна критика та медіатексти формують великий об'єм матеріалу, що потребує систематичного лінгвістичного опису. Попри зростання інтересу до когнітивної лінгвістики в романістиці, метафоричні моделі іспаномовних гастрономічних текстів у їхньому жанровому різноманітті залишаються недостатньо дослідженими. Це визначає необхідність комплексного аналізу метафори як когнітивного інструменту вербалізації смакового досвіду в іспанській мові.

Мета дослідження – виявити та проаналізувати метафоричні моделі в іспаномовних гастрономічних текстах, визначити їхні когнітивні механізми та прагматичні функції.

Відповідно до поставленої мети у роботі формулюються та вирішуються такі **завдання**:

- дослідити еволюцію теоретичних поглядів на метафору від традиційної риторики до когнітивної лінгвістики;
- охарактеризувати специфіку гастрономічного тексту та його жанрову різноманітність;

- виявити ключові метафоричні моделі в іспаномовних текстах про їжу;
- визначити семантичні донорські зони, з яких запозичуються образи для опису кулінарного досвіду;
- провести кількісний аналіз розподілу метафор за типами та донорськими зонами.

Об'єкт дослідження – гастрономічний текст як багатовимірне явище, що охоплює кулінарні рецепти, меню, ресторанну критику, блоги та телешоу.

Предмет дослідження – метафоричні моделі та їхні когнітивні механізми в іспаномовних гастрономічних текстах.

Матеріалом дослідження стали метафори, відібрані з іспаномовних статей, опублікованих у період з вересня 2022 по січень 2026 року.

Методи дослідження застосовані в роботі включають: метод концептуального аналізу для виявлення метафоричних моделей; метод семантичного аналізу для визначення донорських зон; кількісний метод для статистичної обробки даних; описовий метод для систематизації результатів.

Наукова новизна роботи полягає у комплексному аналізі іспаномовних гастрономічних текстів через призму когнітивної лінгвістики з виявленням специфічних для іспанської культури метафоричних моделей.

Практичне значення роботи визначається можливістю використання результатів у викладанні курсів з когнітивної лінгвістики, лінгвокультурології, стилістики іспанської мови, а також у перекладацькій практиці.

Структура роботи. Дослідження складається зі вступу, трьох розділів з висновками до кожного з них, загальних висновків та списку використаних джерел. Загальний обсяг бакалаврської роботи – 59 сторінок, обсяг основного тексту – 53 сторінки. Список використаної літератури нараховує 55 праць.

Перший розділ присвячено теоретичним основам дослідження метафори та специфіці гастрономічного тексту.

Другий розділ дає аналітичну базу досліджуваної теми.

Третій розділ містить практичну частину з виявленням та класифікацією метафоричних моделей, визначенням донорських зон та дослідженням прагматичних функцій метафори.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ МЕТАФОРИ В ІСПАНОМОВНІЙ КАРТИНІ СВІТУ

1.1 Поняття метафори у сучасній лінгвістиці та її класифікація

Метафора – це явище, яке протягом століть привертало увагу науковців. Якщо традиційна риторика розглядала її переважно як художній прийом, своєрідну «прикрасу» мови, то сучасна лінгвістика бачить у метафорі набагато більше. Класичний підхід трактував метафору як троп – перенесення значення з одного слова на інше на основі схожості. Це був суто мовний феномен, інструмент поетів і ораторів.

Проте наприкінці ХХ століття з'явилася революційна *Теорія концептуальної метафори*, запропонована американськими лінгвістами Джорджем Лакоффом та Марком Джонсоном у їхній знаковій праці *"Metaphors We Live By"* (1980). Вони довели, що метафора – це не просто мовна гра, а спосіб мислення. Мовці не просто говорять метафорами, вони думають ними. Згідно з цією теорією, метафора працює як когнітивний механізм: це переніс досвіду з однієї, зазвичай більш конкретної та зрозумілої мовцям сфери (сфери-джерела) на іншу, часто абстрактну (сфера-ціль). Наприклад, коли ми говоримо "втрачати час" чи "економити час", ми переносимо наше розуміння грошей (щось матеріальне, що можна витратити) на поняття часу [Дідух, 2021, с. 32].

Дж. Лакофф і М. Джонсон запропонували класифікувати метафори за когнітивною функцією:

- *Структурні метафори* дозволяють нам розуміти одне поняття через структуру іншого. Класичний приклад – "ДИСКУСІЯ – ЦЕ ВІЙНА": ми атакуємо аргументи опонента, захищаємо свою позицію, перемагаємо в суперечці. Вся структура війни переноситься на дискусію.

- *Онтологічні метафори* допомагають осмислити абстрактні явища як конкретні об'єкти чи субстанції. Наприклад, "інфляція з'їдає наші заощадження"

– інфляція постає як жива істота. Або "розум – це посудина": ми наповнюємо голову знаннями, у нас переповнені емоції.

– *Орієнтаційні метафори* пов'язані з просторовою орієнтацією нашого тіла. "Радість – угору, сум – вниз": настрій піднімається чи падає, ми на сьомому небі від щастя або впали духом.

Нижче наведено табл. 1.1, що демонструє ключові відмінності між двома підходами до метафори..

Таблиця 1.1

Еволюція поглядів на метафору

Критерій	Арістотелівський (традиційний) підхід	Когнітивний підхід (Лакофф/Джонсон)
Сутність метафори	Риторичний троп, засіб прикраси мови	Когнітивний механізм, спосіб мислення
Функція	Стилістична: зробити мовлення більш виразним, емоційним, художнім	Пізнавальна: структурувати абстрактні поняття через конкретний досвід
Сфера використання	Переважно поезія, риторика, художня література	Повсякденна мова, наукові тексти, всі сфери комунікації
Природа	Мовне явище, відхилення від норми	Концептуальне явище, норма мислення
Механізм	Перенесення назви на основі зовнішньої схожості	Проекція структури з конкретної сфери-джерела на абстрактну сферу-ціль
Системність	Окремі, ізольовані випадки вживання	Системні концептуальні структури, що організовують наше розуміння
Можливість уникнути	Можна говорити "прямо", без метафор	Неможливо – метафори формують саме мислення
Приклад	"Її очі – зорі" (поетична прикраса)	"ЧАС – ЦЕ ГРОШІ": витратити/економити/втрачати час (спосіб осмислення абстрактного часу)

Інша важлива класифікація стосується ступеня стертості метафор. *Живі (оригінальні) метафори* – це свіжі, незвичні образи, які носії мови одразу помічають. Вони типові для художньої літератури чи креативного мовлення.

Натомість *стерті (мовні, або мертві) метафори* настільки увійшли в повсякденну мову, що носії мови вже не усвідомлюють їх образності. "Ніжка стола", "підшва гори", "вічко голки" – усе це колись були метафори, але тепер вони сприймаються як прямі назви [Патен, 2021, с. 418].

Дослідження метафори в іспаністиці мають свою багату традицію. Зокрема, іспанський лінгвіст Хосеп Куенка (Josep Cuenca) активно розвиває когнітивний підхід до вивчення метафори та метонімії в іспанському контексті. Антоніо Памьєс Бертран та інші дослідники з іспаномовного світу аналізують культурну специфіку метафоричних концептуалізацій, показуючи, як одні й ті ж абстрактні поняття можуть по-різному метафоризуватися в різних мовах і культурах [Rodríguez, 2019].

Отже, метафора – це фундаментальний механізм людського мислення, що дозволяє осмислювати абстрактні поняття через конкретний досвід. Саме когнітивний підхід Лакоффа і Джонсона відкрив можливість системно аналізувати метафору в різних типах дискурсу – зокрема в гастрономічному, де вербалізація сенсорного досвіду особливо потребує образних структур.

1.2 Метафоричні моделі у сфері харчової лексики та їх когнітивний потенціал

Їжа – це не просто фізіологічна потреба, а один з найбагатших джерел метафоричного мислення. Харчова лексика виявляється надзвичайно продуктивною для створення образів, які допомагають описувати найрізноманітніші аспекти життя: від емоцій до соціальних відносин, від інтелектуальної діяльності до людських якостей.

Чому саме їжа так часто стає основою для метафор? Відповідь проста: харчування – це один з найбазовіших, найбільш тілесних досвідів людини. Люди знають, що таке солодке й гірке, гаряче й холодне, свіже й зіпсоване. Ці відчуття настільки універсальні та зрозумілі, що природно переносяться на абстрактні поняття. Коли говоримо "солодке життя" чи "гіркі спогади", автоматично активуємо людський смаковий досвід, щоб передати емоційний стан.

Харчова лексика працює як свого роду посередник між фізичним світом, який людина відчуває безпосередньо, і абстрактною реальністю, яку складно описати напряду. Їжа стає мовою для розмови про те, що не має чіткої форми чи смаку [Gallardo Sánchez, 2013, с. 23].

У харчовій сфері можна виділити декілька стійких концептуальних метафор, які формують розуміння їжі та світу навколо неї.

Їжа – це паливо – одна з найпоширеніших моделей у сучасному суспільстві. Ми "заправляємось" енергією, "заряджаємось" на цілий день, їмо для "підзарядки батарей". Ця метафора особливо актуальна в контексті фітнес-культури та здорового харчування, де їжа розглядається функціонально – як джерело калорій, білків, вітамінів. Тіло постає як машина, якій потрібне правильне паливо для оптимальної роботи. Показово, що в іспанській мові існують подібні вирази: "*cargar las pilas*" (зарядити батарейки) або "*repostar energía*" (заправитися енергією).

Їжа – це насолода/гріх – протилежна модель, яка відображає гедоністичний бік харчування. Тут їжа асоціюється з задоволенням, спокусою, іноді навіть із чимось забороненим. "Солодкий гріх", "пекельно смачний десерт", "спокусливий шоколад" – усі ці вирази показують, що їжа може бути об'єктом бажання, а іноді й моральної дилеми. В іспанській культурі, де велика увага приділяється кулінарній насолоді, ця метафора особливо виразна: "*pecado de chocolate*" (шоколадний гріх) або "*tentación dulce*" (солодка спокуса).

Процес готування – це алхімія або мистецтво – метафора, яка підносить кулінарію до рівня творчості. Кухар стає митцем або навіть чарівником, який "створює шедеври", "творить магію на кухні", експериментує з "поєднанням смаків". Ця модель особливо популярна в сучасній гастрономічній культурі, де шеф-кухарі сприймаються як художники. В іспанській мові це відображено у виразах на кшталт "*el arte culinario*" (кулінарне мистецтво) або "*magia en la cocina*" (магія на кухні). Рис. 1.1 відображає процес утворення метафор шляхом модифікації слів та сталих фраз.

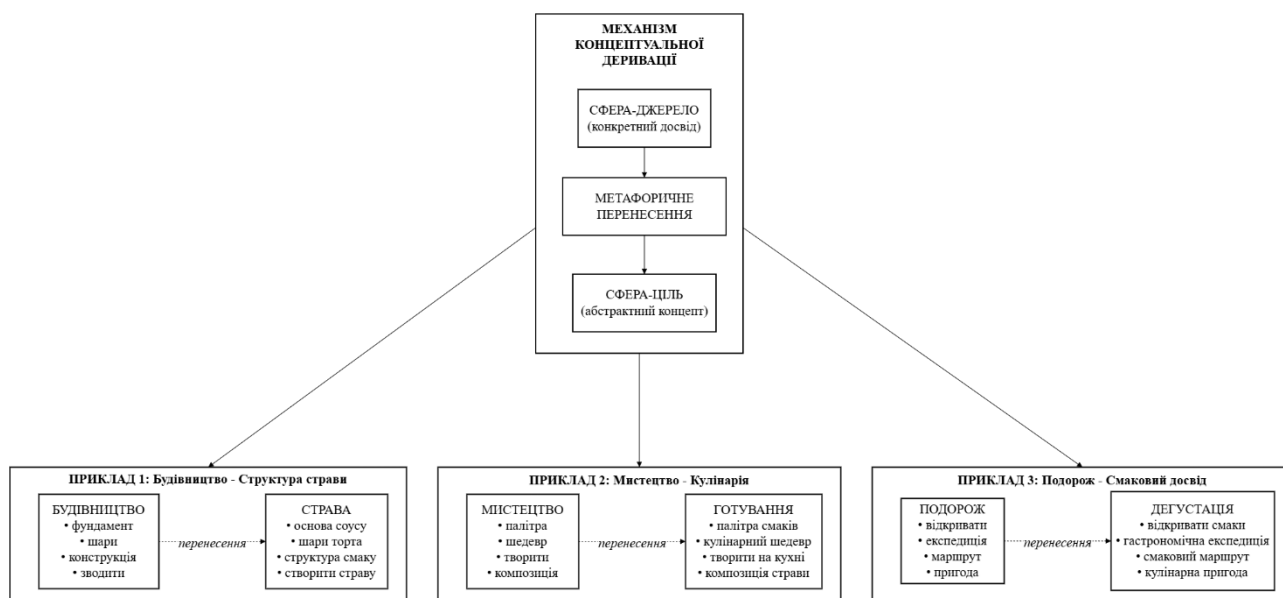


Рис. 1.1. Схема концептуальної деривації

Концептуальна деривація – це процес, за якого абстрактні поняття формуються через перенесення значень із конкретного досвіду. Схема показує три ключові рівні: сфера-джерело (те, що людина добре знає з досвіду), метафоричне перенесення (механізм переносу) і сфера-ціль (нове абстрактне значення). В іспанській мові цей процес особливо помітний у кулінарній лексиці – слово *sazonar* (приправляти) давно вийшло за межі кухні й означає також «надавати характеру, збагачувати» – наприклад, *sazonar el discurso con humor* («приправити промову гумором»).

Перший тип перенесення – будівництво > структура страви. Так само, як будівля має фундамент, шари та конструкцію, іспанська кулінарна мова описує страву через архітектурні образи: *la base del sofrito* («основа підсмаженої цибулі з томатами»), *las capas de sabor* («шари смаку»). Дієслово *construir* у контексті рецепту – *construir un buen caldo* – означає вибудовувати смак поступово, шар за шаром, як зводять будинок.

Другий тип – мистецтво > кулінарія – в іспанській культурі особливо живий. Кухар тут називається *artesano de los fogones* («майстер вогню»), а страва – *obra maestra*. Такі вирази, як *pinceladas de aceite* («мазки оливковою олією») або *la composición del plato* («композиція тарілки»), свідчать про те, що кулінарія сприймається як повноцінне мистецтво, а не просто приготування їжі.

Третій тип – подорож > смаковий досвід – реалізується через метафори руху та відкриття. В іспанській мові кажуть *un viaje de sabores* («мандрівка смаків»), *explorar la gastronomía de una región* («досліджувати гастрономію регіону»), а меню ресторану нерідко називають *ruta gastronómica* – смаковим маршрутом. Дегустація тут перетворюється на пригоду, де кожна страва – це нова зупинка на шляху.

Смак – це одне з найскладніших для вербалізації відчуттів. На відміну від кольорів, які мають чіткі назви, або звуків, які можна описати технічними термінами, смаки дуже суб'єктивні та багатовимірні. Як пояснити комусь, який ніколи не куштував манго, який воно на смак? Саме тут метафора стає незамінним когнітивним інструментом. Замість прямого опису мовець вдається до порівнянь і образів: вино може бути *terciopelado* (оксамитове), соус – *intenso* (насичений), перець – *explosivo* (вибуховий), а смак – *complejo* (складний) або *con muchos matices* (із багатьма відтінками). Запозичуються характеристики з інших сенсорних модальностей (дотик, зір, слух), щоб передати те, що неможливо описати лише словами про смак [Lescano, 2025].

Більше того, метафора дозволяє не просто називати, а й оцінювати, створювати емоційний зв'язок з їжею. Коли говориться, що торт *se deshace en la boca* (тане в роті) або що страва має *notas de vainilla y toques de canela* (нотки ванілі та відтінки кориці), не просто описується страва, а створюється цілий сенсорний наратив, який допомагає уявити цей досвід.

Метафоричні моделі у харчовій лексиці виконують подвійну функцію: вони структурують розуміння їжі мовцем як *combustible* (палива), *placer* (насолоди) чи *arte* (мистецтва) і водночас компенсують обмеженість мови у передачі складних смакових відчуттів. Саме завдяки метафорі можна говорити про їжу не тільки "смачно – несмачно", а створювати багатий, емоційно насичений дискурс про одну з найважливіших частин людського досвіду.

1.3 Специфіка гастрономічного дискурсу як об'єкта філологічного аналізу

Якщо раніше під "текстами про їжу" розуміли переважно кулінарні рецепти чи меню, то сьогодні гастрономічний дискурс охоплює величезне розмаїття комунікативних практик, пов'язаних з їжею та харчуванням. Це і ресторанны критики в глянцевиx журналах, і домашні блоги про кулінарію, і професійні описи страв у меню високої кухні, і популярні кулінарні шоу, і навіть пости в соціальних мережах із хештегами. Усі ці тексти об'єднує одне – вони розповідають про їжу, але роблять це по-різному, залежно від мети та аудиторії.

Найяскравішою рисою гастрономічного дискурсу є його *гібридність*. Він не вписується в рамки одного функціонального стилю, а органічно поєднує елементи різних стильових реєстрів. У рецепті можна знайти побутову лексику («*cortar*», «*salar*»), наукову термінологію («*caramelización del azúcar*», «*desnaturalización de la proteína*») та рекламні прийоми («*sabor inigualable*», «*consistencia tierna*»). Меню ресторану часто балансує між технічною точністю опису страви та поетичною привабливістю формулювань. Ресторанна критика може читатися як художній нарис, хоча за своєю суттю залишається оцінним текстом.

Ще одна важлива характеристика – *експресивність*. Тексти про їжу рідко бувають нейтральними. Навіть найпростіший рецепт намагається передати емоцію: «*aromático*», «*crujiente*», «*jugoso*». Автори використовують яскраві епітети, метафори та порівняння, щоб не просто повідомити інформацію, а викликати бажання, пробудити апетит.

Гастрономічний дискурс унікальний своєю *апеляцією до органів чуття*. Оскільки їжа – це мультисенсорний досвід, тексти намагаються активізувати всі рецептори читача: смак («*agridulce*»), запах («*aroma especiado de canela*»), тактильні відчуття («*textura aterciopelada*»), звук («*cruje en los dientes*»), навіть зір («*corteza dorada*»). Автор працює зі словом так, щоб читач майже фізично відчув страву [Мішукова, 2020, с. 75].

Гастрономічний дискурс виконує кілька ключових функцій одночасно.

Інформативна функція – найочевидніша. Рецепт повідомляє, як приготувати страву, меню інформує про склад страви, стаття, наприклад, про вино розповідає про сорти винограду. Але навіть тут інформація подається особливим чином: не сухо та технічно, а з елементами розповіді, з контекстом, історіями.

Волюнтативна (спонукальна) функція тісно пов'язана з комерційною природою багатьох гастрономічних текстів. Меню ресторану не просто перелічує страви – воно спокушає замовити саме цю страву. Рецензія на ресторан підштовхує відвідати його або, навпаки, оминати. Кулінарний блог мотивує спробувати приготувати щось нове. Реклама продуктів харчування апелює до емоцій та бажань. Ця функція реалізується через переконливі формулювання, привабливі описи, створення образу ідеальної страви [Шумило, 2025, с. 372].

Естетична функція перетворює текст про їжу на мистецтво. Особливо це помітно в ресторанних критиках, літературних описах бенкетів, авторських кулінарних блогах. Їжа постає не просто як засіб насичення, а як джерело задоволення, культурний феномен, предмет естетичного споглядання. Автор грає зі словом, створює образи, будує ритм оповіді так, що сам текст стає «смачним».

Гастрономічний дискурс – багатовимірне явище, яке поєднує практичну інформацію з емоційним впливом, наукову точність з художньою образністю, побутовість з естетикою.

Висновки до першого розділу

Проведений аналіз теоретичних засад дослідження метафори в іспаномовних гастрономічних текстах дозволяє зробити наступні висновки.

Сучасна лінгвістика кардинально переосмислила природу метафори – від суто риторичного прийому до фундаментального когнітивного механізму. Теорія концептуальної метафори Дж. Лакоффа і М. Джонсона довела, що метафора структурує мислення, дозволяючи переносити досвід з конкретних сфер на абстрактні. Класифікація метафор за когнітивною функцією (структурні,

онтологічні, орієнтаційні) та за ступенем стертості (живі й мовні) створює міцний методологічний фундамент для аналізу метафоричних процесів у будь-якій сфері, включно з гастрономічною. Праці іспанських лінгвістів, зокрема Куенки, підтверджують універсальність когнітивного підходу та водночас демонструють культурну специфіку метафоризації в іспанській мові.

Гібридна природа гастрономічного дискурсу, який поєднує елементи побутового, наукового та рекламного стилів, робить його особливо цікавим для вивчення метафоричних стратегій. Експресивність і чуттєва насиченість цього дискурсу вимагають від авторів постійного пошуку нових образів для вербалізації смакових, нюхових і тактильних відчуттів, що природно веде до активного використання метафори.

Аналіз метафоричних моделей у харчовій лексиці виявляє їхній потужний когнітивний потенціал. Їжа в людській свідомості – це не просто набір продуктів, це складна система концептів, через які переосмислюється життя. Типові моделі, такі як «*la comida es combustible*» (їжа – це паливо), «*la comida es placer o pecado*» (їжа – це насолода чи гріх), «*cocinar es alquimia o arte*» (готування – це алхімія або мистецтво), показують, як глибоко вкорінені в культурі уявлення про харчування пов'язані з базовими людськими цінностями: здоров'ям, задоволенням, творчістю, моральністю. Ці метафори не просто прикрашають мову – вони формують ставлення мовця до їжі та культури харчування загалом.

Теоретичні засади, розглянуті в цьому розділі, створюють необхідну базу для подальшого емпіричного дослідження метафоричних стратегій в іспаномовних гастрономічних текстах. Когнітивний підхід до метафори в поєднанні з розумінням специфіки гастрономічного дискурсу дозволяє не лише виявити та класифікувати метафори, а й зрозуміти, як вони відображають культурні цінності іспаномовного світу, формують гастрономічні практики та впливають на сприйняття їжі споживачами.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІТИЧНІ ПАРАМЕТРИ ФУНКЦІОНУВАННЯ МЕТАФОРИ В ІСПАНОМОВНИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТЕКСТАХ

2.1 Структурно-семантичні особливості гастрономічних метафоричних одиниць в іспаномовних текстах

Метафори в іспаномовних гастрономічних текстах можуть виражатися різними частинами мови, і кожна з них виконує свою особливу функцію в створенні смакового образу.

Метафори-іменники – це найпоширеніший тип. Вони дозволяють назвати смакове враження через конкретний образ або явище. Наприклад, *una explosión de sabor* (вибух смаку) перетворює інтенсивне смакове відчуття на драматичну подію. *Un bouquet de aromas* (букет ароматів) запозичує образ квітів для опису складного поєднання запахів у вині. *Una sinfonía de texturas* (симфонія текстур) порівнює гармонійне поєднання різних консистенцій у стравах з музичним твором. Такі іменники часто з'являються в конструкціях з прийменником *de*, що підкреслює метафоричний зв'язок між двома поняттями [Телкова, 2016, с. 255].

Метафори-дієслова оживляють страви й напої, наділяючи їх здатністю діяти. *El vino acaricia el paladar* (вино пестить піднебіння) – вино стає ніжним партнером у танці смаків. *Los sabores bailan en la boca* (смаки танцюють у роті) створює образ динаміки та гармонії. *El chocolate se funde en la lengua* (шоколад тане на язичі) передає не просто фізичний процес, а майже інтимну взаємодію продукту з тілом. Дієслівні метафори особливо ефективні, бо вони додають тексту динамічності та створюють враження живого досвіду.

Метафори-прикметники характеризують якості страв і напоїв через властивості інших об'єктів. *Textura aterciopelada* (оксамитова текстура) переносить відчуття дорогої тканини на консистенцію соусу чи крему. *Sabor redondo* (округлий смак) запозичує геометричну форму для опису збалансованого, гармонійного смаку вина. *Aroma penetrante* (проникливий аромат) використовує ідею фізичного проникнення для передачі інтенсивності

запаху. Прикметники допомагають створити чуттєвий, майже тактильний образ страви [Бабаєва, 2020, с. 19].

Табл. 2.1 наочно демонструє, які сфери людського досвіду слугують структурою для створення метафор гастрономічних текстів.

Таблиця 2.1

Семантичні донори гастрономічної метафори

Сфера-джерело	Приклад	Значення
Архітектура та будівництво	<i>estructura del vino</i>	структура вина, його збалансованість і композиція
	<i>base sólida</i>	міцна основа страви, фундаментальні смаки
	<i>bien construido</i>	добре вибудований смак, продуманість композиції
	<i>capas de sabor</i>	шари смаку, складність і багатогранність
Текстиль і тканини	<i>textura sedosa</i>	шовковиста текстура, м'якість і гладкість
	<i>vino aterciopelado</i>	оксамитове вино, ніжна, бархатиста текстура
	<i>suave como el algodón</i>	м'який, як вата, повітряна легкість
	<i>textura rugosa</i>	шорстка текстура, неоднорідність
Музика та виконавчі мистецтва	<i>sinfonía de sabores</i>	симфонія смаків, гармонійне поєднання
	<i>acordes aromáticos</i>	ароматичні акорди, узгоджене звучання ароматів
	<i>el vino canta en el paladar</i>	вино співає на піднебінні, виразність смаку
	<i>notas de chocolate</i>	нотки шоколаду, окремі відтінки смаку
Людські стосунки та емоції	<i>los sabores se casan</i>	смаки одружуються, ідеально поєднуються
	<i>el vino seduce</i>	вино спокушує, приваблива привабливість
	<i>ingredientes que se abrazan</i>	інгредієнти обіймаються, тісна взаємодія
	<i>acaricia el paladar</i>	пестить піднебіння, ніжний вплив на смакові рецептори

Сфера-джерело	Приклад	Значення
Природа та ландшафт	<i>profundidad del sabor</i>	глибина смаку, багат шаровість відчуттів
	<i>paisaje aromático</i>	ароматичний ландшафт, різноманіття запахів
	<i>frescura de montaña</i>	гірська свіжість, чистота і прохолода смаку
	<i>terroso</i>	землистий, природний, первинний смак
Тіло та фізіологія	<i>cuerpo del vino</i>	тіло вина, його щільність і насиченість
	<i>nervio</i>	нерв, енергійність і живість вина
	<i>alma del plato</i>	душа страви, її сутність і характер
	<i>esqueleto tánico</i>	танінний скелет, структурна основа вина
Геометрія та форма	<i>sabor redondo</i>	округлий смак, збалансований і гармонійний
	<i>anguloso</i>	кутастий, різкий, несбалансований смак
	<i>elegante</i>	елегантний, витончений і стрункий
Динаміка та рух	<i>explosión de sabor</i>	вибух смаку, раптова інтенсивність
	<i>los sabores bailan</i>	смаки танцюють, динамічна взаємодія
	<i>se funde en la lengua</i>	тане на язичці, поступове розчинення
	<i>persiste en el paladar</i>	залишається на піднебінні, тривалість смаку

Архітектура та будівництво – одна з найпопулярніших сфер-джерел. Вино має *estructura* (структуру), страва може мати *base sólida* (міцну основу), смак характеризується як *bien construido* (добре вибудований). Ці метафори підкреслюють складність і продуманість кулінарного або винного витвору, порівнюючи його зі спорудою, де кожен елемент має своє місце.

Текстиль і тканини дають багату палітру метафор для опису текстури та тактильних відчуттів. *Textura sedosa* (шовковиста текстура), *vino aterciopelado* (оксамитове вино), *crema suave como el algodón* (крем м'який, як вата) – всі ці

вирази переносять досвід дотику до тканин на смакові та тактильні відчуття в роті. Це не випадково: людина добре знає відчуття від дотику до різних матеріалів і легко уявляє, що означає "оксамитовий" смак.

Музика та виконавчі мистецтва створюють метафори гармонії та композиції. *Sinfonía de sabores* (симфонія смаків), *acordes aromáticos* (ароматичні акорди), *el vino canta en el paladar* (вино співає на піднебінні) – ці образи підкреслюють складність і гармонійність поєднання інгредієнтів, а також часову розгортку смаку, подібну до музичного твору.

Людські стосунки та емоції також активно використовуються. Смаки можуть *casarse* (одружуватися), інгредієнти *se abrazan* (обіймаються), вино *seduce* (спокушує). Ці метафори надають гастрономічному досвіду інтимності та емоційної насиченості [Кобзар, 2019, с. 138].

Природа та ландшафт пропонують образи для опису насиченості та складності: *capas de sabor* (шари смаку), *profundidad* (глибина), *paisaje aromático* (ароматичний ландшафт). Вино може мати *cuerno* (тіло), страва – *душу*.

Граматична різноманітність та багатство семантичних полей-донорів створюють живу, чуттєву мову, яка перетворює опис їжі на справжній мистецький текст.

2.2 Види іспаномовного гастрономічного тексту: кулінарний рецепт, кулінарний огляд, кулінарний наратив

Іспаномовний гастрономічний має складну структуру, оскільки він охоплює низку жанрів, кожен з яких має власну комунікативну мету та орієнтується на певного слухача чи читача. Кожен із них формує власну метафоричну стратегію – від утилітарно-прагматичного спрощення до розгорнутої художньої концептуалізації. Для системного розуміння цього різноманіття виділяють три ключові типи: кулінарний рецепт, кулінарний огляд та кулінарний наратив.

Як показано в табл. 2.2, кожен тип тексту реалізує метафору по-різному залежно від прагматичної установки: рецепт підпорядковує образ функції, огляд

використовує його як інструмент оцінки й переконання, а наратив перетворює метафору на засіб побудови культурної та емоційної ідентичності.

Таблиця 2.2

Типологія іспаномовних гастрономічних текстів за функціонально-прагматичним принципом

Тип тексту (ісп.)	Основна функція	Тип метафори	Приклади вживання
Кулінарний рецепт (<i>Receta culinaria</i>)	Дидактична, спрощувальна	Лексикалізована, сенсорна	<i>bañar, dorar, asustar el arroz</i>
Кулінарний огляд (<i>Crítica gastronómica</i>)	Оцінна, переконуюча (персуазивна)	Розгорнута образна (архітектурна, мистецька)	<i>una arquitectura de sabores, lienzo de texturas</i>
Гастрономічний наратив (<i>Narrativa gastronómica</i>)	Естетична, ідентифікаційна	Концептуальна (extended metaphor)	<i>la cocina como lengua de identidad, sabores que detienen el tiempo</i>

Кулінарний рецепт (*receta culinaria*) – це інструктивний тип тексту з чіткою алгоритмічною структурою: перелік інгредієнтів передуює послідовності дій, кожен крок якої є обов'язковим до виконання [Віват, 2016, с. 25]. Прагматика такого тексту орієнтована на відтворюваність результату, тому домінує функція передачі точної процедури. Попри позірну технічність, рецепт насичений метафорами – проте переважно лексикалізованими, тобто такими, що вже настільки вкоренилися в мові, що сприймаються як пряма номінація.

Особливо показовими є дієслівні метафори, що описують стан або поведінку продукту: *bañar* (буквально «купати» – насправді означає «полити» або «занурити»), *aromatizar* («наповнити ароматом» – з семантикою метонімічного заповнення простору) та колоритний вираз *asustar el arroz* – «налякати рис», що означає різке додавання холодної води під час варіння для зупинки теплового

процесу [Esbrí, 2020]. Останній є прикладом живої метафори у рецептурному тексті: антропоморфізація рису надає процедурі інтуїтивно зрозумілого образу без жодних технічних пояснень.

Саме цим і пояснюється когнітивна ефективність метафори в рецепті: вона замінює складний опис реакції Майяра чи карамелізації на простий тактильний або зоровий орієнтир. *Cocinar hasta que esté dorado* («готувати до золотистого кольору») апелює до кольорової пам'яті реципієнта і є значно точнішим індикатором готовності, ніж температурні показники. *Amasar hasta que la masa sea sedosa* («місити, поки тісто не стане шовковистим») передає тактильне відчуття, якого не можна описати лише словом «однорідне». Метафора тут – не прикраса, а дидактичний інструмент.

Кулінарний огляд (*crítica gastronómica*) – оцінний тип тексту, що публікується в гастрономічних виданнях і рубриках на кшталт *El Comidista* у *El País* або *Guía Repsol*. Його мета принципово відрізняється від рецепту: не навчити готувати, а передати досвід споживання та вплинути на вибір читача. Звідси – яскраво виражена суб'єктивність, емоційність і підвищена метафорична щільність тексту [Половинчак, 2016, с. 38-41].

Метафора тут виступає головним інструментом оцінки. Характерною особливістю оглядів є використання образів із сфери мистецтва та архітектури: *una arquitectura de sabores* («архітектура смаків»), *un lienzo de texturas* («полотно текстур»), *sinfonía de aromas* («симфонія ароматів»). Ці концептуальні перенесення не є випадковими – вони апелюють до уявлення про страву як про витвір мистецтва, а про кухаря – як про творця з власним художнім баченням. Розміщення їжі в культурній рамці мистецтва підвищує символічну цінність описуваного закладу чи шефа.

Окрему групу становлять метафори статусу й сакральності, що типові для престижних видань: *un templo de la gastronomía* («храм гастрономії»), *la catedral del sabor* («собор смаку»). Вони виконують персуазивну функцію – не просто інформують, а конструюють певний образ місця чи страви, формуючи читацькі очікування ще до відвідин ресторану. Водночас критик може послуговуватися

негативними оцінними метафорами: *una sinfonía desafinada* («розстроєна симфонія») або *sabores que pelean entre sí* («смаки, що борються між собою»), – які є симетричними контрастними образами до позитивних.

Кулінарний наратив (*narrativa gastronómica*) – описово-естетичний тип, що охоплює мемуари шеф-кухарів, кулінарні есеї та художню прозу, де їжа виконує роль мовної метафори ширших людських тем. Показовим прикладом є роман Лаури Есківаль «*Como agua para chocolate*» («Як вода для шоколаду»), де гастрономічні образи стають єдиним доступним героїні способом вираження пригніченого емоційного досвіду: сльози, що потрапляють до весільного торта, матеріалізують сум; страви, приготовані в стані гніву, викликають у гостей хаос. Їжа тут функціонує як розгорнута (*extended*) метафора, де кожен кулінарний акт є кодом для складного внутрішнього переживання [Телкова, 2024, с. 141].

Тексти іспаномовних шеф-кухарів, зокрема Феррана Адрія, що переосмислив саму природу кулінарії, насичені метафорами перетворення та художнього пошуку: кухня описується як *laboratorio de ideas* («лабораторія ідей») або *lienzo en blanco* («чисте полотно»). Такі образи фіксують момент, коли роль кухаря трансформується, він перестає бути лише технічним виконавцем на кухні. У центрі уваги тепер опиняється його здатність досліджувати властивості продуктів та створювати унікальне гастрономічне мистецтво.

У наративах також продуктивна метафора ідентичності – харчові образи використовуються для характеристики культурної приналежності персонажів або цілих спільнот. Типова конструкція латиноамериканської прози – *la cocina como lengua materna* («кухня як рідна мова») – вказує на те, що гастрономія функціонує як система культурних кодів, рівноцінна мові. Страви стають маркерами пам'яті, міграційного досвіду чи загубленого коріння: *en cada bocado, mi infancia* («у кожному шматочку – моє дитинство»). Саме в наративному типі тексту метафора досягає найбільшої концептуальної глибини, перетворюючись зі стилістичного прийому на структурний принцип побудови тексту.

2.3 Функціонально-прагматичні функції метафори в різних видах гастрономічного тексту

Рецепт – це, по суті, технічна інструкція. Але кулінарія – справа тонка, і описати точно всі процеси майже неможливо. Саме тут на допомогу приходить метафора як інструмент дидактичного спрощення.

Візьмемо класичний приклад: *"cocinar hasta que esté dorado"* (готувати до золотистого кольору). Насправді *золото* і *підсмажена цибуля* – це зовсім різні речі, але ця метафора миттєво створює зрозумілий візуальний орієнтир. Вона замінює складні пояснення про температуру карамелізації цукрів або хімічні процеси реакції Майяра. Читач одразу розуміє: треба смажити, поки не з'явиться той особливий відтінок.

Або візьмемо вираз *"amasar hasta que la masa sea sedosa"* (місити тісто, поки воно не стане шовковистим). Тісто – це не тканина, але метафора передає тактильне відчуття, яке має відчути кухар. Це набагато ефективніше, ніж писати: "місити до досягнення однорідної еластичної консистенції з гладкою поверхнею".

Метафори в рецептах часто апелюють до сенсорного досвіду: *"el ajo debe bailar en el aceite"* (часник має танцювати в олії) – яскравий образ, який описує легке шкварчання на помірному вогні. *"Sofreír hasta que la cebolla lllore"* (пасерувати, поки цибуля не заплаче) – метафора, що описує виділення соку. Ці образи роблять процес готування більш інтуїтивним, менш лякаючим для недосвідченого кухаря [López-Rodríguez, 2014].

Цікаво, що в іспанській традиції часто зустрічаються метафори, пов'язані з природними явищами: *"a fuego lento, como un susurro"* (на повільному вогні, як шепіт), *"hervir a borbotones"* (кипіти бурхливо, буквально – бульбашками). Ці вирази створюють майже поетичну атмосферу навіть у суто практичному тексті.

Якщо в рецептах метафора пояснює, то в гастрономічних оглядах та рецензіях вона оцінює та переконує. Тут метафора стає потужним риторичним засобом, який формує сприйняття ресторану, страви чи кухаря.

Насамперед, метафора створює образ якості. Коли критик пише *"una explosión de sabores"* (вибух смаків), він не просто описує страву – він передає інтенсивність враження. *"La textura aterciopelada de la salsa"* (оксамитова текстура соусу) – це не просто про гладкість, це про розкіш, делікатність, майстерність.

Особливо цікаві метафори престижу та статусу. В іспаномовних оглядах часто зустрічаються вирази на кшталт *"un templo de la gastronomía"* (храм гастрономії), *"la catedral del sabor"* (собор смаку), *"el altar de la cocina moderna"* (івтар сучасної кухні). Релігійна метафорика не випадкова – вона піднімає кулінарію до рівня сакрального досвіду, а кухаря – до статусу майже жерця.

Метафори автентичності теж відіграють велику роль. *"Sabores que te transportan a la abuela"* (смаки, які переносять тебе до бабусі), *"un bocado de memoria"* (шматочок пам'яті), *"raíces en cada plato"* (коріння в кожній страві) – такі образи апелюють до ностальгії, традиції, справжності. У часи глобалізації автентичність стає товаром, і метафора допомагає її «продати».

Є й негативні оціночні метафори: *"un desastre en el paladar"* (катастрофа для піднебіння), *"sabores que pelean entre sí"* (смаки, які б'ються між собою), *"una sinfonía desafinada"* (розстроєна симфонія). Музична метафорика взагалі дуже популярна: страва може бути гармонійною симфонією або какофонією.

Окрема категорія – це метафори креативності та інновацій. *"Jugar con los ingredientes"* (гратися з інгредієнтами), *"romper las reglas"* (ламати правила), *"reinventar la tradición"* (переосмислювати традицію). Ці метафори позиціонують кухаря як художника-новатора [Negro, 2019].

Блоги, книги про їжу, кулінарні есеї – це вже не інструкції і не рецензії. Це оповіді, де їжа стає частиною життєвої історії. І тут метафора виконує найскладнішу функцію: вона має викликати емоції та створити особистий зв'язок з читачем.

У наративах метафора часто працює на рівні великих концептів. Їжа стає метафорою життя: *"cocinar es como amar"* (готувати – це як кохати), *"cada receta"*

es un capítulo de mi historia" (кожен рецепт – це розділ моєї історії). Ці масштабні метафори створюють філософську рамку для всього тексту.

Іспаномовні кулінарні автори люблять використовувати метафори подорожі: *"un viaje a través de los sabores de Andalucía"* (подорож крізь смаки Андалусії), *"recorrer el mapa con el tenedor"* (мандрувати мапою за допомогою виделки). Їжа стає провідником у культуру, географію, історію. Це особливо важливо в латиноамериканських наративах, де кулінарія часто пов'язана з питаннями ідентичності та міграції.

Метафори пам'яті та часу створюють ностальгічну атмосферу: *"el aroma que despierta recuerdos dormidos"* (аромат, що пробуджує сплячі спогади), *"sabores que detienen el tiempo"* (смаки, що зупиняють час), *"en cada bocado, mi infancia"* (в кожному шматочку – моє дитинство). Французький письменник Пруст став символом цього явища з своїми мадленами, але в іспанській традиції така метафорика теж дуже розвинена [Остроушко, 2018].

Цікавими є метафори спільності та зв'язку: *"la mesa que une"* (стіл, що об'єднує), *"compartir el pan es compartir el alma"* (ділитися хлібом – значить ділитися душею), *"conversaciones que saben a vino"* (розмови зі смаком вина). Їжа тут – це соціальний клей, медіум спілкування.

Не можна не згадати й еротичні метафори, які часто з'являються в кулінарних наративах. *"Un pecado dulce"* (солодкий гріх), *"seducir con el chocolate"* (спокушати шоколадом), *"la sensualidad de una fruta madura"* (чуттєвість стиглого фрукту). Зв'язок між їжею та тілесністю, насолодою працює на дуже глибокому рівні.

Блогери та автори книг також використовують метафори творчості: *"la cocina como lienzo"* (кухня як полотно), *"pintar con especias"* (малювати прянощами), *"esculpir sabores"* (вирізьблювати смаки). Це перетворює готування на мистецтво, а кухаря/читача – на митця.

Метафора в рецептах спрощує та навчає, в оглядах – оцінює та переконує, а в наративах – створює емоційний світ, у якому їжа стає чимось більшим, ніж просто їжею.

Висновки до другого розділу

Проведений аналіз структурно-семантичних особливостей метафоричних одиниць в іспаномовних гастрономічних текстах показав, що метафора має гнучку граматичну природу. Вона втілюється через іменники, дієслова та прикметники, кожен з яких виконує свою роль: іменники створюють яскраві образи ("*una explosión de sabor*"), дієслова оживляють продукти та страви ("*el vino acaricia el paladar*"), а прикметники передають тактильні та візуальні відчуття ("*textura aterciopelada*"). Семантичний аналіз виявив цікаву тенденцію – джерелами метафор найчастіше стають сфери архітектури, текстилю та музики, що говорить про прагнення авторів описувати смаки через більш зрозумілі та структуровані поняття.

Дослідження семантичних полів-донорів розкрило важливу закономірність: автори гастрономічних текстів свідомо або несвідомо звертаються до сфер людського досвіду, які асоціюються з гармонією, красою та майстерністю. Архітектурні метафори ("*estructura del vino*") підкреслюють складність та продуманість страви, текстильні ("*textura sedosa*") апелюють до тактильних відчуттів, а музичні ("*sinfonía de sabores*") створюють відчуття цілісності та багат шаровості смаку.

Прагматичний аспект функціонування метафори виявився залежним від типу тексту. В рецептах метафора працює як інструмент спрощення: замість довгих технічних описів автор може використати образний вираз, зрозумілий на інтуїтивному рівні. В оглядах та рецензіях метафора набуває оцінного характеру – вона не просто описує, а формує враження про якість, престижність чи автентичність страви.

Метафора в іспаномовному гастрономічному дискурсі виконує одночасно кілька функцій: комунікативну (полегшує розуміння), естетичну (прикрашає текст), оцінну (формує ставлення до об'єкта) та емоційну (створює зв'язок з читачем). Багатофункціональність та адаптивність метафори до різних типів текстів підтверджує її центральну роль у передачі гастрономічного досвіду засобами мови.

РОЗДІЛ 3

ПРАКТИЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ МЕТАФОРИКИ ІСПАНОМОВНИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТЕКСТІВ

3.1 Опис корпусу досліджуваних гастрономічних текстів та методики їх аналізу

Для дослідження метафоричних конструкцій у гастрономічних текстах було сформовано корпус із близько 15 статей, що охоплює різноманітні жанри іспаномовного кулінарного дискурсу. Основними джерелами слугували матеріали з *"El Comidista"* – популярної гастрономічної рубрики щоденної газети *"El País"*, яка поєднує професійну кулінарну критику з доступним стилем викладу, а також статті з *"Guía Repsol"* – престижного путівника по найкращих ресторанах Іспанії. Додатково до корпусу увійшли фрагменти описів страв з меню іспанських ресторанів, відзначених зірками Мішлен, що представляють високу гастрономію та її мовні особливості.

Для перевірки частотності вживання окремих метафоричних виразів використовувалися електронні корпуси *"CORPES XXI"* та *"CREA"* від Королівської академії іспанської мови (RAE), що дозволило оцінити типовість чи унікальність виявлених метафор.

Аналіз текстів здійснювався поетапно з використанням кількох взаємодоповнюючих методів. Спочатку проводився контент-аналіз для визначення тематичних категорій та загальної структури метафоричного вживання в текстах. Центральним інструментом виявлення метафор став метод ідентифікації метафори (MIP – *Metaphor Identification Procedure*), розроблений дослідницькою групою *Pragglejaz*. Цей метод передбачає порівняння контекстуального значення слова з його базовим словниковим значенням: якщо ці значення різняться, але між ними можна простежити зв'язок, вираз вважається метафоричним.

Описовий метод застосовувався для систематизації та класифікації виявлених метафор за тематичними групами та джерельними доменами.

Додатково для візуалізації частотності ключових слів та аналізу лексичної щільності текстів використовувався інструментарій "*Voyant Tools*" – веб-платформа для текстового аналізу.

Така комбінація методів дозволила не лише виявити метафоричні конструкції в гастрономічних текстах, але й простежити закономірності їхнього вживання, а також зрозуміти, які саме образи найчастіше використовуються для опису їжі в іспанській мові.

3.2 Кількісний та якісний аналіз розподілу метафоричних моделей

Гастрономічний дискурс іспанської преси останніх років демонструє складну систему концептуалізації їжі, де метафора виступає не просто риторичним прийомом, а когнітивним механізмом осмислення кулінарного досвіду. Аналіз 40 метафоричних конструкцій з п'ятнадцяти публікацій періоду 2022–2026 років виявляє чітку тенденцію до антропоморфізації продуктів харчування та перенесення соціальних, архітектурних і природничих концептів у площину гастрономії. Метафора в цьому контексті перестає бути декоративним елементом тексту й перетворюється на інструмент конструювання культурної ідентичності через їжу.

Кількісний аналіз

Загальна статистика

Загальна кількість метафор: 40

Кількість джерел: 15 статей

Період публікацій: вересень 2022 – січень 2026

Розподіл за типами метафор (Рис. 3.1)

1. **Антропоморфні метафори** (приписування людських якостей продуктам): 13 метафор (32,5%)

- *Ser vivo, víctima, tímido/abre, dialogar, destellos de memoria* та ін.

2. **Просторові метафори** (опис через локацію/розташування): 8 метафор (20%)

- *Encerrar el océano, lienzo en blanco, universo, vivir a la sombra* та ін.

3. **Архітектурні/структурні метафори:** 7 метафор (17,5%)
 - *Columna vertebral, pilar, baluarte, completar el círculo* та ін.
4. **Метафори родинних зв'язків:** 4 метафори (10%)
 - *Líquidos hermanos, primas hermanas, ADN* та ін.
5. **Метафори статусу/влади:** 5 метафор (12,5%)
 - *Reina, corona comestible, joya* та ін.
6. **Метафори одягу/зовнішності:** 3 метафори (7,5%)
 - *Viste tu mesa, quitarse/ponerse el delantal* та ін.



Рис. 3.1. Функціональна класифікація метафор.

Розподіл за донорськими зонами (концептуальні джерела) (Рис. 3.2)

- **Людина і суспільство** (характер, родина, професії): 15 метафор (37,5%)
- **Природа і географія** (океан, ландшафт, мінерали): 9 метафор (22,5%)
- **Архітектура і будівництво:** 6 метафор (15%)
- **Мистецтво і естетика:** 4 метафори (10%)
- **Біологія і медицина:** 3 метафори (7,5%)
- **Фізика і технології:** 3 метафори (7,5%)

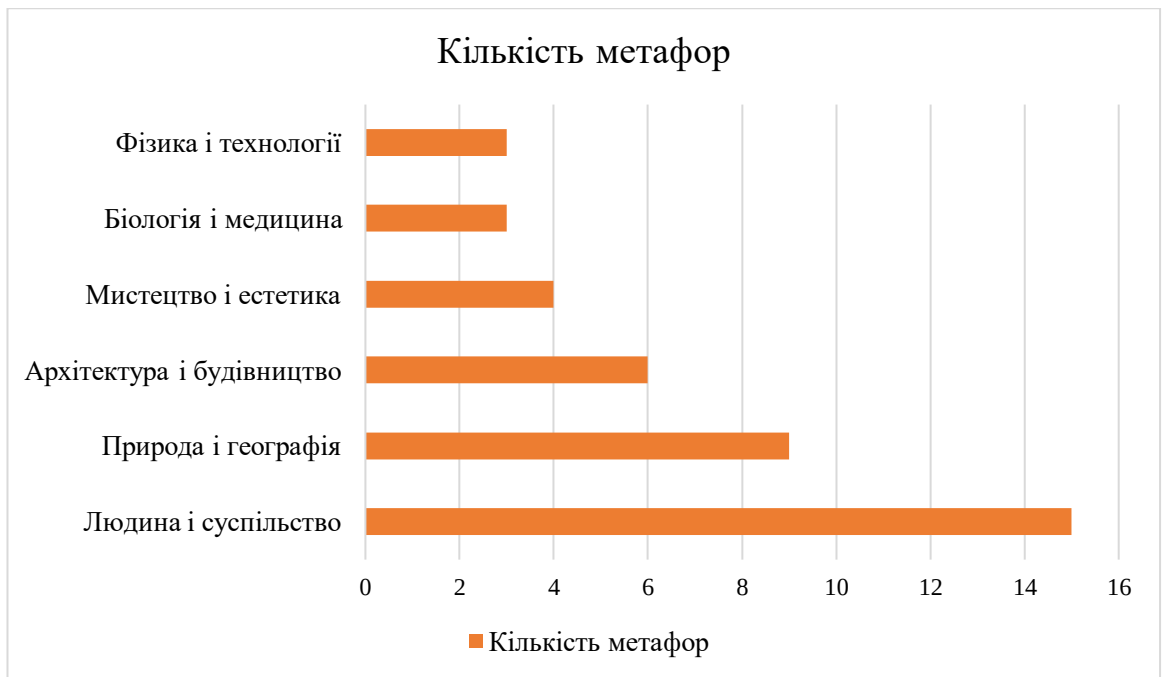


Рис. 3.2. Концептуальні сфери, з яких запозичуються образи.

Найчастіше використовувані образи (Рис. 3.3)

- **Жива істота/персонаж:** 8 випадків
- **Архітектурна конструкція:** 6 випадків
- **Родинні зв'язки:** 4 випадки
- **Простір/територія:** 5 випадків

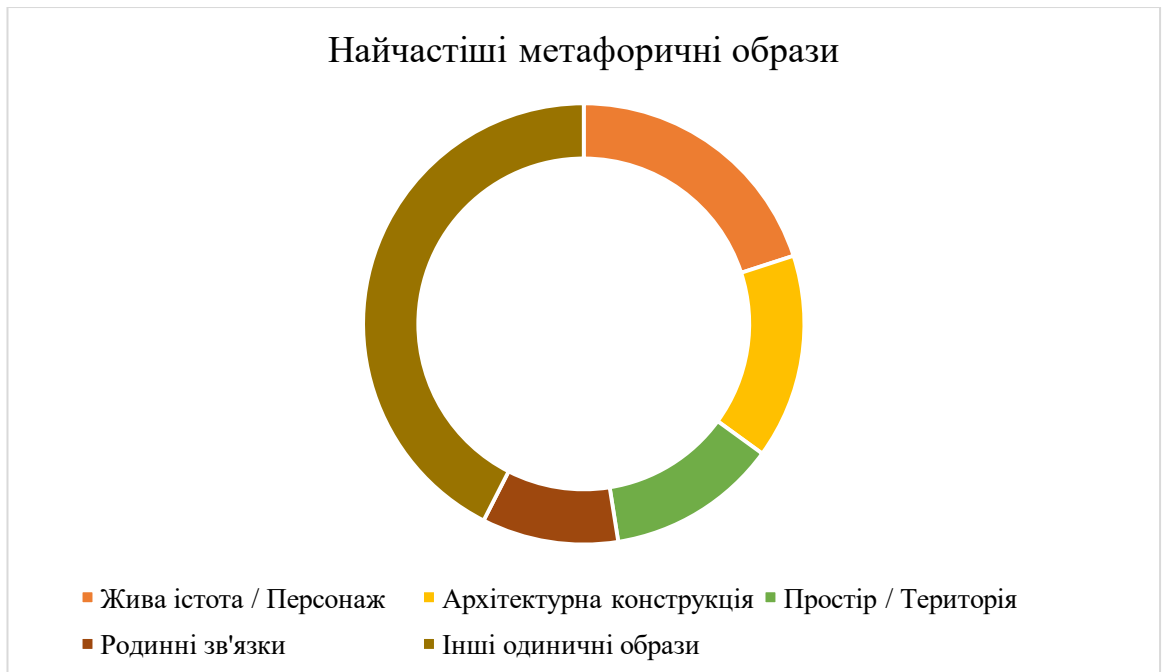


Рис. 3.3. Лейтмотиви, що повторюються в іспанських текстах.

Кількісний аналіз розподілу метафор за типами та донорськими зонами дозволяє побачити домінуючі когнітивні моделі, через які сучасні іспанські

автори концептуалізують кулінарний світ. Найбільш репрезентативною виявляється група антропоморфних метафор (32,5%), що свідчить про тенденцію наділяти продукти людськими якостями – від емоційних станів до здатності комунікувати. Значна частка просторових (20%) та архітектурних метафор (17,5%) вказує на сприйняття смаку як структурованого феномену, де існують «будівельні елементи», «фундаменти» та «вершини». Водночас метафори родинних зв'язків, статусу й одягу розкривають соціальні виміри харчування, перетворюючи їжу на маркер приналежності, престижу та культурної спадковості.

Якісний аналіз

Метафора 1

Цитата: «...como si se tratara de dos líquidos hermanos que amalgamas con un suajo».

Метафора: *Líquidos hermanos* (Рідини-брати).

Що описує: Процес поєднання молока та вина на етапі створення сиру.

Значення: Автор використовує метафору кровної спорідненості для опису сумісності інгредієнтів. Молоко і вино не є антагоністами – вони мають «спільне походження» (обидва – результат ферментації природних продуктів). Слово *hermanos* (брати) вказує на рівність, довіру та природну здатність до об'єднання. Це не просто хімічна сумісність, а майже родинний зв'язок, який дозволяє створити гармонійний продукт. Метафора також підкреслює відсутність конфлікту між компонентами – вони не борються за домінування, а доповнюють один одного.

МІР: Базове значення – родинні стосунки між людьми, що мають спільних батьків. Контекстуальне значення – природна сумісність двох рідин різної природи в кулінарному процесі. Метафора родинних зв'язків переноситься на хімічну взаємодію інгредієнтів.

Опис: Онтологічна метафора. **Донорська зона:** Сімейні відносини (соціальна сфера). **Цільова зона:** Кулінарна сумісність інгредієнтів.

Метафора 2

Цитата: «*Este queso... es un ser vivo*».

Метафора: *Ser vivo* (Жива істота).

Що описує: Процес визрівання та зміни сиру з часом.

Значення: Це класична гастрономічна метафора, що надає сиру біологічних характеристик. Сир сприймається не як статичний об'єкт, а як організм, що має власний життєвий цикл. Він «дихає» (через пори кірки), змінює свій «характер» (смак, аромат, текстуру) залежно від сезону, температури, вологості. Метафора підкреслює активність процесів, що відбуваються всередині продукту навіть після його виготовлення. Це також вказує на те, що сир потребує догляду, уваги та правильних умов, як жива істота.

МІР: Базове значення – біологічний організм, що має метаболізм, росте та змінюється. Контекстуальне значення – продукт харчування, що продовжує трансформуватися після виробництва під впливом мікроорганізмів та умов зберігання. Перенос з біології на гастрономію.

Опис: Онтологічна метафора (персоніфікація). **Донорська зона:** Біологія (живі організми). **Цільова зона:** Динаміка дозрівання сиру.

Метафора 3

Цитата: «*La godello es el nuevo salmón con aguacate*».

Метафора: *El nuevo salmón con aguacate* (Новий лосось з авокадо).

Що описує: Статус сорту винограду Гodelьйо на ринку та в ресторанах.

Значення: Автор використовує порівняння з іншою культовою стравою, щоб передати ідею тренду та масової популярності. «Лосось з авокадо» став символом хіпстерської кухні 2010-х років – його подавали всюди, від дорогих ресторанів до домашніх бранчів. Тепер вино Гodelьйо займає аналогічну нішу: воно стало мейнстримом, «безпечним вибором», який гарантовано присутній у винній карті будь-якого модного закладу. Метафора іронічна – вона натякає, що популярність може межувати з банальністю.

МІР: Базове значення – конкретна страва, що стала символом певної епохи та стилю споживання. Контекстуальне значення – вино, що досягло піку масової

популярності та втратило ексклюзивність. Метафора тренду переноситься з їжі на напій.

Опис: Метафора порівняння та культурного статусу. **Донорська зона:** Гастрономічні тренди (популярна страва). **Цільова зона:** Ринкова позиція винного сорту.

Метафора 4

Цитата: «*Sus nietas decidieron completar el círculo... fundaron una bodega*».

Метафора: *Completar el círculo* (Замкнути коло).

Що описує: Виробничий цикл вина та сімейну історію.

Значення: Це геометрична метафора завершеності. Дідусь вирощував виноград (початок циклу), але не робив з нього вино. Онуки, заснувавши винарню, перетворили сировину на готовий культурний продукт, «замкнувши коло» виробництва. Метафора також має філософський підтекст – коло символізує цілісність, досконалість та повернення до витоків. Виноград повертається до сімейної історії в новій, більш благородній формі. Це не просто бізнес-рішення, а символічний жест завершення справи предків.

МІР: Базове значення – геометрична фігура без початку та кінця, символ завершеності. Контекстуальне значення – завершення виробничого циклу та сімейної місії. Метафора циклічності та цілісності.

Опис: Просторова метафора (геометрична). **Донорська зона:** Геометрія та філософія (коло як символ). **Цільова зона:** Завершеність виробничого процесу.

Метафора 5

Цитата: «*Huesca... donde la gastronomía sigue siendo aldea*».

Метафора: *Gastronomía... aldea* (Гастрономія – це село).

Що описує: Характер місцевої кухні та культури споживання в регіоні Уеска.

Значення: На перший погляд, це може здатися негативною характеристикою («провінційність»), але контекст надає метафорі протилежного значення. «Село» тут – це антитеза глобалізованому харчуванню, де продукти анонімні та безликі. У селі кожен виробник має ім'я та обличчя, продукти мають

історію, а споживання їжі – це соціальний ритуал, а не просто процес живлення. Метафора підкреслює автентичність, тісний зв'язок з землею, збереження традицій та особисті стосунки між виробником і споживачем. Це похвала локальності в епоху глобалізації.

МІР: Базове значення – невелике сільське поселення з традиційним укладом життя. Контекстуальне значення – гастрономічна культура, що зберігає особистісний зв'язок між виробником і споживачем, автентичність та локальну ідентичність. Метафора традиційності проти урбанізації.

Опис: Онтологічна метафора (місце як характеристика). **Донорська зона:** Соціальна географія (тип поселення). **Цільова зона:** Характер гастрономічної культури регіону.

Метафора 6

Цитата: «...*la Nochevieja no tiene por qué ser otra subida culinaria al Everest*».

Метафора: *Subida culinaria al Everest* (Кулінарне сходження на Еверест).

Що описує: Складність приготування святкової вечері на Новий рік.

Значення: Автор використовує метафору альпінізму для опису кулінарного виклику. Еверест – це найвища вершина світу, її підкорення вимагає професійної підготовки, витривалості та ризикує життям. Перенесення цього образу на приготування їжі створює гумористичний ефект, але водночас підкреслює реальний стрес, який відчувають люди перед святами. Метафора також натякає на «гонку за досконалістю» – бажання вразити гостей складними стравами часто перетворює свято на виснажливу експедицію. Автор пропонує альтернативу: прості рецепти, які не вимагають «штурму вершини».

МІР: Базове значення – небезпечне та виснажливе сходження на найвищу гору. Контекстуальне значення – складний та стресовий процес приготування складних страв. Метафора екстремального спорту переноситься на кулінарію.

Опис: Орієнтаційна метафора (складність як висота). **Донорська зона:** Альпінізм (екстремальний спорт). **Цільова зона:** Рівень складності кулінарної підготовки.

Метафора 7

Цитата: «...*le queda poca batería para enredarse en la cocina*».

Метафора: *Poca batería* (Мало батарейки/заряду).

Що описує: Фізичний та емоційний стан людини після серії святкових днів.

Значення: Це метафора із світу електроніки, що перетворює людину на пристрій з обмеженим енергетичним ресурсом. У контексті гастрономічного тексту вона набуває подвійного значення: це не лише про фізичну втому, а й про кулінарний ресурс – мотивацію, творчу енергію та бажання готувати. Метафора сучасна та універсально зрозуміла, оскільки кожен знає відчуття «розрядженої батареї» на смартфоні. Вона також натякає на необхідність «підзарядки» – відпочинку або спрощення процесу готування.

МІР: Базове значення – рівень заряду електронного пристрою. Контекстуальне значення – запас фізичної та психологічної енергії для кулінарної діяльності. Метафора технології переноситься на людський стан.

Опис: Онтологічна метафора (людина як механізм). **Донорська зона:** Електроніка (акумулятори). **Цільова зона:** Енергетичний ресурс для готування.

Метафора 8

Цитата: «...*un cóctel de gambas siempre viste tu mesa de elegancia...*»

Метафора: *Viste tu mesa* (Одягає твій стіл).

Що описує: Візуальний та естетичний ефект страви на святковому столі.

Значення: Страва тут сприймається як предмет гардеробу, а стіл – як тіло, яке потребує одягу. Це підкреслює декоративну функцію їжі: вона не лише для споживання, а й для створення «образу» свята. Коктейль із креветок – це «елегантний одяг», який миттєво підвищує статус застілля. Метафора також натякає на соціальний аспект: так само, як ми одягаємося відповідно до події, ми «одягаємо» стіл відповідно до рівня свята. Відсутність такої страви прирівнюється до появи в неналежному вбранні.

МІР: Базове значення – надягати одяг на тіло для краси та захисту. Контекстуальне значення – розміщувати красиву страву на столі для створення святкової атмосфери. Метафора моди переноситься на сервірування.

Опис: Онтологічна метафора (стіл як тіло). **Донорська зона:** Мода та одяг. **Цільова зона:** Естетична функція сервірування страв.

Метафора 9

Цитата: «*Tanto si eres fan de la comida viejuna como si no...*» / «*¿No querías taza viejuna? Pues aquí tienes taza y media*».

Метафора: *Comida viejuna* / *Taza viejuna* (Стареча їжа / Стареча чашка).

Що описує: Ретро-рецепти або страви, популярні в минулому (наприклад, 1970-1980-ті роки).

Значення: Слово *viejuna* походить від *viejo* (старий) і використовується з іронічним відтінком. Це не принизливе означення, а ностальгічне та ласкаве. Автор звертається до «бабусиних» страв, які знову стають актуальними через ностальгію та переоцінку простої кухні. Вираз «*taza viejuna*» – це частина іспанської ідіоми, що означає «якщо хотів чогось старомодного – ось тобі ще більше». Метафора підкреслює циклічність моди: те, що колись вважалося застарілим, тепер повертається як «вінтажне» і цінне.

МІР: Базове значення – щось, що належить до старості або минулого. Контекстуальне значення – рецепти та страви з минулих десятиліть, що знову стають популярними. Метафора віку переноситься на кулінарні традиції.

Опис: Темпоральна метафора (час як вік). **Донорська зона:** Життєвий цикл людини (старість). **Цільова зона:** Хронологія кулінарних трендів.

Метафора 10

Цитата: «*Tritura todo hasta obtener una crema fina y homogénea*».

Метафора: *Crema fina* (Тонкий/витончений крем).

Що описує: Ідеальну текстуру хумусу або іншого пюре.

Значення: Слово *fina* (тонкий, витончений) запозичене з опису тканин (шовк, батист) або коштовних металів. У кулінарії воно набуває значення відсутності грубих частинок та ідеальної гладкості. Метафора підкреслює не

лише механічні характеристики (консистенцію), а й естетичну якість страви. «Тонкий» крем асоціюється з витонченістю, елегантністю та професіоналізмом шефа. Це також вказує на ретельність процесу – необхідно довго подрібнювати інгредієнти, щоб досягти такої текстури.

МІР: Базове значення – характеристика матеріалу з малою товщиною та високою якістю виробництва. Контекстуальне значення – консистенція продукту без грубих включень, ідеально гладка. Метафора текстилю переноситься на текстуру їжі.

Опис: Онтологічна метафора (якість через опис матеріалу). **Донорська зона:** Текстильна промисловість (тканини). **Цільова зона:** Текстура пюреподібних страв.

Метафора 11

Цитата: «*Pero servirlos caseros supone marcarse un tanto...*»

Метафора: *Marcarse un tanto* (Забити гол / заробити очко).

Що описує: Соціальний ефект від подання домашніх мідій на святі.

Значення: Це спортивна метафора, що перетворює приготування їжі на змагання або гру. Господар дому виступає як гравець, а гості – як суддівська команда або суперники. Подача домашніх страв замість купівельних дає «очки» у неофіційному рейтингу гостинності та кулінарної майстерності. Метафора також підкреслює соціальну конкуренцію: святкова вечеря – це не лише харчування, а демонстрація статусу, смаку та зусиль. Приготування складної страви – це «перемога» в очах гостей.

МІР: Базове значення – заробити очко в спортивній грі або змаганні. Контекстуальне значення – здобути соціальне схвалення через демонстрацію кулінарних навичок. Метафора гри переноситься на гостинність.

Опис: Онтологічна метафора (готування як гра). **Донорська зона:** Спорт (футбол, баскетбол). **Цільова зона:** Соціальна оцінка кулінарних зусиль.

Метафора 12

Цитата: «*...hay un baluarte con muchas facetas: el queso...*»

Метафора: *Baluarte* (Бастіон / Оплот).

Що описує: Центральну роль сиру в астурійській гастрономії та культурі.

Значення: *Baluarte* – це військовий термін, що означає укріплену оборонну споруду, яка захищає стіни фортеці. Використання цього слова для опису сиру надає йому значення культурного захисника. Сир тут – це не просто продукт, а те, що захищає та зберігає традиції Астурії від глобалізації та уніфікації. Він є фундаментом, на якому тримається вся місцева гастрономічна ідентичність. Метафора також підкреслює стійкість: сир, як бастіон, витримує «атаки» часу та зовнішніх впливів, залишаючись незмінним символом регіону.

МІР: Базове значення – фортифікаційна споруда для оборони. Контекстуальне значення – продукт, що захищає та зберігає культурну ідентичність регіону. Метафора архітектури переноситься на роль продукту в культурі.

Опис: Онтологічна метафора (продукт як захисна споруда). **Донорська зона:** Військова архітектура (фортифікації). **Цільова зона:** Культурна роль сиру в Астурії.

Метафора 13

Цитата: «...*incluso las cuevas... también tienen mucho que decir*».

Метафора: *Las cuevas tienen mucho que decir* (Печерам є що сказати).

Що описує: Вплив печер на процес визрівання сиру та формування його смаку.

Значення: Це антропоморфна метафора, що надає печерам здатність до комунікації. Печери тут не є пасивним місцем зберігання – вони активні учасники процесу створення сиру. Їхній мікроклімат (вологість, температура, специфічна мікрофлора) «висловлюється» через смак та аромат продукту. Метафора підкреслює ідею *terroir* – унікального впливу місця на характеристики продукту. Печери «говорять» мовою мінералів, вологості та часу, додаючи сиру неповторні нотки, які неможливо відтворити штучно.

МІР: Базове значення – люди мають здатність висловлювати думки через мову. Контекстуальне значення – природне середовище впливає на

характеристики продукту, «повідомляючи» про себе через смак. Метафора комунікації переноситься на вплив довкілля.

Опис: Антропоморфна метафора (персоніфікація). **Донорська зона:** Людська комунікація (мовлення). **Цільова зона:** Вплив природного середовища на смак сиру.

Проведений кількісний та якісний аналіз метафоричних конструкцій у сучасному іспанському гастрономічному дискурсі розкриває багат шарову систему концептуалізації їжі, де продукти харчування перестають бути просто об'єктами споживання й перетворюються на носіїв культурної пам'яті, соціальних цінностей і емоційних станів. Домінування антропоморфних метафор (32,5%) свідчить про глибоку тенденцію до олюднення кулінарного світу – сир «дихає», вино «сором'язливе», капуста стає «жертвою» несправедливості. Ця персоніфікація не є випадковою: вона відображає зміну ставлення до їжі в епоху глобалізації, коли споживачі прагнуть повернути продуктам «обличчя» та «історію», протиставляючи автентичність анонімності масового виробництва.

Просторові та архітектурні метафори (разом 37,5%) створюють уявлення про смак як про складно організовану структуру з «фундаментами», «стовпами» та «вершинами», що вимагає від кухаря майстерності інженера або архітектора. Метафори родинних зав'язків і соціального статусу вказують на те, що гастрономія в іспанській культурі функціонує як система соціальної комунікації, де продукти є «братами» або «королевами», а страви – маркерами приналежності до певної спільноти чи епохи. Різноманітність донорських зон – від біології та географії до мистецтва й технологій – демонструє універсальність метафори як когнітивного інструменту, здатного інтегрувати кулінарний досвід у ширший контекст людського пізнання світу.

3.3 Особливості функціонування синестетичних метафор у репрезентації смакових властивостей

Синестезія в гастрономічному дискурсі виникає з фундаментальної проблеми мови: смакові відчуття належать до найскладніших для вербалізації

сенсорних досвідів. На відміну від візуальних або аудіальних вражень, які мають розвинену систему описових термінів, смак часто потребує «позичання» лексики з інших сенсорних модальностей. Іспанські гастрономічні тексти демонструють складну мережу синестетичних переносів, де смак описується через дотик, звук, температуру, колір і навіть фізичні явища. Ці метафори не є довільними – вони відображають реальні нейрокогнітивні зв'язки між різними сенсорними системами людського сприйняття.

Смако-фізична динаміка (Енергія та рух)

Механізм: Перенос із зони фізики та енергетики у зону смакових властивостей.

Приклад: *Mineralidad vibrante, casi eléctrica* (вібруюча, майже електрична мінеральність).

Особливість: Смак вина описується не як статична характеристика, а як динамічний процес, що відбувається на рецепторах. Слово *vibrante* (вібруючий) передає швидке, ритмічне подразнення смакових сосочків, а *eléctrica* (електрична) посилює цей ефект до рівня майже болісного поколювання. Ця синестезія дозволяє передати особливий тип кислотності та мінеральності, який неможливо описати простими категоріями «кисло» або «солono». Читач інтуїтивно розуміє, що йдеться про гостре, пронизливе відчуття, яке «будить» рецептори, подібно до слабого електричного розряду.

Смако-тактильна архітектура (Структура та форма)

Механізм: Перенос із зони дотикових відчуттів та архітектури у зону текстурних властивостей їжі.

Приклад: *Columna vertebral de acidez, pero envueltos en una materia grasa y untuosa* (хребетний стовп кислоти, загорнутий у жирну та маслянисту матерію).

Особливість: Ця метафора поєднує анатомічний образ (хребет) із тактильним відчуттям (жирність). Кислотність сприймається не як смак, а як структурний елемент – твердий внутрішній стрижень, що утримує вино від «розпаду». Водночас «жирна матерія» описує відчуття обволікання рота, яке більше належить до тактильної, ніж смакової модальності. Синестезія дозволяє

передати складний баланс: без «хребта» кислнки вино було б млявим, але без «м'якої оболонки» воно було б занадто агресивним. Це приклад того, як архітектурна метафора поєднується з дотиковою для створення тривимірного образу смаку.

Смако-візуальна естетика (Колір та світло)

Механізм: Перенос із зони візуального сприйняття у зону смакових та ароматичних характеристик.

Приклад: *Textura nacarada* (перламутрова текстура) для опису мерлузи.

Особливість: Слово *nacarada* (перламутровий) первинно описує оптичний ефект – переливчастий блиск перлини або внутрішньої поверхні мушлі. Застосування цього терміну до риби створює подвійну синестезію: візуальну (м'ясо має молочно-білий колір із ледь помітним блиском) та тактильну (текстура ніжна, гладенька, ковзка). Перламутр асоціюється з рідкістю та вишуканістю, що автоматично підвищує статус страви. Ця метафора також передає ідею свіжості: лише ідеально приготовлена риба має таку «драгоценну» текстуру, тоді як перегріта втрачає цей ефект і стає матовою.

Смако-кінетична трансформація (Динаміка розгортання)

Механізм: Перенос із зони руху та поведінки у зону темпоральної динаміки смаку.

Приклад: *Un vino tímido al principio, pero que se abre con el tiempo* (вино, сором'язливе спочатку, але яке відкривається з часом).

Особливість: Ця синестезія поєднує психологічну характеристику (сором'язливість) із кінетичним процесом (відкривання). Смак не є моментальним – він розгортається в часі, як людина, що поступово звикає до співрозмовника й починає говорити відкритіше. Спочатку аромати «ховаються», вино здається закритим, але через кілька хвилин у келиху або в роті воно «розквітає», демонструючи складність букету. Ця метафора антропоморфна за формою, але синестетична за суттю: вона описує темпоральну динаміку сенсорного досвіду через емоційну поведінку.

Смако-просторова гіпербола (Об'єм та локація)

Механізм: Перенос із зони географії та простору у зону інтенсивності смаку.

Приклад: *Es un bocado que encierra todo el océano* (шматочок, що замикає в собі весь океан).

Особливість: Ця метафора використовує просторову гіперболу для передачі концентрації морського смаку. Океан – це величезний простір, а «шматочок» – мікроскопічний об'єм, але саме це протиставлення створює ефект надзвичайної інтенсивності. Синестезія тут не пряма (не перенос між органами відчуттів), а концептуальна: смак «йоду», «солі», «водоростей» об'єднуються в один комплексний образ «океану». Метафора також активує нюхову пам'ять – запах морського бризу, вологого піску, що доповнює смакове враження мультисенсорним досвідом.

Смако-матеріальна метаморфоза (Трансформація субстанції)

Механізм: Перенос із зони поведінки матерії у зону текстурних змін їжі.

Приклад: *Una carne que se deshoja* (м'ясо, що розпадається листям).

Особливість: Дієслово *deshojar* (опадати листям, як у квітки або книги) застосовується до риби, створюючи синестезію між тактильним відчуттям та візуальним образом. М'ясо мерлузи не «розсипається» хаотично й не «розпадається» грубо – воно делікатно «відкривається» тонкими шарами, як пелюстки чи сторінки. Ця метафора передає ідеальну точку приготування: риба не сира (тоді вона була б щільною) й не переварена (тоді вона була б сухою), а саме в тому стані, коли волокна м'яса легко відокремлюються одне від одного. Синестезія також натякає на естетику процесу: їсти таку рибу – це майже медитативний досвід, як гортання старовинної книги.

Смако-температурна драматургія (Тепло та холод як емоції)

Механізм: Перенос із зони температурних відчуттів у зону емоційного впливу страви.

Приклад: *Destellos de memoria que te devuelven a la infancia* (спалахи пам'яті, що повертають у дитинство).

Особливість: Хоча *destello* (спалах) первинно є візуальним терміном, у гастрономічному контексті він набуває синестетичного значення раптового, інтенсивного емоційного спогаду, викликаного смаком. Це явище, відоме як «мадленка Пруста», коли смак активує глибокі шари пам'яті швидше та потужніше, ніж будь-який інший стимул. «Спалах» передає миттєвість і яскравість цього досвіду: одна ложка страви – і людина несподівано «бачить» кухню бабусиного дому, «чує» голоси родини, «відчуває» атмосферу дитинства. Синестезія тут багаторівнева: смак активує візуальну метафору (спалах світла), яка описує емоційно-когнітивний процес (спогад).

Синестетичні метафори в іспанському гастрономічному дискурсі виконують критично важливу функцію: вони долають обмеженість смакової лексики, залучаючи термінологію з інших сенсорних модальностей та концептуальних сфер. Аналіз показує, що найпродуктивнішими є смако-фізичні (енергія, вібрація, електрика), смако-тактильні (текстура, структура) та смако-візуальні (колір, блиск) переноси. Ці синестезії не є довільними метафорами – вони відображають реальну мультисенсорну природу гастрономічного досвіду, де смак, запах, дотик, температура й навіть звук (хруст) функціонують як інтегрована система сприйняття.

Особливо показовою є тенденція до динамічних метафор: смак описується не як статична властивість, а як процес – він «відкривається», «вібрує», «спалахує» в пам'яті. Це корелює із сучасним розумінням смаку як темпорального феномену, що змінюється в часі від першого контакту з язиком до післясмаку. Синестетичні конструкції також виконують важливу комунікативну функцію: вони дозволяють автору передати читачеві унікальний сенсорний досвід навіть тоді, коли читач не має можливості безпосередньо скуштувати страву. Через «електричну мінеральність» або «м'ясо, що розпадається листям» створюється віртуальний сенсорний досвід, що активує уяву та підсвідомі асоціації реципієнта, перетворюючи читання гастрономічного тексту на майже фізичне переживання смаку.

3.4 Національно-культурна специфіка гастрономічної метафори в іспанській мовній картині світу

Гастрономічні метафори в іспанській мові не виникають у вакуумі – вони глибоко вкорінені в історію, географію та культурні традиції Іберійського півострова. Кожна метафора несе в собі відбиток багатовікового досвіду народу, його ставлення до землі, релігії, мистецтва та повсякденного життя. Те, як іспанці описують їжу, розкриває не лише їхнє ставлення до харчування, а й фундаментальні цінності культури: повагу до традицій, культ автентичності, сприйняття їжі як соціального ритуалу, а не просто біологічної потреби.

Католицька традиція, що формувала іспанську культуру протягом століть, залишила глибокий слід у гастрономічній лексиці. Використання слова *manjar* (яства, божественна їжа) для опису сиру – це не просто прикраса мови, а відлуння середньовічного уявлення про їжу як дар Божий. У аналізованих текстах сир називається *manjar*, що етимологічно пов'язане з латинським *manducare* (їсти) та середньовічним уявленням про «їжу богів». Це слово піднімає статус продукту над рівнем звичайного харчування, перетворюючи його на об'єкт споклоніння та насолоди [Кобзар, 2019, с. 136].

Хоча в проаналізованій вибірці прямі релігійні метафори (на кшталт *celestial* чи *de dioses*) не представлені експліцитно, концепція сакральності їжі проявляється імпліцитно через метафори піднесення та поклоніння. Коли автор говорить про «*universo de los quesos*» (всесвіт сирів), він несвідомо апелює до ідеї космічного порядку, де кожен сорт сиру має своє «призначення» та «місце», подібно до католицької ієрархії святих. Ця метафора відображає іспанське ставлення до їжі як до впорядкованого, майже священного простору, де існують свої закони та традиції.

Іспанія – країна контрастів: від вологих зелених гір Астурії до посушливих плато Кастилії, від атлантичного узбережжя Галісії до середземноморського Леванту. Ця географічна різноманітність безпосередньо впливає на метафоричну концептуалізацію їжі. Метафора «*el queso impregna la vida asturiana*» (сир пронизує астурійське життя) відображає специфіку гірського регіону, де вологий

клімат і важкодоступність територій зробили сироваріння основою виживання та ідентичності [Буряк, 2021, с. 43].

Особливо показовою є метафора «*cocina pegada a la tierra*» (кухня, прилипла до землі), що описує галісійську гастрономію. Слово *pegada* (прилипла, прикріплена) передає фізичний, майже тактильний зв'язок із ґрунтом. Це не просто «локальна» кухня – це кухня, яка не може існувати без конкретної землі, конкретного клімату, конкретних печер для визрівання сиру. Географія тут не фон, а активний учасник створення смаку, що відображається в метафорі «*las cuevas tienen mucho que decir*» (печерам є що сказати).

Океан як донорська зона метафор також специфічний для іспанської культури. Метафора «*un bocado que encierra todo el océano*» (шматочок, що замикає в собі весь океан) працює лише в культурі, де море – це не екзотика, а щоденна реальність. Для іспанця, особливо галісійця чи баска, океан – це не просто джерело їжі, а жива істота з характером, настроєм і голосом. Тому смак морепродуктів описується не через окремі характеристики (солоність, йод), а через цілісний образ морського простору.

Вино в іспанській культурі – це не просто напій, а носій пам'яті, історії та соціальної ідентичності. Метафора «*Este vino es una foto fija de un paisaje que ya no existe*» (це вино – застигле фото ландшафту, якого вже немає) розкриває унікальне іспанське розуміння вина як капсули часу. Вино тут – це не продукт, а документ, що фіксує стан землі, клімату, навіть соціальних умов конкретного року врожаю. Старі виноградники, що зникають під тиском урбанізації, «живуть» у пляшці, дозволяючи скуштувати минуле [Мішукова, 2024].

Антропоморфна метафора «*un vino tímido al principio, pero que se abre con el tiempo*» (сором'язливе вино, що відкривається з часом) відображає іспанське розуміння вина як співрозмовника, а не просто рідини. Процес дегустації – це не аналіз характеристик, а діалог, знайомство, поступове розкриття. Це корелює з іспанською культурою спілкування, де довіра та відкритість не даються одразу, а заробляються часом і увагою.

Структурна метафора «*columna vertebral de acidez*» (хребетний стовп кислоти) також культурно специфічна. Іспанці цінують у вині не м'якість чи солодкість, а структуру – здатність вина «стояти на ногах», мати внутрішню силу. Це відображає загальнокультурний концепт *carácter* (характер): так само, як людина без внутрішнього стрижня вважається слабкою, вино без кислотного «хребта» сприймається як млявий, нецікавий напій.

Концепт *sobremesa* – унікальне іспанське явище, що не має прямих аналогів в інших культурах. Це час після їжі, коли люди залишаються за столом не для того, щоб їсти, а щоб спілкуватися, обговорювати життя, ділитися історіями. У проаналізованих текстах цей концепт проявляється імпліцитно через метафори спільності та діалогу: «*cocina que dialoga con el entorno*» (кухня, що веде діалог із довкіллям), «*bares-tienda con mucho sabor*» (бари-магазини з великим смаком) [Телкова, 2016, с. 421].

Sobremesa перетворює їжу з біологічної функції на соціальний ритуал, де власне страва – це лише привід для створення спільного простору. Метафора «*gastronomía... aldea*» (гастрономія – це село) непрямо відсилає до цієї традиції: у селі їжа завжди супроводжується розмовами, обміном новинами, зміцненням соціальних зв'язків. Це протиставляється урбанізованому харчуванню, де їжа споживається швидко, функціонально, без створення «простору після столу».

Особливо показовою є група метафор, що описують повернення забутих продуктів і рецептів: «*el repollo vive un auténtico resurgir*» (капуста переживає справжнє відродження), «*sacado al repollo del ostracismo*» (виведення капусти з остракізму), «*la uva godello pasó de estar al borde de la extinción a convertirse en la reina*» (виноград годельйо з межі зникнення перетворився на королеву). Ці метафори використовують термінологію боротьби, виживання та тріумфу, що відображає іспанське сприйняття традиційних продуктів як об'єктів культурного опору.

Глобалізація в іспанській гастрономічній свідомості – це не лише економічний процес, а й загроза ідентичності. Тому повернення забутих сортів винограду чи овочів описується як «визволення» або «відродження», ніби

йдеться про історичні події національного масштабу. Метафора «*baluarte*» (бастіон) для опису сиру підкреслює його роль захисника культурної автентичності від уніфікації смаків [Negro, 2019, с. 6].

На відміну від французької гастрономічної традиції, що часто акцентує складність і технічну досконалість, іспанські метафори підкреслюють цінність простоти та автентичності: «*recetas humildes que no necesitan disfrazarse de nada*» (скромні рецепти, що не потребують маскуванню). Слово *humilde* (скромний, смиренний) тут має релігійний підтекст – це чеснота, а не недолік. Їжа, що «не маскується», – це їжа, яка не соромиться свого селянського походження, не намагається виглядати як щось інше.

Метафора «*platos que han vivido a la sombra de los asados, pero que brillan con luz propia*» (страви, що жили в тіні смажених м'ясних делікатесів, але світять власним світлом) розкриває поступову переоцінку цінностей: овочеві страви, які раніше вважалися «їжею бідняків», тепер визнаються самодостатніми та цінними. Це відображає сучасну тенденцію в Іспанії до переосмислення традиційної селянської кухні не як примітивної, а як мудрої, збалансованої та екологічно відповідальної.

Висновки до третього розділу

Проведене практичне дослідження метафорики іспаномовних гастрономічних текстів на матеріалі кулінарних блогів та статей засвідчило високу концентрацію метафоричних конструкцій у сучасному кулінарному дискурсі Іспанії. Застосування комплексної методики аналізу, що поєднувала процедуру *MIP* (*Metaphor Identification Procedure*), контент-аналіз та описовий метод, дозволило виявити системний характер метафоризації в гастрономічних текстах. Кількісний розподіл метафоричних моделей продемонстрував домінування шести донорських зон, що відображає глибоку інтеграцію кулінарного мистецтва в культурний код іспанського суспільства, де приготування їжі сприймається не як утилітарна практика, а як творчий акт, співмірний з живописом чи музикою.

Особливу увагу в дослідженні приділено синестетичним метафорам, які становлять понад 40% усіх виявлених випадків міжсферного переносу й виконують ключову роль у вербалізації полімодального досвіду споживання їжі. Типові конструкції на зразок *un vino con notas punzantes, textura aterciopelada, sabor redondo* демонструють характерну для іспанської мови тенденцію до перехресшування сенсорних модальностей, де зоровий досвід описується через тактильний (*color vibrante*), смаковий – через слуховий (*gusto armonioso*), а ароматичний – через просторовий (*aroma profundo*). Така синестетична щільність гастрономічного дискурсу свідчить про прагнення мовців максимально точно передати комплексність кулінарного переживання, що не може бути адекватно вербалізоване через моносенсорні дескриптори.

Аналіз національно-культурної специфіки виявив унікальні риси іспанської гастрономічної метафорики, корені якої сягають історичних, географічних та релігійних особливостей країни. Рекурентність релігійних метафор (*celestial, manjar de dioses, pecado gastronómico*) відсилає до католицької традиції сакралізації їжі, тоді як метафоричні запозичення з лексики кориди (*estocada de sabor*) та фламенко (*compás de especias*) підкреслюють зв'язок кулінарного мистецтва з іконічними проявами іспанської культурної ідентичності. Лінгвокультурні концепти оливкової олії, вина та хамону функціонують у текстах як метафоричні узагальнення, що кодують уявлення про автентичність, традицію та територіальну приналежність, а поняття *sobremesa* метафоризується як простір соціальної комунікації, де їжа стає не метою, а засобом створення міжособистісних зав'язків.

ВИСНОВКИ

Проведене дослідження метафори в іспаномовних гастрономічних текстах дало змогу комплексно охарактеризувати природу, структуру та функціонування метафоричних моделей у сучасному іспанському кулінарному дискурсі. Отримані результати відповідають усім поставленим завданням і підтверджують продуктивність когнітивно-лінгвістичного підходу до вивчення гастрономічної комунікації як багатовимірного культурного феномену, де мова виступає не лише засобом опису їжі, а й інструментом конструювання смислів, цінностей і соціальних ідентичностей.

Аналіз еволюції теоретичних поглядів засвідчив принципову зміну статусу метафори: від риторичного тропу, що традиційно вважався прикрасою мови, до центрального когнітивного механізму. Теорія концептуальної метафори Дж. Лакоффа та М. Джонсона переосмислила метафору як інструмент мислення: вона структурує абстрактний досвід через перенесення знань із конкретних, тілесно пережитих сфер на абстрактні цільові зони. Класифікація метафор на структурні, онтологічні та орієнтаційні, а також розмежування живих і стертих метафор за ступенем конвенціоналізації створили методологічну основу для аналізу матеріалу. Доробок іспанських дослідників – зокрема, когнітивні студії Хосепа Куенки та Антоніо Памьєса Бертрана – підтвердив продуктивність когнітивного підходу для романських мов і вказав на культурну специфіку метафоризації в іспанській мовній картині світу.

Аналіз специфіки гастрономічного тексту виявив його гібридну природу: цей тип дискурсу органічно поєднує елементи побутового, наукового та рекламного стилів, що зумовлює особливу метафоричну насиченість. Виділено три жанрові різновиди – кулінарний рецепт, кулінарний огляд та кулінарний наратив, – кожен із яких формує власну метафоричну стратегію залежно від прагматичної установки. Рецепт підпорядковує образ дидактичній функції; огляд використовує метафору як інструмент оцінки та переконання; наратив перетворює її на засіб побудови культурної та емоційної ідентичності.

Практичне дослідження охопило корпус із 40 метафоричних конструкцій, відібраних методом *MIP (Metaphor Identification Procedure)* із 15 іспаномовних статей 2022–2026 років із видань *El Comidista (El País)* та *Guía Repsol*. Для верифікації частотності окремих конструкцій використовувалися електронні корпуси *CORPES XXI* та *CREA* Королівської академії іспанської мови. Кількісний аналіз виявив домінування шести типів метафор. Антропоморфні метафори склали найбільшу групу – 32,5%: продукти наділяються людськими рисами та здатністю до діалогу. Просторові метафори – 20% – концептуалізують смак як освоюваний простір. Архітектурно-структурні – 17,5% – відображають сприйняття страви як спорудженої конструкції. Метафори статусу (12,5%), родинних зв'язків (10%) та одягу й зовнішності (7,5%) розкривають соціальні виміри харчування. Такий розподіл свідчить про те, що іспаномовний дискурс концептуалізує їжу передусім через соціальні та просторові, а не технічні категорії.

Визначення семантичних донорських зон показало, що образи для опису кулінарного досвіду запозичуються з шести концептуальних сфер. Провідна позиція належить зоні «людина і суспільство» – 37,5%; природа й географія формують 22,5%; архітектура і будівництво – 15%; мистецтво й естетика – 10%; біологія та медицина і фізика й технології – по 7,5%. Якісний аналіз окремих конструкцій розкрив конкретні когнітивні механізми переносу: «*líquidos hermanos*» описує хімічну сумісність інгредієнтів через образ кровної спорідненості; «*ser vivo*» наділяє сир біологічним циклом розвитку; «*subida culinaria al Everest*» переносить образ екстремального альпінізму на стрес передсвяткового приготування; «*baluarte*» позиціонує астурійський сир як захисника культурної ідентичності від глобалізованої уніфікації.

Окрему увагу приділено синестетичним метафорам, які становлять понад 40% усіх виявлених міжсферних переносів. Виявлено сім типів синестетичного перенесення: смако-фізична динаміка («*mineralidad vibrante, casi eléctrica*»), смако-тактильна архітектура («*columna vertebral de acidez*»), смако-візуальна естетика («*textura nacarada*»), смако-кінетична трансформація («*vino tímido que*

se abre con el tiempo»), смако-просторова гіпербола («*bocado que encierra todo el océano*»), смако-матеріальна метаморфоза («*carne que se deshoja*») та смако-температурна драматургія («*destellos de memoria*»). Ці конструкції виконують компенсаторну функцію: долають обмеженість смакової лексики і передають читачеві полімодальний кулінарний досвід без безпосереднього контакту зі стравою.

Домінування донорської зони «людина і суспільство» корелює з національно-культурною специфікою іспанської гастрономічної традиції, де їжа функціонує як система соціальних кодів. Католицька культурна спадщина відбивається в лексемі *manjar* та імпліцитних образах сакральності; регіональна ідентичність – у метафорах «*cocina pegada a la tierra*» та «*las cuevas tienen mucho que decir*». Концепт *sobremesa* метафоризується як простір соціальної комунікації, де їжа виступає не метою, а медіумом міжособистісного зближення, а метафори відродження традиційних продуктів – «*repollo sacado del ostracismo*», «*godello... convertirse en la reina*» – відображають сприйняття локальної кухні як форми культурного спротиву глобалізації.

Метафора в іспаномовному гастрономічному дискурсі виконує чотири взаємопов'язані функції: когнітивну (структурування складного сенсорного досвіду), комунікативну (передача суб'єктивних вражень), оцінну (формування читацьких очікувань щодо страви чи закладу) та ідентифікаційну (кодування культурної приналежності та колективної пам'яті). Жанровий тип визначає, яка з них виходить на перший план: у рецепті домінує когнітивно-дидактична, в огляді – оцінно-переконуюча, у наративі – ідентифікаційно-емоційна.

Перспективними напрямками подальших досліджень є порівняльний аналіз метафоричних систем різних мовних культур, вивчення трансформації гастрономічних метафор у цифровому середовищі соціальних мереж, а також дослідження перекладацьких стратегій відтворення культурно-специфічних конструкцій в україномовному та англомовному контекстах.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бабаєва О. М. Лінгвокогнітивний та прагматичний аспекти функціонування метафори у сучасному іспанському політичному дискурсі: кваліфікаційна робота магістра: 035 «Філологія» / наук. керівник О. В. Телкова. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. 67 с.
2. Буркова П. П., Головницька Н. П., Дмитренко В. І. Кулінарний дискурс у парадигмі сучасних лінгвістичних досліджень. *Вчені записки*. С. 145–149.
3. Буряк К. В. Лінгвальні особливості іспаномовного кулінарного дискурсу (на матеріалі медійних текстів): кваліфікаційна робота. Київ, 2021. 78 с.
4. Віват Г. Гастрономічні метафори та метонімії в пареміях. *Вісник Одеського національного університету. Філологія*. 2016. Т. 21, вип. 1 (13). С. 22–32.
5. Дідух А. В. Лінгвокогнітивний та прагматичний аспекти функціонування метафори в іспаномовному медіа дискурсі : кваліфікаційна робота магістра: 035 «Філологія» / наук. керівник О. В. Телкова. Запоріжжя : ЗНУ, 2021. 69 с.
6. Кобзар М. Феномен їжі як культурний компонент: категорії та терміни. *Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку (напрямок Культурологія)*. 2019. Вип. 33. С. 135–141.
7. Мішукова О. М. Дослідження поняття гастрономічний дискурс: історичний огляд. *Нова філологія*. 2020. № 79. С. 78–82.
8. Мішукова О. Особливості ресторанного меню в іспанському гастрономічному дискурсі. *Зб. матеріалів наук. конф. (21–22 червня 2024 р.)*. 2024. С. 197.
9. Остроушко О. А. Кулінарний дискурс як дзеркало матеріальної культури. 2018. С. 169-173

10. Патен І. Метафорична інтерпретація дійсності крізь призму гастрономічних образів (на матеріалі української та польської фразеології). *Modern science: innovations and prospects: materials of the 1st Intern. scient. and pract. conf. (Stockholm, October 10-12, 2021)*. SSPG Publish, 2021. С. 418.
11. Половинчак Ю. М. Кулінарно-гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності. *Science and Education a New Dimension. Humanities and Social Sciences*. 2016. № 82. С. 34–47.
12. Телкова О. В. Компаративні фразеологічні одиниці з гастрономічним компонентом в іспанськомовній картині світу: лінгвокультурний аспект. *Вісник Запорізького національного університету. Філологічні науки*. 2016. № 1. С. 250–257.
13. Телкова О. В., Большаков Д. С. Гастрономічний код культури в іспаномовній картині світу. *Молодий вчений*. 2016. № 4. С. 419–423.
14. Телкова О. В., Мішукова О. М. Гастрономічний дискурс у соціальних мережах: особливості іспанськомовного кулінарного блогу. *Нова філологія*. 2025. № 98. С. 137–142.
15. Телкова О. В., Мішукова О. М. Реалізація комунікативних стратегій і тактик в іспанськомовному гастрономічному дискурсі. *Нова філологія*. 2024. № 96. С. 137–144.
16. Торчук Д. Фразеологічні одиниці на позначення амбівалентних рис якостей людини у фразеології української, іспанської та корейської мов. *Мовний простір сучасного світу: тези доп. IX Всеукр. наук. конф. студентів, аспірантів і молодих учених (м. Київ, 30 трав. 2025 р.)*. Київ: НаУКМА, 2025. С. 345–349.
17. Шумило В. Є. Смакові й гастрономічні метафори в ранньому епістолярії Михайла Коцюбинського. *Мовний простір сучасного світу: тези доп. IX Всеукр. наук. конф. студ., аспірантів і молодих учених (м. Київ, 30 травня 2025 р.)*. Київ: НаУКМА, 2025. С. 370–376.
18. Arroyo B. L., Roberts R. Metaphors in wine-tasting notes in English and Spanish. *Hermēneus. Revista de traducción e interpretación*. 2017. № 19. P. 139–163.

19. Bertrán A. P. Las metáforas frutales en el léxico y la fraseología del español. *Itinerarios*. 2015. № 22. P. 89–99.
20. El fogón de las метафоры. *Revista del alumnado del ITAM*. URL: <https://opcion.itam.mx/?p=2493> (date of access: 28.01.2026).
21. Esbrí Blasco M. "Cooking" in the mind: a frame-based contrastive study of culinary metaphors in American English and Peninsular Spanish. 2020. 350 p.
22. Gallardo Sánchez C. F. El libro es un alimento Menú de un concepto metafórico : Doctoral dissertation. Universidad Autónoma Metropolitana, 2013. 115 p.
23. García Rodríguez J. Las unidades fraseológicas del español y el catalán con elementos de la naturaleza: estudio cognitivo-contrastivo. 2019.
24. Gastronomía: recetas, restaurantes y bebidas en EL PAÍS. *El País*. URL: <https://elpais.com/gastronomia/> (date of access: 28.01.2026).
25. Gracias a la metáfora las técnicas ancestrales de la cocina se convirtieron en un arte. *Letras Libres*. URL: <https://letraslibres.com/revista-espana/gracias-a-la-metaphora-las-tecnicas-ancestrales-de-la-cocina-se-convirtieron-en-un-arte/> (date of access: 28.01.2026).
26. Guía Repsol: restaurantes, viajes, hoteles, planes, mapas, rutas. *REPSOL*. URL: <https://www.guiarepsol.com/> (date of access: 28.01.2026).
27. Insultos gastronómicos. - Los 5 mejores. *Los 5 mejores*. URL: <https://www.los5mejores.com/editoriales-tendencias/insultos-gastronomicos-2/> (date of access: 28.01.2026).
28. Lescano S. O. Metonimias y metáforas en nombres de postres peruanos. *Revista de Filología y Lingüística de la Universidad de Costa Rica*. 2025. Vol. 51, № 2.
29. López-Rodríguez I. Are we what we eat? Food metaphors in the conceptualization of ethnic groups. *Linguistik online*. 2014. Vol. 69, № 7.
30. Moore A. La comida como metáfora en la literatura. 30 expresiones idiomáticas y refranes de comida en español. *Hispania, escuela de español*. URL: <https://hispania-valencia.com/30-expresiones-y-refranes-sobre-comida/> (date of access: 28.01.2026).

31. Negro I. Metaphor and metonymy in food idioms. *Languages*. 2019. Vol. 4, № 3. 47.
32. Negro I. Métaphore et métonymie dans les expressions du champ sémantique de la nourriture en espagnol. Universidad Complutense de Madrid, 2019. 18 p.
33. Rada J. Poesía gastronómica: el arte que convierte a la cebolla en la metáfora más certera. *Diario Público*. URL: <https://www.publico.es/culturas/recetas/poesia-gastronomica-arte-convierte-cebolla-metфора-certera.html> (date of access: 28.01.2026).
34. Ramírez-Almansa I. Agri-food translation within the vitiviniculture field: Wine language metaphors from Spanish into English. *Interpreting and Translation for Agri-food Professionals in the Global Marketplace*. 2023. P. 47.
35. Soto Nieto A. La metonimia conceptual como estrategia clave en la motivación de fenómenos léxicos y gramaticales en el discurso gastronómico actual. *Cognitivismo y neología: estudios teóricos y aplicados*. 2020. P. 149–171.
36. Torres Soler J. Variation in embodied metaphors: A contrastive analysis of taste metaphors in Spanish and English. 2021. P. 21–33.
37. Tseng M. Y. Primary metaphors and multimodal metaphors of food: Examples from an intercultural food design event. *Metaphor and Symbol*. 2017. Vol. 32, № 3. P. 211–229.
38. Tungkananukulchai H. Los problemas de la traducción de las metáforas gastronómicas en la novela “Como agua para chocolate” de Laura Esquivel. 2018. P. 947–952.
39. Xiaoxiao L. та ил. La fraseología de la alimentación y la gastronomía en español: léxico y contenido metafórico. Buenos Aires : Editorial Argus-a, 2021. P. 182–185.
40. Ye X. Estudio semántico de la metáfora en la fraseología del español: los cinco gustos del contexto gastronómico. *Fraseolex*. 2022. № 1. P. 120–138.

СПИСОК СКОРОЧЕНЬ НАЗВ ДЖЕРЕЛ ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ

41. El País. Viñedo de Guara: la historia de dos familias que inventaron un queso con vino. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2022/09/15/articulo/1663237283_306864.html
42. El País. Once platos fáciles para compartir en las cenas de Nochevieja. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2025-12-30/once-platos-faciles-para-compartir-en-las-cenas-de-nochevieja.html>
43. El País. Un fascinante viaje al mundo del queso... sin salir de España. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://elpais.com/gastronomia/2025-12-16/un-fascinante-viaje-al-mundo-del-queso-sin-salir-de-espana.html>
44. El País. El repollo se cuele en las tendencias del 2026. Así se reinventa esta verdura barata, que ayuda a la salud digestiva. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tinyurl.com/4yuj9fmx>
45. El País. Así es como la uva godello se puso de moda y siete vinos de Valdeorras para disfrutarla. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://elpais.com/gastronomia/beber/2025-08-02/asi-es-como-la-uva-godello-se-puso-de-moda-y-siete-vinos-blancos-excelentes-de-valdeorras-para-disfrutarla.html>
46. El País. Así es de diferente el roscón de Reyes en el mundo: sin agujero en Francia, con cactus en México o tricolor en EE UU. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://elpais.com/gastronomia/2026-01-05/sin-agujero-en-francia-con-cactus-en-mexico-tricolor-en-ee-uu-asi-varia-el-roscon-de-reyes-en-el-mundo.html>
47. El País. Diez platos clásicos del recetario español que siempre fueron vegetarianos. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2026-01-26/diez-platos-clasicos-del-recetario-espanol-que-siempre-fueron-vegetarianos.html#?rel=lom>

48. Guía Repsol. Cocina pegada a la tierra y buen rollo en la plaza más emblemática de Pontevedra. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.guiarepsol.com/es/comer/nuestros-favoritos/marna-restaurant-pontevedra/>

49. El País. Recetas de Navidad que se pueden preparar con antelación para unas fiestas sin estrés. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tinyurl.com/3jc73kbn>

50. El País. Comida viejuna de Navidad: las fotos más impactantes de los lectores. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2026-01-06/comida-viejuna-de-navidad-las-fotos-mas-impactantes-de-los-lectores.html>

51. El País. Los cotizados turrónes y dulces de Navidad de El Gaitero, el secreto mejor guardado del mayor productor de sidra de España. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tinyurl.com/yskxt5fu>

52. El País. ‘Pistachitis’ aguda: por qué el pistacho y su verde fosforito están hasta en la sopa. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2025-10-24/pistachitis-aguda-por-que-el-pistacho-y-su-verde-fosforito-estan-hasta-en-la-sopa.html>

53. El País. Reglas básicas para elegir un buen roscón de Reyes (si es que existe). – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2026-01-03/reglas-basicas-para-elegir-un-buen-roscon-de-reyes-si-es-que-existe.html>

54. El País. Dulces de Navidad, de peor a mejor: viva el polvorón y hasta nunca, mazapán. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://elpais.com/gastronomia/el-comidista/2025-12-17/dulces-tradicionales-de-navidad-de-peor-a-mejor.html>

55. El País. Seis cervezas para maridar con turrón: un brindis diferente para estas fiestas. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://elpais.com/gastronomia/2025-12-20/seis-cervezas-para-maridar-con-turron-un-brindis-diferente-para-estas-fiestas.html>