

АНОТАЦІЯ

Олексіїшин Вікторія Василівна. Специфіка перекладу гастрономічних реалій (на прикладі німецької мови). Дипломна робота другого (магістерського) рівня вищої освіти. Спеціальність 035 Філологія. Спеціалізація 035.043 Германські мови та літератури (переклад включно), перша - німецька. Івано-Франківськ, 2025.

Дана дипломна робота присвячена дослідженню гастрономічних реалій та особливостей їхнього перекладу в німецько-українському й українсько-німецькому мовних напрямках. Актуальність теми зумовлена зростанням ролі гастрономічного дискурсу в міжкультурній комунікації та потребою адекватного відтворення культурно маркованих одиниць. Метою дослідження є визначення ефективних перекладацьких стратегій передачі гастрономічних реалій у різних жанрах. Матеріалом для дослідження слугували меню ресторанів *Kleiner Olymp*, *Die mit den Kirchen* і *Mavka* та рецептурні тексти порталу *Chefkoch.de*. У роботі проаналізовано труднощі перекладу та встановлено продуктивність стратегій калькування, адаптації, функціонального еквівалента й транслітерації з поясненням. Наукова новизна полягає у виявленні жанрових закономірностей застосування перекладацьких стратегій. Отримані результати можуть бути використані у перекладацькій практиці, підготовці кулінарних і туристичних текстів, а також у навчальних курсах із перекладознавства та лінгвокультурології.

Ключові слова: гастрономічні реалії, переклад реалій, перекладацькі стратегії, культурна маркованість, гастрономічний дискурс, німецько-український переклад, адаптація.

ZUSAMMENFASSUNG

Die vorliegende Masterarbeit widmet sich der Untersuchung gastronomischer Realien und der Besonderheiten ihrer Übersetzung im deutsch-ukrainischen und ukrainisch-deutschen Übersetzungsprozess. Die Aktualität des Themas ergibt sich aus der wachsenden Bedeutung des gastronomischen Diskurses in der interkulturellen Kommunikation sowie aus der Notwendigkeit, kulturell markierte Einheiten adäquat wiederzugeben. Ziel der Arbeit ist es, effektive Übersetzungsstrategien zur Übertragung gastronomischer Realien in unterschiedlichen Textsorten zu bestimmen. Als Material dienten Speisekarten der Restaurants *Kleiner Olymp*, *Die mit den Kirchen* und *Mavka* sowie Rezepttexte des Portals *Chefkoch.de*. In der Arbeit wurden Übersetzungsschwierigkeiten analysiert und die Produktivität der Strategien des Lehneinflusses, der Adaptation, der funktionalen Entsprechung sowie der Transliteration mit Erklärung festgestellt. Die wissenschaftliche Neuheit liegt in der Aufdeckung genrespezifischer Regelmäßigkeiten bei der Anwendung von Übersetzungsstrategien. Die erzielten Ergebnisse können in der Übersetzungspraxis, bei der Erstellung kulinarischer und touristischer Texte sowie in Lehrveranstaltungen zur Übersetzungswissenschaft und Linguokulturologie genutzt werden.

Schlüsselwörter: gastronomische Realien, Übersetzung von Realien, Übersetzungsstrategien, kulturelle Markiertheit, gastronomischer Diskurs, deutsch-ukrainische Übersetzung, Adaptation.

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ I. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДОСЛІДЖЕННЯ ГАСТРОНОМІЧНИХ РЕАЛІЙ	9
1.1 Поняття «гастрономічні реалії» у лінгвістиці	9
1.2. Класифікація гастрономічних реалій у німецькій мові	20
1.3 Огляд підходів до перекладу реалій у сучасній лінгвістиці	32
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ I	40
РОЗДІЛ II. СТРАТЕГІЇ ТА МЕТОДИ ПЕРЕКЛАДУ ГАСТРОНОМІЧНИХ РЕАЛІЙ	41
2.1. Труднощі перекладу гастрономічних реалій	41
2.2. Основні методи перекладу гастрономічних реалій	48
2.3. Вибір методу залежно від жанру тексту	59
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ II	65
РОЗДІЛ III. ПРАКТИЧНИЙ АНАЛІЗ ПЕРЕКЛАДУ ГАСТРОНОМІЧНИХ РЕАЛІЙ	66
3.1. Аналіз перекладу гастрономічних реалій у меню ресторанів	66
3.2 Аналіз перекладу гастрономічних реалій на прикладі кулінарного порталу <i>Chefkoch.de</i>	77
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ III	84
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	86
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	89

ВСТУП

У сучасному світі, де міжкультурна комунікація постає однією з провідних форм взаємодії між народами, гастрономія дедалі частіше виконує роль своєрідного культурного посередника. Через їжу передаються історичний досвід, традиції, соціальні практики, а також уявлення про національну ідентичність. Гастрономічні реалії — назви страв, продуктів, напоїв, кулінарних технік і звичаїв — є важливими носіями етнокультурної інформації, що вимагає особливо точного й водночас чутливого підходу до їх перекладу. У німецько-українському та українсько-німецькому мовних напрямках саме гастрономічні реалії створюють значну кількість перекладацьких труднощів через їхню культурну специфіку, відсутність усталених відповідників і жанрову різноманітність.

Актуальність дослідження. Зростання інтересу до національних кухонь, розвиток ресторанної індустрії, туристичного сектору та кулінарних медіа зумовили появу великої кількості текстів гастрономічного спрямування — меню, рекламних описів, кулінарних рецептів, цифрових кулінарних платформ та художніх текстів, де гастрономія виконує світотворчу функцію. У таких умовах потреба у якісному перекладі гастрономічних реалій значно зросла, оскільки неправильний або невдалий переклад може спотворити культурний зміст, знизити ефект автентичності або навіть змінити рецептивне враження читача. Попри наявність праць, присвячених теорії реалій, специфіка гастрономічної лексики в німецько-українському перекладі й особливо жанрові відмінності підходів ще залишаються недостатньо дослідженими. Це зумовлює потребу в комплексному аналізі стратегій перекладу гастрономічних реалій у різних типах текстів та в узагальненні практичних рішень.

Мета дослідження полягає у системному аналізі особливостей перекладу гастрономічних реалій та визначенні ефективних стратегій їх передачі залежно від жанру тексту й комунікативних умов.

Об'єктом дослідження є гастрономічні реалії як культурно марковані лексичні одиниці.

Предметом дослідження є специфіка перекладу гастрономічних реалій з німецької мови українською та з української німецькою в художніх, медійних, кулінарних та рекламних текстах.

Матеріалом дослідження слугують автентичні німецькі та українські джерела різних жанрів: художні твори, меню ресторанів *Kleiner Olymp* (Бремен), *Die mit den Kirchen* (Берлін) та *Mavka* (Франкфурт-на-Майні), рецептурні тексти кулінарної платформи *Chefkoch.de*, а також інші цифрові й друковані гастрономічні ресурси.

Завдання дослідження включають:

- уточнення поняття «гастрономічні реалії» та їхніх лінгвокультурних характеристик;
- аналіз класифікації гастрономічних реалій у німецькій мові;
- огляд підходів до перекладу реалій у сучасній лінгвістиці;
- визначення основних труднощів перекладу гастрономічної лексики;
- аналіз перекладацьких стратегій, що застосовуються для передачі гастрономічних реалій;
- встановлення залежності між вибором стратегії і жанром тексту;
- практичний аналіз перекладу гастрономічних реалій у меню ресторанів і на кулінарних онлайн-ресурсах;
- узагальнення результатів та формулювання висновків щодо ефективності використаних стратегій.

Методи дослідження. У роботі застосовано описовий метод для визначення сутності гастрономічних реалій; порівняльний метод — для зіставлення перекладацьких рішень у двох мовах; контекстуально-інтерпретаційний аналіз — для визначення функціональних особливостей гастрономічних одиниць; елементи компонентного аналізу — для встановлення семантичних відмінностей між реаліями та їхніми відповідниками; метод суцільної вибірки — для добору прикладів із реальних текстів.

Наукова новизна дослідження полягає в тому, що: здійснено комплексний аналіз перекладу гастрономічних реалій у німецько-українському та українсько-німецькому напрямках із урахуванням жанрової специфіки текстів; виявлено типові труднощі перекладу гастрономічних одиниць у меню, рецептах та художніх текстах; запропоновано уточнену типологію перекладацьких стратегій щодо гастрономічних реалій, застосовну до сучасного медійного та цифрового дискурсу; встановлено механізми впливу жанру тексту на перекладацьке рішення та обґрунтовано роль культурної адаптації у відтворенні гастрономічної лексики.

Теоретичне і практичне значення дослідження. Теоретичне значення полягає у подальшому розвитку лінгвокультурологічного та перекладознавчого підходів до аналізу гастрономічних реалій. Практичне значення полягає в можливості застосування результатів у викладанні теорії перекладу, лексикології, лінгвокультурології, а також у перекладацькій діяльності — передусім у створенні меню, кулінарних текстів, туристичних і рекламних матеріалів.

Апробація роботи. Основні положення дослідження обговорювалися під час консультацій з науковим керівником, а також у процесі виконання практичних завдань із перекладу гастрономічних текстів. Окремі результати представлені у формі аналітичних висновків у межах навчальної та перекладацької практики.

Структура роботи. Дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

У розділі I розглянуто теоретичні засади аналізу гастрономічних реалій, уточнено термінологічний апарат та подано класифікацію гастрономічних одиниць у німецькій мові.

У розділі II описано труднощі перекладу гастрономічних реалій, узагальнено основні перекладацькі стратегії та визначено залежність їх застосування від жанрових характеристик тексту.

У розділі III здійснено практичний аналіз перекладу гастрономічних реалій у меню ресторанів та на кулінарних онлайн-ресурсах, визначено домінантні стратегії та їх ефективність.

Загалом робота містить 76 сторінок основного тексту, список джерел налічує 54 позицій, а практична частина включає 4 проаналізовані приклади.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

У магістерській роботі було всебічно досліджено гастрономічні реалії як один із найвиразніших компонентів лінгвокультурологічного простору та проаналізовано особливості їхнього перекладу в німецько-українському й українсько-німецькому мовних напрямках. На основі опрацьованого теоретичного матеріалу та проведеного практичного аналізу вдалося встановити, що гастрономічні реалії посідають важливе місце у формуванні культурної ідентичності народу й виступають значущими носіями національних смислів, через які відтворюється досвід, історична пам'ять та традиційна кулінарна практика.

У першому розділі роботи було обґрунтовано, що гастрономічні реалії мають комплексну природу й поєднують у собі мовні, культурні, соціальні й символічні аспекти. У процесі аналізу різних наукових підходів виявлено, що в сучасній лінгвістиці вони розглядаються не лише як одиниці номінації, але й як елементи культурного коду, які віддзеркалюють національно специфічні цінності. Здійснена класифікація гастрономічних одиниць у німецькій мові дала змогу систематизувати їх за тематичними групами та семантичними параметрами, що стало важливою передумовою для подальшого аналізу перекладацьких рішень. Окремо було підкреслено, що значна частина гастрономічних назв позбавлена повних міжмовних еквівалентів, що й зумовлює складність їх адекватного відтворення в перекладі.

У другому розділі було проаналізовано основні труднощі перекладу гастрономічних реалій, пов'язані з їх культурною маркованістю, відсутністю прямих відповідників, стилістичними функціями та жанровою варіативністю текстів. У ході дослідження доведено, що перекладацькі стратегії — такі як калькування, транслітерація, транслітерація з поясненням, функціональний еквівалент, адаптація, генералізація, коментар, компенсація й омісія — мають різну продуктивність залежно від комунікативної мети та типу тексту. Обґрунтовано, що вибір оптимальної стратегії повинен спиратися на баланс між

збереженням культурної специфіки вихідної одиниці та забезпеченням доступності для читача цільової культури. Особливу увагу було приділено жанровому чиннику, який істотно впливає на допустимі межі інтервенції перекладача та ступінь необхідної культурної адаптації.

У практичному блоці роботи — третьому розділі — було досліджено переклад гастрономічних реалій у трьох ключових жанрових середовищах: меню ресторанів *Kleiner Olymp (Бремен)*, *Die mit den Kirchen (Берлін)* та *Mavka (Франкфурт-на-Майні)*, а також у рецептурних текстах кулінарного порталу *Chefkoch.de*. У ході аналізу меню встановлено, що перекладачі найчастіше застосовують адаптацію, функціональний еквівалент, часткове калькування та стилістичну інтерпретацію, адже в умовах ресторанного дискурсу важливо зберегти автентичність страви, але водночас забезпечити зрозумілість для читача. При перекладі українських страв на німецьку мову, навпаки, було виявлено тенденцію до поєднання транслітерації з пояснювальними описами, що дозволяє зберегти культурну маркованість і передати «іншомовну» природу страви. Аналіз цифрового кулінарного дискурсу дав змогу верифікувати домінування комбінованих стратегій, оскільки формат онлайн-рецептів передбачає короткість, але водночас потребує мінімальних роз'яснень для міжнародної аудиторії.

Узагальнення всіх отриманих результатів дало змогу сформулювати декілька ключових висновків. По-перше, переклад гастрономічних реалій є багатовимірним процесом, у якому мовні та культурні чинники взаємодіють надзвичайно тісно. По-друге, ефективність перекладу значною мірою залежить від жанрових особливостей тексту, його адресата та комунікативної мети. По-третє, перекладач виконує роль не лише мовного, а й культурного посередника, що потребує високого рівня лінгвокультурної компетентності. По-четверте, результати дослідження підтвердили, що комбінована стратегія перекладу є найбільш продуктивною, оскільки дозволяє адаптувати гастрономічні реалії до потреб цільової аудиторії без втрати автентичності.

Таким чином, поставлена у роботі мета була реалізована, а визначені завдання — виконані повною мірою. Проведене дослідження не лише розкриває особливості перекладу гастрономічних реалій, але й демонструє їхню важливу роль у формуванні міжкультурного діалогу. Отримані результати можуть бути використані в подальших перекладознавчих дослідженнях, а також у практиці перекладу, освітніх програмах та культурних проектах, спрямованих на популяризацію національних гастрономічних традицій.