LXVII Philologia
2025 IANUARIE-IUNIE

CZU:811.111’25:641.5
https://doi.org/10.52505/1857-4300.2025.1(324).10

Strategii de abordare traductologică a textelor din domeniul culinar în lucrările lui Jamie Oliver

Angela GRĂDINARU

Doctor în filologie, conferențiar universitar
E-mail: angela.gradinaru@usm.md
ORCID: https://orcid.org/0000-0001-5225-6583
Universitatea de Stat din Moldova (Chișinău)

Strategies for a Translational Approach to Culinary Texts in Jamie Oliver’s Works

Abstract

The article explores strategies for translating culinary texts from English into Romanian, using the works of the famous chef Jamie Oliver as a case study. He combines specific gastronomic terminology with cultural elements that reflect his distinctive style and British values. The research analyses the linguistic and cultural challenges encountered in the process of translating recipes and narrative texts from his books, emphasizing the adaptation of the message in order to take into account the specificity of the target audience. The article proposes strategies such as dynamic equivalence, explaining specific terms, adapting the units of measurement and ingredients, as well as transposing culinary idioms. The study highlights the importance of maintaining a balance between fidelity to the source text and the needs of the target culture recipient, showing how translation can contribute to promoting global gastronomic diversity. The conclusions emphasize the relevance of an adaptive translational approach, which ensures the accessibility and attractiveness of culinary texts for a diverse international audience.

Keywords: cultural adaptation, equivalence, translation strategies, culinary text, term, specialized translation, source text, target text.

Rezumat

Articolul explorează strategiile de traducere din limba engleză în limba română a textelor culinare, având ca studiu de caz lucrările celebrului bucătar Jamie Oliver. Acesta îmbină terminologia gastronomică specifică cu elemente culturale care reflectă stilul său distinctiv și valorile britanice. Cercetarea analizează provocările lingvistice și culturale întâlnite în procesul de transpunere a rețetelor și a textelor narative din cărțile sale, punând accent pe adaptarea mesajului pentru a respecta specificul publicului-țintă. Articolul propune strategii precum echivalența, explicarea termenilor specializați, adaptarea unităților de măsură și a ingredientelor, dar și transpunerea expresiilor idiomatice din domeniul culinar. Studiul evidențiază importanța menținerii unui echilibru între fidelitatea față de textul-sursă și nevoile receptorului din cultura-țintă,

demonstrând cum traducerea poate contribui la promovarea diversității gastronomice globale. Concluziile evidențiază importanța utilizării unei metode de traducere adaptabile, capabile să țină cont de contextul cultural și de specificul receptorului-țintă, pentru a garanta accesibilitatea și atractivitatea textelor culinare destinate unui public internațional variat.

Cuvinte-cheie: adaptare culturală, echivalență, strategii de traducere, text culinar, termen, traducere specializată, text-sursă, text-țintă.

Introducere

Trăind într-o epocă marcată de o dinamică intensă, în care internaționalizarea și globalizarea sunt în continuă creștere, comunicarea interculturală și traducerile din domeniul gastronomiei joacă un rol esențial în promovarea „culturii gastronomice", a obiceiurilor și tradițiilor specifice artei culinare, perspectivă ce subliniază actualitatea și originalitatea prezentului studiu. Textele culinare, care combină limbajul tehnic gastronomic cu elemente culturale specifice, reprezintă o provocare pentru traducători. Aceste texte, fiind situate la intersecția dintre tehnicitate și creativitate, sunt concepute pentru a oferi instrucțiuni clare și practice privind pregătirea unui fel de mâncare, dar și de a inspira, prin stilul narativ sau prin povestea pe care o spun, un sentiment de conexiune cu tradițiile și cultura din care provin. Traducerea unor astfel de texte presupune nu doar transpunerea lingvistică, ci și adaptarea culturală, astfel încât mesajul să fie relevant și accesibil pentru publicul-țintă, trebuie să păstreze intenția autorului, să respecte particularitățile lingvistice ale publicului-țintă și, în același timp, să facă lesne de înțeles rețetele și tehnicile descrise. Lucrările lui Jamie Oliver, bucătar și autor recunoscut la nivel internațional, constituie un exemplu remarcabil în acest sens, fiind cunoscute pentru stilul lor prietenos, colocvial și accesibil, întrucât nu se rezumă la rețete, ci includ descrieri pline de viață, povești personale și plasează un puternic accent pe valorile culturale britanice, ceea ce face ca lucrările sale să fie un studiu de caz relevant pentru analiza traductologică a textelor culinare. Din acest motiv, traducerea textelor sale implică o serie de decizii complexe, care trebuie să ia în considerare atât aspectele lingvistice, cât și cele culturale.

Textul culinar – text injonctiv

Textul culinar este un tip de text specializat, care combină elemente descriptive, instructive și narative. Scopul principal al acestuia este de a oferi informații detaliate despre pregătirea unui preparat culinar, incluzând lista de ingrediente, etapele de lucru și sugestii pentru prezentare. Totodată, textul culinar poate include elemente culturale, anecdote personale sau sfaturi practice, care îmbogățesc experiența cititorului.

Când ne referim la texte culinare, avem în vedere meniurile și rețetele culinare. Acestea din urmă sunt menite să stimuleze acțiunea, fiind încadrate în categoria textelor injonctive. Textul injonctiv este cunoscut sub diverse denumiri, atât în cadrul

tipologiilor textuale, cât și în cel al tipologiilor discursive: *instructiv-prescriptiv* la Egon Werlich, *injonctiv-instructiv* la Jean Michel Adam, *procedural* la Robert E. Longacre, *discurs programator* la Algirdas Julien Greimas, *text consultativ* în Heinz-Helmut Lüger, *discurs de instruire* la Florence Mourlhon-Dallies, *text normativ* la Mortara Garavelli, *text-rețetă* la Qamar (Grădinaru 2016, p. 331). Denumirile variate atribuite acestuia evidențiază diferențele dintre funcțiile sale și subliniază faptul că niciuna nu reușește să acopere în mod satisfăcător toate caracteristicile sale. Totuși, prin intermediul acestor denumiri, unii lingviști îl recunosc ca un text autonom, în timp ce alții îl percep doar ca pe un tip de descriere (Jean Michel Adam), de povestire (Algirdas Greimas) sau ca un text informativ (Patrick Charaudeau) (Pitar 2014, p. 93). Mariana Pitar consideră că „textul injonctiv este un text care se deosebește de alte tipuri prin caracteristici foarte specifice, mai ales prin aspectul său practic, prin scopul său care vizează realizarea unei acțiuni concrete" (2016, p. 189), afirmație care subliniază unicitatea și identitatea bine conturată a textului injonctiv în tipologia textuală, având drept scop declarat realizarea unei acțiuni concrete, ceea ce îl plasează într-o categorie funcțională, fiind direct conectat la comportamentul receptorului.

Jean-Michel Adam definește textul injonctiv drept „un text care servește la ordonare, la incitare, la a face ceva să se întâmple" (2011, p. 272). Prin această definiție, lingvistul evidențiază rolul esențial al tipului respectiv de text, acela de a transmite comenzi sau instrucțiuni, subliniind caracterul său directiv. Prin termenul „incitare" se sugerează că textul injonctiv nu doar ordonă, ci și motivează sau convinge receptorul să acționeze, utilizând formulări care stimulează implicarea. Lingvistul include aceste texte în categoria „genurilor de incitare la acțiune", evidențiind rolul lor sociocultural semnificativ (*Ibidem*, p. 272). Mariana Pitar afirmă că „textul injonctiv este caracterizat de orientarea sa spre destinatar și de tipul acțiunilor pe care trebuie să le execute. Acest tip de text, prin caracterul său foarte practic, are ca obiectiv final transformarea, de către utilizator, a textului în acțiune, fiind textul cu gradul cel mai mare de stereotipie" (2014, p. 14).

În *Micul dicționar de termeni utilizați în teoria, practica și didactica traducerii*, Georgiana Lungu-Badea desemnează acest tip de text ca fiind injonctiv/instructiv. Scopul său este de a induce anumite acțiuni. Procesul de desfășurare a actelor presupune trecerea de la o stare inițială la una finală, iar informația este organizată cronologic. Pentru construirea sensului se recurge la sfaturi, rugăminți, ordine, utilizând verbe de acțiune, imperative, infinitive și viitorul (2012, p. 147). Textul injonctiv este întotdeauna unidirecțional, întrucât are o orientare clară de la autor către destinatar: ghidează destinatarul în procesul de lucru, indicând materialele/ingredientele specifice, modul și ordinea utilizării acestora. Caracteristicile sale principale țin de funcțiile de a comanda, a îndemna, a oferi sfaturi, a formula rugăminți sau a da instrucțiuni.

Traducerea textelor culinare

Traducerea textelor culinare reprezintă un domeniu specializat al traducerii, care presupune adaptarea rețetelor, instrucțiunilor de gătit și a descrierilor gastronomice dintr-o limbă în alta. Traducerea specializată se caracterizează prin specificitatea textelor cu care se lucrează. Acest proces nu implică doar transpunerea cuvintelor, ci și adaptarea la contextul cultural al publicului-țintă, ținând cont de diferențele de ingrediente, tehnicile culinare și tradițiile gastronomice. Traducătorul trebuie să fie familiarizat cu terminologia specifică și să aibă cunoștințe despre cultura culinară a celor două limbi implicate. De asemenea, este esențial să se păstreze claritatea și simplitatea instrucțiunilor, pentru ca rețetele să poată fi ușor urmate de cititori din diverse culturi. Traducerea textelor culinare nu se limitează doar la rețete, ci include și traducerea cărților de bucate, ghidurilor de gătit, articolelor despre gastronomie și a meniurilor din restaurante.

Domeniul culinar este bogat în culori, arome și gusturi, dar și plin de provocări, pe care mulți traducători le ignoră. Totuși, dacă analizăm mai atent traducerile din acest domeniu, putem observa că nu sunt mai puțin dificile decât cele din alte domenii specializate. În traducerea textelor culinare, se întâlnesc multiple dificultăți: culturale, gramaticale, lexicale, pragmatice și textuale. Acestea impun traducătorilor un efort considerabil, astfel încât să fie obținută o lucrare de înaltă calitate, care să satisfacă atât așteptările lor, cât și pe cele ale cititorilor care vor folosi rețetele.

Textele lui Jamie Oliver oferă un exemplu elocvent al modului în care limbajul gastronomic poate fi transformat într-un vehicul de expresie creativă și emoțională. Pentru traducător, provocarea constă în echilibrarea fidelității față de textul original cu adaptarea culturală necesară pentru a păstra impactul asupra publicului-țintă. Strategiile de echivalență funcțională, adaptare culturală și explicare contribuie la acest demers, asigurând o traducere care respectă atât sensul, cât și spiritul textului original.

Dificultăți de traducere a textelor culinare

Christiane Nord identifică patru tipuri distincte de dificultăți în traducere: a) dificultăți pragmatice – apar atunci când există diferențe semnificative între destinatari, contextul, motivele și funcțiile textului-sursă și cele ale textului-țintă, ceea ce poate complica transferul informației; b) dificultăți culturale – sunt cauzate de diferențele de obiceiuri și norme între cultura-sursă și cea țintă, ce pot face interpretarea textului mai provocatoare; c) dificultăți lingvistice – se datorează contrastelor structurale dintre limba-sursă și limba-țintă, ce impun adaptări și ajustări în procesul traducerii; d) dificultăți textuale – apar din particularitățile intrinseci ale textului-sursă, cum ar fi stilul, terminologia sau structura, care trebuie gestionate cu atenție pentru a menține coerența și sensul original (1991, pp. 151-160).

În continuare, vom analiza aceste dificultăți prin exemple extrase din cărțile lui Jamie Oliver, începând cu dificultățile pragmatice. Este important de subliniat că un text-sursă trebuie să fie nu doar coerent, ci și funcțional, pentru ca traducerea să atingă standarde înalte de calitate. Așa cum am menționat anterior, rețeta culinară reprezintă un text ce provoacă la acțiune, ghidând cititorul pas cu pas în procesul de pregătire a preparatelor. Astfel, utilitatea textului joacă un rol esențial, iar pentru ca textul-țintă să fie eficient pentru publicul său, este imperativ ca textul-sursă să fie clar, util și bine structurat. O rețetă culinară trebuie să ghideze cititorul într-un mod precis și eficient. Prin urmare, orice formulare neclară într-o indicație culinară poate afecta negativ traducerea.

Este evident că traducerea rețetelor, precum și a altor texte din domeniul alimentar, reprezintă o activitate complexă. Traducătorii se confruntă cu multiple tipuri de discursuri instructive, iar munca lor nu presupune doar realizarea unei traduceri simple, ci crearea unui text-țintă clar, ușor de citit și înțeles, care să fie atât satisfăcător din punct de vedere stilistic, cât și eficient, și util, astfel încât utilizatorul să poată urma toate etapele cu succes. În acest context, traducătorii trebuie să ia în considerare diverse provocări, precum: calitatea scrierii textului-sursă, diversitatea produselor specifice diferitelor culturi, terminologia, unitățile de măsură și multe altele. De asemenea, este esențială menționarea unui aspect deosebit de important: calitatea textului-sursă este influențată de abilitățile autorului.

Atunci când transpune rețete culinare într-o altă limbă, traducătorul trebuie să se concentreze asupra acțiunilor și sarcinilor descrise în text, astfel încât instrucțiunile să fie clare și ușor de urmat pentru cititor. De exemplu, instrucțiunea *Peștele poate fi tăiat în felii subțiri* (*Fish can be sliced into thin pieces*) (Oliver 2006b, p. 255) nu este foarte eficientă. Folosirea pasivului în acest caz creează o distanță între cititor și sarcina de îndeplinit. O variantă mai eficientă ar fi: *Tăiați peștele în felii subțiri*, formulare mai directă, ce clarifică acțiunea necesară și scopul acesteia.

De obicei, multe texte culinare au un narator anonim, însă cărțile de bucate ale lui Jamie Oliver adoptă o abordare diferită, ceea ce reduce distanța între narator/scriitor și cititor. De exemplu, în rețeta de *quesadilla*, Jamie Oliver face o sugestie: *O variantă este să le frigeți pe grătar. Mie îmi place să le pun într-o tigaie antiaderentă uscată, la foc mijlociu* (*You can grill them, but I like to put them in a dry non-stick frying pan on a medium heat*) (2006b, p. 101). Folosirea narațiunii la persoana I sugerează că autorul îi oferă un sfat cititorului, mai degrabă decât să-i impună o acțiune. Astfel, în loc să folosească o formă imperativă sau infinitivul, naratorul se referă atât la propria experiență, cât și la implicarea cititorului.

Elementele expresive – mici aluzii la posibilele greșeli ale utilizatorilor – sunt frecvent întâlnite în rețetele culinare, modificând tonul instrucțiunilor. Dacă o instrucțiune este formulată neclar sau stângaci, poate fi percepută ca o critică, riscând să ofenseze cititorul. În cărțile de bucate ale lui Jamie Oliver nu se regăsesc

astfel de erori. Bucătarul britanic utilizează întotdeauna expresii pozitive, familiare și o mulțime de argumente pentru a-și susține instrucțiunile. Iată câteva exemple relevante: *Lăsați cartofii să stea în aburi timp de un minut, astfel vor deveni mai crocanți*. (utilizarea argumentelor) (2006b, p. 18); *În acest timp, puteți pune peștele într-o tavă și să-l introduceți la cuptor pentru câteva minute, la 180°C, astfel rămâne crocant în timp ce prăjiți cartofii*. (utilizarea argumentelor) (2006b, p. 21); *Ungeți aluatul cu ou pentru a se rumeni la cuptor, apoi strângeți-l pentru a se încreți pe margini (nu este necesar, dar mie îmi place așa; mama mea face mereu asta și plăcinta arată frumos). Eu fac niște crestături în zig-zag cu cuțitul deasupra, pentru a obține un aluat crocant*. (2006b, p. 24) (utilizarea argumentelor + narațiunea la persoana I); *Adăugați fasolea proaspătă sau uscată, înmuiată, într-o cratiță cu apă, împreună cu foaia de dafin, roșia și cartoful – acestea vor da fasolei un plus de aromă și vor înmuia pielițele.* (utilizarea argumentelor) (Oliver 2006a, p. 80).

O problemă similară apare atunci când traducerea textului-țintă are loc mult timp după ce textul-sursă a fost scris. Atunci când traducem un text vechi de zeci de ani, traducătorii trebuie să se întrebe dacă anumite metode de gătit sunt încă relevante. Este posibil ca traducerea să necesite adăugarea unor instrucțiuni suplimentare. De asemenea, ingredientele din rețetă ar putea să nu mai fie disponibile. În astfel de situații, traducătorul trebuie să folosească cunoștințele sale despre alimentele menționate în textul-țintă pentru a găsi o înlocuire adecvată, asigurându-se că rezultatul final al rețetei rămâne neschimbat.

Potrivit Christianei Nord, traducerea între două culturi diferite poate genera diverse dificultăți, cauzate de diferențele dintre obiceiurile culturale, așteptările, normele și convențiile legate de comportamentul verbal și de alte tipuri de comportament (1991, p. 159). Dificultățile de natură culturală pot fi adesea dificil de înțeles și de analizat, deoarece este greu să le separăm de celelalte tipuri de dificultăți de traducere, având în vedere că aproape toate normele unei limbi pot fi considerate parte integrantă a culturii. În acest sens, Javier Franco Aixelá susține că într-o limbă totul este influențat de cultură, chiar și limba în sine (1996, p. 57). Elementele care constituie o dificultate în traducerea textului-țintă sunt adesea termenii care nu există în cultura-țintă sau cei care au un statut semnificativ diferit față de cel din cultura-sursă. Javier Franco Aixelá explică faptul că traducătorul poate jongla cu termenii specifici unei culturi, fie păstrând parțial sensul sau conotația acestora, fie înlocuindu-i. În textele care abordează alimentația, întâlnim numeroși termeni specifici unei culturi. Fiecare cuvânt legat de mâncare sau gătit se referă, de obicei, la o anumită bucătărie națională sau regională. Unii dintre acești termeni pot avea un sens diferit sau o conotație schimbată în alte culturi, iar în limba-țintă sensul lor poate varia considerabil. De exemplu, în cărțile de bucate ale lui Jamie Oliver găsim denumiri de mâncare precum *Tocănița lui Andy; Tocănița de vită preferată a lui Jools; Pastele preferate de sâmbătă după-amiază ale lui*

Jools; Rețeta bunicului Ken de păstrăv la grătar cu pătrunjel și lămâie; Cartofii lui April cu rozmarin și sare cu aromă de lămâie; Prăjiturile cu ciocolată à la Fifteen. Astfel de denumiri pot crea dificultăți atât în traducere, cât și în înțelegerea lor de către cititorii textului-țintă, deoarece în limba-țintă nu se va păstra aceeași conotație, iar unele denumiri nu vor reuși să evoce aceleași emoții sau să aibă o semnificație identică pentru cititorii textului-țintă, cum se întâmplă în cazul cititorilor textului-sursă sau pentru bucătar. Denumirile menționate mai sus ar putea fi neclare pentru cei din Republica Moldova, deoarece, analizând rețeta, aceștia nu vor înțelege cine sunt *Andy*, *Jools* sau ce reprezintă *Fifteen*, în timp ce cititorii textului-sursă sau cei din anturajul bucătarului știu că Andy este colegul lui Jamie Oliver, *Jools* este soția lui, *April* – prietena lui și bucătar-șef în New York, *Ken* – bunicul lui și cel care i-a insuflat dragostea pentru preparatele din pește, iar *Fifteen* – restaurantul londonez al lui Jamie Oliver. De asemenea, *Prăjiturile cu ciocolată à la Fifteen* figurează în meniul restaurantului încă de la deschidere. Traducătorul trebuie să fie familiarizat cu aceste detalii, să le înțeleagă și să le transfere corect în textul-țintă, pentru a nu altera sensul și rezultatul rețetei.

Transformarea unităților de măsură reprezintă o provocare importantă pentru traducător, iar corectitudinea conversiei acestora din sistemul cultural al sursei în cel al țintei este esențială într-o rețetă. De exemplu, 5 uncii în sistemul britanic echivalează cu 141,7 grame în sistemul metric. În acest caz, cititorul ar avea nevoie de un tabel de conversie pentru a găti corect. Astfel, într-o rețetă de *supă de mazăre*, traducătorul ar putea să echivaleze 5 uncii de mazăre cu 150 de grame fără nicio problemă, deoarece este o diferență care nu va afecta semnificativ rezultatul final al rețetei. De obicei, cantitățile nesemnificative pot fi rotunjite fără a influența rezultatul final, dar în rețetele care implică coacerea trebuie să fie cât mai precise posibil. De exemplu, într-o rețetă de tort, este necesar ca traducătorul să analizeze impactul schimbării cantităților și să ofere o traducere cât mai fidelă textului-sursă, deoarece o diferență de câteva grame de praf de copt poate afecta modul în care aluatul crește, în timp ce câteva grame suplimentare de zahăr nu vor influența semnificativ gustul tortului. Multe cărți de bucate britanice, inclusiv cele ale lui Jamie Oliver, au fost scrise pentru piețele internaționale și, de obicei, utilizează sistemul metric. Astfel, acest aspect nu creează mari dificultăți pe piața traducerilor profesionale, cu excepția cărților care adoptă sistemul de unități de măsură american. În cazul dat, traducătorii au două opțiuni: pot păstra cantitățile de ingrediente exprimate în unitățile americane, ceea ce poate crea dificultăți și disconfort pentru cititorii din limba-țintă, sau pot alege să înlocuiască sistemul american cu cel metric, alegere care presupune însă un efort considerabil din partea traducătorului. O altă dificultate ar putea apărea atunci când se formulează instrucțiuni cu privire la temperatura cuptorului. Rețetele englezești oferă adesea indicații precum *a pune mâncarea într-un cuptor la temperatură medie* sau *înaltă*. Este posibil ca un traducător mai

puțin experimentat să nu țină cont de aceste expresii, neidentificându-le ca termeni sau locuțiuni care prezintă dificultăți culturale. Aceasta ar determina apariția unor tautologii sau chiar eliminarea unor termeni importanți: *in a moderately hot oven = într-un cuptor fierbinte* (eliminarea cuvântului *moderately* – moderat, mediu), ceea ce ar crea confuzie în rândul cititorilor, deoarece ei nu vor ști care este temperatura exactă necesară pentru rețetă. O traducere mai adecvată ar trebui să le ofere cititorilor din limba-țintă informațiile precise despre temperatură, ajutându-i să pregătească corect mâncarea. În acest caz, traducătorul ar trebui să își asume responsabilitatea de a specifica temperatura corespunzătoare: *in a moderately hot oven = la o temperatură de 160 °C*.

O altă provocare pentru traducători o reprezintă confuzia legată de ingrediente, ce sunt adesea termeni specifici unei culturi care, deși par să aibă echivalente evidente în limba-țintă, pot avea conotații diferite în cultura respectivă. Traducerea acestor termeni necesită o înțelegere profundă atât a culturii-sursă, cât și a celei țintă. De exemplu, în rețetele englezești, ingredientul smântână, echivalentul lui *cream* din limba engleză: *At this point season with salt and pepper until it tastes good, then add the cream, mascarpone and a little ladle of cooking water from the pasta.* (Oliver 2004, p. 188) = *În acest moment, condimentați după preferință cu sare și piper, apoi adăugați smântâna, brânza mascarpone și un polonic din apa în care au fiert pastele.* (Oliver 2006b, p. 188), poate face referire la *single cream* (smântână cu 18% grăsime) sau *double cream* (smântână cu 36% grăsime). Astfel, printr-o analiză atentă a ingredientelor din cultura-sursă și cultura-țintă, traducătorul trebuie să determine tipul de smântână la care se referă autorul și să ofere corect detaliile specifice în limba-țintă.

Dificultățile de ordin cultural se datorează unicității fiecărei culturi și faptului că fiecare bucătărie are ingrediente specifice, care pot să nu existe în alte țări. De exemplu, bucătăria moldovenească include numeroase feluri de mâncare ce nu se regăsesc în bucătăria și cultura engleză. Iată câteva exemple ilustrative: a) *Sarmale – force-meat rolls in cabbage leaves or in vine leaves* (rulouri din carne tocată în frunze de varză sau frunze de viță-de-vie). Deși această traducere este extinsă și mai puțin laconică, ea este explicită și transmite cel mai bine sensul termenului. Variantele mai concise, precum *stuffed cabbage/vine leaves* sau *cabbage rolls*, pot fi însă confuze sau insuficient de clare. b) *Mici/Mititei – grilled minced meat rolls*. Există și varianta *grilled sausages*, însă aceasta poate fi ambiguă, fiind ușor confundată cu *sausages*, care desemnează cârnați, cârnăciori sau crenvurști. Totuși, mititeii nu sunt cârnați, chiar dacă au o compoziție similară, pe bază de carne tocată. c) *Slănină afumată – smoked lard*. O altă variantă este *smoked bacon*, dar aceasta se referă mai degrabă la o șuncă preparată din carne grasă. În schimb, slănina are o proporție mult mai mare de grăsime. Dacă preparatul include și straturi de carne, poate fi tradus prin *smoked bacon*. d) *Mămăligă – maize/corn*

mush. Pentru *mămăligă cu brânză și smântână* se folosește traducerea *corn meal with salty cheese and sour cream*. Totuși, *corn meal* înseamnă, de fapt, făină de porumb, fără a implica preparatul final, obținut prin fierbere. Termenul *mush* (terci, fiertură) este mai precis. În Marea Britanie, se mai utilizează și echivalente precum *coarse corn meal* sau *polenta* (*cake*). Totuși, polenta are o textură mult mai fină și o consistență diferită, fiind departe de mămăliga tradițională moldovenească. Preparatele prezentate anterior evidențiază diversitatea culturală și gastronomică existentă la nivel global, subliniind dificultatea de a traduce rețeta pentru pregătirea unui fel de mâncare al cărui echivalent direct lipsește în cultura-țintă. În timpul procesului respectiv, traducătorul trebuie să găsească un echilibru între păstrarea sensului original și adaptarea acestuia într-un mod care să rămână fidel culturii-sursă.

Dificultățile de traducere de ordin cultural sunt profund influențate de mentalitatea și specificul fiecărui popor. De exemplu, în rețeta *Pui fiert cu lămâie, rozmarin și cartofi prăjiți* apare următoarea comparație: *Cut the potatoes into golf-ball-sized pieces* (Oliver 2004, p. 18) = *Tăiați cartofii în bucăți de dimensiunea unei mingi de golf* (Oliver 2006b, p. 18), ce sugerează că bucătarul care a redactat rețeta fie este pasionat de golf, fie locuiește într-o țară unde acest sport este popular, ceea ce nu se aplică în cazul Republicii Moldova. Un bucătar moldovean ar evita, cel mai probabil, utilizarea unei mingi de golf drept reper pentru a descrie dimensiunea unui ingredient. În schimb, un bucătar britanic sau american ar recurge instinctiv la acest exemplu, deoarece mingea de golf face parte din cultura și obiceiurile cotidiene ale țărilor respective.

O altă provocare constă în faptul că unele ingrediente menționate în rețetă fie nu există în cultura-țintă, fie sunt extrem de greu de găsit. În astfel de situații, traducătorii trebuie să aleagă între două opțiuni: fie traduc ingredientul exact așa cum apare în textul-sursă (lăsându-i cititorului sarcina de a decide ce să utilizeze), fie înlocuiesc ingredientul cu unul similar, deja existent în bucătăria și cultura-țintă. De exemplu, Jamie Oliver folosește, în rețeta *Quesadilla cu Guacamole*, ingredientul *Leicester cheese*: *To fill the quesadillas you will need a couple of big handfuls of grated Cheddar and/or red Leicester cheese, some finely sliced spring onions, a couple of handfuls of chopped fresh coriander, and a red pepper and some red or green chillies all deseeded and finely chopped* (2004, p. 101). În traducerea în limba română, acest ingredient specific culturii englezești a fost transpus drept *brânză Leicester*: *Ca să umpleți sandvișurile, veți avea nevoie de două mâini bune de brânză Cedar rasă și/sau brânză Leicester, ceapă verde tocată mărunt, două mâini de coriandru proaspăt, mărunțit, un ardei roșu și niște ardei iuți verzi sau roșii, curățați de semințe și tocați mărunt* (Oliver 2006b, p. 101). Prin această abordare, traducătorul a păstrat ingredientul original, permițând cititorului din cultura-țintă să decidă ce substitut să folosească. Astfel, traducătorii trebuie să

recurgă la diverse tehnici de traducere pentru a găsi echivalentele cele mai potrivite. De asemenea, este esențial să dețină cunoștințe temeinice despre ambele culturi implicate – atât cea sursă, cât și cea țintă.

În analiza dificultăților lingvistice de traducere, este esențial să observăm diversitatea expresiilor disponibile, în special în limba română. Totuși, forma dominantă utilizată în rețete rămâne imperativul. În rețetele englezești, rareori întâlnim alte forme decât imperativul, ceea ce se poate observa în exemplele din cartea *30-Minute Meals*, de Jamie Oliver: ***Peel*** *and* ***slice*** *the onions and* ***add*** *to the large pan with a splash of water*; ***Clear*** *away the board and* ***wash*** *the knife and your hands*; ***Turn*** *the heat under the empty frying pan to high*; ***Fill*** *and* ***boil*** *the kettle.* (Oliver 2010). Cea mai mare provocare pentru traducători constă în alegerea structurii potrivite în limba-țintă. În timp ce limba engleză utilizează constant imperativul, traducătorii trebuie să decidă dacă vor menține această structură sau vor opta pentru una diferită, conform normelor culturale și lingvistice ale limbii române. De exemplu, în cazul frazei *wash the tomatoes*, traducătorul poate alege între forme precum *spală roșiile*, *spălați roșiile* sau chiar pasivul *se spală roșiile*. Totuși, pasivul nu este la fel de eficient în rețete, deoarece nu creează aceeași claritate și adresare directă. Pentru a rezolva dilema, este necesar să analizăm funcția textului. Obiectivul traducătorului de rețete culinare este de a spori eficiența textului și de a adapta instrucțiunile astfel încât să răspundă așteptărilor cititorului din cultura-țintă. Deoarece imperativul este modul predominant în rețete, este rezonabil să presupunem că cititorii se așteaptă la utilizarea acestuia. Prin urmare, traducătorii ar trebui să favorizeze folosirea imperativului în limba-țintă. Diversitatea de expresii din limba română le oferă traducătorilor flexibilitate, dar poate crea și dificultăți. De exemplu, analiza traducerii unei fraze din rețetele lui Jamie Oliver poate evidenția aceste provocări: *Add the olives, parsley, juice and zest of the second lemon to the bowl that the tomatoes were in*. (Oliver 2004, p. 274) = *Adăugați măslinele, pătrunjelul, zeama și coaja de la a doua lămâie în castronul cu roșiile*. (Oliver 2006b, p. 274). Traducerea originală utilizează imperativul afirmativ la persoana a II-a plural, oferind un ton formal. Totuși, alte variante de traducere ar putea fi: *Adaugă măslinele, pătrunjelul, zeama și coaja de la a doua lămâie în castronul cu roșiile*. Această versiune, folosind imperativul afirmativ la persoana a II-a singular, are un ton mai prietenos și transmite ideea unei activități simple. *Se adaugă măslinele, pătrunjelul, zeama și coaja de la a doua lămâie în castronul cu roșiile* – este o structură pasivă impersonală, ce nu se adresează direct cititorului, reducând din impactul instrucțiunii. Imperativul rămâne dominant atât în rețetele englezești, cât și în cele românești, datorită eficienței sale în adresarea directă către cititor, oferind claritate și stimulând o reacție promptă.

Tehnici de traducere a textelor culinare

În procesul de traducere a rețetelor culinare, traducătorii trebuie să adopte tehnici variate pentru a depăși barierele lingvistice și culturale. Aceste tehnici nu doar facilitează adaptarea textului pentru cultura-țintă, ci și contribuie la menținerea autenticității și eficienței instrucțiunilor culinare.

Folosirea frecventă a *împrumutului* ca tehnică de traducere subliniază existența unor lacune semantice în limba-țintă. Principalul motiv al utilizării acestui procedeu este faptul că termenul din limba-sursă descrie un concept relativ necunoscut pentru cititorii limbii-țintă. De exemplu *My Favourite Coleslaw* este transpus în română ca *rețeta mea preferată de salată coleslaw* (Oliver 2007, p. 43), traducătorul a păstrat termenul împrumutat *coleslaw* în loc să opteze pentru echivalentul descriptiv *salată de varză*. Alegerea menține fidelitatea față de stilul original al lui Jamie Oliver și intensifică impactul asupra publicului. Un alt caz notabil este *Crispy Duck with Plum Chutney* tradus ca *rață crocantă cu sos Chutney picant de prune* (*Ibidem*, p. 194). *Chutney*, un sos dulce-picant din bucătăria indiană, este preluat direct în limba română, fără adaptări semnificative. Astfel, utilizarea împrumuturilor contribuie la păstrarea originalității textului și facilitează comunicarea eficientă cu cititorii.

Pe lângă împrumuturile analizate anterior, cărțile lui Jamie Oliver includ numeroși termeni preluați din alte limbi, precum franceza și italiana. De exemplu, *ratatouille cu pește alb*, o tocană de legume tradițională, originară din regiunea Provence a Franței, mai exact din Nice, și *sos béchamel*, unul dintre sosurile de bază ale gastronomiei franceze. Deși *sosul béchamel* ar putea fi tradus drept *sos alb*, varianta respectivă ar fi prea generală, riscând să fie confundat cu alte tipuri de sosuri albe, și s-ar pierde farmecul specific bucătăriei franceze. Bucătăria italiană primește, de asemenea, o atenție deosebită din partea lui Jamie Oliver, iar împrumuturile sunt frecvente. Printre exemple se numără: *rețetă de bază pentru gnocchi* (găluște italiene mici și ovale, fierte în apă sărată, apoi gratinate și servite ca antreu cald); *cannelloni* (paste făinoase umplute); *ribollita* (o supă toscană, preparată tradițional din resturile supei din ziua precedentă); *risotto cu ceapă albă dulce*, *cârnați cotechino și cimbru*; *salată farro,* cunoscută și sub numele de *alac*, cu legume prăjite; *calamar la tigaie cu lămâie și pangrattato* (pesmet); *radicchio di Treviso* (cicoare de grădină) marinată și făcută la grătar, cu usturoi și oțet balsamic; *struguri fragola* (un soi de struguri cunoscut cu denumirea de Căpșunică) congelați cu ciocolată și *grappa* (o băutură distilată italiană, cu origini în Evul Mediu); sau *semifreddo*, un desert italian semiînghețat, compus din cremă și frișcă. Aceste împrumuturi nu doar că păstrează autenticitatea culturală a rețetelor, dar contribuie și la crearea unui efect stilistic unic, invitând cititorul să cunoască o lume gastronomică străină și captivantă. În contextul dat, putem aborda *calcul lingvistic* ca o tehnică de traducere, care constă în preluarea unei structuri lingvistice, a unei expresii sau a unui cuvânt din limba-sursă și transpunerea sa în limba-țintă prin

respectarea formei și/sau ordinii componentelor sale, dar utilizând elemente lexicale proprii limbii-țintă.

Traducerea literală presupune transferul direct al unui text din limba-sursă într-un text gramatical și semnificativ în limba-țintă, cu respectarea strictă a regulilor lingvistice ale celei din urmă. Această tehnică de traducere este folosită cel mai adesea în cazul limbilor din aceeași familie și este eficientă atunci când limbile respective împărtășesc o cultură comună. De exemplu: ***Bring to the boil*** *and simmer for around 20 minutes*. (Oliver 2004, p. 149) = ***Aduceți la fierbere*** *și mențineți la foc mic 20 de minute.* (Oliver 2006b, p. 149). Procedeul în discuție nu este utilizat frecvent, deoarece poate determina crearea unor confuzii și modificarea sensului unei rețete culinare. Totuși, în cazul dat, traducerea cuvânt cu cuvânt nu afectează sensul sau rezultatul rețetei, deoarece instrucțiunile rămân clare și nu induc cititorul în eroare.

Transpoziția, o altă tehnică de traducere utilizată, presupune înlocuirea unei categorii gramaticale cu alta în procesul de transfer, fără a modifica sensul textului-țintă. Exemplele ce urmează vor ilustra aceste procese: *When you go* ***to eat*** *it, stir it in and it gives a wonderful flavour*. (Oliver 2004, p. 149) = *Înainte de* ***servire****, turnați în supă tot amestecul – îi dă o aromă nemaipomenită*. (Oliver 2006b, p. 149); *They will* ***burst*** *with flavour and fragrance, and the heat from the lemons will help the chicken to cook quicker from the inside as well as making it* ***taste*** *and* ***smell*** *amazing.* (Oliver 2004, p. 216) = *Vor produce o adevărată* ***explozie*** *de aromă şi miros, iar căldura lor va face ca puiul să se coacă mai repede dinspre interior, dându-i totodată un* ***gust*** *şi o* ***mireasmă*** *uluitoare*. (Oliver 2006b, p. 216). În exemplele de mai sus, verbul *to eat* din limba-sursă a fost transformat în substantivul *servire* în limba-țintă, iar verbele *taste* și *smell* au devenit substantivele *gust* și *mireasmă*. În al doilea exemplu, observăm trei cazuri de transpoziție, deoarece verbul *burst* din textul-sursă a fost transformat în substantivul *explozie* în textul-țintă. Astfel, în aceeași propoziție, apar mai multe exemple de nominalizare. Exemple de verbalizare sunt prezentate în continuare: *Get a large casserole-type pan nice and* ***hot****, then add a good couple of lugs of olive oil and your fresh mushrooms*. (Oliver 2004, p. 149) = *Luați o oală mare,* ***înfierbântați-o*** *și adăugați câteva linguri de ulei de măsline și ciupercile proaspete*. (Oliver 2006b, p. 149). Exemplele oferite urmează schema: adjectiv → verb (hot → înfierbântați-o). Mai mult, traducătorul nu doar că a schimbat categoria gramaticală, ci a transformat adjectivul într-o instrucțiune la modul imperativ.

Modularea este un procedeu de traducere care presupune restructurarea unui enunț în limba-țintă, modificând punctul de vedere sau gradul de claritate față de formularea originală. Analizăm în continuare următoarele exemple: *By doing this, you'll make the meat really tasty when cooked*. (Oliver 2004, p. 18) = *Astfel carnea va deveni foarte gustoasă*. (Oliver 2006b, p. 18). În textul-sursă, autorul se

adresează direct cititorului, indicându-i că, dacă va urma corect toți pașii, carnea va fi preparată foarte gustos (*you'll make the meat really tasty*). În textul-țintă, punctul de vedere este inversat, accentul fiind pus nu pe acțiunea cititorului, ci pe rezultatul final, respectiv pe transformarea cărnii după ce vor fi îndeplinite toate instrucțiunile (*carnea va deveni foarte gustoasă*). În exemplul: *What's going to happen here is that the salt will draw the excess moisture out of the tomatoes, intensifying their flavour*. (Oliver 2004, p. 117) = *Sarea va absorbi excesul de umezeală și roșiile vor căpăta o aromă mai puternică.* (Oliver 2006b, p. 117), observăm o schimbare a punctului de vedere. În textul-sursă, accentul este pus pe rolul sării în această etapă de preparare (*intensifying their flavour*), subliniind astfel procesul, în timp ce în textul-țintă, accentul se deplasează asupra faptului că roșiile vor dezvolta o aromă mai intensă (punând în evidență rezultatul obținut).

Rolul *echivalenței* în traducerea textelor culinare este esențial pentru a păstra sensul și contextul original al ingredientelor și tehnicilor de gătit, adaptându-le, în același timp, la specificul cultural și lingvistic al limbii-țintă. Pentru Georgiana Lungu-Badea, echivalența se referă, în sens general, la „Relația de identitate dintre două unități de sens din limbi diferite care au aceeași sau aproape aceeași denotație și aceeași conotație", dar, în sens restrâns, înseamnă un „Procedeu de traducere constând în a reda o expresie fixă din limba-sursă printr-o alta din limba-țintă, care, deși diferită, corespunde aceleiași realități." (2012, p. 65-68). Pentru a argumenta acest punct de vedere, vom cita următoarele exemple: *Gremolata will smell fantastic*. (Oliver 2004, p. 216) = *Gremolata va răspândi un miros fantastic*. (Oliver 2006b, p. 117). În acest caz, sintagma *will smell fantastic* a fost înlocuită cu echivalentul *va răspândi un miros fantastic*, un exemplu de utilizare a echivalenței, în care sensul denotativ și cel conotativ rămân neschimbate, fiind modificată doar structura sintagmei (înlocuind *va mirosi fantastic* cu *va răspândi un miros fantastic*). *First of all, give your fish a wash*. (Oliver 2004, p. 274) = *Mai întâi spălați peștele*. (Oliver 2006b, p. 274). Exemplul subliniază încă o dată importanța găsirii echivalentului potrivit în textul-țintă, în locul unei traduceri cuvânt cu cuvânt. Sintagma *give a wash* are o structură specifică limbii engleze, iar o traducere literală ar duce la pierderea sensului instrucțiunii, provocând confuzii și un rezultat nesatisfăcător. Din acest motiv, traducătorul a ales o structură mai simplă în textul-țintă, folosind imperativul verbului *a spăla*.

Adaptarea presupune înlocuirea termenului din limba-sursă cu un echivalent cultural și funcțional din limba-țintă. Georgiana Lungu-Badea definește adaptarea ca „un procedeu de traducere ce implică substituirea unei realități socioculturale din limba-sursă cu una specifică socioculturii limbii-țintă sau ajustarea culturală a textului-sursă în funcție de intențiile culturii-țintă. Adaptarea se poate realiza prin diferite tipuri de echivalență: referențială, dinamică, pragmatică, funcțională ori idiomatică" (2012, p. 15-16). Următoarele exemple ilustrează modul în care

traducătorul a aplicat tehnica adaptării: *Pat and gently work the mixture together until you have a ball of dough, then flour it lightly and roll it into a large sausage shape*. (Oliver 2004, p. 292) = *Amestecați și frământați ușor aluatul, până când se formează o sferă, apoi dați-l cu puțină făină și rulați-l sub forma unui cilindru gros*. (Oliver 2006b, p. 292). În acest exemplu, traducătorul a aplicat procedeul de adaptare, având în vedere că folosirea comparației *ca un cârnat* (*sausage*) în limba-țintă ar putea crea confuzie. Astfel, traducătorul a optat pentru termenul *cilindru*, care ar fi mai ușor de înțeles pentru cititorii limbii-țintă, pentru a ilustra forma asemănătoare cu o ruladă a aluatului.*Omisiunea* este o tehnică de traducere prin care anumite elemente din textul-sursă sunt omise în limba-țintă, atunci când nu sunt esențiale pentru înțelegerea mesajului. Aceasta poate fi folosită pentru a evita redundanțele sau informațiile care nu au corespondent în cultura-țintă, asigurând astfel o traducere mai fluidă și naturală. Georgiana Lungu-Badea afirmă că „atunci când avem de-a face cu o omisiune strategică, traducătorul compensează pierderea deliberată în alt loc în textul-țintă" (2012, p. 108). Prezentăm câteva exemple în care procedeul de omisiune a fost folosit: *You can serve this soup as you like, but there are a few things to remember when finishing it off*. (Oliver 2004, p. 149) = *Puteți servi supa așa cum doriți, dar iată câteva lucruri de care să țineți seama*. (Oliver 2006b, p. 149). Traducătorul a omis expresia *when finishing it off*, presupunând că rezultatul rețetei nu va fi afectat, deoarece eliminarea sintagmei *când o terminați (supa)* nu modifică sensul propoziției. Cu alte cuvinte, omisiunea din acest caz nu poate fi considerată o greșeală. În exemplul *Season with a little pinch of salt and freshly ground black pepper and toss together to create a really fragrant seasoning-type garnish*. (Oliver 2004, p. 216) = *Condimentați ușor și amestecați bine, obținând o combinație de condimente foarte parfumată*. (Oliver 2006b, p. 216) omisiunea poate fi considerată o greșeală, deoarece traducătorul a lăsat deoparte detalii importante din textul-sursă, cum ar fi condimentele utilizate în rețetă. O traducere mai adecvată ar fi *Condimentați cu* ***puțină sare și piper negru proaspăt măcinat*** *și amestecați bine, obținând o combinație de condimente foarte parfumată*. Se poate observa că traducătorul a omis condimentele în limba-țintă, ceea ce ar putea genera întrebări și neclarități pentru cititor. În exemplul următor *Preheat the oven to 200°C/400°F.* (Oliver 2004, p. 274) = *Încingeți cuptorul la 200°C*. (Oliver 2006b, p. 274), traducătorul a omis un detaliu legat de diferența dintre cultura-sursă și cultura-țintă, respectiv gradul Fahrenheit (°F), care nu este utilizat în cultura-țintă. Fahrenheit reprezintă o scară de temperatură specifică sistemului anglo-saxon de unități de măsură. Astfel, traducătorul simplifică lectura pentru cititor, evitând informații irelevante sau inutile pentru acesta.

Concluzii

Traducerea textelor culinare necesită o abordare complexă, care să ia în considerare nu doar dimensiunea lingvistică, ci și pe cea culturală. Studiul

lucrărilor lui Jamie Oliver demonstrează că utilizarea strategiilor de traducere adecvate contribuie la promovarea diversității culinare și la păstrarea esenței textului original, făcându-l accesibil unui public internațional. Această abordare poate servi drept model pentru traducerea altor tipuri de texte care implică elemente culturale.

Traducerea textelor culinare presupune un grad ridicat de adaptare pentru a răspunde nevoilor și așteptărilor culturale ale cititorilor din limba-țintă. În lucrările lui Jamie Oliver este esențial ca unitățile de măsură, ingredientele specifice și terminologia culinară să fie ajustate pentru a garanta claritate și accesibilitate.

O bună traducere a textelor culinare trebuie să păstreze esența și stilul autorului, precum și instrucțiunile clare pentru rețete. Tehnicile de traducere aplicate în cazul lucrărilor lui Jamie Oliver subliniază importanța menținerii echilibrului între fidelitatea față de textul-sursă și creativitatea necesară pentru a asigura o experiență plăcută cititorului.

Traducătorul devine un mediator între cultura-sursă și cea țintă, asigurând nu doar transferul lingvistic, ci și adaptarea culturală a informațiilor, astfel încât textele să rămână relevante și utile pentru cititorii din limba-țintă. Acest fapt evidențiază complexitatea procesului de traducere a textelor culinare și importanța abordării strategice pentru a obține un produs de succes.

Referințe bibliografice:

ADAM, Jean-Michel. *Les textes: types et prototypes*. Paris: Armand Colin, 2011. ISBN-13: 978-2200259129.

AIXELA, Franco Javier. Culture-specific Items in Translation. In: *Translation, Power, Subversion*, edited by Alvarez Roman, M. Carmen-Africa Vidal. Clevedon, Philadelphia, Adelaide: Multilingual Matters LTD, 1996, pp. 52-78. ISBN 1-85359-350-8. Disponibil: https://ebin.pub/translation-power-subversion-9781800417915.html [accesat 2024-12-14].

GRĂDINARU, Angela. Le texte injonctif (texte pharmaceutique et cosmétique) – un défi pour le traducteur. In: *Etudes interdisciplinaires en sciences humaines.* Tbilisi: Editura Universității de Stat Ilia, 2016, nr. 3, pp. 329-348. ISSN 1987-8753. Disponibil: https://ojs.iliauni.edu.ge/index.php/eish/article/view/314/196 [accesat 2024-12-15].

LUNGU-BADEA, Georgiana. *Mic dicționar de termeni utilizați în teoria, practica și didactica traducerii*. Timișoara: Editura Universității de Vest, 2012. ISBN 978-973-125-362-6. Disponibil:

https://www.academia.edu/6173945/Mic_dictionar_de_termeni_utilizati_in_teoria_practica_si_didactica_traducerii_Petit_dictionnaire_des_termes_utilis%C3%A9s_dans_la_th%C3%A9orie_la_pratique_et_la_didactique_de_la_traduction_ [accesat 2024-12-23].

NORD, Christiane. *Text analysis in translation: theory, methodology, and didactic application of a model for translation-oriented text analysis*. Amsterdam: Rodopi, 1991. ISBN 90-5183-311-3.

PITAR, Mariana. *Textul injonctiv. Repere teoretice*. Timișoara: Excelsior Art, 2014. ISBN 978-973-592-339-6.

PITAR, Mariana. La structure modulaire du texte prescriptif. Rôle et modalités. In: *Linguistique appliquée*. Beograd-Novi-Sad, no.17, 2016, pp. 189-198. Disponible: https://doi.fil.bg.ac.rs/pdf/journals/primling/2016/primling-2016-17-16.pdf [accessible 2024-11-17].

Surse:

OLIVER, Jamie. *Jamie's Dinners*. London: Penguin Books, 2004. ISBN 13: 9780718146863.

OLIVER, Jamie. *Jamie's Italy*. London: Penguin Books, 2005. ISBN 0718147707, 9780718147709.

Oliver 2006a = OLIVER, Jamie. *Cu Jamie în Italia*. Bucureşti: Curtea Veche Publishing / Andreea-Rosemarie Lutic, 2006. ISBN: 973-669-303-1.

Oliver 2006b = OLIVER, Jamie. *La masă cu Jamie*. Bucureşti: Curtea Veche Publishing / Andreea-Rosemarie Lutic, 2006. ISBN: 978-973-669-266-6.

OLIVER, Jamie. *Să gătim cu Jamie. Cum să devii un bucătar mai bun*. București: Curtea Veche Publishing / Andreea-Rosemarie Lutic, 2007. ISBN 10: 9736694332.

OLIVER, Jamie. *Jamie's 30 Minute Meals: A Revolutionary Approach to Cooking Good Food Fast*. London: Penguin Books, 2010. ISBN-10: 9780718154776.

Primit: 22.01.2025
Acceptat: 30.04.2025