

УДК 811.111'25

DOI https://doi.org/10.24919/2663-6042.16.2021.15

ГЛЮТОНІЧНИЙ ДИСКУРС ЯК ПРОБЛЕМА ПЕРЕКЛАДУ

Панченко О. І.

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

У статті розглянуто проблему перекладу текстів глютонічного дискурсу (на матеріалі англomовних газетних текстів на гастрономічну тематику). Ця проблема є актуальною, що визначено потребою дослідження глютонії як соціокультурного феномену, потребою окреслення лінгвосеміотичних і лінгвокультурних параметрів глютонічних найменувань, а також потребою дослідження засобів перекладу глютонічної лексики та засобів тлумачення її у словнику. Мета наукової праці – дослідження глютонії як соціокультурного та лінгвокультурного феномену і окреслення особливостей перекладу та потрактовування глютонічної лексики. Досягненню поставленої мети сприяло виконання важливих завдань, зокрема: визначено поняття глютонічної лексики, накопичено фактичний матеріал для дослідження, виконано його переклад українською мовою та проаналізовано засоби цього перекладу.

З'ясовано, що семантичний континуум глютонічної лексики є досить строкатим: 67,3% досліджених нами гастрономічних термінів належать до тематичних груп «готові страви» та «продукти»; 1,4% – до найменувань, які характеризують процеси споживання їжі та час її вживання; 4,3% – до найменувань фахівців з приготування їжі; 1,7% – до найменувань засобів нагріву їжі; 17,0% – до характеристик готових страв; 1,7% – до найменувань особливого споживання їжі; 2,5% – до інструментів; 4,1% – до топосів.

Зауважено, що у процесі перекладу гастрономічної лексики в перекладачів постають питання щодо засобів, які актуальні в тому чи тому випадку. Простежено, що найбільш продуктивними є такі види перекладу, як транскрипція, транслітерація, переклад за допомогою еквівалента. У результаті аналізу виконаного перекладу досліджуваного фактичного матеріалу виявлено, що 19% термінів передано за допомогою транскрипції та транслітерації, 81% – за допомогою еквівалента.

Перспективи дослідження глютонічної лексики вбачаємо у створенні окремих глютонічних глосаріїв.

Ключові слова: глютонічний дискурс, тематична належність, переклад, трансформація, транскрипція, транслітерація, еквівалент.

Panchenko O. I. Glutonic discourse as a problem of translation. The article deals with the problem of discursive translation based on the material of glutonic discourse. This problem is relevant, as it is determined by the need to study gluttony as a sociocultural phenomenon, the need to describe the linguosemiotic and linguocultural parameters of glutonic terms, as well as the need to study the translation of glutonic vocabulary and its interpretation in the dictionary. The purpose of the scientific paper is the study of gluttony as a socio-cultural and linguo-cultural phenomenon and features of translation and interpretation of glutonic vocabulary. To achieve this goal, such tasks are formulated as defining the concept of glutonic vocabulary, accumulation of factual material for research, its translation into Ukrainian and analysis of the means of this translation.

In terms of thematic affiliation, 67,3% of the gastronomic terms studied by us belong to the thematic groups "ready meals" and "products"; 1,4% – to the names that characterize the processes of food intake and time of its consumption; 4,3% – to the names of cooking specialists; 1,7% – to the names of means of heating food; 17,0% – to the characteristics of ready meals; 1,7% – to the names of special meals; 2,5% – to instruments; 4,1% – to topos. When translating gastronomic vocabulary, translators have certain questions about the tools to be used in a particular case.

The most commonly used types of translation are transcription, transliteration, descriptive translation, loan, translation by equivalent. In the researched material 19% of terms are transferred by means of transcription and transliteration, 81% by means of equivalent.

We see the prospects of the study in the creation of separate glutonic glossaries.

Key words: glutonic discourse, thematic affiliation, translation, transformation, transcription, transliteration.

Постановка проблеми та обґрунтування актуальності її розгляду. Проблема перекладу текстів глютонічного (гастрономічного, кулінарного) дискурсу є актуальною, оскільки в цьому типі дискурсу науковці зосереджують особливу увагу на людському чиннику, що зумовлено потребою людини у харчуванні, розв'язання важливих питань відбувається з урахування історичних, соціокультурних факторів тощо. Актуальність дослідження визначена потребою дослідження глютонії як соціокультурного

феномену, потребою окреслення лінгвосеміотичних і лінгвокультурних параметрів глютонічних найменувань, а також потребою дослідження засобів перекладу глютонічної лексики та засобів тлумачення її у словнику.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблеми, пов'язані з глютонічним дискурсом, дали поштовх до появи великої кількості наукових робіт як монографічного, так і дисертаційного характеру, які свідчать про значний інтерес до теми харчування

людини. На сучасному етапі розвитку лінгвістичної науки спостерігаємо зацікавлення мовознавців певними проблемами в контексті антропоцентричної парадигми. Глютонічна культура є однією з найпоширеніших тем для вивчення у сучасній лінгвістиці (праці Н. Головицької [3], О. Олянич [4] та ін.). Водночас і далі залишається значний обсяг питань, які ще належить порушити лінгвістам – дослідникам глютонічного дискурсу.

Формулювання мети і завдань статті. Мета наукової праці – дослідження глютонії як соціокультурного та лінгвокультурного феномену та окреслення особливостей перекладу й потрактування глютонічної лексики. Для досягнення цієї мети доцільно виконати такі завдання, як визначення поняття глютонічної лексики, накопичення фактичного матеріалу для дослідження, виконання його перекладу українською мовою та аналіз засобів цього перекладу.

Матеріалом для дослідження послуговували англійські газетні тексти на гастрономічну тематику.

Виклад основного матеріалу дослідження. Чіткого визначення глютонічного дискурсу на сьогодні немає, як і одностайності щодо номінування цього виду дискурсу. Вітчизняні мовознавці П. Буркова та Н. Головицька пропонують термін «гастрономічний дискурс» [2; 3], О. Савельєва – термін «кулінарно-гастрономічний дискурс» [5], П. Банман – «кулінарний дискурс» [1], О. Олянич – «глютонічний» (гастрономічний) дискурс [4]. Зарубіжний мовознавець С. Берге [9] живає термін «гастрономічний дискурс», Л. Россато – “culinary discourse” (кулінарний дискурс) [13], М. Девіс – “restaurant discourse” (ресторанний дискурс) [10].

У системі англійської мови семантика терміна *gastronomy* зосереджена на кулінарних традиціях, звичаях та мистецтві кулінарії, що засвідчують дані лексикографічних джерел, згідно з якими, термін *gastronomy* позначає ‘the art and science of cooking and eating good food’ [11], або ‘the art or science of good eating; culinary customs or style’ [12].

У процесі перекладу гастрономічної лексики перекладачі часто постають перед вибором засобів перекладу, які треба використати в тому чи тому випадку. Найбільш продуктивними є такі види перекладу, як транскрипція, транслітерація, описовий переклад, калькування, переклад за допомогою еквівалента. Якщо ж перекладач не має змоги використати один із зазначених засобів перекладу, він вдається до трансформацій – синтаксичних, семантичних, морфологічних тощо. Деякі вчені вважають, що є тільки два види трансформацій: лексичні і граматичні. Проте переклади текстів, які містять глютонічну лексику, нерідко потребують використання лексико-граматичних (змішаних) трансформацій. Трансформації найчастіше використовують перекладачі, коли слово не має відповідного еквівалента в мові перекладу.

Через з’яву великої кількості нових галузей виникають деякі проблеми з укладанням галузевих словників, серед іншого й гастрономічних. Також наразі постає питання щодо тлумачення слів у словниках та правильності передавання значення. Відомо різні

види тлумачень у словниках, зокрема описовий тип визначення та для слів з номінальною функцією: а) тлумачення, що розкриває співвідношення між словом і предметом, явищем, поняттям; б) визначення на основі зв’язків. Словникова стаття англійських тлумачних словників зазвичай має сталу структуру: базове слово, його граматичні характеристики, тлумачення терміна, приклади використання, фразові словосполучення та в деяких випадках синоніми.

Перекладач є важливим посередником між двома культурами. Тож під час передавання гастрономічної лексики він має максимально точно та зрозуміло передати її суть своєю мовою, зберігаючи національний та історичний колорит (якщо це потрібно). Складним завданням для перекладача є передавання гастрономічних реалій. Реалія – це лексема, яка може позначати різноманітні явища та предмети, національні особливості тощо, що не мають відповідного еквівалента в мові перекладу. Синонімами до слова *реалія* в аналізованій площині вважають *локалізм*, *лакуна*, *варваризм*, *екзотична лексика* та *безеквівалентна лексика*.

Аналіз виконаного перекладу англійського газетного тексту на гастрономічну тематику (“Fay Maschler reviews Wander: An expat Aussie serves a brave, spirited dinner in Stoke”) дає підстави висновувати про достатню насиченість тексту гастрономічною лексикою. Застосовано такі види перекладу, як транскрипція, транслітерація та переклад за допомогою еквівалента.

Значний обсяг гастрономічної лексики перекладено за допомогою транслітерації та транскрипції, наприклад:

- *Negroni – Негрони*

Словник “The American Heritage Dictionary of the English Language” подає таке тлумачення цього слова: *n. pl. ne-gro-nis – A cocktail made of gin, sweet vermouth, and bitters, often garnished with a lemon or orange peel [Probably named after its inventor, possibly Count Camillo Negroni (1868–1934), Italian gambler and bon vivant who is said to have invented the cocktail in Florence in 1919] [14].*

На початку словникової статті засвідчено форму, яку приймає лексема у множині (виділено графічно) – *ne-gro-nis*. Наявне одне тлумачення терміна, яке і є його основним значенням, – ‘A cocktail made of gin, sweet vermouth, and bitters, often garnished with a lemon or orange peel’, що перекладається як *Коктейль з джину, солодкого вермуту та гіркого, часто прикрашеного цедрою лимона або апельсина*.

Словникова стаття також подає один з імовірних варіантів походження назви коктейлю – *Probably named after its inventor, possibly Count Camillo Negroni (1868–1934), Italian gambler and bon vivant who is said to have invented the cocktail in Florence in 1919 – Ймовірно, названий на честь його винахідника, можливо, графа Камілло Негроні (1868–1934), італійського азартного гравця та бонвівана, який, як кажуть, винайшов коктейль у Флоренції в 1919 році*. Назву цього коктейлю перекладають українською мовою за допомогою такої відомої графо-фонемної трансформації, як буквена транслітерація.

- *Campani* – Кампарі

Кампарі – гіркий лікер (біттер) червоного кольору на основі ароматичних трав і фруктів. Кампарі є досить популярним напоєм. Оригінальну назву транслітеровано.

- *Vegetable butter* – паста Веджимайт

Vegetable – густа паста темно-коричневого кольору на основі дріжджового екстракту, національна страва Австралії. *Vegetable* передано за допомогою транскрипції *Веджимайт*, а *butter* – за допомогою еквівалента *паста*.

- *ricotta* – рикота

Рикота є традиційною італійською стравою, яка доволі популярна у світі. Назву страви передано за допомогою транскрипції. У словнику її витлумачено як ‘*A soft, unripened and usually unsalted cheese made from whey, often used as a filling*’ [14].

- *burrata* – бурата

Бурата також доволі популярна італійська страва. Назву перекладено за допомогою транскрипції. У словнику “The American Heritage Dictionary of the English Language” засвідчено таке пояснення цієї назви: ‘*An Italian cheese that is shaped into a ball with a thin outer layer of mozzarella and an inner section that is a blend of fresh cream and mozzarella curd*’ [14].

- *granita* – граніта

Назву цієї сицилійської страви дефіновано як ‘*A granular dessert ice with a sugar-syrup base, usually flavored with fruit purée, coffee, or wine*’ [14]. В українській мові передано за допомогою транслітерації.

- *ceviche* – севіче

У словнику подано таке значення: ‘*Raw seafood marinated in a mixture of lime or lemon juice and spices until the citrus causes the seafood to become firm, served as an appetizer*’ [14]. Український переклад опертий на транскрипцію.

- *ravioli* – равіоли

Є традиційною італійською стравою. Назву перекладено за допомогою транслітерації. У словнику подано такі значення: 1. ‘*A small casing of pasta with any of various fillings, such as chopped meat or cheese*’. 2. ‘*A dish made with ravioli*’ [13].

- *gnocchi* – ньокі

Цей термін тлумачать як ‘*Dumplings made of flour, semolina, or potatoes, boiled or baked and served with grated cheese or a sauce*’ [14]. Ньокі – ще одна традиційна італійська страва, назву перекладено українською мовою за допомогою транскрипції.

- *pesto* – песто

Песто – італійський соус, назву передано за допомогою транслітерації. Значення у словнику – ‘*A sauce consisting of fresh basil, garlic, pine nuts, olive oil, and grated cheese*’ [14].

- *Jersey milk* – молоко Джерсі

У цьому випадку *молоко* передано за допомогою еквівалента *milk*, а *Jersey* транскрибовано як *Джерсі*.

- *pavlova* – Павлова

«Павлова» є відомим новозеландським десертом, названим на честь російської балерини. Гастрономічний термін у мові-реципієнті транслітеровано.

- *nduja* – нудужа

Назву відомої італійської страви передано за допомогою транскрипції.

- *shiso* – соус шисо

Шисо – це соус. В українській мові назву транскрибовано. Лексеми *соус* додано для конкретизації.

Основний обсяг гастрономічної лексики, використовуваної в аналізованому англійському тексті, передано в українській мові еквівалентом, наприклад: *prawn toasts* – тости з креветками, *white bread* – білий хліб, *dip* – соус, *sourdough* – закваска, *salted caramel* – солена карамель, *sesame seeds* – кунжут, *fig* – інжир, *honey* – мед, *fig leaf oil* – масло з листя інжиру, *gooseberry* – агрус, *Thai basil* – тайський базилік, *cider* – сидр, *new potatoes* – молода картопля, *coriander* – коріандр, *apple-у alcohol* – яблучний спирт, *sausage* – ковбаса, *potato knuckling* – картопляне нюпе, *shellfish* – молюски, *tomato* – томат, *watermelon* – кавун, *aloe vera* – алоє вера, *guava* – гуава, *scallop* – морський гребінець, *pea* – горох, *feta* – фета, *hazelnut* – лісовий горіх, *pasta* – паста, *octopus ragu* – рагу з восьминога, *chicken* – курка, *greens* – зелень, *Sichuan pepper* – сичуанський перець, *sorbet* – сорбет, *vermouth* – вермут, *crackers* – крекери, *cheese* – сир.

Окрім найменувань продуктів тваринного та рослинного походження і найменування готових страв, у тексті також наявні:

1) найменування, які характеризують процеси споживання їжі та час її вживання: *passion* – вживання;

2) найменування фахівців та спеціалістів з приготування їжі: *chef-patron* – шеф-кухар, *kitchen porter* – помічник на кухні; *staff* – персонал;

3) найменування засобів нагріву їжі: *cook* – готувати;

4) характеристики готових страв: *toasted* – підсмажений; *exceptional* – винятковий; *whipped* – збитий; *homemade* – домашній; *chopped* – нарізаний; *fresh* – свіжий; *soft* – м'який; *fried* – смажений; *pickled* – маринований; *mustard* – гірчичний; *strawberry* – полуничний; *salted* – солоний; *red* – червоний;

5) найменування особливого прийняття їжі: *banquet* – банкет;

6) інструментиви: *scoop* – ложка; *glass* – келих;

7) топоси: *kitchen* – кухня; *restaurant* – ресторан; *open kitchen* – відкрита кухня.

Наведемо деякі кількісні підрахунки. У статті обсягом 3 сторінки загальною кількістю гастрономічних термінів становить 72, з них 14 термінів передано за допомогою транскрипції та транслітерації, зокрема 8 термінів (11%) транскрибовано, 6 термінів (8%) транслітеровано, і 58 термінів (81%) – за допомогою еквівалента.

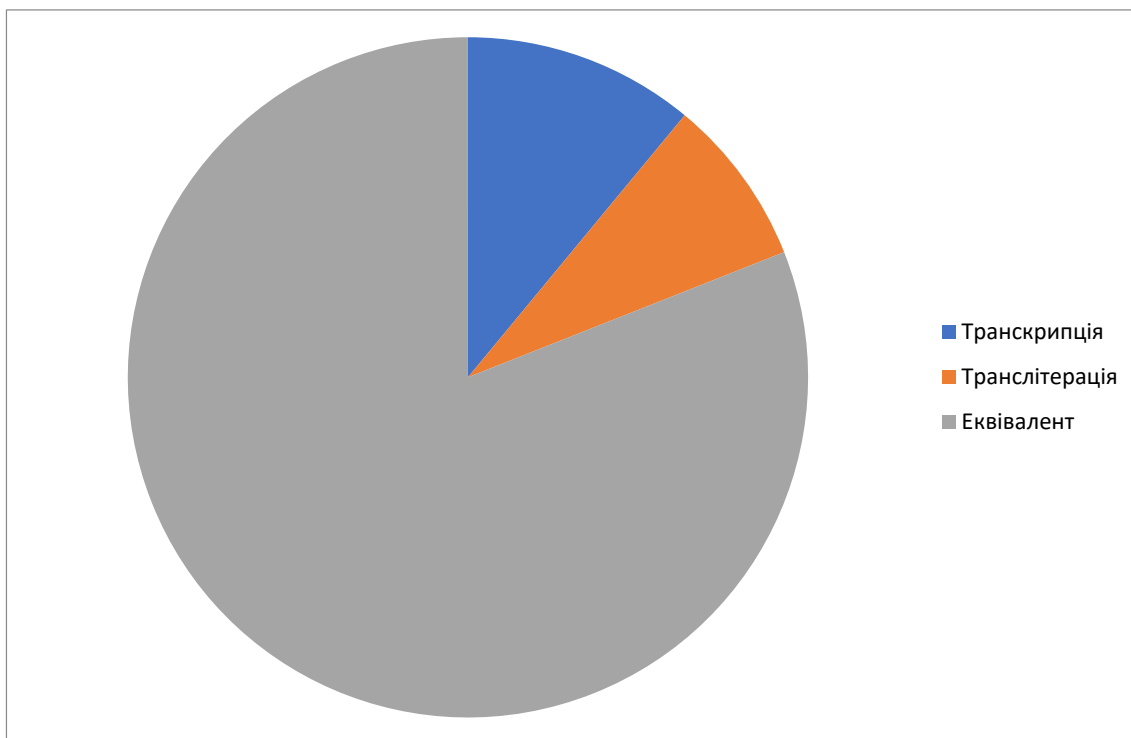
Результати підрахунку унаочнено в діаграмі 1.

Перелічимо далі тематичні групи глосемічної лексики, які фактично є реаліями. Реалії, як уже зазначалося, – це лексеми, які відображають національний колорит або історичні факти окремого народу та зазвичай не мають еквівалента в мові перекладу. Найпоширенішими видами перекладу реалій є транскрипція та транслітерація. Але, незважаючи на всі переваги використання цих видів перекладу, транскрипцію та транслітерацію теж треба використувати з обережністю, адже не завжди постає потреба передачі національного колориту.

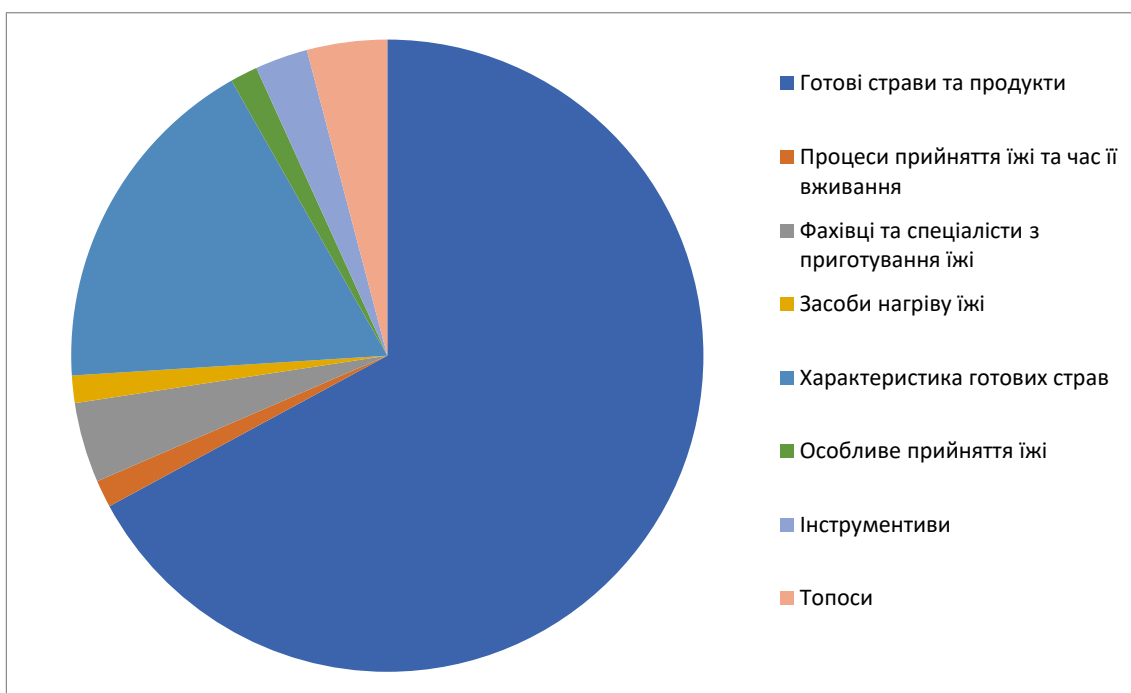
49 гастрономічних термінів (67,3%) належать до тематичних груп «готові страви» та «продукти»; 1 термін (1,4%) – до найменувань, які характеризують процеси споживання їжі та час її вживання; 3 терміни (4,3%) – до найменувань фахівців та спеціалістів з приготування їжі; 1 термін (1,7%) – до найменувань засобів нагріву їжі; 13 термінів (17,0%) – до характеристик готових страв; 1 термін (1,7%) – до

найменувань особливого споживання їжі; 2 терміни (2,5%) – до інструментивів; 3 терміни (4,1%) – до топосів. Результати підрахунку унаочнено в діаграмі 2.

Висновки та перспективи досліджень. Отже, основними засобами перекладу запозиченої гастрономічної лексики є: транскрипція, транслітерація, переклад еквівалентом. Транскрипція – це



Діаграма 1. Засоби перекладу гастрономічних термінів



Діаграма 2. Тематичні групи гастрономічних термінів у статті

графічна передача іншомовного слова зі збереженням його фонетичної структури. Транслітерація – це передача графічної структури іншомовного слова за допомогою графічних засобів мови перекладу. Якщо перекладач не має змоги використати один із зазначених засобів перекладу, він вдається до трансформацій. Існує декілька видів трансформацій: морфологічна, синтаксична, семантична, змішана.

Під час перекладу реалій традиційно використовують такі види перекладу, як: транскрипція; транслітерація; створення нового складного слова (найчастіше застосовується, коли використання транскрипції та транслітерації не є можливим) – кальки, напівкальки, освоєння, створення семантичного неологізму; опис пояснення та тлумачення; уподібнювальний переклад; контекстуальний переклад; гіпонімічний переклад; заміна реалії.

ЛІТЕРАТУРА

1. Банман П. П. Кулинарный дискурс. Ставрополь: Ставропольское книжное изд-во, 2009. 208 с.
2. Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (На материале русского и немецкого языков) : дисс. на соиск. учёной степ. канд. филол. наук : 10.02.19, 10.02.01. Ставрополь, 2004. 212 с.
3. Головницкая Н. П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса : автореф. дис. на соиск. учёной степ. канд. филол. наук : 10.02.04. Волгоград, 2007. 26 с.
4. Олянич А. В. Презентационная теория дискурса : дисс. на соиск. учёной степ. докт. филол. наук : 10.02.19. Волгоград, 2004. 602 с.
5. Савельева О. Г. Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты (на материале русского и английского языков) : дисс. на соиск. учёной степ. докт. филол. наук : 10.02.19. Краснодар, 2006. 270 с.
6. Ундринцова М. В. Глуттонический дискурс как специфический лингвокультурологический объект переводческих практик. URL: http://lomonosov-msu.ru/archive/Lomonosov_2014/2667/2200_22145_c5815a.pdf (дата обращения 18.04.2021).
7. Файзулина И. И. Номинация гастрономического дискурса : отражение в языковом сознании жителей полиэтничного города. *Вестник Нижегородского университета им. Н. И. Лобачевского*. 2012. № 5 (3). С. 118–125.
8. Kópvik S. Specifics of functioning gastronomic discourse terminology in popular literature. *Young Scientist*. April, 2020. № 4 (80). URL: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2020/4/136.pdf> (дата звернення: 26.10.2021).
9. Berghé S. The Language of Luxury. Opulence in Gastronomic Discourse, 1960–2000. *Luxury in the Low Countries. Miscellaneous Reflections on Netherlandish Material Culture, 1500 to the Present*. Brussels: ASP Publishers, 2010. P. 239–258.
10. Davis M. A Taste for New York: Restaurant Reviews, Food Discourse, and the Field of Gastronomy in America. New York : New York University, 2009. 292 p.

ДОВІДКОВА ЛІТЕРАТУРА

11. Longman English Dictionary Online. URL: <http://www.ldoceonline.com/> (Access date 14.01.2021)
12. Merriam-Webster Dictionary. Access available at: <http://www.merriam-webster.com/dictionary/> (Access date 15.05.2021)
13. Rossato L. The Discourse of British TV Cookery. Naple, 2009. 134 p.
14. The American Heritage Dictionary of the English Language. Access available at: <http://www.thefreedictionary.com/> (Access date 24.01.2021)

ДЖЕРЕЛА ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ

Fay Maschler reviews Wander: An expat Aussie serves a brave, spirited dinner in Stokey <https://www.standard.co.uk/reveller/restaurants/fay-maschler-reviews-wander-an-expat-aussie-serves-a-brave-spirited-dinner-in-stokey-a4197061.html>

REFERENCES

1. Banman, P. P. (2009). Kulinarynyy diskurs [Culinary Discourse]. Stavropol: Stavropolskoe knizhnoe izd-vo [in Russian].
2. Burkova, P. P. (2004). Kulinarynyy retsept kak osobyy tip teksta [Culinary Recipe as a Special Text Type] (Na materiale russkogo i nemetskogo yazykov). (Dissertatsiya kandidata filologicheskikh nauk). Stavropol [in Russian].
3. Golovnitckaya, N. P. (2007). Lingvokulturnye kharakteristiki nemetskoyazychnogo gastronomicheskogo diskursa [Linguocultural Characteristics of German Gastronomic Discourse]. (Avtoreferat dissertatsii kandidata filologicheskikh nauk). Volgograd [in Russian].
4. Olyanich, A. V. (2004). Prezentatsionnaya teoriya diskursa [Presentational Theory of Discourse]. (Dissertatsiya doktora filologicheskikh nauk). Volgograd [in Russian].
5. Saveleva, O. G. (2006). Kontsept “eda” kak fragment yazykovoy kartiny mira: leksiko-semanticheskii i kognitivno-pragmaticheskii aspekty (na materiale russkogo i angliyskogo yazykov) [Concept “Food” as a Fragment of Language World Picture: Lexico-Semantic and Cognitive-Pragmatic Aspects]. (Dissertatsiya doktora filologicheskikh nauk). Krasnodar [in Russian].
6. Undrintsova, M. V. (2020). Glyuttonicheskiiy diskurs kak spetsificheskiiy lingvokulturologicheskiiy obekt perevodcheskikh praktik [Gluttonic Discourse as a Specific Linguocultural Aspect of translational Practice]. Retrieved from: http://lomonosov-msu.ru/archive/Lomonosov_2014/2667/2200_22145_c5815a.pdf (data obrashcheniya 18.04.2021).
7. Fayzullina, I. I. (2012). Nominatsiya gastronomicheskogo diskursa: otrazhenie v yazykovom soznanii zhitel'ey polietnicheskogo goroda [Gastronomic Discourse Nomination: Reflection in Polyethnic City Inhabitants Linguistic Consciousness]. *Vestnik Nizhegorodskogo universiteta im. N. I. Lobachevskogo*, 5 (3), 118–125 [in Russian].

8. Kovpik, S. (2020). Specifics of functioning Gastronomic Discourse Terminology in Popular Literature. *Young Scientist*, 4 (80). Retrieved from: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2020/4/136.pdf> (data zvernennya: 26.10.2021).

9. Berghe, S. (2010). *The Language of Luxury. Opulence in Gastronomic Discourse, 1960–2000. Luxury in the Low Countries. Miscellaneous Reflections on Netherlandish Material Culture, 1500 to the Present.* Brussels: ASP Publishers.

10. Davis, M. A. (2009). *Taste for New York: Restaurant Reviews, Food Discourse, and the Field of Gastronomy in America.* New York: New York University.

DICTIONARIES

11. Longman English Dictionary Online. URL: <http://www.ldoceonline.com/> (Access date 14.01.2021).

12. Merriam-Webster Dictionary. Retrieved from: <http://www.merriam-webster.com/dictionary/> (Access date 15.05.2021).

13. Rossato, L. (2009). *The Discourse of British TV Cookery.* Naple, 2009.

14. The American Heritage Dictionary of the English Language. Retrieved from: <http://www.thefreedictionary.com/> (Access date 24.01.2021).

SOURCES OF ILLUSTRATIVE MATERIAL

Fay Maschler reviews Wander: An expat Aussie serves a brave, spirited dinner in Stokey <https://www.standard.co.uk/reveller/restaurants/fay-maschler-reviews-wander-an-expat-aussie-serves-a-brave-spirited-dinner-in-stokey-a4197061.html>