

ХАРИЦЬКА Світлана Василівна,
кандидат педагогічних наук, доцент,
доцент кафедри англійської мови,
Державний університет інформаційно-
комунікаційних технологій
(м. Київ, Україна)

КОЛІСНИЧЕНКО Анна Віталіївна,
кандидат філологічних наук, доцент,
завідувач кафедри англійської мови,
Державний університет інформаційно-
комунікаційних технологій
(м. Київ, Україна)

ЛІНГВОКУЛЬТУРНІ АСПЕКТИ ПЕРЕКЛАДУ КУЛІНАРОНІМІВ

Вивчення іноземних мов є важливим для передачі національних цінностей, оскільки дозволяє порівнювати власну культуру з іншими, розширює доступ до світової інформації, зміцнює національну ідентичність через усвідомлення унікальності та допомагає формувати толерантність шляхом розуміння інших культур. Водночас, знання рідної мови є фундаментом для формування національної свідомості, а вивчення іноземних мов сприяє її інтеграції у світовий контекст.

Національна ідентичність – це сукупність спільних характеристик, цінностей, традицій та переконань, які об'єднують представників певної нації. Безперечно, національна ідентичність формується через традиції, релігійні переконання, обряди, свята та мистецтво, що передаються від покоління до покоління. Спільні етичні та моральні норми, що регулюють взаємодію в суспільстві, допомагають визначити колективні переконання і вказують, що є важливим для нації [4; с. 105-106].

Вивчення інших культур через мови дозволяє порівнювати їх з власною, що поглиблює розуміння унікальності та важливості національних цінностей, традицій і історії. Іноземні мови, особливо англійська, є ключем до глобального поширення та доступу до світової інформації, інновацій та можливостей. Знання іноземної (англійської) мови дозволяє популяризувати українські цінності на міжнародному рівні та презентувати національну культуру світові.

Формування національної ідентичності не може відбуватися у замкнутому просторі однієї держави, однієї нації, однієї мови. Вивчення мов інших народів допомагає усвідомлювати загальнолюдські цінності, що в свою чергу, сприяє розвитку національної самобутності. Знання мов інших народів та культур, а також розуміння власної культурної спадщини, може зміцнювати почуття патріотизму, адже це дозволяє краще зрозуміти, що саме потрібно захищати та цінувати. Доступ до інформації та розуміння інших культур через їхні мови сприяє формуванню толерантності, відкритості та здатності до співпраці в глобалізованому світі.

У результаті так званого лінгвістичного перевороту, що відбувся на початку

XX століття в західноєвропейській філософії, мова перетворилася на центральний об'єкт наукових досліджень. Багато вчених почали сприймати її як відображення світу, спосіб пізнання та осмислення дійсності. У цей період зростає інтерес до дискурсу, дискурсивних практик, а також до взаємозв'язку між мовою, культурою та мисленням. Одним із важливих аспектів соціального й індивідуального буття людини стає культура харчування [3].

Їжа здавна має чарівну силу об'єднувати людей, стираючи кордони між народами, культурами й традиціями. Кожна національна кухня – це своєрідне дзеркало історії, у якому відображаються смаки, звичаї та спосіб життя певного народу. Українська кухня – справжня перлина кулінарної спадщини, сповнена багатих смаків, ароматів і тепла домашніх традицій. Вона гідна того, щоб про неї дізналися у світі. Але як передати всю її самобутність і різноманіття англійською мовою, щоб іноземці змогли по-справжньому відчувати дух української культури?

Першочергової акумуляції уваги вимагає борщ, адже він є кулінарним символом України. Ця страва посідає особливе місце в гастрономічній культурі, бо у кожному регіоні країни існують власні варіації її приготування, що відображають локальні традиції та смакові уподобання. Зокрема, у Черкаській області борщ готують у класичному наваристому варіанті, до якого традиційно подаюся пампушками з часником – *Pampushky (Garlic Bread Rolls)*, що підсилюють аромат і смакову насиченість страви. У міжнародному контексті борщ іноді перекладають як *beet soup* (буряковий суп), однак така інтерпретація не передає його культурної значущості та складності рецептури, що виходить далеко за межі звичайного супу.

Типовими інгредієнтами борщу є м'ясо, буряк, капуста, морква, цибуля, картопля та помідори. Водночас рецептура має численні регіональні модифікації, у межах яких змінюються як набір продуктів, так і технологія приготування. Борщ може подаватися як у гарячому, так і в охолодженому вигляді, а також існує в кількох кольорових варіантах – червоному, білому чи зеленому – залежно від використаних компонентів. Традиційними додатками до страви є сметана, пампушки з часником, цибуля та сало, які формують цілісний смако-ароматичний ансамбль і завершують кулінарну композицію.

Борщ – страва, яка має безліч варіантів написання англійською мовою: це може бути *borscht* або *borsch*, *borsh*, *bortsch*. Така різноманітність пояснюється особливостями передачі українських шиплячих звуків англійською, адже вони не мають точних аналогів у цій мові. Офіційні правила транслітерації забезпечують послідовність і правильність передачі українських слів, що важливо для публікацій та офіційних документів. Правильна транслітерація не лише полегшує комунікацію, але й допомагає зберегти національну ідентичність та культурну спадщину. Від точності передачі назв і імен залежить сприйняття української культури на міжнародному рівні. Тому кожен звук, кожна літера має значення. Транслітерація – це своєрідний міст між культурами, і важливо підходити до цього процесу відповідально. Недбале ставлення може призвести до неправильного сприйняття як самих назв, так і пов'язаних із ними історій та традицій [2].

Особливо показовим є приклад борщу, який в 2020 році був офіційно внесений

до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України та у 2022 році був внесений до списку нематеріальної культурної спадщини, що потребує термінової охорони ЮНЕСКО, як елемент української культури [1]. Це рішення підкреслює не лише кулінарну, а й символічну вагу страви, що об'єднує українців і репрезентує національну ідентичність у світі.

Англійською український борщ можна описати як *a sour soup with a distinctive red colour* (кислий суп із характерним червоним кольором) або *beet soup* (буряковий суп), *it is serving hot* (його подають гарячим), *with smetana / sour cream* (зі сметаною) та *pampushky / garlic bread rolls* (пампушками). Основними інгредієнтами є: *beetroot* (буряк), капуста, картопля, морква, цибуля та м'ясо. Борщ має *thick consistency* (густу консистенцію), *hearty taste* (ситний смак) і готується на *savory broth* (пікантному бульйоні). Пампушки (*pampushky*) часто *serve as a side dish* (подаються як гарнір) і доповнюють страву своєю ніжною текстурою та ароматом часнику.

Невід'ємною частиною борщу є сало (*pork lard / salted pork fat*) – ще один із головних *symbols* (символів) української кухні. Його вживають *raw* (сирим), *salted* (солоним), *fried* (смаженим) або *smoked* (копченим), і в будь-якому вигляді воно залишається улюбленим продуктом, що доповнює українську кулінарну традицію. Сало та борщ утворюють гармонійний гастрономічний дует, який відображає дух і автентичність української кухні.

В українській культурі хліб посідає особливе, майже сакральне місце, що відображено в народному прислів'ї «Хліб – усьому голова». Це висловлювання підкреслює ключову роль хліба як основного джерела поживи та символу добробуту. Примітно, що аналогічна ідея існує й в англійському світі – «Bread is the staff of life», тобто хліб розглядається як базовий елемент, який підтримує людське життя. В українській гастрономічній традиції хліб не лише виконує утилітарну функцію, а й має важливе етнокультурне та ритуальне значення: він супроводжує людину від народження до завершення життєвого шляху, є невід'ємним атрибутом гостинності та символом єднання родини.

Поряд із класичними пампушками до борщу, сучасна українська кухня пропонує широкий спектр хлібобулочних виробів, які поєднують автентичні традиційні рецептури та сучасні адаптації, включаючи цільнозерновий (*whole wheat bread*), кукурудзяний (*corn bread*), картопляний (*potato bread*), житній (*rye bread*), хліб на заквасці (*sourdough bread*), білий пшеничний (*white bread*) та перепічку (*pererichka / cake*) – традиційний український здобний хліб, який повернувся на сучасний стіл як популярна гастрономічна та кулінарна атракція. Таким чином, хліб у національній кулінарній традиції України постає не лише як повсякденний продукт харчування, а й як символ життєвої сили, працьовитості та духовної культури народу.

Іншим представником української національної кухні є вареники. В українській кулінарній традиції вареники (*varenyky*) є однією з найбільш поширених і символічних страв, що відображає як гастрономічну, так і культурну самобутність. Вареники виготовляють із тіста та наповнюють різноманітними

начинками – м'ясними, картопляними, грибними, овочевими, сирними, фруктовими чи ягідними. Вони можуть бути приготовані різними способами: варені (boiled), на пару (steamed) або смажені (fried), що свідчить про високу адаптивність рецептури та універсальність страви.

У міжнародному контексті для передачі автентичності найчастіше використовується транслітерація varenyku, хоча іноді їх класифікують як dumplings – тобто вироби з тіста, обгорнутого навколо начинки. У меню ресторанів та кафе, пояснюючи цю страву, використовуються наступні англomовні терміни, які допомагають точно описати вареники: the dough is wrapped around the filling (тісто обернене навколо начинки), dumplings with mushrooms/potato/cherries (вареники з грибами, картоплею, вишнями), filling (начинка), fluffy texture (пухка консистенція), dough pockets (кишеньки з тіста), boiled to perfection (відварені до ідеальної готовності) та handmade tradition (традиція ручної роботи). Отже, вареники – це більше ніж їжа: вони є символом української ідентичності, традиції та гостинності, які зберігають свою цінність у сучасній кухні та на міжнародному столі.

Прописування назв автентичних українських страв у меню транслітом (наприклад, borshch, salo, varenyku, holubtsi) є важливим елементом збереження культурної ідентичності та популяризації української кухні у світі. По-перше, транслітерація підкреслює автентичність – відвідувач одразу розуміє, що перед ним саме українська страву, а не її адаптований аналог. По-друге, транслітерація – це спосіб культурної дипломатії: використання оригінальних назв знайомить іноземців із національними традиціями, мовою та символами України. По-третє, такий підхід формує гастрономічний бренд країни – як sushi асоціюється з Японією, pizza з Італією, так borshch і salo стають візитівками України.

Список використаних джерел

1. Битва за борщ
https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D1%82%D0%B2%D0%B0_%D0%B7%D0%B0_%D0%B1%D0%BE%D1%80%D1%89
2. Ігнатенко А. Мова – дзеркало душі: як різні мови впливають на наші переконання та світогляд. Tutor Eng від 04.03.2023. <https://tutoreng.com.ua/uk/yak-rizni-movi-vplivayut-na-nashi-perekonannia>
3. Заболотна І. С. Специфіка утворення та функціонування кулінаронімів та стратегії їх перекладу. 2021. <https://essuir.sumdu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/b2451abf-3650-478c-a29e-7ad8c85aeb75/content>
4. Харицька С. В., Колісниченко А. В. Екстраполяція національної ідентичності в кулінарні патерни України. Нові перспективи національної ідентичності мові, мистецтві та літературі: збірник наукових праць. Київ:ДУІКТ, 2025. С. 105–110.