

Жулавська О. О.,
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-3132-6877>
кандидат філологічних наук, доцент,
доцент кафедри германської філології
Сумського державного університету

Заболотна І. С.,
студентка-магістрантка кафедри германської філології
Сумського державного університету

СПОСОБИ ВІДТВОРЕННЯ КУЛІНАРОНІМІВ УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ

Анотація. Статтю присвячено теоретичному обґрунтуванню та аналізу специфіки утворення, функціонування і труднощів перекладу кулінарних термінів українською мовою. Різномовні кулінаричні терміни представляють широке поле для лінгвокультурологічних досліджень унаслідок того, що гастрономічний дискурс у кожному мовному середовищі відображає особливості кулінарних традицій, різноманітність використовуваних харчових компонентів.

Кулінаричні терміни – це найменування страв, напоїв і кондитерських виробів. Нині все ще бракує спеціального розділу ономастики, який вивчав би особливості цього лексико-семантичного розряду. Проте кулінаричні терміни широко вживаються у спеціальній і художній літературі, періодичних виданнях і повсякденній мові. Кулінаричні терміни поєднують ємність сенсу і стислість: за кожною назвою страви є рецепт. Кулінаричні терміни можуть виконувати символізуючу, тематизуючу або оцінювальну функції, відображають реалії традиційного побуту. Вони пов'язані з історією формування національної кухні та належать до довготривалих фонових знань.

Відмінності у сформованих гастрономічних нормах породжують комплексні проблеми для міжкультурної комунікації та перекладу відповідно.

Тексти гастрономічного дискурсу становлять одну з основних труднощів англо-українського перекладу, адже такі тексти насичені національно-специфічною лексикою, до якої належать, зокрема, і найменування страв, продуктів харчування, способів приготування чи подавання їжі тощо. Порівняння текстів оригіналу та перекладу виявляє комплекс проблем, із якими стикається перекладач під час роботи з цими лексичними одиницями; аналізуються перекладацькі рішення, а також прийоми і трансформації, до яких вдаються перекладачі; представляються територіально і культурно сформовані перекладацькі традиції.

Основні прийоми перекладу кулінарних термінів можна розділити на ті, які реалізують стратегію одомашнення (калька, описовий переклад або аналоги – передавання складних для розуміння назв страв), і ті, що реалізують стратегію відчуження (транслітерацію чи деякі випадки дослівного, буквального перекладу або навіть збереження іншомовного слова без передавання його засобами мови перекладу).

З'ясовано, що стратегія фореїзації (відчуження) є ефективним та доцільним способом перекладу національно-специфічних кулінарних термінів, оскільки дозволяє зберегти їхній колорит. Натомість стратегія одомашнення у більшості випадків не є доцільною, адже під час її вико-

ристання втрачається оригінальне найменування страви, а переклад часто здійснюється через опис. Стратегія відчуження рекомендована до використання разом із перекладацьким коментарем, в основі якого зазвичай описовий прийом перекладу. Стратегія одомашнення є допоміжною для тлумачення лексеми у коментарі або зноски до назви страви чи продукту.

Ключові слова: кулінаричні терміни, лінгвокультурологічні дослідження, гастрономічний дискурс, глутонім, стратегія одомашнення, стратегія відчуження.

Постановка проблеми. Гастрономічний дискурс є одним із найдавніших і найважливіших типів спілкування. Це тип змішаної комунікації, який відбувається під час придбання, виготовлення і вживання харчових продуктів, а головне, полягає в оцінюванні якості страв, мистецтві подавання їжі [1]. Гастрономічний дискурс є одним із соціальних дискурсів, у котрому ситуації, пов'язані з обробленням, приготуванням і вживанням їжі, набувають вербальної форми. Описуваний дискурс містить «текстові структури, пов'язані з процесом харчування, під час якого враховуються учасники, умови, способи спілкування, середовище, в якому триває мовлення, місце і час комунікації, цілі та мотиви, а також жанр і стиль мовлення [2, с. 70].

Об'єктом дослідження є тексти кулінарних рецептів і меню англійською мовою, їхні переклади українською мовою, а також лексичні одиниці, що відображають кулінарно специфічні поняття та їхні переклади українською мовою.

Предметом дослідження є особливості перекладу англійських кулінарних термінів українською мовою, що відображено у стратегіях, способах і трансформації, які застосовують перекладачі під час відтворення кулінарно-специфічних лексичних одиниць українською мовою.

Говорячи про важливість гастрономії для англословного світу, можна сказати, що процесу споживання їжі часто не надається належної уваги. Згідно із сучасним прагматичним поглядом прийняття їжі – це не поодинокий ритуал, а швидше послуга чи потреба. Перевага віддається легким у приготуванні стравам, які містять мінімальну кількість інгредієнтів. Показово, що прийняття їжі частіше проходить одночасно з такими діями, як перегляд телевізора або читання газети. Це призводить до відмови від гучних сімейних вечерів або обідів із друзями [3]. Отже, **актуальність дослідження** в тому, що

гастрономічному дискурсу бракує вивчення, а кулінарними не були предметом перекладацького аналізу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Кулінарними – це лексичні одиниці мови, що означають назви страв. Досліджували назви страв такі науковці, як Л. В. Андрейко [4], Ю.М. Половинчак [5].

Нині низка лінгвістичних робіт присвячена вивченню мовної концептуалізації сфери, пов'язаної із приготуванням і вживанням кулінарних страв та напоїв, де поняття «гастрономія» часто підміняється такими поняттями, як «кулінарія», «глютонія». Відповідно дискурси, які висвітлюють цю сферу життєдіяльності людини, названі кулінарним і глутонічним [6, с. 34].

Мета дослідження – обґрунтування та аналіз специфіки утворення і функціонування кулінарно-специфічної лексики, а також ґрунтовне вивчення труднощів, які виникають під час перекладу кулінарних термінів з англійської мови на українську, і способів їх вирішення.

Відповідно до поставленої мети були визначені такі основні **завдання**: 1) визначити особливості функціонування кулінарних термінів у сучасній англійській мові; 2) охарактеризувати принципи і стратегії перекладу кулінарних термінів; 3) визначити основні перекладацькі прийоми і трансформації, які застосовуються під час перекладу кулінарних термінів; 4) дослідити особливості застосування стратегій одомашнення та відчуження під час перекладу кулінарних термінів.

У статті застосовувалися такі **методи дослідження**: узагальнення та інтерпретація теоретичного матеріалу, історичний і функціональний, а також структурний аналіз.

Виклад основного матеріалу. Кулінарний або гастрономічний дискурс має потужний лінгвокультурний потенціал, тому важливо знати історію національної кухні мови, кулінарні традиції, які є в цій культурі. Найвідоміші ресторани Лондона часто акцентують увагу на англійських традиційних стравах «від буряка до свинячих ніжок і тельбуха. У кулінарів знову стають модними такі традиційні продукти, як ревінь або чорний (кров'яний) пудинг. Отже, широке застосування знаходять сезонні та екологічно чисті продукти» [7, с. 36].

Для кожного регіону характерні свої неповторні страви, тому варто зазначити стереотипні особливості кожної із цих кухонь:

- в англійській кухні превалюють страви з риби (оселедець, сьомга, тріска), м'яса (баранина, курка, яловичина, свинина) та овочів (переважно печених);

- у шотландській кухні поширені різноманітні супи, крупи і м'ясні страви;

- в ірландській кухні переважають морепродукти, хліб (фруктовий, картопляний), червоні водорості [8, с. 36].

Нині є декілька термінів, що використовуються для позначення назв страв і напоїв: «кулінарний», «глутонічний», «гастрономічний» і «глутонічний прагматонічний». Зауважимо, що терміни «глутонічний» і «гастрономічний» більше асоціюються із лексикою загалом (наприклад «глутонічна лексика», «гастрономічна лексика»). У деяких випадках, зокрема під час найменування страв і напоїв у ресторанному меню, можна використовувати, зокрема, і термін «глутонічний прагматонічний», як це робить, наприклад, Л. Р. Єрмакова у своєму дослідженні, розглядаючи глутонічні прагматоніми у зв'язку з національним характером [1, с. 36]. Водночас деякі науковці вважають, що термін «глутонічний прагматонічний» є дуже об'ємним; він містить ще і назви закладів харчування, торгових марок продуктів харчування.

Класифікацію кулінарних термінів можна представити у декількох класах, наприклад, класифікація найменувань підприємств громадського харчування; класифікація за професією кухаря; харчові продукти, найменування їжі та продуктів харчування тваринного походження; найменування їжі та продуктів харчування рослинного походження; спеції і прянощі; страви; напої; хлібо-булочні вироби; найменування кухонного приладдя [9, с. 42].

Загалом із погляду на структуру кулінарних термінів є словосполученнями, побудованими переважно за атрибутивною моделлю, тобто один із компонентів «стрижневий», інший уточнює його [10, с. 43]. Отже, кулінарний термін має сувору послідовність: означення знаходиться перед означуваним словом. Водночас назва страви або напою містить ім'я творця або ім'я відомої особистості, або географічне місце, де ця стравка або напій були вигадані.

Вивчаючи особливості та стратегії перекладу кулінарних термінів англійською мовою, треба звернутися до теоретичного осмислення цього питання. Загалом під час перекладу перекладач зближує дві лінгвістичні системи, одна з яких експліцитна і стійка, інша – потенційна та адаптована [11, с. 45]. Насамперед перекладач досліджуватиме текст оригіналу; оцінюватиме дескриптивний, афективний та інтелектуальний зміст одиниць перекладу, які він вичленував; відновлюватиме ситуацію, описану у тексті; зважуватиме та оцінюватиме стилістичний підхід тощо [12, с. 41].

Відмінності у системах вихідної мови та мови перекладу, особливості створення текстів за кожною з цих мов по-різному можуть обмежувати можливість повного їх збереження під час перекладу змісту оригіналу. Тому перекладацька еквівалентність ґрунтується на збереженні і, відповідно, втраті різних елементів змісту, що містяться в оригіналі [13, с. 23].

Аналіз способів відтворення англійських кулінарних термінів українською мовою уможливило розподіл прийомів перекладу від найчастіших до рідко вживаних [14, с. 4; 15, с. 64]. *Калькування* (відтворює лексику оригіналу за допомогою словникових статей і часто не вимагає від перекладача будь-яких фонових знань. Калькування є запозиченням особливого роду. Зазвичай ми запозичуємо з іноземної мови ту чи іншу синтагму і буквально перекладаємо її елементи, наприклад, *fruit and vegetable carving* [16] – карвінг овочів і фруктів, *spicy pancakes* – пікантні млинці, *soda bread* [16] – содовий хліб. У цьому випадку ми отримуємо калькований вираз, використовуємо синтаксичні структури мови перекладу, привносячи в неї нові експресивні елементи або калькування структури, нові конструкції. Виділяють два види слів-кальок: словотворчі та семантичні. Семантичні кальки – це українські слова, які отримали нові значення під впливом відповідних слів іншої мови внаслідок буквализму під час перекладу. Наведемо приклад: *roasted peppers with mozzarella* [17] – смажені перці з моцареллою.

Транскрипція і транслітерація зберігають національний колорит, точно передають антропоніми, топоніми і назви інгредієнтів, які входять до складу кулінарних термінів. Транскрипція або транслітерація часто використовуються під час перекладу кулінарних термінів іншомовного походження, наприклад: *aioli* – айолі, *Consomme "Divette"* [16] – консоме «Діветт», *Quiche Lorraine* [16] – кіш-лоррен тощо. Часткова транскрипція зустрічається в таких прикладах перекладу кулінарних термінів: *fondue de tomates* [16] – фондю з помідорів, *apple crumble* [16] – яблучний кранбл, *spicy chutney* [16] – гострий чатні.

Розглянемо основні прийоми перекладу, що використовуються під час відтворення англомовних кулінарних термінів українською мовою. Загалом під час перекладу кулінарних термінів ми часто стикаємось із запозиченими словами, наприклад: *parfait* – «1) a dessert consisting of layers of ice cream, fruit, etc., served in a tall glass 2) a rich cold dessert made with whipped cream, eggs, and often fruit; Origin: from the French adjective parfait» [16] / *парфе* – «1) десерт, що складається із шарів морозива, фруктів тощо, подається у високій склянці; 2) насичений холодний десерт, який приготований зі збитими вершками, яйцями і часто фруктами; Походження: від французького прикметника *parfait*».

Як показує практика, прийом транскрипції або транслітерації під час перекладу використовується у деяких випадках: з одного боку, він вимагає наявності у терміна певного звукового ладу і закінчення, що сприяє подальшому утворенню відмінкових форм іменника; з іншого – слід обмежено включати запозичення у систему понять відповідної галузі [17, с. 42]. Одна з основних переваг транскрипції як прийому – максимальна стислість, яка є основною причиною транскрибування.

Розглянемо приклади англійських найменувань страв, під час перекладу яких зазвичай використовується прийом транслітерації або транскрипції: *beefsteak* – біфштекс, *fish and chips* – фіш-енд-чипс, *hamburger* – гамбургер, *cheeseburger* – чізбургер, *fishburger* – фішбургер, *nuggets* – нугетси, *roast beef* – роастбіф, *beef Wellington* – біф Веллінгтон, *pudding* – пудинг, *doughnut* – донат *ma in* [17].

Транскрибування чи транслітерації досить для перекладу деяких національно-специфічних кулінарних реалій, особливо назв популярних у всьому світі страв, які з великою часткою вірогідності виявляються відомими читачеві за текстом перекладу. Втім, іноді перекладачеві доводиться використовувати комбінований спосіб – транскрипцію + опис, або ж поєднання транскрипції і кальки, наприклад: *Worcester sauce* – вустерський соус [16].

Транскрипція або транслітерація часто використовуються під час перекладу кулінарних термінів іншомовного походження, наприклад: *aioli* – айолі, *Consomme "Divette"* – консоме «Діветт», *Quiche Lorraine* – кіш-лоррен тощо. Часткова транскрипція трапляється в таких прикладах перекладу кулінарних термінів: *fondue de tomates* – фондю з помідорів, *apple crumble* – яблучний крэмбл, *spicy chutney* – гострий чатні [16]. Загалом прийом транскрипції є одним із найдоцільніших через його компактність і зручність, а також тому, що реципієнти часто вже мають фонові знання, потрібні для розуміння тієї чи іншої реалії, тому супровід коментарем не обов'язковий. Поміж таких реалій велику групу формують так звані «нові» реалії – шойно відомі, але такі, що дуже швидко набули широкого поширення завдяки соціальним мережам, інтернет-виданням тощо, наприклад: *pancakes* – панкейки, *sir cakes* – капкейки, *muffins* – маффіни, *doughnuts* – донати [16].

Калькування є запозиченням особливого роду. Зазвичай ми запозичуємо з іноземної мови ту чи іншу синтагму і буквально перекладаємо її елементи, наприклад: *fruit and vegetable carving* – карвінг овочів і фруктів, *spicy pancakes* – пікантні млинці, *soda bread* [16] – содовий хліб. Цього разу ми отримуємо калькований вислів, використовуємо синтаксичні структури мови перекладу, привносячи в неї нові експресивні елементи, або калькування структури, привносячи в мову нові конструкції. Виділяють два види слів-кальок:

словотворчі та семантичні. Семантичні кальки – це українські слова, які здобули нових значень під впливом відповідних слів іншої мови внаслідок буквализму під час перекладу, наприклад: *roasted peppers with mozzarella* – смажені перці з моцареллою [17]. Під час калькування зберігається семантичний зміст, але втрачається національний колорит. Наприклад, кулінарним *shepherd's pie* [16] перекладається з англійської мови як «пасуший пиріг». Але навряд чи неангломовний відвідувач ресторану знатиме, що це картопляна запіканка з бараниною. Тому у цьому разі потрібне уточнення. Калькування дозволяє перенести в мову перекладу гастрономічну реалію за максимально повним збереженням семантики. Однак збереження семантики не означає збереження національного колориту, оскільки частина слова або вислову відтворюється засобами мови перекладу, наприклад, *oxtail soup* – «суп із бичачих хвостів», *jellied Eel* – «заливний вугор» [16].

Описовий переклад необхідний для повного пояснення значення реалії, розуміння якої вимагає додаткового коментаря. Наприклад: *mehalabeya* – мехалабія (егіпетський десерт *tutu pudding*), *savoury omelette* – омлет із запашними травами [16].

Кожен із наведених прийомів перекладу гастрономічних реалій має свої переваги та вади: використовуючи транслітерацію і транскрипцію, перекладач зберігає екзотичний колорит, але не бере на себе відповідальності за зміст; калькування пов'язане із буквализмом і втратою національного колориту; описовий переклад призводить до збільшення обсягу тексту, що не завжди є бажаним.

Під час перекладу тексту, насиченого реаліями, треба не допустити розбіжності між текстом оригіналу і текстом перекладу, що виявляється зазвичай на рівні плану змісту і плану вираження, що може призвести до змістовних помилок спотворення фактологічної інформації у перекладі або у невиправданій втраті комунікативно-релевантної інформації. Задля уникнення неправильного розуміння укладеної у тексті інформації та зниження якості перекладу студенту потрібно мати достатні фонові знання культури та історії країни іноземної мови, а також володіти технологією перекладу і вмінням застосовувати різні прийоми передавання англомовних реалій українською мовою.

Висновки. У статті сфокусовано увагу на перекладацьких прийомах, які реалізують стратегію одомашнення (калька, описовий переклад або аналоги як варіант передавання складних для розуміння назв страв), або стратегію відчуження (транслітерація або деякі випадки дослівного, буквального перекладу чи навіть збереження іншомовного слова без передавання його засобами мови перекладу). Основними стратегіями під час перекладу культурно-специфічної лексики є стратегії доместикації і форенізації. Найбільш бажаним і доцільним способом перекладу національно-специфічних кулінарних термінів (які є безеквівалентними) є стратегія відчуження із використанням стратегії одомашнення як допоміжної для тлумачення значення лексеми у коментарі або зноски до назви страви чи продукту.

Література:

1. Єрмакова Л. Р. Глоттоническая номинация в этнокультурном аспекте. URL: http://rusnauka.com/28_PRNT_2011/Philologia/9_94631.doc.htm
2. Державецкая И. А. Глоттонический дискурс: лексикографический аспект. *Одесский лингвистический вестник*. 2014. Вып. 4. С. 69–72.

3. Селіванова О. О. Актуальні напрями сучасної лінгвістики. Кіровоград, 1999. 148 с
4. Андрейко Л. В. Стратегії очуження та одомашнення при перекладі інтертекстуальних одиниць у художньому творі. *Філологічні трактати*. 2015. Т. 7, № 3. С. 7–13.
5. Половинчак Ю. М. Кулінарно-гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності. *Science and Education a New Dimension. Humanities and Social Sciences*. 2016. № 82. С. 34–47.
6. Бірковська І. М. Гастрономічні та антропонімічні культурні константи в Британському фольклорі. *Закарпатські студії*. 2015. Вип. 5. С. 33–38.
7. Климович С. Глютоніми на позначення десертів в українському гастрономічному дискурсі. Матеріали І Міжнародної наук. практ. конф. «Філологія та лінгводидактика в умовах євроінтеграції: реалії і перспективи». Херсон, 2018. С. 88–91.
8. Карабан В. І. Переклад англійської наукової і технічної літератури. Граматичні труднощі, лексичні, термінологічні та жанрово-стилістичні проблеми. Вінниця: Нова книга, 2004. 576 с.
9. Levi-Strauss C. *The Culinary Triangle. Food and Culture: a Reader*. NY, 2013. 3rd ed. P. 40–47.
10. Кияк Т. Р. Функції та переклад термінів у фахових текстах. *Вісник Національного ун-ту «Львівська політехніка». Серія «Проблеми української термінології»*. 2008. С. 3–5.
11. Коваленко А. О. Стратегії перекладу текстів дискурсу маскультури. *Наукові записки НДУ ім. М. Гоголя*. С. 174–179.
12. Мороз Т. О. Специфіка перекладу культурно маркованих одиниць. *Вісник Миколаївського національного університету імені В. О. Сухомлинського*. 2018. Вип. 4.4. С. 64–68.
13. Чернова Ю. В., Гарашенко Т. С. Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу. *Young Scientist*. 2018. №12(64). С. 149–150.
14. Oxford Advanced Learner's Dictionary URL: <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/>
15. Delia online. Recipes. URL: <http://www.deliaonline.com/recipes>
16. Словник іншомовних слів. URL: <https://www.jnsm.com.ua/sis/index.shtml>
17. Collins English Dictionary. URL: <https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english>

Zhulavska O., Zabolotna I. Ways of reproduction of culinary names in the Ukrainian language

Summary. The article is devoted to the theoretical substantiation and analysis of the specifics of the formation, functioning and difficulties of translating culinary names into Ukrainian. Multilingual culinary names represent a wide field for linguistic and cultural studies, due to the fact that gastronomic

discourse in each language environment reflects the peculiarities of culinary traditions, the variety of food ingredients used.

Culinary names are the names of dishes, drinks and confectionery. Today there is still a lack of a special section on onomastics, which would study the features of this lexical-semantic category. However, culinary names are widely used in special and fiction, periodicals and everyday language. Culinary names combine the capacity of meaning and brevity: for each name of the dish – a recipe. Culinary names can perform a symbolic, thematic or evaluative function, reflect the realities of traditional life. They are connected with the history of the formation of national cuisine and belong to the long-term background knowledge.

Differences in the established gastronomic norms create complex problems for intercultural communication and translation, respectively.

Texts of gastronomic discourse are one of the main difficulties of English-Ukrainian translation, because such texts are full of national-specific vocabulary, which includes, in particular, the names of dishes, foods, methods of cooking or serving food and more. Comparison of the original and translated texts reveals a set of problems faced by the translator when working with these lexical items, analyzes translation decisions, as well as techniques and transformations resorted to by translators, presents territorially and culturally formed translation traditions.

The main methods of translating culinary names can be divided into those that implement the strategy of domestication (tracing paper, descriptive translation or analogues – the transfer of difficult to understand names of dishes) or the strategy of alienation (transliteration or some cases of literal, literal translation or even preservation of a foreign word. languages of translation).

The strategy of forensics (alienation) has been found to be an effective and expedient way of translating nationally specific culinary names, as it allows to preserve their color. The strategy of domestication, on the other hand, in most cases is not appropriate in itself, because its use loses the original name of the dish, and the translation is often done through a description. The alienation strategy is recommended for use together with the translation commentary (which is usually based on a descriptive method of translation). The strategy of domestication is helpful to interpret the token in the commentary or footnote to the name of the dish or product.

Key words: culinary names, linguocultural studies, gastronomic discourse, glutonym, domestication strategy, alienation strategy.