

5. Klish, P. A., Khomyak, A. P. (2017) Komunikatyvni uminnia ta navychky yak vazhlyva skladova profesionalizmu pedahoha [Communicative Skills as an Important Part of Teacher Professionalism]. Pedagogical search. № 3. P. 15 - 17. [in Ukrainian].
6. Leontiev, A. A. (2002) Psikhologiiia obshcheniia [Psychology of communication]. M.: Academia. [in Russian].
7. Sannikova, S. B. Etychni ta etychno-komunikatyvni navychky ta vminnia vyklalacha VMZ [Ethical and ethical-communicative skills and abilities of the university teacher]. (2019). [online] URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wpcontent/uploads/2017/06/289.pdf> [in Ukrainian].
8. Sokolova, Yu. I. Proekt PROMETHEUS u rozvytku dystantsiinoi osvity Ukrainy [PROMETHEUS project in the development of distance education in Ukraine]. (2019). [online] URL: http://fitu.kubg.edu.ua/images/stories/Departments/kitmd/Internet_conf_17.05.18/s1/1_Sokolova.pdf [in Ukrainian].
9. Stetsenko, N. M. Komunikatyvna kompetentnist iak skladova profesiinoi pidgotovky suchasnoho fachivtsia [Communicative competence as a component of professional training of a modern specialist]. (2019). [online] URL: <http://ekhsuir.kspu.edu/bitstream/.pdf> [in Ukrainian].
10. Bond-Barnard, T. J., and Steyn, H. H. (2013). The programme benefits of improving project team communication through a contact centre. South African Journal Of Industrial Engineering. No. 24(2) P. 127-139. [in English].
11. Lee, J.-S., Cho, H., Gay, G., Davidson, B., & Ingraffea, A. (2003). Technology Acceptance and Social Networking in Distance Learning. Educational Technology & Society. No. 6(2). P. 50-61. [in English].
12. De Bra, P., Stash, N. Introduction to E-Learning Technologies. (2019) [online] URL : <http://www.wis.win.tue.nl/~nstash/presentations/e-learning-philips.pdf>. [in English].

RESOURCES

13. Coursera (2019) [online] URL: <https://www.coursera.org>.
14. Prometheus (2019) [online] URL: <https://edx.prometheus.org.ua/dashboard>.

УДК : 811.161.2'25'373:811.161.2.09(092)

DOI: <https://doi.org/10.31861/gph2020.823.155-161>

**Мелех Г.
(Дрогобич)**

ОСОБЛИВОСТІ ПЕРЕКЛАДУ КУЛІНАРНИХ ЛЕКСИЧНИХ ОДИНИЦЬ (НА ПРИКЛАДІ РОМАНУ ВАСИЛЯ БАРКИ «ЖОВТИЙ КНЯЗЬ»)

Стаття присвячена опису особливостей перекладу кулінарних лексем з українську на німецьку мови на основі роману Василя Барки «Жовтий князь». Переклад культурно-специфічних елементів завжди становить певні труднощі для перекладача, особливо у сфері кулінарії. Завданням статті є опис основних перекладацьких методів, застосованих при перекладі кулінарної лексики, та виявлення основних недоліків перекладу.

Ключові слова: перекладацький метод, кулінарна лексика, гастрономія, культурно-специфічний, українсько-німецький переклад.

Статья посвящена описанию особенностей перевода кулинарных лексем с украинского на немецкий языки на основании романа Василия Барки «Жёлтый князь». Перевод культурно-специфических элементов всегда становится некоторыми сложностями для переводчика, особенно в сфере кулинарии. Задачей статьи является описание основных переводческих методов, применяемых при переводе кулинарной лексики, и выявление основных недостатков перевода.

Ключевые слова: переводческий метод, кулинарная лексика, гастрономия, культурно-специфический, украинско-немецкий перевод.

The Features of Translation of Cookong Lexemes (based on of the novel “The Yellow Prince” by Vasyl Barka). Food is an integral part of our lives, and national dishes reflect the culture of the country as well as its language, clothing, traditions and other aspects. The development of globalization has led to influence of both different peoples and cultures on the formation of food preferences and national cuisine.

While translating gluttonic lexis there appear a number of problems, including those which are related to the lexical and grammatical structure of the language. Gluttony vocabulary is extremely rich and diverse, as is part of the national culture and language of each people. Food as a cultural product has always been an important character in fiction shaping a “gastronomical language” that is unique for each author. In 2009 M. Ostheim-Dzerovych made the German translation of the novel “The Yellow Prince” by Vasyl Barka as the novel entitled “Der gelbe Fürst”. The article describes the features of translating cooking lexemes from Ukrainian to German based on this novel. We were able to establish a number of major difficulties arise when translating cooking lexemes. They are connected primarily with the names of the dishes, the names of the ingredients and troponyms. Emphasizes on the need of extralinguistic knowledge when dealing with such units is made. Special aspects of translation (translation methods, transcoding, tracing, descriptive translation, their advantages and disadvantages) are examined. For adapting the translation to native culture translators use two opposite strategies of foreignization and domestication.

Key words: translation method, cooking vocabulary, gastronomy, culturally specific, Ukrainian-German translation.

Постановка проблеми. У сучасному світі у руслі глобалізаційних процесів посилюється обмін кулінарної лексики між країнами, тому постає проблема адаптації чужомовного лексичного матеріалу до стандартів мови перекладу. Зараз проблемною є не лише уніфікація кулінарної лексики, а й інших галузевих терміносистем та фахових субмов, зокрема суміжного з кулінарією готельно-ресторанного дискурсу. Стандартизація кулінарної лексичної системи тісно пов’язана з питанням перекладу іншомовних кулінарних одиниць. Кулінарна сфера як вираження власної ідентичності та ідентичності культури власної нації дедалі частіше стає предметом наукових студій не лише фахівців цієї галузі, а й лінгвістів, культорологів, психологів і, звісно, перекладачів. Ця універсалія відіграє надзвичайно важливу роль в інтра- та інтеркультурному, а також соціальному житті нації, втілює як у синхронічному, так і в діахронічному планах дух часу різних поколінь [8, с. 45]. Кулінарна лексика давно перетнула лінгвістичні кордони і об’єднує мовні, культурні та етнічні спільноти за різними ознаками. Всі ці фактори породжують потребу в перекладі кулінарних реалій у найширшому діапазоні: кулінарні рецепти, туристичні буклети, дієтологія та здоровий спосіб життя, новітні технічні, медичні чи хімічні дослідження сфери харчування тощо. Не можна оминати увагою кулінарну лексику у канві художніх творів, в яких вона, будучи важливою частиною повсякдення, відіграє важливу роль у характеристиці окремих персонажів чи цілої епохи, презентована у творі у формі кулінарних натюрмортів та ін.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Переклад кулінарних одиниць – малодосліджена тема у сучасному мовознавстві, оскільки при перекладі лексичних одиниць харчової семантики недостатньо лише технічних перекладацьких навичок, необхідно враховувати також етнічно-культурні аспекти цього специфічного пласта лексики. Перекладацький аспект кулінарної лексики частково розглядається у дослідженнях О.І. Державицької, М.В. Ундріцової та ін. Серед дослідників перекладу роману Василя Барки «Жовтий князь» слід відзначити М. Ткачевську, О. Шум.

Постановка завдання. Національна кухня будь-якого народу формувалася протягом багатьох століть, і в її лексичній системі закладені лексичні елементи складні для трансляції в іншу культуру, але разом з тим кожна національна кухня містить в собі певну частку реалій, спільних для багатьох культур. Оскільки для дослідження обрано українсько-німецькі паралелі, то кулінарна картина світу цих етносів має багато спільних харчових преференцій (практично відсутність харчових табу, схожий хронос харчування, однакова густальна шкала тощо), що значно спрощує процес перекладу. Предметом дослідження є порівняння кулінарних лексичних одиниць в оригіналі та у перекладі. Мету започаткованої статті вбачаємо в окресленні специфіки відтворення кулінарної лексики у перекладі іншою мовою. Предметом дослідження слугувала вибірка із роману «Жовтий князь» Василя Барки в оригіналі та в перекладі. Вибір саме цього роману є знаковим з огляду на тематику твору, де ключовим концептом є голод, що так чи інакше пов’язано з використанням лексики харчової семантики. Німецькомовний переклад роману «Жовтий князь» з’явився у 2009 році у перекладі Марії Остгайм-Дзерович.

Виклад основного матеріалу дослідження. Їжа є віддзеркаленням ментальності нації, харчові преференції є джерелом інформації про важливі етноспецифічні характеристики культури народу. З іншого боку, національні кухні дедалі більше інтернаціоналізуються, і виникає потреба

адаптації міжнародних кулінарних лексем або елементів окремих кухонь різними мовами. Концепт «Їжа» є детермінованим феноменом у літературі як у буденно-орієнтованій, так і в індивідуально-естетичній формах.

Кулінарна лексика у структурі художнього твору – явище доволі поширене, її використання детерміноване побутовим характером гастрономічного лексичного прошарку, невіддільністю сфери харчування від людського існування.

Переклад – це процес міжкультурної комунікації, спрямований на створення на основі вихідного тексту вторинного, який замінює його в новому лінгвістичному й культурному середовищі [2, с. 17]. Те, що є зрозумілим представникам вихідної культури, здебільшого є невідомим або малознайомим для представників цільової культури. [6, с. 203]. Людина, що перекладає з однієї мови на іншу, повинна завжди усвідомлювати розбіжності в культурному тлі, представленому цими мовами” [11, с. 194]. Метою перекладу є не лише передача змісту, а й подолання певного міжкультурного бар’єру.

Відмінності в усталених гастрономічних нормах породжують непорозуміння в міжкультурній комунікації, а відповідно і у перекладі. [4, с. 176]. Переклад кулінарної лексики значно погравляє процес міжкультурної комунікації та визначає кулінарними як важливі націєтворчі культурами. Інтегруючи кулінарні лексичні одиниці у чужу культуру, перекладач має уважно обирати стратегії та прийоми перекладу, оскільки при недбалому перекладі можуть бути втрачені культурно-специфічні конотації. Роль перекладача при перекладі кулінарної лексики не зводиться лише до механічного відтворення семантики слова, він повинен відтворити етноспецифічні особливості, які протиставляються нівелюючим тенденціям в умовах сучасного глобалізованого суспільства.

З одного боку, кулінарні лексичні одиниці є справжньою знахідкою для перекладача, оскільки вони називають характерні для харчової системи відповідної етнічної групи інгредієнти, страви, напої, способи приготування тощо, тим самим якнайширше характеризуючи її культуру і побут; з іншого боку, вони створюють значні труднощі у процесі перекладу, будучи актуалізаторами етноспецифічної інформації. Досить складною для перекладу є професійна кухонна лексика, якою послуговуються професіонали у сфері кулінарії, проте в художніх творах вона презентована у незначній кількості.

Перекладачі використовують дві основні перекладацькі стратегії: доместикація (наближення до культури мови-перекладу) та форенізація (збереження культурної компоненти у перекладі). Серед виокремлених гастрономічних одиниць міститься багато таких, що не мають етноспецифічного навантаження. Стосовно етноспецифічних гастрономів більшою мірою застосовується форенізація, очевидно, взнаки дається українське походження перекладача, яка розуміє особливості харчування українців і зберігає культурний компонент у перекладі гастрономів. Як приклади доместикації можемо назвати Teigtaschen – це все ж таки схожа, адаптована до українських вареників страва, але не її аналог, Schnaps zum Dazutrinken – в європейській, зокрема у німецькій, гастрокультурі немає поняття «закушувати алкогольні напої», тому автор робить семантичну перестановку: алкоголь є супровідником їжі.

Їжа та напої належать до культурно-маркованої лексики, для якої, як правило, застосовуються такі перекладацькі прийоми: транскрипція та транслітерація, дескриптивна перифраза, комбінована реномінація [3, с. 53]. При перекладі кулінарних реалій, які містять кілька сем у своєму семантичному значенні, на німецьку мову замість описового методу використовують словоскладання, притаманне німецькій лексичній системі загалом. Найбільш поширеним перекладацьким прийомом, застосованим до перекладу кулінарних одиниць, є ситуативна адаптація, коли перекладач використала наявні у німецькій мові лексеми для перекладу українських еквівалентів залежно від контексту. Саме тому у перекладі часті випадки використання одного німецького слова для різних українських: Nahrung – харчі, їжа, Fladen – паляниця, котлетина, корж, млинці, Rindfleisch – гов’ядина, воловина, Suppe – юшка, борщ, суп, варенина, Wermutwein – полинівка, наливка, Topf – казанок, чавун, горнятко, Kuchen – корж, коржик, маторженик, Backwerk – печиво, перепічка, Speise – страва, їстівне. З іншого боку, також одна і та ж українська реалія перекладена різними еквівалентами: харч – Nahrung, Lebensmittel, Essensvorrat, корж – Kuchen, Striezel, Fladen, млинці – kleine Fladen, Fladen, їстівне – Essbare, Speise, юшка – Suppe, Brühe, корейка – Schweinslungenbraten, geselchtes Fleisch, борщ – Suppe, Borschtsch, кухоль – Trinkbecher, Schöpfer, Krügerl, страва – Essen, Speise, їсти – essen, speisen, коржик –

Kuchen, печиво – Backwerk, Gebäck, маторженик – Mohnplätzchen, Kuchen. Дескриптивний прийом перекладач застосувала при перекладі таких лексем: млинці – kleine Fladen, качанизна – Mehl der Kolben, замішка – dünne Suppe, балабушки – kleine Küchlein, кип'яч – abgekochtes Wasser, цареградка – Karaffe nach Zarenmuster, курятина – gebratene Hühner, шавистий – vom Sauerampfer säuerlich. Основою опису є притаманні для кулінарної сфери мотиваційні ознаки: розмір, консистенція, смак, спосіб приготування. За допомогою прийому калькування перекладено лише дві лексеми: сорокаградусна – vierziggradige Schnäpse, празниковий хліб – Feiertagsbrot. Також непоширеним є прийом транслітерації: зубрівка – Zubrowka, папка – Papka.

Загалом кулінарні лексеми з погляду перекладу можна поділити на еквівалентні (притаманні як вихідній, так і цільовій мові) та безеквівалентні (назви страв, напоїв та окремих інгредієнтів національної кухні) [9, с. 149]. В аналізованому матеріалі лише 10 % лексем можна охарактеризувати як безеквівалентні: зубрівка, припряжений, папка, маторженик, кукурудзяник, шавистий, замішка, перепічка, тарава, балабушка, сорокаградусна, цареградка, празниковий хліб.

Борщ як національна українська страва доволі відомий і за межами України, тому переклад його лексемою «Suppe» неповною мірою передає колорит цієї страви. Очевидно, перекладаючи в одному контексті лексему «борщ» як «Suppe», перекладач хоче показати «неповноцінність» цієї страви, радше схожої на рідину, у якій від борщу лише буряки (ситуація, коли сім'я голодує і харчується залишками з грядки), а переклад цієї лексеми як «Borschtsch» характеризує більш наваристу страву, традиційний український борщ (частування борщем у місцевостях, де голод не був настільки поширеним).

Переклад діалектизмів – одна з ключових проблем перекладача. Оскільки діалектні слова є виразниками колориту місцевості, тому не слід обирати у цільовій мові відповідники навмання, приблизно, оскільки «діалектизми несуть у собі пам'ять тисячоліть, відгомін далеких віків і є свідками образного мислення предків» [1, с. 68]. У перекладі перекладач вживає австріяцизм «Erdäpfel», а не загальнонімецьке «Kartoffel», хоча в оригіналі автор вживає не діалектне «бульба» або інше, а загальноновживане «картопля».

Нестандартним завданням для перекладача є трансляція фразеологічних одиниць. Для того, щоб уникнути надлишкової описовості, перекладач повинен бути добре обізнаним у фразеологічній системі обох мов і вибрати правильний еквівалент, зважаючи на той факт, що семантика навіть дуже схожих за лексичним складом фразеологічних одиниць не завжди збігається. Фразема «твій горщик здібний варити» [12, с. 32] не має відповідного німецького аналогу з гастрономічним компонентом, хоча має інші метафоризовані вислови, проте у перекладі застосовано описовий метод: «Dein Köpfchen kann doch denken» [13, с. 30].

Гастрономічна картина світу є різною у кожній етнічній спільноті, тому схожі за звучанням слова (фальшиві друзі перекладача) мають відмінну семантику в окремих лінгвокультурах: «котлети з мухами» (дешева страва з фаршу, низьку якість якої підсилено негативною антисанітарною характеристикою) перекладає передає лексемою «Koteletts», яка в німецькій лексичній кулінарній системі позначає «цілий кусок м'яса на кісточці Rippenstück vom Kalb, Schwein, Lamm oder Hammel, das als beliebte Speise gebraten wird» [10, с. 785], тобто тут оригінал та переклад протиставляються за аксіологічною шкалою «дорого-дешево».

Багатозначність слова у мові оригіналу є значною перешкодою для перекладу, особливо, коли контекст неоднозначний, наприклад, лексема «пиріг» має в українській мові такі значення: 1. печений виріб із тіста з начинкою; 2. діал. вареник [7, с. 356.]. У тексті оригіналу зазначено: «... з пирогами забули про шкіну духовну» [12, с. 41], контекст не подає чіткої вказівки про те, чи йдеться про літературне чи про діалектне значення, а переклад подає це слово як «Teigtaschen» (вареники), хоча навіть з варениками це поняття не тотожне, оскільки як вареники, так і Teigtaschen – етноспецифічні артефакти, тому не мають повних еквівалентів в інших мовах.

Явище поліномінації доволі поширене у кулінарній лексичній системі, проте перекладач повинен застосовувати слово для перекладу, обираючи із притаманних йому значень, але не «приписуючи» не притаманної їм семантики для зручності перекладу, оскільки кожне слово має свою семантичну систему, яка розвивалась протягом тривалого часу. Переклад лексеми «полинівка» іменником «Wermutwein» цілком виправданий, але це слово не має значення «наливка», тому такий переклад недоцільний.

Труднощі для перекладу становлять також слова, які мають народну етимологію. У такому випадку можливий лише описовий переклад і то без збереження національного колориту, як-от

«цареградка» у перекладі «Karaffe nach Zarenmuster», носій іншої культури може декодувати лише основну частину назви цієї посудини Karaffe, а ось для роз'яснення означення «nach Zarenmuster» вимагає фонових знань про асоціативний ряд до конотації «по-царськи, царський»: розкіш, позолота, елітність, висока ціна тощо.

Складним для перекладу є також порівняння, особливо, коли не цілком зрозумілою є основа порівняння, наприклад, в оригіналі «руки м'які, як балабушки» [12, с. 49] перекладач подає як «Hände weich wie die einer alten Frau» [13, с. 47]. Невдачею такого перекладу вважаємо об'єкт порівняння у цільовій мові, оскільки руки у старенької бабусі не м'які та повні «як балабушки», а навпаки зморшкуваті, що створює хибне уявлення про образ описуваної людини.

Важливим для здійснення перекладу є функційний аспект лексем у зазначеному контексті. В оригіналі зазначено: «риба консервна і корейка – закушувати сорокаградусну», тобто функція страв – закуска до алкоголю; у перекладі: «konservierter Fisch und Schweinslungenbraten, auch vierziggradigen Schnaps zum Dazutrinken» [13, с. 54], тобто алкоголь виконує функцію дигестива до їжі.

У кулінарії важливі деталі, особливо актуальною є деталізація стосовно кулінарних процесів, і нехтування нею може призвести до викривлення змісту. Перекладач на власний розсуд додає конотації до слів, хоча в оригіналі не міститься інформації про спосіб приготування: лексема «курятина» (у значенні страва) перекладена як «gebratene Hühner», проте спосіб обробки міг бути різним. Таким чином перекладач застосовує прийом конкретизації.

Афіксація значною мірою впливає на значення слова, інколи слугуючи засобом поляризації, тому з двох слів з однаковою основою потрібно обирати з тим афіксом, який відповідає контексту, тому закуски не слід перекладати як «Nachspeise» (десерт), як це подано у перекладі, а як «Vorspeise».

У кулінарній лексичній системі важливим є співвідношення сировина – страва, інколи позначення сировини включене у назву страви, але не може бути її субституцією. В системі української кулінарної лексики суфікс -ник часто слугує для позначення страв (маторженик, крученик, січеник, маківник, медівник тощо), вказуючи на інгредієнт або спосіб приготування, тому кукурудзяник є стравою, і його переклад як Kukuruzgrieß ні за аналогією до наведених прикладів, ні, зрештою, ні за контекстом не є вдалим.

Цікавими у плані перекладу є також okazіonalіzmi. В оригіналі вживається прикметник «шавистий» (у значенні кислий, бо зварений зі щавлем), тому його переклад можливий лише описовим методом, оскільки аналога у німецькій мові немає schmeckte vom Sauerampfer [13, с. 292].

Через непоширеність деяких видів круп у німецькій кухні перекладач помилково передає «пшоняний суп» як «Weizensuppe», хоча насправді засипкою у пшоняному супі є пшоно (Hirse), а не перлова крупа (Weizengraupe).

У кухонній лексиці є доволі багато номенклатурних рядів, серед них предмети посуду. Для розрізнення видів одиниць посуду використовуються певні мотиваційні ознаки, які слугують основою диференціації у значенні лексеми, найчастіше це матеріал чи спосіб виготовлення, призначення, зовнішній вигляд тощо. Така тенденція зберігається як в українській, так і в німецькій мовах, тому невиправданим, на наш погляд, є використання лексеми «Suppentopf», яка у своєму найменуванні опирається на мотиватор-дистинатив (призначення – для супу) замість назви посудини полив'яний глечик, що має своєю мотиваційною основою спосіб виготовлення.

Перекладаючи артефакти в галузі флори та фауни, потрібно з'ясувати, чи поширений вид тварин чи рослин, обраний для перекладу, в тій місцевості, де відбуваються події, оскільки представники одного сімейства можуть знаходитись на доволі віддалених територіях. Лексему «тарава», тобто в'ялена риба перекладено словом «Weißfisch», яке має два значення: 1. елец (риба, поширена на території Росії); 2. верховодка звичайна (водиться в Дністрі та інших українських ріках). Однак тарава (тараня) передбачає не стільки вид риби, скільки спосіб її обробки, а для цього логічніше використати німецьке «Stockfisch», що за семантикою найближче до українського відповідника.

Кулінарна лексика у творі можна умовно поділити на три групи: 1. нейтральна лексика – переважно предмети посуду, окремі інгредієнти тощо; 2. страви-фантазії – харчування більшовиків (харчові артефакти, недосяжні героям твору), спогади про страви до голоду; 3. страви-реалії –

напівпрадатні до споживання страви. Належність лексеми до однієї з цих груп зумовлює вибір лексеми у цільовій мові.

Гастрономічні елементи як частини художнього твору підлягають його законам, тому перекладацькі рішення перш за все базуються на збереженні цілісності перекладеного твору та створенні художнього образу [5, с. 165].

Висновки з проведеного дослідження. Підсумовуючи, зауважимо, що головне завдання перекладу – розуміння змісту твору, передача автентичності описуваної етнічної спільноти та висвітлення основного меседжу автора – привернення уваги світової спільноти до проблеми голоду в Україні досягнуто, незважаючи на деякі неточності при перекладі кулінарних одиниць, які загалом можна ідентифікувати з контексту, оскільки людям загалом притаманна універсальна здатність до розпізнавання невідомих реалій, опираючись на фонові знання з відповідної галузі. Гастрономію як побутовий лексичний пласт глибоко укорінений в етнічній свідомості, пов'язаний з регіональними особливостями (фонетичними, лексичними тощо) відповідної мови, становить певні труднощі у процесі перекладу. Загалом при перекладі роману «Жовтий князь» перекладач зберегла манеру авторського почерку, допущені перекладацькі огріхи стосовно кулінарної лексики суттєво не вплинули на загальне враження від перекладу. В аналізованому романі глютонічна лексика особливо актуалізується у зв'язку з загальною темою голоду у творі, що передбачає оперування кулінарними лексичними одиницями.

Основними перекладацькими прийомами при перекладі кулінарних одиниць у «Жовтому князі» є ситуативна адаптація, дескриптивний прийом, калькування та транслітерація. При перекладі кулінарних лексем слід звернути увагу на контекст використання кулінаронімів, відмінність у гастрономічній картині світу у вихідній та цільовій мові, багатозначність слів, деталізація кулінарних процесів, афіксація, переклад номенів тощо.

Перспективу подальших досліджень вбачаємо у залученні до аналізу більшої кількості художніх творів, зокрема перекладених з німецької на українську, що сприятиме виробленню критеріїв для перекладу кулінарних лексичних одиниць з метою стандартизації кулінарної лексичної системи.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Білодід І. К. Сучасна українська літературна мова. Синтаксис. К.: Либідь, 1993. 248 с.
2. Бондар М. В. Назви турецьких національних страв, напоїв та особливості їх перекладу. *Science and Education a New Dimension*. Budapest, 2015. Issue 39, Vol. III (8), P. 17 – 20.
3. Зорівчак Р. П. Реалія і переклад. Львів: Видавництво при Львівському державному університеті, 1989. 215 с.
4. Куликова В. Г. Меню як різновид гастрономічного дискурсу: перекладацький аспект. *Науковий вісник ДДПУ імені І. Франка. Серія «Філологічні науки»*. Мовознавство. / Куликова В. Г., Ковальчук М. В. Дрогобич, 2016. Том 1. № 5. С. 176 – 179.
5. Куліш І. Терміни «форенізація» та «доместикація». Їх походження та місце в сучасній українській терміносистемі перекладознавства. 2017. URL: https://text-intertext.in.ua/pdf/n022017/kulish_iryna_02_2017.pdf.
6. Славова Л. Л. Відтворення культурно специфічних елементів у перекладі. Проблеми лінгвістичної семантики: IV Міжнародна науково-практична інтернет-конференція: збірник матеріалів, м. Рівне: РДГУ, 21 листопада 2019 р. Рівне. С. 203 – 204.
7. Словник української мови: в 11 т. / за ред. І. К. Білодіда. К.: Наукова думка, 1975. Т. 6. С. 356.
8. Ундріцова М. В. Глютонический дискурс: лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков): дисс. ... канд. филол. наук: 10.02.20. Москва, 2015. 290 с.
9. Чернова Ю. В. Кулінарна термінологія та проблеми її перекладу. *Науковий журнал Молодий вчений*. / Чернова Ю. В., Гарашенко Т. С. Херсон, 2018. № 12 (64). С. 148 – 151.
10. Deutsches Wörterbuch / von Gerhard Wahrig. Gütersloh: Bertelsmann Lexikon Verlag, 1994. S. 785.
11. Nida E. A. Linguistics and ethnology in translation problems. *World*. 1945. № 1. P. 194-208.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ ІЛЮСТРАТИВНОГО МАТЕРІАЛУ

12. Барка В. Жовтий князь: роман. Київ: Наукова думка, 2008. 304 с.
13. Barka Vasyl. Der gelbe Fürst. Übersetzt von Maria Ostheim-Dzerowycz. Kyjiw: Verlag Jaroslawn Wal, 2009. 328 S.

REFERENCES

1. Bilodid I. K. (1993). Suchasna ukrainska literaturna mova. Syntaksys [Modern Ukrainian Literary Language. Syntax]. K.: Lybid. (in Ukrainian)
2. Bondar M. V. (2015). Nazvy turetskykh natsionalnykh strav, napoiv ta osoblyvosti yikh perekladu [Names of Turkish National Dishes, Drinks and Features of their Translation]. Science and Education a New Dimension. Budapest. Issue 39, Vol. III (8), pp. 17 – 20.
3. Zorivchak R. P. (1989). Realiia i pereklad [Reality and Translation]. Lviv: Vydavnytstvo pry Lvivskomu derzhavnomu universyteti. (in Ukrainian)
4. Kulykova V. H., Kovalchuk M. V. (2016). Menu yak riznovyd hastronomichnoho dyskursu: perekladatskyi aspekt [The Menu as a kind of Gastronomic Discourse: Translation Aspect]. Scientific Journal of I. Franko State Pedagogical University. Series «Philological Sciences». Linguistic. Volume 1. № 5. pp. 176 –179.
5. Kulish I. (2017). Terminy «forenizatsiia» ta «domestykatsiia». Yikh pokhodzhennia ta mistse v suchasni ukrainskii terminosystemi perekladoznavstva [The Terms «forenization» ta «domestykation». Their Origin and Place in the Modern Ukrainian Terminological System of Translation Studies]. URL: https://text-intertext.in.ua/pdf/n022017/kulish_iryana_02_2017.pdf
6. Slavova L. L. (2019) Vidtvorennia kulturno spetsyfichnykh elementiv u perekladi [Reproduction of Culturally Specific Elements in Translation]. Proceedings of the Problemy linhvistychnoi semantyky: (Ukraine, Rivne, November 21, 2019), Rivne. pp. 203 – 204.
7. Bilodid I. K. (1975). Slovyk ukrainskoi movy [Dictionary of the Ukrainian Language] (1975) Kiev. V. 6. p. 356. (in Ukrainian)
8. Undritsova M. V. (2015). Glyuttonicheskiy diskurs: lingvokulturologicheskie, kognitivno-pragmaticheskie i perevodcheskie aspekty (na materiale russkogo, angliyskogo, frantsuzskogo i grecheskogo yazyikov) [Gluttonic Discourse: Linguistic-Cultural, Cognitive-Pragmatic and Translation Aspects (based on Russian, English, French and Greek)] (PhD Thesis), Moskva.
9. Chernova Yu.V., Harashchenko T. S. (2018). Kulinarна terminolohiia ta problemy yii perekladu. [Cooking Terminology and Problems of its Translation]. Scientific Journal. Young Scientist. Kherson. No. 12 (64). pp. 148 – 151.
10. Deutsches Wörterbuch [German Dictionary] (1994) / von Gerhard Wahrig. Gütersloh: Bertelsmann Lexikon Verlag. p. 785.
11. Nida E. A. (1945). Linguistics and ethnology in translation problems. World. No. 1. pp. 194-208.
12. Barka V. (2008). Zhovtyi kniaz [The Yellow Prince]. Kyiv: Scientific Thought. (in Ukrainian)
13. Barka Vasyl. (2009). Der gelbe Fürst [The Yellow Prince]. Übersetzt von Maria Ostheim-Dzerowycz. Kyjiw: Verlag Jaroslaviw Wal. (in German)

УДК : 811.111'34

**Михайленко В.
(Івано-Франківськ)**

IS DUMMY “IT” DUMMY IN DISCOURSE?

The substitution words like one, do, and it, etc. are frequently used in Modern English. The corpus analysis based on the BNC has registered 1045013 cases of “it” (the total –100mln) in Modern English. These units are traditionally considered semantically bleached, but they fill the position of the original units and corefer with them, accordingly, they are easily decoded from the semantics of the sentence or discourse. David Crystal also calls them prop words or dummy words and specifies that in the grammatical classification into parts of speech they refer to one or two of the postulated major classes. Empty words are said to refer to the words which have no lexical meaning and whose function, is solely to express grammatical relationship. This is also known as a syntactic expletive or a dummy subject. Whereas the following article is an attempt to prove the opposite.

The fact is that “it” synthesizes preceding textual information in order to contribute to the cohesive construction of texts” (Ariel, 1999), then the question of the status of “it” is rather debative and needs a thorough investigation. We can’t find an antecedent in the sentence of the type It’s spring as well