

Бондар М.В.

Назви турецьких національних страв, напоїв та особливості їх перекладу

*Бондар Мар'яна Володимирівна, кандидат філологічних наук, доцент
Київський національний лінгвістичний університет, м. Київ, Україна*

Анотація. Статтю присвячено аналізу назв турецьких національних страв, напоїв та особливостей їх перекладу. Виявлено національно-культурну специфіку цієї групи слів. Проаналізовано тематичні групи. Визначено клас високочастотних лексичних одиниць та з'ясовано фактори, що детермінують ступінь їх частотності в тексті. Зроблено акцент на необхідності екстралінгвістичних знань при роботі з такими одиницями. Досліджено особливості перекладу (способи перекладу: транскодування, калькування, описовий переклад; їх переваги та недоліки).

Ключові слова: національно-культурна специфіка, транскодування, калькування, описовий переклад, назви національних страв та напоїв

Переклад – це “вид мовного посередництва, у процесі якого зміст іншомовного тексту (оригіналу) передається на іншу мову шляхом створення інформаційно й комунікативно рівноцінного тексту” [1, с. 7]. Отже, переклад – це процес міжкультурної комунікації, спрямований на створення на основі вихідного тексту вторинного, який замінює його в новому мовному й культурному середовищі. У процесі перекладу, зазначає О.Д. Швейцер, відбувається “не лише зіставлення різних мовних систем, а й зіткнення різних культур і навіть цивілізацій” [13, с. 36].

У зв'язку з цим все більше дослідників пов'язують переклад тексту з поняттям культури (В.М. Комісаров, Л.К. Латишев, Р.К. Міньяр-Белоручев, В.С. Слєпович, Ю.О. Сорокін, О.Д. Швейцер та ін.) і розглядають текст як мовний дискурс.

Визнання тексту явищем культури зумовлює те, що текст як об'єкт перекладацької діяльності має трактуватися як дискурс, для розуміння якого необхідні не тільки лінгвістичні знання (лексика, граматики, стилістики), а й фонові знання, обізнаність щодо особливостей “картини світу” іншого народу (Т.А. Ван Дейк, Н.Л. Галєєва, В.М. Комісаров та ін.). Це теоретичне положення має велике значення для практики перекладу.

У зв'язку з цим доцільно розглядати переклад у власне лінгвістичному, історико-культурологічному, психолінгвістичному аспектах, оскільки “під час перекладу відбувається зіткнення не лише лексичних, граматичних систем, а й комунікативно-прагматичних, лінгвопоетичних, соціокультурних уявлень, менталітету мовців” [12, с. 61]. Тому “людина, що перекладає з однієї мови на іншу, повинна завжди усвідомлювати розбіжності в культурному тлі, представленому цими мовами” [17, с. 194].

Питання відтворення у перекладному художньому творі національно-культурної специфіки, притаманної оригіналові, постійно перебуває у центрі уваги теоретиків і практиків перекладу (А.В. Федоров, С. Влахов, С. Флорін, Л.С. Бархударов, В.С. Виноградов, В.В. Коптілов, Р.П. Зорівчак та ін.) і зберігає свою актуальність у світлі нових мовознавчих підходів.

Серед груп слів, яким притаманна національно-культурна специфіка, на окрему увагу заслуговують назви страв національної кухні. Хоч мова, її система й виражальні засоби безперервно розвиваються, утворюють нові форми і втрачають старі, проте ця частина лексики демонструє стійкий у часовому аспекті компонент побутової традиційної сфери життя людини та високу частотність вживання, що й зумовлює актуальність її

дослідження. Відмінності в системі національного харчування, формуючись під впливом природно-географічних умов, характеру господарської діяльності, інтенсивності контактів з іншими народами, значною мірою зумовлені духовною культурою етносів (наприклад, обрядові страви, харчові “табу” – релігійні або культурні заборони на вживання продуктів харчування та напоїв у їжу).

Багато національних страв викликають стійкі асоціації з певною країною і є своєрідними культурними маркерами. Наприклад: українська кухня – борщ, вареники; угорська кухня – гуляш, лечо; болгарська кухня – таратор, шопський салат; італійська кухня – равіолі, різото, тірамісу; французька кухня – фуа-гра, бешамель, крєп, круасан, шарлотка; німецька кухня – шніцель, клецки, сосиски; арабська кухня – шаурма; грецька кухня – мусака; грузинська кухня – лобіо, саціві, ткемалі, хачапури, чахохбілі та ін.

Упродовж століть у турецькій мовній картині світу сформувався великий пласт лексики на позначення різних продуктів, страв, напоїв, дослідження якої дає можливість розкрити специфіку життя турецького народу, звичаї, традиції та особливості світогляду.

Мета дослідження – комплексний аналіз назв турецьких національних страв, напоїв та особливостей їх перекладу. Досягнення поставленої мети можливе за умови виконання таких завдань: зробити вибірку назв турецьких національних страв; проаналізувати ступінь частотності та фактори, що її детермінують; визначити тематичні групи; з'ясувати особливості перекладу. Матеріал дослідження – турецькі романи Р.Н. Гюнтекіна, О. Памука, оповідання А. Несіна та їх українські художні переклади.

Національна кухня – важлива складова національної культури. Роками формувалася культура приготування, подачі їжі, встановлювалися відповідні смаки та вподобання. Турецька національна кухня визнана однією з найбагатших кухонь світу, яка має багатовікову історію. Вона поєднує в собі традиції тюркських кочових племен з черкеським, арабським та грецьким кулінарним мистецтвом.

Турки приділяють велику увагу приготуванню, сервіруванню та самій трапезі. У зв'язку з цим у художніх текстах назви національних страв характеризуються високим ступенем частотності та репрезентують різні тематичні групи: супи, м'ясні та рибні страви, вироби із борошна, кондитерські вироби, напої. У межах груп також спостерігається ядро та периферія (високочастото-

тні та низькочастотні лексеми), що зумовлено екстралінгвістичними факторами (смаки, вподобання, харчові “табу”). Табу турецької кухні – свинина, яка заборонена для споживання законами ісламу. Вживання алкогольних напоїв також забороняється релігією, проте не послідовно дотримується мусульманами. Високочастотні одиниці є своєрідними маркерами турецької культури.

Популярні турецькі напої: чай, кава, айран, раки. Серед страв із борошна – “бьорек” (пиріжок), сіміт (“бублик з кунжутом”). Серед високочастотних лексем назва турецької страви “долма”, яка нагадує голубці, проте начинку з рису, горіху, родзинок та спецій в ній завертають виноградним листям, а також начинкою можуть фаршируватися різні овочі: перець, кабачки, помідори, баклажани й готуються з оливковою олією та лимоном. Найпопулярніша м'ясна страв – “кебаб” – шашлик на шампурі, смажений на вуглі. Чи не найбільш частотні назви різних видів солодошів, багато з яких стали відомі в Україні, проте все ще потребують певних пояснень при перекладі: бахлава, лукум, цукати з каштанів.

Переклад, а також сприйняття турецьких художніх текстів не можливе без додаткових пояснень та певного рівня підготовки читача, оскільки навіть у самих звичайних на перший погляд стравах та напоях є своя специфіка. Наприклад: чорна кава подається в маленьких філіжанках зі стаканом холодної води; чайні філіжанки також маленькі за розміром, тому процес “чаювання” може тривати весь вечір; айран-йогурт, розбавлений холодною водою та підсолений, дуже популярний напій у Туреччині, яким запивають м'ясні страви; розбавлену анісову горілку власного виробництва – раки (напій відомий під назвою “левове молоко”) подають із закускою: тонко нарізаною динею, м'яким овечим сиром (фета), маринованою скумбрією. У текстах ця специфіка передається через контекст, проте може не сприйматися як національний колорит, а просто як вподобання героя, який замовляє певну страву чи напій. Так в українського читача може викликати здивування опис продуктів, які дістає герой з холодильника, коли готує сніданок. Обов'язковими елементами турецького сніданку – є чай, гарячі сіміти, масло, оливки, суджук (ковбаса зі спеціями, яка підсмажується на маслі), порізані овочі (помідори, огірки), різні сорти сиру (коров'ячий, овечий), яйця, шоколадна паста, різні види варення, мед, смажена картопля тощо. Це своєрідна традиція, яка передається із покоління в покоління, видозмінюється (у святкові та вихідні дні турецькі сіміти їдять у кав'ярнях та ресторанах, на свіжому повітрі, замовляючи “сніданкові тарілки”). Тому перекладачі з особливою увагою повинні ставитися до таких розлогих описів застіль.

Турецький суп “не поїси”, його турки “п'ють” і тут є своя своєрідність (супи перемелені блендером або протерті й мають не рідку консистенцію) З перших страв популярні супи (“чорба”) із чечевичі, томатів та інших овочів. На м'ясному бульйоні готують суп-локшину. Влітку вживають охолоджений суп, який готують із йогурту, свіжих огірків, кропу, оливкової олії, солі, часнику та трохи холодної кип'яченої води.

Вищенаведені випадки свідчать, що екстралінгвістична інформація важлива й потрібна для розкриття

національної специфіки, може пояснюватися через відповідники в іншій культурі, або контекстуально, або через зноски.

Проаналізовані лексеми, які транскодуються на українську мову й супроводжуються поясненням перекладача, презентують різні тематичні групи та мають різні способи тлумачення:

Супи: “чорба – юшка (тур.)” [7, с. 422] (більш доцільний, на наш погляд, український відповідник “суп”, бо він є родовим поняттям).

М'ясні страви: “дзонери – м'ясо смажене на вертикальному вертелі, що обертається” [10, с. 187]; “яхні – м'ясна страв, приготовлена зі смаженою цибулею” [7, с. 201] – лексема “яхні” уточнюється в контексті: “на обід вона приготувала мені *яхні з ягняти*, смачно заправленого яйцями й підкисленою сливкою, саме так, як я люблю” [7, с. 201]; “бастурма (тур.) – копчене, в'ялене м'ясо” [9, с. 145]; “кебаб – страв з жареного або тушкованого м'яса” [9, с. 281].

Овочеві страви: “сарма – страв з рису, трав та спецій (дуже рідко з фаршем), загорнених у виноградне листя” [2, с. 350] (доцільно було б доповнити пояснення українським відповідником цієї страви “голубці”, а також дати дослівний переклад “sarma – завертання”); “кале – гарбуз, смажений на олії” [7, с. 229].

Вироби із борошна: “бьорек – вид печеної чи смаженої випічки” [10, с. 240] (можливо, варто було дати український відповідник “пиріжок”).

Бобові: “леблебі – смажений горох” [7, с. 216; 9, с. 107; 10, с. 188; 11, с. 93].

Варення: “гюльбешекер – варення з пелюсток троянд” [3, с. 338]. Хоча іноді перекладачі вдаються до дослівного перекладу “трояндове варення”: “Не соромлячись, я попросила *трояндового варення*” [7, с. 201].

Кондитерські вироби: “сакиз татлиси – традиційні турецькі солодоші на основі жувальної смоли” [2, с. 350] (доцільно було б подати дослівний переклад “сакиз татлиси” – “жувальне солодке”); “суджук – солодоші на зразок грузинської чурчхели” [2, с. 350]; “суджук – солодоші з вивареного виноградного соку” [7, с. 216] (перше визначення, на нашу думку, є невдалим, бо не всі знають, що таке чурчхела); “мугаллебі – молочний кисіль, пудинг на рисовій муці; мугаллебіджі – той, хто готує та продає цю страву” [11, с. 205]; “махаллебі – молочний кисіль, зварений на рисовому борошні (тур., араб.)” [7, с. 422] (різна передача плану вираження: мугаллебі та махаллебі, перше визначення містить русизми); “баклава – відомий кондитерський виріб в кухнях Близького Сходу, що складається з листового тіста з горіхами в сиропі” [11, с. 318]; “баклава – тістечко ромбовидної форми з медом та мигдалем” [7, с. 360] (друге визначення не достатньо точне, оскільки баклава буває не лише ромбовидної форми й не лише поєднання меду з мигдалем, а також і з іншими видами горіхів); “маджнуни – в'язкі цукерки (з ароматичними речовинами або ліками)” [7, с. 359]; “кадаїф – кондитерський виріб з цукровим сиропом” [7, с. 429]; “кадаїф (тур.) – кондитерський мучний виріб із цукровим сиропом, екмек-кадаїф – різновид кадаїфу” [9, с. 139] (в другому поясненні уточнення (“виготовлений із борошна”) та згадується один із його видів – екмек-кадаїф).

Напої: 1. Неалкогольні напої: “боза – ферментований напій, поширений у Туреччині та на Балканах. Виготовляється методом бродіння з пшениці чи проса та містить 1% алкоголю” [6, с. 150]; “салеп (тур.) – гарячий напій, настояний на зозулиці” [9, с. 75]. 2. Алкогольні напої: “раки – турецька 45-градусна виноградна горілка, яка переганяється з додаванням анісового насіння” [2, с. 350]; “раки – ганусова горілка” [4, с. 28]; “раки – турецька анісова горілка” [9, с. 60]. Як бачимо, різні перекладачі описують по-різному: від достатньо деталізованого тлумачення (вміст алкоголю, спосіб виробництва) до короткого пояснення.

Паління: “марпуч – довга шкіряна трубка наргіле, по якій проходить дим” [3, с. 273].

Іноді перекладачі не пояснюють слів, які взагалі не зрозумілі для українського читача: “У вітрині, де я дев'ять років тому побачив сумочку, тепер виставляли кілля італійської салямї, головки бринзи-кашар” [8, с. 556]; “Вірніше, макаронної бабки з кашарським сиром” [5, с. 91] – *kaşar* – бринза, овечий сир; “відтак весь час ми згаляли, кидаючи шматки *сіміту* чайкам” [8, с. 540] – *simit* – бублик; “Деякі із статистів, переївши *кебабу*, не могли дочекатися кінця фільму” [8, с. 486] – *kebab* – смажені на рашпилі овочі та м'ясо; “... бляшанка з-під консервованої *долми*, яку жував негативний персонаж фільму” [8, с. 444] – *dolma* – фаршировані овочі (перець, кабачок тощо); “Так-так, приготуємо *хошаф* з родзинками та айвою, зовсім забули про нього” [8, с. 406] – *hoşaf* – компот; “Скажи Бекрі купити у Казима *пірзолу*, а тобі хуленько приготувати смажену печінку” [8, с. 379] – *pirzola* – відбивна (котлета); “баклава з фіс-ташками, солоний пиріг зі сиром “*су бьорегі*”, який я купував у відомого на весь район Нішанташи кондитера Лятіфа” [8, с. 358]; “Тато, не гаючи часу, замовив йому для нас обох раки й холодні закуски: *субьорегі* та соленого тунця” [8, с. 109]; “Залишився ваш улюблений “*Сігара бьорегі*” [8, с. 358] – *börek* – різні за формою пиріжки; “потім вийшов у квартал Таксім, де в буфеті свого дитинства випив *айрану* з гамбургером” [8, с. 123] – *ayran* – холодний напій на основі йогурту; “Аж потім, напхавшись по саму зав'язку супом, куркою й *кадаїфом* в якійсь із забігайлівок Каракьюю” – *kadayıf* – кондитерський виріб із борошна та цукрового сиропу [11, с. 391]; “У кафе “Нове життя” ми купили собі по розкішному *чуреку* з горіхами у формі місяця – це була наша вечеря” [9, с. 472] – *çörek* – булочка; “... мама у тому самому халаті з гвоздиками годувала мене з ложечки “*Мамою*” [10, с. 108] – *mana* – каша для немовлят.

Трапляються випадки, коли назва страви частково зрозуміла українському читачу, оскільки є спільна родова назва: “Іноді, коли ніхто не бачив, я брав ще ложечку *манної халви*” [8, с. 503]; “... забився в один із непомітних для стороннього ока кутків тамтешнього ресторану та замовив *томатний суп* і котлети, підсмажені на рашпері” [11, с. 182]; “Бо я ще учора ввечері з'їв *дві тарілки халви*” [5, с. 89]; “А *гороховий суп з тельбухами*?” [5, с. 91].

Є своя специфіка і в популярності певних видів продуктів (наприклад, у нас малопопулярний шпинат, айва, проте страви з них популярні в турецькій кухні): “Може, приготувати *пиріг зі шпинатом*, їстимете?” [8, с. 406],

“Моя донечка Шекер пригостила мене вчорашнім, але все ще хрумким *шпинатовим пирогом*” [7, с. 201] – “пиріг зі шпинатом”; “Кемално-бею, ви замовляли *мідії*, вони на столі, холонуть” [8, с. 429] – “фаршировані мідії”; “Увечері, прийшовши до Кескінів, я одразу впізнав запах гарного *айвового варення*, що наповнював оселю” [8, с. 480]; “... зможуть продавати у вишикуваних на полицках скляних баночках *айвоове, інжирове, вишневе варення*, яке варила бабуся по мамі” [11, с. 15] – “айвоове, інжирове варення”; “Вона ще дала чудового *виноградного узвару*” [7, с. 201] – “виноградний узвар”; “звеліла зготувати на обід у гювечі *артишоки* в оливковій олії, щедро приправлені лимонним соком, з креветками, за-тертими часником” [8, с. 299] – “артишоки у гювечі”; “Треба було нам уранці годувати його *сочевичним супом*, аби знав, що таке бути селюком!” [11, с. 23] – “сочевичний суп”; “... також зрідка траплялися від нього бандеролі з тюбиками м'ягкої зубної пасти, *цукровими каштанами* ...” [11, с. 17] – “цукрові каштани”; “підсмажиши на вечір отим двом лобурам *хліба з товченим магідалем і цукром*” [7, с. 63]; дивна комбінація страв: “... замовив собі подвійне *раки, бринзу та леблебі*” [9, с. 106-107]; “Ага, для апетиту з'їв *салат з огірків та кисляку, приправлений часником*” [5, с. 88].

Іноді перекладачі вживають український відповідник, тоді, на жаль, спостерігається втрата національного колориту: “Ми потеревенили за чаєм, поїли *бубликів*” [11, с. 202] – доцільно було вжити турецьку назву “сіміти” з поясненням. Інший спосіб перекласти – подати короткий опис та власне турецьке слово: “На тому ж таки малюнку, спиною до юрби, сидить чоловік, що продає *кунжутні рулети, які ми називаємо “сімітами”* ...” [10, с. 102]; “На вулицях було повно торговців сімітами, смаженими мідіями, пловом, каштанами, м'ясними кульками на грилі, хлібом з рибою, кульками з тіста, *айраном (напоєм на основі йогурту)*, різноманітними щербетами” [10, с. 397]. На жаль, трапляються помилки в написанні слова “сіміт”: “наше місто заводили продавці станків для гоління, продавці *семітів*, продавці фаршированих мідій, сукна, капців, ножів та виделок, торгаші водою, іграшками, слабоалкоголкою й усіляким дріб'язком, а до всього, наче не вдосталь, наші пороми заповнили торгаші запіканками й дьонерами” [10, с. 187].

Назви страв та напоїв вживаються також і в складі образних висловлювань: “Ех, і смачне ж молоко в нашого Молли! Ваше стамбульське проти нього – як *вода з мого наргіле*” [3, с. 165]; “Невдячний хлоп! Ми б мали *кинути твою голову в ступу й стерти на халву!*” [10, с. 179]; “Кинули жебракові огірок, так йому не сподобалося: кривий, каже, і викинув у канаву. *Що розуміє осел у компоті?*” [3, с. 181].

Як бачимо, назви турецьких національних страв та напоїв відтворюють національно-культурну специфіку життя турецького народу, при перекладі потребують глибоких екстралінгвістичних знань. Ці одиниці широко представлені в турецьких художніх текстах, а відтак і в українських перекладах, презентують різні тематичні групи (супи, м'ясні, овочеві страви, вироби із борошна, кондитерські вироби, алкогольні та безалкогольні напої) та мають різний ступінь частотності

(ядро та периферію). Головним чином, передаються на українську мову транскодуванням, калькуванням та описовим перекладом. Відсутність коментувань ускладнює сприйняття тексту й обмежує уявлення читача про його національну специфіку як репрезента іншої культури. Цей клас слів вживається також у

складі образних висловлювань, що також виявляє специфіку світобачення турецького народу.

Аналіз цього класу слів є перспективним напрямком сучасних лінгвістичних досліджень, які покликані до поєднання різних підходів при вивченні цього мовного матеріалу.

ЛІТЕРАТУРА

1. Ван Дейк Т.А. Язык. Познание. Коммуникация; пер. с англ. / Т.А. Ван Дейк; сост. В. В. Петрова; под ред. В. И. Герасимова. – М.: Прогресс, 1989. – 312 с.
2. Гюнтекин Р.Н. Ніч вогню: роман / Р. Н. Гюнтекин; пер. О.О. Васильченко. – Харків: Фоліо, 2011. – 351 с.
3. Гюнтекин Р.Н. Пташка співуча: роман / Р.Н. Гюнтекин; пер. В.М. Верховеня. – Харків: Фоліо, 2011. – 506 с.
4. Гюнтекин Р.Н. Стара хвороба: роман / Р.Н. Гюнтекин; пер. В.М. Верховеня. – Харків: Фоліо, 2011. – 317 с.
5. Несін А. На каруселі: оповідання / А. Несін; пер. с турец. О.І. Ганусець. – Київ: Дніпро, 1979. – 314 с.
6. Памук О. Біла фортеця: роман / О. Памук; пер. з турец. Г.В. Рог. – Харків: Фоліо, 2011. – 191 с.
7. Памук О. Мене називають Червоний: роман / О. Памук; пер. з турец. О.Б. Кульчинського. – Харків: Фоліо, 2012. – 638 с.
8. Памук О. Музей невинності: роман / О. Памук; пер. з турец. О.Б. Кульчинський та Г.В. Рог. – Харків: Фоліо, 2009. – 671 с.
9. Памук О. Сніг: роман / О. Памук; пер. з турец. О.Б. Кульчинський. – Харків: Фоліо, 2010. – 479 с.
10. Памук О. Стамбул: Спогади та місто / О. Памук; пер. з англ. Ю.В. Григоренко. – Харків: Фоліо, 2011. – 510с.
11. Памук О. Чорна книга: роман / О. Памук; пер. з турец. О.Б. Кульчинський. – Харків: Фоліо, 2012. – 667 с.
12. Селіванова О.О. Актуальні напрямки сучасної лінгвістики (аналітичний огляд) / Селіванова О.О. – К.: Фітосоціоцентр, 1999. – 148 с.
13. Швейцер А.Д. Теория перевода (статус, проблемы, аспекты) / Швейцер А.Д. – М.: Наука, 1988. – 215 с.
14. Güntekin R.N. Ateş Gecesi / Reşat Nuri Güntekin. – İstanbul: İnkilap Kitabevi, 2008. – 326 s.
15. Güntekin R.N. Çalıkuşu / Reşat Nuri Güntekin. – İstanbul: İnkilap Kitabevi, 2008. – 541 s.
16. Güntekin R.N. Eski hastalık / Reşat Nuri Güntekin. – İstanbul: İnkilap Kitabevi, 1999. – 246 s.
17. Nida E.A. Linguistics and ethnology in translation problems / E.A. Nida // World. – 1945. – № 1. – P. 194-208.
18. Pamuk O. Benim adım kırmızı / Orhan Pamuk. – İstanbul: İletişim, 2006. – 472 s.
19. Pamuk O. Beyaz kale / Orhan Pamuk. – İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2013. – 150 s.
20. Pamuk O. İstanbul: Hatıralar ve şehir / Orhan Pamuk. – İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2003. – 361s.
21. Pamuk O. Kar / Orhan Pamuk. – İstanbul: İletişim, 2002. – 429 s.
22. Pamuk O. Kara kitap / Pamuk Orhan. – İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2013. – 476 s.
23. Pamuk O. Masumiyet müzesi / Orhan Pamuk. – İstanbul: İletişim, 2012. – 592 s.

REFERENCES (TRANSLATED AND TRANSLITERATED)

1. Van Dijk T.A. Language. Cognition. Communication; trans. from English / T.A. Van Dijk; Comp. V.V. Petrov; Ed. V.I. Gerasimov. - Moscow: Progress, 1989. - 312 p.
2. Güntekin R.N. Night of Fire: a novel / R.N. Hyuntekin; trans. A.A. Vasil'chenko. - Kharkov: Folio, 2011. - 351 p.
3. Güntekin R.N. Singing bird: a novel / R.N. Hyuntekin; Trans. V.M. Verhovnya. - Kharkov: Folio, 2011. - 506 p.
4. Güntekin R.N. Old disease: a novel / R.N. Hyuntekin; Trans. V.M. Verhovnya. - Kharkov: Folio, 2011. - 317 p.
5. Nesin A. On carousels: stories / A. Nesin; Trans. form Turkish A.I. Hanusets. - Kyiv Dnieper, 1979. - 314 p.
6. Pamuk O. White Castle: a novel / O. Pamuk; Trans. form Turkish G.V. Rog. - Kharkov: Folio, 2011. - 191 p.
7. Pamuk O. People call me Red: a novel / O. Pamuk; Trans. form Turkish O.B. Kulchinsky. - Kharkov: Folio, 2012. - 638 p.
8. Pamuk O. Museum of Innocence: a novel / O. Pamuk; Trans. form Turkish O.B. Kulchynskyi and G.V. Rog. - Kharkov: Folio, 2009. - 671 p.
9. Pamuk O. Snow: a novel / O. Pamuk; Trans. form Turkish O.B. Kulchynskyi. - Kharkov: Folio, 2010. - 479 p.
10. Pamuk O. Istanbul: Memories and the City / O. Pamuk; Trans. from English. V. Grigorenko. - Kharkov: Folio, 2011. - 510s.
11. Pamuk O. Black Book: romance / O. Pamuk; Trans. form Turkish O.B. Kulchynskyi. - Kharkov: Folio, 2012. - 667 p.
12. Selivanov O. Recent trends of modern linguistics (analytical review) / Selivanov A.A. - K: Fitosotsiotsentr, 1999. - 148 p.
13. Schweitzer A.D. Theory of translation (status, problems, aspects) / Schweitzer A.D. - Moscow: Nauka, 1988. - 215 p.

Bondar M.V. The names of Turkish national dishes and drinks and special aspects of their translation

Abstract. The article is dedicated to analysis of the names of Turkish national dishes, drinks and special aspects of their translation. The national and cultural specificity of this group of words was found. Thematic groups were analyzed. The class of high-frequency lexical items was determined and factors that determine degree of their frequency in the text were clarified. 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.

Keywords: national and cultural specificity, transcoding, tracing, descriptive translation, names of national dishes and drinks

Бондарь М.В. Названия турецких блюд, напитков и особенности их перевода

Аннотация. Статья посвящена анализу названий турецких национальных блюд, напитков и особенностям их перевода. Выявлена национально-культурная специфика этой группы слов. Проанализированы тематические группы. Определён класс высокочастотных лексических единиц и установлены факторы, детерминирующие степень их частотности в тексте. Сделан акцент на необходимости экстралингвистических знаний при работе с такими единицами. Исследованы особенности перевода (способы перевода: транскодирование, калькирование, описательный перевод; их преимущества и недостатки).

Ключевые слова: национально-культурная специфика, транскодирование, калькирование, описательный перевод, названия национальных блюд и напитков