

*Гусейнов Амiралi Самiр огли,
аспiрант*

*Центру наукових досліджень та викладання іноземних мов
Національної академії наук України*

ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ КУЛІНАРНОЇ ТЕРМІНОСИСТЕМИ ЯК МІКРОСИСТЕМИ НАУКОВОЇ ТЕРМІНОЛОГІЇ (НА МАТЕРІАЛІ НІМЕЦЬКОЇ МОВИ)

Анотація. У статті подано огляд теоретичних положень сучасних досліджень у сфері термінознавства, а також виявлені основні шляхи формування кулінарної терміносистеми у німецькій мові.

Ключові слова: термін, кулінарна терміносистема, термінологічна одиниця, мовна одиниця, полісемія.

Постановка проблеми. Характерною рисою сучасного етапу наукового знання є тенденція до інтеграції різних галузей науки, що знаходить відображення, в першу чергу, в термінології і виражається в запозиченні термінів у інші наукові галузі. Окрім того, сьогодні можна спостерігати значне зростання інтересу до практичного впорядкування термінології в багатьох областях науки і техніки. Проте, як зазначає Д.С. Лотте, «будь-який термін, незалежно від того, чи будеться він для поняття нового або покликаний замінити вже існуючий термін, повинен бути науково обґрунтований. Лише за цих умов термінологією буде виконуватися та роль, що їй призначена, – служити більш досконалим знаряддям, за допомогою якого ми оперуємо науковими поняттями» [1, с. 23]. За умови відсутності суворо аргументованої в науковому плані термінології неможливий плідний і успішний розвиток жодної науки або галузі знання. Незаперечним є і той факт, що саме термінологія виконує найважливішу роль у науковому пізнанні як джерело отримання, накопичення та зберігання інформації, а також як засіб її передачі.

Сучасний етап розвитку термінознавства вимагає серйозного перегляду традиційних поглядів як на сутність терміну, так і на основні принципи його функціонування в тексті. Традиційні погляди на термін і термінологію вже не задовольняють потреб в обґрунтуванні ключових процесів і явищ, які відбуваються в сучасному термінознавстві. Це створює передумови для пошуку нових критеріїв відбору термінологічних одиниць. Розвиток термінознавства обумовлює необхідність проведення комплексного аналізу чинних тенденцій в галузі функціонування, поширення та перекладу одиниць спеціальної номінації.

Аналіз останніх досліджень і публікацій із цієї теми. Серед зарубіжних лінгвістичних розробок в області термінології найбільш відомими є роботи Е. Аллана, Є. Андрюса, Р.В. Брауна, Л. Макензена, Т. Савора, З. Стоберського, С. Стубеліуса, В. Флейшера, Дж.Н. Хоуга. У 30-40 рр. ХХ ст. також з'явилися лінгвістичні розробки Е. Вюстера, Е.К. Дрезена, Л. Ольшкі. Особливий інтерес викликають роботи Е. Вюстера, лінгвістичні розробки якого носили прикладний характер і дозволили створити рекомендації з координації роботи з термінами, впорядкування та організації терміносистем, інструкції для складання міжнародних словників термінів [2, с. 22].

У вітчизняній лінгвістиці термінологія, її етимологічна і морфологічна сторона висвітлюються в працях О.С. Ахманової, Г.О. Вінокура, С.В. Гриньова, В.П. Даниленко, Т.Л. Канделакі, В.М. Лейчика, Д.С. Лотте, А.А. Реформатського, А.В. Суперанської тощо. У таких роботах особливо проглядається мовознавчий досвід у вивченні спеціальних понять [3, с. 3] у кореляції з інноваційною науково-технічною термінологією, а також прагнення досліджувати й систематизувати терміни з метою формування єдиного понятійного апарату, адекватного для конкретних областей наукового знання.

Сучасні дослідження кулінарної термінології пов'язані з питаннями теорії загального термінознавства, інтернаціоналізацією кулінарної термінології, розвитком національних кулінарних терміносистем, стилістичного і дискурсивного використання кулінарних термінів, їхньої метафоричної сутності. Інтерес до вивчення кулінарної терміносистеми в лінгвістичному аспекті обумовлений декількома причинами. По-перше, все пояснюється поширеністю кулінарії, її соціальною важливістю, і, як наслідок, загальнозживаністю термінології. По-друге, кулінарна термінологія включає спеціальну лексику, яка називає основні поняття кулінарії як науки і сфери професійної діяльності. Останню відрізняє цілий ряд специфічних характеристик, зумовлених етимологією її становлення та еволюції. Обсяг кулінарного лексикону визначається сотнями тисяч слів і словосполучень, а також кулінарними термінологічними одиницями суміжних з нею галузей знання (біології, хімії, фізики, мікробіології, генетики, антропології, психології тощо). Значному масиву сучасної кулінарної термінології відповідає виняткове різноманіття категоріальних наукових понять. Таким чином, терміносистема сучасної кулінарії є складною і комплексною єдністю, що і визначає необхідність її дослідження для забезпечення функціонування понятійного апарату самої науки про кулінарію.

Метою дослідження є узагальнення теоретичних положень сучасних досліджень в області термінознавства, а також виявлення основних шляхів формування кулінарної терміносистеми у німецькій мові.

Виклад основного матеріалу дослідження. Сучасне термінознавство розвивається на тлі глобалізації екстралінгвістичних (соціально-економічних і наукових), а також лінгвістичних процесів, які протікають в умовах активного розвитку засобів комунікації. Ця обставина значною мірою зумовлює ряд особливостей, характерних для термінологічних систем «нового покоління», які активно запозичують одиниці спеціальної номінації з відповідних термінологічних систем інших національних мов. Таким чином, термінологія є відкритою системою, що постійно поповнюється новоутвореннями.

Кулінарне мистецтво – це невід'ємна складова будь-якої культури, настільки ж гідна дослідження, як і інші її області: література, музика, образотворче мистецтво тощо. Рівень роз-

витку цього мистецтва з плином часу також може змінюватися від примітивного до ускладненого. Однак серйозну увагу цій темі вчені стали приділяти лише в останні кілька десятиліть минулого століття. Цю наукову проблему тепер вивчають в історичному, соціологічному, етнографічному, психологічному та інших аспектах. Достатньо навести як приклад хоча б узагальнюючу інтернаціональну працю сорока чотирьох вчених «Історія харчування», здійснену під керівництвом Жана-Луї Фландрената Массімо Монтанарі. На жаль, філологічних досліджень, присвячених кулінарному мистецтву, поки дуже мало, а ті, що є, як правило, обмежуються розробкою дуже вузьких тем. Однак без всебічного, в тому числі і філологічного, дослідження цієї культурної області неможливо отримати повноцінне враження від культури в цілому і скласти адекватне уявлення про її історію виникнення, розвиток і занепад.

Найбільш ранні літературні свідчення про кулінарію ми виявляємо в комедіях Плавта (III – II ст. до н.е.) та в трактаті Катона Старшого «Про землеробство» (II ст. до н.е.). Рецепти жертвового римського хліба у Катона врівноважуються рецептами солодкої випічки з грецькими назвами. Саме в той час формується ставлення до кухні як до мистецтва. Енциклопедисти Цельс і Пліній Старший в I ст. н.е. теж часом наводять деякі кулінарні рецепти, але вони, як правило, мають, у першу чергу, медичне призначення і складені за популярними тоді дієтологічними рекомендаціями, а написаний трактат лікаря Анфима *De observatione ciborum* VI ст. н.е., в якому теж присутні рецепти, цілком присвячений зв'язку їжі та здоров'я. Кулінарія і медицина в античному сприйнятті були тісно пов'язані між собою. Отже, історія розвитку кулінарної терміносистеми з самого початку характеризувалася постійним припливом запозичень (латинізмів і неолатинізмів), а також поповненням словникового складу за рахунок значного числа інтернаціоналізмів.

Становлення кулінарного апарату в німецькій мові також відбувається в період розвитку кулінарії і медицини. Німецька кулінарна лексика, так само як і кулінарні терміни в будь-якій мові, отримує специфічну область функціонування. Протягом усієї історії існування кулінарного мистецтва в Німеччині основною характеристикою понятійного апарату кулінарії була інтеграція кулінарного словникового фонду і загальноживаної лексики, а також пов'язані з нею тенденції до диференціації та спеціалізації.

Перше видання «Про кухарську справу» було випущено в 1542 р. лікарем-гуманістом Г. Гумельбергом в Цюріху. Коментар М. Листера, лейб-медика британської королеви Анни, до його лондонського (1705 р.) й амстердамського (1709 р.) видань, на думку дослідників, заслуговує на інтерес. Х.Т. Шух видає книгу «Про кухарську справу» в Гейдельберзі (1867 р. і 1874 р.), доповнивши текст великою кількістю рецептів у тих місцях, де йому це здавалося необхідним. Перше критичне видання виходить у видавництві *Teubner* в Лейпцигу в 1922 р. зусиллями К. Джарратано. У 1958 р. в Лондоні виходить видання Б. Флауер і Е. Розенбаум, засноване на тексті Джарратано-Фольмер з урахуванням зауважень Е. Брандта, яке Ж. Андре вважав одним з кращих (вони серйозно розглядають практичні кулінарні проблеми тексту). Сам Ж. Андре випускає своє видання в Парижі в 1965 р. (перевидання в *Belles Lettres* 1987 р.), з детальним дослідженням всіх реалій, які стоять за позначеннями інгредієнтів, а в 1969 р. в Лейпцигу у видавництві *Teubner* виходить нове видання «Про кухарську справу», підготовлене М.Е. Мілхем.

Розпочатий в середні століття процес термінологізації кулінарних понять продовжує набирати силу. При вузькій спрямованості досліджень кулінарної термінології не можна не відзначити той факт, що вивчення еволюції кулінарної термінології є лакмусом змін, що відбуваються в лексичній системі німецької мови на тій підставі, що лексична складова кулінарії, як і лексичні складові інших галузей, органічно входить в лексичну макросистему німецької мови в якості мікросистеми. Остання характеризується як притаманними лише їй властивостями, так і властивостями всієї німецької лексичної системи.

У процесі становлення кулінарна термінологія стикалася з низкою певних проблем, пов'язаних з особливостями структурного оформлення даної терміносистеми. Наявність у лексемі декількох значень суттєво ускладнювала, але разом з тим мотивувала лінгвістичний пошук. Основною причиною появи полісемії в терміносистемі є статус кулінарної терміносистеми як мікросистеми в масиві загальноживаної лексики. Внаслідок цього одні й ті ж звукографічні комплекси виступають в якості номінантів різних референтів. Другою причиною багатозначності є «відставання» самої термінологічної одиниці від розвитку переданого їй поняття. Далі, по мірі розвитку, одне і те ж поняття членується на кілька самостійних, а звукографічний вигляд номінанта залишається аналогічним, як наприклад, термін *Messer*, *m* – 1. *Месник та Messer*, *n* – 2. *ніж, kochen* – 1. *варити (суп)*, 2. *готувати* 3. *куп'ятити воду, Brühe*, *f* – 1. *бульйон* 2. *відвар* 3. *соус* 4. *жижа* 5. *погано зварена кава*. Таким чином, відбувається постійне вдосконалення мови за допомогою розвитку багатозначності. Це явище і є полісемією, оскільки домінянти позначають два пов'язаних поняття в межах однієї терміносистеми – терміносистеми кулінарії [4].

Окрім полісемії, ще однією важливою лінгвістичною проблемою дослідження кулінарної термінології можна назвати номінацію явищ багатокомпонентними термінологічними словосполученнями, які є характерними для опису. Постійна складова таких словосполучень визначає основне родове поняття, а варіативні частини володіють уточнюючою функцією і висловлюють видові поняття. В якості прикладів можна навести такі терміни: *tauene Eis* – *морозиво, що тане, gekochte Eier* – *варене яйце, gemischte Komponenten* – *змішані інгредієнти, weich-gekochte Eier* – *яйце не в круту, geschlagene Sahne* – *збиті вершки*. Однак значення термінологічних словосполучень односторонньо не визначено. Д.С. Лотте стверджує, що «великою гідністю терміну є його стислість» [5, с. 30]. Дану точку зору поділяє і С.В. Гриньов: «Слід віддавати перевагу і всіляко прискорювати впровадження коротких термінів» [6, с. 182]. Як зазначає Л.В. Попова, наявність складних багатокомпонентних термінів є реакцією на те, що короткі прості терміни не здатні відповідати потребам номінації складних понять [7, с. 74].

Можна сказати, що кулінарія – одна з найбільш давніх наукових областей. Відповідно, завдяки історії її становлення вона володіє цілим рядом якісних особливостей. У даний час досліджуються різні аспекти кулінарної терміносистеми, як, наприклад, вплив іншомовної лексики на формування кулінарної термінології німецької мови в усі періоди її існування. «Велика питома вага в утворенні нових термінів становлять запозичення, оскільки саме термінологічна лексика є тим шаром словникового складу, який найбільш інтенсивно обмінюється і показує тенденцію до інтернаціоналізації» [8, с. 154]. Терміни, які пройшли процес асиміляції в німецькій мові, є французькі запозичення, наприклад, *Entrée*, *n* (з франц. «entrée»), *f*) – *антре*,

закуска; *Strudel*, m (з франц. «stroudele», m). О. Бегагель також вказує на те, що природничі науки широко використовували терміни іншомовного походження в усі періоди свого розвитку [9, с. 140]. Так, в термінології німецької мови зустрічається багато асимільованих запозичень, які прийшли зі східних мов. Наприклад, першоджерелом слова *alkohol* «алкоголь, спирт» є арабська мова. Пізніше воно потрапило в середньовічну латину, а приблизно в XVI ст. – в західноєвропейські мови. У слов'янські мови це слово прийшло, можливо, з німецької.

Говорячи про кулінарну терміносистему, необхідно відзначити, що термінологічні одиниці даної сфери приходять в систему як вже готові мовні одиниці в комплексі з поняттями і реаліями, які є для них референтами номінації. Їхня основна функція для становлення кулінарної терміносистеми не обмежувалася тільки тим, що своєю появою вони насичували понятійний апарат. Іноземні лексичні вкраплення несли за собою і новий спосіб упорядкування наукових понять, організацію їх внутрішньо-системних відносин. Таким чином, іншомовні лексеми одночасно наповнювали терміносистему поняттями і принципами її функціонування.

Висновки з дослідження і перспективи подальших пошуків. Вивчення кулінарної термінології зумовлене соціальною важливістю цієї галузі знань для збереження і зміцнення здоров'я людини і суспільства в цілому. Дослідження становлення і розвитку мови кулінарії, її терміносистеми дозволяє зрозуміти шляхи розвитку самої кулінарії, її зв'язки з іншими науками, технікою, історією суспільства. Кулінарна термінологія є цілісним об'єктом, що володіє системними ознаками. Їх вивчення має принципове значення для створення теорії про системність лексики і робить певний внесок у розвиток теорії термінознавства. Поява кулінарних термінів у німецькій мові – процес, обумовлений даними історії розвитку кулінарії в усіх країнах світу.

Стрімка еволюція багатьох сучасних наукових напрямків, в тому числі і гастрономічних, відбувається в кореляції з удосконаленням їх понятійного апарату та терміносистем. При цьому спеціальний словниковий склад так званих термінологічно розвинених мов поповнюється за рахунок відповідної лексики. Кулінарна терміносистема – це сукупність найменувань (слів і словосполучень) для однозначного і точного позначення спеціального наукового поняття в системі спеціальних понять. Системна організація кулінарної терміносистеми є віддзеркаленням нелінгвістичної системності (системи реалій і понять) і власне мовної системності, яка знаходить вираз у семантичних відносинах в лексиці і особливостях терміноутворюваних моделей. Таким чином, розвиток науки просувається без відриву від вдосконалення його термінологічного апарату, який, у свою чергу, розвивається в унісон еволюції наукового напрямку.

Щодо перспектив подальших пошуків, ми вважаємо за доцільне проведення семантичного аналізу кулінарних термінів, виділення тематичних груп кулінарної термінології та дослідження запозичення, шляху утворення нових кулінарних термінів в німецькій та українській мовах.

Література:

1. Лотте Д.С. Образование и правописание трехэлементных научно-технических терминов / Д.С. Лотте ; АН СССР, Ком. техн. терминологии. – Москва : Наука, 1969. – 119 с.
2. Wüster, E. Einführung in die allgemeine Terminologielehre und terminologische Lexikographie / E. Wüster. – Wien : Technische Universität : in Kommission bei Springer, 1979. – Т. 1: Textteil ; Т. 2: Bildteil. – 145, 70 s.
3. Виноградов В.В. Русский язык: грамматическое учение о слове / В.В. Виноградов. – Москва : Высш. шк., 1986. – 640 с.
4. Гринев С.В. Введение в терминоведение / С.В. Гринев ; МГУ им. М.В. Ломоносова, Моск. пед. ун-т. – Москва : Моск. лицей, 1993. – 309 с.
5. Лотте Д.С. Основы построения научно-технической терминологии: вопросы теории и методики [Текст] / Д.С. Лотте ; АН СССР, Ком. техн. терминологии. – Москва : АН СССР, 1961. – 158 с.
6. Гринев С.В. Терминоведение: Итоги и перспективы / С.В. Гринев. – М., 1993. – С. 141.
7. Попова Л.В. Проблемы номинации в терминологии [Текст] / Л.В. Попова // Функциональные особенности лексики английского языка. – Омск, 1986. – С. 73–79.
8. Stepanova M.D. Lexikologie der deutschen Gegenwartssprache [Text] / M.D. Stepanova, I.I. Černyševa. – 2., verb. Aufl. – Moskva, 1986. – 247 s.
9. Behagel O. Die deutsche Sprache [Text] / O. Behagel. – Halle (Saale): Niemeyer, 1968. – 313 s.

Гусейнов А. С. История развития кулінарной терміносистемы как микросистемы научной терминологии (на материале немецкого языка)

Аннотация. В статье представлен обзор теоретических положений современных исследований в области терминологии, а также определены основные пути формирования кулінарной терміносистемы в немецком языке.

Ключевые слова: термин, кулінарная терміносистема, терминологическая единица, языковая единица, полисемия.

Guseinov A. The history of culinary term system development as a microsystem of scientific terminology (on the basis of the German language)

Summary. The article focuses upon theoretical propositions of modern research in the sphere of terminology as well as defines the principal ways of the culinary term system formation in the German language.

Key words: term, culinary term system, term unit, language unit, polysemy.