

УДК 81'373.46 (045)

**ЛЕКСИКО-СЕМАНТИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НОМІНАЦІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ В АНГЛІЙСЬКІЙ ТА УКРАЇНСЬКІЙ МОВАХ****Морєва Г. Г., Дорменєв В. С.**

*Стаття є спробою вивчення особливостей номінації однієї з тематичних груп кулінарної термінології – кондитерських виробів. На матеріалі англійської та української мов досліджено номінативні особливості проаналізованих термінологічних одиниць, розроблено їх лексико-семантичну класифікацію. З'ясовано основні внутрішньомовні та міжмовні фактори, що впливають на творення термінів даної тематичної групи.*

*Ключові слова:* номінація, тематична група, кондитерські вироби, термінологічні одиниці, номінативні особливості.

*Статья является попыткой изучения особенностей одной из тематических групп кулинарной терминологии – кондитерских изделий. На материале английского и украинского языков исследованы номинативные особенности проанализированных терминологических единиц, разработана их лексико-семантическая классификация. Выявлены основные внутриязыковые и межъязыковые факторы, влияющие на образование терминов данной тематической группы.*

*Ключевые слова:* номинация, тематическая группа, кондитерские изделия, терминологические единицы, номинативные особенности.

*The present article attempts at investigating confectionery nomination as one of the thematic groups of culinary terminology. On the basis of English and Ukrainian there was undertaken the study of nominative peculiarities of terminological units and there was worked out their lexico-semantic classification. Intralingual and extralingual factors which influence the formation of terms of this particular thematic group were clarified.*

*Key words:* nomination, thematic group, confectionery, terminological units, nominative peculiarities.

Вивчення термінології тісно пов'язане з вивченням мови загалом, оскільки у процесі свого розвитку науковий і загальнонародний лексичний потенціал постійно взаємодіють один з одним, до того ж спеціальний лексичний фонд більше реагує на численні зміни, що відбуваються в суспільстві, науці і виробництві.

Проблема вивчення галузевої термінології не нова у вітчизняному мовознавстві і привертає увагу все більшого числа дослідників. Видаються фундаментальні праці з теорії терміна і термінології (В. В. Акуленко, В. О. Горпинич, А. С. Д'яков, А. В. Крижанівська, Т. Р. Кияк, О. О. Селіванова, Л. О. Симоненко, Т. І. Панько тощо), проводяться наукові конференції, захищаються дисертації з різноманітної спеціальної термінології. Особливо плідним став період 1960 – 2000 рр. [1].

Проаналізувавши велику кількість дисертацій і монографій цього періоду, автор систематизує і класифікує їх тематику. Так, активно досліджувалася термінологія природничих та сільськогосподарських наук, термінологія гуманітарної, економіко-правової та фінансової сфер, технічних наук та інформаційних технологій.

На жаль, у цій розмаїтості тематики і напрямків термінологічних студій далеко не перше місце посідає кулінарна лексика. Її дослідження фрагментарні і торкаються, зокрема, вивчення історії назв продуктів та їжі (З. Козирєва), семантики побутової лексики (назви страв, напоїв, продуктів харчування) українських літописців кінця XVII – початку XVIII ст. (О. Крижко), термінології громадського харчування (С. Руденко) [1]. Крім цього, вивчаються терміни харчової промисловості, зокрема, їх структурно-компонентний склад [5].

Проте вивчення кулінарної лексики цікаве і важливе не тільки для лінгвістики. Харчування відіграє, мабуть, першорядну роль у повсякденному житті людини, тобто тісно пов'язане з його життям і побутом, тому вивчення різних тематичних груп

кулінарних термінів необхідне також для досліджень з історії, етнографії, культурології. Таким чином, **актуальність** проблеми є безсумнівною.

Як стверджує Вікіпедія, основне призначення їжі – бути джерелом енергії відновлюваних матеріалів (наприклад, вода) і "будівельного матеріалу" для організму, однак не менш важливим у харчуванні людини є фактор отримання насолоди від їжі.

Саме цей останній фактор став підставою для того, що **предметом** дослідження було обрано одну із тематичних груп кулінарної лексики – кондитерські вироби.

**Метою** статті є аналіз лексико-семантичних особливостей номінації кондитерських виробів в англійській та українській мовах.

Кондитерські вироби (**англ.** *confectionery, pastry*, **укр.** *кондитерські вироби*) – це висококалорійні харчові продукти, що характеризуються приємним смаком і ароматом, високою харчовою цінністю і гарною засвоюваністю. Для їх виготовлення використовують борошно, цукор, мигдаль, горіхи, карамельну масу, мед та інші солодкі речовини (ксиліт, сорбіт), патоку, вершкове масло, яйця, сир, різні фрукти, мак, креми, варення, желатин, агар-агар, вершки, сухе молоко тощо. Прикрашають кондитерські вироби карамеллю, кремами, збитими вершками, желе, мармеладом, шоколадними цукерками, вафлями, маленьким печивом, панірувальними сухарями, мигдально-карамельною масою, а також фруктами і ягодами.

**Матеріалом** для дослідження стали 298 англійських та 219 українських найменувань кондитерських виробів, відібраних із словників і спеціальної літератури, список яких наведений в кінці статті. Вважаємо таку кількість фактичного матеріалу достатньою на цьому етапі лінгвістичного аналізу, враховуючи його невеликий обсяг.

Термінологія кондитерських виробів, як і будь-яка інша, неоднорідна за своїм складом і може бути поділена принаймні на 2 лексико-семантичні групи – "Цукрові кондитерські вироби" і "Борошняні кондитерські вироби", - з подальшим поділом на підгрупи.

**1. Цукрові кондитерські вироби**, що виготовляються, як правило, з паленого або плавленого цукру з додаванням цукрової пудри, крохмалю, какао-порошку, вершкового масла, фарбників та приправ (горіха, кмину, коріандру, мигдалю) тощо, являють собою різні фруктово-ягідні вироби, карамель, шоколад, какао-порошок, ірис, халву, східні солодощі типу карамелі і м'яких цукерок.

У цій групі були виділені 4 лексико-семантичні підгрупи з урахуванням структури кондитерського виробу.

**1.1. Цукрові кондитерські вироби щільної та кристалічної структури** з плавленого цукру з додаванням горіхів, фруктів, ягід, ароматичних і смакових речовин (кава, ваніль, вина тощо), які мають різноманітну форму. Ці вироби можуть бути глазуrowаними або неглазуrowаними, з начинкою або без неї:

**англ.:** *coating, glaze, dragée, sweet, boiling, caramel, fruit drop, sugar candy, lollipop, sugarplum, fondant, bonbon, sweet, candied fruits, chocolate;*

**укр.:** *глазур, драже, ірис, карамель, конфітюр, льодяник, помадка, цукерка, цукати, шоколад.*

**1.2. Цукрові кондитерські вироби пінистої, повітряної структури**, які складаються із збитих яєчних білків або вершків з цукром, з додаванням ванілі й ароматизаторів.

**англ.:** *kiss, blancmangé, marshmallow, fruit jelly / paste, fruit-paste sweets / candies, parfait, pastila, praliné, cream, soufflé, meringue;*

**укр.:** *безе, бланманже, зефір, пастила, парфе, праліне, суфле, меренга.*

**1.3. Цукрові кондитерські вироби желеподібної структури**, одержувані в результаті уварювання фруктового соку в цукровому сиропі з крохмальними або іншими (агар-агар) загусниками.

**англ.:** *jam, jelly, marmalade, Turkish delight;*

**укр.:** *джем, желе, мармелад, рахат-лукум.*

**1.4. Цукрові кондитерські вироби шарово-волокнистої структури**, виготовлені з обсмажених подрібнених ядер насіння або горіхів шляхом перемішування з карамельною масою чи розплавленим, злегка обпаленим цукром.

**англ.:** *candied roasted nuts / almonds, nuts-and-honey bar, marchpane, marzipan, halva(h), lacto, sherbet;*

**укр.:** *грильяз, козинаки, марципан, халва, щербет.*

**2. Борошняні кондитерські вироби**, представлені різноманітним печивом, пряниками, вафлями, кексами, ромовими бабами, рулетами, тортами, тістечками, борошняними східними солодощами, характеризуються наявністю борошна, цукру, жирів, молока і яєць, а також художньою декоративністю оформлення, що відрізняє їх від цукрових кондитерських виробів. Поряд із вищезгаданими інгредієнтами застосовується додаткова сировина: фрукти і фруктові-ягідні напівфабрикати, горіхи, розпушувачі, молочні продукти, ароматизатори (есенції, вина, коньяки), смакові і фарбувальні речовини, згущувачі. Більшість борошняних кондитерських виробів відзначається високою енергетичною цінністю, великим вмістом легкозасвоюваних вуглеводів, жирів та білків, що обумовлено використанням різного виду тіста під час їх виробництва.

Цю лексико-семантичну групу можна розділити на 2 підгрупи, враховуючи форму і структуру кондитерського виробу.

**2.1. Борошняні кондитерські вироби з великим вмістом цукру-піску та жиру, низьким вмістом вологи, різноманітної форми, шарової структури і крихкості:**

**англ.:** *waffle, gaufre, vergunu, dry biscuit, hard tack cracker, croquet, cookies, puchkenik, stovpec', scones, masurok*

**укр.:** *вафля, вергуни, галета, коржики, крекер, крокет, печиво, пухкеник, стовпець, мазурок*

**2.2. Борошняні кондитерські вироби щільної повітряної структури з вмістом масла, цукру, яєць, високими смаковими якостями і гарним художнім оформленням, часто у формі шарів, які промащуються кремом, фруктову начинкою, марципаном чи шоколадом.**

**англ.:** *baba, boucheé, biscuit, sponge cake, angel cake, éclair, méeringue, cake, gingerbread, gibbery, spice cake, plazeck, Swiss roll, tartlet, pastry, (fancy) cake, tart, trifle;*

**укр.:** *баба, буше, бісквіт, еклер, меренга, кекс, коврижка, пряник, пляцек, рулет, тарталетка, тістечко, торт, трайфл.*

Термінологічна номінація розглядається як процес називання спеціальних понять в різних галузях знань і людської діяльності, як творчий усвідомлений процес, спрямований на створення особливих найменувань – термінів [3, с. 6].

Термінотворення – це головним чином процес вторинної номінації, результатом якого є формування терміноодиниць з прозорою внутрішньою формою [2; 3; 4]. На відміну від первинної номінації, вторинна допускає вживання фонетичного образу вже існуючої лексичної одиниці як імені для нового поняття. Таким чином, використання імені загальновідомого поняття в процесі найменування нового поняття є результатом семантичної номінації (деривації) в спеціальній лексиці: "Семантична деривація як один із способів термінотворення ґрунтується на схожості побутових і наукових понять у межах вже готового знаку загальноновживаної мови" [4, с. 12].

Для обох досліджуваних мов найбільш поширеними способами творення термінів тематичної групи "Кондитерські вироби" можна назвати метафоричний (на підставі аналогії або імпліцитного порівняння) (**англ.** *sugarplum, lollypop, kiss*; **укр.** *льодяник, бeze*) і метонімічний (заснований на реальній суміжності) (**англ.** *marshmallow* / **укр.** *барбарис*) переноси значень. При цьому перший спосіб переважає, що складає 124 терміни (42%) в англійській і 86 термінів (39%) в українській мові, тоді як кількість термінів, створених метонімічним способом, складає 21 (7%) в англійській і 16 (8%) в українській.

Так, наприклад, найменування кондитерського виробу *sugarplum, lollypop* / *льодяник* створено в англійській мові шляхом метафоричного переносу: дослівно слова *sugarplum* і *lollypop* перекладаються як "цукрова слива" (береться до уваги схожість форми льодяника зі сливою) і "шиплячий язик" (в основі найменування лежать, ймовірно, властивості льодяника легко розчинятися в роті). Ці ж причини, тобто схожість властивостей і зовнішнього вигляду виробу із льодом, лягли в основу українського терміну *льодяник*.

Досить ілюстративним також є термін *kiss* / *безе*. В англійській мові назва цього кондитерського виробу створена шляхом метафоризації від французького слова *baiser*, що означає "поцілунок". Ймовірно, кондитери цією назвою хотіли підкреслити

солодкість і повітряність тістечка. Що ж до української мови, це слово є запозиченим, адаптованим способом транскрипції.

Слід зазначити, що в англійській мові порівняно з українською частіше зустрічаються випадки творення термінів шляхом метафоризації: *cracker*, *croquet*, *cruller*, *sponge cake*, *roll*, що підтверджує висловлену раніше думку про те, що образність термінологічної лексики більше властива англійській мові [4, с. 15].

Значно рідше зустрічаються випадки творення термінів шляхом метонімічного переносу, наприклад, *marshmallow*. В англійській мові назва цього кондитерського виробу створена від назви лікарської рослини (*marshmallow* означає "алтей", тобто рослина, з якої спочатку виготовляли зефір), в українській мові цей термін створений способом прямого запозичення від фр. *zéphyr*, що означає "легкий західний вітерець", вказуючи на повітряність і легкість кондитерського виробу.

Оскільки запозичення є одним із способів поповнення словникового складу мови і одним із способів термінотворення, неможливо не торкнутися цього аспекту проблеми.

Хоча англійська мова, як і українська, тяжіє до використання власнемовних кондитерських термінів, що складає 153 термінів (51%) в англійській мові, 117 (53%) в українській, частка запозиченої лексики в цих мовах також досить значна.

Аналіз фактичного матеріалу показав, що основний обсяг лексики, запозиченої англійською та українською термінологією, складають терміни французького походження: *éclair* / еклер, *praliné* / праліне, *parfait* / парфе, *soufflé* / суфле, *blancmangé* / бланманже тощо. На другому місці в англійській мові запозичення зі слов'янських мов, наприклад: *puchkenik*, *stovpec*, *masurok*, *baba*, *pigeon's milk*, *Napoleon*. Цікаво, що цей останній термін потрапив до англійської мови шляхом транслітерації зі слов'янської кулінарної термінології, в якій він з'явився внаслідок появи кондитерського виробу, присвяченого сотій річниці перемоги над Наполеоном. Стосовно української мови, на другому місці за кількістю запозичень – терміни з англійської мови (*жем*, *кекс*, *трайфл* тощо).

Як в англійській, так і в українській мовах існує певна кількість термінів, запозичених з німецької (*waffle* / вафля, *strudel* / штрудель, *marzipan* / марципан), іспанської (*chocolate* / шоколад, *caramel* / карамель), італійської (*marmalade* / мармелад), арабської (*halva* / халва, *sherbet* / шербет). Запозичені терміни мають незначні фонетичні відмінності і пов'язані з особливостями вимови і правопису кожної мови.

Таким чином, як в англійській, так і в українській мовах, створення назв кондитерських виробів є результатом вторинної номінації, внаслідок чого утворюються термінологічні одиниці з прозорою внутрішньою формою, тобто за рахунок прямого віддзеркалення особливостей того чи іншого кондитерського виробу.

В обох мовах переважає найменування кондитерських виробів шляхом метафоричного переносу. При цьому варто зазначити, що в англійській мові метафоричні традиції сильніші. Випадки метонімічного переносу зустрічаються в обох досліджуваних мовах значно рідше.

Поряд з власнемовними термінами, англійська та українська мови використовують значну кількість запозичень з європейських мов, серед яких переважають терміни французького походження.

Результати дослідження є підґрунтям для подальших розвідок тематичної групи "Кондитерські вироби".

Перспективними напрямками вважаємо історико-етимологічні дослідження термінів, що входять до складу цієї групи, а також аналіз стилістичних особливостей вживання назв кондитерських виробів у текстах різних літературних жанрів.

Нарешті, вивчення найменувань кондитерських виробів, як і кулінарної лексики загалом, зможе, на нашу думку, пролити світло на особливості національно-мовної картини світу, які особливо яскраво проявляються на лексико-семантичному рівні.

#### Література

1. Комова М. Термінознавчі дослідження в Україні (1960-2000 рр.) // Наукова термінологія нового століття: теоретичні і прикладні виміри: зб. наук. пр. / [відп. ред. Л. Д. Малевич]. – Рівне : НУВГП, 2016. – С. 39-44.

2. Кришталь С. М. Структурно-семантичний аналіз метафоричних термінів підмови фінансів в англійській і українській мовах: автореф. дис. ... канд. філол. наук: спец. 10.02.17 "Порівняльно-історичне і типологічне мовознавство" / С. М. Кришталь; ДонНУ. – Донецьк, 2003. – 20 с.

3. Нікуліна І. М. Субконтинуум інформатики й обчислювальної техніки у французькій, українській та російській мовах: автореф. дис. ... канд. філол. наук: спец. 10.02.17 "Порівняльно-історичне і типологічне мовознавство" / І. М. Нікуліна; ДонНУ. – Донецьк, 2004. – 20 с.

4. Старченко О. А. Термінологія виборчого процесу й виборчих процедур (на матеріалі англійської та української мов): автореф. дис. ... канд. філол. наук: спец. 10.02.15 "Загальне мовознавство": / О. А. Старченко; ДонНУ. – Донецьк, 2013. – 20 с.

5. Нарушевич-Васильєва О. Структурно-компонентний склад термінів харчової промисловості / О. Нарушевич-Васильєва // Наукова термінологія нового століття: теоретичні і прикладні виміри: зб. наук. пр. / [відп. ред. Л. Д. Малевич]. – Рівне : НУВГП, 2016. – С. 244-248.

#### Список джерел ілюстративного матеріалу

6. Зданович Л. И. Кулинарный словарь / Л. И. Зданович. – М. : Вече, 2001. – 400 с.
7. Ковальская Л. П. Англо-русский словарь пищевой промышленности: Ок. 42000 терминов, 3-е издание, стереотип. с Дополнением. – М. : РУССО, 1995. – 704 с.
8. Новейший русско-украинский словарь / под ред. Л. Г. Савченко. – Харьков : Прапор, 1999. – 1135 с.
9. Пашук З. Н. Технология производства мучных кондитерских изделий / З. Н. Пашук. – Мн. : "Белорусский дом печати", 1997. – 397 с.
10. Похлебкин В. В. Кулинарный словарь / В. В. Похлебкин. – М. : Эксмо, 2015. – 456 с.
11. Чепурной И. П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров / И. П. Чепурной. – М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и Ко", 2002. – 416 с.
12. An Oxford English Dictionary. – Oxford: Academic Press, 1933. – 2560 p.
13. Longman Dictionary of Contemporary English. – Dehli: Surjeet Publication, 1978. – 1912 p.
14. New Webster's Dictionary of the English Language. – Delhi: Surjeet publications, 1987. – 1824 p.