
ФИЛОЛОГИЯ

УДК 81

Д.Ю. Гулинов*Волгоградский государственный
социально-педагогический университет**г. Волгоград, Россия*satellite74@yandex.ru**К ВОПРОСУ О РАЗГРАНИЧЕНИИ ОБИХОДНОЙ ЛЕКСИКИ,
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛЕКСИКИ
И ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКИХ НАИМЕНОВАНИЙ****[Dmitry Yu. Gulinov To the question of the differentiation of everyday vocabulary, professional lexis and terminological names]**

The problem of differentiation of everyday vocabulary, professional vocabulary and terminological names is considered. The study showed that professional knowledge is more detailed in comparison with everyday knowledge, and the detailing of professional discourse becomes possible due to professional and terminological vocabulary. The example of the French gastronomic sphere demonstrates the use of some common words and expressions in a meaning that differs from the everyday one. The author comes to the conclusion that the delimitation of professional and household names in the gastronomic sphere is possible only taking into account the corresponding sphere of their use.

Key words: professional discourse, professional vocabulary, everyday vocabulary, terms.

Интерес лингвистов к исследованиям обиходной лексики, отражающей практический опыт человека и соотносимой с наивной картиной мира, подкрепляется большим количеством работ по профессиональному дискурсу и научным терминам [4; 1; 2]. Интерес лингвистической общественности к данной проблематике объясняется тем, что два способа мировидения (научное и наивное) взаимосвязаны, а процесс перехода обиходной лексики в научную, и наоборот, является постоянным, как и проблема разграничения обиходной, профессиональной лексики и терминологических наименований.

В отличие от обиходного знания профессиональное знание является весьма подробным. Детализация сферы профессиональной деятельности требует специального обозначения предметов и явлений с помощью терминов и профес-

сионализмов [1]. От профессиональной лексики следует отличать терминологию. Термин – это слово, выражающее строго определенное понятие в какой-нибудь специальной области: научной, политической, искусствоведческой [5]. Термин, в отличие от профессионализма, не только точен, но и нейтрален. Профессионализм может иметь эмоциональную и региональную окраску. В узком кругу торговцев на рынке существуют особые наименования дичи, например, *un levraut «financier» peut se faire rôtir entier, les râbles d'un «président» (jeune lièvre de 6 mois) ou d'un «conseiller» (jusqu'à 1 an) sont les plus appréciés des rôtisseurs* [9, с. 127]. В данном примере заяц (*un lièvre*) получил три метафорических наименования: *un levraut «financier»* («банкир»), *un président* («председатель»), молодой заяц 6 месяцев), *un conseiller* («советник», годовалый заяц).

В каждой специальной области часть лексики, обозначающая наиболее общие понятия, составляет общенародное достояние, часть же используется только специалистами. Например, каждый француз знает слово *clé (f)* – ключ и *serrure (f)* – дверной замок, почти все знают *pêne (f)* – язычок замка и *gâchette (f)* – защелка замка. Но название более мелких деталей не знает никто, кроме специалистов в области слесарного дела. То же самое относится и к любой другой области. Многие медицинские термины вошли в общенародный язык: названия болезней (*pneumonie f, rougeole f*), лекарств (*aspirine f, teinture d'iode f*), врачебные специальности (*psychiatre m, thérapeute m*) и т.п. Из юридической лексики каждому известны такие слова, как *demandeur m* – истец, *défendeur m* – ответчик. Большая часть медицинских и юридических терминов ничего не говорит широким массам населения. Такие термины языкознания как *déclinaison f* – склонение, *accent m* – ударение знает каждый француз, окончивший школу. Но термины *synecdoque f* – синекдоха, *oxyton m* – окситон, *métathèse f* – перестановка звуков внутри слова известны не многим.

Термин входит в систему языка в качестве специальной лексики, которая в словарях носит помету (*spécial, профес.*). Язык любой профессиональной деятельности человека имеет слова, обозначающие предметы и понятия, необходимые для этой области. Эти слова могут быть непонятны непрофессионалам, и обычно входят в словари по той или иной терминологии (например, «Словарь медицинских терминов»).

Определение термина у разных авторов и в разных исследованиях могут различаться: быть шире или уже, в зависимости от того, какую цель ставит автор.

Приведем определение этого понятия в Лингвистическом энциклопедическом словаре: «Термин (от лат. *terminus* – граница, предел) – слово или словосочетание, обозначающее понятие специальной области знания или деятельности. Термин входит в общую лексическую систему языка, но лишь через посредство конкретной терминологической системы (терминологии). К особенностям терминов относятся: 1) системность; 2) наличие дефиниции; 3) тенденция к моносемичности в пределах своего терминологического поля, т.е. терминологии данной науки; 4) отсутствие экспрессии; 5) стилистическая нейтральность» [5, с. 508].

Профессиональная лексика включает в себя бытовую лексику, которая широко используется в разговорной речи и специальную терминологию. Бытовая лексика, имеющая отношение к еде, к питанию, профессиональная лексика, связанная с приготовлением пищи и терминология, связанная с обучением кулинарному делу, с продажей готовой еды, не имеет четких границ внутри гастрономической сферы. Остановимся подробнее на специальной лексике по технологии приготовления пищи. Например, при обработке продуктов огнем используются различные приемы, которые называются видами жаренья. В.В. Похлебкин приводит несколько методов жаренья овощей:

«Для супа – пассерование.

Для еды непосредственно – поджаривание.

Для гарнира – пряжение или фритюр.

Для последующего тушения – обжаривание» [6, с. 123].

Каждый из методов имеет свои особенности, которые должен знать профессионал. В приведенном примере имеется два заимствованных слова: *пассерование* и *фритюр*. Остальные – «*поджаривание*», «*обжаривание*» и «*пряжение*» – русские слова. Если последнее слово неясно, так как это архаизм, то два первых кажутся совершенно понятными, хотя они обозначают два совершенно разных процесса и метода приготовления пищи профессионалом.

Рецептура многих блюд имеет в своем составе овощи, которые нарезают самыми различными способами, в том числе и фигурно. Для этой ручной работы необходим набор разных ножей и овладение всеми видами резки. Одним из основных кулинарных правил является соблюдение формы нарезки, характерной для данного блюда, потому что это влияет на его вкус. Наименование видов нарезки относится к профессиональной терминологии. Приведем несколько примеров:

- *Bâtonnets*: нарезка корнеплодов брусочками (3–4 см.);
- *Canneler* – придавать специальным ножом ребристую, рубчатую форму моркови, сельдерею или фруктам;
- *Ciseler* – вырезать с надрезами вдоль и поперек (лук, лук-шалот);
- *Chiffonade* – тонкая нарезка щавеля, салата;
- *Concasser* – дробить;
- *Hacher* – резать, шинковать, рубить капусту;
- *Emincer* – нарезать (мясо, овощи) ломтиками;
- *Julienne* – нарезка для супа «жюльен» тонкой соломкой;
- *Lever* – вырезать специальной выемкой из целого овоща небольшие шарики;
- *Mirepoix* – нарезка разного размера кубиков моркови, лука, репки для основы соуса;
- *Tourner* – «обтачивать», придавать правильную продолговатую форму картофелю, моркови для лучшей варки и красивого вида блюда.

При приготовлении блюд из картофеля используется множество видов нарезки, из которых самыми распространенными являются: *potte alumette*, *potte mignonette*, *potte Pont-Neuf*, *potte chips*, *potte noisettes*, *potte cocotte*, *potte château*, *potte vapeur*, *potte dauphines*.

Основным понятием технологии приготовления пищи является «*cuire*», т.е. обрабатывать природный (или другой) продукт при помощи огня, готовить на огне. Глагол *cuire* и отглагольное существительное *la cuisson* имеют широкое значение: варить, жарить, печь, тушить и прочее приготовление пищи.

Имеется 7 основных видов тепловой обработки пищи:

- *Rôtir* – мясо (или другие продукты) запекаются в духовке (печи) на противне или вертеле;
- *Griller* – небольшие куски мяса готовятся непосредственно над открытым огнем на решетке;
- *Sauter* – жарить в масле на сильном огне мясо, рыбу, овощи;
- *Frir* – кусочки продукта погружены в большое количество прокаленного жира, масла, плавают в горячем масле (фритюре);
- *Poêler* – жарить (запекать) в жире в плотно закрытой посуде (жаровне) в духовке;
- *Pocher départ à chaud* – варить в кипящей воде (в бульоне);
- *Cuisson à la vapeur* – продукт варится на пару.

Все перечисленные способы приготовления пищи при помощи тепловой обработки имеют общее терминологическое наименование – *cuisson f par concentration*, целью которого является создание при помощи высокой температуры защитной корочки для удержания сока и питательных веществ внутри мяса, рыбы и овощей [7].

Другой процесс происходит, когда продукты кладут в холодную жидкость – *cuisson f par expansion*. Происходит взаимообмен, взаимопроникновение жидкости и соков продукта. Этот тип варки называется *le pocher, le départ à froid*. Так отваривают солонину, чтобы извлечь из нее лишнюю соль, припускают и отваривают рыбу. Этот способ применяют для варки супов (*pot-au-feu m, soupe auvergnate f, potage Saint-Hubert m*) и некоторых вторых блюд (*ris de veau m, ragoût de veau m, langue de bœuf f*). Если продукты сначала слегка обжаривают (*rissoler*), а потом тушат в жидкости, в соусе, получается *cuisson f mixte* – смешанный вид тепловой обработки продукта.

Рассмотрев основные способы приготовления пищи при помощи тепла (огня), можно выделить среди их наименований общеупотребительную, бытовую лексику (*cuire, rôtir, frire, griller*) и специальную лексику, приведенную в словарях как вторичное, узкое значение (*sauter, poêler, pocher*). Специальная лексика, гастрономические термины обычно помещаются в конце книг по гастрономии [7; 8].

Для приготовления мучных блюд и изделий из теста существуют разные специальности и профессии: хлебопек, булочник, пирожник, кондитер. Хотя пироги и печенья готовят повара и домохозяйки, работа с тестом требует специальных знаний и выучки. В кулинарных справочниках можно прочесть следующее определение теста: *Les pâtes sont réalisées à partir d'un simple mélange de farine et d'eau enrichi en sel, sucre, levure, œufs et matières grasses* [7].

В зависимости от технологии приготовления, от наличия или отсутствия некоторых компонентов, от структуры смеси и от изделий, которые из него получаются, различают четыре основных разновидностей теста:

– *Les pâtes battues, poussées et montées*. Слова *poussées* и *montées*, входящие в терминологическое наименование, означают, что этот тип теста увеличивается в объеме не только под действием тепла и разрыхлителя (*levure f chimique*), но и благодаря технике его приготовления. Это сбивное тесто. Оно используется для приготовления пончиков (оладий), суфле, кексов, бисквитных пирожных, пряников.

– *Les pâtes sèches*. Имеется несколько разновидностей этого теста. В нем мало вязкости, так как его нельзя сильно мять и месить. Изделия из него рассыпчатые, хрупкие и рыхлые. Это пресное, песочное и слоеное тесто. Из него делают слоеные пирожки и пирожные.

– *Les pâtes molles*. Это гладкое, негустое тесто: в него добавляют воду или молоко и жир. В зависимости от пропорций получается тесто для заварных пирожных или блинов.

– *Les pâtes levées*. К нему относятся все разновидности дрожжевого теста, приготовленного на опаре или безопарным способом. Для него мука должна быть мягкая с высоким содержанием клейковины (*une farine riche en gluten*). Тесто требуется долго месить, после чего оно должно два раза подходить (*pousser ou pointer*). Из сдобного дрожжевого теста делают сдобные булки, сладкие калачи, куличи, рулеты, крендели, ромовые бабы.

Бисквиты представляют отдельную группу кондитерских изделий из теста. Технология их изготовления менялась с годами. Для приготовления *biscuit m de Savoie* к муке добавлялся крахмал. Этот старинный рецепт являлся основой для всех других видов: *la gênoise*, *la bûche de Noël*.

Приведем в качестве терминологических наименований *pâtes f pl battues*, *pâtes sèches* (с его разновидностями *pâte f brisée*, *pâte f fouilletée*), *pâtes molles* (*pâtes à choux*, *pâtes à crêpes*), *pâtes levées*. К специальной лексике хлебопечения можно отнести глаголы *travailler*, *pétrir les pâtes*, от последнего образуется существительное *le pétrissage*.

Подведем некоторые итоги: та или иная предметно-профессиональная сфера обслуживается определенным репертуаром обозначений предметов и явлений с помощью терминов и профессионализмов, детальными обозначениями сферы приложения специальных знаний и практического опыта.

Почти в каждой сфере существует своя бытовая лексика, т.е. замена общеупотребительных слов и выражений другими, взятыми из народного языка, но используемыми в ином значении. Так, обиходное слово сцена, как место, на котором разыгрывается спектакль, в театральной среде заменяется словом *planches f*. Провал спектакля не *échec m*, а *four m*. У военных любая еда носит название *soupe f*, а не *repas m*. Отпуск для чиновников *congé m*, но для университетского работника – *vacances f*.

От профессиональной лексики следует отличать терминологию. Термин – слово или словосочетание, обозначающее понятие специальной сферы знания или деятельности. Термин, в противовес обиходным словам, должен быть однозначным. В действительности, однако, не все термины таковы. Например, в языкознании «семантика», с одной стороны – это значение слова, а с другой – наука о значении. В гастрономической сфере *crème f* означает не только кондитерский крем (*crème f chantilly*), но и протертый суп (*crème f d'asperges vertes et broccolis*), а его значение определяется вхождением в группу кондитерских изделий или в группу супов.

Профессионализмы менее точны, они могут иметь региональную и эмоциональную окраску. Разграничение профессионального наименования от бытового определяется сферой его употребления. Например, глагол *pousser* (толкать) в применении к тесту означает «подниматься», «подходить». Формальным признаком термина является его помета в словаре.

Проведенный нами анализ специальной лексики показал, что ее отграничение от повседневной (обыденной) лексики осуществляется посредством уточнения сферы употребления. Разграничение же внутри специальной лексики (профессионализмов и терминов) в некоторых случаях представляет затруднение ввиду сходства их функций.

ЛИТЕРАТУРА

1. Бейлинсон Л.С. Конститутивные признаки профессионального дискурса // Антропологическая лингвистика. Вып. 7. Сборник научных трудов / Под. ред. проф. Н.А. Красавского. Волгоград, 2007.
2. Болотова Е.Н. Общенаучная лексика и общенаучные термины в системе языка науки // Актуальные проблемы современной лингвистики и лингводидактики. Сборник научных статей по итогам межрегиональной научно-практической конференции. г. Волгоград, 19 апреля 2007 г. / Сост. Л.А. Милованова и др. Волгоград, 2007.
3. Гулинов Д.Ю. Национальная специфика французской лингвокультурной сферы «Гастрономия» (переводческий аспект) // Дис. канд. филол. наук. Волгоград, 2004.

4. *Karasik V.I.* Концепты повседневности: подходы к изучению // Аксиологическая лингвистика: проблемы лингвоконцептологии, семантики и стилистики / Под. ред. Н.А. Красавского. Волгоград, 2006.
5. Лингвистический энциклопедический словарь / Под ред. В.Н. Ярцева. М., 1990.
6. *Pohlebkina V.V.* Тайны хорошей кухни. М., 1993.
7. *Baratto A., Danjou J.L., Jacquemin Ph.* La cuisine. Paris: Ed. Nathan, 1997.
8. *Bocuse P.* Bocuse dans votre cuisine. Paris, 1982.
9. *Coffe J.-P.* Le marché. Paris, 1996.

REFERENCES

1. *Beylinson L.S.* Constitutive signs of professional discourse / Anthropological Linguistics. Issue N 7 / Editor Professor N.A. Krasavsky. Volgograd, 2007.
2. *Bolotova E.N.* General scientific lexicon and general scientific terms in the system of the language of science / Actual problems of modern linguistics and linguodidactics: interregional scientific-practical conference. Volgograd, 19 Apr. 2007 / Editor L.A. Milovanova Et al. Volgograd, 2007.
3. *Gulinov D.Yu.* National specificity of the French linguistic culture sphere “Gastronomy” (translation aspect) // Thesis of Doctor of Philology. Volgograd, 2004.
4. *Karasik V.I.* Concepts of everyday life: approaches to learning / Axiological linguistics: problems of linguo-conceptology, semantics and stylistics / Editor N.A. Krasavsky. Volgograd, 2006.
5. *Linguistic Encyclopedic Dictionary* / Editor V.N. Yartseva. М., 1990.
6. *Pohlebkina V.V.* Secrets of good food. М., 1993.
7. *Baratto A., Danjou J.L., Jacquemin Ph.* La cuisine. Paris, 1997.
8. *Bocuse P.* Bocuse dans votre cuisine. Paris, 1982.
9. *Coffe J.-P.* Le marché. Paris, 1996.

30 сентября 2017 г.