

Podvoiska O. W.,
Phd, Leiterin des Lehrstuhls für Fremdsprachen,
Dozentin des Lehrstuhls für Theorie und Praxis der
Translation der Chersoner nationalen technischen Universität

DER WORTSCHATZ DER KOCHKUNST ALS OBJEKT DER SPRACHWISSENSCHAFTLICHEN FORSCHUNG

Abstrakt. Dieser Artikel ist der Forschung der Lexik der Kochkunst im sprachwissenschaftlichen Aspekt gewidmet. Im Artikel wird bewiesen, dass der analysierte Wortschatz die Terminologie ist und von der allgemeinsprachlichen Lexik des Kochens durch den Fachbereich und die Wahl der lexikalischen Einheiten unterschieden wird. Es ist festgestellt, dass sich der Fachwortschatz der Kochkunst rasch entwickelt und eher einen internationalen Charakter durch intensive weltweite Integration und Globalisierung erwirbt.

Den größten Teil nehmen die Eigennamen der Gerichte und Getränke in diesem Wortschatz ein, darunter auch fremdsprachige, die meist nicht assimiliert werden und deren Zahl durch den Überstieg der Grenzen der Nationalküchen und weiter zunimmt.

Im Artikel werden die Eigennamen der Gerichte und Getränke klassifiziert und zwar nach der Hauptzutat, dem geographischen Ländernamen und Ähnliches, der Zubereitungsart, der Farbe, ihrer Haupteigenschaft, der Form, unterschiedlichen Feiertagen und Festen, dem menschlichen Eigennamen, der beruflichen Tätigkeit des Menschen oder seinem sozialen Status. Die Basis des Wortschatzes der Kochkunst bilden die Entlehnungen aus dem Französischen, die in 17–18. Jahrzehnten in viele Sprachen eingegangen sind und heute meist nur in der Fachkommunikation gebraucht werden, während ihre muttersprachliche Äquivalente im allgemeinen Sprachgebrauch sind. Das kann man aber in Bezug auf die Entlehnungen aus dem Englischen, Chinesischen, Spanischen, Italienischen u.a. nicht behaupten, diese sind beruflich und allgemeinsprachlich gebräuchlich. Im Fachwortschatz der Kochkunst werden die folgenden thematischen Felder unterschieden: die Eigennamen der Gerichte, die Eigennamen der Getränke, die Lebensmittel, die Zubereitungsarten, die Bezeichnungen der Prozesse, der Zustände, der Eigenschaften, die Kücheneinrichtungen und das Kochgeschirr. Die Bereicherung der Lexik der Kochkunst wird in erster Linie in den thematischen Feldern der Zubereitungsarten und der Kücheneinrichtungen und des Kochgeschirrs beobachtet.

Schlüsselwörter: der Wortschatz der Kochkunst, die Terminologie, das thematische Feld, die Entlehnung, der Eigenname.

Die Kochkunst ist heute wahrscheinlich einer der Hauptbereiche des menschlichen Lebens, der alle Menschen nicht nur eines Landes, sondern auch der ganzen Welt vereint. Sie betrifft alle beiderseits, ob man in diesem Bereich tätig ist oder man als Konsument vertritt. Und was auffallend ist, wächst das Interesse für dieses Gebiet in allen Schichten der Gesellschaft in der ganzen Welt, als Beweis kann man eine Vielzahl von unterschiedlichen Kochshows mit großen TV-Einschaltquoten, Kochblogs, Kochbücher und -zeitschriften anführen. Die Kochkunst kann als ein wesentliches Mittel der Integration und Globalisierung in der Welt betrachtet werden. Das bezieht sich auch auf ihren Wortschatz, der sich so rasch in allen Sprachen entwickelt. Wodurch kann es erklärt werden? Offen-

bar selbst durch das Phänomen dieses Lebensbereiches – das Essen und Trinken wieso deren Kochen nehmen den großen Teil unseres Lebens an, vereinen die Menschen nach Interessen, Geschmack, Freizeit usw. Die enge Verbindung dieses Bereiches mit dem menschlichen Alltag ruft sogar eine Auseinandersetzung hervor, ob der Wortschatz der Kochkunst als ein System der Fachbegriffe also eine Terminologie angesehen werden kann. Wo kann man die Grenze zwischen einem Fachausdruck und einem allgemeingebräuchlichen Wort dabei ziehen? Welche Merkmale der Entwicklung hat gerade die Fachlexik der Kochkunst hinsichtlich der Sprache? Diese und einige andere Fragen bilden *die Aufgaben* der angebotenen Forschung.

Das Objekt dieses Artikels ist also der Wortschatz der Kochkunst als des Fachbereiches der menschlichen Berufstätigkeit. *Der Gegenstand* der Forschung ist die Eigenschaften der Entwicklung und des Funktionierens dieser Lexik.

Unter dem Begriff „die Kochkunst“ wird im Großen und Ganzen das Handwerk verstanden, bei dem aus Lebensmitteln wohl-schmeckende und optisch ansprechende Speisen zubereitet werden. Der Begriff Kochkunst beinhaltet alle handwerklichen Vorgänge bei der Auswahl und dem Kauf der Zutaten, die Herstellung der Mahlzeit, ihre Vorbereitung, die Benutzung der Arbeitsgeräte, die Kochmethoden und das Servieren. Sie ist ein zentraler Bestandteil der Gastronomie. Von der Kochkunst unterschieden wird der allgemeine Vorgang des Kochens [1]. Aus dieser Bestimmung wird ausgewertet, dass die Kochkunst als ein Fachbereich und also deren Wortschatz als Fachlexik betrachtet werden können, in Bezug auf das Kochen haben wir mit einem allgemeinen Prozess des menschlichen Lebens und also mit der gemeingebräuchlichen Lexik zu tun. Bekanntlich versteht man unter der Terminologie oder der Fachlexik, dem Fachwortschatz, System von Begriffen und / oder Termini eines bestimmten Fachgebiets oder einer Wissenschaft [3] oder Gesamtheit der in einem Fachgebiet üblichen Fachwörter und -ausdrücke; Nomenklatur [2]. Bei der Kochkunst handelt es sich um ein Fachgebiet, eine Berufstätigkeit, was berechtigt, den Wortschatz, der die Begriffe, Prozesse, Eigenschaften und Ähnliches dieses Fachbereiches bezeichnet wird, als Fachlexik zu bestimmen.

Die Frage der Ursprünglichkeit der Lexeme als Bestandteile des Fachwortschatzes oder als der allgemeingebräuchlichen Lexik ist sehr gestritten. Womit haben wir vor allem zu tun, mit der Terminologisierung der Bedeutungen der allgemeingebräuchlichen Lexik, die die Kommunikation beim Kochen im Alltag versorgt, also mit der Begriffsbenennung, oder mit der Determinologisierung – dem Prozess der Entlehnung der Fachbegriffe zum allgemeinüblichen Sprachgebrauch? Geschichtlich ist der Prozess des Kochens primär, die Kochkunst entstand nur in Zeiten des Adels und wurde in der Zeit vor der Renaissance entwickelt. Zurzeit ist das Fachgebiet der Kochkunst so entwickelt und so populär, dass man schon in Frage stellt, was primär ist – ein Begriff oder ein gemeinübliches Wort.

Die Antwort auf die bevorstehende Frage fordert sicher die gründliche und ausführliche diachronische Analyse, aber es ist schon jetzt offenbar, dass beide diese Prozesse – Terminologisierung und Determinologisierung – gegenseitig und von dem Bereich – der Berufskommunikation oder dem alltäglichen Sprachgebrauch – und dessen Zielen abhängig sind.

Jede Wortschatzforschung besonders im Aspekt der Lexikographie und der Systematisierung setzt die Methode der Klassifizierung zwecks der Einteilung der untersuchten Elemente als Bestandteile eines Systems voraus.

Die Einteilung der Fachlexik der Kochkunst kann nach unterschiedlichen Kriterien durchgeführt werden. Hinsichtlich der Begriffssystematisierung können die untersuchten Lexeme in drei folgenden Gruppen eingeteilt werden:

1. Die engspezialisierten Fachausdrücke der Kochkunst als Berufstätigkeit. Fast alle diese Fachausdrücke sind international und stammen meist aus dem Griechischen, Latein, Französischen, Arabischen und heute auch dem Englischen oder können der Herkunft nach auch deutsch sein. Sie sind mit der Entwicklung der Kochkunst entstanden. Einige davon sind nur mit der Geschichte verbunden, die anderen werden vor allem in der gegenwärtigen Berufskommunikation verwendet und teils sind in der allgemeingebäuchlichen Sprache vertreten, z.B. *Kuvertüre* von *couvrir* (franz.) = bedecken, zudecken, bezeichnet Schokoladensorte zum Überziehen von Pralinen und Gebäck; *Antipasto* von *ante* (lat. Präfix) = vor; *pasto* (ital.) = Mahlzeit, – kalte italienische Vorspeise; *Tatar* – Schabefleisch; rohes Hackfleisch vom Rind.

2. Die Fachausdrücke, die Hauptbegriffe der Kochkunst bezeichnen und fast in jeder Sprache durch eigene Sprachmittel ausgedrückt werden. Sie werden sowohl in der Fachkommunikation als auch im allgemeingültigen Sprachgebrauch vertreten. Dazu gehören solche Fachausdrücke wie *pökeln* für Verfahren zur Konservierung von Fleisch und Wurstwaren; *rösten* für trockenes, fettloses Erhitzen von pflanzlichen Lebensmitteln; *dünsten* für Garverfahren, bei dem Lebensmittel mit geringer Hitze in Fett, Flüssigkeit oder eigenem Saft schonend gegart werden usw.

3. Die Fachausdrücke, die aus der bestimmten Nationalküchen entlehnt wurden und diese vertreten. Sie bezeichnen spezifische Eigenschaften der Kochkunst oder eigentümliche Gerichte einer bestimmten Nationalküche und deshalb wie die meisten Realienwörter sind unübersetzbar und werden sogar nicht erklärt, z.B. *Parfait* von *parfaire* (franz.) = vervollkommen – Halbgefrorenes; Masse wird stehend gefroren; *Croûtons* von *croûte* (franz.) = Rinde, Teigmantel, gegrillte, geröstete, frittierte oder getrocknete Brotstückchen; häufig Suppen oder Salateinlage; *Sushi* (japan.) – ein Gericht in Form kleiner Häppchen, die aus essigsauerm Reis und verschiedenen Zutaten, besonders mit rohem Fisch u. a. Meerestieren, zubereitet werden.

Die letzte Gruppe von Fachausdrücken der Kochkunst – die Realienwörter – bilden die Eigennamen der Gerichte, der Zubereitungsarten und Ähnliches, und diese können nur bedingt als Termini genannt werden. Nach der Bestimmung von T. Kandelaki sind die Eigennamen oder *Nomina propria*, auch als Bestandteile des Fachwortschatzes (*unsere Nachbemerking – O.P.*), nur die Namen einzelner Begriffe und deren Unterschied von den Termini liegt darin, dass die Eigennamen im Fachwortschatz einzelne Begriffe bezeichnen, die Termini aber – gemeine Begriffe [4].

Die Eigennamen im Fachwortschatz der Kochkunst nehmen einen großen Teil hier ein. Sie benennen vor allem unterschiedliche Gerichte und Getränke, z.B. *Crème Fraîche* – ein Milchprodukt, das aus Sahne hergestellt wird; *Canache* (auch *Ganache*) –

frz. für Schokoladencreme; *Mering(u)e* – Bezeichnung für Baiser (im Backofen getrockneter, gesüßter Eischnee); *Galantine* – Rollpastete, die meist aus Geflügel hergestellt wird; *Prosecco* – ein italienischer Weißwein; *Armagnac* – eine geschützte Herkunftsbezeichnung für in der Gascogne in Frankreich hergestellten Brandy (Weinbrand). Unter den Eigennamen finden wir auch unterschiedliche Zubereitungsarten, z.B. *nach Müllerin Art*, *nach Zigeunerart* u.a.

Die Eigennamen der Gerichte werden auch weiter thematisch unterteilen:

1. Die Eigennamen der Gerichte, die nach der Hauptzutat benannt werden: *Kartoffelsuppe*, *Pfirsich Melba*, *Leberkäse*, *Forelle Müllerin*.

2. Die Eigennamen der Gerichte, die nach dem geographischen Ländernamen und Ähnliches benannt werden: *Wiener Schnitzel*, *Russische Eier*, *Leipziger Allerlei* (*Gemüsegericht aus Erbsen, Karotten, Spargel und Morcheln*).

3. Die Eigennamen der Gerichte, die nach der Zubereitungsart benannt werden: *Bratwurst*, *Folienkartoffeln*, *Gefüllte Weinblätter*, *Rührei*.

4. Die Eigennamen der Gerichte, die nach der Farbe benannt werden: *Frankfurter Grüne Soße*, *Brownies*, *Rote Grütze*.

5. Die Eigennamen der Gerichte, die nach ihrer Haupteigenschaft benannt werden: *Ente süß-sauer*, *Knäckebrot*, *Sauerkraut*.

6. Die Eigennamen der Gerichte, die nach der Form benannt werden: *Maultasche*, *Schoko-Kirsch-Hörnchen*, *Sattel*.

7. Die Eigennamen der Gerichte, die nach unterschiedlichen Feiertagen und Festen benannt werden: *Gründonnerstagsuppe*, *Ostereier*, *Osterlammkuchen*, *Osterschinken*.

8. Die Eigennamen der Gerichte, die nach dem menschlichen Eigennamen benannt werden: *Bismarckhering*, *Caesar Salat*, *Chateaubriand*, *Bœuf Stroganoff*.

9. Die Eigennamen der Gerichte, die nach der beruflichen Tätigkeit des Menschen oder seinem sozialen Status benannt werden: *Bauernsalat*, *Jägerschnitzel*, *Kaiserschmarrn*, *Arme Ritter*.

Die Eigennamen der Getränke können auch thematisch unterteilt werden:

1. Die Eigennamen der alkoholischen Getränke, die nach den geographischen Eigennamen (dem Zubereitungs- oder Produktionsort) benannt werden: *Cognac*, *Kölsch*, *Pils*.

2. Die Eigennamen der alkoholfreien Getränke: *Kompott*, *Punsch*, *Schorle*, *Spezi*; hier sind auch die Eigennamen mit dem Element – Farbe – vorhanden: *grüner Tee*, *schwarzer Tee*.

Im Großen und Ganzen kann man im thematischen Feld der Kochkunst folgende Gruppen unterscheiden:

– die Eigennamen der Gerichte: *Schakschuka*, *Tiramisù*, *Waldorfsalat*.

– die Eigennamen der Getränke: *Brandy*, *Calvados*, *Cidre*, *Grappa*, *Tequila*.

– die Bezeichnungen der Lebensmittel: *Kohl*, *Fleisch*, *Beere*, *Tomate*, *Wasser*, *Sauersahne*.

– die Bezeichnungen der Zubereitungsarten: *Rösten*, *Schmoren*, *Beizen*, *Epigramm von Lamm oder Hühnern* (Zubereitungsart, bei der das Fleisch zum Schluss kranzförmig auf einem Teller serviert wird).

– die Bezeichnungen der Prozesse: *bardieren*, *garnieren*, *legieren*, *panieren*.

– die Bezeichnungen der Zustände: *Farce* (bestimmte Füllung), *Ragout* (würfelförmig geschnittenes Fleisch).

– die Bezeichnungen der Eigenschaften: *süß*, *trocken*, *Al dente*, *A point* auch „medium“ oder „rosa“;

– die Bezeichnungen der Kücheneinrichtungen und des Kochgeschirrs: *Topf, Pfanne, Mixergerät, Zwiebelhalter, Küchenreibe, Knoblauchpresse, Pfannenschaukel*.

Wenn die Herkunft des Fachwortschatzes der Kochkunst berücksichtigt wird, betrachtet man eine internationale Vielfalt der Lexeme. Das kann durch die dynamische Entwicklung der Nationalküchen in bestimmten historischen Perioden erklärt werden. Aus diesem Grund bilden die Entlehnungen aus dem Französischen eine große Schicht in der analysierten Lexik. Man kann sogar behaupten, dass sie die Basis des Fachwortschatzes der Kochkunst formieren. Dabei sind die meisten französischen Entlehnungen hier nicht assimiliert, vgl. *Hors d'oeuvre* französisch für „Vorspeise“; *Au gratin* – mit einer Sauce zubereitetes Gericht, das vor dem Bräunen im Backofen mit Käse bestreut wird; *Amuse-Gueule* – kleine Appetithäppchen, die zum Aperitif gereicht werden. Die Assimilation der französischen Entlehnungen finden wir nur in den Ableitungen, es geht also meist um die morphologische Assimilation in diesem Fall, z.B.: *degraisieren* – das Fett einer Suppe abschöpfen, *flambieren* – mit einer Spirituose übergossen und angezündete Speise. Andere Sprachen haben im Fachwortschatz der Kochkunst auch Spuren hinterlassen, unter anderem das Italienische, z.B. *Straciatella* – Eis, *Antipasti* – Vorspeisen, *Pizza, Panettone, Ricottacreme, Spaghetti, Minestrone*; das Englische, z.B. *Entrecote/Rib-Eye-Steak* – Scheibe aus dem Zwischenrippenstück/ *Roastbeef, Surf and Turf* – gegrillte oder frittierte Kombination aus Meeresfrüchten (Hummer, Garnelen) und Fleisch, *Sandwich*; das Spanische, z.B. *Gazpacho* – Gemüsesuppe, *Tapa* – ein kleines Appetithäppchen, *Chorizo* – gewürzte Rohwurst; das Chinesische, z.B. *Dim Sum* – kleine Appetithäppchen, *Lao Gan Ma* – Chilisauce aus gerösteten Chilis, *Sichuanpfeffer*, *Mapo Doufu* – der Klassiker aus weichem Tofu, Hackfleisch, fermentierter Bohnenpaste und Sichuanpfeffer; das Japanische, z.B. *Sashimi* – dünne Filetstücke von rohem Fisch, *Sushi* – roher Fisch oder Gemüse auf gesäuertem Reis, *Teriyaki* – mariniertes Fleisch, *Yakitori* – gegrillte Hühnchenspieße, *Miso-Suppe*; das Russische, z.B. *Kwas, Piroggen, Soljanka, Ucha*; das Ukrainische, z.B. *Uzvar, Borschtsch, Haluschky, Kulesch, Pampuschky*; das Arabische, z.B. *Baklava, Bulgur, Karkadeh, Dolma, Falafel* und andere.

Neben den Entlehnungen, wenn es sich nicht um die Eigennamen handelt, gebraucht man oft die eigenen Äquivalente in den Nationalsprachen, vgl.: *rare* aus dem Englischen – *roh, saignant* aus dem Französischen – *blutig, Amuse-bouche* aus dem Französischen – *delikates Häppchen, Hors d'oeuvre* aus dem Französischen – *Vorspeise*. Aber man kann in diesem Fall nur schwierig über absolute synonymische Beziehungen sprechen. Beide Lexeme dienen natürlich zum Ausdruck eines und desselben Begriffs in der Kommunikation, aber auf ihren unterschiedlichen Gebieten. Die Entlehnungen gebraucht man in der Fachkommunikation, die muttersprachlichen Lexeme – eher im Alltag. Außerdem können die ersten auch andere stilistische Zwecke verfolgen, z.B. auf das erstklassige Niveau eines Restaurants zeigen, das Niveau der Professionalität eines Sprechers beweisen u.a. Deswegen geht es nur um die stilistischen Synonyme in diesem Fall.

Der Gebrauch des Fachwortschatzes der Kochkunst beschränkt sich aber nicht nur auf Fachtexte, darunter kann man Texte der Rezepte, der Koch- und Lehrbücher in erster Linie nennen. Er ist auch in Texten der anderen Funktionalstile breit gebräuchlich. Die Lexeme der Kochkunst sind unter anderem in publizistischen Texten sehr beliebt, aber mit dem unterschiedlichen Gebrauchszweck – hauptsächlich als Bildhaftigkeits- oder Vergleichsmittel.

Schließlich kann man behaupten, dass sich der Fachwortschatz der Kochkunst rasch entwickelt und eher einen internationalen Charakter durch intensive weltweite Integration und Globalisierung erwirbt. Den größten Teil nehmen die Eigennamen der Gerichte und Getränke in diesem Wortschatz ein, darunter auch fremdsprachige, die meist nicht assimiliert werden und deren Zahl durch den Überstieg der Grenzen der Nationalküchen und weiter zunimmt. Die Basis des Wortschatzes bilden die Entlehnungen aus dem Französischen, die noch in 17-18. Jahrzehnten in viele Sprachen eingegangen sind und heute meist nur in der Fachkommunikation gebraucht werden, während ihre muttersprachliche Äquivalente im allgemeinen Sprachgebrauch sind. Das kann man aber in Bezug auf die Entlehnungen aus dem Englischen, Chinesischen, Spanischen, Italienischen u.a. nicht behaupten, diese sind beruflich und allgemeinsprachlich gebräuchlich. Die Bereicherung der Lexik der Kochkunst wird in erster Linie in den thematischen Feldern der Zubereitungsarten und der Kücheneinrichtungen und des Kochgeschirrs beobachtet.

Die *Perspektiven* der weiteren Forschungen liegen in der Analyse des Wortschatzes der Kochkunst im funktionalen und übersetzungswissenschaftlichen Aspekt.

Literatur:

1. Kochkunst. Wikipedia. URL : <https://de.wikipedia.org/wiki/Kochkunst>
2. Terminologie. Duden. URL : <https://www.duden.de/rechtschreibung/Terminologie>
3. Terminologie. Wortbedeutung.info. Wörterbuch. URL: <https://www.wortbedeutung.info/Terminologie/>
4. Канделаки Т.Л. Значения терминов и системы значений научно-технических терминологий. *Проблемы языка науки и техники. Логические, лингвистические и историко-научные аспекты терминологии*. Москва: Наука, 1970.

Подвойська О. В. Лексика кулінарії як об'єкт лінгвістичного дослідження

Анотація. Пропонована стаття присвячена дослідженню лексики кулінарії у мовознавчому аспекті. У статті доводиться, що аналізована лексика представляє собою термінологію та відрізняється від загальноживованої лексики куховарства передусім науковістю контексту та вибором лексичних одиниць. Встановлено, що сучасна фахова лексика кулінарії зазнає сьогодні стрімкого розвитку та визначається інтернаціональним характером, що пояснюється інтенсивним процесом світової інтеграції та глобалізації.

Найбільшу частину досліджуваної лексики складають власні імена, зокрема назви страв та напоїв, в тому числі й іноземного походження, які у більшості випадків майже не зазнають асиміляції у мові-реципієнті, та кількість яких продовжує збільшуватися через тісний взаємозв'язок та поступове стирання меж між національними кухнями світу. У статті класифіковано назви страв та напоїв та виявлено власні назви за основним інгредієнтом, за географічним походженням, за способом приготування, за кольором, за основною властивістю, за формою, за святами, за власними іменами людей, а також їх професійною діяльністю та соціальним статусом. Основу фахової лексики кулінарії складають запозичення з французької мови, які потрапили у більшість мов ще у 17–18 ст. та продовжують використовуватися переважно у фаховій комунікації, тоді як їхні еквіваленти у мовах-реципієнтах характеризуються загальномовним вжитком. Проте це твердження не стосується запозичень з англійської, китайської, іспанської, італійської та інших мов, які вживаються як у фаховій, так і у побутовій комунікації. У лексиці кулінарії було виявлено наступні тематичні поля: власні назви страв та напоїв, продукти харчування,

способи приготування, назви процесів, станів, властивостей, кухонне устаткування та посуд. Інтенсивне збагачення лексики кулінарії здійснюється передусім у таких тематичних полях, як способи приготування їжі та напоїв та кухонне устаткування та посуд.

Ключові слова: лексика кулінарії, термінологія, тематичне поле, запозичення, власна назва.

Подвойская О. В. Лексика кулинарии как объект лингвистического исследования

Аннотация. Предлагаемая статья посвящена исследованию лексики кулинарии в лингвистическом аспекте. В статье доказывается, что анализируемая лексика является терминологией и отличается от общеупотребительной лексики приготовления пищи прежде всего научностью контекста и выбором лексических единиц. Установлено, что современная специальная лексика кулинарии сегодня динамично развивается и имеет интернациональный характер, что объясняется интенсивным процессом мировой интеграции и глобализации.

Большую часть исследуемой лексики составляют имена собственные, а именно названия блюд и напитков, в том числе иностранного происхождения, которые в большинстве случаев почти не подвергаются ассимиляции в языке-реципиенте, и количество которых продолжает увеличиваться благодаря тесной взаимосвязи и постепенному стиранию границ между национальными кухнями мира. В статье классифицированы названия блюд и напитков и выделены названия по основному ингредиенту, по географическому происхождению, по способу приготовления, по цвету, по основному качеству, по форме, по названию праздников, по именам людей, а также их профессиональной деятельности и социальному статусу. Основу специальной лексики кулинарии составляют заимствования из французского языка, которые попали в большинство языков еще в 17–18 ст. и продолжают использоваться преимущественно в профессиональной коммуникации, в то время как их эквиваленты в языках-реципиентах характеризуются общеязыковым использованием. Однако это утверждение не относится к заимствованиям из английского, испанского, итальянского, китайского и других языков, которые используются как в профессиональном, так и в бытовом общении. В лексике кулинарии были выявлены следующие тематические поля: названия блюд и напитков, пищевые продукты, способы приготовления, названия процессов, состояний, качеств, кухонные приспособления

и посуда. Интенсивное развитие лексики кулинарии происходит прежде всего в таких тематических полях, как способы приготовления и кухонные приспособления и посуда.

Ключевые слова: лексика кулинарии, терминология, тематическое поле, заимствование, имя собственное.

Podvoiska O. The vocabulary of cookery as object of the linguistic research

Summary. The proposed paper is devoted to the study of the vocabulary of cookery in the linguistic aspect. The author of the paper argues that the analyzed vocabulary is a terminology and differs from the commonly used cookery book vocabulary primarily by the scientific context and the choice of lexical units. It has been established that the modern vocabulary of cookery is currently undergoing rapid development and is determined by an international character. This fact is explained by the intensive process of global integration and globalization.

The most part of the studied vocabulary is proper nouns, in particular the names of food and drinks, including those of foreign origin, which in most cases almost do not undergo assimilation in the recipient language, and the number of which continues to increase due to close interconnection and the gradual erosion of the boundaries between national cuisines of the world. The names of the dishes and drinks are categorized in the paper. They are subdivided according to the name of the main ingredient, geographical origin, cooking techniques, color, the main peculiarities, form, holidays, the proper names of people, as well as according to peoples' professional activities and social status. The vocabulary of cookery is based on borrowings from the French language, which came in most languages in the 17th and 18th centuries and continue to be used mainly in professional communication, while their equivalents in the recipient languages are characterized by common usage. However, this statement does not apply to the borrowings from English, Chinese, Spanish, Italian and other languages, which are used both in professional and in everyday communication. In the cookery vocabulary the following thematic areas were identified: the proper names of food and drinks, food, cooking techniques, cooking processes, states, properties, kitchen equipment and crockery. The intensive enrichment of the cookery vocabulary is carried out primarily in such thematic areas as cooking techniques, kitchen equipment, and crockery.

Key words: vocabulary of cookery, terminology, thematic area, borrowing, proper nouns.