

ФРАНЦУЗЬКІ ЗАПОЗИЧЕННЯ В АНГЛІЙСЬКІЙ МОВІ НА ПРИКЛАДІ ТЕРМІНОСИСТЕМИ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Матвіяс О.В.

ст. викладач Кафедри української та іноземних мов,
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

Помірчий М.

студент факультету туризму,
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

Серед усіх іноземних мов, які мали вплив на англійську мову протягом її лінгвістичної історії, французький вплив був одним із найважливіших. Є багато семантичних полів англійської мови, у які проникають французькі слова. Серед різноманітних галузей найцікавішою для нашого дослідження виявилася сфера громадського харчування та високої кулінарії. Тому ми зосередилися на французьких запозиченнях які прийшли в англійську мову у семантичних полях, де зафіксовано терміни які позначають основи загальної кулінарії (способи приготування страв у тому числі), назви страв та назви закладів громадського харчування і способів прийому їжі.

Мета нашої розвідки полягала в тому, щоб дослідити ступінь впливу французької мови на англійську лексику у таких семантичних полях: основи кулінарії, страви та заклади громадського харчування і способи прийому їжі.

Матеріали та ресурси.

Запозичення були вибрані з навчально-методичного комплексу *Hotels and Catering (2011) by Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza. Express Publishing* за яким навчаються студенти напрямку підготовки «готельно-ресторанна справа» факультету туризму Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського та тексти для читання взяті з інтернет-ресурсів. Ми знайшли у названих навчально-методичних матеріалах 64 запозичення.

Застосовувалися наступні **методи дослідження**: аналіз бібліотечних та інтернет-ресурсів, аналіз вибраних термінів та метод математичної статистики.

Результати.

Ми спробували класифікувати французькі запозичення за трьома семантичними групами: основи кулінарії, страви та заклади громадського харчування і способи прийому їжі. Найбільш чисельною групою є кулінарія, мабуть через загальну концепцію, яка складається з 28 запозичень, що становить 43,75 % від загальної кількості. Другою за величиною групою є страви, яка містить 24 запозичені терміни та становить 37,5 % від усього корпусу досліджуваних запозичень. В останній групі – основи кулінарії, страви та заклади громадського харчування і способи прийому їжі – 12 запозичень, що

становить приблизно 18,75 %. Загальна кількість досліджуваних запозичених термінів – 64 одиниці.

Найбільшу кількість позицій у корпусі містить семантична група кулінарія – 28 одиниць. Здійснивши аналіз семантичної групи сфери кулінарії, ми виявили, що багато запозичень, які належать до цієї групи, є дієсловами, що описують техніку приготування (*blanch, boil, braise, broil, caramelize, clarify, cure, dice, flambé, flavour, fry, grate, grill, mince, parboil, render, roast, sauté, stew, etc.*) і лексику, пов'язану з процесом приготування (*dice, fillet, garnish, grease, preserve, pare, prepare, season, skim, spice, sugar, etc.*) різні види інгредієнтів, які використовуються для приготування (*béchamel, gravy, juice, marinade, purée, etc.*). Причини запозичення цих слів, звичайно, пов'язані з історичними подіями, які призвели до французького впливу в багатьох сферах життя, включаючи кулінарію і британську кухню в цілому. Французька кухня, мабуть, була одним із символів престижу, який любили демонструвати представники вищих класів. Французький вислів *haute cuisine*, що означає «висока кухня», говорить сам за себе.

Семантичне поле, яке охоплює назви страв містить 24 запозичення, а саме *baguette, caramel, croissant, crepe, éclair, mousse, etc.* Характер лексики знову відображає ступінь, до якого представники франкомовного населення Англії вплинули на цю частину лексики. Ми також відібрали назви найпоширеніших десертів (*biscuit, brioche, caramel, chocolate, crème brûlée, crème caramel, croissant, éclair, jelly, mousse, tart, etc.*). Ми припускаємо, що окрім того, що представники вищих класів суспільства одягалися відповідно до французьких тенденцій, споживання французьких страв теж було доказом певного стандарту, згідно з яким люди хотіли відокремитися від нижчих класів суспільства.

Заклади громадського харчування і способи прийому їжі - це група, яка містить 12 термінів французького походження. Запозичення в цьому семантичному полі пов'язані з соціальними подіями, що стосуються місця і способу прийому їжі, сервірування столу та обслуговування. Ймовірно, це можна пояснити тим, що поява таких запозичень була зумовлена дотриманням манер за столом, які принесли французи у вищі суспільні класи Англії. Запозичення *buffet, café, canteen, picnic and restaurant* надійно зайняли свою нішу в англійській мові. Такі запозичення, як *à la carte, appetit, cruet, cutlery, plate, plate, saucer, serve* пов'язані з сервіруванням столу, і демонстрацією етикету при прийомі їжі теж стали невід'ємною англійської мови.

Висновки.

1. Дослідження було здійснене з наміром дослідити лексику англійської мови в таких семантичних полях як основи кулінарії, страви та заклади громадського харчування і способи прийому їжі, щоб з'ясувати, наскільки французька мова вплинула на формування терміносистеми сфери громадського харчування в англійській мові.

2. Семантичні поля досліджуваних термінів були розділені на три групи: основи кулінарії, страви та заклади громадського харчування і способи прийому

їжі. Зміни, яких зазнала англійська кухня, були настільки масштабними, що ми, можливо, можемо вважати її частковою заміною французькою кухнею. Відповідно і терміносистема галузі громадського харчування поповнилася запозиченнями з французької мови.

3. Немає сумніву, що французька мова значною мірою вплинула на англійську лексику в семантичних полях, які охоплюють терміни основ кулінарії, назви страв та закладів громадського харчування і способів прийому їжі.

Перспективи подальших досліджень.

Надалі планується провести аналітичне дослідження запозичень з інших мов і їх вплив на формування терміносистеми галузі громадського харчування в сучасній англійській мові.

Список літератури

1. Evans, V., Dooley, J., Garza, V. (2011) *Hotels and Catering*. Express Publishing. P. 120
2. Wehmeier, Sally (2006) *Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English*. Oxford: Oxford University Press. P. 1715