

Д. Ржевская, преподаватель,
Национальный авиационный университет, г. Киев

ФРЕЙМОВАЯ СЕМАНТИКА КАК МЕТОД ПРИ ПЕРЕВОДЕ ЗВУКОСИМВОЛИЗМОВ В РОМАНЕ Х. МУРАКАМИ «ХРОНИКИ ЗАВОДНОЙ ПТИЦЫ»

Статья посвящена определению роли фреймового подхода при анализе функционирования ониматопозитической лексики и ее сохранения в переводе. С целью формирования позитивного/негативного отношения к событиям или ситуациям, а также их дальнейшей реализации в тексте на основании экстралингвистической информации, раскрываются методы перевода с использованием одинаковой ониматопеи. Поскольку фреймы звуко-символизмов в японском языке являются неотъемлемой частью словарного запаса, определено их место и роль в языке в целом.

***Ключевые слова:** фреймовая семантика, когнитивная лингвистика, звукоподражание, ониматопозитическая единица, фрейм, подфрейм, когнитивная модель.*

D.Rzhevskia, teacher,
National Aviation University, Kyiv

FRAME SEMANTICS AS METHOD OF MIMETISC TRANSLATION IN THE NOVEL OF H.MURAKAMI “THE WIND-UP BIRD CHRONICLE”

The article determines the main role of the frame approach during the analysis of Japanese onomatopoeia functions and the ways to keep these lexical units in the target language text. In order to inform in a positive or negative way about the situations or actions, as well as, about their further realization in the text based on the extra linguistic information, there few methods discovered, to conduct the translation using the same onomatopoeia. Thus, sound symbolism frames in Japanese are a vital part of lexicon, there are determined their role and functional part in general.

***Key words:** frame semantics, cognitive linguistics, sound symbolism, onomatopoeia, frame, sub-frame, cognitive model.*

УДК 811.521(477)

В. Шевченко, студ.,
Київський національний лінгвістичний університет, м. Київ

ГЛЮТОНІЧНА ТЕРМІНОЛОГІЯ ЯПОНСЬКОЇ МОВИ ТА ОСОБЛИВОСТІ ЇЇ ПЕРЕКЛАДУ УКРАЇНСЬКОЮ МОВОЮ

Статтю присвячено аналізу глютонічної термінології японської мови, її розподілу на глютоніми-агенси, глютоніми-локативи, власне глютоніми, глютоніми-кваліфікатори, глютоніми-органолептиви.

***Ключові слова:** глютонія, глютонічна термінологія, глютоніми-агенси, глютоніми-процесиви, глютоніми-органолептиви, глютоніми-кваліфікатори, глютоніми-локативи.*

Термінологія становить значну частину лексики наукових та культурних сфер кожної мови, що постійно поповнюється та певною мірою видозмінюється в процесі розвитку.

Актуальність цього дослідження обумовлюється низкою чинників. Зокрема, від часу здобуття Україною незалежності спостерігається дедалі більше поширення японської культури в Україні, підвищення інтересу до країни Вранішнього Сонця та неухильне зміцнення зв'язків між обома державами. З кожним роком збільшується кількість ресторанів, суши-барів та кафе японської кухні, яка є доволі специфічною у плані назв страв, інгредієнтів, мір, інструментів, способів опису приготування та подачі. Кулінарія є невід'ємною частиною нашого життя, що постійно нас супроводжує в силу фізіологічних особливостей людського організму. Окрім цього, зазначена сфера являє собою частину культури і важлива для її пізнання.

Знання термінології значно полегшує розуміння та сприяє кращій інтерпретації текстів. Стосовно глутонічної термінології японської мови аналіз наукової літератури свідчить, що вона є недостатньо вивченою. Систематизування глутонічної лексики здійснено на даному етапі переважно у вигляді глосаріїв, а не окремих словників. Саме тому темою нашої роботи ми обрали специфіку глутонічної термінології японської мови.

Об'єктом нашого дослідження є глутонічна термінологія японської мови, а предметом – її лексичні особливості. Метою дослідження є класифікувати глутонічну термінологію японської мови. Відповідно, завданнями є: 1) розглянути особливості термінів-глутонімів сучасної японської мови; 2) здійснити класифікацію глутонічної термінології сучасної японської мови за семантичним критерієм; 3) розглянути особливості перекладу японської глутонічної термінології українською мовою. Для вирішення поставлених завдань ми послугуємо лінгвістичним описовим методом і методом семантичного аналізу.

Мовознавці намагалися й намагаються дати термінові чітке визначення (О. Ахманова, Г. Васильєва, В. Гондул, Т. Панько, О. Реформатський, Л. Симоненко, С. Шелов та ін.). Становлення теорії терміна було довгим і складним, тому в лінгвістичній літературі неодноразово наголошувалося на бракові загальноприйнятої дефініції цього поняття.

Проблема визначення терміна є предметом наукових досліджень представників різних шкіл, і тому на сьогодні існує величезна кількість визначень терміна. Це пов'язано тим, що термін є об'єктом цілої низки наук, і кожна наука прагне виділити в ньому ознаки, які є найістотнішими з її точки зору. Наведемо тут деякі з них. Так, термін (від лат. *terminus* – межа): 1) у формальній логіці – поняття, виражене словом; 2) слово, що є назвою певного поняття, слово, що позначає спеціальні поняття окремих галузей науки, мистецтва, техніки, виробництва. За В. Виноградовим, термін – це слово з функцією дефінітива, тобто слово, що визначає поняття [2, 13]. На думку О. Реформатського, у цих визначеннях відбулося об'єднання термінології, номенклатури і спеціальної фразеології, які слід диференціювати [8, 165]. О. Реформатський визначає терміни як слова спеціальні, обмежені своїм особливим призначенням, що прагнуть до однозначності як точне вираження понять і назв речей [4; 7, 288].

У світі сучасної глобалізації суспільства зростає конструктивне сприйняття національних культур, що посилює інтерес до вивчення мови та мовної особистості в

їх взаємозв'язку з феноменом національної культури. У сучасних філологічних дослідженнях культура народу дедалі більше вивчається через мову за допомогою ключових слів конкретної мови. Мова має здатність впливати на формування і розвиток народної культури, яка персоналізуватиметься як особистість. Отже, вивчення мови неможливе без вивчення культури й особистості нації.

Історія людської цивілізації нерозривно пов'язана з харчовими ресурсами, які є однією з фундаментальних фізіологічних потреб людини. Необхідність у їжі являє собою базовий рівень фізіологічної конституції людини. Людство не може жити без їжі, проте у представників кожної нації є свої власні комплекси смакових переваг, які знаходять своє втілення у відповідному мовному й текстовому матеріалі: рецептах національної кухні, меню, кулінарних статтях, глютонічній термінології тощо.

На позначення назв страв, інгредієнтів, мір, процесів приготування використовують гастрономічні терміни. А.В. Олянич, автор терміна «глютонічний», говорить про лінгвокультурну та етнокультурну специфіку номінацій, пов'язаних з приготуванням їжі. А.В. Олянич запровадив термін «глютонічний», що, на його думку, корелює з поняттям гастрономії. Глютонічна термінологія (лат. *gluttio* «ковтати, споживати») – сукупність спеціальних слів і словосполук, що функціонують у підмові харчування. Глютоніми, своєю чергою, поділяються на:

1) *власне глютоніми* – назви сировини, напівфабрикатів, консервів, страв, харчових продуктів, напоїв, номінації їжі без зазначення складу. Наприклад, у японській мові: 魚介, 餃子, 寿司, 御飯, 甘酒, 泡盛;

2) *глютоніми-процеси* номінують процеси підготовки продуктів до приготування – створення напівфабрикату; приготування їжі та визначення її якостей; презентації їжі перед споживанням; соціальної ритуальності споживання їжі; дієт, застосовуваних з лікувальною та естетичною метою; концепції збалансованого харчування; альтернативні типи харчування, фізіологічні та психічні стани й характеристики споживача їжі; моделі харчування, орієнтовані на вікові, гендерні та виробничі характеристики споживача їжі. Наприклад, у японській: 炊く, 煮る, 蒸す, 焼く;

3) *глютоніми-органолептиви* номінують якість страв, напоїв, сировини за одоративними (запах), візуативними (вигляд), густивними (смак), акустичними (звук); тактивними (дотик) характеристиками. Щодо японської мови можна навести такі приклади: 甘い, 辛い, 美味しい [9];

4) *глютоніми-кваліфікатори* маніфестують відповідність органолептичних характеристик харчових реалій певному еталону за ознаками кількості, якості, хімічного вмісту продукту, сполучуваності / несполучуваності тощо. В японській мові: 搦き立て, 器質的, 質的;

5) *глютоніми-локативи* номінують місця приготування, споживання, продажу страв і напоїв тощо. У японській мові це, наприклад: 回転寿司, 料理店, 喫茶店;

6) *глютоніми-агенци* – номінації осіб, які добувають або вирощують рослинно-тваринну сировину для харчування, займаються її обробкою, виробництвом харчових напівфабрикатів, деяких страв та напоїв, визначенням якості сировини; є посередниками між виробниками та переробниками сировини; займаються управлінням та організацією харчового виробництва в ресторанному господарстві та обслуговуванням

споживачів; приготуванням їжі та її презентацією; є споживачами їжі. Щодо японської мови, можна навести такі приклади: 漁夫, 炊夫, 給仕;

– глютоніми-персоналії, що іменують осіб, які добувають або вирощують рослино-тваринну сировину для харчування: рибалка, грибник, рибник, раколов, мисливець, тваринник, фермер, овочівник, фруктівник (фруктовик), городник, садівник, ягідник, хлібороб, дояр, телятник, свинар, птахівник, яйцезаготівельник, кролівник, устрицівник, забійник; 農家, 炊夫, 漁夫, 猟師;

– глютоніми-персоналії, що іменують осіб, які є посередниками між «виробниками» та переробниками сировини: закупівельник, постачальник, водій, перевізник,供給者, 運転手, 運送人;

– глютоніми-персоналії, що іменують осіб, які займаються обробкою сировини, виробництвом харчових напівфабрикатів, деяких страв та напоїв: м'ясник, пивовар, сировар, винороб, грибовар, консервувальник, молочар; 肉屋さん, 牛乳屋さん, 酒造家.

– глютоніми-персоналії, що іменують осіб, які займаються організацією харчового виробництва та обслуговуванням споживачів: директор (завідувач) ресторану (бару, кафе, закускової), менеджер ресторану (кафе, бару), завідувач їдальні, головний бухгалтер, завідувач виробництва, адміністратор залу (метрдетель), менеджер із персоналу, комірник, маркетолог, завідувач господарства, інженер з охорони праці, юрист, офіціант, бармен, буфетник, касир залу, швейцар, гардеробник, посудомийка, прибиральниця, підсобний робітник кухні, електромеханік, електрик, охоронець, подавальник, викидайло; 給仕, 配膳人, パーティンダー;

– глютоніми-персоналії, що іменують осіб, які займаються приготуванням їжі та її презентацією: кухар, шеф-кухар, кулінар, пекар, пекар-майстер, кондитер, тигестер (дегустатор-знавець чаю), бариста (дегустатор-знавець кави), сомельє (дегустатор-знавець вин), виготовлювач молочних коктейлів, виготовлювач напоїв, виготовлювач харчових напівфабрикатів, кок, стюардеса, провідниця, майстер, майстер вищого пілотажу, годувальник, витівник, сервірувальник; 調理師, 料理人, 製菓業者;

– глютоніми-персоналії, що іменують споживачів їжі: відвідувач, споживач, завісідник, гість, почесний гість, покупець, клієнт, постійний клієнт, їдок, частий гість; 客, 消費者, 買い主 [9].

Гастрономічні об'єкти і їхні мовні представники в мовній картині світу взаємодіють насамперед на рівні номінативного фонду національних мов. Саме специфіка глютонічної номінації становить характерний для кожної нації запас мовних засобів, у якому знаходить своє відображення дух народу. Це явище з усією очевидністю простежується, наприклад, на рівні позначення значущих для національних культур продуктів споживання: англ. чай «Earl Grey Tea» – букв. «Чай Сивий Граф», пудинг «Yorkshire Pudding» – букв. «Йоркширський Пудинг», яблука «Lord Lambourne Apple» – букв. «Яблуко Лорда Ламбурне»; укр. житній хліб – «Zhitniy bread»; котлета по-київськи – Kyiv-stylecutlets; фр. Vealsteak «Chateau Briuant» – Стейк із телятини «Шато-Брій»; яп.: 「照り焼き」 sauce – соус «Теріякі», 「鰻」 sauce – соус «Унагі».

Специфічною рисою гастрономічного фрагменту мовної картини світу виступає також наявність у мові найменування самого процесу і часу споживання їжі або напоїв. Для англіїців актуальні найменування breakfast, lunch, supper (dinner) – букв.

«сніданок, другий сніданок і вечеря (обід)». Загальна назва для споживання їжі – meal. На відміну від meal, термін snack (букв., «закуска») позначає перекус між прийомами їжі. Для спеціальних випадків прийому їжі слугують найменування feasts (букв., «бенкети», святкування) або banquets (букв., «бенкети, звані вечері»). У разі прийняття їжі з кількох страв, страви, як правило, називаються відповідно до хронології їхньої подачі. В англійській мові це перша подача, яка називається appetizer (букв., «закуска» (страва, що подається перед гарячими стравами – starter, horsd'oeuvre), потім – основна страва (entrée) і, нарешті, десерт (dessert). Хоча багато англійських кулінарних термінів запозичено з французької, як правило, запозичення зазнають невеликих семантичних змін. Те саме відбулося й зі словом entrée. Традиційні французькі офіційні обіди зазвичай склалися з п'яти страв: спочатку the horsd'oeuvre – закуска (букв., «поза роботою», часто а soup – суп або pâté – паштет), потім – entrée – основна страва, як правило, з риби; далі – le plat principal (plat de résistance, pièce de résistance) – головна страва; відтак – fromage (cheese) – сир; і, нарешті, dessert – десерт.

Глютонічна мовна картина світу являє собою сукупність певних компонентів, до якої входять смакові уявлення, глютонічне поняття, гастрономічні концепти. Вербалізуючись, означені компоненти формують складне структурно-сміслову утворення. Гастрономічна мовна картина світу формується в результаті оціночної діяльності людської свідомості у процесі когнітивного освоєння дійсності.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. *Борисова Л. І.* Основні проблеми науково-технічного перекладу / Л. І. Борисова. – М. : МГУ, 2003. – 208 с.
2. *Виноградов В. В.* Русский язык (грамматическое учение о слове) / Виктор Владимирович Виноградов. – М. : Л.: Учпедгиз, 1947. – 784 с.
3. *Гапонова Л. Є.* Поняттєва основа терміна / Людмила Гапонова. – К. : Лінгвістичні студії. Випуск 22. – 2011. – 254 с.
4. *Гринев С. В.* Терминоведение: итоги и перспективы / Терминоведение/ Борис Викторович Гринев. – М. : Московский Лицей, 1993. – 23 с.
5. *Даниленко В. П.* Русская терминология: Опыт лингвистического описания / В. П. Даниленко. – М. : Высшая школа, 1977. – 246 с.
6. *Карабан В. І.* Переклад англійської наукової і технічної літератури / В'ячеслав Иванович Карабан. – В. : Нова книга, 2004. – 576 с.
7. *Реформатский А. А.* Введение в языковедение: Учебник для филологических факультетов педагогических институтов / А. А. Реформатский. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Просвещение, 1967. – 542 с.
8. *Реформатский А. А.* Мысли о терминологии. Современные проблемы русской терминологии / Александр Александрович Реформатский. – М. : Наука, 1986. – С. 165-198.
9. *Руденко С. В.* Семантика посткореневых морфем запозиченных термінів глютонії / Сергій Валерійович Руденко. – Л. : Вид-во Нац. ун-ту «Львів. Політехніка», 2008. – С. 233-238.

V. Shevchenko, student,
Kyiv National Linguistic University, Kyiv

JAPANESE GLUTONIC TERMINOLOGY AND ITS TRANSLATION INTO UKRAINIAN LANGUAGE

The article is devoted to the analysis of the Japanese glutonic terminology, its classification and ways of its translation into Ukrainian language.

Key words: *glutonic terminology, gastronomy, translation, glutonic agents, glutonic qualifiers, glutonic locatives*

シェフチェンコ・ヴァレリヤ, 学生
キエフ国立言語大学、キエフ市

日本語におけるグラトニミー用語及びこれをウクライナ語に訳す方法

本論文は、日本語におけるグラトニミー用語及びこれをウクライナ語に訳す方法を考察したものである。

キーワード: 翻訳、グラトニミー、ガストロノミー、グラトニム、感覚受容、限定グラトニム、音訳、字訳、調理、語彙。