

DOI: 10.33184/dokbsu-2026.1.16

Семантические особенности англоязычной кулинарной терминологии

Т. Н. Шайхутдинова*, Д. Р. Бикмухаметова

*Уфимский университет науки и технологии (Стерлитамакский филиал)
Россия, Республика Башкортостан, 453103 г. Стерлитамак, пр. Ленина, 49.*

**Email: t.n.shaykhutdinova@struust.ru*

В статье предпринята попытка обобщения и систематизации лингвистических исследований семантических особенностей англоязычных терминов, используемых в современной кулинарии. Популяризация кулинарных блогов, медийных проектов, видеоматериалов в российском социуме привела к росту спроса на качественный перевод гастрономических текстов. Возникла потребность в корректной передаче кулинарных реалий, терминов и культурно маркированных единиц, поскольку они тесно связаны с традициями, историей и национальной картиной мира. Раскрытие семантической специфики кулинарной терминологии на английском языке необходимо для точной интерпретации кулинарных понятий, влияющих на понимание и корректный перевод рецептов, восприятие блюд и успешность межкультурной профессиональной и бытовой коммуникации.

Ключевые слова: кулинарная лексика, профессиональные кулинарные термины, семантические особенности, гастрономические традиции.

Кулинарная лексика представляет собой обширный пласт языковых единиц, связанных с процессами приготовления пищи, ее обработкой, подачей и концептуальным описанием гастрономической культуры [1]. Данная лексика включает термины, обозначающие ингредиенты, методы кулинарной обработки, кухонный инвентарь, названия блюд, способы сервировки, технологические этапы, а также единицы, выражающие вкусовые характеристики и органолептические особенности продуктов.

В англоязычной традиции кулинарная лексика рассматривается как самостоятельный и динамичный сегмент лексической системы, влияющий на формирование гастрономической картины мира и отражающий культурные особенности англоязычных стран [2].

Одной из ключевых черт данного пласта является его многослойность. С одной стороны, кулинарная лексика включает единицы, восходящие к староанглийскому периоду и закрепленные в языке вследствие длительного существования традиционной британской кухни. С другой – значительная часть терминов сформирована под влиянием французского и итальянского кулинарного искусства, что связано с историческими контактами, развитием ресторанной культуры XIX–XX вв. и глобализацией гастрономии.

Поскольку структура и содержательное наполнение англоязычной кулинарной лексики формировались под влиянием широкого комплекса культурных, исторических и социальных условий, она занимает особое место среди тематических групп терминологии. В отличие от многих других лексических слоев, развитие гастрономической терминологии происходило не только внутри самой языковой системы, но и за счет активного взаимодействия с другими культурами, миграционных процессов, колониальных связей и эволюции бытовых традиций. Это делает кулинарную лексику особенно чувствительной к изменениям общественных норм, моделей питания и хозяйственных практик.

Одним из ключевых факторов, определивших развитие английской кулинарной терминологии, является историческое многообразие национальной кухни. Британская гастрономическая традиция формировалась под влиянием кельтских, скандинавских и нормандских культур, что способствовало появлению значительного числа заимствований, сохранившихся в языке до настоящего времени [3]. Лексемы французского происхождения, такие как *beef*, *mutton*, *poultry*, закрепились в английской системе вследствие нормандского завоевания, когда французский язык стал языком знати, а английский – языком простого населения. Такое разделение привело к двойственности терминов: названия живых животных сохранили англосаксонские корни (*cow*, *pig*), в то время как названия мяса приобрели французскую форму (*beef*, *pork*). Данный феномен отражает социальные и исторические условия формирования терминологии и демонстрирует, что кулинарная лексика является не только практическим, но и культурно нагруженным слоем языка.

Большое влияние на формирование лексики оказала колониальная политика Великобритании, способствовавшая проникновению в язык обозначений продуктов, специй и блюд из Индии, Карибского бассейна и Средиземноморья. Среди наиболее известных примеров – *curry*, *masala*, *mango chutney*, *pilaf*, *jerk seasoning*. Эти слова не только вошли в английский язык, но и сформировали новые кулинарные традиции внутри самой Великобритании, что привело к расширению семантики и появлению адаптированных интерпретаций. Многие из этих терминов в английском языке получили дополнительные значения, отсутствующие в языке-источнике, что создает трудности при переводе на русский язык.

Существенным фактором является развитие французской высокой кухни, которая продолжает оказывать сильнейшее влияние на профессиональную кулинарную лексику. Большая часть технологических терминов имеет французское происхождение: *flambé*, *sauté*, *roux*, *terrine*, *julienne*, *consommé*. Появление данных слов связано с тем, что именно французская школа долгое время задавала стандарты ресторанной индустрии. Многие термины вошли в английский язык без перевода, что сформировало

пласт интернациональной кулинарной лексики. Для переводчика это означает необходимость учитывать степень освоенности термина: одни единицы закрепились в русском языке (суфле, фламбе), другие требуют описательной передачи или адаптации [4].

Важную роль сыграла и итальянская гастрономическая традиция, популярность которой стремительно выросла во второй половине XX в. Заимствования из итальянского языка охватывают названия блюд, продуктов и процессов – *al dente*, *risotto*, *pesto*, *gelato*, *frittata*. В отличие от французских терминов, итальянские заимствования чаще используются в бытовом и массовом дискурсе, что связано с распространением ресторанов итальянской кухни и влиянием глобальной поп-культуры. Семантическое развитие этих лексем в английском языке связано с бытовой адаптацией: например, слово *pizza* в американском английском называет значительно большее число разновидностей блюда, чем в языке-источнике.

Помимо влияния со стороны других стран и народов Европы, значительным фактором в формировании гастрономической лексики английского языка стало развитие азиатской кухни, особенно японской, китайской и тайской. Английский язык пополнился терминами *sushi*, *ramen*, *tempura*, *wasabi*, *tofu*, которые закрепились в международной гастрономической системе. В процессе адаптации эти слова приобрели значения, нередко отличающиеся от оригинальных. Например, *ramen* используется для обозначения широкого спектра блюд, не всегда соответствующих традиционным японским рецептам и способам приготовления. Такая семантическая трансформация создает дополнительные требования к выбору русскоязычного эквивалента.

Исторические изменения модели питания в англоязычных странах также повлияли на формирование лексики. Переход от домашних способов приготовления пищи к индустриальному производству привел к появлению новых терминов, связанных с замороженными продуктами, полуфабрикатами, переработанной пищей и упаковкой (*pre-cooked meals*, *frozen dinner*, *ready-made sauce*). В конце XX – начале XXI в. под влиянием экологического движения и тенденций здорового образа жизни возникли лексемы, связанные с веганством, растительными аналогами мяса и экологически чистыми продуктами (*plant-based*, *organic*, *gluten-free*, *low-carb*). Эти слова отражают культурные перемены и становятся частью современной кулинарной картины мира, что требует их включения в систему перевода.

Культурный фактор проявляется также в образности и метафоричности кулинарной лексики. Многие описательные термины несут эмоциональную окраску (*hearty*, *comfort food*, *homestyle*, *decadent*). Такие слова не всегда имеют прямой русскоязычный аналог, что связано с различиями гастрономических традиций. Например, понятие *comfort food* включает блюда, которые вызывают чувство уюта и домашнего тепла, что не может быть передано буквальным переводом. Подобные случаи требуют адаптации, позволяющей передать не только содержание, но и эмоциональный компонент.

Еще одним значимым фактором является медийное пространство. Популярные кулинарные шоу, блоги, YouTube-каналы и социальные сети создали новые модели описания пищи, что способствовало активному распространению неологизмов. Например, обозначения *slow-cooked*, *home-style*, *fusion*, *street food inspired* стали частью современного кулинарного дискурса. Эти единицы отражают новые гастрономические тенденции и нередко создаются специально для привлечения внимания аудитории, что делает их яркими, метафоричными и трудно поддающимися прямой передаче на русский язык.

Также следует учитывать влияние коммерческих и маркетинговых стратегий, создающих уникальные названия блюд и продуктов, ориентированные на имидж, узнаваемость и привлекательность. Подобные термины часто имеют ярко выраженную прагматическую функцию и создаются по моделям, характерным для рекламного дискурса. Например, сочетания *artisan bread*, *hand-crafted burger*, *signature sauce* представляют собой маркетинговые конструкторы, которые передают не конкретное технологическое значение, а идею качества, индивидуальности и уникальности.

Развитие кулинарной лексики невозможно рассматривать без учета влияния культурных стереотипов. В английском языке существует множество устойчивых выражений, связанных с пищей: *as cool as a cucumber*, *selling like hot cakes*, *big cheese*. Хотя данные единицы относятся к фразеологии, они оказывают влияние на языковое восприятие и создают дополнительные коннотации, влияющие на семантику базовых терминов.

Суммируя влияние культурных и исторических факторов, можно отметить, что кулинарная лексика английского языка является сложным и многоуровневым феноменом, сформированным в результате взаимодействия различных традиций, этапов развития общества, гастрономической моды, массовой культуры и технологий. Понимание этих факторов играет ключевую роль при переводе кулинарной терминологии на русский язык, поскольку позволяет учитывать скрытые смысловые компоненты, культурные ассоциации и исторические контексты, влияющие на выбор эквивалента.

Такое взаимодействие разнообразных языковых источников привело к формированию сложной структуры лексических единиц, которые требуют классификации для дальнейшего анализа.

Одним из распространенных подходов к классификации является деление кулинарной лексики на тематические группы. Как правило, выделяются следующие категории:

- лексика ингредиентов – наименования продуктов, сырья и полуфабрикатов (*broth*, *leek*, *lamb mince*, *sour cream*);
- лексика способов обработки – обозначения технологических операций (*whisk*, *sauté*, *marinate*, *roast*);

- лексика кухонного инвентаря – названия приборов, инструментов и утвари (skillet, cutting board, spatula);
- лексика блюд и готовой продукции – как массовых, так и национально специфичных позиций (shepherd's pie, muffin, chowder, bagel);
- лексика вкусовых и органолептических характеристик (crispy, tangy, creamy, juicy);
- лексика мер и объемов, включая традиционные англосаксонские системы измерения (cup, ounce, tablespoon, pinch);
- лексика профессиональной кухни, связанная с ресторанной индустрией и кулинарными школами (mise en place, julienne, flambé) [5].

Данное распределение позволяет систематизировать терминологию и выявить особенности функционирования каждой группы в рецептурных и медийных текстах.

Кроме тематического подхода, широко используется классификация по степени профессиональности. Условным критерием служит принадлежность единицы к бытовому или профессиональному уровню коммуникации [6]. Бытовая лексика характеризуется простотой, распространенностью и нейтральностью (mix, slice, boil), тогда как профессиональная относится к специализированной терминологии, применяемой в обучении, ресторанной деятельности или в узкопрофильных направлениях гастрономии (caramelization, emulsification, blanching). Профессиональная лексика отличается высокой точностью, требующей от переводчика глубокого знания предметной области, поскольку неверная передача термина может изменить технологический процесс или привести к искажению результата приготовления.

Существенным является и структурный аспект классификации кулинарной лексики. В англоязычном материале наблюдается значительное число сложных наименований, образованных по модели «основное слово + уточняющий компонент» (chili powder, garlic butter, lemon zest), а также композитов (foodservice, bakeware) и окказиональных сочетаний, создаваемых под влиянием маркетингового дискурса (slow-cooked ribs, hand-crafted pasta). Такая структурная вариативность делает кулинарную лексику гибким инструментом передачи смыслов, но одновременно осложняет задачу поиска эквивалента в русском языке, где степени смысловой емкости и формальной экономии могут отличаться.

Особое место занимают заимствования, активно проникшие в английский язык вместе с глобализацией гастрономических традиций. Французские, итальянские, испанские и японские наименования блюд и техник стали частью англоязычной кулинарной системы и воспринимаются носителями как полноценные элементы (bouillon, al dente, aioli, tempura) [7]. При этом значение многих заимствованных единиц расширилось

или сместилось, что формирует дополнительные сложности при выборе русского эквивалента. Например, слово «ramen» в английском контексте может обозначать не только классическое японское блюдо, но и множество адаптированных вариаций, характерных для американской гастрономической культуры.

Не менее значимой особенностью является культурная маркированность кулинарных единиц. В английском языке встречается значительное количество названий, связанных с национальными реалиями, историческими традициями или региональной идентичностью (cornbread, gumbo, Yorkshire pudding). Подобные единицы обладают ярко выраженной культурной спецификой, что требует от переводчика использования адаптационных стратегий или разъясняющих конструкций. В ряде случаев культурные реалии не поддаются буквальной передаче без утраты частичной семантики, что делает поиск оптимального способа перевода ключевой задачей.

Тематические, функциональные и структурные аспекты классификации дополняются прагматическим. В рамках рецептур, меню и медийных материалов единицы кулинарной лексики выполняют различные функции:

- информативную;
- инструктивную;
- описательную;
- рекламную;
- эмоционально-экспрессивную [8].

В рецептах преобладает четкая, алгоритмическая лексика, обеспечивающая последовательность действий. В меню акцент делается на привлекательности подачи, что ведет к использованию эпитетов и оценочных слов. В медиатекстах (шоу, блогах, видеороликах) лексика становится более гибкой, разговорной и эмоциональной, часто включающей элементы сленга и метафоры. Понимание функциональной роли единицы является необходимым условием для выбора русского аналога, поскольку в разных типах текстов отношение к точности, выразительности и культурной адаптации может различаться.

Кроме того, кулинарная лексика английского языка характеризуется высокой степенью инновационности. На протяжении последних десятилетий наблюдается активное появление новых терминов, отражающих современные гастрономические тренды (plant-based meat, gluten-free crust, fusion bowl). Многие из таких единиц еще не имеют закрепленных эквивалентов в русском языке, что повышает актуальность их правильной интерпретации и переводческой стандартизации.

В совокупности указанные особенности позволяют рассматривать кулинарную лексику как сложную систему взаимосвязанных единиц, формирующих отдельный сегмент языковой картины мира. Классификация по тематическому, функциональному, культурному и структурному признакам создает основу для анализа механизмов ее передачи в переводе и помогает выявить факторы, влияющие на точность и адекватность русскоязычных эквивалентов [9]. Такое упорядочение лексического материала обеспечивает основу для дальнейшего анализа, необходимого для формирования методических подходов к переводу гастрономической терминологии.

Семантическое разнообразие кулинарной лексики английского языка обусловлено множеством факторов, среди которых центральное место занимают:

- особенности гастрономической культуры;
- историческая эволюция терминов;
- влияние заимствований;
- регулярное обновление лексики под воздействием медийного пространства.

Эти группы формируют устойчивую систему, внутри которой языковые единицы выполняют конкретные функции, различаясь по степени профессиональности, стилистической окраске и сфере применения.

Англоязычная кулинарная лексика условно делится на две большие сферы: бытовую и профессиональную. Бытовая сфера включает лексику, используемую в домашнем приготовлении, рецептах массовой аудитории и повседневных коммуникациях. Такая лексика отличается прямотой, минимальными культурными барьерами и высокой частотностью. Профессиональная сфера, напротив, характеризуется терминологической сложностью, включением узкоспециализированных обозначений, терминов, заимствований и сложных технологических категорий, используемых в ресторанной индустрии, обучающих курсах и профессиональных публикациях. Разграничение указанных сфер играет ключевую роль при переводе, поскольку степень точности, уровень детализации и выбор стратегии передачи лексем напрямую зависят от предназначения текста и предполагаемого адресата.

Семантические группы кулинарной лексики формируются на основе функций, которые выполняют единицы в процессе коммуникации. Среди наиболее значимых выделяют:

- глаголы процесса – обозначения действий, связанных с приготовлением пищи (mix, boil, knead, grill);
- названия продуктов и ингредиентов – от базовых до специфичных (beef stock, kale, buttermilk);

- технологические термины, описывающие способы обработки (caramelize, deglaze, blanch);
- оценочные и органолептические характеристики (savory, bitter, velvety, rich);
- названия блюд и итоговых продуктов (casserole, soufflé, curry);
- единицы измерения и пропорций (teaspoon, dash, ounce);
- лексика профессиональной подачи и декорирования (garnish, glaze, drizzle).

Профессиональная лексика отличается более тонкими семантическими градациями. Например, глаголы «simmer», «roach», «sear» и «braise» в домашнем дискурсе могут интерпретироваться как вариации «готовить на слабом огне», однако в профессиональной кулинарии каждый из них имеет четкое технологическое значение. Такие различия требуют от переводчика глубокого понимания семантического объема английской единицы и ее функционального места в рецептуре.

Существенную роль играет также явление семантической специализации. Оно проявляется в том, что в профессиональной сфере многие термины приобретают узкое значение, зачастую не совпадающее с общим пониманием бытового уровня. Например, слово «cream» может обозначать как сливочный продукт, так и процесс интенсивного взбивания в кондитерском деле. Подобные случаи демонстрируют, что семантическая структура кулинарной лексики гибка и многозначна, что усложняет выбор русского эквивалента.

Для систематизации наиболее распространенных семантических групп целесообразно представить сводные данные, демонстрирующие различия между бытовым и профессиональным уровнями употребления. Ниже приведена обобщающая таблица, предлагающая классификацию по основным категориям (*табл.*).

Анализ данных таблицы показывает, что семантическая структура кулинарной лексики обладает выраженной гибкостью и неоднородностью. Большинство групп функционируют сразу на двух уровнях: бытовом и профессиональном, однако характер употребления в каждом из них отличается. На бытовом уровне превалирует лексика, направленная на простую и понятную коммуникацию, где многозначность допускается и компенсируется контекстом. На профессиональном уровне, напротив, требуется точность, стандартизированность и ясность, поскольку ошибка в передаче термина может привести к изменению технологического процесса и искажению результата.

Особое внимание следует уделить группе оценочно-органолептических единиц, поскольку в английском языке она представлена гораздо шире, чем в русском. Многие слова несут дополнительный эмоционально-культурный оттенок, который трудно пе-

редать дословно. Например, «crispy» часто употребляется в связи не только с текстурой, но и с привлекательностью блюда, создавая у читателя ассоциацию с определенным стилем приготовления.

Таблица

Семантические группы английской кулинарной лексики и их специфика

Семантическая группа	Примеры единиц	Уровень употребления	Особенности
Названия ингредиентов	kale, beef stock, sour cream	Бытовой / профессиональный	Содержат сочетание базовых и узкоспециализированных наименований; часть терминов требует уточнений в переводе.
Глаголы процесса	simmer, sauté, whisk, sear	Преимущественно профессиональный	Отличаются высокой технологической точностью; выбор эквивалентов зависит от контекста.
Оценочные характеристики	tangy, creamy, crispy	Бытовой	Используются в описании органолептических свойств блюд; могут иметь культурные ассоциации.
Названия блюд	chowder, Yorkshire pudding, shepherd's pie	Бытовой / культурно маркированный	Обладают сильной национальной спецификой; нередко требуют адаптации или описательной передачи.
Меры и единицы объема	cup, ounce, tablespoon, pinch	Бытовой	Представляют трудности из-за несовпадения с российской системой измерений; часто требуют пересчета.
Профессиональная терминология	mise en place, blanch, emulsify	Профессиональный	Включает заимствования и узкоспециализированные термины; предполагает знание технологического процесса.

Не менее сложной группой являются заимствованные термины, вошедшие в английский язык из французской, итальянской, испанской и японской кухонь. Их значения иногда смещаются в сторону американизированных интерпретаций, что создает дополнительный слой семантических нюансов. В русской практике такие слова могут иметь иные коннотации или отсутствовать вовсе, что требует либо адаптации, либо точной передачи с последующим пояснением.

Систематизация семантических групп демонстрирует, что английская кулинарная лексика представляет собой многокомпонентный пласт, требующий внимательного анализа и точного подхода к передаче смыслов. Учет различий между бытовым и профессиональным уровнями, а также между основными лексическими категориями обеспечивает основу для дальнейшего изучения механизмов перевода гастрономических единиц и выбора наиболее адекватных решений в русскоязычном тексте.

Литература

1. Олянич А. В. Потребности — дискурс — коммуникация. Монография. Волгоград: Парадигма, 2004. 168 с.
2. Jurafsky D. The Language of Food: A Linguist Reads the Menu. New York: W.W. Norton, 2014. P. 22–89.
3. Ferguson P. Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine. Chicago: University of Chicago Press, 2004. P. 41.
4. Бикмухаметова Д. Р., Шайхутдинова Т. Н. Заимствования в кулинарной лексике английского языка. В сб.: Перспективы лингвистического знания: молодежь и наука. 2022. Стерлитамак: Стерлитамакский филиал БашГУ, 2022. С. 41–45.
5. Бикмухаметова Д. Р., Шайхутдинова Т. Н. Понятие «кулинария» и его компонентный анализ. В сб.: Перспективы лингвистического знания: молодежь и наука. 2024. Стерлитамак: Стерлитамакский филиал УУНиТ, 2024. С. 27–31.
6. Дубенец Э. М. Лексикология современного английского языка. М.: Глосса-Пресс, 2002. С. 38.
7. Бикмухаметова Д. Р., Шайхутдинова Т. Н. Особенности перевода кулинарной лексики. В сб.: Вопросы межкультурной коммуникации и теории перевода в контексте современных исследований. 2025. Чебоксары: ЧГПУ им. И. Я. Яковлева, 2025. С. 227–231.
8. Добросклонская Т. Г. Медиалингвистика: системный подход к изучению языка СМИ: современная английская медиаречь. М.: Флинта: Наука, 2008. С. 54.
9. Карасик В. И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс. Волгоград: Перемена, 2002. С. 112.

Статья рекомендована к печати
кафедрой германских языков
Уфимского университета науки и технологии
(Стерлитамакский филиал)
(канд. филол. наук, доцент Н. В. Матвеева).

Semantic features of English culinary terminology

T. N. Shaikhutdinova*, D. R. Bismukhametova

Ufa University of Science and Technology (Sterlitamak branch)

49 Lenin prospect, 453103 Sterlitamak, Republic of Bashkortostan, Russia.

**Email: t.n.shaykhutdinova@struust.ru*

The authors of the article outline the research results of linguistic studies of the semantic features of English-language terms used in modern cooking. The popularization of culinary blogs, media projects, video materials in Russian society has led to an increase in demand for high-quality translation of gastronomic texts. There is a need for the correct translation of culinary realities, terms and culturally labeled units, since they are closely related to traditions, history, and the national picture of the folk. Disclosure of the semantic specifics of culinary terminology in English is necessary for an accurate interpretation of culinary concepts that affect the understanding and correct translation of recipes, the perception of dishes, and the success of intercultural professional and everyday communication.

Keywords: culinary vocabulary, professional culinary terms, semantic features, gastronomic traditions.