

замість "доручення", "перечень" замість "перелік", "поступає товар" замість "надходить товар" та ін.

Викликає занепокоєння сьогодні рівень мовної культури широкого кола споживачів і торговельних кадрів робітничих професій. Під час купівлі-продажу товарів можна почути "пробка" замість "корок", "бутылка" замість "пляшка", "продавщиця" замість "продавець", "бумага" замість "папір", "завернути у папір" замість "загорнути у папір", "гнильйо" замість "гниль" або "гнилизна", "вредний" замість "шкідливий", "грузчик" замість "вантажник", "добавити" замість "дати", "зболтати" замість "збовтати", "жарена" замість "смажена", "пітательний" замість "поживний", "посне масло" замість "олія", "безвкусний" замість "несмачний", "привкус" замість "присмак", "прослойка" замість "прошарок", "морозиво на палочці" замість "морозиво на паличці" та ін.

Виходячи із переконання, що українська мова є основою духовності корінної нації та її державності, необхідно при укладанні та перегляді державних стандартів опиратися на належне фахове забезпечення. Заборонити реалізацію товарів, в тому числі і продовольчих, до яких немає відповідних інструкцій державною мовою, або вони викладені неграмотно. У професійній діяльності науковим і практичним працівникам дотримуватись закону "Про мови в Україні".

## ТЕРМІНИ НА ПОЗНАЧЕННЯ СПЕЦІЙ І ПРЯНОЩІВ ЯК ПІДСИСТЕМА УКРАЇНСЬКОЇ КУЛІНАРНОЇ ТЕРМІНОЛОГІЇ

© Світлана Руденко, 2000

Харківська державна академія технології та організації харчування

Сучасна *кулінарна термінологія* (КТ) є макроутворенням, до якого входять понад півтора десятки підсистем, серед яких і мікротерміносистема *спецій та прянощів* (МСП).

У КТ *спеції та прянощі* – свіжі, сухі або певним чином оброблені частини рослин та грибів деяких видів, що мають у своєму складі ароматичні та гостросмакові речовини. Служачи додатками до страв і кулінарних виробів, вони досить часто визначають смак, букет, аромат і навіть забарвлення деяких продуктів, збуджують апетит, поліпшують травлення, викликають естетичну насолоду. Це *ваніль, духмяний горошок, гірчиця, кропива, лавр, цибуля, мак, м'ята, меліса, перець, петрушка, полин, помідор, редис, редька, горобина, селера, кмин, кріп, чабрець, хрін, часник, трюфель, рижик, опеньок, шафран, цикорій, хміль*, багато інших.

Наведена дефініція не лише відбиває характерні ознаки найширшого родового терміна, вираженого словосполученням, а й визначає валентність видових термінів МСП, які сполучаються з термінами й номенами інших КТ-підсистем: *холодні страви, супи, страви з картоплі, гарніри, страви з яєць, соуси, страви з м'яса і м'ясних продуктів, напої, фарші* тощо.

На відміну від кулінарного термінополя сполучуваність термінів на позначення спецій і прянощів у термінополі ботаніки, з яким генетично пов'язана МСП, зумовлена вивченням і описом ароматичної рослини. У ботанічній термінології (БТ) не існує автономно виділеної МСП. Пояснюється це тим, що у БТ ці терміни називають рослини, які належать до різних родин, а поділ на родини є визначальним моментом для ботанічної класифікації. У разі виділення МСП в окрему структуру, було б зруйновано досить струнку загальну термінологічну систему, яка полягає в тому, що кожна рослина,

крім побутової, має наукову назву, що позначається двома латинськими словами. На першому місці стоїть назва роду, до якого рослина належить, а далі йде видова назва. Кожна родина рослин отримує назву за родовою назвою одного зі своїх представників.

Наприклад:

- усі види роду *Allium* (*цибуля, часник, цибуля-різанець, цибуля-порей*) належать до родини лілійних – Liliaceae, оскільки за своїми ознаками схожі на лілії (рід *Lilium*);
- *миин, чабрець, шавлія, материнка, базилик, м'ята, меліса, майоран, ісон* (рід - *Lamium*) належать до родини губоцвітих – Labiateae (Lamiaceae);
- *полин-абрамон, божже дерево, гіркий та інші полини, естрагон, цикорій, пижмо, ромашка, бальзамін* – до порядку айстрових і родини складноцвітих – Asteraceae (Compositae), назва яких походить від імені роду айстр (*Aster*);
- *звездика, духмяний горошок* – близькі родичі мирти (родина миртових - Myrtaceae);
- *куркума і кардамон* – родичі імбирю (родина імбирних - Zingiberaceae).

Напевне, на питання про те, ботаніками чи кулінарами було вперше зафіксовано спеціальні назви на позначення спецій і прянощів, відповідати практично неможливо. Хоча, якби таку відповідь було б і отримано, сумнівно чи вона якоюсь мірою вплинула на пріоритетність БТ або КТ стосовно до МСП, адже та сама назва має в цих термінологіях різні дефініції: БТ за допомогою спеціальних назв інформує про належність рослини до певної родини, про її морфологію, батьківщину, найсприятливіші кліматичні умови для вирощування, про час цвітіння, визрівання плодів (якщо вони в неї є), особливості розвитку тощо; КТ протягом тривалого часу фіксувала вплив органолептичних властивостей прянощів на смакові рецептори людини, досвід створення кухарями кулінарних виробів зі спеціями, рецептурних пошуків, технологічних експериментів, досягнень у створенні нових смаків і ароматів кулінарних страв різними народами в різні часи. Порівняймо дефініції одного з термінів, який функціонує як у БТ, так і в КТ:

- *Ялівець звичайний* у БТ “*juniperus l.*, рослина родини кипарисових. Росте у підліску хвойних, рідше листяних лісів Полісся та Карпат. Має вигляд куща або деревця з прямим стовбуром, з сірувато-білою корою. Хвоїнки колочі, зверху з восковим нальотом, з нижнього боку – зелені, блискучі, розмішені на пагонах кільчасто, по три. Чоловічі колоски яскраво-жовті, їхні щитковидні луски містять по 3-7 пиляків. Жіночі шишечки нагадують зелену бруньку. Після запліднення з неї утворюється соковита шишка, схожа на ягоду, - шишкоягода, в якій розвивається насіння. Запилюється в квітні-травні” [1,16];

- У КТ *ялівець* – “вічнозелений хвойний чагарник, плоди якого – шишкоягоди – мають своєрідний смак і запах. Вони використовуються для ялівцевої настоянки, з них готують лікери і горілки, зокрема джин. Солодкий сироп із шишкоягід додають у печиво, пряники, киселі тощо. Типовий лісовий аромат і пряний терпкий смак сприяли тому, що ялівець став невід’ємною приправою до страв з дичини. Використовуються також для приготування рибних маринадів, жирного м’яса, капусти й буряка. В давні часи з ялівцевих ягід виготовляли пиво” [2, 218].

Отже, терміни МСП, належачи одночасно до БТ і КТ, “всесвітньої слави зазнали” саме завдяки термінології кулінарії. Процес розповсюдження термінів МСП і формування їх як терміносистеми має свою історію (далі в цій роботі всі лексеми, що є назвами спецій та прянощів, умовно відносимо до розряду термінів).

З давніх часів терміни МСП були достатньо популярними, адже спеції та прянощі цінувалися в усьому світі врівень з золотом, сріблом, хутрами й шовками, їх прагнули мати в своєму кулінарному арсеналі всі народи в усі часи. Висока ціна спецій змушувала купців стародавнього світу здійснювати надзвичайно далекі й ризиковані подорожі, сплачуючи при цьому величезні мита. Часто цінний вантаж ставав здобиччю розбійників. Були навіть часи, коли, наприклад, цибуля цінувалася так дорого, що, скажімо, сарацини охоче брали вісім цибулин як викуп за одного полоненого француза. Коли про когось хотіли сказати, що він дуже багатий, його глузливо називали "мішком перцю". Кухонна скринька з прянощами була справжнім скарбом, а дорогого гостя частували щедро приправленими стравами.

Перші назви ароматичних рослин та свідчення про їхнє використання в галузі кулінарії можна знайти в письмових документах китайської культури, датованих ще III тис. до н.е. У давньоєгипетських рецептах, що збереглися на папірусах і належать до II тис. до н.е., також пропонувалося під час приготування певної страви додавати в неї *аніс, гірчичне сім'я, кмин, коріандр, корицю, шафран*. Глиняні таблички з клинописом свідчать про те, що шумерам у Месопотамії були відомі терміни *фенхель, кмин, шафран і чебрець*, а давні індійці були вже знайомі з *кардамоном, куркумою, гвоздиком, мускатним горіхом, перцем і корицею*. Багато свідчень про вживання спецій і прянощів у часи античної Греції дійшло до нас завдяки "батьку медицини" Гіппократу та філософу-природознавцю Теофрасту, а в часи Давнього Риму - відомому вченому того часу - Плінію. Таким чином, як свідчить історія, прянощі споживалися людьми ще задовго до розвитку сучасної цивілізації.

Спочатку назви смакових та ароматичних рослин були відомі лише в тих місцях, де ті споконвічно росли й уживалися в їжу. Це стосується не тільки тропічних видів, які були розповсюджені на Малабарському березі, а й запашних трав середземноморської області, й американської *ванілі* та *червоного перцю*.

Прянощі із середземноморської області розповсюдилися по всій Європі перш за все завдяки Карлу Великому, який зрозумів їхнє значення під час чисельних військових походів і в 812 році набути в цій галузі знання об'єднав у своєрідній інструкції з переліком 74 трав, які він наказав вирощувати в імператорських садах. Цей список зберігся в його знаменитому рукописі "Capitulare de villis" [3]. Із прянощів у ньому фігурують терміни *шавлія, римський кмин, розмарин, аніс, естрагон, петрушка, селера, цибуля, любисток, кріп, чебрець, чорна гірчиця* і інші.

Пізнє середньовіччя можна назвати золотим віком прянощів. Саме в цей час виникла наука приготування їжі, з'явилися перші кухарські книги. Кулінарія стала вважатися мистецтвом, а смачна страва - найкращими ліками. Про те, якого великого значення набуло тоді приготування їжі, свідчить такий факт: кухарська книга, видана в Лондоні в 1780 році під назвою "The Art of Cookry" (Спосіб варіння), що узагальнювала всі досягнення кулінарного мистецтва, була написана з дозволу і за порадами магістрів медицини та філософії при королівському дворі. Менш аристократичний твір, написаний невідомим французьким автором і опублікований ще у 1393 році "Le menagier de Paris" (Паризьке домоводство), містить у собі також чисельні кулінарні рецепти і поради щодо того, як виростити *фенхель, чебрець, розмарин, майоран* та інші ароматичні рослини.

Шлях до Європи термінів на позначення тропічних видів прянощів був більш складним. У найдавніших індійських літературних пам'ятниках - священних книгах

"Яджур-ведах" (Наука про життя), що належать до XVI-IX ст. до н.е., написаних на санскриті, можна знайти назву *чорний перець* та перші історичні згадки про цю пряність, хоча, напевне, індійці почали вживати її в їжу набагато раніше.

На початку V ст. н.е. під час облоги й захоплення Риму королем вестготів Аларихом I термін на позначення *чорного перцю* став відомий і германським народам, серед яких ця пряність користувалася великим попитом.

З кінця XI ст. і до кінця XIII ст., вже по закінченні хрестових походів, які здійснювали європейські феодали в країни Малої Азії, Сирії, Палестини, в результаті значного розвитку торгівлі прянощами інтенсифікувалося розповсюдження термінів МСП. Один із тодішніх торгових шляхів вів до Нюрнберга, Ляйпцига, міст на Балтійському морі й далі - до давньоруського торгового центру - вільного міста Новгороду.

Важливою за своїми наслідками подією для середньовічного слов'янського світу стосовно розповсюдження термінів на позначення прянощів і спецій стала морська подорож тверського купця Афанасія Нікітіна, який 4 роки перебував на території Індії. Його славнозвісний твір "Ходіння за три моря" (1475р.) став письмовим джерелом для вивчення асортименту спецій. Наприклад, описуючи Кожикоде - "пристань усього Індійського моря", він звернув увагу на те, що "родить там *перець, імбир, квітки мускату, горіх мускатний, каланфур - кориця, гвоздика, пряне коріння, адряк* та усякого коріння там родить багато" [4, 11]. Хоча, як відомо, слов'яни були знайомі з деякими заморськими прянощами ще в часи Київської Русі.

Спеції викликали інтерес до всього екзотичного, що згодом стало однією з характерних особливостей європейської культури барокко XVII- XVIII ст. і сприяли розвитку жвавої торгівлі між Європою та країнами Сходу.

В епоху барокко особливо вирізнявся екзотичними східними прянощами королівський двір Людовіка XVI. Не відставав від французьких аристократів і новий прошарок багатих міщан у Голландії, а також у німецьких гайзенських містах, про що свідчать натюрморти голландських живописців.

Скромність у споживанні прянощів, яка стала характерною рисою XIX ст., відступила в кінці століття перед похваленням інтересу до кухонь віддалених континентів: китайські, індійські, індонезійські, інші національні ресторани відкрилися не лише в Парижі та Лондоні, а і в інших європейських столицях, де користуються популярністю й зараз.

По закінченні Другої світової війни спеції набули ще більшої популярності.

Споконвічно фігурували терміни на позначення спецій у термінології стародавньої української кухні, а згодом і в сучасній українській КТ.

З давніх часів українці готували страви з капусти (свіжої й квашеної), буряків, редьки, моркви, огірків, гарбузів, додаючи до них спеції та прянощі. Неважко помітити, що терміни на їх позначення є лексемами або вітчизняного, або іншомовного походження. Пояснюється це тим, що окремі терміни або синонімічні їм спеціальні та побутові назви виникли на українському лексичному ґрунті і називали відомі кожному українцеві рослини; інші – були завезені разом зі своїми назвами з-за кордону. Тому в разі класифікування пряно-смакових рослин за територіальною ознакою (у БТ - за батьківщиною рослини) їх можна умовно поділити на 2 категорії: місцеві та привізні:

- місцеві: *кмин, дягель, коріандр, любисток, майоран, м'ята, полин, солодка, чебрець, шавлія, ялівець*;

• привізні прянощі: *ваніль, гвоздика, імбир, кардамон, кориця, куркума, лавр, шафран, перець, мускатний горіх.*

У разі логічного поділу понять за такою ознакою, як морфологічне членування рослин з метою визначення значніших для кулінарії частин, терміни МСП належатимуть, наприклад, до таких груп, як:

- корені (*хрін*);
- кореневища (*айр, імбир*);
- цибулини (*часник, цибуля*);
- кора (*кориця*);
- квіткові-пуп'янки (*гвоздика, капери*);
- маточки й приймочки (*шафран*);
- вся зелена маса (*хрін, естрагон*);
- листя (*лавр*);
- плоди та їх частини (*червоний перець*);
- висушене насіння (*гірчиця, аніс, кмин*).

Рецептури й асортимент давніх страв, які дійшли до нас завдяки родинним, фольклорним традиціям та етнографії, містили значну кількість спеціальних назв МСП: рідку їжу готували з додаванням багатьох ароматичних приправ та овочів і називали *варивом з зіллям*, яке пізніше почали називати *борщем*, оскільки обов'язковою складовою частиною цієї страви були буряки, що мали назву «бършь»; поширені були різні м'ясні й рибні відвари з прянощами, відомі під назвою *юха*; серед солодких страв були відомі *кутя з маком і горіхами, рис з медом і корицею, кутя з ізюмом і горіхами*.

В часи Київської Русі приготування їжі, як певна майстерність, виділилося в окрему спеціальність при княжих дворах і монастирях. Так, уже в XI ст. в Києво-Печерському монастирі серед ченців було кілька кухарів. Кухарі були також і в багатих родинах. Однак, монастирські трапезні книги з'явилися набагато пізніше, оскільки кулінарія не могла бути предметом опису в літературних творах того часу. Тому назви кулінарних виробів та технологія їх приготування передавалися лише в усній формі.

З моменту відкриття у XV ст. процесу дистиляції, який став поштовхом для виробництва горілки, у КТ виникають спеціальні назви на позначення традиційних українських настоек і наливок, які відрізнялися витонченим смаком і чудовим кольором завдяки найрізноманітнішим домішкам. Якщо розглянути рецепти алкогольних, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, вперше виготовлених у ті часи ("Таряче вино з імбиром", "Спотикач з анісу", "Спотикач з кавою", "Спотикач з троянди", "Спотикач з м'яти", "Спотикач з горіхів", "Перчаківка", "Травняк"), легко помітити, що 50% їх містить у своєму складі прянощі. Тому в назвах цих виробів, як правило, фігурували й назви спецій, які майстри стародавньої української кухні використовували для приготування напоїв.

У рецептах напоїв, які дійшли до нас з часів Київської Русі - *меду, пива, квасу*, - фігурують терміни на позначення прянощів (*кардамон, ягоди ялівцю, перець, ягоди горобини, м'ята*) - спецій, прянощі та різні ароматичні трави, плоди й коріння робили напої неповторними. Саме тому велика кількість номенів стародавньої української кухні мала в своєму складі назву спеції, яку містив напій. До складу деяких із них входила ціла комбінація спецій і прянощів. Наприклад, сировиною для виготовлення алкогольного напою "Травняк" є "250г сухих ягід *горобини*, по 5г *полуну*, листя *смородини, ревеню*, кореня *лобистку*, маленьких *шишечок*, сушеної *цедри помаранчі, божого дерева*, по 10г

майорану, шавлії, м'яти, золототисячника, ягід ялівцю, солодки, по 2,5г чорнобиллю, петрового хреста, конуфера" [2, 209]. Цей, як і багато інших рецептів, може служити ілюстрацією взаємодії двох мікротерміносистем, що функціонують у термінології харчування - *напої* і *спеції та прянощі*. Як видно, обидві ці понятійні системи, відбиті в термінах, однаково давні та однаково важливі для харчування українців.

Згадує про горілку, "настояною на бодян" і І.П.Котляревський у своїй "Енеїді" ("під челюстями запікану, і з ганусом, і до калгану, в ній був і перець, і шапран" [5, 87]). Зустрічаються в творі також інші назви напоїв з прянощами: *пиво чорне з лимоном, калганка, пінна горілка з імбиром, ренські з курдамоном*.

Але МСП взаємодіє в межах КТ не лише з мікротерміносистемою *напої*. Інформацію про її взаємодію з мікротерміносистемами *перші страви, домашні заготовки*, а також *закуси та холодні страви* містять номени й рецепти сучасної КТ. Наприклад, навряд чи можна уявити собі рецептури таких страв, як "Борщ український", - без термінів *кріп, петрушка, чорний і запашний перець та лавровий лист* або рецептуру "Огірків солоних" - без термінів *часник, хрін, червоний та чорний перець і тархун*. Невід'ємною частиною КТ стали також назви для позначення продуктів, які за технологією споживаються і як окремі страви, і в складі різноманітних приправ, соусів, салатів (*томати (помідори); цибуля, редька та редис*) тощо. Складником номенів багатьох борошняних виробів сучасної української кухні (пірижки, печиво, тістечка, паски, сластьони, пундики, мандрики, кільця) є лексеми *ваніль, мак, кмин, родзинки та кориця* - "Паска *родзинкова*", "Плетеники *кминні*", "Соложеники з *маком*", "Коржі з *маком*". У рецептурах приготування багатьох маринадів фігурують терміни *селера й гвоздика*. Навесні в меню українців традиційно з'являється "Борщ з *кропивою*". Протягом усього року (особливо під час застуди), як правило, споживається "Чай з *м'ятою*" або "Чай з *мелісою*". Звичною приправою до м'ясних страв є *гірчиця*. Відомий українській кухні й замінювач кави - *цикорій*. Стосовно грибів (деякі їх види належать до МСП) широко відомо, що, наприклад, свіжі або мариновані *рижухи* або *опеньки* є чудовою приправою до овочевих страв, картопляного супу, яєчного омлету, гуляшу, різних видів тушкованого м'яса, а печені, тушковані або смажені *трюфелі* можуть бути як самостійною стравою, так і спецією до курки, смаженої гусячої печінки; ними фарширують гуску, додають до смаженого м'яса, ковбас, паштетів. Вишуканого смаку додає стравам спеціальний *трюфельний кетчуп*.

Отже, терміни на позначення *спеції та прянощів* є підсистемою, яка взаємодіє практично з усіма структурними частинами української кулінарної термінології. Як доводить огляд формування МСП, специфіка цієї підсистеми полягає в тому, що відкритою вона є лише умовно, оскільки має на сьогодні практично кінцеву кількість термінологічних одиниць. Гіпотетично поповнюватися вона може лише за рахунок номінації денотатів, що є результатом комбінаторики вже існуючих елементів. Однак, це ніякою мірою не впливає на продуктивність термінів МСП, характерною рисою яких є досить високий потенціал синтаксичної та морфологічної сполучуваності з термінологічними одиницями інших мікротерміносистем української кулінарної термінології.

1. Єлін Ю.Я. Рослини наших лісів. - К., 1983. 2. Українська стародавня кухня: Довідник/ Упоряд. Т.Л. Шаповської. К., 1993; 3. Кибала Я. Специи и пряности. - Прага, 1986; 4. Русская литература XI-XVIII вв. - М., 1988; 5. Котляревський І.П. Вибрані твори. - К., 1976.