

AZ ÉLELMISZERIPARI SZÓKINCST SAJÁTOSságÁRÓL

SZT. TASZEV* – TORMA JÓZSEF**

Az emberi ismeretek és tevékenység minden egyes területének megvannak a maga sajátos terminusai. Ezért éppúgy beszélhetünk tudományos, műszaki, gyártás-technológiai, politikai és sport szakkifejezésekről, mint a köznapi életben és családi körben használt terminusokról.

Az élelmiszeripar, mint a népgazdaság sajátos ágazata szintén rendelkezik saját szakszókinccsel, szakkifejezésekkel. Ezek olyan szavak és szókapcsolatok, amelyek nyersanyaggal, technológiával, berendezésekkel, munkakörökkel kapcsolatos kifejezések, és sok esetben csak az élelmiszeriparban előforduló fogalmakat jelölnék. Az élelmiszeripar azonban sok-sok szállal kapcsolódik más területekhez is, így: a különböző nyersanyagfélések révén a mezőgazdasághoz, korszerű technológiai eljárások és korszerű berendezések alkalmazása révén a tudomány és technika számos ágához, az élelmiszeripari termékválaszték a lakosság igényeinek megfelelő bővítése révén a kereskedelemhez és háztartáshoz. Így az élelmiszeripari szókinccsek a jellegzetesen „saját” szókinccsen kívül része a vele kapcsolatban álló határterületek szókinccse is. Következésképpen az élelmiszeripari szókinccs alakulásában a népgazdaságban elfoglalt helyének megfelelően több tényezőnek van szerepe. Az élelmiszeripar sajátossága a mezőgazdaság, ahonnan nyersanyagait kapja és a lakosságot és a közétkeztetést élelmiszerekkel ellátó kereskedelem között elfoglalt helyéből adódik.

Mint ahogy az élelmiszeripar a mezőgazdasági nyersanyagokat dolgoz fel, az élelmiszeripari szókinccs magába foglalja azokat a meghatározásokat, amelyek ezeket a fogalmakat fedik. Más szóval, a nyersanyaggal együtt az élelmiszeripar az esetek döntő többségében él azokkal a nyersanyagokat jelölő kifejezésekkel, amelyek a mezőgazdasági terminológiában állandósultak. Ilyenek pl. a zöldség- gyümölcs-, gabona-, olajos növényfélések nevei.

Az élelmiszeripari feldolgozásra kerülő nyersanyag többrétű feldolgozásra kerül, minek eredményeképpen a lakosság szükségleteinek kielégítésére szolgáló termékeket hoznak létre. A különböző késztermékfélések neveinek érthetőknék kell lenniök a fogyasztó számára. Ebből adódik az élelmiszeripari késztermékek elnevezésének jellege. A fogalmak döntő többségének jelölésére a köznyelvi anyagból merítenek. Vizsgálhatjuk ezt a kérdést akár a bolgár, akár a magyar nyelvben, nagyjából azonos eredményt kapunk.

(Гвоздов сок = szőlőlé, трапезно вино = asztali bor, stb.)

* Plovdivi Élelmiszeripari Egyetem

** Idegennyelvi Lektorátus

A nyersanyag, mint említettük a megmunkálási folyamat különböző szakaszain megy át: osztályozás, tisztítás, ellenőrzés, mosás, előfőzés, aprítás, főzés, stb. A nyersanyagtól és a késztermék rendeltetésétől függően választják meg a feldolgozási eljárást. Ez eljárások és folyamatok mindegyikének megvan a maga, a többiek-től eltérő sajátossága. A nyersanyag késztermékké alakításához megfelelő berendezésre van szükség. A „berendezés” fogalomba különféle gépek és műszerek tartoznak. Az élelmiszergyártási technológiai folyamat mindezen összetevőire külön jelölésekre, terminusokra van szükség, amelyeket két részre oszthatunk: folyamatjelölő terminusok, berendezés-jelölő terminusok. A fogalmak e két körének jelölésére általános műszaki terminológiát és élelmiszeripari szakterminológiát használnak. Az általános műszaki terminológia részei mindkét nyelvben az olyan fogalmak, mint pl. *миене* = mosás, *почистване* = tisztítás, *рязане* = vágás, *раздробяване* = aprítás, *разфасоване* = kiszereelés, *этикетироване* = címkézés; illetve: *машина* = gép, *апарат* = műszer, *апарат* = gépsor stb.

Ezeket a szavakat más népgazdasági ágazatok terminológiájában is használják.

A szakterminológia részét a következő és ezekhez hasonló kifejezések alkotják: *бланширане* = előfőzés, *обжарване* = pörkölés, *путене* = füstölés, *сортировач* = osztályozó stb.

Ami a szóösszetételeket illeti a jelzős szókapcsolatok nagy része idetartozik. Gyakran előfordul, hogy a jelzett szó magában általános műszaki terminus, míg a jelzővel alkotott összetételben élelmiszeripari szakkifejezésnek minősül. Ilyenek: *машина за водене на костилките* = magfejtő gép, *багебанна мячна машина* = =dobos mosógép, *апарат за бланширане* = előfőző gép stb.

Az élelmiszeripari szókincs vizsgálata azt mutatja, hogy a terminológia a köznyelvi szókincs, az általános műszaki szókincs és a szakszókincs rétegeire épül. Vizsgálódásainkat a bolgár és magyar nyelven kívül több más európai nyelvre (orosz, francia, német) is kiterjesztettük, és a szókincs sokkal jelentősebb mennyiségét vontuk vizsgálódásunk alá. Úgy érezzük azonban, hogy ezen a helyen fárasztó és fölösleges lenne hosszú több nyelvű felsorolást adni, hiszen a két nyelv kevés számú eleme is jól illusztrálja következtetéseinket.

A három réteg mindegyikének aránya függ a fogalomkör funkciójától. Az élelmiszeripari termékek elnevezései között döntő a köznyelvi szókincs aránya, míg a műveletek és berendezések esetében az általános műszaki és a szakterminológia dominál. Ennek ellenére mindegyik réteg az élelmiszeripari szókincs része. E három réteg egysége az élelmiszeripari ágazati terminológia sajátossága.

Az élelmiszeripari terminológia a nyelv speciális szókincsébe tartozik éppúgy, mint a tudomány, technika, termelés, művészet, sport, zene szakszókincsébe. Ha más-ként akarjuk ezt kifejezni, így fogalmazhatunk: minden nyelvben vannak olyan részrendszerek, amelyek az egész nyelvi rendszer részei. Ezek a részrendszerek egyrészt a fogalmak és tárgyak megnevezésének meglehetősen zárt rendszerét alkotjuk, másrészt ezek egymásbafonódnak és összefonódnak az általános köznyelvvvel vagy a nyelv részrendszerei fedik egymást és részei részben a köznyelvnek és egészében az egész nyelvi rendszernek. Az élelmiszeripari terminológia egy része egyidejűleg két terület szókincsébe tartozik, szakterminológiai rendeltetése mellett, pedig a köznyelv elemei közé is tartozik, amennyiben ezen fogalmak az adott nyelv beszélőinek többsége előtt ismert.

Ezt a gondolatot a „konzerv” kifejezéssel szeretnénk illusztrálni. Aligha akad olyan ember az adott nyelv beszélői között, aki ne tudna válaszolni arra a kérdésre, hogy milyen jelentése van ennek a szónak. Ha megkérdezzük, ilyesféle választ kapunk: „A konzervek sokáig elálló élelmiszerek”. Ez a válasz a köznap élet fogalmai

szerint elfogadható, a szakembert azonban természetesen nem elégti ki ez a válasz, bár egyetérthet azzal, hogy ezen termékek egyik leglényegesebb jellemzője az érzékszervi tulajdonságok lényeges változás nélküli tartós megőrzése. Sok más élelmiszeripari terméket is lehet bizonyos körülmények között észrevehető minőségi változás nélkül huzamosan tárolni, pedig nem konzervek. A technológus számára más jelent a „konzerv”. Először: a szakember fogalmai szerint a konzerv növényi vagy állati eredetű élelmiszer, amelyet szigorúan megszabott technológiai rendszerben olyan speciális megmunkálásnak vetnek alá, amely eredményeképpen lelassul, megakad vagy megszűnik a termékek romlását kiváltó mikroorganizmusok tevékenysége. Másodszer: a technológus azt is tudja, hogy mit kell tennie, milyen technológiai rendszert kell választania, hogy a termékek valóban megőrizték érzékszervi tulajdonságaikat. Harmadszer: a technológusnak azt is kell tudnia, hogy a konzerválásakor a feldolgozandó nyersanyagoknak és rendeltetésnek megfelelően milyen göngyölegét alkalmazzon. Ám, az eddig felsoroltak még mindig nem teljesen fedik ezt a fogalmat, amit a technológus számára a „konzerv” jelent. A további felsorolás nem változtatna azon a tényen, hogy a szakembernek a „konzerv”-ről alkotott elképzelései közül egy egybeesik a nép körében, a köznyelvben a „konzerv”-ről alkotott fogalommal. Ez teljességgel érthető és értelmezhető. Lényegében a köznyelv az élelmiszeripari szókincs bővülésének legfőbb forrása, éppúgy mint bármely más szakterületnek is. A köznyelv teljes lexikai és nyelvtani gazdagsága, minden lehetősége az élelmiszeripari fogalmak jelölésének rendelkezésére áll. A speciális fogalmak jelölése a köznyelvi szó speciális jelentése (pl. főzés, párolás, füstölés), átvitt jelentése (pl. mélyhűtés, köpeny) összetétele és frazeológiai kapcsolatai (pl. gépház, hűtőház, halászlé kocka) szolgál, valamint a köznyelvi, élő szóképrész mintájára történik az új terminusok képzése is.

A bolgár és magyar nyelv összehasonlító tanulmányozása egyrészt azt mutatja, hogy az élelmiszeripar szókincse a terminusok szerkezetében és szemantikájában meglehetősen hasonlóságot mutat más szakterületekével, másrészt az élelmiszeripari terminológiának sajátos jellege van, amely a fogalmak jelölésére szolgáló köznyelvi, műszaki és szaknyelvi szókincs használatában fejeződik ki.

INVESTIGATIONS INTO LANGUAGE OF FOOD INDUSTRY

St. Tasew – J. Torma

Sources and character of development of food industrial word-lore are being investigated by the authors. Its formation is influenced by three factors: raw material, technology, and aim. Although food industrial word-lore is independent, it partly covers the lexicology of every day language on one hand, and partly that of technical and scientific language on the other. Cause and direction of development in every language are the same, therefore it is possible to compare Bulgarian and Hungarian. Relation between lexis and semantics is shown on example of the phrase „tinned food”, difference in meaning of the word in every-day use and special food industrial use being emphasized.

ÜBER DAS SPEZIFIKUM DES FACHWORTSCHATZES DER LEBENSMITTELINDUSTRIE

St. Tasew – J. Torma

Quellen und Charakter der Entstehung des Fachwortschatzes der Sprache der Lebensmittelindustrie werden von den Verfassern untersucht. Darin spielen drei Faktoren wichtige Rolle: Rohmaterial, Verarbeitungstechnologie und Ziel. Trotz der relativen Unabhängigkeit des Wortschatzes der Lebensmitteltechnologie, ein Teil davon fällt mit dem der Alltagssprache ein anderer Teil mit dem der Technik und Wissenschaft zusammen. Ursachen und Richtung der sprachlichen Entwicklung sind

in jeder Sprache dieselben, so hat es Sinn das Bulgarisch und Ungarisch zu vergleichen. Der Zusammenhang zwischen Lexik und Semantik ist aufgrund des Wortes „Konserve“ veranschaulicht, als der Bedeutungsunterschied des Wortes in der Alltagssprache und in der Sprache der Technologie gezeigt wird.

О СПЕЦИФИКЕ ЛЕКСИКИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Ст. Тасеб—Й. Торма

Источники и характер развития лексики пищевой промышленности являются темой исследований авторов. В её развитии играет роль три фактора: сырьевые ресурсы, режим обработки и назначение. Одна её часть совпадает с лексикой общераспространенного языка, другая с лексикой техники и науки. Причины и направления развития во всех языках одинаковы, поэтому возможно сопоставление болгарской и венгерской специфической лексики данной области. Взаимоотношение лексики и семантики отражается в статье на примере слова «консервь»: обращается внимание на семантическую разницу слова, употребляемого в общераспространенном языке и в спецязыке.