ინგლისურ-ქართული კულინარიული ლექსიკონის შექმნის პრინციპები

ქეთევანი ლომიძე

სამაგისტრო ნაშრომი წარდგენილია ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის მეცნიერებათა და ხელოვნების ფაკულტეტზე ლექსიკოგრაფიის მაგისტრის აკადემიური ხარისხის მინიჭების მოთხოვნების შესაბამისად

პროგრამა „ლექსიკოგრაფია, ტერმინოლოგია და თანამედროვე ტექნოლოგიები“

სამეცნიერო ხელმძღვანელი: თინათინ მარგალიტაძე

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი

თბილისი, 2026

აბსტრაქტი

კულინარიის დარგის მზარდ პოპულარობასა და განვითარებას დიდი გავლენა აქვს ენის ლექსიკაზე. გლობალიზაციამ და ტექნოლოგიების განვითარებამ ქვეყნებს შორის მოშალა საზღვრები და ერთი ქვეყნის სამზარეულო, მომზადების ტექნიკა, პროდუქტები და ტერმინოლოგიაც კი ყველასთვის ხელმისაწვდომი გახდა. კულინარიულმა ტალღამ საქართველომდეც მოაღწია და მომრავლდა უცხო კერძები, ეგზოტიკური პროდუქტების იმპორტი, კულინარიული ჟანრის გადაცემები და წიგნები და კულინარიის სფეროთი დაინტერესებულთა რიცხვიც გაიზარდა. ეს ცვლილებები ქართულ ლექსიკაზეც აისახა, რამაც შექმნა კულინარიული ტერმინოლოგიის აღწერისა და დოკუმენტირების საჭიროება.

სამაგისტრო ნაშრომის მიზანია შეისწავლოს და აღწეროს ქართული კულინარიული ტერმინოლოგიის მდგომარეობა და შეიმუშავოს ინგლისურ-ქართული კულინარიული ლექსიკონის შექმნის პრინციპები. ინგლისურ-ქართული კულინარიული ლექსიკონის შექმნა ხელს შეუწყობს ტერმინოლოგიის დოკუმენტირებას და წაახალისებს მის სტანდარტიზაციას. ამასთანავე, ლექსიკონს ექნება პრაქტიკული დატვირთვა. კულინარიის დარგით დაინტერესებულებს ექნებათ საშუალება სწავლა/სწავლებისა და თარგმნის პროცესში აქტიურად გამოიყენონ ლექსიკონი და აღმოფხვრან კომუნიკაციის პრობლემა.

ნაშრომში რაოდენობრივი კვლევის მეთოდით გაანალიზებულია 1200-მდე ტერმინი კულინარიული ტერმინოლოგიის სტრუქტურისა და ტერმინთა წარმოების მეთოდების შესწავლის მიზნით, განხილულია ინგლისურ-ქართული კულინარიული ლექსიკონის მაკრო- და მიკროსტრუქტურა და წარმოდგენილია ონლაინლექსიკონის მოდელი.

კვლევის მიზნის მისაღწევად ტერმინები მოპოვებული იქნა პალიტრა L-ის *დიდი ვიზუალური ენციკლოპედიიდან* (2020), განათლების ხარისხის განვითარების ეროვნული ცენტრის *კერძების მომზადების ტექნოლოგიის გზამკვლევიდან* (2014) და ათი წამყვანი სარესტორნო ობიექტის მენიუებიდან. ტერმინების სტრუქტურული და ტერმინთა წარმოების მეთოდების ანალიზისთვის დავეყრდენით როგნეტა ღამბაშიძის

მონოგრაფიასა (1986) და საერთაშორისო ტერმინოლოგიურ სტანდარტს *ისო 704-2022, ტერმინოლოგიური მუშაობა - პრინციპები და მეთოდები.* კულინარიული ლექსიკონის პრინციპების შემუშავებისათვის კი გამოვიყენეთ *ოქსფორდის პრაქტიკული ლექსიკოგრაფიის გზამკვლევი* (Atkins and Rundell 2008) და თ. მარგალიტაძის *ლექსიკოგრაფიის შესავალი* (2022).

კვლევის შედეგად გამოიკვეთა რამდენიმე მნიშვნელოვანი საკითხი. კულინარიის ტერმინოლოგია თავისი მახასიათებლებით ქმნის თავის ეკოსისტემას. მრავლად გვხვდება ანალიტიკური/მრავალსიტყვიანი ტერმინები, ხშირია ტერმინთა სესხება. კულინარიულ ტერმინოლოგიას ასევე ახასიათებს სინონიმია. მომხმარებლის ყურადღების მიპყრობის მიზნით, კულინარიული ტერმინები ხშირად ხასიათდება ეგზოტიკურობით და ეს ტენდენციები ქართულ ენაშიც შეიმჩნევა. ქართულში თვალსაჩინოა ტერმინების უკონტროლო სესხება, პარალელური ფორმების წარმოქმნა, ცრუ მაორიენტირებელი ტერმინების სიმრავლე და ცნების უზუსტობა. შესაბამისად, ინგლისურ-ქართული კულინარიული ლექსიკონის შექმნა და კულინარიული ტერმინების ანალიზი ტერმინოლოგიის სტანდარტიზაციის პროცესისთვის მნიშვნელოვანია.

Abstract

The increasing popularity and development of the culinary industry have notably influenced a language's vocabulary. Globalisation and technological advances erased borders between countries. One country's cuisine, cooking techniques, products, and terminology became accessible to others, and this culinary wave reached Georgia as well. The number of foreign-cuisine restaurants, imported exotic products, culinary television programs, and cookbooks has increased rapidly, while public interest in culinary culture has grown significantly. These changes were also reflected in the Georgian vocabulary, thereby creating a need to analyse and document Georgian culinary terminology.

The aim of this master's thesis is to examine and describe the current state of Georgian culinary terminology and to develop principles for the compilation of an English–Georgian culinary dictionary. The creation of such a dictionary will facilitate the documentation of culinary terminology and contribute to its standardisation. In addition, the dictionary will serve a practical purpose. Individuals who are interested in the culinary field can use it for studying/teaching or translating purposes and overcome communication barriers.

In this thesis, 1,200 culinary terms are analysed from structural and term formation points of view. In addition, the macrostructure and microstructure of an English–Georgian culinary dictionary are discussed, and a model for an online dictionary is presented.

To achieve these objectives, the terms were collected from Palitra L's *Great Visual Encyclopedia* (2020), the National Centre for Educational Quality Enhancement's guide *Technology of Dish Preparation* (2014), and the menus of ten popular Georgian restaurants. For structural and term formation analysis of terminology, we relied on R. Ghambashidze's monograph (1986) and the ISO standard 704-2022 *Terminology Work – Principles and Methods.* Additionally, the principles of the culinary dictionary were developed according to the methodological framework of the *Oxford Guide to Practical Lexicography* (Atkins & Rundell 2008) and an *Introduction into Lexicography* by T. Margalitadze (2022).

The research has highlighted several important issues. Culinary terminology, by its very nature, forms a distinct lexical ecosystem. It contains numerous analytical/multiword terms, and the borrowing of terminology is very common. Synonymy is also a characteristic feature of culinary terminology. In addition, culinary terms are often marked by a degree of exoticism intended to attract users' attention, and these tendencies are also evident in the Georgian language.

In Georgian, there is noticeable uncontrolled borrowing of terms, the creation of parallel forms, a proliferation of misleading terms, and a lack of conceptual precision. Therefore, the creation of an English-Georgian culinary dictionary and the analysis of culinary terminology are important steps towards the standardisation of culinary terms.