

ЛЕКСИКАЛНО-СЕМАНТИЧНИ ТРАНСФОРМАЦИИ И ТЕРМИНОЛОГИЧНА УНИФИКАЦИЯ – СЪПОСТАВИТЕЛЕН АНАЛИЗ НА ЕЗИКА ЗА СПЕЦИАЛНИ ЦЕЛИ

докторант Венцислав Василев

Югозападен университет „Неофит Рилски” – Благоевград

Резюме. В нашето съвремие продължават да бъдат валидни принципите на съпоставителното езикознание и съпоставителния анализ. Предмет на настоящото изследване е терминологията в пивоварството и малцопроизводството. Целта на проучването е, използвайки съпоставителния анализ, да класифицираме термините в словни полета. Другата задача на доклада е да се види дали има промяна в терминологията с времето, дали в различните англоговорящи страни използват други термини за един и същи процес, или термините са унифицирани. Изследван е корпус от научна литература от САЩ, Великобритания, Германия, Русия, България, обхващащ периода от 30-те години на 20 век до този момент. Обособени са четири лексикални полета с 41 термина, като само термините на едно словно поле („Естествени процеси”) са разгледани по-подробно с дефиниции и са намерени преводните им еквиваленти на английски език. Изследването показва, че в термините на български са настъпили някои промени, докато на английски има унификация на терминологията. Посочени са и възможните практически приложения на тази класификация в чуждозиковото обучение и в превода.

Ключови думи: съпоставително езикознание, съпоставителен анализ, лексикон, речник, лексикално поле, словно поле, термин, пивопроизводство, производство на малц.

LEXICAL-SEMANTIC TRANSFORMATIONS AND TERMINOLOGICAL UNIFICATION: A COMPARATIVE ANALYSIS OF LANGUAGES FOR SPECIAL PURPOSES (LSP)

PhD student Ventzislav Vassilev

South-West University „Neofit Rilski” – Blagoevgrad

Abstract. Today, the principles of contrastive analysis are still valid. The subject of this study was brewing and malting terminology. The aim of the study was, using contrastive analysis, to classify the terms into word fields. Another task of the report was to see whether there is a change in terminology over time, whether different English-speaking countries use different terms for the same process, or whether the terms are unified. A corpus of scientific literature from the USA, Great Britain, Germany, Russia, and Bulgaria was studied, covering the period from the 1930s to the present. The terminology was divided into four lexical fields with 41 terms in total. Only the terms of one word field („Natural processes”) were examined in more detail with definitions and their translation equivalents in English. The study showed that some changes have occurred in the terms in Bulgarian, while in English there is a unification of the terminology. The possible practical applications of this classification were also indicated – in foreign language teaching and translation.

Keywords: contrastive analysis, lexicon, dictionary, lexical field, word field, terminology, brewing, malting.

ВЪВЕДЕНИЕ

В нашето съвремие, първата четвърт на 21 век, продължават да са валидни принципите на съпоставителното езикознание (СЕ) и съпоставителния/контрастивния анализ. Джеймз, Кешаварц и Данчев разглеждат практическото приложение на СЕ: при определяне на вероятните области на трудност в изучаването на чужд език, а също така и затруднения при превода. Според иранския лингвист Кешаварц „целта на СЕ е да изследват проблемите на еквивалентността (да имат едно и също значение и на двата езика)” (Keshavarz 2015, p. 5). Той дава следното определение за СЕ: „Друг вид сравнително изследване е съпоставителното езикознание. СЕ е систематичното изучаване на два езика с цел идентифициране на техните структурни различия и сходства, обикновено за решаване на практически проблеми” (Keshavarz 2015, p. 5).

Според Данчев изследванията с по-практическа насоченост обикновено са мотивирани от чуждоезиковото обучение и теорията на превода. Освен практическите Данчев разглежда и теоретичните приноси на съпоставителните изследвания. Те обикновено са по посока на характерологичната типология, която на свой ред може да бъде универсална, групова (на няколко езика, свързани по родствен, ареален или друг признак) или двустранна (Данчев 2001, с. 47).

Съществуват различни класификации на съпоставителните изследвания: синхронни и диахронни; според броя на съпоставяните езици: двустранни и многостранни; според начина на съпоставка: еднопосочни и двупосочни; с теоретична и/или практическа насоченост.

Според Джеймз и Данчев съпоставителните изследвания се извършват на три лингвистични равнища: фонологично, граматично и лексикално.

Тук ще разгледаме един от тези три дяла, а именно съпоставителната лексикология.

Преводът е една от областите на приложение на съпоставителната лексикология, като целта ѝ е да се намерят решения на лексикалните проблеми, пред които са изправени преводачите от различни езици.

Съществена роля в усвояването на чуждия език и при превода играят двуезичните речници. Затова двуезичната лексикография е друга област на приложение на съпоставителната лексикология.

Тук е мястото да се посочи разликата между лексикона и речника. Според Плаг „средностатистическият носител на даден език знае между 45 000 и 60 000 думи. Това означава, че ние като носители на дадения език трябва да сме съхранили тези думи някъде в нашите глави, в т.нар. ментален лексикон” (Plag 2003, p. 4), докато двуезичният речник е книга, в която по азбучен ред са подредени думи и срещу всяка дума е посочен преводът на съответния език.

Джеймз казва, че лексиконът е изключително сложна и в крайна сметка монолитна система и можем да го разгледаме като система от подсистеми: тези подсистеми са така наречените лексикални полета (James 1980, p. 83).

Разбира се, концепцията за лексикалните полета не е нещо ново в езиковедството. Първи я представя немският лингвист Йост Трир през 30^{те} години на 20 век. Но всъщност създателят на теорията за понятийните категории е датският лингвист Ото Йесперсен. В неговата „Философия на граматиката“ за пръв път е въведен терминът понятийна категория. В своята книга „Частични речни членове предложения“ руският лингвист И. И. Мещанинов предлага руската версия на теорията на Йесперсен за понятийните категории.

В книгата си Джеймс използва термина „словно поле“ (word field) и според него „концепцията за словното поле, на която е отделено голямо внимание в диахронните трудове на немските лингвисти Трир и Вайсгербер, е въведена с цел разделяне на лексикона на свързани подсистеми“ (James 1980, p. 83). По-нататък той насочва вниманието към проблем, за който говорят и други лингвисти, а именно въз основа на какво избираме едно словно поле. Неговото определяне е донякъде произволно и ние сме изправени пред още един проблем – какво да отхвърлим и какво да включим в това словно поле. Досега са изучени много словни полета: звук, цветове, части на тялото, превозни средства, готвене и т.н. (James 1980, p. 85).

Друга гледна точка предлага британският лингвист Бауър. Той разглежда връзките между думите и въвежда концепцията за т.нар. мрежи (networks). Бауър казва, че „всички тези различни връзки между думите се дължат на факта, че думите в английския език (или който и да е друг език) съществуват в мрежа и че дефинициите на отделните думи са до известна степен ограничени от определенията на други думи в същата мрежа. Такива мрежи са многостранни и сложни за описание и са пряко свързани с културата по непредсказуеми начини“ (Baier 2021, p. 118).

Очевидно Бауър не прави разлика между термините „мрежи“ и „семантични полета“, защото заявява, че „изучаването на семантични полета като това е интересен начин за разглеждане на мрежата от думи и начина, по който езикът отразява културата“ (Baier 2021, p. 119). Неговото определение за мрежи е по-близо до концепцията за лексикални/словни полета, защото там думите са групирани по тема или предмет, а в семантичните полета се включват думи със сродни значения. Някои учени смятат, че термините „словни полета“ и „семантични полета“ са синоними, други мислят, че има разлика.

Зидарова говори за „тематични полета“. „Тематичното поле представлява отворена неопозитивна парадигма. По своето съдържание тематичното поле стои близко до „понятийното поле“ на Й. Трир. Лексемите в него са организирани съобразно обективните връзки между техните денотати. В основата на всяко поле стои т.нар. тема. Тя назовава родовото понятие, около което се структурира полето“ (Зидарова 2009, с. 130). След това изброява различни видове тематични полета: части на тялото, професии, цветове, семейни отношения, дървета, глаголи за движение. Зидарова също не подминава проблема при структурирането на полетата, а именно – обособяването на отделните теми. Това най-често става субективно, поради което техният брой и характер

е различен при различните изследователи. Отделно стои въпросът дали в полето да се включват само думи от една част на речта, или няма лексикални ограничения и могат да се включват едновременно съществителни, прилагателни, глаголи (Зидарова 2009, с. 131).

Термините „словно поле” и „лексикално поле” са най-близки до моята концепция за подобен вид групи от думи, обединени от обща тема, и за целите на статията ще ги използвам като синоними.

Зидарова разглежда термините и професионалната лексика като част от лексиката с ограничена социална употреба наред с диалектната лексика и социолектите (арго и сленг) (Зидарова 2009, с. 174). Терминологичната лексика според нея е подчертано специализирана и се използва в строго професионален кръг от хора и включва названия, относително непознати на пошироката общественост. Тя дава следното определение за „термин”: „Термините са специализирани названия (думи и словосъчетания) на научни понятия” (Зидарова 2009, с. 180), като всяка отделна наука борави със собствен „терминологичен апарат” (Зидарова 2009, с. 181).

Сериозно внимание на термина в превода обръщат Влахов и Флорин. Според тях „превеждането на термина не се свежда до формална замяна с речников еквивалент, т.е. до елементарно подменяне на дума от изходния език с дума от приемащия език” (Влахов, Флорин 1990, с. 294). В научната и техническата литература терминът има номинативна функция, т.е. представлява знак за точно определено научно понятие. Преди да търсим за термина равностойно изразно средство в приемащия език, трябва да го разпознаем в текста, да го отграничим от общоезиковата лексика. Затруднения може да възникнат поради омонимичност: между два термина в различни науки, между термин и нетермин, между термин и реалия, между термин в изходния и приемащия език (Влахов, Флорин 1990, с. 295).

Причините да бъде направено настоящето изследване са няколко.

Първо, както споменава Зидарова, термините се използват и са познати на изключително тесен кръг от хора, а с помощта на тази класификация те биха станали по-разбираеми и по-достъпни до по-голяма част от обществото. Подобна класификация би могла да бъде от изключителна помощ на преводачите, които работят в областта на техническа литература, както и на специалисти, ползващи подобна литература.

Второ, освен в превода, СЕ намира практическо приложение и в преподаването на чужди езици. Класификация като тази лесно би могла да намери своето място в обучението по английски език за специфични цели на студенти по филология и инженерство и определено би могла да бъде полезна за подобряване на техния речник.

И не на последно място, тъй като не открих много лингвистични изследвания в областта на пивопроизводството, то с класификация от този тип със сигурност ще се даде възможност за провеждане на бъдещи изследвания на терминологията, използвана в тази сфера на технологиите.

Целта на настоящото изследване е да се направи класификация на термините в пивопроизводството и производството на малц, както и да се види дали има промяна в използваната терминология с времето и дали в различните англоговорящи страни използват различни термини за един и същи процес или термините са унифицирани.

МЕТОДОЛОГИЯ

За целите на настоящата публикация е изследван корпус от научна литература от областта на пивопроизводството и производството на малц, наричано още „малцуване”. Научната литература обхваща периода от 30^{те} години на 20 в. до този момент. Включени са издания от различни страни – САЩ, Великобритания, Германия, Русия, България.

Терминологията, използвана в пивоварството и малцуването, е разделена на словни полета. Тук трябва да се отбележи, че словните полета не включват абсолютно всички термини, използвани в тази промишленост. Включени са само отделни наименования, за да се добие представа какво обхваща даденото лексикално поле. Словното поле на естествените процеси е разгледано по-подробно в **Таблица 1 „Естествени процеси”** с дефиниции и вид на процеса. Полето включва десет термина. За всеки термин от полето са използвани дефинициите от научната литература, които най-пълно и ясно обясняват съответния процес. За установяване на преводния еквивалент на всеки процес от изходния език (български) към езика-цел (английски) не са ползвани речници, намирането на дадения термин е единствено чрез сравняване на дадените дефиниции.

В статията се използва двустранен диахронен съпоставителен анализ с практическа насоченост, който разглежда двата езика – български и английски.

РЕЗУЛТАТИ И ДИСКУСИЯ

Предлагам следната класификация на термините от пиво- и малцопроизводството:

1. **Суровини и материали** – Някои от суровините, използвани при производството на пиво и малц са: вода, малц, хмел, мая, царевичен грис, ориз, ечемик, захар, глюкозен сироп.
2. **Естествени процеси** – Тук са включени физични, физикохимични, химични, биохимични и биологични процеси. Някои биха могли да спорят защо съм решил да нарека това словно поле „естествени процеси“, тъй като всички процеси в пивоварството се контролират от хора и никой от тях не протича естествено и спонтанно. Причината е, че ролята, която хората играят в тези процеси, е минимална, и те протичат с помощта на микроорганизми, ензими и химични съединения.
3. **Технологични процеси и операции** – Някои от технологичните процеси и операции, които протичат в пивоварството и малцуването

са: почистване на ечемика, накисване на ечемика, сушене на малца, охлаждане, филтриране на малцовата каша, варене на пивната мъст, аериране на пивната мъст, заквасване, филтрация на пивото, бутилиране, пастьоризация. Тези процеси и операции са контролирани изцяло от хора.

4. **Технологично оборудване и апарати** – Част от технологичното оборудване, което се използва при пивопроизводството включва: сушилня, съдове за накисване, апарат за накисване на ечемика, мелница, смесителен апарат, озахарителен апарат, филтрационен апарат, варилен апарат, утаителен апарат на Вирпоол, пластинчат топлообменник, цилиндрично-конични апарати (ЦКА).

Словно поле на някои от естествените процеси, протичащи в пивоварството

В това словно поле се разглеждат следните естествени процеси: ферментация, озахаряване, втечняване, клейстеризация, майшуване (мъстуване), флокулация (аглутинация), съзряване (узряване), малцуване (сладуване), омекотяване на водата, изомеризация.

Таблица 1. Естествени процеси

№	Термин	Дефиниция	Вид процес	Превод
1.	ферментация	<p>Пивната мъст се превръща в пиво в резултат на алкохолна ферментация на захарите, предизвикана от ензимната активност на пивните дрожди (Кабзев 1993, с. 135).</p> <p>При главната ферментация ферментира основното от захарите и низшите декстрини, при което се образуват алкохол, въглероден диоксид и странични продукти (Манчев 1973, с. 336).</p> <p>The most important process is fermentation of the sugars in the wort to ethanol and carbon dioxide by the yeast (Kunze 2004, p. 367).</p> <p>The essential process involved in brewing is the conversion of cereal starch into alcohol to make a palatable, intoxicating beverage. The process is mediated by yeasts and the sugars are fermented to alcohol by enzymes present in yeast (Kent, Evers 1994, p. 218).</p>	Биохимичен	fermentation

2.	озахаряване	<p>Пълно озахаряване – йодна проба (Кабзев 1993, с. 102).</p> <p>Най-характерната реакция, по която се отчита степента на разграждане на скорбялата в производството, е способността ѝ да се оцветява от йода в синьо. Цветът на образуваните с йода съединения е в зависимост от дължината на веригата. При по-малка молекулна маса не се получава оцветяване (Манчев 1973, с. 226-227).</p> <p>By saccharification is meant the complete degradation of starch to maltose and dextrins by amylases. The iodine test is used to see if it is complete. This is the third and final stage of starch degradation (Kunze 2004, p. 217).</p>	биохимичен	saccharification
3.	втечняване	<p>α-амилазата действа активно върху амилозата и амилопектина и поради бързото намаляване на молекулната маса вискозитетът на субстрата рязко намалява. На това ѝ действие се дължи втечняващата способност на амилазния комплекс (Манчев 1973, с. 225-226).</p> <p>This is the process of reduction of viscosity of the gelatinised starch by α-amylase. This is the second stage of starch degradation (Kunze 2004, p. 217).</p>	биохимичен	liquefaction
4.	клейстеризация	<p>В резултат на кипенето скорбелните зърна се разкъсват, т.е. настъпва клайстеризиране на скорбялата (Манчев 1973, с. 282).</p> <p>By gelatinisation is meant the swelling and bursting of starch granules in a hot aqueous solution. The starch molecules set free into this viscous solution are more easily attacked than ungelatinised starch by amylases. This is the first stage of starch degradation (Kunze 2004, p. 216).</p>	биохимичен	gelatinisation

5.	май-шуване	<p>Целта на мъстуването е да се превърнат в разтворима форма съдържащите се в слада и останалите зърнени суровини неразтворими високомолекулни вещества, които заедно с наличните в тях разтворими съединения и вещества образуват екстракта на пивната мъст (Манчев 1973, с. 222).</p> <p>Основната задача на майшуването е да се превърнат в разтворима форма високомолекулните вещества, съдържащи се в малца и немалцуваните зърнени суровини, и заедно с наличните в тях разтворими съединения да преминават в пивната мъст (Кабзев 1993, с. 90).</p> <p>It is the process of mixing the crushed malt, and cereal adjuncts if used, with hot water and allowing the mixture to stand while the enzymes degrade the proteins and starch to yield the soluble malt extract, which is called (sweet) wort, unhopped (Stewart et al. 2018, p. 57).</p>	биохимичен	mashing
6.	флокуляция	<p>Под аглутинация на дрождите се разбира слепването им във видими (макроскопични) частици (Манчев 1973, с. 349)</p> <p>Под флокуляция на дрождите се разбира способността им да се съединяват (аглотират) и образуват големи групи от клетки (флокули), които лесно седиментират (Кабзев 1993, с. 147).</p> <p>Flocculation can be defined as the phenomenon wherein yeast cells adhere in clumps and sediment rapidly from the medium in which they are suspended or rise to the surface (Stewart et al. 2018, p. 252).</p>	биологичен	flocculation

7.	съзря- ване	<p>Отстраняват се образуваните при главната ферментация вещества, обуславящи вкуса и аромата на младото пиво. Този процес се нарича съзряване или узряване на пивото (Кабзев 1993, с. 161).</p> <p>It is also known as aging. At the end of fermentation, many undesirable flavors and aromas of a „green” character (called green because it often bears the aroma of green apples) or immature beer are present. The aging process reduces the levels of these undesirable compounds to produce a mature drinkable beer (Stewart et al. 2018, p. 454).</p> <p>Green beer aroma substances (diacetyl, aldehydes, sulphur compounds) give the beer an unclean, immature, unripe, unbalanced taste and aroma and, in higher concentrations, impair beer quality. During the course of fermentation and maturation they are biochemically removed from the beer. This is the purpose of beer maturation (Kunze 2004, p. 376).</p>	биохи- мичен	matura- tion, aging
8.	малцу- ване	<p>Под слад се разбират покълналите при изкуствени условия и изсушени зърна от различни зърнени култури. Ечемичният слад е основният полуфабрикат, от който се произвежда пиво (Манчев 1973, с. 95).</p> <p>Технологичната схема за производство на малц (малцуване) включва няколко етапа: приемане, пречистване и сортиране; съхранение на зърнената маса; накисване на ечемика; покълване на ечемика и сушене на зеления малц (Кабзев 1993, с. 57).</p> <p>The malting process converts raw barley by controlled steeping, germination, and kilning into a product that is much more friable, with increased enzyme levels and modified chemical and physical properties (Stewart et al. 2018, p. 56).</p>	физичен, биоло- гичен, биохи- мичен	malting

9.	омекотяване на водата	<p>Омекотяване (кондициониране) на водата, коригиране на соловия ѝ състав чрез отстраняване на карбонатната (временна) и постоянна твърдост (Кабзев 1993, с. 52, 232).</p> <p>By decarbonation is meant the removal of carbonate hardness. It can be achieved by means of heating, addition of slaked lime and the use of an ion exchanger (Kunze 2004, p. 78).</p>	хими-чен	decarbonation
10.	изомеризация	<p>Горчивите вещества на хмела при варене на пивната мъст търпят структурни промени. Изомеризацията се състои в превръщането на шестчленните пръстени в молекулите на изходните съединения в петчленни (Манчев 1973 с. 251).</p> <p>При варенето на пивната мъст с хмел различните α-горчиви киселини се превръщат в съответните изосъединения, наречени с общото име изохумулони (Кабзев 1993, с. 114).</p> <p>For a typical beer, the bitter character is largely derived from α-acids via their conversion to their much more bitter isomeric forms, the iso-α-acids. In the traditional brewing process, this isomerization takes place in the kettle and is a key function of the wort boil. The isomerization reaction results in the formation of an analogous series of iso-α-acids – primarily isocohumulone, isohumulones, and isoadhumulone (Stewart et al. 2018, p. 170).</p> <p>Isomerization is a chemical process in which an organic compound is transformed into another organic compound – an isomer – having the identical chemical composition and molecular weight, but a different structure (Fix 1999, p. 113).</p>	хими-чен	isomerisation

При намиране на преводния еквивалент на термините от това словно поле имаше няколко проблема. Първият бе липсата на предметен показалец в учебниците на Кабзев, което прави намирането на съответните термини в текста по-бавно.

Другият проблем бе липсата на точни и конкретни определения на дадени процеси. Ако вземем например термина „озахаряване”, бе необходимо да се намерят и „сглобят” няколко определения, за да се разбере, че става въпрос за един и същи процес. В някои случаи такива определения липсват напълно, а

това са основни процеси в пивопроизводството. Това би затруднило и забавило един неспециалист в намирането на еквивалента на съответния термин.

При съставянето на полето попаднахме на няколко термина, за които би било интересно да се направят допълнителни проучвания.

Единият термин е „слад”, респективно „сладуване”, т.е. производството на слад (малц), другият е „клејстеризация”, третият е „мъстуване”.

Терминът „слад”, който Манчев използва в своя учебник, на по-късен етап се заменя с термина „малц” в научната литература. Думата е със славянски корени, тъй като при направената проверка как се превежда думата „малц” на няколко славянски езика, се установи следното:

сръбски – слад (Зарков, Трифонов 2004); чешки – slad (Бъчваров et al. 2002); словашки – slad (*Anglicko-slovenský slovník*); полски – sład (Славски 1987); руски – сóлод (Чукалов 1986)

Освен този термин в учебника на Манчев откриваме и друг термин, който той употребява най-вероятно под влияние на руската научна литература, тъй като голяма част от публикациите, които ползва за написването на учебника си, са на руски език. Това е терминът „фермент”, който се превежда от руски като „ензим” (Чукалов 1986). На по-късен етап и двата термина са заменени в учебника на Кабзев, но не е ясно дали става дума за официална смяна на техническата номенклатура. Това са само предположения, но тук определено може да се направят допълнителни изследвания дали наистина има такава тенденция на замяната на русизми, които са използвани на по-ранен етап в научната литература, с термини на английски.

Интересен е и проблемът с термина „клејстеризация”. Манчев използва термина „клайстеризиране” (Манчев 1973, с. 282). Кабзев използва термина „клејстеризиране” (Кабзев 1993 с. 95), докато в учебника си от 2011 г. е използван терминът „клайстеризация” (Кабзев, Игнатов 2011, с. 105). В научната литература на руски език се използва „клејстеризация” (Мальцев 1964, с. 339). При направена проверка в научна литература от други сфери на технологичната промишленост се установи, че терминът, който се използва, е „клејстеризация”. Доков и Вангелов говорят за процеса на набъбване на нишестените зърна и нарушаване на тяхната цялост, като този процес се нарича клејстеризация (Доков, Хаджикинов 1992, с. 9), (Вангелов 1983, с. 133). В своя статия Игнатов също използва термина „клејстеризация” (Игнатов 2015, с. 179). Не е ясно защо Кабзев и Манчев дават свои варианти на думата, след като терминът е взаимстван от руската научна литература. Този термин е получил гражданственост в българските научни среди, както се вижда от други научни публикации на български. Би трябвало да има унификация на терминологията на български, затова в таблицата е оставен само един термин – „клејстеризация”.

Третият пример е за термина „мъстуване”, използван от Манчев, по-късно заменен с „майшуване” от Кабзев. Най-вероятно първият термин идва от „пивна мъст”, т.е. става дума за процеса на получаване на пивна мъст, а вторият – от английската дума „mash”, която означава „малцова каша”, от която се добива пивната мъст.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В настоящото изследване бе съставена класификация на термините от областта на пиво- и малцопроизводството. Терминологията беше разделена на четири словни (лексикални) полета, включващи 41 термина. Словните полета не обхващат абсолютно всички термини, които се използват от пивоварите, посочени са само отделни примери. В словното поле „Естествени процеси” бяха включени 10 термина. За всеки термин от полето бяха използвани дефиниции от научната литература. 7 от процесите са биохимични, 2 – химични, 2 – биологични, 1 – физичен. Общият брой е 12, тъй като процесът „майшуване” е сложен процес, който включва в себе си биохимичен, биологичен и физичен процес. За установяване на преводния еквивалент на всеки процес от български към английски не бяха използвани речници, намирането на дадения термин ставаше единствено чрез сравняване на намерените в научната литература дефиниции.

В термините на български беше установена промяна в техническата номенклатура във времето. Терминът „слад” е заменен с „малц”; „мъстуване” с „майшуване”. Терминът „фермент”, който не е включен в словните полета, също търпи промяна. Сменен е с „ензим”. Бяха открити и различни варианти на термина „клейстеризация” – „клайстеризиране”, „клејстеризиране”, „клайстеризация”. В таблицата бе използван само терминът „клейстеризация”, който е приел гражданственост в научните среди.

Що се отнася до термините на английски в това словно поле, не открих различия. Наблюдава се унификация на терминологията. Би било интересно да се проучи как стои въпросът с другите лексикални полета в различните страни и във времето, може би отделните страни използват специфични за тях термини.

Имайки предвид широкото практическо и теоретично приложение на съпоставителното езикознание и съпоставителния анализ в чуждоезиковото обучение и превода, настоящата класификация може да послужи за основа на бъдещи изследвания в тази област, както и да намери практическо приложение в помагалата за чуждоезиково обучение и в речниците.

ЛИТЕРАТУРА

- Anglicko-slovenský slovník*. <https://slovníky.lingea.sk/anglicko-slovensky/malt>. [Viewed 2025-11-28].
- BAUER, L., 2021.** *An Introduction to English Lexicology*. Edinburgh: Edinburgh University Press.
- FIX, George J., 1999.** *Principles of Brewing Science: A Study of Serious Brewing Issues*. Boulder Colorado: Brewers Publications.
- JAMES, C., 1980.** *Contrastive Analysis*. London and New York: Longman.
- KENT, N. L., EVERS, A. D., 1994.** *Technology of Cereals*. Exeter: BPC Wheatons Ltd.
- KESHAVARZ, M., 2015.** *Contrastive Analysis, Error Analysis, and Interlanguage Hypothesis*. Tehran: Rahnama Press.

- KUNZE, W., 2003.** *Technology Brewing and Malting*. Translated by Susan Pratt. Berlin: VLB Berlin.
- PLAG, I., 2003.** *Word-formation in English*. Cambridge: Cambridge University Press.
- STEWART, Graham G., RUSSELL, I., ANSTRUTHER, A., editors., 2018.** *Handbook of Brewing*. Boca Raton: CRC Press.
- БЪЧВАРОВ, Я., КАРАГАНОВА, М., КРОУЖИЛОВА Л., МИЛЕВА, В., МИНЧЕВА, М., МИЦЕВА, В., МЛАДЕНОВА, М., СТОЙЧЕВ, С., ТРИФОНОВА, Й., ЯНЕВ, Л., 2002.** *Чешко-български речник. Том II P-Z*. София: „Груд&Прозорец”.
- ВАНГЕЛОВ, А., 1983.** *Технология на хляба и тестените изделия*. Пловдив: Издателство „Христо Г. Данов”.
- ВЛАХОВ, С., ФЛОРИН, С., 1990.** *Непреводимото в превода*. София: ДИ „Наука и изкуство”.
- ДАНЧЕВ, А., 2001.** *Съпоставително езиковедие*. София: Университетско издателство „Св. Климент Охридски”.
- ДОКОВ, М., ХАДЖИКИНОВ, Д., 1992.** *Технология на нишестето и глюкозата*. Пловдив: Полиграфска база при ВИХВП.
- ЗАРКОВ, А., ТРИФОНОВ, П., 2004.** *Сръбско-български речник*. София: Издателска къща „ПАЛ”.
- ЗИДАРОВА, В., 2009.** *Лексикология на съвременния български език*. Пловдив: Издателство „Контекст”.
- ИГНАТОВ, И., 2015.** „Проучване върху приложението на царевичен грис в условията на инфузионно майшуване.” *Научни трудове на УХТ – Пловдив*, том LXII, стр. 179-183.
- КАБЗЕВ, Й., 1993.** *Технология на пивото и безалкохолните напитки*. София: Земиздад.
- КАБЗЕВ, Й., Игнатов, И., 2011.** *Технология на пивото*. Пловдив: Академично издателство на УХТ.
- МАЛЪЦЕВ, П. М., 1964.** *Технология солода и пива*. Москва: Издателство „Пищевая промышленность”.
- МАНЧЕВ, С., 1973.** *Технология на слада и пивото*. Пловдив: Издателство „Христо Г. Данов”.
- СЛАВСКИ, Ф., 1987.** *Наръчен българо-полски речник*. София: Държавно издателство „Наука и изкуство”.
- ЧУКАЛОВ, С.К., 1986.** *Русско-болгарският словарь*. Москва: Издателство „Русский язык”.

Информация за автора

Име с научна степен и длъжност на автора: Венцислав Василев, докторант

Персонален изследователски номер: (SCOPUS / WoS / ORCID ...)

Образователна институция/Институт: Югозападен университет „Неофит Рилски” – Благоевград

Контакти: ventzislav_vassilev@swu.bg