

УДК 811.161.1

П. А. Гранник,

филологический факультет,

Омский государственный педагогический университет

Научный руководитель: канд. филол. наук, доц. Е. П. Елисеева

Профессиональное просторечие (на материале жаргонно-профессиональной лексики работников общественного питания)

Аннотация. В статье обсуждаются вопросы использования профессионального просторечия, дается характеристика основных функций профессионально-жаргонных слов на материале лексики работников общественного питания, анализируются специальные лексемы, входящие в словарь профессионально-жаргонной лексики конкретной профессиональной сферы.

Ключевые слова: профессиональное просторечие, профессионально-жаргонная лексика, профессиональная коммуникация, неформальная лексика, речь работников общественно-го питания.

Определение профессиональному просторечию дает О. В. Фельде: «...это устная некодифицированная форма бытования языка для специальных целей...» [3, с. 50]. Профессиональное просторечие отличается от терминологии отсутствием письменного оформления, использованием стилистически сниженных маркеров и разговорных синтаксических конструкций. Также профессиональное просторечие имеет различия с профессиональным жаргоном, в котором более разнообразный спектр специализированных терминов и менее частое использование единиц с отрицательными дополнительными значениями слова.

«Основной сферой применения профессионального просторечия является устная речь работников какой-либо отрасли в ситуациях неподготовленного, неофициального общения на профессиональные темы» [3, с. 49]. Все участники профессиональной коммуникации используют затрагиваемый вид просторечия вне зависимости от уровня образования и занимаемой должности. Вместе с тем специалисты с высоким уровнем квалификации подходят к использованию специфических элементов просторечия сознательно, учитывая контекст коммуникации. Особенности профессионального просторечия стандартно и регулярно проявляются только в отношении произношения и синтаксиса. Случайный слушатель, уловивший беседу двух коллег, может потерять смысл их высказываний.

Также О. В. Фельде говорит об основных функциях профессионального просторечия: выражение

принадлежности к относительно замкнутому профессиональному сообществу, облегчение профессионального общения, а также эмотивной функции с ее производными — волюнтаривной и модальной [3, с. 49].

Л. Г. Усупова и Г. Х. Казыханова пишут о том, что в профессиональном лексиконе, как и в употребительной лексике, существует деление на разговорную лексику — профессионализмы, включающие слова, применяемые в устном общении независимо от территории, на которой живут говорящие, и просторечие — профессиональные жаргонизмы, характеризующиеся непринужденностью, а подчас даже грубоватостью смысловых оттенков. Высказывание не всегда носит негативную окраску, а скорее имеет функцию быстрой передачи информации между сотрудниками [2, с. 175–176].

Профессиональный жаргон работников общественного питания имеет ряд особенностей, которые отличают его от жаргонов других профессий.

Одной из главных особенностей является широкое использование специфических терминов, связанных с процессом приготовления пищи, обслуживанием клиентов и управлением предприятием. Еще одной особенностью является наличие большого количества сокращений и аббревиатур, которые облегчают общение в рабочей среде и ускоряют процесс передачи информации. Также важно наличие уникальных выражений и идиом, которые используются только в этой профессиональной области.

Неформальная лексика весьма активна и популярна в данной сфере деятельности человека. Это связано с тем, что работники общественного питания часто общаются друг с другом на неформальном уровне, что способствует установлению более тесных связей в коллективе. С этим связана и последняя особенность — частое использование профессионального юмора и сарказма, что помогает снять напряжение и создать дружественную атмосферу в коллективе.

Язык работников общественного питания богат элементами специфической терминологии и может быть непонятен для людей, не знакомых с данной профессией. Вследствие этого возникла идея создания «Краткого словаря ресторанного жаргона», составителем которого является Е. Акимова [1]. В словаре представлены наименования, собранные из речи поваров, рестораторов, барменов городов России. В словаре содержатся и слова, используемые в речи работников сферы питания в Омске, например:

Горячка. 1. Горячее блюдо. *Отдали горячку — сделали полдела. Ждем горячку. Где моя горячка для пятнадцатого стола?* 2. Горячий цех. *Заберешь на горячке* [1].

Откатать — незаметно выбросить что-либо [1].

В речи омских представителей данной профессии мы нашли яркие, показательные примеры использования неформальной лексики, пока не включенные в словарь. Обратимся к примерам.

Брейк — перерыв в определенное время. Просторечное слово *брейк* возникло в результате уп-

рощения и сокращения термина *breakfast* (англ. «завтрак»), который является одним из основных приемов пищи в течение дня.

Просторечное **шкаф** «тепловой кабинет для котлет» в сфере общения работников общественного питания возникло благодаря визуальному сходству с традиционным шкафом.

Зеленка — (зеленая) губка для мытья посуды — возникло на основе переноса по часто встречающемуся / обычному цвету губки.

Сёрф — разнос для напитков и еды — возникло на основе английского слова *surf*, которое означает «прибой, прилив». *Разнос* (обычно в речи работников питания — в значении «поднос» для напитков и еды) используется для обслуживания клиентов, и его можно сравнить с прибоем, который помогает людям добраться до берега, сам разнос/поднос напоминает доску для серфинга.

Пенёк — нижняя часть бутерброда — возникло на основе сходства с *пеньком* — это срубленное дерево или часть дерева, которая остается после его удаления. В общественном питании *пенёчком* называют нижнюю часть бутерброда.

Проведенный анализ языкового материала, не претендуя на глубину и полноту, позволил выявить особенности профессионального жаргона работников общественного питания, а также определить основные способы образования жаргонных единиц. Профессиональное просторечие играет важную роль в адаптации работников к условиям труда и формированию их корпоративной культуры.

1. Акимова Е. Краткий словарь ресторанного жаргона // Журнал «ЕДА». Жизнь ресторана : [сайт]. — URL: <https://eda.ru/media/vsjudu-zhizn/kratkiy-slovar-restorannogo-zhargona> (дата обращения: 14.03.2024).

2. Усупова Л. Г., Казыханова Г. Х. Особенности профессиональной лексики и ее отличие от терминов // Достижения вузовской науки. — 2016. — № 21. — С. 175–176.

3. Фельде О. В. Русское профессиональное просторечие в свете теории LSP (language for special purposes) // Вестн. Забайкал. гос. ун-та. — 2010. — № 9 (66). — С. 48–51.