

На правах рукописи



МАРУШКИНА Надежда Сергеевна

КОНЦЕПТ «ЕДА» В КОНТЕКСТЕ ДИАЛОГА КУЛЬТУР

Специальность 24.00.01– теория и история культуры

АВТОРЕФЕРАТ

диссертации на соискание ученой степени

кандидата культурологии

Иваново, 2014 г.

Работа выполнена на кафедре культурологии и литературы
ФГБОУ ВПО «Ивановский государственный университет», Шуйский филиал

Научный руководитель: доктор культурологии, профессор,
КУБАНЕВ НИКОЛАЙ АЛЕКСЕЕВИЧ

Официальные оппоненты:

КУЧЕРУК ИРИНА ВЛАДИМИРОВНА,
доктор культурологии, доцент,
ФГБОУ ВПО «Астраханский государственный
университет», профессор кафедры истории
России

ИТКУЛОВ СЕРГЕЙ ЗУФАРОВИЧ,
кандидат культурологии,
старший преподаватель кафедры
иностранных языков
ФГБОУ ВПО «Ивановская государственная
сельскохозяйственная академия
им. академика Д.К. Беляева»

Ведущая организация: ФГБОУ ВПО «Нижегородский государственный
архитектурно-строительный университет»

Защита состоится «29» октября 2014 г. в 10.00 часов на заседании диссертационного совета Д 212.062.08 по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук, созданного на базе ФГБОУ ВПО «Ивановский государственный университет» по адресу: 155908, г. Шуя, Ивановской области, ул. Кооперативная, 24, ауд.220.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке ФГБОУ ВПО «Ивановский государственный университет», Шуйский филиал, по адресу: 155908, г. Шуя, Ивановской области, ул. Кооперативная, 24 и на официальном сайте университета <http://ivanovo.ac.ru>.

Автореферат разослан « ___ » _____ 2014 г.

Ученый секретарь
диссертационного совета



Красильникова Мария Юрьевна

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность исследования обусловлена возрастающим интересом ученых к проблеме взаимоотношения культур условиях глобализации, а также необходимостью более детального изучения древнейшего концепта «Еда» в русской, английской, американской и немецкой культурах как репрезентанта национально-культурной информации в условиях диалога культур.

Известная поговорка «человек есть то, что он ест» не только имеет сугубо биологический и физиологический смыслы, но и обладает рядом важных культурологических характеристик. Из базовой потребности человека, с развитием цивилизации, еда превратилась в особый концентрат культурных смыслов, отождествляющих человека и общество в их взаимосвязи.

Процесс потребления пищи является частью культурологической категории образа жизни. Феномен еды определяется как важнейшая часть культурно-бытового уклада жизни человека. Это положение подтверждает тот факт, что в мае 1987 года вышел в свет очередной номер журнала «Курьер» (ЮНЕСКО), который был полностью посвящен проблемам питания. Выпуск назывался «Food and Culture. The Spice of Life» («Еда и культура. Вкус жизни» - пер. наш - Н.М.) В предисловии главный редактор журнала Э. Глиссан очень точно заметил: «If food satisfies an essential human need, it is also an essential ingredient of cultural identity» («Пища не только удовлетворяет одну из главных потребностей человека, она также является важнейшим элементом его культурной принадлежности»¹ – пер. наш - Н.М.). Процесс принятия пищи – это культурный ритуал, посредством которого человек осознает себя частью той или иной культуры.

Культура – это сложная и многогранная система, центральным звеном которой является концепт. Именно концепт выступает объединением, сочетающим в себе сознание, мышление и язык того народа, которому он принадлежит. Национально-культурный концепт является тем «накопителем» знаний, опыта, образа жизни народа, который позволяет судить о национальном менталитете, об особенностях национального характера. В условиях межкультурного диалога данные знания представляют особый интерес, концепт в таком случае выступает как посредник в процессе диалога культур и межкультурной коммуникации.

Наиболее полно концепт реализуется в языке. С.Г. Тер-Минасова в работе «Язык и межкультурная коммуникация» пишет, что язык есть основной этнообразующий признак, позволяющий хранить и передавать культурные ценности, накопленные народом: «Язык - мощное общественное орудие, формирующее людской поток в этнос, образующий нацию через

¹Glissant E. Editorial // The UNESCO Courier. 1987. May, p. 3.

хранение и передачу культуры, традиций, общественного самосознания данного речевого коллектива»².

Согласно методикам концептуального анализа, обращение к языковым единицам, содержащим национальную компоненту, позволяет вскрыть культурные смыслы, заложенные в семантике этих единиц, тем самым, определяя содержание концепта.

Степень научной разработанности проблемы

Проблемой концептов занимались и занимаются ученые в рамках самых разных научных направлений. Учеными детально проработаны различные определения данного понятия, исследована его структура, выявлены основные характеристики в рамках того или иного научного подхода. В настоящее время существует несколько направлений исследования концептов, а именно: культурологическое или лингвокультурологическое (Ю.С. Степанов, В.И. Карасик, С.Г. Воркачев, Г.Г. Слышкин), логическое направление (Н.Д. Арутюнова, Р.И. Павиленис), семантико-когнитивное направление (Е.С. Кубрякова, Н.Н. Болдырев, А.П. Бабушкин, З.Д. Попова, И.А. Стернин). В данном исследовании особый интерес для диссертанта представляет культурологическое понимание термина «концепт». Здесь необходимо отметить, что некоторые ученые (И.А. Стернин, З.Д. Попова и др.) разграничивают культурологическое и лингвокультурологическое направления исследования концептов. Диссертантом предлагается не разграничивать данные направления в силу неопределенности в научном сообществе статуса лингвокультурологии, а также вследствие того, что в основе этих двух подходов лежит единая идея - понимание концепта как основной единицы культуры, исследование концепта по направлению от культуры к индивидуальному сознанию. Наиболее полно концепт в русле культурологии исследован Ю.С. Степановым³. Автор предлагает считать концепт центральной единицей культуры, который имеет ряд признаков или слоев, по которым можно его идентифицировать и проанализировать.

Описание концепта «Еда» как концепта культуры обнаружено нами в двух диссертационных работах. О.Г. Савельева рассматривает концепт «Еда» преимущественно в русле когнитивной лингвистики как часть языковой картины мира. Содержание и структура концепта «Еда» раскрывается О.Г. Савельевой на основе представлений о взаимосвязи языка и культуры, представлений о концепте как репрезентанте национально-культурной информации, формирующей языковую картину мира⁴. В диссертационном исследовании З.А. Гуловой концепт «Еда» описывается в рамках сравнительно-сопоставительного анализа. Концепт «Еда» исследуется в русском и польском языках. Для описания данного концепта привлекается

²Тер-Минасова С.Г. Язык и межкультурная коммуникация. М.: Слово / Slovo, 2000. С.61.

³Степанов Ю.С. Константы: Словарь русской культуры. М.: Академический Проект, 2004.

⁴Савельева О.Г. Концепт «Еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты: на материале русского и английского языков.: автореф. дис. ... канд. филол. наук:10.02.19. Краснодар, 2006.

большой объем лингвистического материала, логоэпистем двух исследуемых языков, как носителей культуры. Анализ языковых единиц строится по ключевым категориям, которые исследуются от лексемы к категории и от категории к лексеме⁵.

В нашем исследовании не ставится задача вычленения основных характеристик языковых картин мира исследуемых общностей посредством анализа концепта «Еда», хотя мы полностью поддерживаем тезис о языковом плане выражения концепта как о центральном в методологии его исследования. Основное направление нашего исследования – выявление в русской, английской, американской и немецкой культурах универсальных и отличительных признаков концепта «Еда», позволяющих осуществлять их межкультурное взаимодействие более эффективно.

Межкультурное общение осуществляется в русле диалога культур. Осмыслением теоретических положений данной проблемы занимались такие видные деятели науки, как М.М. Бахтин, В.С. Библер, Ю.М. Лотман. Центральная идея их работ состоит в рассмотрении диалога в позиции равенства и взаимооткрытости коммуникантов, что полностью поддерживается диссертантом.

Цель исследования: В рамках культурологического анализа выявление многоплановых характеристик концепта «Еда» в русской, английской, американской и немецкой культурах, их сопоставление в контексте диалога.

Объектом исследования является лингвокультурологический концепт «Еда» в русской, английской, американской и немецкой культурах.

Предметом исследования являются репрезентации данного концепта в названных культурах – языковые единицы, художественный текст, в которых присутствует традиционная гастрономическая лексика, а также культурные смыслы, которые они формируют.

Гипотеза исследования: Межкультурное общение в условиях диалога культур и глобализации будет более плодотворным, если в процессе его реализации учитывать основные национально-культурные особенности концепта «Еда» культур-участников диалога.

В соответствии с поставленной целью и выдвинутой гипотезой в работе определены следующие **задачи**:

- Проанализировать состояние проблемы описания концепта «Еда» в русской, английской, американской и немецкой культурах;
- Проследить исторические условия складывания концепта «Еда» в русской, английской, американской и немецкой культурах как базис его формирования;
- Выявить основные факторы, оказавшие влияние на становление концепта;

⁵ Гулова З.А. Концепт «Еда» в русском и польском языках: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.20. Душанбе, 2013.

- Произвести анализ лексических единиц (фразеологических единиц, пословиц и поговорок), в которых концепт получил свое языковое выражение;
- Проанализировать отобранные образцы художественного текста и произведения искусства на предмет отражения в них концепта «Еда»;
- Эксплицировать содержание и национальные особенности концепта «Еда» по материалам анализа.

Теоретической основой исследования являются работы отечественных и зарубежных культурологов, лингвокультурологов, философов (Ю.С. Степанова, З.Д. Поповой, И.А. Стернина, Г.Г. Слышкина, А. Вежицкой, В.И. Карасика, В.В. Красных, В.А. Масловой, Д.С. Лихачёва, Ю.Д. Апресяна, Н.Д. Арутюновой) по проблематике концептов; концепции взаимодействия культур М.М. Бахтина, М. Бубера, М.Ю. Лотмана, В.С. Библера, С.Г. Тер-Минасовой, В.Г. Зусмана, Ю.Н. Караулова; натурфилософские идеи Г.Д. Гачева, К. Леви-Стросса; работы по истории, в частности кулинарных традиций, В.В. Похлебкина, Э. Росс, М. Тодда, П. Акройда.

Методологическую основу исследования составляют труды по культурологическому исследованию концепта Ю.С. Степанова, положенные в основу исследования, концепция диалога культур М.М. Бахтина и В.С. Библера, представления о взаимосвязи языка и культуры С.Г. Тер-Минасовой.

Методология исследования обусловлена спецификой объекта исследования и определяется целями и задачами исследования. В рамках общенаучного подхода применялись описательный метод, сравнительно-исторический метод, метод сравнительно-сопоставительного анализа, когнитивного анализа, контекстуального анализа, фразеологического анализа, количественного и компонентного анализа, концептуального анализа.

Исследование осуществлялось в несколько **этапов** с 2011 по 2014 год.

На первом этапе (2011-2012 гг.) проводилось изучение теоретических материалов по проблеме исследования в научной литературе; сформулирована тема исследования; выделены объект, предмет, цели и задачи исследования; выдвинута гипотеза; определены методология и методы исследования.

На втором этапе (2012-2013 гг.) были сформулированы основные теоретические положения, лежащие в основе исследования; был подобран практический материал для проведения исследования -методом сплошной выборки из словарей были выделены фразеологические единицы, пословицы и поговорки, содержащие «гастрономический» термин; отобраны произведения художественной литературы и произведения искусства в рамках темы исследования.

На третьем этапе (2013-2014 гг.) обобщались и анализировались результаты исследования; проводилось оформление диссертационной работы.

Научная новизна исследования:

Диссертантом предлагается определение термина «концепт» в рамках культурологического подхода: концепт есть «мысленное образование, концентрат культурных смыслов, объединяющее в себе культуру, сознание и язык». Выявлены основания считать концепт центральным звеном межкультурной коммуникации.

1. Структура концепта «Еда» дополнена двумя релевантными слоями – национальной традицией питания и религиозными традициями питания, что позволяет обогатить его содержание в исследуемых культурах. В работе определяется не только содержательная сторона концепта «Еда» в названных культурах, но и исследуются факторы, повлиявшие на его становление в контексте культурно-исторического развития национальных общностей.

2. В исследовании устанавливается связь между традициями питания и национальным характером. Посредством потребления определенных продуктов, характерных для своей нации, индивид приобщается к микрокосмосу той национальной общности, к которой он принадлежит, тем самым обозначая свою национальную идентичность.

3. В работе произведен сравнительно-сопоставительный анализ концепта «Еда» в рамках русской, английской, американской и немецкой культур в условиях их диалога. Концепт «Еда» в названных культурах рассматривается в рамках комплексного культурологического анализа, что позволяет в конечном итоге подробно определить его национально-культурную специфику.

Теоретическая значимость исследования заключается в том, что его результаты расширяют научные представления по проблематике концепта в русле межкультурной коммуникации и проблеме взаимосвязи традиций питания и национального характера. В исследовании систематизированы различные подходы к описанию термина «концепт», предложено определение понятия «концепт» в культурологическом плане. Обосновано центральное местопонятия в процессе культурной и межкультурной коммуникации. Обобщены и систематизированы основные подходы к исследованию фразеологических единиц, пословиц и поговорок как репрезентантов национально-культурной специфики концепта.

Практическая значимость диссертационной работы заключается в возможности применения ее результатов в теоретических курсах по культурологии, теории межкультурной коммуникации, страноведению и лингвострановедению, а также на занятиях по русскому, английскому и немецкому языкам как иностранным.

Апробация результатов исследования. По теме диссертации были подготовлены выступления на международных конференциях

«Applied and Fundamental Studies : the 1st International Academic Conference» (St. Louis, USA, 2012), «Рождение культурологии в России» (Шуя, 2013), «Шуйская сессия студентов, аспирантов, молодых ученых» (Шуя, 2012, 2013), международной научно-практической конференции «Язык, литература и перевод в социокультурном контексте» (Чебоксары, 2012), научно-практической конференции с международным участием «Традиции и инновации в лингвистике и лингвообразовании» (Арзамас, 2012), научной объединенной сессии «Трибуна ученого: актуальные проблемы современного образования» (Шадринск – Шуя, 2012).

На защиту выносятся следующие положения:

1. Концепт «Еда», являясь одним из основных культурных концептов, прочно связан с культурой той или иной национальной общности. Концепт «Еда» представляет собой фрейм, в структуре которого выделяются компоненты, принадлежащие общечеловеческой концептосфере, и компоненты, являющиеся одновременно частью национальной концептосферы.

2. Концепт «Еда» играет важную роль в процессе межкультурного диалога. Изучение национальных особенностей питания и символических компонентов традиционной пищи позволяет сформировать некие маркеры, разделяющие «свое» и «чужое» в процессе межкультурных контактов. Учет культурных смыслов, положенных в основу концепта «Еда», является одним из условий успешной реализации межкультурного диалога.

3. Сохранение и возрождение национальных традиций питания позволяет не потерять национальное самосознание в условиях глобализации. Унификация процесса принятия пищи негативно сказывается на выражении культурной идентичности народа, стирая границы «своего» и «чужого».

Соответствие диссертации паспорту научной специальности

Работа соответствует специальности 24.00.01 «Теория и история культуры» и выполнена в соответствии со следующими пунктами паспорта специальности ВАК: 1.22 – культура и национальный характер; 1.25 – язык как феномен культуры, как проявление национального своеобразия и фактор межкультурного общения; 1.28 – культурные контакты и взаимодействие культур народов мира.

По теме диссертации опубликовано 11 статей общим объемом 3,4 п.л., из них 3 в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ.

Структура работы определяется логикой исследования и поставленными задачами. Работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка литературы из 157 источников и приложения. Общий объем диссертации составляет 166 страниц.

ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Во **введении** обосновывается выбор предмета исследования, определяется актуальность проблемы, устанавливаются цели, задачи исследования.

Первая глава «Концепт как основная единица культурной и межкультурной коммуникации» посвящена анализу теоретико-методологических основ исследования. Определяется культурологический смысл понятия «концепт», его роль в процессе культурного диалога.

В параграфе 1.1 «Культурологический смысл концепта» термин «концепт» рассматривается диссертантом с точки зрения разных научных подходов. В философии концепт трактуется преимущественно как формулировка, умственный образ, общая мысль, понятие.⁶ В психологии концепт определяется как «единица ментальных или психических ресурсов нашего сознания; оперативная содержательная единица памяти, ментального лексикона, концептуальной системы и языка мозга».⁷ Особое место концепт занимает в лингвистике, особенно в ее когнитивном направлении. В рамках этой дисциплины концепт понимается как комплексная мыслительная единица, которая в процессе мыслительной деятельности «поворачивается» разными сторонами, актуализируя свои разные признаки и слои⁸.

Диссертантом исследуются основные подходы к описанию концепта, исходя из определяющей научной парадигмы. В настоящее время существует несколько направлений исследования концептов, а именно: культурологическое и лингвокультурологическое (Ю.С. Степанов, В.И. Карасик, С.Г. Воркачев, Г.Г. Слышкин), логическое направление (Н.Д. Арутюнова, Р.И. Павиленис), семантико-когнитивное направление (Е.С. Кубрякова, Н.Н. Болдырев, А.П. Бабушкин, З.Д. Попова, И.А. Стернин).

Диссертант останавливается на культурологическом понимании термина «концепт», исследует его место в системе «культура», вслед за Ю.С. Степановым, определяет его структуру и содержание. Согласно Ю.С. Степанову, структуру концепта можно определить следующим образом. В его составе присутствуют три слоя, или признака: основной (актуальный) признак, дополнительный или несколько дополнительных признаков, внутренняя форма. Степанов заключает, что концепт имеет «слоистое» строение и каждый слой или признак представляет из себя «осадок культурной жизни разных эпох»⁹. Вслед за Ю.С. Степановым, концепт признается основным звеном системы «культура». Диссертантом предлагается определение термина «концепт» в культурологическом плане: **концепт есть *мысленное образование, концентрат культурных смыслов, объединяющее в себе культуру, сознание и язык.***

В теории межкультурной коммуникации, в частности В.Г. Зусмана, концепт есть произведение или продукт. В концепте выделяются «общая идея» явлений данного ряда в понимании определенной эпохи и этимологическая подоплека, освещающая, каким образом «общая идея»

⁶ Арутюнова Н.Д. Введение // Логический анализ языка. Ментальные действия. М.: Наука, 1993. С. 3.

⁷ Краткий словарь когнитивных терминов /сост. Е.С. Кубрякова, В.З. Демьянков, Ю.Г. Панкрац, Л.Г. Лузина / под общей редакцией Е. С. Кубряковой. М.: Филол. ф-т МГУ им. М. В. Ломоносова, 1996. С.90.

⁸ Попова З.Д., Стернин И.А. Когнитивная лингвистика. М.: АСТ: Восток – Запад, 2010.

⁹ Степанов Ю.С. Константы: Словарь русской культуры. М.: Академический Проект, 2004. С.46

появляется во множестве конкретных единичных явлений. В акте коммуникации концепт может быть представлен как вербальными, так и невербальными знаками. Именно концепт является предметом межкультурной коммуникации, а язык выступает средством материализации концепта для коммуникативных целей¹⁰. Успех коммуникации напрямую зависит от знания и понимания основных культурных концептов участников контактов. Таким образом, концепт можно рассматривать и как основную ячейку межкультурного общения.

В параграфе 1.2. ««Еда» как концепт национальной культуры и фрагмент национальной картины мира» понятие «Еда» рассматривается в качестве культурного концепта, предлагается модель его содержания. Еда, или пища, выступает как первооснова жизни человека. Без еды невозможно физическое существование живого организма. Собственно процесс питания есть основной актуальный признак данного культурного концепта. Конечно, данный признак универсален для всех человеческих общностей. Кроме того, в основном признаке концепта актуализируются различные наименования продуктов питания, напитков, блюд, релевантные для носителей культуры. В этом случае данный концепт выступает как национальный и представляет собой часть национальной картины мира. Пассивный признак концепта есть то, что может осознаваться не всеми членами группы, но существовать опосредованно в их сознании. На наш взгляд, в эту категорию можно определить дополнительные, а именно культурные признаки процесса приема пищи, или питания, обычаи и традиции, связанные с ними. Сюда же входят и национальные традиции питания, которые обрастали дополнительными значениями в процессе исторического развития государства, а также религиозные традиции питания. Данный слой концепта наиболее репрезентативен в плане выявления национальной составляющей концепта «Еда». Внутренняя форма концепта непосредственно связана с этимологией слова. Сравнив этимологические данные, можно заключить, что во всех трех исследуемых языках лексема *еда* имеет индоевропейские корни. Основной смысл уровня внутренней формы – *есть* значит *питаться*. Кроме того, нам видится схожесть глагола «есть» в смысле *принимать пищу* с глаголом «есть», то есть в буквальном смысле *быть, находиться*. Уровень внутренней формы концепта «Еда» таким образом, оказывается связан с представлением *есть* значит *быть, существовать*. Кроме того, в состав этимологического толкования лексем *foodi* *пища* входят компоненты «защищать» (*protect*) и «охранять» (*guard*). Значение данных лексем предполагает наличие *объекта защиты* и *деятеля*, то есть некоего субъекта, от которого нужно что-либо охранять или защищать. Данный факт наводит на мысль о еде как о защитном механизме, иными словами, пища есть то, что позволяет защитить «свое» от «чужого». Как видно из этимологических

¹⁰Зинченко, В.Г., Зусман, В.Г., Кирнозе, З.И. Межкультурная коммуникация. Учебное пособие. Н.Новгород: Изд-во НГЛУ, 2007.

данных, уровень внутренней формы концепта «Еда» может свидетельствовать о том, что данный концепт представляет собой древнейший базовый концепт культуры, который одновременно принадлежит концептосфере цивилизации и национальной концептосфере.

Концепт «Еда» можно представить в виде полевой модели. По нашему мнению, в ядро данного концепта войдут синонимичные номинации еды – пища, продукты питания, корм. Периферией концепта будут выступать названия основных продуктов, блюд, напитков. В качестве аксиологической (ценностной) компоненты, вокруг которой группируется концепт, будут выступать представления «*вкусный – невкусный*».

В настоящем исследовании концепт «Еда» рассматривается как концепт – фрейм. Фреймовая организация видится нам как наиболее релевантная по отношению к данному культурному концепту. Теория фреймов впервые была предложена М. Минским в 70х годах XX века в качестве теории, призванной усовершенствовать систему искусственного интеллекта. Фреймы выступали в качестве некой организованной структуры данных, входящих в стереотипную ситуацию и позволяющую получить о ней полную информацию. В структуре фрейма можно выделить вершинный узел, который содержит информацию, всегда справедливую для ситуации, и терминальные узлы, или слоты, которые производят поиск скрытых данных предмета или ситуации, которые не удалось идентифицировать сразу¹¹. Фрейм – это ментальная структура. Согласно В.В. Красных «фрейм-структура есть когнитивная единица, формируемая клише/штампами сознания и представляющая собой «пучок» предсказуемых валентных связей (слотов), векторов направленных ассоциаций»¹².

В качестве основного слота концепта - фрейма «Еда» выступают продукты, способные покрыть физическую потребность организма в питательных веществах. Дополняемыми фреймами в таком случае будут выступать наименования продуктов питания, характерных для той или иной национальной общности, наименования напитков, наименования готовых блюд, а также национальная традиция питания в целом, религиозные представления о пище, обряды и обычаи.

Вершинный узел фрейма – *пища, продукты питания* – входит в общечеловеческую концептосферу, терминальные слоты – в национальную.

В контексте диалога, когда концепт является основной ячейкой обмена в межкультурной коммуникации, следует говорить скорее не о языковой, а о *национальной картине мира*.

Опираясь на мнения исследователей (З.Д. Попова, И.А. Стернин¹³), мы предполагаем, что национальная картина мира не тождественна языковой.

¹¹Минский М. Остроумие и логика когнитивного бессознательного// Новое в зарубежной лингвистике. Вып. XXIII. Когнитивные аспекты языка. М.: Прогресс 1988. С. 281-308.

¹²Красных В.В. Виртуальная реальность или реальная виртуальность? (Человек. Сознание. Коммуникация). М.: Диалог-МГУ, 1998. С. 117-118.

¹³Попова З.Д., Стернин И.А. Язык и национальная картина мира. Воронеж: Истоки, 2003.

Языковая картина мира входит в национальную картину мира в качестве ядерной составляющей. Национальная картина мира, вслед за З.Д. Поповой, рассматривается как совокупность национальной концептосферы.

Таким образом, анализируя концепт «Еда» в контексте диалога культур, необходимо учитывать следующие важные положения. Еда – процесс не только биологический, но и имеющий глубокие культурные корни. Культурные смыслы продуктов питания различны в разных национальных культурах и разных мировых религиях. Однако все их объединяет смысл культурной интеграции, осознания себя частью определенного общества с его устоями, традициями и моралью. Унификация процесса принятия пищи негативно сказывается на выражении культурной идентичности, стирая границы «своего» и «чужого».

В параграфе 1.3. «Проблема диалога культур в культурологическом осмыслении» раскрываются основные теоретические положения взаимоотношения культур. В условиях глобализационных процессов современности проблема диалога культур приобретает особую актуальность. Как сохранить свои культурные корни, отстоять «свое» и не раствориться в «чужом» - вот основные вопросы диалога культур сегодня.

Диссертантом анализируются работы М. Бубера, М.М. Бахтина, В.С. Библера, Ю.М. Лотмана, составляющие основную теоретическую базу данной проблемы.

Кроме того, раскрывается роль стереотипов в поведении коммуникантов. Воспринимая иную страну или иной народ, человек чаще всего сталкивается с образом, который сложился в его сознании задолго до того, как произошла реальная встреча. Очень редко бывает так, чтобы в сознании воспринимающего не было никакой информации об объекте восприятия. Как правило, человек уже подспудно ожидает подтверждения тех впечатлений, которые сложились в его голове априорно под влиянием самых разных источников информации. Этот сложившийся образ бывает настолько устойчив, что он определяет психологическую установку восприятия страны и ее народа.

Далее диссертант пытается определить основные векторы развития национальных кухонь в условиях глобализации. Современный мир находится под влиянием «вестенизированного» питания, которое по большей части изготовлено по стандартам. Такая пища не учитывает ни конкретных потребностей населения той или иной экологической среды (адаптивного типа), ни традиций обработки продуктов, ни баланса пищи в той или иной среде.¹⁴

Переход к такой пище обусловлен целым рядом факторов. Прежде всего, это возможность более длительного хранения продуктов по сравнению с традиционными. Кроме того, употребление консервов и полуфабрикатов значительно упрощают и сокращают процесс приготовления пищи, что

¹⁴ Козлов А.И. Пища людей. Фрязино: Век-2, 2005.

особенно актуально в современных условиях нехватки времени. Также важна доступность дешевой углеводной пищи и гораздо более быстрое наступление чувства сытости. Исследователи отмечают негативные последствия этих процессов, даже сравнивают внедрение новых продуктов и культуры питания как ассимиляцию одного народа другим.

Помимо прочего, традиционная пища имеет ряд очевидных психологических смыслов. Она дает чувство защищенности, стабильности, что важно в условиях постоянных экономических кризисов.

С другой стороны, наблюдаются и обратные процессы. На сегодняшний день становится очевидна тенденция к традиционализму в целом. Национальная культура питания если и не имеет большого значения в повседневном рационе, то сохраняется как обязательная часть праздничной культуры, как инструмент этнического определения. Для большинства культурных обществ начала XXI века характерно возрождение своего национального самосознания, обращение к истории своего народа, к обычаям и традициям. Культура питания становится знаком, посредством которого можно выразить свою индивидуальность в условиях глобализации. Этим объясняется открытие по всему миру и большая популярность национальных ресторанов. Для «своих» они являются важным пластом собственной культуры, а для «чужих» открывают возможность диалога.

Таким образом, в настоящее время, в условиях глобализации, наблюдаются две противоположные тенденции. С одной стороны, растет потребление покупных продуктов и переход на навязываемую Соединенными Штатами Америки модель быстрого питания, а с другой стороны, наблюдается возрастание престижа традиционных блюд и продуктов. Конечно, это тенденции взаимообусловлены. Как отдельному индивиду, так и отдельной человеческой общности необходимо ощущать свою «непохожесть», свою неповторимую индивидуальность, что особенно актуально в условиях глобализма.

Вторая глава **«Особенности формирования концепта «Еда» в русской, английской, американской, немецкой культурах: историко-культурный и религиозный аспекты»** посвящена истокам возникновения концепта «Еда» в названных лингвокультурных общностях. Исследуются факторы, оказавшие наибольшее влияние на становление концепта – природно-географические условия, историческая обстановка, религиозные традиции питания.

В параграфе 2.1 «Историко-культурные условия формирования пассивного слоя концепта «Еда»» диссертант останавливается на пассивном историческом слое концепта «Еда». Очевидно, что формирование концептов теснейшим образом связано с историей и культурой этноса. Следует отметить, что различия в системе питания в основном охватывают традиционную пищу, то есть пищу, которая употреблялась тем или иным народом на протяжении столетий. А.И. Козлов связывает традиционную пищу с природно-экологической нишей обитания народа. По его мнению,

национальную традицию питания формируют адаптивные типы. Питание есть важнейший элемент адаптации любого существа. «В результате длительно биологической приспособительной реакции популяций человека формируется адаптивный тип – совокупность людей, обладающих специфическими морфологическими и физиологическими особенностями организма».¹⁵ Выделяются несколько видов адаптивных типов: тип умеренного климата, континентальный, арктический, высокогорный, аридный (пустынный), тропический.¹⁶ Для каждого из этих типов характерно употребление в пищу таких традиционных продуктов, которые позволяют наиболее оптимально приспособиться к условиям окружающей среды.

С точки зрения культурологии, важным представляется рассмотреть становление национальных традиций питания в русле натурфилософского подхода к исследованию феномена пищи, предложенного Г.Д. Гачевым и К. Леви-Строссом. Г.Д. Гачев, говоря о ментальностях народов мира, выделяет язык четырех стихий, основанный на древнейших представлениях о первоэлементах. Это «Земля», «Вода», «Воздух» и «Огонь». Земля есть нечто твердое, тяжелое на подъем, вода – нечто текучее, женское, мягкое. Воздух – легкость, небо, дух. Огонь – активность, страсть, мужественность, деятельность (не всегда позитивная, например война). Согласно Г.Д. Гачеву, в основе национальной культуры лежит взаимодействие *этнoса* и *земли*. Эти отношения предполагают помимо всего прочего и отношение кормления, то есть питание теми продуктами, которые дает мать-земля. Каждый этнос, пишет Г.Д. Гачев, рожден на своей земле и является в некотором роде воплощением местного Космоса. В процессе еды человек воссоединяется со своей Природой (термин Г.Д. Гачева), сливаясь воедино с национальным космосом. Согласно Г.Д. Гачеву, пища есть посредник между нашим внутренним миром и внешним божественным, между макрокосмосом вокруг человека и его микрокосмосом¹⁷.

К. Леви-Стросс также предлагает кулинарный треугольник, основанный на взаимодействии стихий при кулинарной обработке природных продуктов. В зависимости от нее продукт приобретает статус вареного, жареного, копченого – то есть приготовленного, или остается сырым (вне культурного воздействия), или становится гнилым (природное воздействие). К. Леви-Стросс отмечает, что повседневная пища, составляющая основу национальной традиции питания, является, преимущественно, делом женщины. Это внутренняя пища. Именно она формирует национальную идентичность. Внешняя же пища – праздничная – дело мужчины. Она, по К. Леви-Строссу, не столько формирует идентичность, сколько ее разрушает – однако это периодическое разрушение также есть способ ее формирования¹⁸.

¹⁵ Козлов А.И. Пища людей. Фрязино: «Век-2», 2005. С.8.

¹⁶ Алексеева Т.И. Адаптация человека в различных экологических нишах Земли (биологические аспекты). - М.: МНЭПУ, 1998.

¹⁷ Гачев Г.Д. Ментальности народов мира. М.: Алгоритм, Эксмо, 2008.

¹⁸ Леви-Стросс К. Структурная антропология. М.: Эксмо-Пресс, 2001.

Далее диссертантом анализируется культурологический смысл праздника и традиции как его составной части, исследуется роль праздничного застолья как фактора становления и развития концепта «Еда».

По свидетельству М.М. Бахтина, праздник есть «первичная форма человеческой культуры».¹⁹ Важнейший культурологический смысл праздника – сочетание в нем как универсального, так и национально-специфичного. Праздник существовал во все времена, начиная от первобытных обществ и заканчивая современностью. Праздничная культура – это особая форма культуры, которая противопоставлена обыденности, это микрокосмос той или иной человеческой общности. Одной из основных функций праздника является приобщение к традиции, а именно следование ценностным ориентирам и общепринятым нормам определенного общества. В культурологическом понимании традиция возникает как результат эмпирического и духовного познания окружающего мира. Традиции, как правило, содержат наставления, нравственно-эстетические нормы, правила и навыки хозяйственной деятельности, и т.д. Традиция – это своего рода аккумуляция коллективного опыта народа, опыта, проверенного многими поколениями. Традиции выступают и как коллективная память нации, являясь важным элементом этнического самосознания. Приобщение к традициям способствует определению национальной принадлежности. Некоторые традиции константны, некоторые имеют свойство обновляться и дополняться, сохраняя свою основу. Традиции питания являются, как правило, постоянными, именно этим обуславливается важность их изучения.

В параграфе 2.2 «Становление национальных традиций питания» диссертант останавливается на основных этапах складывания национальных традиций питания в русле исторического развития государств. Становление *русской* традиции питания теснейшим образом связано с историческими реалиями. Основные этапы ее развития определены В.В. Похлебкиным (кухня древнерусского государства, Московского государства, петровско-екатерининской эпохи, советская кухня)²⁰.

Кухня древнерусского государства отличалась преобладанием в блюде одного главного компонента. Некоторые исследователи усматривают в этом тенденцию оградить пищу от посторонних смыслов и примесей, сохранить, ее естественную сущность. В связи с этим можно говорить о преобладании в русской кухне внутреннего, природного, сакрального, а не внешнего. Особенностью кухни Московского государства считается появление неких гастрономических маркеров социального статуса человека. Показателем более высокого социального статуса в этот период становится не количество продуктов на столе, а возможность приобретать «заморские»,

¹⁹Бахтин М.М. Творчество Франсуа Рабле и народная культура Средневековья и Ренессанса // М.М. Бахтин. Собрание сочинений в 7-ми томах. Т. 4 (2). М.: Языки славянских культур, 2010. С. 11.

²⁰Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов (Основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура). М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983.

не типичные для русских продукты. Кухня петровско-екатерининской эпохи обусловлена историческими событиями того времени, а именно проникновением иностранного влияния практически во все сферы человеческой деятельности. В этот период происходит окончательное отделение народного стола от стола знати. Если в народной кухне традиции продолжают сохраняться, то у привилегированных сословий происходит почти полный отказ от них. Распространение получает обычай приглашать иностранных поваров, которые постепенно вытесняют на кухнях крепостных. Советская кухня развивалась под влиянием исторических событий начала XX века – революции и Первой мировой войны. Большие массы народа были вынуждены в силу объективных исторических реалий менять место жительства и как следствие принимать кухню новых мест проживания. Идея изменения человека и установление тоталитарной власти нашла отражение в учреждении системы столовых и общественного питания. Однако в 1930-х годах, с расширением масштабов столовых появилась тенденция упрощать не только состав блюд (экзотические компоненты, как правило, исключались), но и способ приготовления. На первый план вышла технология варки – то есть изначально традиционная, древнерусская обработка. С введением карточной системы и наступлением эпохи дефицита русская гастрономическая культура приобретает иной культурологический смысл – устанавливается пищевая зависимость народа от партии, появляется «кормовая связь индивида и власти»²¹. Современная кухня характеризуется, с одной стороны, общемировой тенденцией возрождения культурных корней, а также, посредством различных кулинарных ток-шоу, возвращением к домашней, семейной кухне. С другой стороны, огромный ассортимент продуктов питания, не всегда свойственных русской культуре, позволяет интегрироваться в мировое кулинарное пространство, позволяя приобщиться к «чужим» культурам. Эти процессы чрезвычайно важны, поскольку именно в процессе диалога, познакомившись с «чужим», приходит осознание «своего».

Основными факторами, оказавшими влияние на становление древнейшего базового концепта «Еда» в *английской культуре*, являлись, во-первых, островное положение государства, а во-вторых, кулинарные предпочтения многочисленных завоевателей, начиная от римлян и германцев до нормандцев. Природно-климатические условия для англичан изначально были достаточно комфортны. Почвы были плодородными, в лесах водилось много живности. Возможно, именно отсюда берет начало стереотип о традиционной английской кухне. Считается, что пища англичан не отличается изысканностью, потребляются в основном обычные незамысловатые блюда из натуральных, естественных компонентов.

Выделяется несколько характерных периодов, которые оказали влияние на складывание национальной традиции питания – кельтский

²¹Сохань И.В. Особенности русской гастрономической культуры // Вестник Томского государственного университета. 2011. №342. С. 65.

период, период римского господства, средневековый период (начиная от нормандского завоевания), период расцвета Великобритании как колониальной державы, современный этап (с XXвека).

Проследив историю формирования английской кулинарной традиции, можно заключить, что основные блюда, такие как хлеб, сыр, мясо, употребляются с древнейших времен. Другие блюда, например fishandchips, были заимствованы из других культур, в частности из Америки. Специи пришли из заморских колоний. Основным продуктом питания на протяжении веков было мясо, хлеб, молочные продукты. Появление определённых продуктов питания и их названий было связано с историческими процессами, которые происходили в тот или иной период формирования общества в Великобритании. Культура быстрого питания зародилась в Англии еще в XIV веке и остается популярной и сегодня.

Основы *американской* цивилизации начали складываться задолго до прибытия в страну первых европейцев благодаря коренным жителям данных территорий – индейцам. Однако огромная территория страны, разрозненность племен, а также отсутствие городов, отсутствие королевского двора, для которого изобретались новые изысканные блюда, препятствовали складыванию единой национальной кулинарной традиции. В этих условиях кухня коренных обитателей этих территорий никогда не была единообразной.

После прибытия в страну первых европейцев о складывании национальной кухни также не могло быть и речи, поскольку на первый план выходила борьба за выживание. Однако постепенно иммигранты стали переносить свои национальные блюда на новые территории. Этим объясняется преобладающее влияние разных кухонь в разных уголках США. Кухня среднего запада США, житницы страны, населенной в основном фермерами, отличается простыми, домашними блюдами, воплощением менталитета средней Америки: пироги из кукурузной муки (corncakes, cornbread), пудинги и многие другие блюда, считающиеся типично американскими. На юго-западе США сильно влияние французской, испанской, мексиканской и африканской кухонь. На юге кухня испытывает влияние креолов – потомков французских и испанских поселенцев. Особое место в культуре питания США занимают сэндвичи и гамбургеры, кока-кола.

Традиции питания жителей США интернациональны, легко поддаются изменениям, что связано с этническим составом населения и особенностями национального характера.

Немецкая кулинарная традиция достаточно устойчива и берет свое начало от древних германских племен, населявших данную территорию. Стереотип о немцах как о любителях пива и мяса неслучаен, поскольку уже древние германцы имели репутацию «горьких пьяниц».

На протяжении веков Германия представляла собой раздробленное государство, состоящее из разных княжеств. Этот факт не мог не сказаться на

кулинарных традициях. У каждого региона есть свои особенности и предпочтения. Подтверждения этому – многочисленные «географические» названия традиционных блюд: «вестфальская ветчина», «шварцвальдская ветчина», «баварские фрикадельки», «нюрнбергские пряники» и т.д.

Для большинства иностранцев немецкая кухня ассоциируется с капустой и сосисками, жирными блюдами из мяса и картофеля. Возможно, в некоторой степени это объясняется географическим положением страны. Германия находится несколько севернее других европейских государств, поэтому изначально там готовили более плотные блюда, чтобы покрыть потребность в калориях.

Рассмотрев становлений национальных традиций питания, интересным представляется проанализировать их в рамках языка четырех стихий Г.Д. Гачева. По нашему мнению, национальный микрокосмос названных общностей на примере традиций питания может выглядеть следующим образом.

В русской культуре преобладают элементы «Земля» и «Вода». Основные продукты питания возвращает «мать – сыра земля». Основная кулинарная обработка – варение. Об этом же свидетельствует и обилие жидких блюд. Пища скорее репрезентует женское начало, хотя мужские компоненты, такие как каша, выражают смыслы крепости русского духа. А процесс ее приготовления – преимущественно томление в русской печи – делают элемент «Огня» не ярко выраженным.

В немецкой культуре, напротив, основной элемент – «Огонь». Об этом свидетельствует большое потребление мяса, преимущественно жареного, и алкоголя. Здесь видна агрессия, основная пища – мужская, основная кулинарная обработка – жарение и запекание.

Англия – остров, окруженный водой. Уже здесь можно усмотреть элементы «Вода» и «Воздух». Большое потребление мяса в английской культуре отличается от немецкой в плане его обработки. Здесь мы видим популярность мясных пудингов. Изготовление из мяса вторичного продукта – пудинга (смеси различных компонентов) свидетельствует, на наш взгляд, о желании переработки основного компонент в соответствии со своими потребностями, что согласуется с представлениями о британцах как о самоделанной нации (self-made men).

Национальный космос *США* на основе анализа традиционной пищи представляется нам как постоянное стремление, быстрый бег, погоня за удобством в ущерб традиции, желание «укротить природу», полностью подчинив ее цивилизации. В его основе находится «Земля», которая подчиняется человеку посредством «Огня», то есть страстного желания изменений.

Параграф 2.3. «Религиозные традиции питания» посвящен рассмотрению вопроса о том, насколько религиозные запреты, обряды, установления повлияли на складывание концепта «Еда» в той или иной культуре. На примере трех монотеистических религий –

иудаизма, христианства и ислама исследуются факторы, определившие те или иные характеристики концепта.

Особая пищевая символика присутствует в **иудаизме**. Известно, что дозволенной (кошерной) является растительная пища, кроме квасной, запрещённой в пасхальных трапезах. Разрешается есть плоть травоядных животных, а также пернатых, кроме хищников и стервятников, и рыбы, обладающей чешуёй. Запрещено сочетание мясных и молочных продуктов.

В **христианстве** иудейский пищевой код был дополнен и во многом переосмыслен. Первоначально, согласно тексту Библии, для питания людей предназначалась лишь пища растительного происхождения. Различные пищевые ограничения нашли отражение в Заповедях Моисея, которые Бог дал ему на горе Синай. Все эти запреты выражали мысль о том, что человек, призванный служить Святому Богу, и сам должен быть чист во всех отношениях, в том числе и в употреблении правильной пищи. Одной из составляющих духовной и нравственной чистоты, согласно христианству, является правильное отношение к еде. Заботы о хлебе насущном не должны вытеснять стремление к духовной жизни и нравственному очищению. Образцом правильного отношения к еде является первохристианская община.

В мусульманской культуре основное значение имеют пищевые запреты, налагаемые **исламом**. Они рассматриваются как предупреждения Аллаха и строго соблюдаются приверженцами данной религиозной традиции. Считается, что воздержание от определенных продуктов и напитков воспитывает у мусульманина привычку ограничивать потребление земных благ в целом.

Абсолютно вся пища в исламе разделена на продукты, разрешенные к употреблению (халляль) и строго запрещенные (харам). Так, строго запрещено употреблять мясо хищных животных, обладающих клыками и питающихся падалью. Нельзя мусульманину употреблять свинину. Можно есть лишь мясо тех животных, которые забиты мусульманами при соблюдении определенного убойного обряда.

Рассмотрев традиции питания в монотеистических религиях, можно сделать вывод, что, несмотря на различия, рассмотренные религии имеют немало сходства в культуре и традициях потребления пищи, что в свою очередь является базой для формирования в данных культурах концепта «Еда».

В третьей главе «**Репрезентация концепта «Еда» в русской, английской, американской, немецкой культурах**» описываются и анализируются выражения концепта в русском, английском и немецком языках (на примере пословиц и поговорок), исследуется отражение концепта в литературе и искусстве.

Параграф 3.1 «Языковой план выражения концепта» посвящен разбору основных репрезентаций концепта в языке. Согласно мнению исследователей (В. Гумбольдт, С.Г. Тер-Минасова, В.В. Красных и др.) по вопросу определяющей роли языка в культуре отметим, что именно в языке

наиболее полно реализуется система концептов. Принимая во внимание положение о том, что концепт есть центральное звено системы «культура», по языковой репрезентации мы можем определить уровень его внутренней формы. Согласно методикам концептуального анализа, обращение к языковым единицам, содержащим национальную компоненту, позволяет вскрыть культурные смыслы, заложенные в семантике этих единиц, тем самым определяя содержание концепта.

Диссертантом обосновывается положение о том, что фразеологические единицы, а также пословицы и поговорки несут в себе национально-культурную информацию и могут рассматриваться как средство формирования концепта «Еда». Следует иметь в виду, что при попытке анализа национально-культурной компоненты фразеологической единицы, представляется необходимым опираться на известные в настоящее время подходы к ее описанию, имеющие различную методологию и принципы.

Первым подходом является лингвострановедческий подход. Он обусловлен вниманием к безэквивалентной лексике, сосредоточен на фоновых знаниях носителей языка. В рамках этого подхода анализируется те языковые единицы в компонентном составе фразеологических единиц, которые связаны с определенными реалиями, понятными только представителям данной общности.

Второй подход – контрастивный. Он основан на сопоставлении языковых единиц исследуемых языков с целью выявления национально-культурного своеобразия. Оно может выражаться как в наличии определенных слов-компонентов, так и в их отсутствии, на основании чего можно сделать выводы о национальной принадлежности.

Лингвокультурологический подход ориентирован прежде всего на выявление символического прочтения языковых единиц. В его границах, анализируются взаимоотношения фразеологизмов и знаков культуры, посредством чего определяется их национально-культурная специфика.

В рамках когнитивной лингвистики применяется когнитивный метод исследования национального своеобразия фразеологических единиц. Он представляет собой анализ полей, в которые возможно организовать фразеологические единицы. Их совокупность может дать исследователю немало информации об особенностях менталитета нации, функционировании языкового мышления.

Очевидно, что наиболее полную картину национально-культурных особенностей фразеологических единиц можно получить посредством совокупного применения всех вышеназванных подходов.

Параграф 3.2 «Анализ фразеологических единиц, содержащих «гастрономический» термин» выявляет особенности фразеологических единиц с «гастрономическим» термином в английском, немецком и русском языках. Данные единицы исследуются в рамках описанных выше подходов.

В рамках лингвострановедческого подхода рассматриваются «гастрономические» фразеологические единицы, связанные с традициями и

обычаями народов, их кулинарными пристрастиями. Все эти фразеологизмы отражают национальную специфику народов. Так, англичане большие любители чая и сладостей, немцы - пива и колбасы, русские – щей, блинов и кваса. У каждой нации имеются свои предпочтения, которые связаны с различным географическим положением, различным уровнем культурного и социального развития.

В рамках контрастивного подхода национальные особенности фразеологических единиц выявляются в сравнении с аналогичными единицами другой нации. Немало информации может дать сопоставление частотности употребления лексем во фразеологических единицах. Наиболее частотной лексемой среди гастрономических названий в составе английских фразеологизмов является *bread* (хлеб) - (8,23%) Далее по частотности следуют *apple* (яблоко) - (5,29%), *meat*(мясо) - (4,7%), *cake* (пирог), *cherry* (вишня) и *tea* (чай) -(по 3,52%). В немецком языке наиболее частотные лексемы фразеологизмов - *Wurst*(колбаса) - (12,1%), *Brei*(каша) - (7,8%), *Brot* (хлеб) -(6,2%). Сравнение с русскими фразеологическими единицами по частотности позволило выявить наиболее частотные русские фразеологизмы: каша - (15,2 %), хлеб - (8,6 %), калач -(3,2%).

В рамках лингвокультурологического подхода исследованию подлежит символичный компонент значения фразеологических единиц. Исследование выявило различия в символическом прочтении самых частотных единиц трех языков – хлеба, каши, молока, масла. Наибольшим количеством символических значений лексема хлеб обрывает в русском языке. Это и символ гостеприимства (*подносить хлеб-соль*), и символ дружбы (*водить хлеб-соль*), символ духовности (*хлеб наш насущный*). В английском и немецком языках преобладают значения материальности (*have one's bread buttered for life* – быть материально обеспеченным, *seingutes Brod haben*- хорошо зарабатывать).

Исследование, выполненное в рамках когнитивного подхода, показало, что при структурировании «гастрономических» фразеологических единиц целесообразно применять полевой метод, так как данные единицы можно объединить в тематические группы. Анализ полей помогает выделить как общие признаки, так и национально-культурные особенности рассматриваемых языков.

По результатам анализа фразеологических единиц, содержащих «гастрономический» термин можно заключить, что во всех исследуемых языках ключевыми компонентами фразеологизмов являются *хлеб, молоко, каша*. Однако спектр их символических значений неодинаков, что обусловлено принадлежностью данного слоя концепта к национальной концептосфере. На основании этих данных можно выделить фрагменты национальной картины мира, которая в русской культуре характеризуется как гармоничная, соборная, коллективная. В английской и немецкой культурах на первый план выходят представления о материальных благах.

Параграф 3.3 «Возможности реализации концепта «Еда» в литературе и искусстве» посвящен выявлению ключевых характеристик

концепта «Еда» на примере художественных произведений и произведений искусства. Кулинарно-гастрономическая лексика была широко распространена в художественных текстах уже XVIII-XIX веках, однако первые упоминания о традиционных продуктах и напитках имеются еще в летописях и житиях XI-XII веков. Уже в «Домострое» находим наставления как вести себя за столом, какие продукты употреблять в постные дни, как организовать пир и т.д. В рамках настоящего исследования диссертанту представляется важным подробно остановиться на романах П.И. Мельникова-Печерского «В лесах» и «На горах» поскольку именно эти романы предельно достоверно и четко отражают традиционную культуру питания русского народа. Эту дилогию нередко называют энциклопедией русской жизни. Это справедливо, поскольку писатель с невероятной точностью, в деталях описывает русский быт XIX века. Предельно точное отражение нравов, экономического состояния, истории и этнографии родного автору края позволило критике назвать дилогию эпопеей. При рассмотрении описания различных трапез и застолий в романах П.И. Мельникова - Печерского, обращает на себя внимание не столько обилие разнообразных яств, сколько детально прописанные правила приема пищи. По нашему мнению, все застольные сцены пронизаны идеей коллективности, а также особым «русским духом», идеей соборности.

Культура питания купеческой Москвы нашла отражение в романах В.А. Гиляровского «Москва и москвичи», П.Д. Боборыкина «Китай-город». Следует отметить, что период конца XIX века характеризуется возрождением русской национальной гастрономической традиции, после периода презрительного отношения к ней со стороны аристократии, чем и обусловлено обращение к данному литературному материалу.

В английской литературе также можно найти множество примеров описания традиционных продуктов для этой нации. Так, полноправным героем многих английских литературных произведений выступает пудинг. Сцены с участием пудинга можно встретить у Л. Кэрролла в «Алисе в стране чудес», где Алису и Пудинг представляют друг другу, у Ч. Диккенса, где его герои постоянно хлопочут вокруг него. Агата Кристи очень любит описывать английские чаепития, во время которых герои отдают должное пудингу. На предмет описания традиционных продуктов питания немецкой нации интересны сказки братьев Grimm. Первый их сборник вышел в 1812 году. В нем присутствовала сказка «Гензель и Греттель». Ведьма из этой сказки жила в необычном домике из пряников, хлеба и сладостей. Этот домик произвел на немцев такое сильное впечатление, что положил начало традиционной рождественской выпечке, которая популярна и сегодня.

Здесь же диссертант попытался охватить реализацию концепта «Еда» в живописи, киноискусстве, в фотографии и дизайне. Тема еды интересовала деятелей искусств во все времена и была наравне с темами жизни и смерти, любви, смысла жизни. Еда выступала в разные исторические эпохи с разных сторон, однако всегда обрастала дополнительными смыслами, что делает ее

несомненным фактом культуры любой нации. В искусстве проследить национальную принадлежность продуктов питания чрезвычайно сложно, поскольку в данной сфере культуры она реализует скорее некие общечеловеческие установки (например порицание обжорства).

В **заключении** обобщается и систематизируется материал исследования, делаются выводы по его результатам. Основные выводы диссертанта состоят в следующем:

1. С культурологической точки зрения концепт возможно определить как «мысленное образование, концентрат культурных смыслов, объединяющее в себе культуру, сознание и язык». Концепт является тем образованием, которое позволяет получить знания практически обо всех сферах культурной жизни как отдельного индивида, так и культурной общности в целом. И отдельный представитель, народа, и нация в целом мыслят при помощи концептов, тем самым этнически оформляя себя как уникальность, противопоставляя себя представителям других культур. Таким образом, концепт является центральной единицей межкультурной коммуникации.
2. В современном мире невозможно представить культуру, которая бы развивалась изолированно, вне межнационального общения. Вливаясь в динамичный межкультурный диалог, национальная культура оперирует в нем своими концептами, а значит необходимо принимать во внимание их национально-культурные особенности. Поскольку традиции питания наиболее прочно связаны с культурой национальной общности, особенности концепта «Еда» являются важным объектом изучения. Учет культурных смыслов, положенных в основу концепта «еда», является одним из условий успешной реализации межкультурного диалога, что подтверждает выдвинутую гипотезу исследования.
3. Концепт «Еда» относится к числу основных культурных концептов, что подтверждается наличием в его составе характерных признаков – актуального слоя, пассивного слоя и внутренней формы. С одной стороны, данный концепт можно считать универсальным, принадлежащим общечеловеческой концептосфере. С другой стороны, планы его выражения, в том числе и языкового, неодинаковы в исследуемых культурах, что говорит о данном концепте как о части национальной картины мира. Концепт «Еда» можно рассматривать как концепт – фрейм. В таком случае его вершиной будут являться номинации *пища, продукты питания*, а терминальными слотами будут выступать *национальная традиция питания, религиозная традиция питания, национально-значимые продукты, напитки, готовые блюда*. Таким образом, проведенное исследование дополнительных слоев концепта «Еда» значительно расширяет его характеристики.
4. На современном этапе, в условиях глобализации и нарастающей роли культурного диалога в процессе межкультурных контактов, необходимо четко осознавать свою национальную и культурную принадлежность, а

также знать и понимать национально-культурные особенности остальных участников диалога. Изучение данных особенностей позволяет не только понять чужую культуру, но и более глубоко осмыслить свою.

Библиография содержит список литературы по проблеме исследования общим количеством 157 единиц.

В **приложении** приводится список пословиц и поговорок, содержащих «гастрономический» термин в русском, английском и немецком языках общим количеством 332 единицы.

Основное содержание диссертационного исследования отражено в следующих публикациях:

**Публикации в рецензируемых журналах и изданиях списка ВАК
Минобрнауки РФ:**

1. Марушкина, Н.С. «Гастрономические» фразеологические единицы как средство формирования концепта Еда / Н.С. Марушкина // Преподаватель XXI век.-2012. - № 2.2 - С. 355-358.
2. Марушкина, Н.С. Пища людей: культурологический аспект / Н.С. Марушкина // Мир науки, культуры, образования. – 2013. – №3(40). – С.327-328.
3. Марушкина, Н.С. Отражение русской национальной традиции питания в диалогии Мельникова-Печерского «В лесах» и «На горах» [Электронный ресурс] / Н.С. Марушкина // Современные исследования социальных проблем (электронный научный журнал). – 2013. – №3(23). – С.29. Режим доступа: <http://dx.doi.org/10.12731/2218-7405-2013-3-18>.

Статьи в сборниках научных трудов и тезисы докладов на научно-практических конференциях:

4. Марушкина, Н.С. Культурно-исторические условия складывания концепта «Еда» в английской лингвокультуре / Н.С. Марушкина // Applied and Fundamental Studies: Proceedings of the 1st International Academic Conference. - St. Louis, USA, 2012. – Vol.1. - pp.411-415.
5. Марушкина, Н.С. Роль религии и религиозных традиций питания в формировании концепта «Еда» (на примере монотеистических религий) / Н.С. Марушкина // Научный поиск. -2012.- № 2.4.- С. 29-32.
6. Марушкина, Н.С. Традиционный английский пудинг: культурные смыслы / Н.С. Марушкина // Научный поиск. – 2013. – №2.3. – С.19-20.
7. Марушкина, Н.С. Культурологический смысл концепта / Н.С. Марушкина // «Новая наука»: рождение культурологии в России. Сборник материалов конференции под науч. ред. проф. В. П. Океанского. - Шуя: Центр кризисологических исследований Шуйского филиала ИвГУ, 2013. С. 197 – 201.

8. Марушкина, Н.С. Национально-культурные особенности фразеологических единиц с «гастрономическим» термином (на примере контрастивного анализа ФЕ английского, немецкого и русского языков) / Н.С. Марушкина // Трибуна ученого: актуальные проблемы современного образования : материалы II заоч. науч. объединен. сессии, Шадринск – Шуя, 30 марта 2012 г. / Шадр. гос. пед. ин-т ; Шуйский гос. пед. ун-т ; отв. ред. О.В. Белоконь. – Шадринск: ШГПИ, 2012. - С. 237-240.

9. Марушкина, Н.С. Лингвострановедческий подход к выявлению национально-культурной специфики фразеологических единиц (на материале английского, немецкого и русского языков) / Н.С. Марушкина // Общие и частные проблемы лексикологии и теории перевода: сб. науч. ст. / Чуваш. гос. пед. ун-т; отв. Ред. Н.В. Кормилина, Н.Ю. Шугаева. - Чебоксары: Чуваш. гос. пед. ун-т, 2012. - С. 120-125

10. Марушкина, Н.С. Символьный компонент значения фразеологизмов с «гастрономическим» термином в контексте диалога культур / Н.С. Марушкина // Наука молодых: сборник научных трудов VI Всероссийской научно-практической конференции. Вып. 6. - Нижний Новгород, нижегородский госуниверситет (Арзамасский филиал), 2013. – С. 419-423.

11. Марушкина, Н.С. Когнитивный подход к выявлению национально-культурной специфики «гастрономических» фразеологических единиц (на материале английского, немецкого и русского языков) / Н.С. Марушкина // Традиции и инновации в лингвистике и лингвообразовании: сборник статей по материалам научно-практической конференции с международным участием. - Арзамас: АГПИ, 2011. - С. 174-177.