

УДК 811.112.2'1:392.8

КОНЦЕПТ «ЇЖА» ЯК ЕЛЕМЕНТ НАЦІОНАЛЬНОЇ НІМЕЦЬКОЇ КУЛЬТУРИ У СВІТЛІ ЛІНГВОКУЛЬТУРОЛОГІЧНОГО ПІДХОДУ

Гусейнов А.С.

Національна академія наук України

Досліджено теоретичні аспекти формування культурних концептів, що дозволило виявити національну специфіку концепту «Їжа» в німецькомовному культурному просторі. Також виокремлено когнітивно-сміслові фрагменти семантико-культурного простору цього концепту та його лексико-семантичну наповнюваність. Проведено концептуальний аналіз лексичних одиниць, що структурують концептуальний простір німецькомовного гастрономічного дискурсу. Описано мікроконцепти, що входять до складу концепту «Їжа». Виділено особливості національної німецької кухні.

Ключові слова: культурний концепт, концептосфера, культурний простір, мовна картина світу, мікроконцепт.

Постановка проблеми. Як відомо, мова є формою і засобом відображення людиною навколишньої дійсності та її самої, засобом отримання знань про цю дійсність. Вивченням людини в аспекті її взаємодії з навколишнім світом, зафіксованим в свідомості у вигляді понять, образів, асоціацій, символів, поведінкових актів, займається лінгвокультурологія – наука, що відповідає сучасним вимогам лінгвістики і культурології. З урахуванням розуміння того, що культурою формується картина світу, в тому числі і мовна, і що мова пронизана культурою, в даний час спостерігається стрімкий розвиток лінгвокультурології як науки, що вивчає і описує зв'язки мови і культури в їхній синхронній взаємодії через аналіз мовних явищ, який спрямований на виявлення національно-культурної специфіки. Розвиток цієї науки був обумовлений також і тим, що виявилася невідповідність семантики та простого відображення картини світу.

У лінгвістиці основною одиницею, що інтегрує в собі мову і культуру в їхньому взаємопроникненні, є культурний концепт, який характеризується комплексом значень, що їх набуває мовний знак, експлікуючи національно значимий смисл. Мова як своєрідна частина національної культури, концептуалізує і відображає всі її елементи, побічно репрезентуючи національні форми життя народу та його психологію.

На сьогоднішній день активно досліджується і вирішується проблема співвідношення семантичного та когнітивного, перш за все, концепту і концептосфери. Термін «культурний концепт» в лінгвокультурології є загальноприйнятим терміном. Його дослідження дозволяє виявити національну специфіку концепту і всієї концептосфери певної мови, оскільки мовна особистість існує в конкретній культурі і володіє базовими цінностями культури – культурними концептами.

Кожна мовна особистість індивідуальна у своїх культурних концептах, але концепти, існуючі в колективній свідомості, представляють для лінгвістів найбільший інтерес. Такі концепти називають також «ключовими концептами культури», «ядерними (базовими) одиницями картини світу», що є екзистенціально значимими як для окремої особистості, так і для лінгвокультурної

спільноти в цілому [1, с. 51]. Ключовими концептами культури є абстрактні поняття, як наприклад, доля, совість, свобода, гріх, праця, час, простір тощо.

Проблема дослідження і визначення культурного концепту «Їжа» в сучасній теорії мови в ХХІ столітті викликає підвищений інтерес лінгвістів, філософів, лінгвокультурологів, психологів. Як показують спостереження, це поняття в лінгвокультурології є одним з найменш вивчених і однозначно визначених, в той час як його значущість і культурологічна цінність досить високі. В системі національних цінностей культурний концепт «Їжа», за нашими спостереженнями, займає одну з ключових позицій. «Людина є те, що вона їсть» – ця культурна аксіома вимагає сьогодні свого мовного декодування і багатоаспектного аналізу в рамках дослідження глобального концепту «Їжа».

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Спираючись на дані проаналізованих наукових джерел, при описі змісту концепту «Їжа» в якості основних ми прийняли наступні положення:

1) система культурно-національного світорозуміння передається з покоління в покоління за допомогою мовної картини світу, яка опосередкована культурним знанням;

2) фундаментальну основу картини світу складають концепти, які розуміються як дискретна змістова одиниця ментального лексикону, що відображає предмети і явища реального або ідеального світу, зберігається в національній пам'яті носіїв мови у вербально позначеному вигляді, служить для передачі інформації про навколишній світ і визначає національну своєрідність мовної картини світу;

3) мова визнається найпростішим способом формування культурних концептів і найдоступнішим засобом їхнього аналізу;

4) репрезентантами концепту в мові виступають різномірні мовні засоби (лексичні, словотворчі, стилістичні, граматичні), а також засоби прагматики (соціокультурні, психологічні тощо).

Як показують наші спостереження, глобальний концепт «Їжа» стратифікується на множини та підмножини мікроконцептів, ізоморфних номінативним одиницям, що позначають ту чи іншу страву (продукт, напій, спецію тощо) як вид їжі. У вербалізованому вигляді він виступає як

культурний конструкт людської свідомості, який лінгвістично класифікується на базові і периферійні складові. Основою цього поділу можна вважати наступні критерії:

а) словникова дефініція відповідної лексеми-ідентифікатора;

б) семасіологічний статус лексеми-ідентифікатора;

в) асоціативність і реальна частотність вживання лексем-ідентифікаторів в мові.

Відповідно до точки зору Н.Ф. Алефіренко, «в мовному значенні кодується тільки частина розумової інформації, в той час як інша її частина представляється в психіці розумовими образами екстралінгвістичного характеру» [2, с. 13]. Слова різних мов, які передають одне і те ж поняття, можуть відрізнитися семантичною ємністю, що залежить від обсягу понятійного матеріалу, котрий отримав віддзеркалення у вигляді розумових образів. Способи та форми відображення так само, як і формування понять, обумовлені, в свою чергу, специфікою соціокультурних та природних особливостей життя певного мовного колективу.

Розбіжність у мовному мисленні проявляється в надмірності і/або недостатності форм вираження одного і того ж поняття в двох різних мовах. Крім точних еквівалентів, в українській і німецькій мовах існують мовні знаки близькі, схожі або здатні описати явище, що перекладається. Наприклад, обід – це «*Mittagessen*», хоча під обідом люди зазвичай мають на увазі набір з декількох страв, в тому числі і перше, однак перші страви в Німеччині їдять вкрай рідко; серед молоді є популярним *Eintopf* (густий суп, який заміняє першу і другу страви). На обід (*zum Mittagessen*) німці їдять як правило картоплю (фри або по-селянськи) та різні м'ясні страви, відварні овочі, п'ють пиво або каву, шорле (яблучний сік з мінеральною водою).

Американський лінгвіст Б. Уорф справедливо зауважує, що «носії різних мов по-різному сприймають факти і явища, оскільки ці факти і явища по-різному виражені та сформульовані у їхніх мовах» [3, с. 34]. Таким чином, концепти включають «досить широкий набір ментальних утворень, які кодують в найрізноманітніших конфігураціях культурно значущі смисли – від чуттєво-наочних структур до раціонального відображення навколишнього світу» [4, с. 7].

Так, В.І. Карасик основними складовими культурного концепту вважає ціннісний, понятійний, образний та оцінний елементи. При вербалізації концепту всі ці елементи знаходять відображення в структурі значення лінгвістичних одиниць. У свою чергу, В.П. Нерознак зазначає, що можна говорити про концепт національної культури за тієї умови, якщо при перекладі іншою мовою в ньому немає дослівного еквівалента відповідного концепту: «безеквівалентна лексика, або те, що зазвичай називають «неперекладне в перекладі», і є той лексикон, на матеріалі якого слід складати списки фундаментальних національно-культурних концептів» [5, с. 85].

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Концепт «Їжа» в німецькому лінгвоментальному просторі є одним з найбільш древніх, культурно значущих і понятійно

абстрактних. У зв'язку з цим виникла потреба виокремити когнітивно-сміслові фрагменти семантико-культурного простору цього концепту та його лексико-семантичну наповненість.

Лексика, об'єднана семою «Їжа», що входить в однойменний концептуальний простір, є національно-специфічною, глибоко пов'язаною з культурою народу. Вона відображає особливості національної свідомості. Структура мікроситуацій, які формують макроситуацію/концепт «Їжа», є однотипною: вона складається з ядра, передядерної зони, найближчої і подальшої периферії. Конкретна лексика, однак, є частиною лексичного складу мови і культури нації й безпосередньо пов'язана з людиною, отже, вся категоризація об'єктів та явищ світу відображає людське життя.

Таким чином, можна встановити, як знання про різні концепти співвідносяться з культурними реаліями певного соціуму, знаннями науковими і життєвими. Ці одиниці відображають особливості духовної і матеріальної культури певного періоду розвитку нації, в них зафіксовано лише певну частину картини світу – «специфічну для певного мовного колективу схему сприйняття дійсності» [6, с. 9]. Аналіз лексичної системи певної області дозволить виявити релевантні лексичні одиниці, необхідні для показу побутового, повсякденного життя народу і скласти словник-тезаурус, в якому представлений антропо- і етноцентричний погляд на світ.

Мета статті. Головною метою статті є опис мікроконцептів, що входять до складу концепту «Їжа».

Виклад основного матеріалу дослідження. Цінності культури визначаються ставленням до речі (предмету, явища, події, поняття, культурної норми), що властиве культурі певного типу. Проблема цінностей культури як така належить культурній антропології. В рамках останньої виділяють чотири основні сфери культурних цінностей: побут, ідеологію, релігію і художню культуру.

Сфера побуту є історично первинною і зберегла свою значимість на сучасному етапі еволюції цивілізації. Зазвичай про побутову сферу говорять як про основоположну, оскільки вона змінюється повільніше за інші сфери і є значною мірою основою їхнього існування. Саме побутова сфера містить у собі вічні цінності, цінності, які найбільш яскраво характеризують той чи інший культурний тип. У той же час для визначення специфіки «особи» культури необхідно враховувати всі її складові в рівній мірі. Цінності в культурі мають ієрархічну систему.

Кожна культура володіє своєю, характерною тільки для неї, системою цінностей. Як правило, виділяють дві групи культурних цінностей:

1) артефакти як сукупність творів художньої літератури, живопису та ремесел, архітектури, науки, релігійних текстів, археологічних знахідок тощо;

2) звичаї, традиції, стереотипи поведінки, способи мислення, розуміння та інтерпретації, стереотипи мовної поведінки тощо.

Для нас важливим у зазначеному відношенні є те, що саме в сфері ціннісних орієнтацій культури слід шукати поняття-концепти, що складають словник культури.

Отже, у сучасній науковій парадигмі дослідження культурних концептів здійснюється з урахуванням їх значимості і місця в культурі, в культурній картині світу. В.І. Карасик в зв'язку з цим пише про те, що «методика вивчення культурних доміант в мові є системою дослідницьких процедур, спрямованих на висвітлення різних сторін концептів, а саме смислового потенціалу відповідних концептів у певній культурі. Власне лінгвістичне дослідження культурних доміант здійснюється у вигляді спостереження й експерименту (суцільна вибірка лексичних і фразеологічних одиниць, а також прецедентних текстів зі словників, збірок прислів'їв і афоризмів, текстів художньої літератури, газет тощо). Лінгвістичне вивчення культурних концептів неминуче повинно бути доповнене даними інших дисциплін – культурології, історії, психології, етнографії» [7, с. 169–170].

Проблема міжкультурних розбіжностей є центральним питанням лінгвокультурології, що вивчає предмети і явища, унікальні для окремої культури (наприклад, *Schnaps*, *Eißein*, *Sauerkraut mit Würtschen*, *Schweinschaxe*, *Klöße* та *Knödel* – в німецькій культурі; борщ, вареники, вінегрет, горілка, квас – в українській культурі). У категорію безеквівалентної лексики найчастіше потрапляють або новоутворені мовні одиниці, або такі, що ще не увійшли в словник, або слова, що позначають явища і предмети думки, які є унікальними і притаманні тільки певному соціуму і, відповідно, мові. Такими засобами мовної репрезентації концепту «їжа» в німецькій мові є: *der Imbiß* – швидка їжа; *Schorlemorle* – напій з вина або яблучного соку і мінеральної води; *Radler* – напій з пива та лимонаду, який містить невелику кількість алкоголю і призначений для велосипедистів; *Brezel* – солоне печиво до пива тощо.

Безеквівалентна лексика, безсумнівно, найбільш наочно ілюструє ідею про відображення в мові дійсності, однак її питома вага в лексичному складі мови невелика: «явна відмінність лінгвістичної, власне мовної інформації, різна лексико-фразеологічна сполучуваність, абсолютно різні соціолінгвістичні конотації, обумовлені культурою, звичаями, традиціями різних мовців і колективів (не кажучи вже про залежність від місця, часу, мети та інших обставин комунікації) не можуть не впливати на семантику і вживання слів. Це робить питання про наявність міжмовних синонімів (а тим більше міжмовних еквівалентів) вельми проблематичним» [8, с. 51].

Відомо, що особливості національної кухні є відображенням тих традицій, які з найдавніших часів і до теперішнього моменту супроводжують соціальне буття сучасної людини в рамках тієї чи іншої національної культури. Реалії традиційного побуту і національної міфології є особливо постійними і існують протягом всієї історії народу: такі лексичні одиниці, як борщ, каша, холодець, вареники, кефір та інші фіксують сучасну та історичну фонову інформацію, що репрезентує фрагменти української картини світу, актуальну і сьогодні. Імплицитні смисли, закладені в цих гастрономічних термінах, розкривають не тільки традиційні умови проживання та побуту,

а й відображають кліматичні особливості, в яких протікало життя народу. Особливості національної кухні пояснюються, як правило, кліматичними умовами життя людей. Наприклад, в зимовий час без ситного супу в Україні прожити дуже складно. Чим холодніше клімат, тим «важче», калорійніше їжа, тим повільніше вона засвоюється і перетравлюється, щоб в організмі був запас внутрішнього тепла. Саме цим можна пояснити популярність перших страв в Україні.

Серед прошарків лексики, що відрізняються особливою країнознавчою репрезентативністю, яскравою національно-культурною образністю, дослідники виділяють так звані етнографічні реалії. Так, особливі тематичні групи – «Їжа», «Напої» – є назвами реалій, які експлікують культури різних народів: чурраско (смажене на вугіллі м'ясо), в українській мові – шашлик; локро (тушковане м'ясо з овочами) – рагу; туту (блюдо з квасолі) – лобіо; грапа (виноградна горілка) – чача; сангрія (напій з води, червоного вина і цукру) – глінтвейн тощо.

Щодо національної приналежності деяких страв, як наприклад, яблучний пиріг, струдель, пиріжки з яблучною начинкою, які печуть скрізь, де ростуть яблука, точаться палкі дискусії. Німці вважають струдель своїм національним блюдом та готують його з куркою, вишнею, яблуками та з кислотою капустию – *Strudel bilden – in wirbelnder Bewegung sein* – формувати струдель – дуже швидко вертітися.

Кухня різних регіонів Німеччини має власні відмінності, що відображають специфіку культурного становлення і розвитку країни. Треба враховувати те, що різноманітні кулінарно-гастрономічної лексики найбільш повно є представленим у лінгвокультурних текстах. Для ілюстрації нашої точки зору ми відбирали відповідні мовні одиниці, що характеризують реалії Німеччини. На півночі традиційними є страви з риби і морепродуктів. Швабія пропонує *Spätzle* (сорт локшини) та *Maultaschen* (локшина, фарширована шпинатом та м'ясним фаршем). В Баварії пропонують *Schweinschaxe mit Knödeln* (свинна нога з картопляними кльоцками); *Nürnberger Bratwurst* (маленькі ковбаски) та *Weisswurst* (білі ковбаски). На півдні популярним є *Schwarzwälder Kirschtorte* (пиріг з кремом і вишневим лікером), *Allgäuer Bergkäse* (Альгойський горний сир), *Bierwurst* (пивна ковбаса), *Fränkischer Zwiebelkuchen* – Франконський пиріг з цибулею, *Gebirgsenzian* – горний енциан – традиційний прозорий шнапс із регіону Берхтесгаден. Обацда – (*Obatzter*, *Obatzda* чи *Obazda*) – відома баварська закуска, приготована з тертого сиру. Це одна з традиційних страв, які подають до пива. Вайслакер (*Weißlacker*) – ймовірно перший білий зі слизкою оболонкою запатентований сир, який з'явився в верхній Баварії. Дуже популярними є *Königsberger Klopse* – фрикадельки із Кенігсбергу (фрикадельки зроблені із свинячого фаршу з білим соусом).

В Німеччині нараховується приблизно 300 сортів хліба, починаючи від білого «*Weißbrot*» і сірого «*Graubrot*», та закінчуючи житнім «*Schwarzbrot*», але багато сортів роблять змішу-

ючи різні види борошна «*Mischbrot*». В німецькій кухні хліб посідає важливе місце, тому прикладом є назва вечері «*Abendbrot*» (дослівно «вечірній хліб») та *Brotzeit* (другий сніданок або полуденок, дослівно «хлібний час»)

Концептуальний аналіз безлічі лексичних одиниць, що структурують певний концептуальний простір, дає підстави виділити наступні основні змістово-когнітивні аспекти концепту «Їжа»:

- абстрактність, спільність уявлення про те, що їдять/п'ють;
- тотожність розуміння семантики відповідних лексичних одиниць реципієнтами з однаковим менталітетом і культурною приналежністю;
- культурно-етнічна, історична значимість номінацій видів, типів, смаку, цінностей, якості їжі/напоїв для носіїв мови;
- участь колективної свідомості у формуванні цього концепту;
- здатність до моделювання, схематичного подання.

Виходячи з проведеного аналізу, про утворення і становлення національної концептосфери, що включає концепт «Їжа», можна говорити у зв'язку з історичним формуванням словникового запасу української, німецької та іншої мови взагалі. Відкриття потенцій концепту відбувається шляхом використання його в різних контекстах; концепт несе сенс, що розкривається у текстовому і життєвому контексті.

Як ми зазначали раніше, їжа у всьому обсязі та різноманітті денотативної сфери є одним з найважливіших чинників життєдіяльності людини, що знаходить втілення у мовній семантиці і комунікативній діяльності, проте лінгвокультурна специфіка цього концепту в німецькомовній свідомості вивчена ще недостатньо. Приготування і споживання їжі є важливим ритуалом, де значущими та знаковими стають багато моментів, а «мова кухні» – це така ж мова комунікації, як, наприклад, «мова моди».

Всі відмічені культурно-історичні аспекти лягли в основу формування понятійно-вербальної сфери «Їжа», мовна концептуалізація якої дала можливість виявити як змістовно-структурні характеристики концепту «Їжа», так і ті номінації страв та напоїв, які можна інтерпретувати як знак і засіб самоідентифікації етносу. Оскільки лінгвістика останніх років звернена до проблеми співвідношення семантики різних мовних одиниць і тих структур свідомості людини, які репрезентуються цими мовними одиницями, стала актуальною проблема виявлення когнітивних характеристик лексики, що репрезентує концепт «Їжа».

Ми визнали найбільш доцільним при описі структурних компонентів, що містяться в концепті «Їжа», використовувати інтегративний принцип в зв'язку з тим, що мовні засоби вербалізації концепту «Їжа» дуже різноманітні і їх налічується величезна кількість як в українській, так і в німецькій мовах.

Концепт «Їжа» може бути представлений як лінгвокультурна категорія, формування якої пов'язано з тим, що будь-який зміст, що позначає вузол, може успадковувати за певних умов властивості включених в нього класів. Важливим

фактором при класифікації виступає інтегральна сема, яка активізується між концептами. Категорія «Їжа» представлена наступним чином:

1. Спосіб приготування: *варене, смажене, печене, мочене, солоне, кисле*;

2. Процес приготування: *засолювання, копчення, варіння, смаження*;

3. Суб'єкт: *кухарка, кухарчук, кок, булочник, вафельник, калачник, ковбасник, кондитер, сухарник, браговар*;

4. Об'єкт (харчі: *хліб, випічка, сири, ковбаси; страви: перші, другі, десерти*; напої: *алкогольні (спирт, горілка, вино, самогон, перах, пиво), безалкогольні (квас, компот, узвар, кисіль, чай, кава, морс, молоко)*);

5. Результат: *пияцтво, гульня, обжерливість*.

Кожна лексема, що формує концепт «Їжа», ідентифікується за ознакою «спосіб приготування» і входить в одну з видових груп: «варене» / «смажене» / «печене» / «мочене» / «солоне» / «квашене»; за загальною семою «склад»: «алкогольне» / «безалкогольне»; «Форма, вид»: «овочі» / «фрукти» / «ягоди». Потім проводиться перехід на вищий щабель узагальнення до макрополя «Їстівне», «Напої».

Синоніми, «реалізуючи тенденцію знаку до асиметрії його сторін-означуваного та означуючого, пов'язують слова однієї і тієї ж частини мови, які мають тотожне лексичне значення або ж близькі лексичні значення. Синоніми відносяться до одного і того ж денотату (і до одного і того ж сигніфікату або ж до близьких за денотативною основою сигніфікатам)» [9, с. 45].

Нами були виділені наступні синоніми до поняття «Їстівне»: харчі, їжа, страви. Синоніми відрізняються за наступними смисловими ознаками:

- 1) вид та якість того, що їдять;
- 2) певний вид ситуації.

Стравами можна назвати дуже велику кількість поданих блюд, це поняття передбачає різноманітність. Їжею в літературі називають прості буденні харчі, які не вимагають хитромудрого приготування. У промисловості харчовий продукт на шляху до обіднього столу проходить різні стадії обробки: сировина, напівфабрикат, харчі, страва. Так, зерно – це сировина, борошно – напівфабрикат, хліб – харчі, каша – страва. Напівфабрикат отримав таку назву, тому що пройшов лише частину обробки, і без завершення її в їжу ще не годиться. Харчі і страва – це те, що йде в їжу. Їжа – це те, що в будь-який момент готове до вживання (не вимагає навіть підігріву), і витримує зберігання як мінімум протягом декількох днів. Страва ж може бути і холодною, і гарячою, але довго її зберігати, навіть в холодильнику, не надто бажано, краще з'їсти відразу, як тільки вона приготовлена.

Стилістичну відмінність має лексема «харчі» – це просторічне позначення їжі, яка не передбачає спеціального сервірування. Мікроконцепт «Напої» має синоніми до родового імені: *питво, пійло*. Вони розрізняються за такими смисловими ознаками: «характер призначеної рідини; функції рідини». Будучи переважно родовим словом, напій вказує на призначення того чи іншого класу, до яких належить певна рідина. Напій не перестає бути напоєм, якщо його використовують

не для пиття. Кожен напій має свій смак і власний спосіб приготування. Тому напоєм зазвичай не називають просту воду.

Оскільки будь-яка категорія будується на основі бінарної опозиції, то, на наш погляд, доцільно виділити підкатегорії (субконцепти):

1) «Натурфакти» («Природне»):

2) «Артефакти» («Їжа» і «Страви»).

Підкатегорія «Натурфакти» включає наступні лексичні одиниці: *огірки, помідори, ріпа, петрушка, кавуни, вишні, персики, малина, смородина, чорниця, горобина, брусниця, мед, молоко, сироватка*. «Їжа» концептуалізується такими лексичними одиницями, як *хліб, випічка, сири, ковбаси*. «Страви» мають в своєму складі еквіполентну опозицію, яка організована на основі протиставлення за способом приготування:

• «Варене»: *суп, борщ, окрошка, солянка, юшка, каша, пельмені, вареники, холодець;*

• «Смажене»: *котлети, шкварки, смажені гриби, смажене м'ясо, смажена курка;*

• «Печене»: *хліб, ватрушка, пиріг, булочка, бублик, печиво, млинці;*

• «Солоне»: *солоні огірки, помідори, капуста;*

• «Мочене»: *мочені яблука;*

• «Квашене»: *квашена капуста;*

• «Мариноване»: *мариновані огірки, гриби.*

Опозиція «алкогольне-безалкогольне» включає: «алкогольне»: *спирт, горілка, вино, самогон, первак, пиво;* «безалкогольне»: *квас, компот, узвар, кисіль, чай, кава, морс, молоко.*

Отже, активним засобом мовної концептуалізації світу виступають в художньому, кулінарно-гастрономічному, науково-популярному, історичному тощо дискурсі лексичні одиниці, що утворюють концепт «Їжа» і репрезентують особливості пізнавального досвіду конкретного етносу і риси його матеріальної й духовної культури. Разом з тим, лексичні одиниці відображають не тільки сучасну культуру суспільства, але, накопичуючи і зберігаючи досягнення пізнавальної діяльності людей, фіксують і попередній стан культури.

І.К. Миронова в зв'язку з цим підкреслює, що лексична система мови в кількісному відношенні відображає різні ситуації, пов'язані з їжею, нерівномірно [10, с. 5–10]. Найбільш об'ємним, за її підрахунками, у концептосфері «Їжа» є мікрополе «Приготування їжі» (4396 лексичних одиниць). Така детальна розробленість цієї мікроситуації пов'язана з рівнем розвитку цивілізації в цілому та обумовлена тим, що приготування їжі є однією з різновидів практичної діяльності людини. Менш розробленими в кількісному відношенні виявляються лексичні об'єднання, що номінують ситуації добування їжі (1770 лексичних одиниць), їжі/годування кого-небудь (1309 лексичних одиниць), пиття/напування кого-небудь (878 лексичних

одиниць), гостинності (51 лексична одиниця). Мінімальна кількість лексики, що позначає мікрополе «Гостинність», обумовлено особливою природою і характером такої номінації, яка, без сумніву, є вторинною. Ситуація «Гостинність» включається, з одного боку, в сферу соціальних відносин, а з іншого боку, – в сферу їжі.

Аналіз семантики лексичних і фразеологічних одиниць показав, що ядром когнітивно-смыслового блоку «Приготування їжі» є структура, яка відображає на ментальному рівні знання про ситуацію приготування їжі. Однією з основних позицій цього поля виступає суб'єкт (лексичні одиниці, що номінують суб'єкта, який безпосередньо здійснює приготування їжі): *кулінар, кулінарка, кухарка, кухар, кухарчук, кок, дегустатор; булочник, булочниця, вафельник, калачник, ковбасник, кондитер; винокур, винороб, кашовар, медовар, пивовар, салотоп, самогонщик, сировар, цукровар, засолювач, пекар, шинкар, корчмар, кухмістер, ресторатор, ковбасник, пиріжник, порціоніст* тощо.

Аналіз лексичних репрезентацій цього концептуального простору показав, що для німецької мови характерна концептуалізація суб'єкта приготування їжі за ознаками сфери діяльності, способу приготування, виготовленого продукту і володіння підприємством, де проводиться приготування продуктів харчування.

Висновки з даного дослідження і перспективи. Отже, про утворення, становлення та еволюцію національної концептосфери, що включає концепт «Їжа», можна говорити у зв'язку з історичним формуванням словникового запасу української, німецької та іншої мови взагалі. Відкриття потенції концепту відбувається шляхом використання його в різних контекстах; концепт несе смисл, що розкривається у текстовому і життєвому контексті. Глобальний концепт «Їжа» стратифікується на безліч підмножин мікроконцептів, ізоморфних номінативним одиницям, що називають ту чи іншу страву, напій, продукт, спецію тощо; концепт «Їжа» також описується і як польова структура, ядром якої є власне його синонімічні позначення – «їжа», «корм», а периферією – номінанти конкретних страв, продуктів, процесів приготування їжі тощо. Концепт «Їжа», за нашими спостереженнями, відноситься до числа базових у всіх культурах, однак його значимість, яка відображена насамперед у його мовній репрезентації, істотно розрізняється в різних мовах.

Щодо подальших перспектив варто зазначити необхідність дослідження національної страви як знаку та засобу самоідентифікації етносу, системоутворюючих функцій концепту «Їжа» та лінгвосеміотичних параметрів мовної особистості в німецькомовній гастрономічній комунікації.

Список літератури:

1. Маслова В.А. Лингвокультурология: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. – М.: Академия, 2001. – 208 с.
2. Алефиренко Н.Ф. Методологические проблемы теории взаимодействия сознания, значения и смысла / Н.Ф. Алефиренко // Языковая личность: проблемы значения и смысла: Сб. науч. тр. / Под ред. И.В. Сентенберг, В.И. Карасика. Волгоград, 1994. – С. 3–13.
3. Уорф Б.Л. Отношение норм поведения и мышления к языку / Б.Л. Уорф // История языкознания XIX и XX веков в очерках и извлечениях. Ч.П. – М., 1960. – С. 24–98.

4. Алефиренко Н.Ф. Лингвокультурологический аспект когнитивной семантики / Н.Ф. Алефиренко // Русистика. Вып. 2. – Киев, 2002. – С. 4–7.
5. Нерознак В.П. От концепта к слову: к проблеме филологического концептуализма / В.П. Нерознак // Вопросы филологии и методики преподавания иностранных языков. Сб. науч. тр. – Омск, 1998. – С. 80–85.
6. Яковлева Е.С. Фрагменты русской языковой картины мира: (Модели пространства, времени и восприятия) / Е.С. Яковлева. – М.: Гнозис, 1994. – 343 с.
7. Карасик В.И. Субкатегориальный кластер темпоральности (к характеристике языковых концептов) / Карасик В.И. // Концепты: Сб. науч. тр. Архангельск. – Вып. 2, 1997. – С. 154–171.
8. Тер-Минасова С.Г. Язык и межкультурная коммуникация. – М., 2000. – 624 с.
9. Сусов И.П. Лингвистическая прагматика. – М.: Восток-Запад, 2006. – 200 с.
10. Миронова И.К. Концептосфера «Еда» в русском национальном сознании: базовые когнитивно-пропорциональные структуры и их лексические репрезентации: Дис. ... канд. филол. наук. – Екатеринбург, 2002. – 212 с.

Гусейнов А.С.

Национальная академия наук Украины

КОНЦЕПТ «ЕДА» КАК ЭЛЕМЕНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ НЕМЕЦКОЙ КУЛЬТУРЫ В СВЕТЕ ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКОГО ПОДХОДА

Аннотация

Исследованы теоретические аспекты формирования культурных концептов, что позволило определить национальную специфику концепта «Еда» в немецкоязычном культурном пространстве. Также выделены когнитивно-смысловые фрагменты семантико-культурного пространства данного концепта и его лексико-семантическое наполнение. Проведен концептуальный анализ лексических единиц, которые структурируют концептуальное пространство немецкоязычного гастрономического дискурса. Описаны микроконцепты, которые входят в состав концепта «Еда». Выделены особенности национальной немецкой кухни.

Ключевые слова: культурный концепт, концептосфера, культурное пространство, языковая картина мира, микроконцепт.

Guseinov A.S.

National Academy of Sciences of Ukraine

«FOOD» CONCEPT AS AN ELEMENT OF THE GERMAN NATIONAL CULTURE IN THE LIGHT OF LINGUOCULTURAL APPROACH

Summary

The theoretical aspects of cultural concepts formation have been investigated, which has allowed to reveal the national specificity of the concept «Food» in the German-speaking cultural space. The cognitive-semantic fragments of the semantic-cultural space of this concept and its lexical-semantic filling are also singled out. The conceptual analysis of the lexical units that structure the conceptual space of German-speaking gastronomic discourse is carried out. The microconcepts included in the concept «Food» are described. The features of national German cuisine are highlighted.

Keywords: cultural concept, conceptual sphere, cultural space, linguistic picture of the world, microconcept.