

Абакарова Марианна Ахмедовна, Омарова Фатъма Таджибовна

### **КОНЦЕПТУАЛИЗАЦИЯ ПОНЯТИЯ ЕДА ВО ФРАНЦУЗСКОЙ ЯЗЫКОВОЙ КАРТИНЕ МИРА**

В статье рассматривается концепт "еда" как неотъемлемый компонент картины мира французского человека. Французская кухня - это не просто гастрономическое понятие, а одна из визитных карточек Франции на международной арене. Авторы статьи анализируют такие факторы, как виды блюд, их ареальность, а также место употребления блюда в пищу. Все вместе они образуют многогранный и уникальный по своему содержанию концепт.

Адрес статьи: [www.gramota.net/materials/2/2016/5-3/15.html](http://www.gramota.net/materials/2/2016/5-3/15.html)

Источник

**Филологические науки. Вопросы теории и практики**

Тамбов: Грамота, 2016. № 5(59): в 3-х ч. Ч. 3. С. 66-68. ISSN 1997-2911.

Адрес журнала: [www.gramota.net/editions/2.html](http://www.gramota.net/editions/2.html)

Содержание данного номера журнала: [www.gramota.net/materials/2/2016/5-3/](http://www.gramota.net/materials/2/2016/5-3/)

**© Издательство "Грамота"**

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: [www.gramota.net](http://www.gramota.net)

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: [phil@gramota.net](mailto:phil@gramota.net)

## 10.02.00 ЯЗЫКОЗНАНИЕ

---

УДК 811.351.21

*В статье рассматривается концепт «еда» как неотъемлемый компонент картины мира французского человека. Французская кухня – это не просто гастрономическое понятие, а одна из визитных карточек Франции на международной арене. Авторы статьи анализируют такие факторы, как виды блюд, их ареальность, а также место употребления блюда в пищу. Все вместе они образуют многогранный и уникальный по своему содержанию концепт.*

*Ключевые слова и фразы:* концепт; концептуализация; еда; гастрономия; пословица.

**Абакарова Марианна Ахмедовна**, к. филол. н.

**Омарова Фатма Таджибовна**

*Дагестанский государственный университет*

*marianna-miracle@yandex.ru; omarova.fatma@mail.ru*

### КОНЦЕПТУАЛИЗАЦИЯ ПОНЯТИЯ ЕДА ВО ФРАНЦУЗСКОЙ ЯЗЫКОВОЙ КАРТИНЕ МИРА

Характерной особенностью современной лингвистики является исследование языка в тесной связи с человеком, его сознанием, познанием окружающей действительности и его практической деятельностью. Поэтому на первый план выдвигается изучение языка с учетом языковой личности. Человек не просто воспринимает и познает мир, он живет в нем, в результате чего в его языке находит выражение не только объективная реальность, но и сам человек как познающий жизнь субъект. В этой связи особую значимость приобретает проблема соотношения языка и мышления, решаемая в современной лингвистике в статусе когнитивного концептологического направления, которое предполагает выявление основных закономерностей образования абстрактных концептов, имеющих репрезентацию в семантических пространствах различных языков.

Важнейшим понятием когнитивной лингвистики является понятие концепта.

На сегодняшний день насчитывается около 500 определений термина «концепт». Каждое из них репрезентирует разные стороны этого явления и все вместе дают о нем полную картину. Ведь в концепте «можно выделить как рациональное, так и эмоциональное, как абстрактное, так и конкретное, как универсальное, так этническое, как общенациональное, так и индивидуально-личностное» [4, с. 48].

Е. С. Кубрякова определяет концепт как «оперативную содержательную единицу памяти, ментального лексикона, концептуальной системы и языка мозга, всей картины мира, отраженной в психике» [3, с. 90].

В работах Н. Н. Болдырева концепт рассматривается как идеальная единица смысла, как родовое понятие по отношению к конкретно-чувственному образу, представлению, понятию, пропозициональной структуре, фрейму, сценарию [1, с. 31].

Концепт тем богаче, чем богаче национальный, сословный, классовый, профессиональный, семейный и личный опыт человека, пользующегося концептом. В совокупности потенции, открываемые в словарном запасе отдельного человека, как и всего языка в целом, именуется концептосферами. Концептосфера национального языка тем богаче, чем богаче вся культура нации – ее литература, фольклор, наука, изобразительное искусство, она соотносима со всем историческим опытом нации и религией особенно.

С гносеологической точки зрения, особенно важной представляется неразрывная связь концепта с процессами концептуализации, в контексте которых он и должен исследоваться как непосредственный результат этих процессов.

Концептуализация как познавательный процесс преследует две основные цели, которые обуславливают два разных направления исследования ее результатов и их разную ориентированность на специфику объекта исследования. Во-первых, это – накопление, расширение знаний о мире, его объектах, событиях, свойствах, а также о самом человеке как субъекте и объекте познания за счет выявления новых концептуальных характеристик как дополнительных единиц знания.

Во-вторых, это – выделение единиц нового или известного знания с помощью языковых средств для их последующей передачи адресату (или активации аналогичных знаний в сознании адресата) в процессе вербальной коммуникации [2, с. 25].

Изучение концептосферы с целью выявления национального своеобразия мышления бесспорно важно, так как исследование языкового выражения концептов способствует определению лингвокультурологических особенностей этносов.

Рассмотрим национальную специфику французской лингвокультурной сферы «Еда» на основе материала из журнала *Label France*, которая заключается в следующем:

### 1. Ареальность блюда

То или иное блюдо французской кухни «привязано» к конкретному региону, к тому, которому оно обязано своим происхождением. Культурно-маркированные названия *choucroute d'Alsace* «альзасская шукрут», *soupe savoyarde* «суп по-савойски», *artichauts à la bretonne* «артишок по-бретонски», *fondue bourguignonne* «фондю по-бургундски» и др. несут в себе оттенок ареальности.

### 2. Место употребления блюда в пищу

В качестве среды потребления приготовленных блюд у французов может выступать как дом (*chez soi*), так и ресторан, кафе (*restaurant, café*). Отметим, что в отличие от русских, у которых кухня до сих пор является центром коммуникации, т.е. местом для общения, где узнают новости и ведутся задушевные разговоры [5, с. 90], французы, в свою очередь, для бесед по самой широкой тематике выбирают ресторан. Названия французских ресторанов, а также отношение к ним самих французов часто встречаются в произведениях художественной литературы.

*Dès qu'il s'assie dans le restaurant «Cuisine magique» où on mange les meilleurs choses du monde* [8, p. 19]...

«Как только он усаживается за столик ресторана “Волшебная кухня”, где предлагают самые вкусные вещи в мире...» (*здесь и далее перевод наш – М. А., Ф. О.*).

Рестораны перестали являться для французов местами, где можно только утолить голод. Французы, ценящие не только вкусную еду, но и хорошую беседу во время трапезы, проводят в ресторанах и кафе значительную часть своего свободного времени.

### 3. Виды блюд

#### а) *Entrées chaudes et froides* (горячие и холодные закуски)

Французские холодные и горячие закуски (*entrées*) подаются перед основным блюдом. Они являются «разминкой» для желудка перед приемом основного блюда. Из популярных французских *entées froides* (холодных закусок) можно назвать *artichaut breton* «артишок по-бретонски», *salade de betterave aux truffes fraîches* «салат из свеклы со свежими грибами», *caviar de champignon frais* «икра из свежих грибов» и т.д. Примером французских *entrées chaudes* (горячих закусок) могут быть *escargots farcis à la provençale* «фаршированные улитки по-провансальски», *les cuisses de grenouille* «лягушачьи лапки», *crêpes aux oignons* «блины с луком» и т.д.

#### б) *Plat principal* (основное блюдо)

В качестве основных блюд французской кухни выступают *soupes et potages* «мясные и овощные супы», а также *viandes, produits de la mer, les poissons* «мясо, морепродукты, рыба». *Viandes* «мясо», в свою очередь, включает *volatile* (птицу), *veau* (телятину), *boeuf* (говядину), *porc* (свинину). Культурно-маркированные имена *soupe savoyarde* «суп по-савойски», *soupe de chou-fleur* «суп из цветной капусты», *soupe glacé au tomate* «суп-гляссе с помидорами» отражают национально-культурную специфику наименований французских супов. Среди культурно-маркированных имен, указывающих на мясные и рыбные блюда, а также блюда, приготовленные из морепродуктов, отметим лишь те, которые являются воплощением национальной специфики французской гастрономии: *poulet provençal à l'ail* «цыпленок с чесноком по-провансальски», *poulet au Champagne* «цыпленок в Шампанском», *boeuf bourguignon* «говядина по-бургундски», *escargots farcis à la provençale* «улитки, фаршированные по-провансальски», *moules à l'orange* «мидии с апельсином», *rillettes de thon blanc* «рулет из белого тунца», *maquereaux à la moutarde* «макрель с горчицей».

В качестве десерта на французском столе можно увидеть кексы и пироги: *cake auvergne* «овернский кекс», *le véritable quiche Lorraine* «настоящий лотарингский пирог», *tarte languedocienne aux anchois* «пирог с анчоусами по-лангедокски», а также вина и сыры [7].

Фразеологизмы являются выразительным языковым отражением имеющихся в сознании народа образов (концептов), совокупность которых образует национальную концептосферу, определяемую лексико-семантическим полем исследуемого нами объекта.

Для нас важно было не просто найти как можно больше фразеологизмов, но и изучить и понять значение слов, передающих вкусовые качества во французском языке.

Материал для анализа мы берем из словаря пословиц и поговорок Б. Туган-Барановской [6].

*Celui qui mange les dures, mangera les mûres.* «Не съешь горького, не поешь и сладкого».

Прилагательные *dure* и *mûre* употреблены в переносном значении. Эквиваленты этой пословицы дают данные прилагательные в сочетании с существительным «работа» как во французском, так и в русском языках.

*La racine du travail est amère, mais son fruit est doux.* «Горька работа, да сладок хлеб».

Горечь работы в данном случае обозначает ее сложность, а сладость плодов – это результат работы, от которого получаешь удовольствие и положительные эмоции.

*C'est le fruit défendu.* «Запретный плод сладок».

В данной пословице можно выделить два ключевых фрагмента: 1) запретный, то есть не просто плод, который можно вкусить в любое время 2) сладкий. Сладким он становится именно в условиях недосагаемости, что рождает искушение к нему прикоснуться. Здесь можно увидеть определенный подтекст: получение морального удовольствия при нарушении правил, так как, нарушая одно правило, человек, быть может, неосознанно, становится законодателем новых. Что касается отсутствия слова «сладкий» во французском эквиваленте, то слово *défendu* дает нам понять, что запретное – желаемое.

*A merle souôle cerises sont amères.* «Мышь сыта – мука горька».

*A ventre plein toute viande est amère.* «Приелось толокно, и в горле першит».

В данных пословицах прилагательное вкусообозначения *amère* употреблено в прямом значении по отношению к существительным *cerises* и *viande*. Но в контексте пословиц оно реализуется как «отвращение» к еде. Будучи сытым, на еду и смотреть нет желания.

*Ne sait qu'est bien qui mal n'essaie.* «Горесть не принять, а сладость не видать».

*Pour goûter le bien, il faut avoir éprouvé le mal.* «Не пить горько – не видать и сладко».

В нашей жизни все устроено так, что человек никогда не узнает вкуса сладкого, не попробовав горького. Только в сравнении мы можем понять, что для нас горько, а что сладко. К примеру, добро знает тот, кто испытал на себе зло. В данном случае словосочетания *goûter le bien* и *éprouvé le mal* выражают относительность всего в нашей жизни, даже нашей жизни во вселенной.

*Pour bien connaître un homme, il faut avoir mangé un minot de sel avec lui.* «Человека узнаешь, когда пуд соли ложкой расхлебаешь».

Истинная сущность человека выявляется в сложной ситуации. В данном случае существительное *sel* употреблено для выражения негативного характера ситуации, так как в силу своего вкуса соль невозможно есть в чистом виде. К тому же, здесь указано количество *un minot de sel*, что еще больше усиливает значение пословицы в целом.

*Des goûts et des couleurs il ne faut pas discuter. Tous les goûts sont dans la nature.* «На вкус и цвет товарища нет».

Каждый человек в силу своей внутренней природы сугубо индивидуален и имеет свою собственную точку зрения на любой вопрос. Данная пословица может помочь избежать конфликта при резком столкновении взглядов и помочь принять нейтральную позицию. Существительное *goût* употреблено в прямом и переносном значении.

*Bouche de miel, coeur de fiel.* «На языке мед, а в сердце лед».

*Un peu de fiel gâte beaucoup de miel.* «Ложка дегтя бочку меда испортит».

В данной пословице нет прилагательных обозначения вкуса, но существительные *miel* и *fiel* употреблены в переносном значении для того, чтобы показать «добро» и «зло». Ведь мед – сладкий, а сладость имеет положительную эмоциональную окраску, тогда как желчь означает горесть и имеет отрицательный характер. В целом можно сделать вывод, что нельзя полагаться на красивые слова, не зная человека и его поступки. Человек может говорить приятное, а внутри таить зло и ненависть.

*Un peu de fiel gâte beaucoup de miel.* «Ложка дегтя бочку меда испортит».

Как было отмечено выше, существительные *miel* и *fiel* употреблены в переносном значении, дабы показать две противоположные идеи «хорошо» и «плохо». Но в отличие от предыдущей пословицы, вторая имеет иной смысл. Не зря так сложен мир, что люди замечают больше плохое, нежели хорошее. И один неправильный поступок может перечеркнуть все доброе, что было сделано раньше.

Таким образом, анализ концепта «Еда» во французском языке показал, что это – один из базовых концептов французской лингвокультуры. Французская кухня является важным аспектом самовыражения французов, в котором наглядно представлена их уникальность, предмет их гордости. Прием пищи – это не только биологический, но еще и культурный процесс, в котором отражены многовековые традиции народа. Говоря о французской кухне, мы можем провести параллель с не менее изысканной французской литературой и живописью. В 2010 году французская кухня была внесена в список Всемирного нематериального наследия ЮНЕСКО. Последнее дает нам повод смело утверждать, что французская кухня – это достояние всего человечества.

#### Список литературы

1. Болдырев Н. Н. Категории как форма репрезентации знаний в языке // Концептуальное пространство языка: сб. научных трудов. Тамбов: Изд-во ТГУ им. Г. Р. Державина, 2005. С. 16-39.
2. Болдырев Н. Н. О метаязыке когнитивной лингвистики: концепт как единица знания // Когнитивные исследования языка. 2011. № 9. С. 23-32.
3. Краткий словарь когнитивных терминов (КСКТ) / под общ. ред. Е. С. Кубряковой. М.: Филол. ф-т МГУ им. М. В. Ломоносова, 1996. 245 с.
4. Маслова В. А. Введение в когнитивную лингвистику. М.: Флинта; Наука, 2004. 296 с.
5. Олянич А. В. Драматургия ритуальной коммуникации (лингвосомиотический аспект) // Вестник Омского государственного университета. 2004. № 1. С. 88-91.
6. Туган-Барановская Б. Русские и французские пословицы и поговорки. М.: Издательство литературы на иностранных языках, 1946. 58 с.
7. Label France: revue d'information du Ministère des affaires étrangères. Paris, 2008. № 51. С. 19-25.
8. Queneau R. Le Chiendent. Paris: Editions Gallimard, 1933. 433 p.

#### THE CONCEPTUALIZATION OF THE NOTION FOOD IN THE FRENCH LINGUISTIC WORLDVIEW

Abakarova Marianna Akhmedovna, Ph. D. in Philology

Omarova Fat'ma Tadzhibovna

Dagestan State University

marianna-miracle@yandex.ru; omarova.fatma@mail.ru

The article deals with the concept “food” as an integral part of the Frenchman’s worldview. The French cuisine is not just a gastronomic notion, but one of the hallmarks of France in the international arena. The authors analyze such factors as the types of courses, their areal belonging and the place where the food is eaten. All together they form a multi-faceted and unique concept in its content.

*Key words and phrases:* concept; conceptualization; food; gastronomy; proverb.