

*Крупко О. И.*, сотрудник,  
Институт филологии КНУ имени Тараса Шевченко

### **РЕПРЕЗЕНТАЦИЯ КОНЦЕПТА ЧЕЛОВЕК В ПОЭТИЧЕСКИХ ТЕКСТАХ ЛИНЫ КОСТЕНКО**

*В статье предпринята попытка анализа микроконцептов души и сердца – поэтико-философских категорий, которые отображают этику и эстетику автора и являются составными концепта человека, одного из ключевых в творчестве Лины Костенко.*

**Ключевые слова:** *концепт, концептуальный анализ, метафора, минитекст.*

*Krupko Olga*, Employee,  
Institute of Philology, Taras Shevchenko National University of Kyiv

### **THE REPRESENTATION OF THE CONCEPT MAN IN LINA KOSTENKO'S POETRY**

*The article gives the analysis of the microconcepts Soul and Heart which are poetic and philosophical categories reflecting the ethics and aesthetics of the poet and constitute the concept MAN, that is one of the key concepts in Kostenko's poetry.*

**Keywords:** *concept, concept analysis, metaphor, minitext.*

УДК 811.112.2'373.7

*Куликовская Н. И.*,  
Нежинский государственный университет имени Николая Гоголя, г. Нежин

### **КАША НА ЛУКУЛЛОВОМ ПИРУ (на материале фразеологических единиц немецкого языка с гастрономическим компонентом)**

*В представленной статье рассматриваются фразеологические единицы немецкого языка с гастрономическим компонентом, систематизируются их тематические признаки, анализируются особенности их функциональной специфики, формулируется вывод об их значимости в рамках актуальных исследований современной науки.*

**Ключевые слова:** *фразеологическая единица, гастрономический компонент, тематическое поле, функция.*

Каждый из нас, будучи участником современного потребительского общества, попадает в заманчивые сети макдональдизованного макмира (термины Дж. Ритцера [7] и Б. Барбера [3]), корректируя при этом волей-неволей интернациональный гомогенизованный вкус в соответствии с собственными ощущениями.

Противоположное стремление обнаруживают ситонимы как номинации блюд (термин Х.-Д.Поля [5]), чья неугасимая сила сохраняет способность транслировать рельефную выразительность нашей этнической/национальной/региональной идентичности на живописной карте мира благодаря своей уникальной индивидуальности (срав. более 50 номинаций корочки/краюшки хлеба в немецком языке [8]). Очерченное контр-адикторное поле современного потребительского общества объясняет актуальность выбранной тематики и необходимость сосредоточения исследовательского интереса на базовой практике человеческого организма – практике питания.

Ее лейтмотивная эволюционная нить позволяет рассматривать номинации продуктов в качестве архизлементов в рамках целостной практики (биологического) выживания человека, а их вовлеченность во фразеологические цепочки языкового поля индивидуализирует этнический колорит. Осмысление последнего обязательства принять во внимание достаточно широкий диапазон гастрономического субстрата, охватывающего специфические знания выращивания/получения продукта, его приготовления, корректной сервировки и приличествующего потребления, благообразного угощения пищевыми ресурсами, навыки использования специальных столовых приборов и посуды, знание поведенческих схем в соответствующих гастрономических заведениях. Такая мультиспектральность «гастрономического организма» упрочивает направленность поисковых интенций во фразеологическое поле, структурно-семантический потенциал которого способен реализовать модально-оценочные оттенки многообразных граней семантико-тематического поля «питаться». Результатом выступает изучение функциональной специфики фразеологических единиц с гастрономическим компонентом (общее количество – 978 ФЕ), что формирует предмет представленного пилотного исследования.

В ходе первичной систематизации исследуемых ФЕ выкристаллизовались ядерные векторы искомого семантико-тематического поля: 1) значение питания: 1.1) (не)возможность питаться (наличие/отсутствие продуктов); 1.2) питание и психофизиологические потенции человеческого организма; 2) регламентированность практики питания: 2.1) основы корректного получения продукта; 2.2) свойства продуктов питания и характеристика повара; 2.3) рекомендации по приготовлению пищи; 2.4) принципы потребления; 3) столование как социально значимое функционирование: 3.1) питание и виды заработка (свой/чужой, горький/кислый/сладкий, тяжелый/легкий, асоциальные пути); 3.2) питание и социальный статус; 3.3) столование и социальное поведение/деятельность/поступки.

Процесс формирования пищевого поведения проявлял/ет свою зависимость, как известно, от многих причин: (а) ассортимента продуктов, наличие которых определялось климатическими условиями и допустимым потенциалом местного ландшафта; (б) темпоральной локальности индивида/этнуса; (в) степени его включения в экономические, социополитические и культурные преобразования. Исторический экскурс в прошлое оживляет в нашей памяти ключевые моменты в эволюции питания: оседлость, «одомашнивание» огня, приручение зверей и становление агрокультуры, революционизирование пищевых традиций во времена политических экспансий, модного туризма вплоть до современного перенасыщенного потребительского

рынка пищевыми ресурсами на рассматриваемой европейской части территории с немецкоязычным населением.

Занавес гастрономической эволюции человека раскрывает исследовательскому взгляду хронологическая таблица кулинарного искусства и питания [10], иллюстрирующая пошаговое совершенствование и преобразование первичных моделей потребления продуктов. Исходный общий анализ диапазона пищевых ресурсов (ФЕ1) позволил зафиксировать: (1) *участие на «гастрономической сцене» немецкоязычного региона двух культур: хлебной и мясной*: Wer wenig Fleisch hat, beklaut die Knochen; Wer kein Brot hat, dem muss auch der Mehlbrei schmecken; (2) *допустимость вариативности продуктов в схеме потребления, срав. чечевица→бобы/фасоль, масло→творог, мясо→рыба→продукт растительного происхождения (напр., бобовые, капуста), вода→вино (непостоянство этого взаимозаменяемого звена объясняется следствием известного негативного воздействия спирта на человеческий организм)*: Wer keine Butter hat, muss sein Brot mit Quark bestreichen; Sind die Linsen aufgezehrt, so kochen wir Bohnen; Ist kein Fleisch vorhanden, so nimmt man mit gesalzenen Fischen fürlieb→Kann man keinen Speck bekommen, muss man mit Kohl fürlieb nehmen; Besser Wasser getrunken und erworben, als Wein getrunken und verdorben; (3) *сохранение лидерской позиции за энергетическим ресурсом хлеба, неимение которого отождествляется с отсутствием мира, дома, еды как таковой*: Fehlt das Brot im Haus, so zieht der Friede aus; Ohne Brot taugt kein Mahl; Wo kein Brot im Haus, macht sich selbst der Hund hinaus.

Профилирование ФЕ1 хлеба на фоне растительной пищи как ключевого продукта объясняется емкой понятийной структурой слова, охватившей (1) *material*, из которого производятся/-лась мука, (2) *способы приготовления*: (а) каша/похлебка; (б) хлеб (пресный, удобный для хранения, но тяжелый для переваривания, требующий предварительного размачивания в воде); (в) выпечка из квашеного теста (на основе особого сорта пшеницы, допускающего молотьбу без предварительной сушки на огне и с высоким содержанием клейковины). Разумеется, что постепенное расширение многообразия хлебобулочных изделий за счет состава муки, степени помола зерна, технологии выпечки, формы, функционального назначения продукта (напр. на сегодня в Германии свыше 300 сортов хлеба и более 1200 сортов мелкостручных (кондитерских) изделий) выступило логическим следствием перехода от «присваивающего» хозяйства к «производящему» [1, с. 15], увеличившего долю растительного компонента и изменившего химический состав пищи, ее вкусовые характеристики.

Понимание хлеба как основы физического существования человека развивает особую этику бережного обращения с ним, ведь маленький кусочек черного черствого хлеба, оставшийся на завтра, способен защитить от голода и нужды, вызывая тем самым глубокое уважение к себе в народе: In der Not schmeckt jedes Brot; Auch schwarzes Brot schützt vorm Hungertod; Wer mit einem Stück Brot fürlieb hat, darf für kein ganzes sorgen.

Линейный композиционный принцип структурной организации ФЕ1 позволяет увидеть: (1) *минимальный жизненный набор, включающий помимо хлеба соль и воду*: Salz und Brot schützt vor Hungersnoth→Auch Wasser und Brot stillt Hungersnoth,

*совокупный питательный ресурс которых приравнивается к скудной/плохой еде: Salz ist halbes Futter, Uebel gegessen ist halb getrunken; (2) искомое насыщение тела, где комбинации хлеба с другими продуктами (маслом, сыром и т.д.) раскрывают признак хорошей, любимой еды: Brot und Butter ist ein beliebtes Futter; Brot und Käse schliesst den Magen zu, а композиции хлеба с мясом и вином демонстрируют физическую и духовную гармонию сытого бременного тела: Wein und Brot vertreiben Durst, Hunger und Noth; Fleisch macht Fleisch, Wein macht Blut, Brot ist für Leib und Seele gut.*

Представленный функциональный вектор рассматриваемых ФЕ обращает внимание на голод, сменяющий свой статус с «объективной детерминанты» на «субъетивную (сознательно искомую) величину» в результате поисков (а) оптимальной пищевой ценности и (б) максимального чувственного удовольствия от потребляемого. Периодические волны пауперизации – массового обездоливания трудового населения, приводящие к обеднению во всех смыслах этого слова, в том числе и к оскудению генетической информативности самого человеческого рода, вынуждали представителей последнего к поискам экономически доступных пищевых резервов. Этнограф Г. Хиршфельдер указывает на четыре исторически сложившиеся модели экономии провизии: (1) уменьшение самой порции еды; (2) композиционное решение, например, пищевыми добавками для суррогатного хлеба выступали лебеда, картофель, бобовые, желуди, свекловичный жом, солома, кора и др.; (3) замена одного продукта относительно равнозначным по пищевой ценности другим; (4) временный возврат к кашам, способным сохранить пищевую ценность своих компонентов [4, с. 97, 160, 167, 174]. Примерами подобных устаревших образцов выступают потребление лебеды вместо капусты, кофе из желудей, традиция есть пальцами: Wer keinen Kohl hat, kocht Melden; Wo es keine Bohnen gibt, macht man Kaffee aus Eichel; Wer Brot zu essen hat, knabbert keine Eichel; Wer keine Gabel hat, nimmt die Finger.

Последующий функциональный ракурс ФЕ1 и ФЕ2, представленный широкими синонимическими рядами исследуемого тематического поля, направлен на формулирование ключевых позиций в рамках практики питания: (1) *наличие съестного выступает искушением для любого живого существа, в том числе и для человека: Ist nur Honig da, die Fliegen kommen von selber; Ist nur Speck da, die Mäuse finden sich schon; Wo Brot ist, da fehlt's an Hunden nicht→ Wo es nach Brot riecht, wird der Sack des Bettlers weit; Wo das Wasser gut ist, da drängen sich die Durstigen; (2) каждый (даже плохой) продукт находит своего потребителя: Jeder Weizen findet seine Scheune; Jeder Topf hat seinen Deckel; Ein Kochlöffel passt in jeden Topf; Es gibt Fleisch für jede Schneide und für jedes Messer→ Auch das schlechteste Fleisch findet einen Käufer; (3) потребительский выбор руководствуется принципом «не все то... (≈сахар/мед), что... (≈сладкий)»: Es ist nicht alles Butter, was auf den Markt kommt; Es ist nicht jeder Fisch ein Stör; Es wird nicht jede Milch zu Butter geschlagen; (4) каждый продукт имеет свои недостатки, из-за которых не следует от него отказываться: Jedes Fleisch hat seine Knochen; Jede Bohne hat ein schwarzes Pünktlein; Der Honig ist nicht ohne Galle; Kein Weizen ohne Disteln; Kein Fisch ohne Gräten, kein Mensch ohne Mängel; (5) хорошо тот продукт, который без ущерба для здоровья выполняет свое прямое функциональное назначение – насытит, наполнит энергией тело: Jedes Brot ist gut, das nährt.*

Рекомендации получения качественного продукта (ФЕ 2.1) охватывают зоны выращивания, ухода, приобретения (покупки и добычи) продуктов, правильного обращения с необходимым предметным инвентарем: Wenn du Bohnen pflückst, lass welche zu Samen übrig; Wasser im März macht den Feldern Schmerz; Kommt die Gerste trocken zur Erd', ist eine gute Ernt' beschert; Die Pfanne halt beim Stiel, den Pflug beim Sterz; Man muss die Butter kosten, ehe man sie kauft. Их знание, как продолжение освоения правил биологического выживания предков, позволяет (1) *увидеть зависимость конечного результата от мастерства повара, его физической сноровки, доброго расположения духа и кулинарной грамотности/личного культурного опыта*: Wie das Fleisch, so die Brühe→Wie der Koch, so der Brei→Wie das Fleisch ist, so ist der Pfeffer; Wie das Salz, so die Suppe; Wie der Speck, so das Schwein, wie die Wurst, so der Metzger; (2) *избежать плохого/некачественного стола/продукта, абсорбирующего в себя признаки «несвежий/старый», «грязный», «прогорклый», «заплевсневелый», «дешевый», «подгоревший», «плохо проваренный», «холодный», «затхлый», «незнакомый», «открытый (для домашних) зверей»*: Der beste Honig verdirbt im unreinen Glas; Wenn der Topf überläuft, so läuft das Fett mit; In einen offenen Topf steckt leicht der Hund den Kopf; Schimmelige Butter dient nicht zur Suppe; Man kann nicht alles essen, was ins Maul fliegt; In eine kalte Küche kommt keine Maus.

Анализ техники приготовления (ФЕ 2.3) и принципов потребления (ФЕ 2.4) профилирует позиции: (1) *наличие провианта как первооснова конструирования логической цепочки действий в рамках практики питания (социального функционирования)*: Brot ist leicht gebacken, wenn's nur nicht an Roggen fehlt; Wer keinen Zucker hat, muss keinen Kuchen backen; Wer sein Brot selber bäckt, wird gut genährt; (2) *принцип индивидуального авторского творения съестного*: Das Brot, das im Unglück nähren soll, muss im Glücksofen gebacken sein; Wenn man den Zucker nicht mit gutem Herzen gibt, so wird er zu Wermuth; Wer sein Brot selbst bäckt, lässt sich keinen Teig stehlen; (3) *необходимость соблюдения физико-химических рекомендаций потребления пищевых продуктов, их комбинаций (напр., обязательность предварительной обработки (варка, засолка, копчение, жарка), охлаждения горячего, хорошего пережевывания→молчания, правильная последовательность приема продуктов)*: Was man nicht frisch essen kann, muss man räuchern; Es ist ein schlechter Koch, der das Fleisch nur auf einer Seite bratet; Was im Salz liegt, verdirbt nicht; Wer das Fleisch pökelt, muss es gut salzen; Das Wasser muss erst sieden, ehe man die Suppe quirlt; Man muss den Brei erst blasen, ehe man ihn isst; Das Brot gut gekaut, ist halb verdaut; Bei Tische höflich, im Bette freundlich, im Hause tüchtig, in der Kirche andächtig und auf der Strasse züchtig (4) *желательность следования этикетным рекомендациям поведения за столом, соблюдение вежливости, чувства нормы в еде*: Wer zu viel isst, kann's nicht verdauen; Wer zu viel gegessen hat, der bekommt leicht Magendrücken; Frass und Völlerei sind des Teufels Gasterei; Von einem geringen Tisch ist sicher zu essen; (5) *принцип непритязательности в выборе съестного*: Man muss den Brei essen, wie er gekocht ist; Wie der Kohl gekocht ist, so schmeckt er; Man muss das Wasser nehmen, wie es die Quelle gibt.

Функциональное участие гастрономического компонента в качестве семантического центра в структурах ФЕ 3.1 синхронизируется с работой как предварительным

условием последующего насыщения: Der Weizen fragt nicht nach den Feiertagen; Brot essen lernt sich leichter als Brot verdienen→Der eine gewinnt sein Brot mit Sitzen, der andere mit Laufen und Schwitzen. Примечательной выступает зависимость варирования степени обязательности труда от социальной нормы, приемлемых моделей заработка. Так, например, выясняется, что даже выпрошенный, украденный, неискренне поданный хлеб способен сохранять свои соблазнительные вкусовые характеристики ввиду отсутствия в процессе получения собственных затрат труда, что свидетельствует о достаточной толерантности немецкоязычного общества: Gebetteltes Brot schmeckt süß; Gestohlenes Brot schmeckt wohl; Ungegöntes Brot gedeiht am besten. Однако диапазон варирования вкусовых показателей в рамках амплитуды «чужой – свой» семантически растягивается и приобретает реверсную направленность: «(чужой) вкусный/хороший – (чужой) вкуснее/лучше → (свой) самый вкусный/лучший → (чужой) невкусный/нехороший»: Aus fremder Küche schmeckt die Suppe gut; Anderswo ist auch gut Brot essen; Wenn eine Gabel aus London ist, sticht sie gut→Fremdes Brot schmeckt besser als Hausbrot; Ein gereicher Löffel Milch stärkt mehr als ein verheissener Rinderbraten; Ein Schluck Milch, den man reicht, ist besser als eine Kuh, die man verspricht→Mit eigenem Löffel isst es sich am besten; Eigener Herd kocht am besten→Laues Wasser schmeckt nach keiner Würze; Anderes Brot ist sehr gesalzen; Fremder Kohl schmeckt nicht wohl.

Семантическое развитие концепта ВИНО ярко иллюстрирует возможные векторы социального роста индивидуума в обществе, включает зоны изменения его социального статуса в личностном отношении и на профессиональной ниве: Ohne Brot und ohne Wein friert die Liebe ein; Wasser ist gut zum Beten, aber der Wein macht Poeten. Пшеница, хлеб (белый), шпик/жаркое/рыба, капуста, соль, хорошая/большая/чистая вода/вино, масло, мед, хороший/большой стол, ложка часто выступают показателями благополучия. Синонимический стержень ФЕ 3 формируется вокруг позиций: (1) *«хлеб (с маслом)» – это тяжелый труд*: Wer sein Brot sauer verdient, dem schmeckt es desto besser; (2) *«хлеб» не всегда получает тот, кто тяжело работает и заслуживает его*: Wer das Brot verdient, bekommt es nicht; Der den Braten dreht, bekommt ihn nicht; (3) *социальный статус «богач←бедняк» выступает колеблющимся*: Grosser Tisch macht leere Speicher; Fette Küche macht magern Beutel; Wem heute noch geschmiertes Brot nicht schmeckt, der morgen schon nach trockner Rinde leckt→ Brot und Salz isst man im Hunger für Schmalz; (4) *достижение благополучия предполагает единения с другими, разделения своего благосостояния*: Wer Fleisch hat, Brot und Wein, lässt (lasse) das andere willig sein; Man soll sein Brot auch übers Wasser fahren lassen; (5) *мир, спокойствие, свобода выносятся статическим условием физического здоровья*: Bei essen und trinken ohne Ruh' setzt man das Leben zu; Brot und Wasser in Fried' und Ruh' ist besser als alle Fülle in Unruh'; Besser eine Bohne und frei, als Zuckerwerk in Sklaverei.

Разносторонняя всеядность человека, обеспечившая его выживаемость как вида, ее непосредственное влияние на человеческий организм (напр., эволюционное формирование групп крови человека, формы его головы: челюсти и т.д.) позволили в ходе развития товарного обмена стать продуктам первичным эквивалентом денег, что свидетельствовало об утрате их жизненной связи со

своим личным носителем—производителем и установлением зависимости потребителя от государственных форм обеспечения пищевыми ресурсами. Однако выступая эволюционным носителем общественных отношений, еда несмотря на свое обезличивание и отчуждение от человека сохранила свою стратегическую значимость в современных условиях, в частности в парадигме (экономических) войн. Айн Рэнд замечает, что если человек хочет противостоять войне, то он должен в первую очередь противостоять экономике, контролируемой государством, ввиду игнорирования последним ценностей и жизненных ресурсов своих индивидуумов [6].

Поставить точку в нашем исследовании поможет посредническое участие в структуре исследуемых ФЕ столовых приборов как необходимых культурных данностей, занявших позицию между телом человека и самим продуктом, благодаря чему цепочка взаимосвязанного функционирования трех сторон замыкается в едином семантическом треугольнике: *Wer kein Brot hat, bedarf kein Messer; Wer Braten riecht, greift eher nach der Gabel als nach der Bürste; Löffel und Schüssel machen noch kein Gastmahl.* Внимание на себя обращает пространство между ртом и ложкой, которое остается открытым: *Zwischen Löffel und Gaum ist ein grosser (weiter) Raum; Zwischen Löffel und Mund geht viel Suppe zu Grund; Wer zu viel auf die Gabel nimmt, verliert es, ehe es zum Maule kommt.* Такая обнаженность документирует практику питания как привилегию разума, вызывает к ответственному сохранению качественной генетической информативности в конструировании тела *Homo sapiens*, апеллирует к сознательной защите рода человеческого в теперешней «машинизированной» среде. Подобно каше на лукулловом пиру растекаются мысли современного потребителя, тщетоно пытающегося отыскать на полках магазинов то, что утолит его физический голод и сохранит его физическое тело здоровым. Фиктивная иллюзорность насыщения в нынешнюю эпоху здорового образа жизни пролонгирует многовековые поиски оптимального питания человека, увлекая тем самым в дальнейшие исследования всю антропоцентрическую парадигму современной науки.

### СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Нутриентное поведение человека: монография / О. В. Буюклинская и др.; под ред. доц. А. Н. Плакуева, проф. А. Л. Санникова. – Архангельск: Изд-во Северного государственного медицинского университета, 2013. – 213 с.
2. Сохань И. В. Как исследовать гастрономическое? К вопросу о дефинициях и подходах // Вестник Томского государственного университета. Серия: Культурология и искусствоведение, 2013. – № 1 (9). – С. 99-109.
3. Barber, B. R. *Jihad vs. McWorld: Terrorism's Challenge to Democracy* / Benjamin R. Barber. – Random House Publishing Group, 1996. – 432 p.
4. Hirschfelder, G. *Europäische Esskultur: eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute* / Gunther Hirschfelder. – Frankfurt/New York: CampusVerlag, 2005. – 327 S.
5. Pohl, H.–D. *Zum Wortschatz der Küche* / Heinz-Dieter Pohl. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://members.chello.at/heinz.pohl/Kuechensprache.htm>

6. Capitalism: The Unknown Ideal / Ayn Rand, with additional articles by Nathaniel Branden, Alan Greenspan, Robert Hessen. – New York: Signet, 1986. – 416 p.
7. Ritzer, G. The McDonaldization of Society 5 / George Ritzer. – London: Pine Forge Press; 2007. – 320 p.
8. Sick, B. Zwiebelfisch: Von Knäppchen, Knäuschen und Knörzchen /Bastian Stick in Spiegel Online. [Електронний ресурс]: Режим доступу : <http://www.spiegel.de/kultur/zwiebelfisch/zwiebelfisch-von-knaeppchen-knaeuschen-und-knoerzchen-a-434183.html>
9. Wander K. F.W. Deutsches Sprichwörter-Lexikon: Ein Hausschatz für das deutsche Volk – Leipzig: F. A. Brockhaus. – 1. Band, 1867 S.; 2. Band, 1870 S.; 3. Band, 1873 S.; 4. Band, 1876 S.; 5. Band, 1880 S.
10. Zeittafel der Kochkunst und der Ernährungsgeschichte / Kochkunstwelten [online]. [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://www.koch-welten.de/zeittafelderkochkunst.htm>

Стаття надійшла до редакції 24.09.2014 р.

*Куликовська Н. І.,*

Ніжинський державний університет імені Миколи Гоголя, м. Ніжин

**КАША НА ЛУКУЛЛІВСЬКОМУ БЕНКЕТИ  
(на матеріалі фразеологічних одиниць німецької мови  
з гастрономічним компонентом)**

*У представленій статті розглядаються фразеологічні одиниці німецької мови з гастрономічним компонентом, систематизуються їх тематичні ознаки, аналізуються особливості їх функціональної специфіки, формулюється висновок про їх фактично необхідну позицію в рамках актуальних досліджень сучасної науки.*

***Ключові слова:** фразеологічна одиниця, гастрономічний компонент, тематичне поле, функція.*

*Kulykovska N.,*

Mykola Gogol State University, Nizhyn

**MUSH ON THE LUCULLEAN BANQUET  
(based on German Idioms With the Gastronomical Component)**

The article deals with the phraseological units of German with the gastronomical component, systematizes their thematic characteristics, analyses peculiarities of their functional specificity, draws conclusion about their real essential attitude within modern scientific research.

**Keywords:** phraseological unit, gastronomical component, thematic field, function.