

УДК 811.112.2'373.7 – 05

**БИОЛОГИЧЕСКАЯ ХИМИЯ: ОТ ОСНОВ К ПРАКТИКЕ
(НА МАТЕРИАЛЕ ГЕНДЕРНО МАРКИРОВАННЫХ
ФРАЗЕОЛОГИЧЕСКИХ ЕДИНИЦ НЕМЕЦКОГО ЯЗЫКА)**

Куликовская Н. И.

У статті розглядаються особливості функціонування гендерно маркованих фразеологічних одиниць в рамках тематичного поля "їсти", оцінний компонент яких дозволяє простежити регулятивну роль мовних знаків у формуванні стереотипних норм поведінки представників німецькомовного культурного соціуму.

Ключові слова: тематичне поле, гендерна (не)маркованість, фразеологічна одиниця, оцінка, норма, культура.

В статье рассматриваются особенности функционирования гендерно маркированных фразеологических единиц в рамках тематического поля "питаться", оценочный компонент которых позволяет проследить регулятивную роль языковых знаков в формировании стереотипных норм поведения представителей немецкоязычного культурного социума.

Ключевые слова: тематическое поле, гендерная (не)маркированность, фразеологическая единица, оценка, норма, культура.

The article deals with the specific functioning of the gender marked phraseological units within the semantic field "eating". Their evaluative component gives an opportunity to trace the regulative role of the language signs in the construction of stereotype norms of behavior of the German speaking cultural society members.

Key words: semantic field, gender (non-)marker, phraseological unit, value, norm, culture.

*И день, и ночь летят во мгле.
За ними мы, спасаясь в ритме бега...
Забвением окрыленные пути
Живут в ударе светного сердца...*

Среди множества практик, исполняемых нами (не)осознанно повседневно, особое внимание привлекает практика питания как необходимое условие биологической жизнедеятельности, благодаря чему собственно продукты подверглись инкорпорированию в систему культуры нашего общества и в наш жизненный цикл с давних времен. С самого рождения, познавая мир с молоком матери, ребенка оберегали/ют съестные дары от голода ввиду не только тяжелого экономического положения, но и физической несостоятельности домохозяйки-роженицы куховарить, в качестве амулета хлеб с витрины, увидевший глаза разных людей, защищал от сглаза и (смертельных) болезней, а ложка, сладкий "школьный подарок" подстегивали к скорейшему развитию; юношеское гадание на своего суженого/-ную с помощью пряничных человечков переходило в угощение кусочком плетенки в День всех святых своего избранного, что имело статус помолвки, тогда как ее эквивалент из соломы на крыше получали от юношей ночью неряшливые и распутные девушки в знак их непригодности к супружеской жизни; свадебный каравай оберегал молодоженов и их дом от всяческих бед; а связь между богатыми и бедными, живыми и мертвыми транслировалась посредством хлеба/продуктов и при переходе человеческой души в мир иной [4, с. 190, 271, 717 – 719, 1345; 10, с. 23, 31].

Осмысление существующих поведенческих схем этноса требует фокусирование локуса исследования на прототипичных характеристиках центральных представителей потребительской культуры – мужчине и женщине, чьи семантические маркеры позволят лучше понять национальные особенности культуры питания исследуемого немецкоязычного этноса.

Решение поставленной задачи требует вовлечение в ход исследования двухстороннего принципа формирования тематического поля “питаться”, который реализуется в селекции фразеологических единиц общей тематически ограниченной семантики (ФЕТ, общее количество: 978) и гендерно маркированных фразеологических единиц (ГМФЕ, общее количество: 282), допускающих в своей билатеральной природе реализацию искомым семантическим маркерам, т.е. гендерной маркированности (ГМ). Применение такого подхода в ходе анализа языковых реалий позволило (1) рассмотреть функциональную специфику искомым носителей эксплицитной ГМ и носителей имплицитной ГМ (по вектору узואльно зафиксированной референтности), что выступило объектом представленного исследования; (2) реконструировать потенциальные корреляции между гендерно маркированным и гендерно немаркированным сегментами ФЕ на базе структурно-семантических параллелей, (3) найти и удержать медиальную смысловую нить в рамках целостного дескриптивного комментария перформанса культуры питания этноса, (4) корректно кристаллизировать искомые ядерные семантико-тематические зоны.

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

Общеизвестно, что первичные образцы потребления зависели от (1) ассортимента продуктов, наличие которых определялось погодными условиями и ресурсными возможностями местного ландшафта; (2) темпоральной локальности индивида/этноса; (3) его творческого технического вплетения в экономический, социополитический и культурный контекст, где объективные детерминанты смещались в пользу субъективных факторов: (а) пищевой ценности и (б) удовольствия. Исторический экскурс в прошлое [14] высвечивает несколько глобальных ключевых моментов в эволюции питания: оседлость, “приручение” огня и появление печи, одомашнивание зверей и зарождение/развитие агрокультуры, изменения пищевых традиций во времена политических экспансий/колониализаций вплоть до современной виртуальной торговли аграрными площадями [6, с. 5, 28] и эпохи сладкой жизни социально престижного туризма [9, с. 127-128].

Концепция Ч. Дарвина позволила заглянуть в генетически обусловленное поведение человека, когда охотничьи навыки в общей схеме всеядности выступали вынужденной, избирательно применяемой перманентной тактикой, а растительная пища обеспечивала значительную долю рациона питания *Homo erectus*. При этом, как замечают ученые, фитособирательство было уделом женских рук, а традиция термической обработки (растительной) пищи повысила роль женщины-кухарки, умеющей добыть и приготовить пищу [1]. В таком ракурсе ретроспективы получения пищевых источников термически обработанная, химически изменившая свой состав энергонасыщенная пища трансформировалась в мужской среде не только в предмет выклянчивания/воровства, но и соперничества за роль защитника как приготовленной пищи, так и самой “искусницы-стряпухи”, что сопрягалось ростом женской чувствительности, привлекательности, мужского агрессивного соперничества в среде подобных и заключением половых альянсов, союзов, первично подобных при добыче неприготовленной пищи/мяса [13, с. 574-576].

Из выше представленных концепций явствует, что формирование устойчивых поведенческих стереотипов “мужчины-охотника, защитника, разбойника” и “женщины-хранительницы очага, матери-кормилицы, требующей защиты” восходят еще ко временам существования эректусов, а значит характеристики этих

психологических образов как архиэлементов сознания вызывают ожидание соответствующих эксплицитных дескриптивных маркеров ГМ в ФЕ. Первичный структурно-семантический анализ ГМФЕ высвечивает следующее соотношение: (1) значительное квантитативное доминирование маскулинно ориентированных номинаций по сравнению с наименованиями феминного сегмента (179:87, в интергендерную зону отнесены ГМФЕ, (а) охватившие структурно и/или семантически оба исследуемые сегмента, (б) имеющие инверсионную референтность (16); (2) в отличие от маскулинно ориентированной ГМ, которая “тяготеет” к эксплицитной выраженности (135 ГМФЕ), маркеры противоположного сегмента приобретают свое номинативное разноцветье благодаря имплицитной ГМ (55 ГМФЕ); (3) диапазон эксплицитной представленности ГМ охватывает: (1) термины родства и родственных отношений, (2) атичные (от лат. *atis, aetas* – возраст) лексемы; (3) геолокальные маркеры; (4) собственные имена; (5) агентивные номинации. Последние две группы требуют особого рассмотрения, поскольку деформируют линейное развитие дескриптивной реконструкции практики питания в исследуемых сегментах ГМ.

Существенной ремаркой выступает тот факт, что контрастивная площадка в зоне эксплицитной ГМ феминного сегмента формируется (1) незарегистрированностью онимов в структуре ГМФЕ; (2) скудным присутствием в агентивном поле (зарегистрированы лексемы “*Köchin, Närrin, Geliebte, Hausfrau, Wirtin, Amme, Freundin, Prostituierte, Schwangere*”), в результате чего эксплицитные номинации женщины достигают лишь маргинальной позиции. При этом маркантное отличие для женщины вносит образ домашнего очага, который, совмещаясь с феминными характеристиками, (1) *оставляет повариху в пространстве дома и домашней утвари: Eine Köchin ohne Kopf, ein Henkel ohne Topf; wenn die Frau melkt, gibt die Kuh doppelt Milch; Ofen und Frau sollen daheim bleiben → ein Heimchen am Herd* “eine naive, nicht emanzipierte Frau, die sich mit ihrer Rolle als Hausfrau und Ehefrau zufriedengibt”; (2) *структурно уравнивает стряпуху и готовый результат ее работы, смещая ее тем самым из профессионального в потребительский вектор семантических отношений ГМФЕ: Frisches Brot, frische Butter, junge Mutter ist das beste Futter; Wer gutes Brot hat, bekommt leicht Fleisch dazu* “Wer eine einträgliche Stellung hat, erhält bald eine Frau”.

Свое место на кухне, у плиты находит и образ повара: *Der Koch hat seinen besten Platz am Feuer; Wenn der Koch vom Herde geht, läuft das Fett ins Feuer*. Однако он приобретает семантическую протяженность путем синхронной приемственности качеств в социальной сфере: *Der Braten verbrennt, während der Koch tanzt → Das Wasser fließt fort, auch wenn der Müller schläft; Der Koch ist der beste Arzt*, и, кроме того, готовит не для себя, а в социально иерархичном обществе: *Der Koch besorgt die Küche nicht für sich → Das ist der beste Koch, der siedet, wie's dem Herrn schmeckt*. Дополнительным качественным отличием выступает семантическая завершенность образа повара путем включения описания физических характеристик его тела: жир на пальцах, а не в животе, хороший вкус, “острый язык”, ложка и белый фартук как символические атрибуты: *Ein guter Koch hat mehr Fett an den Händen als im Bauch; Ein guter Koch muss einen feinen Geschmack haben; Wenn die Köche aufschneiden, so ist's nicht immer Schinken, es ist oft auch Rindszunge dabei; Wenn die Köche sich zanken, wird der Kohl fett; Es ist nicht jeder ein Koch, der einen grossen Löffel in der Hand hat; Es sind nicht alle Köche, die man in weissen Schürzen gehen sieht*.

Весомые качественные предпочтения маскулинный сегмент получает в следующих направлениях: (1) онимы (ГМФЕ2.1), продуктивно участвующие в регламентации церковными праздниками рабочего цикла крестьянина и относящиеся мольбы “добытчика пищи” к Богу, позволяют (а) “присвоить” авторство конечного продукта мужчиной: *Wer Fische fangen will, muss mit Gott das Netz ziehen; Wenn der Fisch nicht nach dem Wurm schnappte, liess ihn Gott nicht in den Hamen beißen → Wie der Koch, so der Brei; Wie der Speck, so das Schwein, wie die Wurst, so der Metzger*, (б) преемствовать и утвердить вектор “единого творца” стола/кухни с помощью квантитативной категории: *Zwei Köche in Einer Küche kommt einer in die Brüche; viele Köche verderben den Brei*; (2) доминантные функционально распределяющиеся агентивы: (а) статично и последовательно

совершенствуют “внешнюю преемственность” деятельности повара, очерчивая с помощью иерархической структуры общества контуры причастных к становлению гастрономии как отдельной отрасли индустрии (*König, Graf, Fürst, Gutsherr, Knecht, Bauer, Metzger, Fischer* т.д.); (б) расширяют в маргинальной зоне категорию номинаций “деятеля” с актуальным результативным значением (*Durstiger, Hungriger, Kranker/Gesunder, Gast, Freund*), которые, запечатлив в грамматической структуре контрфактические ситуации, пролонгируют диапазон носителя семантико-тематической доминанты в ходе исследования по вектору потребителя.

Маркантными выступают зоны корреляции ФЕТ и ГМФЕ (п. 1, 2), приобретающие свое семантическое развитие в маскулинном сегменте: (1) еда выступает искушением, соблазном для мужчины (п. 1.1) : *Wo Brot ist, da fehlt's an Hunden nicht*→*Wenn das Brot weg ist, empfehlen sich die Gäste; Wo das Wasser gut ist, da drängen sich die Durstigen*; (2) по линии праздника, фестиваля застолье приносит общеколлективную мужскую радость (п. 1.2): *Bei Brot und Wein kann man fröhlich sein*→*Ein Stückchen Brot und ein Glas Wein kann Festtag für den Armen sein*; (3) не все то продукт/повар/едок, что готовит(ся) и съедает(ся) (п. 2.2): *Es ist nicht alles Butter, was auf den Markt kommt*→*Es ist nicht jeder ein Koch, der einen grossen Löffel in der Hand hat; Es sind nicht alle Köche, die gern Grütz essen*; (4) хороший теплый стол, кухня, где готовится пища и кипит кастрюля, консолидируют вокруг себя мужское единство (п. 2.2): *In einer warmen Küche fehlt's an Fliegen nicht*→*Einer guten Küche fehlt's nie an Freunden; Wo die Küche raucht, da fehlt's an Freunden nicht; So lange der Topf siedet, so lange dauert die Freundschaft; Warme Küche, warme Freunde*.

Амбивалентность образа глупца (п. 2.4) развивается в двух направлениях: (1) болван тот, кто променивает мясо на кости, ест кашу вилкой или попусту тратит время за столом, остается голодным, а значит получает равную ему спутницу жизни: *Der ist ein Narr, der das Fleisch für die Knochen gibt; Brei essen nur Narren mit Gabeln; Der ist ein Narr, der hungert, weil er die Suppe blasen muss*→*Wer bei Tische singt, bekommt ein närrisch Weib*; (2) дурнем выступает и тот, кто чрезмерно ест и/или пьет, убивая тем самым самого себя: *Der ist ein Narr, der mehr verzehrt, als ihm sein Land beschert; Frass und Völlerei sind des Teufels Gasterei; Der ist ein Narr, der sich mit seinem eigenen Messer schneidet*.

Лень, сопровождающая обжорство, как и неактивность в поисках и добычи пищи, табуируются ФЕТЗ, в акцентные позиции выносятся: (1) сладость чужого украденного/выклянченного/подаренного/(даже не искренне) поданного “хлеба” вследствие отсутствия собственных затрат труда: *Gestohlenes Brot schmeckt wie Lebkuchen, Anderswo ist auch gut Brot essen*→*Es ist kein Honig so süß als der aus Nachbars Bienenstock*; (2) угроза голода, потеря чести и готовность к тумакам в ожидании дармовщины, при нескромном образе питания, т.к. чужой хлеб тяжело разжевать: *Wer auf das Brot anderer wartet, der wird oft hungern müssen; Wer am fremden Tisch' will essen, muss Fusstritte nehmen und die Ehre vergessen; Wer nicht an fremdem Tisch will essen, muss seine Mahlzeit spärlich messen; Fremdes Brot ist schwer zu kauen*.

Анализ практики питания и социальной деятельности профилирует семантическое развитие очерченных позиций в зонах корреляции ФЕТ и ГМФЕ (п. 3) в маскулинном сегменте, где формулируются (1) принцип тяжелого труда в обеспечении съестным стола с помощью образов графа, редкого белого хлеба у пекаря: *Wer Brot haben will, muss den Schweiss nicht scheuen*→*Essen und schlafen macht keinen zum Grafen; Auf den Tisch des Bäckers kommt selten Weissbrot*; (2) привлекательная позиция собственного черного, черствого хлеба и воды в мире, спокойствии и на свободе: *Brot und Wasser in Fried' und Ruh', ist besser als alle Fülle in Unruh'*→*Besser ein Glas Wasser beim Freunde als Wein beim Feinde; Besser bei trockenem Brot in der Dachspelunke, als mit Galgenangst bei fetter Tunke; Besser eine Bohne und frei, als Zuckerwerk in Sklaverei; Lieber Kraut essen als Freier, denn an des Königs Tafel sitzen als Knecht*; (3) принцип насыщения через удовольствие от собственного труда: *Wer in der Küche dient, wird vom Geruch satt*→*Der Koch wird vom Geruch (Dampf, Dunst)*

satt; (4) принцип скоротечности избыливающего богача и малоимущего нуждающегося бедняка в результате чревоугодничества: *Fette Küche macht magern Beutel*→*Wenn in der Küche übrig bleibt, so ist ein Hungriger auf der Strasse*; *Ein guter Tisch ist schlimmer als ein schlechter Dieb*; *Dicke Bohnen und Schwartemagen kann der Bauer sehr wohl vertragen*; (5) принцип солидарности при достижении благо-со-стояния, разделения с другими своего благополучия: *Wer Fleisch hat, Brot und Wein, lässt (lasse) das andere willig sein*→*Wenn man sein Brot in Wein weicht, soll man auch seinem Nachbar die trockene Rinde besprengen*; *Wenn es in deiner Küche raucht, so soll auch des Nachbars Ofen warm sein*.

Правомерность выше представленной этологической теории пищевых краж как формы полового сдерживания находим в двух точках вплетения сексуальной энергии в практику питания: (1) неконтролируемое переедание, сопровождающееся чувственной алчностью, приглашает женщину к столу: *Frass und Frauen sitzen beisammen im besten Vertrauen*; (2) холодная кухня, как и плохой продукт, отталкивают мужчину, охлаждают чувство любви: *Faule Fische hebt kein Fischer auf*; *Wo die Küche kalt, verschwinden die Gäste bald*; *kalte Küche und leere Schüssel ziehen keine Gäste herbei*→*Wo die Küche nicht mehr Raucht, wird die Liebe kalt*.

Указанные характеристики маскулинного сегмента культивируются и в имплицитной зоне ГМ, где: (1) отсутствие продукта, плохой стол соотносятся с бесхарактерным, физически неразвитым, малодушным и несамостоятельным мужчиной: *Hering ohne Wasser* “Nichtsköner”; *Verkümmerte Möhre/Nachgemachter Kuchen* “Versager “unselbständiger Mann”; *Halbe Portion* “Schwächling, Mann, den man nicht für voll nimmt”; *Schlechtes Tuch* “charakterloser Mann”; (2) хороший качественный продукт абсорбирует признаки успешного социального положения и смельчака-донжуана, флиртующего в дамском обществе: *Großer Fisch* “a) erfolgreiches Unternehmen; aussichtsreicher Posten; b) wichtiger Mann, den man für sich zu gewinnen /an Land zu ziehen/ sucht; Prominenter; c) Schwerverbrecher”; *Toller Hecht* “lebenslustiger Mann; Draufgänger; Lebemann; Frauenheld”; (3) с возрастных позиций заигрывающее поведение охватывает категории и юнца, и старца: *Loses Früchtchen* “junger Mann mit unsittlicher Lebensweise”; *Alter Bock* “a) alter, verliebter, beischlafgieriger Mann; b) alter Mann (ohne geschlechtlichen Bezug); c) altes Flugzeug; d) kriegsgedienter Offizier”; (4) беззаботность мужского флирта влечет болезненные признаки его первичных физиологических органов, указывает на чреватость такой манеры поведения венерическими заболеваниями: *Spießender Spargel* “erigierender Penis; heftige Geschlechtsgefühle eines Knaben”; *Verbogene Gießkanne* “geschlechtskranker Penis”; *Eine saure Gurke haben* “mit einem Tripper behaftet sein”.

Физическая близость с точки зрения мужчины не только впитывает признак “сладкий”, но и приобретает движущую силу в его теле благодаря визуальному каналу восприятия прекрасной плоти женщины (срав. реверсная референтность): *Dem armen Mann sein Zuckergebäck* “Geschlechtsverkehr”; *Aus der Schürze steigen* “sich für den Besucher hübsch herrichten, zurechtmachen”; *Einem armen Mann die Mühle treiben können* “langbeinig sein /weibliche Person/”.

Имплицитная пестрота номинаций женщины приобретает качественно иные свойства, выносит в центральные позиции “социально выгодные” характеристики: (1) покрывает зоны номинаций как первичных, так и вторичных признаков женского тела: *Frisches Obst* “Geschlechtsorgan eines jungen Mädchens”; *Bitterer Reis* “üppiger Frauenbusen; vollbusige Frau”; *Backe mit Mehl* “gepuderte Wange der Frau”; (2) определяет в негативном модусе дефектность женского тела и неподготовленность к физической близости: *Plättbrett mit zwei Erbsen/Korinthen/Rosinen* “flachbusige weibliche Person”; *Kümmerliches Gemüse* “a) Mädchen mit körperlichem Gebrechen; b) ungesellige Mädchen; Mädchen, die jungen Männern gegenüber unnahbar bleiben”; *kaltes Gemüse* “junges Mädchen ohne Sinn für Erotik”; (3) охватывая все возрастные категории, акцентирует в позитивном модусе готовность к отношениям с противоположным полом, репродуктивный период женщины: *Belegtes Brötchen* “Freundin eines

Halbwüchsigen“; *Eine unruhige Muschel haben* “*geschlechtlich leicht erregbar sein (Frau)*“ → *Alte verrostete Gießkanne* “*ältere Frau*“; (4) формулюють в ключевих термінах тематического поля (мясо, печь, сковорода, фартух): (а) темпераментную манеру поведения женщины в отношениях с мужчиной: *Garnierte Fleischportion* “*weibliche Person in spärlicher Kleidung mit ordinärem Benehmen*“; *Heißer Ofen* “*liebesgieriges Mädchen*“; (б) ключевую физиологическую задачу ее тела – продолжение рода: *Dicke Schürze* “*Schwangere*“; *Der (Back)Ofen fällt (bricht) ein (zusammen)* “*die Frau hat entbunden*“.

Імплицитно сформований смислової пучок взаємозависимих субстанціональних характеристик і чуттєвих якостей жінки розкриває генезисне сублимування образів Єви-искусительниці і Марьи-искусниці, преобразовує тем самым сексуальную активність в соціально прийнятну діяльність. Експлицитне участь ключевих тематических денотатів в унісон сопрягається з показателями трудолюбивої хранительниці домашнього очага, прив'язується к образцовому вихованню дочки, її готовності к самостійному веденню господарства: *Wo die Löffel schwarz sind, da ist die Tochter faul; gute Hausmutter sieht lieber den Rauch in ihrem Hause als Feuer auf fremdem Herde; eine brave Hausfrau bleibt daheim; der Frau, die die Küche gibt, verkündigt man die ganze Woche heilige Tage.*

С природної скромністю фемінна ГМ претерпеває експлицитну інверсію і отримує з позицій своєї історически первинної щоденної практики телесне облачення в імпліцитних маркерах гастрономических денотатів, глибока архаїка котрих дозволяє (1) побачити переміщення інстинктивних енергій в неінстинктивні форми поведінки, зрозуміти преобразование якостей емоцій, супроводжують діяльність, в десексуалізований ракурс; (2) занурити в амбівалентну природу авторського і споживачього вектора семантических відносин ГМФЕ; (3) осмислити нестандартну утончену особливість репрезентації жіночої телесності, адресованої чоловікові; (4) сфокусувати семантическим путем достаточний широкий спектр соціально акцентированих ознак досліджуваних сегментів ГМ.

Семантическая дистанція між чоловіком і жінкою підтримується зоною окультуреної техніки приготування їжі (п. 2.3), де жарений продукт і розогрета спеціями кров' наділяють мужське тіло агресивним весел'ям і додатковою силою, тоді як зміна смакових параметрів (вареної їжі (подгоревший суп, неосвяченне м'ясо, сіль) влічєт за собою модифікацію соціального положення жінки, сигналізуючи о її влюбленому стані або втраті свого ціломудрія: *Trocknes Brot mit Freuden ist besser als Braten mit Zank; Der Pfeffer bringt den Mann aufs Pferd und die Frau unter die Erd'* → *Verliebte Köchinnen versalzen die Suppe; Die Suppe ist angebrannt (angesangelt), die Köchin will freien; Sie hat ungeweiht Fleisch gekostet/schon Salz geleckt* “*Von Mädchen, die vor der kirchlichen Einsegnung ehelich gelebt haben*“.

Етнограф Леви Стросс підкреслює, що нейтральні і стабілізуючі властивості їжі захищають організм від руйнівного впливу природної енергії, орієнтуючи тем самым господарку в її практиці приготування щоденної їжі на збереження точки рівноваги в балансе природи і культури [2, с. 382-384]. Концентрація підвищеного потенціалу дійсних соціальних і фізіологіческих сил спостерігається в віковій категорії дівчинки, котра виступає і привабливою, і підприємливою, находливою, і готовою дати відпор: *knusprige Brezel* “*anziehendes Mädchen*“; *kesse Nudel* “*lebenslustiges umgängliches unternehmungslustiges Mädchen*“; *ruppige Rübe* “*freches, schlagfertiges Mädchen von der Straße*“, що дозволяє побачити “во власті” фемінного сегмента ГМФЕ семиотическую можливість зміни звичного ритму гендерного порядку культури.

Осуществлений зріз в рамках тематического поля показав життєву необхідність мовних категорій експлицитності і імпліцитності, чьи механізми дозволили розглядати зливі коливаючісмящення “описативного механізму” “гендерного маятника” в рамках онтології антропологіческой думки, увенчаної домінантністю агентивного поля соціальних відносин і коронованої ідеологією генеричності мужського граматического роду.

Вкладывая себя в ежедневную пищу, женщина моделирует свою идентичность “через Другого”, “забота-о-Другом” выступает основополагающей для ее идентичности, “...в то время как мужской этос имеет законодательный настрой, т.е. опирается на утвержденный обществом, гласно или негласно, порядок коммуникации” [3, с. 138].

Спектральность отношений участников исследуемой социальной арены реализуется в условиях натуралистической общедоступности гастрономического субстрата, который (1) *совмещает в пищевом режиме немецкоязычного этноса злаковую и мясную модели питания, вовлекая тем самым обеих в свое денотативное поле: Einer guten Köchin wächst das Fleisch unter den Händen; Es ist ein schlechter Koch, der das Fleisch nur auf einer Seite brätet*; (2) *вводит в эротическое искушение гастрономической метафоры представителей обеих полов, когда хлеб любимой слаще материнського, равно как и плохой хлеб любимого, но свой приятен на вкус: Das Brot der Geliebten ist süßer als der Mutter Kuchen; Auch schlechteres Brot schmeckt wohl bei geliebtem Mann und eigenem Kohl*; (3) *равнозначно включает в причинно-следственную взаимосвязь смерти и еды как мужчину, так и женщину: Wer sich nahe hält zum Tisch und fern von den Frauen, der kann ein langes Leben schauen; Wo Koch und Kellner verderben, da ist nicht viel zu erben*; (4) *акцентирует (ФЕТ2.2–2.4) непритязательность к пищевым ресурсам, т.к. всякая пища имеет свои преимущества и недостатки, хорош тот продукт, который выполняет без ущерба для здоровья свое прямое функциональное назначение – насытить, наполнить энергией тело: Kein Fisch ohne Gräten, kein Mensch ohne Mängel; Ein gedeckter Tisch stillt viel Streit; Besser ein guter Tisch als ein schöner Wisch*.

“Один, ..., окультуривает то, что было природным; вторая натурализирует то, что прежде относилось только к культуре. Переходя от мужчины к женщине, слово становится плотью” [2, с. 229]. Во власти последнего оживить или предать забвению насущную востребованность генетической синхронизации рода человеческого с окружающей средой. В его руках сохранить для потомков гастрономические правила выживания предков, транслировать неповторимость и своеобразие этнических / национальных / региональных систем кухонь, неиссякаемая индивидуальность которых увлекает в дальнейшие исследования. В его плену фактографическое воспроизведение сегодняшней реальности жизни.

История показывает, что приход женщины к официальному столу эстетизировал застольные манеры поведения мужчин: исчезли смертельный бой за столом, привычка сморкаться и вытирать жирные руки об одежду, поднимать упавшее в тарелку или хватать всей рукой пищу [8], тогда как давнишний вынужденный уход женщины из дома на заработки, совершенный в эпоху роста индустриальных городов и появления фабрик [7, с. 172, 181, 182], в условиях давящего роста индустриально изготавливаемых функционально удобных продуктов, стал результатом общественно выгодной системы политизации стола с ее иллюзорной идеей о здоровом образе питания сосуществующих индивидуумов в рамках целостного коллектива. Непосредственное влияние гастрономического субстрата на телесный уровень человека возвращает к вопросу о причине фактически дольшей продолжительности жизни женщины по сравнению с мужчиной (≈ на 5-10 лет): шанс изменить свою практику питания с целью продления своего золотого века или это божья кара за практикуемый режим питания остаться одной, или это настойчивая природная мольба реальности сохранить своих маленьких человечиков: мужчину и женщину, севших когда-то за один совместный стол, в безбрежных структурах современного общества, игнорирующего их ценностные ориентиры и разрушающего своим жестким пространственно-временным ритмом сердцебиение миниатюрной ячейки, члены которой в равной степени несут ответственность за качественную чистоту генетической информативности рода.

Литература

1. Добровольская М.В. Особенности питания человека позднего каменного века и некоторые вопросы поведения // В кн.: Этология человека и смежные

дисциплины. Современные методы исследований. Под ред. М. Л. Бутовской. – М.: Ин-т этнологии и антропологии РАН, 2004. – С. 88-111.

2. Леви Стросс К. Происхождение застольных обычаев // Мифологии. В 4-х тт.. Том 3. Пер. Е. О. Пучкова. – М., СПб.: Университетская книга, 2000. – 461 с.

3. Сохань И. В. Тоталитарный проект гастрономической культуры (на примере сталинской эпохи 1920-1930-х годов) – Томск : Изд-во Томского ун-та, 2011. – 232 с.

4. Abteilung 1 Aberglaube /Handwörterbücher zur deutschen Volkskunde, B.3 Freen – Hexenschuss /hrsg. vom Verband deutscher Vereine für Volkskunde – Berlin und Leipzig: Walter de Gruyter & Co, 1930/1931. – 1920 S.

5. Duden Redewendungen/Wörterbuch der deutschen Idiomatik, 2., neu bearbeitete und aktualisierte Auflage. – Dudenverlag: Mannheim, Leipzig, Wien, Zürich, 2002. – Band 11. – 956 S.

6. Fleisch frisst Land: Ernährung, Fleischkonsum, Flächenverbrauch / Harald von Witzke, Steffen Noleppa, Inga Zhirkova / WWF Deutschland Studie. – Berlin: Druckhaus Berlin-Mitte, GmbH, Oktober, 2011. – 72 S.

7. Hirschfelder, Gunther Europäische Esskultur: eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute – Frankfurt/New York: Campus Verlag GmbH, 2001. – 327 S.

8. Kindt, Michael Erste Tischsitten, oder "Wann hörte der Totschag bei Tisch auf?" [online] [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

<http://esskultur.net/>

9. Spodo, Hasso Der Aufstieg des Massentourismus im 20. Jahrhundert // In: Die Konsumgesellschaft in Deutschland 1890-1990: ein Handbuch / Heinz-Gerhard Haupt, Claudius Torp (Hg.) – Frankfurt/Main: Campus Verlag GmbH, 2009. – S. 114-128.

10. Volkskundliche Beiträge. Anlässlich der Eröffnung des Instituts für Volkskunde der Universität Wien / Veröffentlichungen des Instituts für Volkskunde der Universität Wien / hrsg. von Helmut Fielhauer und Ingrid Kretschmer, Band 1. – Wien : A.Schendl, 1966. – 191 S.

11. Wahrig G. Deutsches Wörterbuch / 7., vollständig neu bearbeitete und aktualisierte Auflage. — München: Bertelsmann Lexikon Institut, 2002. — 1451 S.

12. 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.

13. Wrangham R.W., Jones J.H., Laden G., Pilbeam D., Conkin-Brittan N-L. The Raw and the Stolen. Cooking and the Ecology of Human Origins // Current Anthropology, December, 1999. – V. 40, № 5 – p. 567-577.

14. Zeittafel der Kochkunst und der Ernährungsgeschichte / Kochkunstwelten [online] [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

http://www.koch-welten.de/zeittafelder_kochkunst.htm.