

УДК 81'373.2

КОНЦЕПТНОЕ ПОЛЕ «ЕДА» В ЛУГАНСКОЙ РЕГИОНАЛЬНОЙ КАРТИНЕ МИРА

Машикович И. А.

*ГОУ ВО ЛНР «Луганский государственный университет
имени Владимира Даля», г. Луганск, ЛНР
E-mail: inn5104@yandex.ru*

В статье рассмотрено концептное поле «еда» в луганской региональной картине мира. Еда является универсальной составляющей культуры повседневности любого народа; обладает наибольшей, по сравнению с иными видами материальной культуры, этнической и культурно-бытовой устойчивостью; ей присуща национальная, в том числе и региональная, специфика. В связи с этим концептополе «еда» предоставляет значимую информацию о менталитете, правилах и нормах поведения, восприятии окружающего мира носителями языка, проживающими на определенной территории. Данное концептополе рассмотрено с позиции региональной лингвокультурной маркированности. В исследовании выявлены базовые категории концептного поля «еда», которые представлены в виде центра (ядра), центральной зоны, ближней и дальней периферии. Описано концептное субполе «еда, которую берут с собой» (содержит микрополя: «еда, которую берут с собой преимущественно мужчины», «еда, которую берут с собой преимущественно женщины», «еда, которую берут с собой студенты», «еда, которую берут преимущественно в праздничные дни»), наполнение которого связано с региональными особенностями менталитета жителей. Определено, что региональные наименования блюд служат средством отражения особенностей национального менталитета.

Ключевые слова: концепт, концептополе, концептное субполе, региональная маркированность, менталитет.

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность исследования заключается в том, что в нем впервые делается попытка охарактеризовать концептополе «еда» в луганской региональной картине мира. Важно отметить, что в системе национальных ценностей концептополе «еда» занимает одну из ключевых позиций. В лингвистике исследуются как отдельные языковые поля, так и полевой характер языка в целом. Многие исследования показывают плодотворность полевой модели языковой системы, которая представляет язык в качестве системы полей, которые переходят друг в друга, а также взаимодействуют в своих периферийных зонах и имеют многоуровневый характер. Как отмечает В. П. Абрамов, семантическое поле – это упорядоченное множество единиц с общим значением, группирующееся вокруг ядерной семемы [1, с. 25]. Семантическое поле имеет определенную структуру: в нем выделяются ядро, центральная часть и периферия; его единицы в пределах «сфер» семантического поля закономерно связаны различными повторяющимися, регулярными отношениями; также данные единицы часто отличаются и стилистически [1, с. 26–27]. Ученый подчеркивает, что характерные элементы семантического поля – это измерения поля, семантические отношения его единиц, центр и периферия, взаимоотношения данного поля с другими, смежными полями [1, с. 30].

По мнению З. Д. Поповой, И. А. Стернина, полевая модель утверждает представление о языке как системе подсистем, между которыми происходит взаимодействие и взаимопроникновение [14, с. 7]. Семантическим полем называют иерархическую структуру множества языковых единиц, объединенных общим значением и отражающих в языке определенную понятийную сферу, лексическую категорию высшего порядка, синтезирующую в себе частные категории (синонимия, антонимия и т. п.). С позиции ономастического описания языка, то есть в направлении от определенного смысла к средствам его выражения, есть возможность представить лексику в виде системы взаимосвязанных и взаимодействующих полей, что образуют сложную и специфическую для каждого языка «картину мира», определяющуюся его внутренней формой [11, с. 2]. Единицы поля обычно группируются вокруг лексемы, что выражает его общее значение. Несущая общее значение поля единица, а также ее ближайшее окружение образуют ядро семантического поля. Если поле представить в виде сферы, то его единицы будут располагаться слоями на разном удалении от ядра по степени их смысловой близости к общему значению поля, которое наиболее ярко представлено в ядре и центре семантического поля и постепенно угасает при удалении к его периферии [11, с. 15]. Так, Л.А. Новиков представляет структуру семантического поля следующим образом. Поле состоит из ядра (имя поля, общее значение), центра (специализированные классы с более сложным значением) и периферии (вторичные наименования) [11, с. 6].

Е. А. Половинко отмечает, что при конструировании любого семантического поля одинаково важную роль играют и собственно языковые факторы, и внеязыковые. По его мнению, семантическое поле – категория в равной степени лингвистическая и экстралингвистическая. Ученый указывает следующие лингвистические параметры, которые регламентируют выделение и описание конкретного семантического поля: формирование семантического поля производится вокруг избранного интегрального значения, с учетом объективных внешних факторов и реальных возможностей исследователя; в состав семантического поля включаются те лексемы, в семантической структуре которых присутствует сема, которая получила статус интегральной для исследуемой словесной группировки; семантическая структура конститuentов поля квалифицируется с опорой на словарную дефиницию; в соответствии с позицией интегрального семантического компонента в содержании лексической единицы определяется ее место в структуре семантического поля (в ядерной, центральной или периферийной части) [13].

По определению И. М. Кобозевой, поле – это совокупность языковых единиц, которые объединены содержанием, отражают понятийное, предметное или функциональное сходство обозначаемых явлений [7, с. 99]. Концептополем же называют ментально и семиотически разработанную сферу этнокультурного пространства, которая объединяет концепты как факты культуры [8, с. 54]. Концептуальное поле выступает как своеобразный симбиоз семантических и понятийных полей, поскольку является интегрированным целым, существенные признаки которого формируются через взаимосвязи частей [15, с. 167].

М. В. Пименова отмечает, что концептуальное поле – содержательная категория, которая зафиксирована в языковых единицах. Его структура сформирована благодаря нескольким важным свойствам: «мотивирующим признакам слова, которые непосредственно связаны с историей слова и жизнью его в языке; образным признакам,

которые актуализируются через ту или иную сочетаемость; понятийным признакам, которые так или иначе создают семантическое поле; ценностным признакам, которые, безусловно, скрыто или явно отражают ментальные характеристики этноса» [цит. по: 5, с. 21].

Л. В. Лаенко отмечает, что следует учитывать тот факт, что концептуальное поле является фрагментом концептуальной системы говорящего социума, который отражает этническую шкалу ценностей, в том числе и действующие культурные коды [10, с. 34].

Наименования еды имеют особое культурно-специфичное значение и отражают образ жизни, который присущ определенному языковому коллективу. Восприятие концепта «еда» предполагает наличие культурной и лингвокультурологической компетенции, что обобщает знания, содействует глубокому пониманию природы закрепленного за определенным языковым знаком культурного смысла, в том числе культурных установок и традиций жителей региона [17].

Принимая во внимание тот факт, что пища является важным компонентом культуры каждого народа, проблема изучения концепта «еда» вызывает интерес как лингвистов, так лингвокультурологов, психолингвистов, философов и психологов. Среди ученых, занимающихся изучением структуры и содержания данного концепта, можно выделить М. А. Абакарову, Е. Э. Бариллову, А. Вежбицкую, Ю. В. Вельдину, З. А. Гулова, Ю. Л. Злобина, О. В. Кучкильдтну, Н. С. Марушкину, И. К. Миронову, О. Г. Савельеву и др.

А. Вежбицкая пишет о том, что еда представляет собой межъязыковое лексическое понятие, универсально лексикализованное, а также присутствующее во всех этнокультурных общностях [3, с. 381].

По мнению О. В. Кучкильдиной, еда – основополагающая ценность в жизни человека. Поэтому многие категории концепта «еда» отражены в сознании человека, его менталитете именно в лексических единицах, представляющих продукты питания, с которыми человек часто сталкивается в своей повседневной жизни. Автор отмечает, что концепт «еда» может характеризоваться по-разному: наносить определенный вред здоровью человека (*полуфабрикаты, фаст-фуд, консервы*); отражать культуру поведения за столом, принятия пищи; являться средством поддержания контакта между людьми, улучшения как деловых, так и личных взаимоотношений; еда ассоциируется с приятными ощущениями, побуждающими человека к действию; сопряжена с идеей красоты; представляет собой материальную форму выражения человеческого счастья; связана с музыкой, артистичностью, добродетельностью, как проявлениями жизни; сопоставима с выносливостью, гостеприимством, гигиеной и бизнесом и др. [9, с. 195–196].

Лексема «еда» – высокочастотное слово, которое занимает центральное место в семантическом поле еда: оно обладает довольно большой словосочетательной и деривационной активностью, выражает существенные элементы национальной культуры. Еда – стилистически нейтральное слово, слово с обобщенной семантикой, имеющее обширные ассоциативные связи, а также представляющее страноведческую ценность, так как отражает основную, бесспорно, важную страноведческую информацию [2, с. 91]. Данное слово является, несомненно, знаком базовой категории.

Исследователи сходятся во мнении, что задача описания национальной самобытности непосредственно связана с проблемой взаимопонимания, которая особенно остро ощущается в наше время, когда, с одной стороны, по словам Г. Гачева,

КОНЦЕПТНОЕ ПОЛЕ «ЕДА» В ЛУГАНСКОЙ РЕГИОНАЛЬНОЙ...

«народы мира максимально сближаются по образу жизни, быту, производству, культуре, а с другой – обостряется национальная чувствительность» [4, с. 59]. Еда соотносится с различными типами знаний, в ее наименованиях отражаются и ценностные аспекты сознания жителей определенного региона.

Картина мира какого-либо языка и есть та преобразующая сила, которая формирует у его носителей представление об окружающем мире через язык как «лингвальный мир» [19, с. 98]. Концептуальная система языка сохраняет все познанное народом. В нем фиксируется картина мира, свойственная определенному народу. Картина мира подвижна, изменчива, она развивается и дополняется новыми сведениями, обусловленными движением человеческой мысли, устремленной к познанию [12, с. 131].

Цель статьи – охарактеризовать концептное поле «еда» в луганской региональной картине мира, выявить его базовые характеристики, описать концептное субполе «еда, которую берут с собой».

Материалом исследования послужили данные, которые были получены путем анкетирования, проведенного среди жителей города Луганска; наблюдения за речью жителей города. В эксперименте приняли участие 450 жителей города (264 женщины и 186 мужчин), возраст которых – от 19 до 57 лет, образовательный статус – среднее, специальное, неоконченное высшее, высшее образование. Реципиентам было предложено дать словесные реакции на предложенные слова-стимулы. Основным методом исследования был метод построения радиальной модели, которая базируется на основе прототипа, структурируется по схеме «центр – периферия» и предполагает существование в категории компонентов, которые входят в центральную зону, ближнюю и дальнюю периферии.

ИЗЛОЖЕНИЕ ОСНОВНОГО МАТЕРИАЛА ИССЛЕДОВАНИЯ

Итак, концептополе – «сегмент концептосферы, отвечающий за организацию определенного когнитивно-семантического пространства» [16, с. 174]; концептополя являются объединениями типологически и семантически однотипных концептов [19, с. 88]. Например, в концептополе «еда» в луганской региональной картине мира входят концептные субполя «еда повседневного употребления» (различается по месту употребления блюд в пищу), «еда, которую берут с собой» (на работу, учебу, пикник, в поездки), «еда, привязанная к событиям» (содержит субполя «праздничная еда», «постная еда», «ритуальная еда»), «еда с аксеологической точки зрения» (включает в себя бинарные оппозиции «вкусная еда»/«невкусная еда», «полезная еда»/«вредная еда») и др.

Базовые категории концептополя «еда» в региональной языковой картине мира представлены в виде центра (ядра) – еда, пища; центральной зоны – названия блюд, напитков, продуктов питания, периферии (метафорической и метонимической). Периферийная зона концептополя «еда» в региональной картине мира выражена следующим образом: еда как жизненная необходимость («Без ума проколотишься, а без хлеба не проживешь», «Без еды и воды ни туды, ни сюды», «Без соли, как и без воли, жизнь не проживешь» и др.); еда как праздник (салат оливье, мандарины, холодец (Новый год), салат Мимоза «8 Марта», гусь с яблоками «Рождество», конфеты-николайчики «День Святого Николая», куличи, паски, крашенки (Пасха) и др.); еда как соблюдение традиций («Хлеб всему голова», «Ешь кутью, поминай Кузьму», «В пост редьки хвост» и др.); еда как психологический аспект («Ведет себя, как деловая колбаса», «Они меня

скоро съедят», «Тоска ест сердце», «Целыми днями ест домашних», «Ведет себя, как овощ» и др.); еда как характеристика внешности человека (пальцы как сардельки; голова, как кочан капусты; кожа, как персик; выглядишь, как огурчик; лицо, как кровавая отбивная и др.) и др. Отметим, что в региональной языковой картине довольно обширным является субполе «еда, которую берут с собой», наполнение которого связано с региональными особенностями менталитета жителей.

На содержание концептополя «еда» влияют принятые в каждом определенном обществе представления об образе жизни, менталитете, нормах и правилах поведения, поэтому считаем уместным рассматривать концептополя в аспекте региональной маркированности. Региональная маркированность характеризуется определенной смысловой и функциональной нагрузкой, например, выполняет функцию номинации уникальных региональных явлений. Е. Д. Селифонова отмечает, что чаще всего маркированность национальной специфики создается специфическими для данного народа словами: «Это либо обозначения каких-либо реалий, известных только носителям одной нации или нескольким нациям, связанным общностью культуры или религии, характерные для какой-то одной страны» [18, с. 65]. По мнению В. И. Теркулова, национальная спецификация обеспечивается именно языком [19, с. 65].

Рассмотрим концептополе «еда, которую берут с собой» в луганской региональной картине мира. В Луганске и области еду, которую берут с собой, называют *тормозок*. Первоначально, так называли обед шахтеров, который они брали с собой, спускаясь в шахту; обычно он состоял из сала или колбасы и хлеба; заворачивались такие продукты в газету (редко в бумагу). Выбор продуктов не случаен, ведь труд шахтеров очень тяжел, из-за чего их организм требует сытной пищи; такая пища не пропадает из-за высокой температуры в шахте.

Данное название, вероятно, закрепилось по следующим причинам. Изначально горячую еду в шахты брали в специальных сосудах – шахтерских термосах (или, как их еще называли, «термосках»). Уместным было использование шахтерами фразы наподобие: «давай достанем термосок и поедим». Со временем горячую пищу в шахты перестали привозить, так как в связи с увеличивающимися темпами добычи угля на это уже не было времени. Однако при этом пищу, которую они брали с собой на работу, продолжали называть термосок, перенеся на нее старое, привычное, наименование. В результате сосуд для горячей пищи термос (термосок) трансформировался в народноэтимологическое наименование тормозок, под которым понимали уже любую еду, которую шахтеры брали с собой на работу.

В наше время жители города и области наименование *тормозок* используют не для названия какого-то определенного продукта или продуктов, а для номинации различного рода емкостей, в которые, собственно, они кладут еду на работу, в школу, для пикника или в дорогу, комплексно называя сам сосуд и продукты в нем. В качестве наименования емкостей используют следующие лексемы: *судочек*, *лоточек*, *контейнер* (этот вариант более распространен среди молодежи), *фольга* (используют, если нужно, чтобы пища сохранила свою температуру), иногда *бумага* или *пакет*. Среди жителей Луганска и области очень распространены такие обороты, как *собрать тормозок*, *взять тормозок*, под которыми подразумевают приготовить, собрать и упаковать еду. Особенность тормозка заключается в том, что он должен быть компактным, а продукты, входящие в его состав, – питательными, небыстропортящимися и удобными в употреблении. При

КОНЦЕПТНОЕ ПОЛЕ «ЕДА» В ЛУГАНСКОЙ РЕГИОНАЛЬНОЙ...

этом сам тормозок должен быть экономным, дешевле, чем поход на обед в кафе или столовую. Достаточно распространено в данном регионе и название *перекус*.

Рассмотрим концептное субполе «еда, которую берут с собой» в луганской региональной картине мира.

1. Концептное субполе «еда, которую берут с собой» включает в себя такие наиболее частотные категории:

1.1. *Еда, которую берут с собой преимущественно мужчины:*

1.1.1. горячая еда:

– *горяченькое* (борщ или суп различных видов в термосе, которые в основном берут люди, работающие посуточно);

– *бомжики* – то есть еда быстрого приготовления (их называют так из-за низкой стоимости; они же *бич-пакеты*: лапша, картофель и т.д.; их употребляют преимущественно холостые мужчины; когда возникла необходимость срочно выйти на работу и не было времени собрать полноценный тормозок; когда есть финансовые трудности);

1.1.2. мясные блюда:

– *отварное мясо, запеченное мясо* (так как оно питательное, но при этом не жирное и не требует разогрева);

– *сардельки, сардели*;

– *котлеты мясные* (преимущественно из куриного мяса, так как оно более доступно для большинства жителей);

– *фаршированный мясной рулет* (его также называют мясной рулет «Луганский»);

– *перец, фаршированный мясом*;

– *ленивые отбивные*;

– *блинчики с мясными начинками* (преимущественно из курицы, говядины, свинины, печени с пережаренным луком);

– *ежики* (котлеты из рубленого мяса);

– *биточки мясные, отбивные* (чаще всего из куриного мяса);

– *пельмени, пельмеши, пельменки* (преимущественно покупные);

– *яйца вареные куриные* и т. д.

1.1.3. блюда из животного жира:

– *соленое сало с прожилками, сало и др.*

1.1.4. блюда, приготовленные из яиц:

– *яйца вареные куриные* и т. д.

1.1.5. блюда, приготовленные из круп:

– *каша гречневая, греча, гречка*;

– *каша рисовая*;

– *каша перловая, перловка, перловочка* и т. д.

1.1.6. блюда, приготовленные из овощей:

– *картофель, картошка, картофан*;

– *картошка в мундире*;

– *картошка вареная*;

– *мятка, толченка* (картофельное пюре);

– *запеканки* (как мясные, так и сборные, выбор зависит от достатка в семье, а также времени года);

– *овощные запеканки* и т.д.

1.1.7. макаронные изделия: *макароны, макароники, спиральки, ракушки и т.д.*

1.1.8. хлебобулочные изделия:

– *хлеб серый или черный* (так как меньше крошится, чем белый, и поэтому более удобен в употреблении, а также является более сытным);

– *батон «Луганский» нарезанный;*

– *таковая булка* (она же *булка с таким*, то есть булка без начинки, которая является универсальной в употреблении, ее можно совмещать как с солеными, так и сладкими продуктами);

– *пирог* (пирожки с начинками);

1.1.9. блюда к чаю:

– *бутерброды;*

– *бутеры с колбасой и сыром;*

– *чайная колбаса* (вареная колбаса без сала, из которой делают бутерброды к чаю, стоимость ее невысокая) и др.

1.2. *Еда, которую берут с собой преимущественно женщины:*

1.2.1. горячие блюда:

– *горячая чашка, горячая кружка* (супы из пакетов быстрого приготовления);

1.2.2. хлебобулочные изделия:

– *сухие хлебцы злаковые с различными добавками* (являются либо низкокалорийными, либо не содержат калорий);

– *хлеб «Добродиевский»* (по наименованию торговой марки «Добродия»);

– *хлеб «Спаровский»* (по наименованию производителя «Спар») и т.д.

1.2.3 мясные блюда:

– *мясо отварное* (преимущественно куриное, т.к. является диетическим и доступным);

– *домашний лаваш с курицей и овощами* и т.д.

1.2.4. рыбные блюда:

– *запеченная рыба;*

– *обжорики* (котлеты рыбные) и т.д.

1.2.5. салаты:

– *салаты овощные;*

– *салаты с курицей;*

– *салаты с буряком*, то есть *свеклой* (чаще употребляется в осенне-зимний период) и т. д.

1.2.6. молочные блюда:

– *йогурт;*

– *творожок, творожная масса;*

– *сладкие сырки/сырочки;*

– *плавленные сырки/сырочки* и т. д.

1.2.7. блюда к чаю:

– *вкусняшки к чаю* (разнообразные сладости к чаю);

– *бутерброды, бутеры* (с колбасой, сыром);

– *булочки «Добродиевские»* (по наименованию торговой марки «Добродия»);

– *булочки «Спаровские»* (по наименованию производителя «Спар»);

– *сладкие колбаски* (смесь из печенья, сгущенного молока и орехов) и т. д.

1.2.8. блюда, приготовленные из круп и злаков:

- мюсли;
- хлопья;
- каши быстрого приготовления;
- каша гречневая, гречка, гречечка;
- каша рисовая и т. д.

1.2.9. блюда из овощей:

- тушеные овощи;
- тушеная капуста;
- винегрет и т. д.

1.2.10. фрукты:

- сезонные фрукты;
- тропические фрукты и др.

1.3. Еда, которую берут с собой студенты:

- бутики, бутеры (бутерброды с колбасой или сыром);
- бомжики, бич-пакеты (особенность заключается в том, что их молодежь

употребляет в качестве перекуса в сухом виде);

- снеки, хрустики;
- сосиска в тесте;
- горячий кот (беляши) и др.

1.4. Еда, которую берут преимущественно в праздничные дни:

1.4.1. хлебобулочные изделия (для бутербродов):

- бутербродный хлеб (нарезанный);
- хлеб «Бородинский»;
- батон «Луганский» нарезной/нарезанный;
- хлеб янтарный с изюмом;

1.4.2. мясные изделия:

- луганские деликатесы (колбасные изделия местного производителя);
- колбасы ЛД (колбасы торговой марки «Луганские деликатесы»);
- буженина, буженинка;
- мясные пальчики;
- мясные отбивные;
- ленивые отбивные и т. д.

1.4.3. молочные изделия:

- твердые сыры (сыры твердых сортов);
- сырные нарезки;
- сырные намазки;
- сырные закуски и т. д.

1.4.4. десерты:

- мынтусы, ментосы (то есть вкусоности/сладости не на каждый день);
- лучиановские десерты (десерты производителя «Лучиано»);

– Шахтерский торт (популярен в любое, даже жаркое, время года, благодаря особой рецептуре; состоит из куса черного, как уголь, горького шоколада и в оригинальном исполнении имеет сверху оформление в виде терриконов (конусообразный отвал пустой породы на поверхности земли при шахте);

- пасхи, паски, куличи, куличики (в период празднования Пасхи) и т. д.

1.4.5. блюда из овощей:

- *овощные нарезки*;
- *соленья* (консервированные огурцы, помидоры, грибы, оливки, квашеная капуста)

и т. д.

1.4.6. фруктовые блюда:

- *фруктовые нарезки*;
- *сезонные ягоды* и др.

ВЫВОДЫ

В ходе исследования выявлены базовые категории концептного поля «еда», которые представлены в виде центра (ядра), центральной зоны и периферии (метафорической и метонимической). Определено, что в луганской региональной картине мира одной из базовых категорий концептополя «еда» выступает концептное субполе «еда, которую берут с собой», которое включает в себя следующие микрополя: «еда, которую берут с собой преимущественно мужчины» (включает 37 наиболее частотных лексем), «еда, которую берут с собой преимущественно женщины» (включает 30 наиболее частотных лексем), «еда, которую берут с собой студенты» (включает 8 наиболее частотных лексем), «еда, которую берут преимущественно в праздничные дни» (22). Рассматриваемое субполе является довольно обширным, включает в себя наименования высококалорийной (обилие мясных и мучных блюд, каш и др.), доступной и удобной в употреблении пищи. Этот факт можно объяснить тем, что в Луганске и области сосредоточено много промышленных предприятий, требующих от рабочих высокой затраты энергии. Наблюдается также обилие в рационе овощных и зерновых культур, так как плодородные черноземы региона являются оптимальными для их выращивания. Найдены отличия в рационе питания жителей разных полов и возрастов, что связано преимущественно с видом их деятельности (у мужчин чаще всего тяжелая работа на производстве, у женщин – офисная, менее физически активная; для мужчин важна питательность блюд, для женщин – легкость и низкокалорийность, для студентов характерен легкий и быстрый перекус между парами и т.д.). Определено, что в Луганске и области для названия «еды, которую берут с собой» существует региональное наименование «тормозок», которое связано со спецификой местной речи. Выявлено, что региональные названия блюд могут служить средством отражения особенностей национального менталитета жителей.

Список литературы

1. Абрамов, В. П. Семантические поля русского языка: монография / В. П. Абрамов. – М., Краснодар, 2003. – 338 с.
2. Багана, Ж. Понятие «Еда» как отражение национально-культурной специфики (на материале группы «Домашняя птица» в немецком и русском языках) / Ж. Багана, Я. Ю. Кравец // Вестник ИГЛУ. – 2013. – №1. – С. 90–93.
3. Вежбицкая, А. Язык. Культура // А. Вежбицкая. – М.: Русские словари, 1996. – 416 с.
4. Гачев, Г. Д. Национальные образы мира. Евразия – комос кочевника, земледельца и горца / Г. Д. Грачев. – М.: Институт ДИДИК, 1999. – 368 с.
5. Зубарева, Е. О. Концептуальное поле в современной лингвистической парадигме / Е. О. Зубарева, С. В. Шустова, Е. В. Исаева // Евразийский гуманитарный журнал. –

2019. – №3. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kontseptualnoe-pole-v-sovremennoy-lingvisticheskoy-paradigme>.
6. Клименко, Н. Ф. Роль антонімії у формуванні семантичних полів / Н. Ф. Клименко // Лексична семантика в системі «людина – машина». – К.: Наукова думка, 1986. – С. 25–51.
7. Кобозева, И. М. Лингвистическая семантика / И. М. Кобозева. – Москва: Эдиториал УРСС, 2000. – 352 с.
8. Кошарная, С. А. Миф и язык: Опыт лингвокультурологической реконструкции русской мифологической картины мира / С. А. Кошарная. – Белгород: БелГУ, 2002. – 288 с.
9. Кучкильдина, О. В. Обозначение концепта «Еда» в устойчивых выражениях, цитатах и афоризмах русского, английского и немецкого языков // Вестник ЧГПУ. – 2013. – №2. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/oboznachenie-kontsept-a-eda-v-ustoychivyh-vyrazheniyah-tsitatah-i-aforizmah-russkogo-angliyskogo-i-nemetskogo-yazykov>.
10. Лаенко, Л. В. Концептуальное поле как способ организации лексикона носителя английского языка / Л. В. Лаенко // Вестник ВГУ. Серия: Лингвистика и межкультурная коммуникация. – 2012. – №1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kontseptualnoe-pole-kak-sposob-organizatsii-leksikona-nositelya-angliyskogo-yazyka>.
11. Новиков, Л. А. Эскиз семантического поля / Л. А. Новиков // Избр. труды. Том II. Эстетические аспекты языка. – М.: Изд-во РУДН, 2001. – С. 554-570.
12. Пименова, М. В. Типы концептов и этапы концептуального исследования // Вестник КемГУ, 2013. – №2(54). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/typy-kontseptov-i-etapy-kontseptualnogo-issledovaniya>.
13. Половинко, О. О. Лінгвістичні та екстралінгвістичні фактори наповнення семантичних полів у сучасній російській літературній мові (семантичнеполевік): автореф. дис. на здобуття наукового ступеня кандидат афілологічних наук за спеціальністю 10.02.02 «Російська мова» / О. О. Половинко. – Дніпропетровськ, 2006. – 21 с.
14. Попова, З. Д. Полевые структуры в системе языка : монография / З. Д. Попова, И. А. Стернин, Е. И. Беляева. – Воронеж: Изд-во Воронежск. ун-та, 1989. – 196 с.
15. Приходько, А. Н. Концепты и концептосистемы / А. Н. Приходько. – Днепропетровск: Белая Е. А., 2013. – 307 с.
16. Приходько, А. Н. Система и структура концептокорпуса / А. Н. Приходько // Многоязычие в образовательном пространстве. – 2015. – №7. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/sistema-i-struktura-kontseptokorpusa>.
17. Савельева, О. Г. Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты: На материале русского и английского языков: автореферат дис. ... кандидата филологических наук: 10.02.19 / О. Г. Савельева. – Краснодар, 2006. – 24 с.
18. Селифонова, Е. Д. Этнокультурный аспект отражения картины мира (на примере русских и английских фразеологизмов с моносемными компонентами) / Е. Д. Селифонова // Фразеология и межкультурная коммуникация. Тула: Изд-во ТГПУ им. Л. Н. Толстого, 2002. – Ч. 2. – С. 65–68.

19. Теркулов, В. И. Основы когнитивной лингвистики: учебное пособие / В. И. Теркулов. – Донецк: ДонНУ, 2019. – 110 с.

References

1. Abramov V. P. *Semanticheskie Polja Russkogo Jazyka*: Monografija. Moscow, Krasnodar, 2003. 338 p.
2. Bagana Zh. *Ponjatie «Eda» kak Otrazhenie Nacional'no-Kul'turnoj Specifiki (na Materiale Gruppy «Domashnjaja Ptica» v Nemeckom i Russkom Jazykah)*. Vestnik Iglu., 2013. №1. p. 90-93.
3. Vezhbickaja A. *Jazyk. Kul'tura*. Moscow: Pusskie Slovori, 1996. 416 p.
4. Gachev G. D. *Nacional'nye Obrazy Mira. Evrazija – Komos Kochevnika, Zemledel'ca i Gorca*. Moscow: Institut DIDIK, 1999. 368 p.
5. Zubareva E. O. *Konceptual'noe Pole v Sovremennoj Lingvisticheskoj Paradigme*. Evrazijskij Gumanitarnyj Zhurnal, 2019. №3. Available at: <https://cyberleninka.ru/article/n/kontseptualnoe-pole-v-sovremennoj-lingvisticheskoy-paradigme>.
6. Klimenko N. F. *Rol Antonimii u Formuvanni Semantichnih Poliv*. Leksichna Semantika v Sistemi «Ljudina-Mashina». K.: Naukova dumka, 1986. p. 25-51.
7. Kobozeva I. M. *Lingvisticheskaja semantika*. Moskva: Jeditorial URSS, 2000. 352 p.
8. Kosharnaja S. A. *Mif i jazyk: Opyt Lingvokul'turologicheskoy Rekonstrukcii Russkoj Mifologicheskoy Kartiny Mira*. Belgorod: BelGU, 2002. 288 p.
9. Kuchkil'dina O. V. *Oboznachenie Koncepta «Eda» v Ustojchivyh Vyrazhenijah, Citatah i Aforizmah Russkogo, Anglijskogo i Nemeckogo Jazykov*. Vestnik Chgpu. 2013. №2. Available at: <https://cyberleninka.ru/article/n/oboznachenie-kontsepta-eda-v-ustoychivyh-vyrazheniyah-tsitatah-i-aforizmah-russkogo-anglijskogo-i-nemetskogo-yazykov>.
10. Laenko L. V. *Konceptual'noe Pole kak Sposob Organizacii Leksikona Nositelja Anglijskogo Jazyka*. Vestnik VGU. Serija: Lingvistika i mezhkul'turnaja komunikacija. 2012. №1. Available at: <https://cyberleninka.ru/article/n/kontseptualnoe-pole-kak-sposob-organizatsii-leksikona-nositelya-anglijskogo-yazyka>.
11. Novikov L. A. *Jeskiz Semanticheskogo Polja*. Izbr. Trudy. Tom II. Jesteticheskie Aspekty Jazyka. M.: Izd-vo RUDN, 2001. p. 554-570.
12. Pimenova M. V. *Tipy Konceptov i Jetapy Konceptual'nogo Issledovanija*. Vestnik Kemgu. 2013. №2 (54). Available at: <https://cyberleninka.ru/article/n/typy-kontseptov-i-etapy-kontseptualnogo-issledovaniya>.
13. Polovinko O. O. *Lingvistichni ta Ekstralingvistichni Faktori Napovnennja Semantichnih Poliv u Suchasnij Rosijs'kij Literaturnij Movi (Semantichne Pole Vik)*: Avtoref. Dis. na Zdobuttja Naukovogo Stupenja Kandidata Filologichnih Nauk za Special'nistju 10. 02. 02 «Rosijs'ka mova». Dnipropetrovs'k, 2006. 21 p.
14. Popova Z. D. *Polevyje Struktury v Sisteme Jazyka: Monografija*. Voronezh: Izd-vo Voronezhsk. Un-ta, 1989. 196 p.
15. Prihod'ko A. N. *Sistema i Struktura Konceptokorpusa. Mnogojazychie v Obrazovatel'nom Prostranstve*. 2015. №7. Available at: <https://cyberleninka.ru/article/n/sistema-i-struktura-kontseptokorpusa>.
16. Prihod'ko A. N. *Koncepty i Konceptosistemy*. Dnepropetrovsk: Belaja E. A., 2013. 307 p.

17. Savel'eva O. G. *Koncept «Eda» kak Fragment Jazykovej Kartiny Mira: Leksiko-Semanticheskij i Kognitivno-Pragmaticheskij Aspekty: na Materiale Russkogo i Anglijskogo Jazykov: Avtoreferat Dis. Kandidata Filologicheskikh Nauk*: 10.02.19. Krasnodar. 2006. 24 p.
18. Selifonova E. D. *Jetnokul'turnyj Aspekt Otrazhenija Kartiny Mira (na Primere Russkikh i Anglijskikh Frazologizmov s Monosemnymi Komponentami)*. Tula: Izd-Vo TGPU im. L. N. Tolstogo, 2002. Ch. 2. pp. 65–68.
19. Terkulov V. I. *Osnovy Kognitivnoj Lingvistiki: Uchebnoe Posobie*. Doneck: Donnu, 2019. 110 p.

CONCEPT FIELD «FOOD» IN THE LUGANSK REGIONAL PICTURE OF THE WORLD

Mashkovich I. A.

Summary. In the article the conceptual field «food» in the Luhansk regional picture of the world is examined. Food is a universal component of the culture of everyday life of any people; has the greatest, in comparison with other types of material culture, ethnic and cultural and household stability; it has national, including regional, specificity. In this regard, the concept field «food» provides meaningful information about the mentality, rules and norms of behavior, the perception of the world around by native speakers living in a certain territory. This concept field is considered from the point of view of regional linguocultural marking. The study identified the basic categories of the concept field «food», which are presented in the form of a center (core), a central zone, near and far periphery. The conceptual subfield «food that you take with you» is described (contains microfields: «food that mainly men take with them», «food that mainly women take with them», «food that students take with them», «food, which is taken mainly on holidays»), the content of which is associated with the regional peculiarities of the mentality of the inhabitants. It is determined that regional names of dishes serve as a means of reflecting the peculiarities of the national mentality.

Keywords: concept, concept field, concept subfield, regional marking, mentality.