Концепт «pa» ("хлеб") в каталанской культуре

Терентьева Алёна Эдуардовна

Студентка Московского государственного университета имени М. В. Ломоносова, Москва, Россия

В конце ХХ века в лингвистических исследованиях особенно ярко проявляется направленность на человека как на главный предмет изучения, а язык рассматривается как непрерывно развивающаяся система, тесно связанная с такими категориями, как сознание, мышление, познание человеком окружающей действительности.

Антропологическая парадигма в языкознании требует перемещения фокуса изучения на новые элементы, одним из которых, и наиболее показательных, становится концепт. По мнению В. А. Масловой, концепты – ментальные сущности, которые имеют имя в языке и отражают культурно-национальные представления человека о мире [Маслова: 4].

Подход российского академика Ю.С. Степанова предполагает взгляд на концепт как на сгусток культуры в сознании человека; то, в виде чего культура входит в ментальный мир человека. А также концепт – это то, посредством чего рядовой человек входит в культуру, а в некоторых случаях влияет на неё [Степанов: 40].

Таким образом, одними из важных характеристик концепта можно назвать национальную обусловленность и способность вводить человека в культуру, адаптировать его к жизни и деятельности в определённом социуме, собирать и хранить в сознании носителя языка культурно значимую информацию о мире.

Гастрономия — это одна из наиболее древних и хорошо освоенных областей человеческой деятельности, национальные особенности которой проявляются в любой культуре мира. Сформированная в рамках определённых исторических, географических, социальных условий, она представляется интересным посредником в изучении менталитета лингвокультурного сообщества.

В качестве предмета исследования в данной работе выступает концепт «pa», ценность и значимость которого в сознании каталонцев можно выявить через народное творчество, детскую культуру, лексический состав языка, фразеологию.

Хорошо развитая культура хлебопечения в каталаноговорящих областях выражается в многочисленных названиях видов хлеба и хлебобулочных изделий, которые стали своеобразным «лицом» различных областей каталанского лингвокультурного сообщества. Например, таким изделиям как l'ensaïmada de Mallorca и el pa de pagès català присвоен специальный знак качества IGP (La indicació geogràfica protegida), закрепляющий за ними информацию о территориальном происхождении.

Самобытность каталанской культуры находит своё отражение в традиционных блюдах, связанных с использованием хлеба. Характерными для каталанской кухни являются ломти хлеба, подаваемые с различными добавками (помидор, масло, шоколад и пр.). Они представляются ярким выражением национальной культуры и гордости. Причем эта гордость прививается и детям через поэзию, песни, загадки, театр и различные виды деятельности, так или иначе, связанные с культурой ведения сельского хозяйства и приготовления хлеба.

Микель Марти и Пол, Лола Казас [<http://www.edu365.cat/infantil/poesia/>] в своих произведениях, ориентированных на детей, объясняют маленьким каталонцам процессы приготовления блюд из хлеба и хлебобулочных изделий.

Многие детские песни, в которых фигурирует хлеб, написаны в шутливой форме, построены на звукоподражаниях и помогают развитию речи («Si tu menges pa amb tomàquet fas així: nyam-nyam»). Спектакль «Страна хлеба с помидором» («El país del pa amb tomàquet»), предназначенный, в основном, маленьким детям, ставит своей целью познакомить аудиторию с национальными праздниками и традициями Каталонии. Кроме того, каталонцы стараются прививать своим детям интерес и любовь к своей земле и сельскому хозяйству, поэтому неудивительно, что в стране существуют эко-музеи и специальные образовательные центры, посвящённые сельскому хозяйству. В небольшом старинном городке Castelló d’Empúries в 1998 году был открыт музей “Farinera”, рассказывающий об истории мукомольного производства Каталонии и расположенный в здании средневековой мельницы. Музей и администрация города постоянно организуют ярмарки, на которых демонстрируют свою хлебную продукцию.

Таким образом, опираясь на богатство проявлений концептосферы «pa» в разнообразных сферах культуры каталаноговорящих стран, можно сделать вывод о ценности данного продукта питания и его полезных свойств в сознании нации. Речь идёт действительно о концепте, так как через него происходит познание окружающего мира и становление национального самосознания, особенно у детей. А лексическая основа каталанского языка представляет большое количество названий, типичных для разных областей хлебных и хлебобулочных изделий.

Источники:

1. *Степанов Ю.С.* Константы: Словарь русской культуры: Опыт исследования. – М., 1997.
2. *Маслова В. А.* Когнитивная лингвистика. – М., 2001.
3. Gran Enciclopedia Catalana: <http://www.enciclopedia.cat/>
4. Образовательный портал при Департаменте образования Каталонии: <http://www.edu365.com/>