

О. В. Каркавина¹

Алтайский государственный университет

ОСОБЕННОСТИ РЕПРЕЗЕНТАЦИИ КОНЦЕПТОСФЕРЫ «ЕДА» В РОМАНЕ ДЖОАНН ХАРРИС «ПЯТЬ ЧЕТВЕРТИНОК АПЕЛЬСИНА»

Статья посвящена описанию особенностей репрезентации концептосферы «Еда» в романе Джоанн Харрис «Пять четвертинок апельсина». Гастрономические включения рассматриваются как неотъемлемый компонент идиостиля писательницы, отражающий индивидуально-авторскую концептуальную картину мира. В ходе исследования было установлено, что пищевые номинации используются автором с целью создания особого художественного мира, эмоциональности текста. Тема кулинарии неразрывно связана с основной сюжетной линией романа, служит средством характеристики персонажей, а также активно используется автором с целью создания образности и особой выразительности текста.

Ключевые слова: идиостиль, кулинария, пищевые номинации, картина мира, образность, художественный текст

O. V. Karkavina

Altai State University

PECULIARITIES OF THE REPRESENTATION OF THE «FOOD» CONCEPT SPHERE IN THE NOVEL BY JOANNE HARRIS «FIVE QUARTERS OF THE ORANGE»

The article describes the peculiarities of the representation of the «Food» concept sphere in the novel by Joanne Harris «Five Quarters of the Orange.» Gastronomic inclusions are considered as an integral component of the writer's individual style, reflecting the author's worldview. The analysis enables us to conclude that food nominations are used by the author in order to create a special artistic world, the emotionality of the text. The theme of cooking is inextricably linked with the storyline of the novel, serves as a means of the main characters description, and is also actively used by the author to create imagery and special expressiveness of the text.

Keywords: individual style, cooking, food nominations, worldview, literary text

¹ Оксана Владимировна Каркавина, кандидат филологических наук, доцент, доцент кафедры германского языкознания и иностранных языков Алтайского государственного университета (Барнаул).

Развитие гуманитарного знания в настоящее время определяет антропоцентрическая, функциональная и когнитивная парадигма, центральное место в которой занимает человек со своими индивидуальными характеристиками и мировоззрением. Формирование антропоцентрической парадигмы привело и к развороту лингвистической проблематики в сторону человека и его места в культуре. В связи с этим исследователей интересует языковая личность во всех ее проявлениях, особенности порождения и восприятия языковой личностью текстов и, в целом, отражение человеческого фактора в языке.

Можно говорить о том, что в тексте любого произведения обнаруживаются и лингвистические, и экстралингвистические характеристики языковой личности автора. Языковая, и в частности, художественная картина мира неизбежно проявляются в идиостиле каждого писателя.

С одной стороны, картина мира в художественном тексте отражает индивидуальную картину мира в сознании писателя и воплощается в произведении посредством разнообразных элементов содержания художественного текста, индивидуального использования стилистических приемов. С другой стороны, художественная картина мира возникает в сознании читателя при восприятии им художественного произведения. Нужно помнить о том, что «художественная картина мира – вторичная, опосредованная картина мира, причем она опосредована дважды – языком и индивидуально-авторской концептуальной картиной мира» [Попова, 2002, с. 8]. На наш взгляд, исследование индивидуального стиля писателя не может обойтись без рассмотрения особенностей авторской концептуальной картины мира.

Исследование, представленное в данной публикации, выполнено на материале романа Джоанн Харрис «Пять четвертинок апельсина». Джоанн Харрис – современная британская писательница. Ее романы были изданы в более чем 50 странах мира и в разное время удостаивались как британских, так и мировых премий в области литературы. Родилась Джоанн Харрис во франко-британской семье, поэтому с детства в совершенстве знает и английский, и французский языки, при этом ощущая себя в равной степени и англичанкой, и француженкой. Ее бабушка с дедушкой владели магазином сладостей, а прабабушка была знахаркой. Поэтому, по словам самой Харрис, ее жизнь с самого детства была наполнена чем-то волшебным и пряным. Здесь, возможно, стоит искать истоки одного из главных увлечений Джоанн Харрис – кулинарии: магического мира вкусов и запахов. Интерес к кулинарии привел к написанию целой серии романов, где чудесным образом в основную нить повествования вплетены экспоненты кулинарного кода культуры. Речь идет о «Шоколадной трилогии» и цикле «Французские новеллы», куда и входит анализируемый нами роман. Джоанн Харрис также является автором двух книг по французской кулинарии. Сфера гастрономии, которая включает номинации пищи, ее основных качеств, в том числе вкусовых характеристик, способов приготовления, является неотъемлемой составляющей художественного мира исследуемого текста и частью индивидуально-авторской концептуальной картины мира.

Кулинария является одной из наиболее освоенных человеком и значимых для него сфер жизни. С этой частью национальной культуры человек сталкивается с рождения. По вкусовым пристрастиям, умению готовить, отношению к процессу приготовления пищи, культуре принимать пищу можно многое сказать о человеке: его характере, семье, воспитании, отношении к себе и окружающим. Кулинария представляет собой часть общего кода культуры, который понимается как «исторически сложившаяся нормативно-ценностная символическая система вторичного означивания, которая несет в себе культурную информацию о мире и социуме, структурирует, организует этнокультурное сознание и проявляется в процессах категоризации и концептуализации действительности, языкового миромоделирования» [Капелюшник, 2012, с. 4]. Единицами кулинарного кода культуры являются различные элементы, относящиеся к концептосфере «Еда», которые способны получать образные и оценочные значения, обретать символический смысл. Кулинарный код культуры может быть представлен как на внеязыковом уровне в форме обрядов, ритуалов, так и на языковом уровне в виде различных наименований, относящихся к области гастрономии.

Исследования, в которых рассматриваются проблемы репрезентации концептосферы «Еда» в языке, демонстрируют многообразие аспектов анализа. Остановимся на наиболее значимых подходах к изучению данного явления.

Этнолингвистический подход предполагает выявление в рамках названий пищи особенностей материальной культуры, рассмотрение составляющих народной языковой и культурной традиций [Карасева, 2004; Березович, 2007].

В рамках лингвокультурологического направления изучаются средства репрезентации концептосферы «Еда» в языке и речи различных национальных картин мира [Беленко, 2006; Фомина, 2009].

Структурно-семантический подход предполагает рассмотрение пищевых номинаций как функционально-семантической категории, семантического поля с его конститuentами, микрополями и подполями [Куренкова, 2008; Савельева, 2006].

В исследованиях когнитивного направления рассматривается проблема представления знаний о ситуации еды, присутствующих в сознании человека, на когнитивно-пропозициональном уровне [Плотникова, 2007; Пахомова, 2003].

Внимание исследователей, занимающихся изучением проблемы в аспекте перевода и межкультурной коммуникации, сосредоточено на выявлении межъязыковой семантической эквивалентности, неполной эквивалентности и безэквивалентности лексических и фразеологических единиц данной группы [Дуллиева, 2008].

Лингвостилистический подход ориентирован на рассмотрение особенностей функционирования пищевых номинаций в языке художественного произведения [Химич, 2006; Замерова, 2007].

Настоящее исследование выполнено в рамках последнего подхода. Наличие в тексте литературно-художественного произведения элементов кулинарного кода культуры рассматривается нами как неотъемлемый элемент идиостиля писательницы, определяющий оригинальность и своеобразие ее текстов. Использование пищевых номинаций с целью создания особого художественного мира, яркой образности, эмоциональности текста, на наш взгляд, свидетельствует об особом восприятии автором окружающей действительности, о видении и ощущении мира не только посредством зрения, но и в равной степени посредством чувств вкуса и обоняния.

Актуальность настоящего исследования определяется, во-первых, новизной материала исследования, поскольку до сих пор творчество Джоанн Харрис не изучалось отечественными лингвистами, а оно, на наш взгляд, заслуживает внимания; во-вторых, гастрономические включения рассматриваются как элемент авторского идиостиля, что обуславливает необходимость исследования их особенностей и функций в литературно-художественном тексте, расширения представления об их роли в отражении авторской картины мира и их влиянии на восприятие текста читателем.

Обратимся к тексту романа «Пять четвертинок апельсина». В исследуемом произведении тема кулинарии занимает особое место. Она неразрывно связана с основной сюжетной линией романа, служит средством характеристики персонажей, а также активно используется автором с целью создания образности и особой эмоциональной выразительности текста. По мнению Дона Тиндла, еда в творчестве Джоанн Харрис является отдельным персонажем, одушевленным объектом, который играет в тексте такую же роль, как и главные герои: «Her food trilogy... often refer to food as an additional character, as a personified element that plays as much of a role in each story as the key protagonists» [Tindle, 2007, p. 22].

Очевидным является тот факт, что разного рода упоминания гастрономической сферы относятся, прежде всего, к лексическому уровню текста. В исследуемом романе такого плана включения присутствуют повсеместно. Если применить полевой подход к их описанию, не составит большого труда структурировать их в виде лексико-семантического поля с ядром в центре и несколькими зонами, начиная с околоядерной и заканчивая дальней периферийной. Поскольку нас, в большей степени, интересуют функции пищевых номинаций в исследуемом тексте, мы не ставим перед собой задачи детального описания каждой группы. Ограничимся лишь рядом примеров.

Ядро поля можно представить единицами со значением собственно «пища». Сюда входят названия продуктов, ингредиентов: *truffle, jam, orange, shallot, mint, pear, lettuce, radishes, carrots, sugar, chocolate, salt, pepper, oil, walnut, rosemary, raspberry, apple, herbs, blackberry, cinnamon, potatoes* и т. д.

Околоядерная зона включает названия блюд, большая часть из них – на французском языке: *carrot and chicory soup, boudin noir with apple and potatoes, black buckwheat pancakes, clafoutis, far breton, kouign amann, galette bretonne, rillettes, andouillette* и т. п.

Центральная зона содержит номинации, описывающие процесс приготовления пищи: *leave the stones in, layer cherries and sugar one on the other, cover with clear spirit, top up, turn, release, the right heat, sweetening process, fermentation, cut into pieces, weigh* и т. п.

Периферийная зона охватывает лексические единицы со значением «пищевые свойства и характеристики»: *pungent, evocative, sweet, tart, bitter, warm, aromatic, a bouquet of aromas, smooth, milky, crispy, fragrant*.

На дальней периферии – номинации, связанные с процессами подачи блюда и его потребления: *serve in tiny liqueur glasses, leave it in the mouth, pierce the stone with the point of a tooth, play it with the tip of the tongue, taste, ate in silence, with little appetite* и т. п.

Мы видим, что исследуемый текст изобилует разнообразными гастрономическими включениями. Рассмотрим их функции в художественном мире произведения.

Тема кулинарии напрямую связана с развитием сюжета романа. Главная героиня в наследство от матери получает поваренную книгу. Но это не просто книга рецептов, это ее личный дневник с пометками и некоторыми признаниями, приписанными на полях рядом с кулинарными рецептами. Историю жизни семьи читатель узнает не только по отрывочным воспоминаниям младшей из трех детей Фрамбуаз, которая на момент повествования является уже зрелой женщиной, но и по тем загадочным записям в дневнике ее матери, которые ей приходится расшифровывать, чтобы восстановить весь ход событий того непростого для ее семьи периода жизни. Временами основное повествование перемежается с текстами рецептов, имитируя при этом структуру записей кулинарного альбома. В результате создается впечатление, что автор подает основной текст как изысканное кулинарное блюдо, богатое волшебными вкусами и запахами. Например, в романе есть подробный рецепт вишневого ликера. Однако основного внимания заслуживает все-таки не способ его приготовления, а описание того, как его нужно правильно пить, и насколько важно при этом помнить обо всем, что может быть связано со временем сбора урожая ягод: «*Pierce the stone with the point of a tooth to release the liqueur trapped inside and leave it for a long time in the mouth, playing it with the tip of the tongue, rolling it under, over, like a single prayer bead. Try to remember the time of its ripening, that summer, that hot autumn, the time the well ran dry, the time we had the wasps' nests, time past, lost, found again in the hard place at the heart of the fruit...*» [Harris, p.15]. Данный рецепт занимает целую страницу текста и, стараясь предупредить возможное недовольство читателя такими большими отступлениями от непосредственного описания событий, автор говорит о том, что это особый метод повествования, предполагающий подачу элементов традиционного рассказа сквозь призму ассоциативных связей с миром чувственного восприятия (в нашем случае речь идет, прежде всего, о чувствах вкуса и обоняния): «*I know. I know. You want me to get to the point. But this is at least as important as the rest, the method of telling, and the time taken to tell...*» [Harris, p. 16].

Описание места и роли кулинарии в жизни персонажей также служит средством их социальной и личностной характеристики. Умение хорошо готовить, знание секретов кулинарного искусства, трудолюбие и физическая выносливость, без которых оказалось бы невозможным выращивание фруктов и овощей, содержание домашней птицы и животных на ферме, – все это способствовало формированию определенного социального статуса как Мирабель Дартижан, матери Фрамбуаз, так и ее самой. Обе женщины, которые в разное время занимались делами своей фермы, пользовались уважением среди местных жителей. Во время войны мать продавала на рынке приготовленные ею пироги, напитки, козий сыр, колбасу, консервированные овощи и фрукты и на вырученные деньги ей неплохо удавалось содержать своих детей, ведь мужа к тому времени уже не было в живых. Фрамбуаз, вернувшись спустя многие годы на свою родину и восстановив семейную ферму, открыла небольшое кафе, где подавались простые вкусные блюда домашнего приготовления по рецептам ее матери, которые пользовались популярностью среди местного населения.

Особого внимания заслуживают место и роль кулинарии в жизни Мирабель Дартижан, матери Фрамбуаз. Автор дневника и главная героиня романа была замкнутой, черствой, холодной женщиной. По крайней мере, именно такой мы ее видим глазами дочери. Она настолько яростно замыкалась от всех на свете, что, казалось, была совсем не способна на нежные чувства. По воспоминаниям дочери она никогда не плакала, а улыбалась только на кухне. Ее гордостью была пища, а процесс питания и приготовления еды – единственным воплощением творческих сил.

Несмотря на черствость и неумение открыто продемонстрировать нежные чувства, Мирабель все же любила своих детей. Правда, любовь эта проявлялась своеобразно. Так, обожая фрукты и ягоды, она и своим детям дала имена по названиям плодов и лакомств собственного изготовления. Старший сын Кассис был назван в честь ее пышного пирога со смородиной; средняя дочь Реннет – в честь ее торта со сливами ренклюд; а именем Фрамбуаз, младшей дочери, стало название малиновой наливки. Материнская любовь также проявлялась в качестве и количестве тех блюд, которые готовились для семьи. Чаще всего это было несколько блюд, включая вкусный десерт, и это во время второй мировой войны, в условиях немецкой оккупации, когда часть продуктов забирали немцы: «...and the meal she prepared was almost a celebration dinner, with carrot and chicory soup, boudin noir with apple and potatoes, black buckwheat pancakes and clafoutis for dessert, heavy and moist with last year's apples and crusted with brown sugar and cinnamon» [Harris, p. 161]. Иногда проявлением материнских чувств было позволение вылизать кастрюльки, соскрести с доньшка приставшее варенье, или собранная за огородом пригоршня дикой земляники, которой мать баловала детей. Кухня также была местом налаживания контакта между матерью и детьми. Во время готовки Мирабель часто сопровождала свои действия словами, пытаясь учить Фрамбуаз тонкостям кулинарии. Фрамбуаз слушала внимательно, не осмеливаясь перебивать, в надежде заслужить от матери хоть одно одобрительное слово.

Конечно, детям не хватало близкой эмоциональной связи с матерью, ее просто не было, но и говорить о том, что мать их совсем не любила, тоже неправильно. Кухня и все, что с ней было связано, оказалось единственным каналом связи между матерью и детьми.

Одна из основных функций гастрономических включений в исследуемом романе – их участие в создании системы образов и эмоционально-выразительного плана текста. Образ в литературно-художественном тексте имеет важное значение, поскольку актуализирует в сознании прошлые ощущения и опыт, поясняет информацию, привлекает воспоминания о чувственно-зрительных, слуховых, тактильных и других ощущениях. В исследуемом тексте автор использует два вида образов: символический и описательный. Рассмотрим каждый из этих типов.

Символические образы обычно служат для выражения особо важных понятий и идей. Темы ненависти, жестокости, боли проходят через весь исследуемый роман. Для выражения символического значения автор выбирает, на первый взгляд, вполне безобидный апельсин. Когда читатель сталкивается с упоминанием этого фрукта в названии произведения, он определенно не испытывает отрицательных эмоций. Однако вскоре он узнает, какую роль играет этот фрукт в судьбе главных персонажей, и уже от приятных ассоциаций не остается и следа. Дело в том, что после рождения первого ребенка Миранбель Дартижан стала страдать ужасными мигренями. Головная боль была настолько сильной и длительной, что она вынуждена была несколько дней проводить в постели в своей комнате. При этом она могла впасть в неконтролируемое разумом состояние агрессии, в котором могла нанести вред не только себе, но и окружающим ее людям. Спровоцировать начало этих приступов мог запах апельсина. Ее дети знали об этом. Им категорически было запрещено приносить апельсины в дом. Однако Фрамбуаз, младшая дочь, которой на момент описываемых событий было девять лет, намеренно приносила его в дом, предварительно разрезая его на кусочки и пряча их в платяном мешочке. Когда детям нужно было без спроса матери съездить в город или встретиться с немецким солдатом Томасом Лейбницем, их лучшим другом, Фрамбуаз подкладывала этот мешочек под печку, он начинал источать тонкий, едва уловимый аромат и у матери начинался очередной приступ. Описанию апельсина и всех манипуляций с ним автор уделяет большое внимание. Образ апельсина появляется в тексте вновь и вновь, становясь символом детской жестокости, ненависти по отношению к собственной матери. Стоит также обратить внимание на определение blood, которое часто служит для описания апельсина. Хотя в тексте есть однозначное пояснение, что речь идет об определенном его сорте (blood orange – сорт «королек», апельсин с мякотью кроваво-красного цвета), это не ограничивает определение blood единственным значением этой лексемы. Пожалуй, на первый план выходит предметное значение этого слова, которое актуализирует образ крови, мести, смерти.

Много в исследуемом тексте и описательных образов, в создании которых задействована гастрономическая лексика. Основными приемами их создания являются следующие стилистические изобразительно-выразительные средства: образное сравнение, метафора и олицетворение.

В структуре образного сравнения чаще всего эксплицитно выражены все элементы: обозначающее, обозначаемое, основание сравнения и отношение между первым и вторым. Чаще всего на месте обозначаемого стоит объект окружающей действительности, не связанный с кулинарией, а на месте обозначающего – лексема, к ней относящаяся: «eyes as green as the nut», «pages thin as onionskin», «baked and yellowed by the sun like a dried apricot». Но может быть и наоборот: «a truffle, large as a tennis ball». Основанием сравнения могут быть разные характеристики сопоставляемых объектов. В примерах, указанных выше, это цвет и размер. Основанием образного сравнения тела больной сестры Фрамбуаз с тестом, служит сходство температуры и морфологических характеристик сравниваемых объектов: «...round white thighs and arms cool and soft as fresh dough...». Аромат также может быть тем общим основанием, которое позволяет сопоставить объекты, относящиеся к разным классам: «and black buckwheat pancakes toasted in the pan, as crispy and fragrant as autumn leaves on the plate». В целом, можно говорить о том, что основной функцией такого рода образных сравнений является передача эмоционального и экспрессивного отношения автора к предмету сообщения. Часто к этой функции присоединяется функция выражения оценки. Она может быть как положительной: «It made me feel soft inside, like warm caramel», так и отрицательной: «...had softly sunk him into himself, like a failed soufflé».

Схожими функциями обладают и метафоры в исследуемом тексте. Как известно, метафора – это скрытое сравнение; перенос значения, основанный на сходстве. В предложении «The fruit fell to the ground and made sweetish mud-soup» описывается жидкая смесь из падающих на землю в большом количестве фруктов, которые из-за длительных дождей переполнены влагой и подвержены процессу гниения. Образность в этом примере имеет ярко выраженную отрицательную оценочную коннотацию, т.к. непитывающая влагу почва угрожает здоровью плодовых деревьев и урожаю в целом. Во фрагменте «...and her hair was rolled into a fat sausage at the back of her head» метафора обладает положительной коннотацией, т.к. для сравнения прически из густых и красивых волос автор выбирает образ сардельки, который является чаще всего символом достатка и сытости (особенно в военное время).

В предложении «...and replaced them with asparagus and purple broccoli, which swayed and whispered in the wind» автор описывает спаржу и брокколи глаголами, обозначающими действия, которые свойственны человеку (swayed and whispered), тем самым олицетворяя овощи. Следует отметить, что на протяжении всего романа автор демонстрирует особую любовь и трепетность по отношению к овощным и плодово-ягодным культурам. Для нее это не просто еда, это живые существа, которые постоянно окружают человека и требуют от него заботы. Именно поэтому одна из главных героинь романа Мирабель дает своим плодовым деревьям имена людей и ухаживает за ними в случае их болезни с большим рвением, нежели за своими больными детьми. И именно поэтому названия фруктов, ягод и овощей, используемые автором в качестве обозначающего в составе тропов, чаще всего имеют положительные коннотации.

Итак, проведенное исследование позволяет сделать вывод о том, что сфера гастрономии является неотъемлемой составляющей художественного мира романа Джоанн Харрис. Наличие в тексте элементов кулинарного кода культуры действительно является характерным признаком идиостиля писательницы, что определяет оригинальность ее произведения. Гастрономические включения присутствуют в тексте анализируемого произведения повсеместно, что делает возможным их представление в виде лексико-семантического поля с ядром «Пища» в центре и рядом зон со значением «Названия блюд», «Процесс приготовления пищи», «Пищевые свойства и характеристики» и «Подача блюда». Пищевые номинации выполняют ряд важных функций в исследуемом тексте. Во-первых, они принимают непосредственное участие в развитии сюжета романа. Тексты кулинарных рецептов являются частью основного повествования, поэтому восприятие основных событий осуществляется сквозь призму кулинарного мира. Во-вторых, гастрономические включения служат средством социальной и личностной характеристики персонажей. Любовь к кулинарии и умение готовить помогают главной героине добиться уважения со стороны односельчан, а также характеризуют ее как заботливую мать. В-третьих, пищевые номинации активно участвуют в создании системы образов и эмоционально-выразительного плана текста. Автор задействует два вида образов: символический и описательный. Основными приемами их создания являются следующие стилистические приемы: образное сравнение, метафора и олицетворение. Основанием сравнения могут быть разные характеристики сопоставляемых объектов: цвет, размер, температура, морфологические свойства, аромат. Основной функцией образных средств является передача эмоционального и экспрессивного отношения автора к предмету сообщения. Часто к этой функции присоединяется функция выражения оценки, которая может быть как положительной, так и отрицательной.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Беленко, Е. В. Концептосфера «продукты питания» в национальной языковой картине мира: автореф. ... дис. канд. филол. наук / Е. В. Беленко. – Челябинск, 2006. – 18 с.

Березович, Е. Л. Язык и традиционная культура / Е. Л. Березович. – Москва: Индрик, 2007. – 600с.

Дулльева, К. М. Сопоставительный анализ семантики глаголов приготовления пищи: на материале русского и английского языков: дис. ... канд. филол. наук / К. М. Дулльева. – Казань, 2008. – 168 с.

Замерова, О. А. Метафора «еда» в лирике Б. Пастернака 1910–начала 1920-х гг. / О. А. Замерова // Вестник Ставропольского государственного педагогического университета. – Ставрополь, 2007. – Вып. 50. – С. 249–254.

Капелюшник, Е. В. Кулинарный код культуры в семантике образных средств языка: дис. ... канд. филол. наук / Е. В. Капелюшник. – Томск, 2012. – 199с.

Карасева, Т. В. Названия пищи в воронежских говорах: этнолингвистический аспект: дис. ... канд. филол. наук / Т. В. Карасева. – Воронеж, 2004. – 492с.

Куренкова, Т. Н. Лексико-семантическое поле «еда» в произведениях Н. В. Гоголя, А. П. Чехова, М. А. Булгакова: автореф... дис. канд. филол. наук / Т. Н. Куренкова. – Кемерово, 2008. – 18 с.

Пахомова, И. В. Метафорическое представление концепта «еда / пища» в английской языковой картине мира: автореф... дис. ... канд. филол. наук / И. В. Пахомова. – Санкт-Петербург, 2003. – 23 с.

Плотникова, А. М. Метафорическое моделирование семантической деривации глаголов социальных действий и отношений / А. М. Плотникова // Известия Уральского государственного университета, 2007. – № 49. – Серия 2. «Гуманитарные науки». – Вып. 13. – С. 212–222.

Попова, З. Д. Язык и национальная картина мира / З. Д. Попова, И. А. Стернин. – Воронеж: Изд-во ВГУ, 2002. – 60с.

Савельева, О. Г. Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты: на материале русского и английского языков / О. Г. Савельева: автореф... дис. ... канд. филол. наук. – Краснодар, 2006. – 23 с.

Фомина, З. Е. Культурно-гастрономические смыслы в европейском и русском языковом сознании как «мира в миниатюре» / З. Е. Фомина // Научный вестник. Серия «Современные лингвистические и методико-дидактические исследования». – Воронеж, 2009. – Вып. 1 (11). – С. 11–24.

Химич, В. В. Эстетическая активность образов еды и питья в произведениях Михаила Булгакова / В. В. Химич // Известия Уральского государственного университета, 2006. – № 47. – Серия 2. «Гуманитарные науки». – Вып. 12. – С. 204–224.

Tindle Dawn. The Magic of Everyday Things: Magic Realism in the Works of Joanne Harris / D. Tindle // <http://www.joanne-harris.co.uk>

Harris Joanne. Five Quarters of the Orange / J. Harris // https://royallib.com/book/Harris_Joanne/Five_Quarters_of_the_Orange.html.

REFERENCES:

Belenko, E. V. Konceptosfera «produkty pitaniya» v nacional'noj jazykovej kartine mira: avtoref... dis. kand. filol. Nauk / E. V. Belenko: Cheljabinsk, 2006. – 18 s.

Berezovich, E. L. Jazyk i tradicionnaja kul'tura / E. L. Berezovich. – Moskva: Indrik, 2007. – 600s.

Dullieva, K. M. Sopostavitel'nyj analiz semantiki glagolov prigotovlenija pishhi: na materiale russkogo i anglijskogo jazykov / K. M. Dullieva: dis. ... kand. filol. nauk. – Kazan', 2008. – 168 s.

Zamerova, O. A. Metafora «еда» v lirike B. Pasternaka 1910-nachala 1920-h gg. / O. A. Zamerova // Vestnik Stavropol'skogo gosudarstvennogo pedagogicheskogo universiteta. – Stavropol', 2007. – Vyp. 50. – S. 249–254.

Kapeljushnik, E. V. Kulinarnyj kod kul'tury v semantike obraznyh sredstv jazyka: dis. ... kand. filol. nauk / E. V. Kapeljushnik. – Tomsk, 2012. – 199s.

Karaseva, T. V. Nazvanija pishhi v voronezhskih govorah: jetnolingvisticheskiy aspekt: dis. ... kand. filol. nauk / T. V. Karaseva. – Voronezh, 2004. – 492s.

Kurenkova, T. N. Leksiko-semanticheskoe pole «eda» v proizvedenijah N. V. Gogolja, A. P. Chehova, M. A. Bulgakova / T. N. Kurenkova: avtoref... dis. kan. filol. nauk. – Kemerovo, 2008. – 18 s.

Pahomova, I. V. Metaforicheskoe predstavlenie koncepta «eda / pishha» v anglijskoj jazykovoj kartine mira: avtoref... dis. kan. filol. nauk / I. V. Pahomova. – Sankt-Peterburg, 2003. – 23 s.

Plotnikova, A. M. Metaforicheskoe modelirovanie semanticheskoy derivacii glagolov social'nyh dejstvij i otnoshenij / A. M. Plotnikova // Izvestija Ural'skogo gosudarstvennogo universiteta, 2007. – № 49. – Serija 2. «Gumanitarnye nauki». – Vyp. 13. – S. 212–222.

Popova, Z. D. Jazyk i nacional'naja kartina mira / Z. D. Popova, I. A. Sternin. – Voronezh: Izd-vo VGU, 2002. – 60s.

Savel'eva, O. G. Koncept «eda» kak fragment jazykovoj kartiny mira: leksiko-semanticheskij i kognitivno-pragmaticheskij aspekty: na materiale russkogo i anglijskogo jazykov: avtoref... dis. kand. filol. nauk / O. G. Savel'eva. – Krasnodar, 2006. – 23 s.

Fomina, Z. E. Kul'turno-gastronomicheskie smysly v evropejskom i russkom jazykovom soznanii kak «mira v miniatjure» / Z. E. Fomina // Nauchnyj vestnik. Serija «Sovremennye lingvisticheskie i metodiko-didakticheskie issledovanija». – Voronezh, 2009. – Vyp. 1 (11). – S. 11–24. (In Russian)

Himich, V. V. Jesteticheskaja aktivnost' obrazov edy i pit'ja v proizvedenijah Mihaila Bulgakova / V. V. Himich // Izvestija Ural'skogo gosudarstvennogo universiteta, 2006. – № 47. – Serija 2. «Gumanitarnye nauki». – Vyp. 12. – S. 204–224.

Tindle Dawn. The Magic of Everyday Things: Magic Realism in the Works of Joanne Harris / D. Tindle // <http://www.joanne-harris.co.uk>

Harris Joanne. Five Quarters of the Orange / J. Harris // https://royallib.com/book/Harris_Joanne/Five_Quarters_of_the_Orange.html