

«Утверждаю»

Ректор Таджикского государственного  
педагогического университета им. Айни  
академик Н.Ю. Салими



2016г.

## ОТЗЫВ

ведущей организации о диссертации Мирзоевой Зарангеzi  
Джумахоновны «Концепт «ХЛЕБ/НОН» в русском и таджикском  
языках», представленной на соискание учёной степени кандидата  
филологических наук по специальности 10.02.20. – сравнительно-  
историческое, типологическое и сопоставительное языкознание.

Для современной лингвистики характерно стремительное развитие  
структурно-семантического подхода к описанию различных тематических  
групп лексических единиц разносистемных языков, повышенный интерес к  
исследованию, в том числе в сопоставительном аспекте, разных лексико-  
семантических объединений, дальнейшая разработка теории семантического  
 поля, концепта.

Диссертационная работа Мирзоевой З.Д. посвящена  
сопоставительному анализу языковых способов актуализации концепта  
ХЛЕБ/НОН в русском и таджикском языках.

Диссертационное исследование по существу является первым  
комплексным исследованием такой проблемы, как выявление  
концептуальной специфики и описание языковых способов презентации  
концепта ХЛЕБ/НОН в сопоставительном аспекте, а также моделирование  
фрагмента языковой картины мира носителей русского и таджикского  
языков.

Диссертационное исследование носит аналитический характер и может  
быть использовано в практике составления лингвострановедческих словарей.

Вместе с тем это достаточно глубокое теоретическое исследование, в  
котором сопоставляются позиции ученых, приводится их оценка.  
Научная новизна заключается в том, что наименования хлебной лексики  
общелiterатурного и диалектного пласта русского и таджикского языков  
впервые представлены как семантическое пространство, оформляющее  
концепт ХЛЕБ/НОН. Репрезентанты указанного концепта характеризуют  
определенный фрагмент реальной действительности. Сопоставительный  
анализ языковых способов экспликации концепта ХЛЕБ/НОН в  
идиоматических выражениях, литературной и диалектной лексике

исследуемых языков до настоящего времени не попадал в поле зрения исследователей, потому анализируемый материал уже сам по себе имеет научную ценность. Нет сомнения, что выносимые на защиту положения отличаются не только обоснованностью, но и новизной. Доводы и аргументы автора убедительны и заслуживают внимания.

Для достижения цели и решения, поставленных в работе задач по исследованию концепта ХЛЕБ/НОН в русском и таджикском языках используется ряд методов и приёмов анализа, выработанных в современной лингвистике. Основным методом исследования является сопоставительный анализ, направленный на выявление общего и частного в рассматриваемых тематических группах. В работе используются также и другие методы лингвистического исследования: описательный метод; метод концептуального анализа, используемый для выявления способов актуализации концепта; дистрибутивный, направленный на изучение сочетаемости лексемы *хлеб* - репрезентанта концепта ХЛЕБ/НОН; контекстуальный анализ ; структурные методы, включающие в себя метод компонентного анализа, оппозиционный метод, метод организации семантического поля.

Среди положений, выносимых на защиту, наиболее существенными, определяющими научную новизну и теоретическую значимость работы, представляются тезисы о том, что: экспликация исследуемого концепта представляет собой выявление мира ассоциаций, образов, представлений, паремий и культурных традиций, то есть репрезентация концепта ХЛЕБ/НОН и его значимость обусловлены экстралингвистическими факторами.

Гиперо-гипонимические отношения в структуре концепта ХЛЕБ/НОН являются важнейшим конституирующими принципом организации лексического состава сопоставляемых языков и базируются на родовидовой концептуальной общности лексических единиц. Семантическое поле предстает одним из способов демонстрации концепта, так как оно отображает понятийную сферу и выявляет языковую картину мира.

В сопоставляемых языках концепт ХЛЕБ/НОН репрезентирован общелитературными и диалектными единицами лексического фонда, обозначающими наименования хлеба, объединяемые интегральными и различаемые дифференциальными семами.

Концепт ХЛЕБ/НОН получил широкое представление также и в паремиологии двух языков, так как в паремиологических единицах в наибольшей степени отражается культурно исторический опыт народов.

Лексемы *хлеб* и *нон* служат стержневой и концептуальной доминантой пищевого кода культуры в русской и таджикской языковых картинах мира.

Структура и объем диссертации предопределены заявленной целью и поставленными перед ней задачами. Работа состоит из введения, двух глав, заключения и списка использованной литературы. Общий объем работы составляет 166 страниц компьютерного набора.

Во введении обоснована актуальность темы, определены основные цели и задачи исследования, обозначена научная новизна, представлен объект и предмет исследования, изложены теоретическая и практическая значимость работы, методологическая база и методы исследования, положения, выносимые на защиту.

В первой главе «Лингвокультурологический аспект изучения системы языка», включающей в себя три раздела, приводятся основные положения теории концепта, раскрываются вопросы соотношения понятий антропоцентризма, языковой картины мира, семантического поля и концепта. Анализируя основные характеристики концепта, автор определяет характерный для каждого народа свой культурный, национально-специфический колорит, свою культуру мира и национальную ментальность.

Второй раздел первой главы диссертации «Взаимосвязь картины мира и концепта» состоит из трех параграфов, в нем автор рассматривает вопросы концептуальной и языковой картин мира, понятия концепта в современной лингвистике и основные методы исследования концепта.

В третьем разделе первой главы «Репрезентация концепта в семантическом поле» рассмотрены вопросы соотношения концепта с лексико-семантическим полем.

Изучение семантики лексических единиц в пределах одного лексико-семантического поля представляется возможным с учётом синтагматического и парадигматического уровней языка. Такой подход дал возможность автору провести более развернутое исследование семантики лексем в сравнении с исследованием компонентов поля при помощи выявления дифференциальных и интегральных их признаков и синтагматических связей.

Вторая глава диссертации «Лексико-семантическая организация концепта хлеб/нон в русском и таджикском языках», состоящая из трех больших разделов, посвящена сопоставительному анализу лексико-семантической репрезентации концепта ХЛЕБ/НОН в рассматриваемых языках.

Первый раздел второй главы «Репрезентация концепта ХЛЕБ/НОН в современном русском и таджикском языках» состоит из трех подразделов, в первом из которых рассматривается вопрос общечеловеческой ценности исследуемого концепта. В частности, автор отмечает, что понятия **«хлеб»** и **«нон»** являются концептуальной доминантой и занимают ведущие позиции в языковой картине мира, поскольку обусловлены его главной ролью в питании русского и таджикского народов.

Диссертант отмечает, что при описании структуры концепта был использован метод З.Д. Поповой и А.И. Стернина [5, 23]. Согласно данному методу, познание концепта возможно посредством использования двух направлений анализа: 1) от категории к лексеме и 2) от лексемы к категории. Для выявления концептуальных признаков был использован первый вид анализа, направленный «от категории к лексеме». В результате такого анализа, автор выделяет следующие соответствия: *сорт муки – сайка, ситник, пеклеванный хлеб; форма хлебобулочного изделия – плетёнка, рожок, розанчик; размер хлебобулочного изделия – каравай, коврига, расстегай, хлебец и т.д.*

При использовании второго вида анализа для описания концепта - «от лексемы к категории» - автором была выявлена отнесенность одной лексической единицы одновременно к нескольким категориям. Например, такое лексическое обозначение одной разновидности мучных изделий, как **«пельмени»** может быть соотнесено с несколькими категориями, такими как: 1) **«изготовленный из пресного теста»**, 2) **«вареные мучные изделия»**, 3) **«с начинкой»**, 4) **«форма мучного изделия»**, 5) **«размер»**.

В результате проведенного анализа автором было установлено, что лексико-семантическое поле НОН в таджикском языке включает в себя 68 единиц, обозначающих наименования хлеба, объединенные интегральными и различающимися дифференциальными семами. В ходе анализа лексем, собранных методом сплошной выборки из «Фарҳанги тафсирии забони тоҷик», «БурӯниҚотеъ» «Фиёс-ул-луғот», «Фарҳанги осори Ҷомӣ» и представляющих концепт НОН, автором был выделен ряд признаков, составляющих структуру исследуемого концепта, таких как: *сорт муки – гундӣ, загора, варҳамин; размер хлебобулочного изделия – нони гирда, ҳувора, кулча, самиз; хлеб с начинкой - самбӯса, бичак, тӯшибера, бӯрак и т.д.*

При использовании второго вида анализа для описания концепта - анализа «от лексемы к категории», автор выявляет отнесенность одной лексической единицы одновременно к нескольким категориям. Например, такое лексическое обозначение одной разновидности мучных изделий, как

«чалтак» может быть соотнесено с несколькими категориями: 1) «изготовленный из пресного теста», 2) «жаренный на масле», 3) «принадлежность к обряду», 4) «толщина/тонкость мучного изделия».

Как отмечает автор исследования, таджикская ментальность и гастрономические традиции таджиков, в противовес русским, обусловили презентацию концепта хлеб с наличием таких концептуальных признаков, как «дополнительные ингредиенты», «способ приготовления», «толщина/тонкость лепешка», «слоистость». Выделенный в таджикском языке признак «дополнительные ингредиенты» предполагает замешивание теста с добавлением таких продуктов, как шкварки, лук, картофель, съедобные травы и т.д.

Проведенное автором исследование позволило выявить отличие и в составе, и объеме гиперо-гипонимических отношений, эксплицирующих концепт ХЛЕБ/НОН в русском и таджикском языках. Если родо-видовые отношения в рассматриваемой концептосфере в русском языке представлены одним гиперонимом хлеб и 7 гипонимами, такими как булка, булочка, пирожное/торт, пирог/пирожки, лепешка, печенье, куашанье, то в таджикском языке – одним гиперонимом нон и 6 гипонимами: лепешка, куашанье, пирожки, печенье, булочка, халва, что, безусловно, говорит об индивидуальных чертах и своеобразии национальных культур, а также ментальности этих народов.

Второй раздел главы второй главы «Репрезентация концепта ХЛЕБ/НОН в паремиологии и фразеологии русского и таджикского языков», состоящий из трех подразделов, посвящен анализу идиоматических единиц, представляющих исследуемый концепт в сопоставляемых языках.

В исследовании автором проанализировано почти равное количество паремиологических и фразеологических единиц русского и таджикского языков, соответственно 143 и 137 единиц. Используя данный фактический материал - идиоматические выражения сопоставляемых языков, а также классификацию логоэпистем на ассоциативно-образные группы, в работе проведен сопоставительный анализ экспликации концепта ХЛЕБ/НОН в русской и таджикской языковых картинах мира.

В ходе анализа логоэпистем исследуемых языков автором выявлено наличие 45 наименований ассоциативно-образных категорий в таджикском языке и 40 - в русском. Аналогичность в способах репрезентации концепта ХЛЕБ/НОН в русской и таджикской идиоматике позволила автору выделить 20 категорий со сходной символической и ассоциативно-образной концептуализацией, представленной следующими лексемами: хлеб-основа,

*труд, достаток/благосостояние, профессиональный заработка, бережливость, запас и т.д.*

Третий раздел второй главы «Семантическое пространство концепта ХЛЕБ/НОН, представленное в диалектах русского и таджикского языков», состоящий из четырех подразделов, посвящен исследованию вопроса репрезентации данного концепта в языке жителей регионов России и Таджикистана.

Автор выявляет также и отличительные признаки, репрезентирующие концепт ХЛЕБ/НОН в сопоставляемых языках.

По мнению автора, в составе диалектологического фонда таджикского языка не были выявлены номинации, обозначающие такие признаки хлеба, как «хороший хлеб», «форма хлеба» и «время приготовления хлеба», свойственные русскому языку.

Как считает автор, таджикская ментальность способствует выделению и таких концептуальных признаков, не обнаруженных в русских диалектах и не зафиксированных в словаре В.И. Даля, как «разновидности хлеба», «приготовленный из пресного теста», «способ приготовления хлеба» и «слоистость хлеба». Концептуальный признак «разновидности хлеба» подразумевает разнообразие номинаций лексемы *нон*, обозначающих хлебные изделия, изготовленные из теста одинакового состава и одинаковым способом.

Проведенный анализ позволил автору выявить в составе диалектизмов русского и таджикского языков несколько лексико-семантических групп, критерием выделения которых послужили концептуальные признаки хлеба. Так, было обнаружено 9 общих для диалектных номинаций признаков, а также 4 индивидуальных признака для таджикского языка и 3 для русского.

Заключение содержит обобщение теоретических и практических результатов диссертационного исследования.

Таким образом, многоаспектность осуществлённого исследования, всестороннее исследование концепта «хлеб», включающего лексемы и словосочетания современного таджикского языка в сопоставлении с русским языком, подробное изучение словарей, – всё это в комплексе позволило автору диссертации обозначить как общекультурную, так и специфическую национальную составляющую функционирования лексики и фразеологии в сопоставляемых языках. Структурно-системный подход, используемый автором, изучение полевой структуры понятийной категории концепта «хлеб-нон» максимально полно выявить объём данной категории, все элементы которой объединены на основе общего компонента значения.

Работа имеет бесспорную теоретическую и практическую значимость, обусловленную тем, что результаты исследования могут способствовать дальнейшей систематизации тезауруса сопоставляемых языков,

конкретизации его отдельных лексических групп, могут быть использованы при чтении лекций по лексикологии, когнитивной лингвистике, теории и практике перевода с таджикского языка на русский язык, при составлении толковых, семантических, двуязычных (таджикско-русских и русско-таджикских) словарей.

Самостоятельность автора работы как исследователя проявляется в способности чётко определить и подробно описать ближнюю и дальнюю зоны периферии исследуемого концепта.

Таким образом, можно заключить, что автор диссертационного исследования, опираясь на базисные теоретические постулаты, содержащиеся в работах русских и таджикских лингвистов различных направлений, на богатый лексикографический материал, делает ряд обобщений, расширяющих наше представление о лингвистическом понятии «хлеб/нон», которое носит универсальный характер для любой этнической общности.

Автореферат, состоящий из 25 страниц, составлен на основе выводов и заключений диссертационного исследования. Опубликованные статьи соискателя полностью охватывают тему диссертации.

Наряду со всем этим, диссертация не лишена некоторых недостатков, упоминание которых послужит на пользу публикации работы:

1. Рассуждения диссертанта выходят за рамкой концепта «хлеб/нон» и охватывают понятий, связанных с мучными изделиями и пищи, поэтому лучше было бы рассматривать этот вопрос в концепте «мука/орд».
2. Следовало бы строже подойти к отбору лексических единиц концепта «хлеб» и не включать в него, как нам кажется, не свойственные русской кухне лексемы пицца, брез и т.п. (причем в пирожном брезе вообще нет муки, так что его трудно отнести к хлебобулочным изделиям).
3. В автореферате необходимо было указать не только разделы глав, но и подразделы, как это сделано в работе.
4. Некоторые погрешности наблюдаются при переводе таджикских лексем, а также соответствующих примеров. Так, не совсем точно переведен стих А.Рудаки, где приводятся названия разновидностей хлеба (стр. 72).
5. При анализе таджикских диалектных названиях хлеба диссертант опирается лишь на материале словарей бухарского и южных говоров, однако существуют другие, весьма ценные исследовательские работы по таджикской диалектологии и этнографии, в частности,

многотомные работы «Южные говоры таджикского языка», «Таджики Каратегина и Дарваза», в которых приводятся подробные сведения о мучных изделиях.

6. Несмотря на аккуратность диссертанта, некоторые погрешности орфографического и технического характера наблюдаются на страницах 36, 44, 51, 73, 113, 114, и др.

Несмотря на вышеуказанные замечания, которые легко устранимы, диссертационная работа Мирзоевой З. Дж. на тему «Концепт «хлеб/нон» в русском и таджикском языках» написана на надлежащем уровне с соблюдением требований, предъявляемым к научным работам, и в достаточной мере раскрывает важные особенности названного концепта сопоставляемых языков.

Отмеченные погрешности не умаляют научное значение диссертационного исследования, ибо не затрагивают основные положения рецензируемой работы. Диссертационная работа является завершенной научной работой, изложенной на должном научно-теоретическом уровне и соответствует тем требованиям, которые предъявляются к кандидатским диссертациям и её автор Мирзоева Зарангез Джумахоновна заслуживает присуждения ей искомой учёной степени кандидата филологических наук по специальности 10.02.20. – Сравнительно-историческое, типологическое и сопоставительное языкознание.

Отзыв утвержден на заседании кафедры теории и практики языкознания ТГПУ им.С.Айни 27.09.2016, протокол № 2.

Заведующий кафедрой теории  
и практики языкознания  
Таджикского государственного  
педагогического университета  
имени С. Айни  
кандидат филологических наук  
29.09.2016г

А. Мирбобоев

Адрес: 734003, г. Душанбе, пр. Рудаки 121  
тел: 992 (37) 224-13-83  
E-mail: tgpu2004@mail.ru  
сайт: [www.tgpu.tj](http://www.tgpu.tj)

Подпись Мирбобоева Азизхона заверяю,  
начальник отдела кадров  
Таджикского государственного  
педагогического университета  
имени С. Айни  
29.09.2016г.



Каримова М.