

СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ МЕЖКУЛЬТУРНОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ И ВЗАИМОВЛИЯНИЯ

В.В. Лакрисенко

Средняя школа № 11 г. Могилева
e-mail: veronikalakrisenko22@mail.ru

УДК [811.161.1(476.5)+811.133.1(443.72)]'373.211.5

ESCARGOT КАК ЭКОПРОЕКТ

Ключевые слова: *улитка, опыт человечества, зоонимы, кулинария, косметология, медицина, экопроекты.*

В статье рассмотрены улитки, их история. Определены различные отрасли применения: кулинария, косметология, медицина. Выявлены компоненты фразеологизмов – зоонимы, отражающие особенности в языковых, национальных и культурных представлениях присущих определенному сообществу. Описан экопроект будущего.

V.V. Lakrisenko

Mogilev State Educational Institution «Secondary School № 11»

ESCARGOT AS ECO-PROJECT

Key words: *escargot, human experience, zoonyms, cooking, cosmetology, medicine, eco-projects.*

In the article are discussed the escargots, their history. Various branches of application are defined: cooking, cosmetology, medicine. The components of phraseological units – zoonyms, reflecting the features in the linguistic, national and cultural representations inherent in a certain community are revealed. The eco-project of the future is described.

Сегодня мало кого можно удивить, необычными домашними питомцами. Среди них свое место заняли сухопутные брюхоногие улитки. Считают для того, чтобы добиться исполнения желаний, гармонии в жизни и быстрого достижения богатства, необходимо украсить свое место проживания улитками. Поскольку они связаны с жилищем, носят на себе свои дома и олицетворяют стабильность, устойчивость мира. Помимо популярных ныне

гигантских африканских улиток ахатин в террариуме часто содержат миниатюрных лимиколярий, караколусов, виноградных улиток [1, 100].

Многолетний накопленный опыт общения человечества с животными, домашними и дикими, относится к средствам освоения и оценки окружающего мира. Образы, связанные с животными, присутствуют во всех языковых аспектах.

Невозможно представить, что такой маленький и на первый взгляд неприметный моллюск может заинтересовать ученых с разных стран. Любопытное замечание сделала З.Е. Фомина: «Человек – продукт живой природы, составная часть живого мира, который ищет параллели в живом мире, мире себе подобных, в мире фауны...» [5, 116]. Благодаря исследованию были выявлены зоонимы – компоненты фразеологизмов, которые являются своеобразным олицетворением, символами моральных и интеллектуальных качеств человека. Именно они отражают различия в национальных культурных представлениях, психологических, ментальных и социальных особенностей и разнообразных обычаев, присущих, определенному языковому сообществу и культуре в целом.

Известно, что человек выбирает домашнего питомца, согласно своему характеру, ритму жизни. Рассматривая выражение «*Lent comme un escargot*» (*Escargot* (m) – “медленный человек”), можно сделать вывод, что данный зооним имеет одинаковое метафорическое употребление во французском и русском языках. Помимо употребления в речи, такая ли медленная улитка на самом деле как мы привыкли ее воспринимать?

В стране, справедливо считающейся законодательницей кулинарной моды, утверждают, что функции этих удивительных созданий весьма разнообразны. Они широко известны в кулинарии.

В эпоху Возрождения улитки завоевали сердца зажиточных слоев населения. Улитки в это время появляются и на монарших столах. Этот фактор сыграл на руку французским виноделам, ведь именно виноградные улитки употребляются в пищу и подаются с белым вином. Только в XIX в., когда французские рестораны стали активно популяризировать эти блюда, они превратились во всемирно известный деликатес.

Французы – утонченный народ, который относится к кулинарии как к искусству. Улитку считают таким же неотъемлемым атрибутом национальной кухни, как сыр, вино, лягушачьи лапки. Из нее готовят около сотни блюд – запеченные с сыром, бульоны, салаты, паштеты.

Французы выделяют четыре способа приготовления: *en sause* (в соусе), *grilles* (жаренные на решетке), *flambes* (в горящем коньяке), *beurres* (заправленные маслом).

Блюдо называют «*Escargot et La...*». *La* – означает «послевкусие», особенно если добавить специи или соус.

Так почему же французы начали употреблять в пищу улиток?

По одной из версий, начиная со Средних веков, монахи во время постов заменяли улитками мясо, поскольку на их употребление в пищу не существовало запрета.

По другой версии, моллюски вошли в рацион французов из-за бедности и нехватки продовольствия, трудно представить, что на сегодняшний день их можно встретить в меню самых изысканных французских ресторанов.

Если изначально улитки были едой бедняков и монахов, когда же они стали ассоциироваться с богатством и достатком?

В XVII–XIX появился моллюск в нашей стране. Улиток завезли представители шляхты ее тогда называли «бургунская» или «великорослая». Радзивил Сиротка считался ее почитателем и ценителем. В его владениях вместе с редкими экзотическими видами растений «смаўжы» (так улитку называли местные жители) были украшением парков.

Только через столетие этот вид хорошо прижился в Беларуси. Моллюски обитают преимущественно в увлажненных местах, в поймах и берегах рек, на опушках лесов, в старых парках.

Промысловая эксплуатация популяции улитки в Беларуси была начата в 1992 году. Этот период заготовки моллюска показал, что устойчивое использование популяции не только не подрывает этот ресурс, но и приводит к его увеличению. По промысловым запасам улитки лидируют Гродненская Витебская область, Брестская, Минская области.

На сегодняшний день моллюски живут по всей территории страны, а белорусских улиток расхваливают даже иностранные туристы. Многие белорусы создают улиточные фермы после обучения во Франции, Испании, а затем реализуют моллюсков обратно в страны Европы после получения сертификации европейского образца.

Строят длинные вольеры в экологически чистых местах, которые выполняют определенную роль в технологии разведения улиток. Самый распространенный вид – виноградная улитка (*Helix Pomatia*), у которой насчитывается от 36–42 зубов.

Белая икра моллюсков ценится выше рыбой черной. Она более насыщенная и не менее полезная. Моллюски являются мощнейшим афродизиак.

Мало кто знает, что во Франции в городе Клуисе ежегодно проходит карнавал улиток. Подготовка к нему продолжается в течение нескольких месяцев: шьются специальные карнавальные костюмы, идут приготовления по запасам вина и пищи. Праздник всегда начинается с массового шествия горожан и гостей города. Огромная фигура короля Улита возглавляет праздничную колонну. Это событие настолько грандиозное и масштабное, что привлекает гостей со всей Европы.

Французское блюдо – знаменитый деликатес *Escargot* из моллюсков, который привлек внимание к улиткам с точки зрения косметологии. В 1980-х годах Фернандо Баскуньян – крупный владелец чилийской улиточной фермы – обратил внимание на то, что, несмотря на воздействие

палящего южного солнца, кожа на руках работниц, собиравших моллюсков для французских ресторанов, выглядела молодой и гладкой. Ожоги, мозоли и мелкие царапины чудесным образом быстро заживали, не оставляя следов. Это наблюдение стало настоящим открытием не только для Баскуньяна, но и для мировой косметической отрасли. Так возникла идея создать крем с использованием муцина [3, 209].

Во Франции улитки используются при изготовлении косметики. Так, в 2013 году разработчиком косметики на основе улиточного муцина Фабрисом Пьеро и фермером Патрисом Ламбером была создана компания «*Mademoiselle Agathe*». Французский бренд «*Royer*» создавался как семейное предприятие и, а во всех средствах используется муцин улиток с собственной органической фермы.

Под городом Лилль осуществляет свою деятельность одна из трех ферм во Франции, где варят мыло на основе улитковой слизи.

Белорусская косметика от «*Белтита-Витекс*» содержит 99% муцина улитки Poly Helixan PF.

Сфера применения моллюсков не ограничивается кулинарией и косметологией, а также занимает почетное место в медицине, фармацевтике.

Еще в Средние века, Амбруаз Паре, хирург французского королевского двора, считающийся одним из основателей современной медицины, рекомендовал использовать улиток против сибирской язвы, а муцин улитки для лечения послеродовых растяжек.

В 1808 году французский врач Жорж Таренн опубликовал книгу, в которой подробно описывал, как с помощью слизи моллюсков вылечить грыжу. Спустя десять лет в статье, посвященной улиткам, в «Новом словаре естествознания» упоминалось, что их слизь используется для болезней горла в виде отвара. Врачи часто использовали моллюсков как лекарство от воспаления легких, туберкулеза, простуды, бронхита, желудочно-кишечных расстройств, гастрита, различных кожных проблем. Поэтому многим певцам, рекомендовали это средство против воспалительных заболеваний горла или восстановления голоса.

В середине XIX века вывески аптек часто украшали улитки, нанизанные на нитку, как четки. Что совсем не удивительно, терапевтический диапазон был разнообразен и требовал большого ассортимента. Из моллюсков готовили таблетки, порошки, пасты, настойки, сиропы и даже шоколад.

В XX веке продолжались исследования среди медиков и терапевтов. В 1950-х годах во Франции был разработан препарат для лечения коклюша и бронхита, обладающий разжижающими и спазмолитическими свойствами. Эффективность данного препарата была доказана.

В последнее время улиток активно начинают использовать в качестве доноров нервных тканей для лечения болезней мозга. Уже есть результаты первых успешно проведенных опытов пересадки нервных узлов улиток крысам.

Поскольку улитки обогащены незаменимыми жирными кислотами и кальцием, их рекомендуют при рахите и избыточном содержании холестерина в крови.

Химический состав виноградной улитки содержит: холин, витамины А, В₁, В₂, В₅, В₆, В₉, В₁₂, Е, К и РР, а также необходимые человеческому организму минеральные вещества: калий, кальций, магний, цинк, селен, медь и марганец, железо, никель, фосфор и натрий [2, 117].

На сегодняшний день широко распространена инновационная процедура – улиткотерапия. Такая практика используется во Франции, Чили, Германии, Испании, Беларуси и ряде других стран. Слизь улиток заживляет царапины, ссадины, микротрещины. Благодаря улиткотерапии можно вылечить шрамы, рубцы, ожоги, порезы, воспаления. Главное, слизь улиток не вызывает аллергических реакций.

Улиточная ферма считается безотходной. Улитка – чистый белок. Ее панцирь состоит из чистого кальция, из него можно молоть костную муку и затем добавлять в корм животным. Экскременты улиток часто используют для рыбалки в качестве подкормки. Более того, улитки выделяют муцин – вещество, которое применяют для регенерации кожи в косметологии. Слизь улиток обладает антисептическими свойствами, содержит множество витаминов и гликолевую кислоту, что неоспоримо важно в фармацевтической промышленности. Спектр перспектив у данного направления разнообразен.

Согласно выше сказанному, исследования улиток могут быть продолжены, поскольку человечество еще не до конца изучило все свойства этого удивительного создания.

В современном мире высоко ценится продукция органического происхождения и согласно экоконцепции разрабатываются различные экологические проекты.

Главная цель данных проектов – показать молодежи, что развивать собственное дело и зарабатывать можно прямо здесь, на малой родине.

Литература

1. Акимущкин, И. Беспозвоночные. Ископаемые животные / И. Акимущкин. – М.: Мысль, 1992. – С. 100–101.
2. Лясота, Ю.Л. Зоосемия: Учебное пособие / Ю.Л. Лясота. – Владивосток: Изд-во Дальневосточного ун-та, 1984. – 117 с.
3. Mermet, G. Francoscopie / G. Mermet. – P.: Librairie Larousse, 1990. – 420 p.
4. Онегов, А.С., Необычные обитатели аквариума / А.С. Онегов, Л.Е. Агальцова // Биология. – 2001. – №48.
5. Фомина, З.Е. Слова с метафорической оценкой в эмотивном лексиконе французского и русского языков / З.Е. Фомина // Актуальные проблемы сопоставительного изучения германских, романских и славянских языков: Тез. докл. науч. конф. – Воронеж: Изд-во Воронеж, ун-та, 1998. – С. 116–117.