

ФРАНЦУЗСКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ДИСКУРС И ЕГО ЖАНРОВАЯ ПАЛИТРА

Рассматривается французский гастрономический дискурс как один из видов институционального дискурса, который представляет собой сложноорганизованное, многосоставное образование, взаимодействие, интеракцию законодательного (правового) (в области общественного питания и торговли продовольственными товарами), рекламно-гастрономического, ресторанного, научно-гастрономического, коммерческого дискурса, академического (учебного) дискурса кулинарного искусства, гастрономического медиадискурса. Ведущая роль при этом принадлежит собственно-гастрономическому экспертному дискурсу в сфере профессиональной коммуникации. Сложная дискурсивная природа гастрономического дискурса породила многообразие жанровых форм.

Ключевые слова: *гастрономия, гастрономический дискурс, речевой жанр, функциональный стиль, еда, кулинарное искусство, единица анализа.*

Один из важнейших факторов жизнедеятельности человека – сфера, связанная с приготовлением и употреблением пищи и напитков. Искусство приготовления пищи берет свое начало с незапамятных времен. Способы приготовления пищи и ритуалы ее потребления складывались на протяжении многих веков и привели к созданию национальных кухонь, являющихся неотъемлемой частью всякой национальной культуры. Одна из самых популярных сфер потребления – это гастрономия (изощренный вкус в еде и понимание тонкостей кулинарного искусства и наука, изучающая связь между культурой и пищей). Коммуникация в такой сфере, как гастрономия, имеет многоаспектный характер и национальную специфику.

В качестве объекта исследования в данной статье рассматривается французский гастрономический дискурс, предметом исследования послужит его жанровая дифференциация. Актуальность выбора темы обусловлена большим интересом в современной лингвистике к дискурсивным аспектам проявления языка, и тем фактом, что именно французы поставили гастрономию на научную основу и она сегодня считается одной из лучших в мире. В 1825 г. знаменитый французский эпикуреец и гастроном Ансельм Брийа-Саварен в своем теоретическом труде по кулинарии «Физиология вкуса» описал основы рационального питания, разработал нормативные правила гастрономии и ввел в бытовой обиход понятие «вкус». Его знаменитые афоризмы подтверждают серьезное отношение французов к своей кухне и гастрономии в целом: «Судьбы наций находятся в зависимости от того, как они питаются»; «Открытие нового блюда важнее для счастья человечества, чем открытие нового светила»; «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты».

Именно во Франции впервые возникли и достигли совершенства многие основополагающие понятия современной гастрономии. Французская кухня, вобрав в себя кулинарные традиции многих

народов, сама стала источником вдохновения для последователей из других стран. Достаточно сказать, что названия ряда французских блюд, вин, соусов, а также самих методов обработки и приготовления продуктов вошли во многие языки мира и понятны без перевода. Традиции французской кухни играют огромную роль в привлекательности Франции и ее культуры. Для 60 % туристов, приезжающих во Францию, это одна из причин посещения страны. Французская гастрономия является предметом гордости нации – 17 ноября 2010 г. французская кухня была признана ЮНЕСКО нематериальным культурным наследием человечества. Прославленные французские шеф-повара Поль Бокюз, Мишель Герар, братья Труагро, Ален Шапель, Жорж Блан стали своего рода гастрономическими символами эпохи.

Итак, рассмотрим французский гастрономический дискурс (далее – ФГД) и его жанровую палитру. В современной отечественной и зарубежной лингвистике существует большое разнообразие подходов к пониманию термина «дискурс». Полифункциональность и множественность интерпретаций понятия определили его широкое распространение. Анализ дискурса представляет собой междисциплинарную область знаний. Н. Д. Арутюнова рассматривает дискурс как «связный текст в совокупности с экстралингвистическими, прагматическими, социокультурными, психологическими и другими факторами», как «речь, погруженную в жизнь» [1, с. 136–137]. Согласно Т. А. ван Дейку, «дискурс – актуально произнесенный текст, связанный с коммуникацией в той или иной профессиональной сфере» [2, с. 75]. С позиции социолингвистики В. И. Карасик выделяет два особых типа дискурса: персональный (лично ориентированный) и институциональный (статусно ориентированный). По определению ученого, статусно ориентированный дискурс представляет собой «речевое взаимодействие представителей социальных групп или институтов друг с другом, с людьми, реализую-

щами свои статусно-ролевые возможности в рамках сложившихся общественных институтов, число которых определяется потребностями общества на конкретном этапе его развития» [3, с. 193]. В науке описаны многочисленные разновидности институционального дискурса: юридический, политический, экономический, военный, академический, педагогический, религиозный, деловой, медицинский, рекламный, спортивный, научный, массово-информационный, учебный, дискурс Моды, почтовый, фармацевтический, косметологический и другие. Гастрономический дискурс (далее – ГД) является одним из древнейших и важнейших типов институционального общения, это тип смешанной коммуникации, который может совершаться в процессе приобретения, приготовления и потребления пищевых продуктов, а главное, в оценке качества блюд, искусстве их подачи. В настоящее время ряд лингвистических работ посвящен изучению языковой концептуализации сферы, связанной с приготовлением и употреблением пищи и напитков, где понятие «гастрономия» чаще подменяется такими понятиями, как «кулинария», «глуттония», соответственно, дискурсы, покрывающие эту сферу жизнедеятельности человека, названы кулинарным и глуттоническим. Именно об этой подмене пишет Н. Н. Кацунова: «Мы имеем дело с так называемой „синонимизацией“ наименований дискурсов, искусственно привнесенных в научный обиход» [4]. Кулинария представляет собой определенный вид деятельности, а именно: «приготовление пищи», при этом необходимы соответствующие приспособления (оборудование) и следование определенным правилам, закрепленным в рецептах. Понятия «гастрономия», «гастрономический дискурс» намного шире, чем понятие «кулинария», которая является лишь их составной частью. Термин «глуттония» является неологизмом и в словарях не зафиксирован. В переводе с латинского языка “glutire” означает «глотать, проглатывать, поглощать». Во французском языке глагол “gloutonner” переводится как «жадно есть, глотать», слово “glouton” переводится как «обжора», все это подтверждает нашу мысль о том, что термины «глуттонический» и «гастрономический» не являются равнозначными.

ГД – это сложноорганизованное дискурсивное, многомерное, неоднородное образование. Его коммуникативное пространство – это взаимозависимость, взаимодействие, интеракция законодательного (правового), гастрономического (в области общественного питания и торговли продовольственными товарами), рекламно-гастрономического, ресторанного, научно-гастрономического, академического (учебного) дискурса кулинарного искусства, гастрономического медиадискурса, коммер-

ческого дискурса, собственно-гастрономического экспертного дискурса. Для ГД характерны полифонические включения, вкрапления исторического, медицинского, энциклопедического, этнографического, социального, туристического дискурсов.

Таким образом, его можно отнести к гибридным дискурсам. ГД является также поликодовым дискурсом, поскольку использует вербальный, иконический и графический коды.

Для ГД характерны профессионализм, креативность, терминологичность, клишированность, коммуникабельность, изобретательность, любознательность, стремление к саморазвитию, самооценивание, чувство прекрасного, знание и умение сочетать продукты и вкусы.

На взгляд авторов, особый интерес представляет подвид французского гастрономического дискурса – собственно-гастрономический экспертный дискурс или дискурс экспертного сообщества (ДЭС). Он является ведущим в системе ФГД в связи с тем, что Францию можно считать родоначальницей и лидером гастрономической критики, существовавшей еще до появления термина «гастрономия» в начале XIX в. В старинных путеводителях наряду с информацией о памятниках древности, описанием пейзажей, традиций и нравов жителей страны была дана информация о местонахождении постоялых дворов, харчевен, трактиров, где бы путник мог поесть и восстановить силы. Основателем гастрономической критики и пропагандистом туризма для гурманов принято считать Гримо де ля Рейньера (1758–1837), автора восьми «Альманахов для гурманов», вышедших между 1803 и 1812 гг. В отличие от обычных путеводителей у Гримо большое место отводится кулинарному искусству и его артефактам. Он называет рестораторов, производителей и поставщиков качественных продуктов, описывает географию интересных с точки зрения гастрономии мест. Новое качество ресторанная критика приобрела с появлением путеводителей (гидов) Мишлен (Michelin) и последовавших за ними Го и Мийо (Gault et Millau), Лемер (Lemaire), Ле Пюдло (Le Pudlo). В современных гастрономических путеводителях, ежегодный тираж которых превышает 100 000 экземпляров, оценивается само заведение, а также вкусовые качества блюд, комфорт и обстановка, обслуживание, соотношение цены и качества, тарифы. Часто комментарии сопровождаются историческими, культурными справками об истории появления тех или иных продуктов, блюд и напитков.

Рассмотрим подробнее основные параметры ДЭС:

1. Участниками являются (адресанты): рестораторы, повара, сомелье, официанты, а также журналисты, редакторы путеводителей, инспекторы, пи-

шущие отчеты, колумнисты, фуд-блоггеры и адресаты: читатели, потенциальные клиенты. Базовая пара общения: журналист (инспектор, критик) – клиент, читатель.

2. Хронотоп: ресторан, редакция (рабочее место журналиста), текстовое пространство, виртуальное пространство. Необходимо принимать во внимание субъективное видение хронотопа: интерьер ресторана, декор, столовые приборы, скатерти, саму атмосферу заведения, уровень обслуживания и внешний вид персонала.

3. Цель: проинформировать потребителя о качестве предлагаемой заведением еды, сформировать здоровые гастрономические привычки, повысить культуру потребления, воздействовать на рестораторов, чтобы повысить качество еды.

4. Ключевой концепт: изысканный вкус, приготовление еды, тонкости кулинарного искусства.

5. Стратегии: информирования, критики, оценки, профессионализма, объективности.

6. Ценности: общечеловеческие и общенациональные, утилитарно-функциональные, эстетические. Ценности ФЭС представлены в высказываниях великих людей:

“La découverte d’un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d’une étoile” (Anthelme Brillat-Savarin);

“Le goût est le bon sens du génie” (François René de Chateaubriand);

“De toutes les passions la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise” (Guy de Maupassant);

“Le bel art de la gastronomie est un art chaleureux. Il dépasse la barrière du langage, fait des amis parmi les gens civilisés et réchauffe le cœur” (Samuel Chamberlain);

“Les seules ententes internationales possibles sont des ententes gastronomiques” (Alphonse Daudet);

“Il y a trois choses importantes dans la vie: la première est de manger; les deux autres je ne les ai pas encore trouvées” (Montesquieu).

Эти ценности сформулированы также в паремиях, в определенных оценочных суждениях:

“Il n’y a de bonheur pour l’homme sous le soleil qu’à manger et à boire, et à se réjouir”; *“Ventre affamé n’a point d’oreilles, mais il a un sacré nez!”*; *“Quand le feu dans l’âtre brille, il fait bon fêter la famille”*; *“manger à sa faim”*; *“manger à belles dents”*; *“faire un repas des dieux”*; *“faire un triste repas”*.

7. Материал: продукты питания, способы приготовления, рецепты, блюда, напитки, обслуживание, ощущения, удовольствие, наслаждение.

8. Разновидности и жанры: статьи, авторские колонки (колумнистика), новостные заметки, письма и комментарии читателей, интервью, рецензии, ресторанные путеводители.

9. Приведем примеры дискурсивных формул ДЭС:

“Réservez à l’avance...”; *“Cette table mérite le détour”*; *“Honneur à la cuisine classique”*; *“Les produits bio et la cuisine de marché sont à la fête!”*

В рамках статьи рассмотрим только печатные (письменные) тексты французского гастрономического дискурса.

Сложная дискурсивная природа ФГД породила многообразие жанровых форм. Под речевым жанром (далее – РЖ) понимается единица речи, представляющая собой типовую модель, объединенную единством цели, темы и композиции, воплощенную в одном или множестве текстов, реализованную с помощью вербальных и невербальных средств и состоящую из одного или нескольких речевых актов [5, с. 143]. Каждая сфера речи располагает своим собственным репертуаром речевых жанров, который культивируется и изменяется в зависимости от требований жизни. Жанры как модели, типы высказываний формируются комплексом жанрообразующих критериев. В модели РЖ Шмелевой – Косицкой выделяем следующие параметры: коммуникативная цель, образ автора, образ адресата, диктумное содержание, коммуникативное время, формальная организация (языковое воплощение), функциональный стиль, комбинация речевых актов в составе данного РЖ и соотношение с другими семиотическими системами (невербальные средства). Определяющими критериями являются коммуникативная цель, образы адресанта и адресата, языковое воплощение, функциональный стиль текста.

Коммуникативная цель. Отметим, что четыре типа РЖ не исчерпывают всех коммуникативных задач, осуществляемых в речи, поэтому практически невозможно обнаружить «чистые» речевые жанры. Как правило, в ФГД встречаются информативно-императивные, информативные императивно-оценочные, императивно-оценочные, оценочные речевые жанры.

Рассмотрим письменно-речевой жанр «Ресторанная критика».

Образ адресанта. Для адресанта ФЭС характерны: компетентность, информированность, объективность, непредвзятость. Он представляет информацию как специалист-профессионал.

Образ адресата. Для адресата типичными являются многоликость, анонимность, заинтересованность, многочисленность (массовость), динамичность, открытость к познанию и общению.

Языковое воплощение. Гастрономическая лексика формирует разветвленную терминосистему, объединяющую общелитературную лексику и специальные термины, называющие понятия гастрономии и кулинарной деятельности, тропы (эпите-

ты, сравнения, метафоры, олицетворение). Лексический состав специального языка гастрономии неоднороден: лексико-семантическое ядро составляют общенаучная и узкоспециальная терминология: *cuisine traditionnelle, cuisine bio, cuisine moléculaire*.

Термины, включающие географические наименования: *cuisine méditerranéenne, cuisine asiatique, sauce bolognaise, sauce milanaise*.

Характерными для гастрономической лексики во французском языке являются развитая синонимия (в том числе стилистическая), ограниченная деривация, сосуществование собственных и заимствованных терминов, развитая субъективно-оценочная лексика.

Синонимы:

– restaurant: *maison, établissement, bouchon*;

– cuisine: *table, mets, plats*;

– cuisiner: *occuper les fourneaux, oeuvrer aux fourneaux, mettre (un plat) en orbite*.

Примеры собственных/заимствованных терминов: *bio* (fr.) / *organic* (angl.), *cuisine vivante* (fr.) / *raw food* (angl.).

Приведем примеры метафор в гастрономическом ДЭС:

“Le fruit d’un mariage réussi entre salle et cuisine”; *“La plupart des spécialités du bouchon lyonnais sont au rendez-vous de cette vénérable maison”*; *“luxueuse table du triangle d’or parisien”*; *“marqueur de l’excellence culinaire hexagonale”*; *“Le chef mult-étoilé”*; *“produit phare”*; *“plat signature”*; *“un fil conducteur de la carte (plat)”*; *“décor chic et tendance”*; *“recette emblématique”*; *“bouchon de carte postale, aussi mignon que chaleureux”*; *“Leur cuisine est spontanée, instinctive, marquante”*; *“Ce petit je-ne-sais-pas-quoi qui fait la différence”*; *“Cuisine canaille”*; *“une entrée directe au panthéon des trois étoiles”*.

Функциональный стиль. Для РЖ ФГД характерна сложная и разветвленная функционально-стилевая дифференциация (полистилизм): доминирует официально-деловой стиль с подстилями законодательным, рекламным, а также газетно-публицистический стиль и функциональный стиль научного общения.

Речевые акты (далее – РА). Информативы, директивы, констативы, дескриптивы, перформативы, вердиктивы являются типичными для РЖ ФГД.

Невербальные средства. Среди них следует назвать: шрифт, цвет, средства орфографии, пунктуации и словообразования, иконические печатные символы (пиктограммы, идеограммы), фотографии, иллюстрации, графическое оформление вербального текста.

Обобщая, можно сказать, что ФГД опирается на определенный набор речевых жанров. Ввиду

неоднородности жанровых форм различаются следующие типы РЖ: макрожанр, комплексный жанр, ядерный РЖ, вариант РЖ и субжанр. Сложная дискурсивная природа ФГД породила многообразие жанровых форм.

РЖ французского законодательного (правового) гастрономического дискурса (в области общественного питания и торговли продовольственными товарами): кодекс законов о труде, гражданский кодекс, кодекс законов о сельском хозяйстве, кодекс потребителя, постановление, декрет, директива, циркуляр, служебная записка, государственный компендий, регулирующий сектор экономики, ответственный за безопасность продуктов питания, нормативные акты, лицензия ресторана, разрешение на работу ресторана, лицензия на потребление напитков (алкоголя) в ресторане, юридическая памятка (*code du travail, code civil, code rural, arrêté, décret, directive, circulaire, note de service, code de la consommation, compendium national des activités et systèmes liés à la sécurité des aliments, réglementation, licence de restaurant, permis d’exploitation, licence de débit de boissons à consommer sur place, aide-mémoire juridique*).

РЖ французского рекламно-гастрономического дискурса: анонс, вывеска, афиша, табличка, расписание работы, объявление, листовка, путеводитель, рекламное сообщение, флаер, вкладыш, листовка, пригласительный билет, брошюра, буклет, постер (*annonce, enseigne, affiche, panonceau, horaires, avis au public, dépliant, guide, messages publicitaires, flyer, encart, tract; prospectus, carte d’invitation, brochure, catalogue, poster*).

РЖ французского ресторанного дискурса: меню, винное меню, комплексное меню, бронирование столика, заказ, счет, жалоба, меню-буклет, вывеска-меню (*carte, carte de vins, menu, réservation de la table, commande, réclamation, plaquette, affichage*).

РЖ французского научно-гастрономического дискурса: монография, диссертация, лекция, научная статья, текст выступлений на конференциях, семинарах и коллоквиумах, реферат, научный обзор, справочник (*monographie, thèse de doctorat, cours, article, texte des conférences, séminaires et colloques, mémoire, aperçu scientifique, guide*).

РЖ французского академического (учебного) дискурса кулинарного искусства: учебники и учебные пособия, курсы лекций, реферат, дипломная работа, презентация (*livre, manuel, cours magistral, mémoire, présentation*).

РЖ французского гастрономического медиадискурса: статья (газета, журнал), репортаж, интервью, заметка, очерк, радиопередача, телевизионная передача, приложение к передаче

(article (de journal, de revue), reportage, interview, aperçu, essai, émission à la radio, émission à la télévision).

РЖ французского гастрономического интернет-дискурса: блог, интернет-дневник, сообщество, форум, сайт, онлайн-консультация, вопросы, рецепты, тексты путеводителей, отзывы (blog, cyberlettre virtuelle, forum, F.A.Q., site Internet, conseils en ligne, questions, recettes, guides, commentaires).

РЖ коммерческого дискурса: накладная, фактура, сертификат качества, сертификат безопасности продукции, номенклатура товаров, накладная на груз, расписка, чек, этикетка, прайс-лист (bordereau d'expédition, bon de livraison, facture, bordereau de transport (de chargement) réceptionné, ticket, étiquette, liste des prix).

РЖ кулинарного дискурса: кулинарный рецепт, поваренная книга, сборники рецептов, брошюра с рецептами, ресторанный справочник (recette, livre de cuisine, carnet de recettes, cook book).

РЖ собственно-гастрономического экспертного дискурса или ДЭС: рецепты, меню, комментарии, гастрономический путеводитель по ресторанам, винный путеводитель, отчет инспектора (эксперта), письма читателей (recettes, menus, commentaires, guide de restaurants, guide de vins, rapport de l'inspecteur (expert), courrier des lecteurs).

Итак, проведенный в статье анализ текстов французского гастрономического дискурса с точки зрения современных теорий дискурса [6] и речевых жанров выявил многообразие его жанровых форм. Именно такой подход позволил решить задачи данного исследования.

Список литературы

1. Арутюнова Н. Д. Дискурс // Большой энциклопедический словарь. Языкознание. М., 1998. С. 136–137.
2. Дейк Т. А. ван. Язык. Познание. Коммуникация / пер. с англ. Благовещенск: Благовещ. гуманитар. колледж. 2000. 308 с.
3. Карасик В. И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс. Волгоград: Перемена, 2002. 477 с.
4. Кацунова Н. Н. К вопросу о «синонимизации» дискурсов // Вестн. Иркутского гос. лингвист. ун-та. 2012. Вып. 2 (19) С.196–201.
5. Косицкая Ф. Л. Французский религиозный дискурс и его жанровая дифференциация // Вестн. Томского гос. пед. ун-та (TSPU Bulletin). 2015. Вып. 10. (163) С. 45–49.
6. Вавилова Е. Н. Косметологический дискурс: постановка проблемы // Вестн. Томского гос. пед. ун-та (TSPU Bulletin). 2015. Вып. 4. С. 124–126.

Косицкая Ф. Л., доцент.

Томский государственный педагогический университет.

Ул. Киевская, 60, Томск, Россия, 634061.

E-mail: fainak@list.ru

Зайцева И. Е., доцент.

Томский государственный архитектурно-строительный университет.

Пл. Соляная, 2, Томск, Россия, 634003.

E-mail: foreign@tsuab.ru

Материал поступил в редакцию 23.11.2015.

F. L. Kositskaya, I. E. Zaytseva

FRENCH GASTRONOMY DISCOURSE AND ITS SPEECH GENRE PALETTE

French gastronomy is the pride of the French nation. The French cuisine traditions play a great role in the attractiveness of France and its culture and the development of gastronomic tourism. This article deals with the French gastronomy discourse as one of the kinds of the national discourse, which is a complexly organized, multi – composition formation, interaction of legislative (legal) discourse in the field of public dietary and foodstuff trade, publicity gastronomy discourse, restaurant discourse, scientific gastronomy discourse, academic (educational) discourse of the cookery art, gastronomic media art, commercial discourse. The leading role in the above group belongs to the gastronomy expert discourse proper in the sphere of professional communication. The complex discourse nature of the gastronomy discourse has given birth to a variety of genre forms.

Key words: *gastronomy, gastronomy discourse, speech genre, functional style, food, cookery art, a unit of analysis.*

References

1. Arutyunova N. D. *Diskurs. Bol'shoy entsiklopedicheskiy slovar'. Yazykoznanie* [Discourse. Large encyclopedia. Linguistics]. Moscow. 1998. pp. 136–137 (in Russian).
2. Dijk van T. A. *Yazyk. Poznaniye. Kommunikatsiya* [Language. Cognition. Communication]: transl. from English. Blagoveshchensk, Blagoveshchenskiy gumanitarnyy kolledzh Publ., 2000. 308 p. (in Russian).
3. Karasik V. I. *Yazykovoy krug: lichnost', kontsepty, diskurs* [The language circle: personality, concepts, discourse]. Volgograd: Peremena Publ., 2002. 477 p. (in Russian).
4. Katsunova N. N. K voprosu o "sinonimizatsii" diskursov [On the question of discourse «synonymization»]. *Vestnik Irkutskogo gosudarstvennogo lingvisticheskogo universiteta – ISLU Bulletin*, 2012, no. 2 (19), pp. 196–201 (in Russian).
5. Kositskaya F. L. Frantsuzskiy religioznyy diskurs i ego zhanrovaya differentsiatsiya [French religious discourse and its speech genre differentiation]. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo pedagogicheskogo universiteta – TSPU Bulletin*, 2015, no. 10, pp. 45–49 (in Russian).
6. Vavilova E. N. Kosmetologicheskiy diskurs: postanovka problemy [Cosmetology discourse: statement of a problem]. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo pedagogicheskogo universiteta – TSPU Bulletin*, 2015, no. 4. (157), pp. 124–126 (in Russian).

Kositskaya F. L.

Tomsk State Pedagogical University.

Ul. Kievskaya, 60, Tomsk, Russia, 634061.

E-mail: fainak@list.ru

Zaytseva I. E.

Tomsk State University of architecture and building (TSUAB).

Pl. Solyanay, 2. Tomsk, Russia, 634003.

E-mail: foreign@tsuab.ru