

УДК 81

DOI: 10.18413/2313-8912-2019-5-1-0-3

Прюво Жан
Бузинова Л. М.
Седых Н. В.

Гастрономический дискурс Франции: опыт
лингвосемиотического анализа

доктор филологических наук, профессор
университет Сержи-Понтуаз (Франция)
E-mail: pruvost.jean0943@orange.fr

кандидат филологических наук, доцент
Заведующий кафедрой иностранных языков и речевой коммуникации
Международный университет в Москве
E-mail: rluda@mail.ru
ORCID: 0000-0002-2721-3482

магистр
ассистент кафедры
немецкого и французского языков
Белгородский государственный национальный
исследовательский университет (НИУ «БелГУ»)
E-mail: sedykh@bsu.edu.ru
ORCID: 0000-0003-1182-9212

Статья поступила 10 января 2019 г.; Принята 12 февраля 2019 г.;
Опубликована 31 марта 2019 г.

Аннотация: В статье описываются характеристики гастрономического дискурса на основе анализа региональных кулинарных терминов в контексте их употребления в рецептурных текстах французской лингвокультуры. Представлены конвенциональные способы номинации кулинарных реалий и способов обработки пищевых продуктов. Выдвигается гипотеза о непосредственной корреляции гастрономических номинантов и национально-культурных параметров коммуникации. Намечаются перспективы дальнейшего исследования гастролингвистических структур. **Введение и теоретические обоснования.** Кулинарный дискурс обладает достаточным количеством релевантных признаков для выявления менталитетных свойств обобщённого представителя национальной культуры. Гастрономическая номинация непосредственным образом связана с идентификационными механизмами языкового мышления, операциональными моделями репрезентации гастрономического универсума, аксиологическими ориентирами лингвокультуры. Гносеологическим основанием для расшифровки одного из механизмов кулинарного смыслопорождения выступает номинативная структура гастропрагматонимов. Как целостно оформленный конструкт рецептурный текст является семиотической системой, с константными содержательными параметрами. Кулинарный формат высказывания коррелирует с

лингвоментальными характеристиками, в рамках которых могут быть выделены сущностные национально-культурные признаки. **Основная часть.** Показано, что гастрономический дискурс и кулинарная терминология любой нации обладает значительным лингвокультурным потенциалом номинативных свойств. Почти образцовым материалом для исследования лингвокультурных признаков терминологии выступает безэквивалентная лексика, в частности неперебиваемые языковые единицы из области кулинарной деятельности. Рассмотрены национального кулинарного мировоззрения, которое объединяет в себе языковую картину мира и автохтонную гастрономию, увязанную в рамках системы когнитивных категорий и семиотических алгоритмов. Центральным элементом формирования концептуальной картины мира выступает метафорический механизм номинации, в котором отражаются сущностные стороны ментальности, в частности французского глоттонимического восприятия реальности. На первое место выдвигается важность гастрономического коммуникативного события, как одного из важнейших сторон функционирования рецептурного продукта. Подчеркивается важность кулинарной автохтонной компетенции реципиента текста. **Заключение.** Делаются выводы о том, что процессы потребления всё чаще рассматриваются как феномен дискурса – текст. Текст и дискурс выступают базовой средой для формирования глоттонимического мировоззрения и коммуникации. Утверждается, что все уровни языковой и дискурсивной организации в рамках глоттонимической тематики обладают релевантным семиотическим потенциалом для выявления национально-культурных признаков, в частности французского кулинарного дискурса и терминологии. Выявлены основополагающие архетипы коллективного бессознательного французской нации, коррелирующие с гастрономической мифологией и дискурсом. Также было обнаружено, что интерпретационное поле лексем «еда-пища» / «герас», синонимов, квалификативов, паремии и фразеологии вербализуется во французском языке при помощи субстанционального (вещного) типа номинации с преобладанием перцептивного признака. Утверждается, что во французском языке и дискурсе к преобладающим механизмам гастрономической коммуникации можно отнести обилие прагматических номинативных и словообразовательных моделей. В рамках выдвигаемой гипотезы проецируются векторы будущих исследований в русле текстологической значимости кулинарного дискурса, которые позволят расширить эпистемологический диапазон аналитической лингвистики.

Ключевые слова: дискурс; коммуникация; терминология; гастрономический семиозис; коннотация глоттонимов; кулинарный уровень дискурсивной экзистенции

Для цитирования: Прюво Ж., Бузинова Л. М., Седых Н. В. Гастрономический дискурс Франции: опыт лингвосемиотического анализа // Научный результат. Вопросы теоретической и прикладной лингвистики. 2019. Т. 5, № 1. С. 27-39. DOI: 10.18413/2313-8912-2019-5-1-0-3

Pruvost J.
Lyudmila M. Buzinova
Natalia V. Sedykh

French gastronomic discourse: experience of linguistic and semiotic analysis

Doctor of Philology, Professor
University of Cergy-Pontoise (France)
E-mail: pruvost.jean0943@orange.fr

Candidate of Philology, Associate Professor
Head of the Department of Foreign Languages and Speech Communication
International University in Moscow
E-mail: rluda@mail.ru
ORCID: 0000-0002-2721-3482

Assistant Lecturer, Department of German and French Languages
Belgorod State National Research University
85 Pobedy St., Belgorod 308015, Russia
E-mail: sedykh@bsu.edu.ru
ORCID: 0000-0003-1182-9212

Received 10 January 2019; Accepted 12 February 2019; Published 31 March 2019

Abstract: The paper describes the characteristics of gastronomic discourse based on the analysis of regional culinary terms in the context of their use in the recipe texts of the French lingvoculture. Conventional methods for the nomination of culinary realities and food processing methods are presented. A hypothesis is put forward about the direct correlation of gastronomic nominees and national-cultural parameters of communication. Prospects for further research of gastro linguistic structures are outlined. **Introduction and theoretical justification.** Culinary discourse has a sufficient number of relevant features to identify the mental properties of a generalized representative of the national culture. The gastronomic nomination is directly connected with the identification mechanisms of language thinking, operational models of the representation of the gastronomic universe, axiological reference points of lingvoculture. The epistemological structure of gastropragmatonyms serves as an epistemological basis for deciphering one of the mechanisms of culinary sense-generating. As an integrally constructed construct, a recipe text is a semiotic system, with constant meaningful parameters. The culinary format of the utterance correlates with the linguistic characteristics within which the essential national cultural characteristics can be distinguished. **Main part.** It is shown that the gastronomic discourse and culinary terminology of any nation has a significant linguocultural potential of nominative properties. An almost exemplary material for the study of linguocultural signs of terminology is unequivocal vocabulary, in particular, untranslatable language units from the field of culinary activity. The national culinary worldview, which combines the linguistic picture of the world and autochthonous gastronomy, linked within the framework of the system of cognitive categories and semiotic algorithms, is considered. The central element in the formation of the conceptual picture of the world is the metaphorical mechanism of nomination, which

reflects the essential aspects of the mentality, in particular, the French gluttonymic perception of reality. The importance of a gastronomic communicative event, as one of the most important aspects of the prescription product, comes to the fore. The importance of culinary autochthonous competence of the recipient of the text is emphasized. **Conclusion.** It is concluded that consumption processes are increasingly viewed as a phenomenon of discourse – a text. Text and discourse are the basic environment for the formation of a gluttonic world view and communication. It is argued that all levels of linguistic and discursive organization within the framework of gluttonic topics have a relevant semiotic potential for identifying national and cultural characteristics, in particular, French culinary discourse and terminology. The fundamental archetypes of the collective unconscious French nation, correlating with gastronomic mythology and discourse, are revealed. It was also found that the interpretational field of food-to-food / repas lexemes, synonyms, qualifications, paronyms and phraseology is verbalized in French with the help of a substantial (real) type of nomination with a predominantly perceptual attribute. It is argued that in French and discourse the abundance of pragmatic nominative and word-building models can be attributed to the prevailing mechanisms of gastronomic communication. Within the framework of the proposed hypothesis, the vectors of future studies are projected in line with the textological significance of culinary discourse, which will expand the epistemological range of analytical linguistics.

Key words: discourse; communication; terminology; gastronomic semiosis; connotation of gluttonyms; culinary level of discourse existence.

How to cite: Pruvost, J., Buzinova, L. M. and Sedykh, N. V. (2019). French gastronomic discourse: experience of linguistic and semiotic analysis. *Research Result. Theoretical and Applied Linguistics*, 5 (1), 27-39. DOI: 10.18413/2313-8912-2019-5-1-0-3

Человек в процессе аксиологической активности сознания формирует свои представления об окружающей действительности и о моделях удовлетворения своих потребностей, органичной частью которых является, в частности деятельность, связанная с потреблением пищи. В результате чего у личности конструируется система гастрономических предпочтений, коррелирующая с арсеналом языковых номинантов, обслуживающих данную область человеческой экзистенции. Сюда включаются вкусовые репрезентации, категории глуттонимии, а также кулинарные концепты, которые входят в когнитивное пространство этнокультурных представлений о мире потребления и трофической (управляющий питанием и жизнедеятельностью организма) мифологии нации.

Современная научная литература уделяет относительно пристальное внимание изучению гастрономического дискурса и кулинарной терминологии [1; 2; 4; 12; 19]. Несмотря на активное эпистемологическое отношение к данному типу дискурса, разработанность гастропроблематики остаётся недостаточной и требует дополнительных исследований.

Французская нация неотделима от культуры питания, по крайней мере, начиная со времён Людовика XIV, который содержал возле себя огромное количество поварской братии и практически ввёл моду на гастрономические изыски не только при своём дворе, но и на парижских улицах.

Говорить о французской кухне достаточно сложно, так как её разнообразие и высокое качество признано, и, кажется, хорошо изучено во

всём мире. В соответствии с исследовательскими задачами нашей работы, а также в рамках логико-методологической процедуры, обозначаемой термином «редукция», мы предлагаем подразделить французскую кухню и соответствующий дискурс на три подвида / подтипа. Во-первых, данная категоризация реально существует в мире французской гастрономии, во-вторых, это поможет сделать анализ кулинарного дискурса и терминологии более доступным и релевантным [3; 5; 7; 8; 9].

Предлагается подразделить французскую кухню на три уровня дискурсной экзистенции:

1. Региональная кухня (*cuisine régionale / de terroir*). Название говорит само за себя: речь идёт о разнообразии гастрономических пристрастий французов через призму исторических регионов Франции. Каждый регион обладает неповторимым «вкусом», отражающимся в кулинарных номинантах рецептов и терминологии.

2. Буржуазная кухня (*cuisine bourgeoise*). Данный тип кулинарного искусства связан с определёнными социокультурными гастрономическими традициями, манифестирующимися в специфике дискурсной вербализации, коррелирующей с общефранцузскими густативными предпочтениями на всей территории Французской республики.

3. Высокая кухня (*haute / grande cuisine*). Термин «высокая кухня» появился во Франции не так давно, и его семантика взаимодействует с категорией «высокая мода», которая, как и кухня входит в общенациональное нематериальное достояние французской культуры. Данный тип кухни предназначен для гурманских изысков.

Во Франции существует также новейшее направление креативной гастрономии – молекулярная кухня, синестезирующая кулинарные традиции и здоровый образ жизни. В нашей работе

не будет рассматриваться дискурс молекулярной кухни, который мы планируем проанализировать в дальнейших исследованиях. В последующих разделах рассматриваются приведённые выше аспекты гастрономического семиотического пространства французской лингвокультуры через призму рецептурной терминологии и соответствующих вкраплений в обыденный дискурс носителей французского языка [15; 10].

Кулинарное достояние Франции зиждется, прежде всего, на богатом разнообразии продуктов местного сельскохозяйственного производства, что отражает калейдоскоп территориальной идентичности страны. Во французском языке существует термин «*métiers de bouche*» (букв. ‘ремёсла для рта’), который очень трудно точно перевести на иные языки. Примерными эквивалентами могут быть словосочетания «гастрономические ремёсла» или «профессии общественного питания» («общепита» в советские времена), но они лишь частично отражают специфику французского набора профессий, обслуживающих весь комплекс кулинарно-гастрономической области деятельности в современной Франции.

В своих воспоминаниях величайший повар XX века Огюст Эскоффье пишет: *Le sol français a le privilège de produire naturellement et en abondance les meilleurs légumes, les meilleurs fruits et les meilleurs vins qui soient au monde. La France possède aussi les plus fines volailles, les viandes les plus tendres, les gibiers les plus variés et les plus délicats. Sa situation maritime lui fournit les plus beaux poissons et crustacés. C'est donc tout naturellement que le Français devient à la fois gourmand et bon cuisinier* (Французская земля имеет привилегию рождать естественным образом и в изобилии лучшие в мире овощи и фрукты и лучшие в мире вина. Франция также располагает самыми изысканными

птицепродуктами, самым нежным мясом, самой разнообразной и вкусной дичью. Её статус морской державы позволяет поставлять самую лучшую рыбу и ракообразных. Следовательно, самым натуральным образом, каждый Француз становится с рождения чревоугодником и хорошим поваром) [16]. Как видим, несмотря на обилие языковых средств, употребляемых в превосходной степени (*privilege, meilleur, les plus beaux etc.*), яркие оттенки французского урапатриотизма (*sol français, la France, le Français*), приведённое выше высказывание, по сути, и по форме соответствует действительности, так как по своему географическому положению, климатическим особенностям и геологическим характеристикам Франция предоставляет широчайшие возможности для производства разнообразнейших продуктов питания.

Самой очевидной иллюстрацией приведённых размышлений служит тот факт, что во Франции производится более тысячи сортов сыра. Данное разнообразие распространяется также на хлебобулочные изделия, овощеводство и виноградарство. Иностранцы рестораторы приезжают во Францию на самые большие в мире рынки и гипермаркеты свежих продуктов. При этом следует отметить, что успехи в кулинарном искусстве достигаются, прежде всего, в результате креативного и бережного взаимодействия человека и природы, благодаря способности французов адаптироваться к окружающей среде, которые, «общаясь» с плодородной землёй, проявляют свои высокие человеческие качества, чувственность и компетенции, опираясь на традиции предков, передающиеся от поколения к поколению [11].

Так, один из аутентичных французских концептов «*terroir*» (букв. ‘почва, земля; местный колорит’) вербализуется посредством следующих выражений французского языка: *goût du /*

de terroir (букв. ‘вкус почвы’ = особенности характера, воспитания, свойственные людям данной местности, провинции; специфика привкуса местного вина); *sentir le terroir* (букв. ‘пахнуть почвой, землёй’ = обладать особым привкусом, о вине; носить отпечаток данной местности). Как видим, данный концепт обозначает в первую очередь сельскохозяйственные качества конкретного земельного пространства. В широком смысле он указывает на культурную специфику конкретного региона и его обитателей, среди которых – кулинарную доминанту местных умений и навыков, практики и традиций. По мысли французского писателя, философа и журналиста Жана-Франсуа Ревеля: *le culte du terroir, l'attribution des qualités d'un vin aux seules propriétés intrinsèques du sol, combinées à celles de l'exposition, est un préjugé moderne (...): le principal facteur de la qualité d'un vin, ce n'est pas le sol, c'est l'homme* (Культ «территории», приписывание качеств вина только лишь внутренним особенностям почвы в купе с солнечной экспозицией, относится к современным предрассудкам <...> центральным фактором качества вина выступает всё-же на земля, а человек) [17].

Франция не является единственной страной в мире, где реализуются концепты «терруарная кухня» и «региональные блюда», тем не менее, эта страна стремится к защите собственных локальных кулинарных идентичностей, используя систему под названием «*appellation d'origine contrôlée*» (зарегистрированное место наименования происхождения) не только, когда речь идёт о вине, но и большинстве наименований кулинарных продуктов местного производства [13]. Данная структура управляется Национальным институтом происхождения и качества (*Institut nationale de l'origine et de la qualité*). Данный «знак качества», интегрированный в европейскую систему

защиты прав производителя и потребителя, отвечает за идентификацию продукта с точки зрения аутентичности его географического «исходника» и соответствующих этому качеству характеристик производства. Сам термин «**appellation d'origine contrôlée**» стал лингвокультурным или филологическим феноменом и часто не переводится на другие языки, а транслитерируется, например, с использованием кириллицы в виде укороченной языковой формы (**апелласьон**) или полной гибридной формы (**апелласьон контроля по происхождению**).

Во французском языке и культуре с недавнего времени существует ещё один

термин «**patrimoine rural**» (букв. 'сельское достояние'), который соотносится с вышеприведенными лексемами региональных «сокровищ», обозначающих не только кулинарные уникальные понятия, а также и монументы, пейзажи, компетенции, технологии [18]. Всё это говорит о том, насколько плотно региональные кулинарные шедевры включены в объекты национальной идентичности и исторического семиотического кода Франции. Рассмотрим рецептурную и терминологическую стороны кулинарного дискурса, ставших настоящими эмблемами французских регионов [14; 6].

1. La sauce Nantua (Соус Нантуа = неотъемлемая часть лионской гастрономии).

<p>La sauce Nantua de Nolo Frères est une béchamel au lait frais entier bio allongée avec du beurre et de la chair d'écrevisses relevée d'une pointe de piment de Cayenne. Les écrevisses utilisées sont de la variété à pattes rouges (<i>Astacus astacus</i>), cuites dans un court-bouillon et décortiquées. Les coffres et les pinces sont broyés avant d'être mélangés à du beurre dans une proportion de 50/50. Ainsi est obtenu le beurre d'écrevisses qui donne sa couleur et cette saveur incomparable à cette sauce (et en aucun cas la tomate).</p>	<p>Соус Нантуа Ноло Фрэр относится к соусам бешамель из цельного свежего био молока, добренного маслом и тушками раков, приправленного кончиком Кайенского перца (сильно выраженный жгучий вкус). Используемые для блюда раки, относятся к разновидности ракообразных (<i>Широкопалый речной рак</i>) с красными лапками, сваренные в коротком бульоне и очищенные. Панцири и клешни размельчаются, а затем смешиваются с маслом в пропорции 50/50. Таким образом, получается раковое масло, которое придаёт неповторимый цвет и вкус этому соусу (ни в коем случае не использовать помидоры для этой цели).</p>
<p>Fabrication de la sauce Nantua: Jeter 12 écrevisses dans de l'eau en ébullition, puis laisser cuire 5 minutes. Les retirer, les décortiquer et réserver la chair. Piler les carapaces et les têtes au mortier et les mettre dans une casserole avec 100 g de beurre. Lorsque le beurre se clarifie (devient mousseux), mouiller d'un verre d'eau. Laisser bouillir 2 minutes puis passer dans un linge pour en extraire le liquide. Le laisser refroidir et le mettre au réfrigérateur pour qu'il durcisse: le beurre surnage alors sur un liquide. Faire fondre 40 g de beurre dans une casserole, y verser 40 g de farine en remuant pendant 2</p>	<p>Приготовление соуса Нантуа: Поместить 12 раков в кипящую воду и варить 5 минут. Достать из воды, очистить и сохранить мякоть. Размельчить панцирь и головы в ступке и поместить их в кастрюлю с 100 граммами масла. Когда масло начнёт осветляться (пениться), добавить 1 стакан воды. Дать покипеть 2 минуты, затем поместить в полотенце, чтобы убрать жидкость. Дать остыть и поместить в холодильник для затвердевания: масло плавает на поверхности жидкости. Расплавить 40 граммов масла в кастрюле, насыпать туда 40 граммов муки, помешивая в течение 2</p>

minutes, puis verser 50 cl de lait et le liquide du beurre d'écrevisses. Porter à ébullition en fouettant , assaisonner, ajouter 10 cl de crème fraîche épaisse et laisser réduire d'un tiers . Ajouter encore 10 cl de crème , laisser bouillonner 2 minutes puis incorporer le beurre d'écrevisses en noisettes , en fouettant au coin du feu . Recouvrir les quenelles de cette sauce et mettre au four à 200° (th.7) pendant 15 minutes. Servir aussitôt avec un riz créole légèrement parfumé en décorant le plat avec les queues d'écrevisses.	минут, затем добавить 50 санлитров молока и жидкость ракового масла. Довести до кипения, взбивая, приправить, добавить 10 санлитров сметаны и дать увариться на треть. Добавить ещё 10 санлитров сливок, дать прокипеть 2 минуты, затем инкорпорировать раковое масло в шариках, взбивая возле огня. Покрыть полученным соусом кнели (фрикадельки) и поместить в печь 200 гр. на 15 минут. Подавать сразу же со слегка приправленным креольским рисом, украсив блюдо хвостиками раков.
---	--

2. Le poulet basquaise (курица по-баскски).

C'est un plat qui sent bon l'été et les vacances. Normalement on le réalise avec des piments doux , spécialité du pays basque , mais hors cette région, je ne suis pas sûre que vous en trouviez facilement.	Это блюдо имеет запах лета и каникул. Обычно его готовят со сладкими перцами, выращиваемыми в стране Басков, есть сомнения, что можно найти подобный продукт в другом месте земного шара.
Etape 1 Hacher l'oignon et l'ail. Couper les tomates en morceaux et détailler les poivrons en lanières . Etape 2 Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte . Y faire dorer les oignons, l'ail et les poivrons . Laisser cuire 5 min. Etape 3 Ajouter les tomates à la cocotte , saler, poivrer. Couvrir et laisser mijoter 20 min. Etape 4 Dans une sauteuse , faire dorer dans l'huile d'olive les morceaux de poulet salés et poivrés. Etape 5 Lorsqu'ils sont dorés, les ajouter aux légumes, couvrir, ajouter le bouquet garni (tubulure de poireau, des tiges de persil, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym, des feuilles de céleri et de la ficelle alimentaire) et le vin blanc et c'est parti pour 35 min de cuisson.	Этап 1 Измельчить лук и чеснок. Разрезать помидоры кусочками и перцы ленточками. Этап 2 Разогреть 4 столовые ложки растительного масла в чугунной кастрюле. Там же подзолотить лук, чеснок и перцы. Готовить 5 минут. Этап 3 Поместить помидоры в кастрюлю, подсолить, поперчить. Накрыть и томить 20 минут на медленном огне. Этап 4 В сотейнике подзолотить на оливковом масле кусочки посоленной и поперченной курицы. Этап 5 Когда кусочки курицы подрумянились, добавить к ним овощи, сбор трав (букет гарни = трубочку лука-порея, веточки петрушки, один лавровый лист, веточку тимьяна, листья сельдерея и пищевую нить) и белое вино и можно начинать 35 минут готовки.

3. Le camembert (камамбер = Нормандия).

L'élégance de son goût , c'est d'abord la qualité du lait utilisé pour sa fabrication. Les vaches de race normande élevées dans des prairies où	Элегантность его вкуса состоит, прежде всего, в том, что для изготовления используется специальное нормандское молоко. Коровы
---	---

<p>elles pâturent plusieurs mois de l'herbe fraîche, apportent une qualité particulière au lait. Moulé à la louche, le Camembert au lait cru est ensuite placé durant deux semaines en hâloir. Il n'est emballé qu'au 13^e jour, lorsque sa croûte présente ce bel aspect fleuri. Pour la Crèmerie Royale, 35 jours minimum d'affinage sont nécessaires afin qu'il soit fait à cœur et délivre pleinement ses arômes. Créé à l'époque de la révolution française dans le village de Camembert, il est le fruit de la rencontre d'une fermière et d'un prêtre fuyant Paris et la Terreur. Ce prêtre transmet son savoir-faire lié à la fabrication d'un autre très grand fromage le Brie. De cette rencontre naquit le Camembert, le fromage emblématique de la France et de ses spécialités culinaires. Sa fameuse boîte ronde en bois sera inventée plus tard, vers 1880, afin de faciliter son transport en train vers Paris notamment.</p>	<p>нормандской породы вскармливаются на лугах несколько месяцев, где питаются свежайшей травой, что и придаёт будущему сыру неповторимый вкус. Хорошо сложенный Камамбер из сырого молока, затем помещается на 2 недели в сушильню. Сыр упаковывают только на тринадцатый день, когда корочка представляет собой красивый цветущий вид. Минимум 35 дней необходимы для кондиции (букв. 'доведённый до сердцевины' = слегка текучий) и полной отдачи своих ароматов. Этот сыр был создан во времена Великой Французской революции в селении под названием Камамбер. Это плод встречи фермерши и священника, бежавшего из Парижа от Террора. Этот священник передал фермерше секрет приготовления другого великого сыра – Бри. Так и родился Камамбер, сыр – эмблема Франции и её кулинарных специалитетов. Знаменитая круглая деревянная упаковка была придумана позже в 1880 году для доставки сыра на поезде в Париж.</p>
---	--

4. **La tomme de Savoie** (савойский сыр = регион Савойя, юго-восточная область французских Альп).

<p>Tomme de Savoie est l'appellation d'origine d'un fromage produit en France dans la région alpine de Savoie.</p>	<p>Савойский Том – контролируемое наименование сыра, производимого во Франции в регионе альпийской Савойи.</p>
<p>La tomme de Savoie est un fromage à pâte pressée non cuite, d'un poids moyen de 1,6 kg. L' emprésurage s'effectue entre 30 et 35 °C à partir d'une présure issue de la caillette du veau puis, après brassage, la tomme est moulée puis salée. La croûte, toujours grise, est couverte de moisissures jaunes ou rouges et elle est parfois percée de trous, au même titre que la pâte.</p>	<p>Речь идёт о массивном сыре, который не варится предварительно, весом около полутора килограммов. Сычужная закваска осуществляется при температуре 30-35 градусов, на базе сычужного фермента, выделяемого из коровьего сычуга. После смешивания том помещается в формы и солится. Корочка всегда серого цвета покрыта жёлтой или красной плесенью, иногда – делаются отверстия, также как и в исходном молочном продукте.</p>

<p>Sa période de consommation optimale s'étale de juin à octobre après un affinage de 10 semaines, en caves avec des soins de frottage et retournement pour que la croûte fleurie se développe. Mais elle est aussi excellente de mars à décembre. Sa pâte, blanche à jaune pâle, est collante et dégage une odeur de cave ou de mois. Elle fond dans la bouche, et développe un goût de noisette. Les tommes fabriquées avec du lait issu de bêtes pâturant l'été sont plus parfumées.</p>	<p>Оптимальное употребление этого сыра простирается от июня до октября (также великолепен сыр с марта по декабрь), после десяти недельного созревания в подвальном помещении с обязательны заботливым протираанием и переворачиванием для корректного образования цветущей корочки. Его пульпа белого цвета с бледной желтизной приятно прилипает к нёбу и имеет ненадоедливый запах погреба и плесени. Том тает во рту и развивает ореховый вкус. Сыра, сделанные из молока животных, пасущихся на склонах Альп летом, имеют более душистые характеристики.</p>
---	--

Отметим, что все вышеприведённые рецепты и описания содержат:

1. Специальную терминологию регионов происхождения продукта (*Astacus astacus; linge; piment doux basquais; vache de race normande; Camembert; tomme de Savoie*). Дискурсные фрагменты включают в себя не только вкусовые и цветовые номинанты (*relever; couleur; saveur; moussoux; épaisse; saler; poivrer; arômes; gout de noisette*), но и дескрипции эстетики потребления (*sentir bon l'été et les vacances; élégance de son goût; bel aspect fleuri*). Иными словами, очень важное место занимает не только сам факт приготовления блюда, но и эстетический аспект действия и восприятия.

2. Манифестируется предельное внимание к ингредиентам и трепетное отношение к исходным местным продуктам (*consommation optimale de juin a octobre; soins de frottage; retournement; excellente de mars à décembre; lait issu de*

bêtes pâturant l'été sont plus parfumées; fromage emblématique; fruit de la rencontre d'une fermière ...; tubulure de poireau; tiges de persil; bouquet garni).

3. Точные указания на назначение и качество кухонной утвари (*sauteuse; ficelle alimentaire; boite ronde en bois; cocotte; hâloir; mortier*).

4. Использование терминов разговорной стилистики, а также терминов для описания человеческих качеств (*je ne suis pas sûre que vous en trouviez facilement moulée à la louche; c'est parti pour ...*).

Отметим ещё одно распространённое явление в номинативной системе французского языка в области гастрономии. Речь идёт о регионализмах, обозначающих одни и те же кулинарные объекты при помощи разных номинантов. Нижеследующая таблица отражает сегменты оригинальных наименований продуктов питания в зависимости от географического региона Франции:

Регион	Номинант	Регион	Номинант
Париж, север Франции	<i>Pain au chocolat</i>	Юго-запад Франции, Тулуза	<i>Chocolatine</i>
Париж	<i>Baguette</i>	Юг Франции	<i>Flûte</i>
Тулуза	<i>Cassoulet</i>	Юг, граница с Испанией	<i>Moungétade</i>
Тулуза	<i>Saucisse de Toulouse</i>	Лиль	<i>Fricadelle</i>
Юг Франции	<i>Soupe au chou</i>	Овернь (центр)	<i>Potée Auvergnate</i>

		Франции, горный район)	
Западное побережье Франции	<i>Bar</i> (синеротый окунь)	Лазурный берег Франции	<i>Loup</i> (зубатка)

Это лишь небольшой перечень региональных номинантов, «конкурирующих» с общепринятыми названиями. Глагол «конкурировать» взят в кавычки, но на самом деле в том, что касается некоторых номинантов, речь идёт о реальной лингвистической конкуренции. Так, во всей Франции до сих пор ведутся споры о том, как называть знаменитый «хлеб в шоколаде»: *pain au chocolat* или *chocolatine*. Юго-запад Франции называет эту замечательную деликатесную выпечку «шоколатин», тогда как вся остальная республика – «пэношокола». Доходит до того, что представители региональной общественности пишут президентам запросы о внесении местного названия в общефранцузские словари.

Как видим региональные названия, отражающие локальную специфику гастрономии, продолжают оставаться на острие жизненно важных интересов французов. Рецептурный гастрономический дискурс и кулинарная терминология обладают специфическим арсеналом не только лингвокультурных средств, но и характерной прагматикой коммуникативных построений.

Таким образом, этнокультурность французской кухни и гастрономической коммуникации отличается рядом специфических черт, которые могут быть выявлены на всех уровнях лингвокультурного функционирования. Языковой материал для исследования может быть категоризирован в рамках эволюции трёх составляющих: региональная, буржуазная, высокая кухни. Провинциальная кухня Франции выполняет креативную функцию общенациональной гастрономии. Рецептурная и терминологическая составляющая выступает неотъемлемой

частью национального достояния французской гастрономии. Кулинарные регионализмы представляют собой бесценный материал для исследования этнокультурной составляющей гастрономического дискурса Франции.

В плане постановки исследовательских задач целесообразно наметить перспективы дальнейшего изучения этноконнотационного потенциала кулинарного дискурса и терминологии. Предлагается детально рассмотреть корреляции между высокой кухней и высокой модой. В рамках кросскультурного анализа языкового гастрономического материала представляется конструктивным выявление доминантных признаков коммуникативного поведения представителей различных лингвокультур.

Список литературы

- Барт, Р. Мифологии. М.: Изд-во им. Сабашниковых, 2000. 314 с.
- Земскова, А.Ю. Специфика глоттонического (гастрономического) дискурса [Электронный ресурс] // Вуз культуры и искусств в образовательной системе региона: материалы Пятой всерос. электрон. науч.-практ. конф., Самара, янв.-дек. 2007 г. / Самар. гос. акад. культуры и искусств. Самара, 2008. С. 191-194. URL: http://www.acis.vis.ru/8/1/1_7/zemskova.htm (дата обращения 03.01.2019).
- Захаров, С.В. Лингвосемиотика англосаксонской институциональной глоттонии: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.02.04. Волгогр. гос. ун-т. Волгоград, 2008. 20 с.
- Олянич, А.В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации: семантико-семиот. характеристики // Массовая культура на рубеже XX-XXI веков: человек и его дискурс: сб. науч. тр. / РАН, Ин-т языкознания. М., 2003. С. 167-201.

Пастуро, М. Повседневная жизнь Франции и Англии во времена рыцарей Круглого стола. М.: Мол. гвардия: Классик, 2001. 239 с.

Рестораны всего мира [Электронный ресурс] // All-Restoran.RU = Все рестораны: сайт о ресторанах, кафе и барах. Секреты приготовления блюд и рецепты. М., 2007-2009. URL: <http://all-restoran.ru/world> (дата обращения 17.11.2018).

Похлёбкин, В.В. Кулинарный словарь. М.: Центрполиграф, 2002. 503 с. (Классики кулинарного искусства).

Похлёбкин, В.В. Занимательная кулинария: советы и рекомендации всемирно известного кулинара. М.: Центрполиграф, 2003. 236 с.

Похлёбкин, В.В. Национальные кухни наших народов. М.: Центрполиграф, 2004. 329 с.

Седых А.П., Феоктистова Е.Е. Ключевые национальные концепты во французской лингвокультуре // Вестник Иркутского государственного лингвистического университета. 2010. № 1. С. 55-61.

Седых А.П. Идеологические элементы фразеологии политического руководителя (на материале дискурса В.В. Путина и А. Меркель) // Политическая лингвистика / Гл. ред. А.П. Чудинов; ГОУ ВПО «Урал. гос. пед. ун-т» - Екатеринбург, 2012. Вып. 1(39). – С.57-68.

Седых А.П. Глюттонимия и национальный характер русских и британцев: моногр. / А.П. Седых, А.М. Амагов, Л.Р. Ермакова. Белгород: ИД «Белгород», 2013. 232 с.

Седых А.П., Бузинова Л.М. Французская языковая личность: Академический и хроматический дискурс. М.: ЛЕНАНД, 2019. 128 с.

Alliot D. Larlépem-vous Louchébem? L'argot des bouchers. P.: Éditions Horay, 2009.

Ducasse A. Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse: Best Of. P.: Éditions Alain Ducasse, 2010.

Escoffier Georges Auguste Souvenirs culinaires. P.: Mercure de France, coll. «Le Temps retrouvé», 2011. 256 p.

Revel J-F. Un festin en paroles: Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de

l'Antiquité à nos jours Broché. P.: Tallandier, 2007. 336 p.

SuperCook: кулинария, кухни народов мира и множество разных полезных сведений [Электронный ресурс]: рос. электрон. журн. / гл. ред. М. Г. Румянцев. М., 2010. Режим доступа: <http://supercook.ru> (дата обращения 15.10.2018).

Wierzbicka, A. Cross-Cultural Pragmatics: The Semantics of Human Interaction. Berlin / New-York: Mouton de Gruyter, 1991. 502 p.

References

Bart, R. (2000). Mifologii [Mythology], Moscow, Izd-vo im. Sabashnikovyh, 314 p. [in Russian].

Zemskova, A. Ju. (2008). Spetsifika glyuttonicheskogo (gastronomicheskogo) diskursa [Specificity of gluttonic (gastronomic) discourse], Vuz kul'tury i iskusstv v obrazovatel'noi sisteme regiona: materialy Pyatoy vseros. elektron. nauch.-prakt. konf., Samara, janv.-dek. 2007 g. / Samar. gos. akad. kul'tury i iskusstv. Samara, pp. 191-194, available at: http://www.acis.vis.ru/8/1/1_7/zemskova.htm (Accessed 3 January 2019) [in Russian].

Zakharov, S. V. (2008). Lingvosemiotika anglosaksonskoy institutsional'noy glyuttonii [Lingvosemiotics of Anglo-Saxon Institutional Gluttonia]: avtoref. dis. ... kand. filol. nauk: 10.02.04. Volgogr. gos. un-t. Volgograd. [in Russian].

Olyanich, A. V. (2003). Gastronomicheskiy diskurs v sisteme massovoy kommunikatsii: semantiko-semiot. kharakteristiki [Gastronomic discourse in the system of mass communication: semantic-semiot. specifications]. Massovaya kul'tura na rubezhe XX-XXI vekov: chelovek i ego diskurs: sb. nauch. tr. RAN, In-t yazykoznaneya. Moscow, pp. 167-201. [in Russian].

Pasturo, M. (2001). Povsednevnaya zhizn' Frantsii i Anglii vo vremena rytsarei Kruglogo stola [The daily life of France and England in the time of the Knights of the Round Table]. Moscow, Mol. gvardiya: Klassik, Russia. [in Russian].

Restorany vsego mira [Restaurants around the world] // All-Restoran.RU = Vse restorany: sait o restoranah, kafe i barah. Sekrety prigotovleniya blyud i retsepty. M., 2007-2009,

available at: <http://all-restoran.ru/world>
(Accessed 17 November 2018). [in Russian].

Pokhlyobkin, V. V. (2002). Kulinarny slovar' [Culinary Dictionary], Tsentrpoligraf, Moscow, Russia. [in Russian].

Pokhlyobkin, V. V. (2003). Zanimatel'naya kulinariya: sovety i rekomendatsii vsemir. izvest. kulinara [Interesting cooking: tips and tricks of the world famous cook], Moscow, Tsentrpoligraf, Russia. [in Russian].

Pokhlyobkin, V. V. (2004). Natsional'nye kukhni nashih narodov [National cuisines of our peoples], Moscow, Tsentrpoligraf, Russia. [in Russian].

Sedykh, A. P. and Feoktistova E. E. (2010). Klyuchevye natsional'nye kontsepty vo frantsuzskoi lingvokul'ture [Key national concepts in French linguoculture]. Vestnik Irkutskogo gosudarstvennogo lingvisticheskogo universiteta, Vol. 1, Irkutsk, pp. 55-61. [in Russian].

Sedykh, A. P. (2012). Ideologicheskie elementy frazeologii politicheskogo rukovoditelya (na materiale diskursa V.V. Putina i A. Merkel') [The ideological elements of the phraseology of the political leader (based on the discourse of V.V. Putin and A. Merkel)]. Politicheskaya lingvistika, GOU VPO Ural. gos. ped. un-t., Vol. 1(39), Yekaterinburg, pp. 57-68, Russia. [in Russian].

Sedykh, A. P. (2013). Glyuttonimiya i natsional'ny kharakter russkih i britantsev [Gluttonymia and the national character of the Russians and the British]: monogr, A.P. Sedykh, A.M. Amatov, L.R. Ermakova. Belgorod: ID «Belgorod», Russia. [in Russian].

Sedykh, A. P., Buzinova L. M. (2019). Frantsuzskaya yazykovaya lichnost': Akademicheskii i khromaticheskii diskurs [French language identity: Academic and Chromatic Discourse], Moscow, LENAND, 128 p. [in Russian].

Alliot, D. (2009). Larlépem-vous Louchébem? L'argot des bouchers. Paris, Éditions Horay, France. [in French].

Ducasse, A. (2010). Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse: Best Of. Paris, Éditions Alain Ducasse. [in French].

Escoffier, G. (2011). Auguste Souvenirs culinaires. Paris, Mercure de France, coll. «Le Temps retrouvé», France. [in French].

Revel, J-F. (2007). Un festin en paroles: Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours Broché, Tallandier, Paris, France. [in French].

SuperCook: kulinariya, kuhni narodov mira i mnozhestvo raznyh poleznykh svedenij [cooking, cuisines of the world and a lot of different useful information]: ros. ehlektron. zhurn. Ed. M. G. Rumyancev. Moscow, 2010. Available at: <http://supercook.ru> (Accessed 15 October 2018). [in Russian].

Wierzbicka, A. (1991). Cross-Cultural Pragmatics: The Semantics of Human Interaction. Berlin, New-York: Mouton de Gruyter, USA. [in English].

Конфликты интересов: у авторов нет конфликта интересов для декларации.

Conflicts of Interest: the authors have no conflict of interest to declare.

Прюво Жан, доктор филологических наук, профессор

Pruvost Jean, Doctor of Philology, Professor

Бузинова Людмила Михайловна, кандидат филологических наук, доцент

Lyudmila M. Buzinova, Candidate of Philological Sciences, Associate Professor

Седых Наталья Викторовна, ассистент

Natalia V. Sedykh, Assistant Lecturer