

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Филологический факультет
Кафедра романских языков

Перинова Наталья Александровна

Национально-культурный аспект гастрономического дискурса (на материале французских
кулинарных книг и словарей)

Выпускная квалификационная работа на соискание степени магистра лингвистики

_____ Научный руководитель: к.ф.н.

Арсентьева М. В.

_____ Рецензент: к.ф.н Пелевина Л.К.

Санкт-Петербург

2016
СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	5
Глава 1. Гастрономический (или глуттонический) дискурс.....	7
1.1. Понятие дискурса.....	7
1.2 Гастрономический дискурс и его жанры.....	11
1.3. История французской гастрономии.....	14
1.4. <u>Выводы.....</u>	<u>16</u>
Глава 2. Национально-культурные особенности номинаций в гастрономическом дискурсе.....	17
2.1 Гастрономическая картина мира как часть языковой картины мира.....	17
2.2 Концепты «гастрономия», «la gastronomie» как объекты гастрономической картины мира.....	19
2.3. Культурно маркированные наименования французских продуктов питания и блюд.....	24
2.3.1. Наименования с «географическим» компонентом..	24
2.3.1.1. Наименования вин.....	24
2.3.1.2 Наименования сыров.....	29
2.3.1.3. Наименования блюд.....	31
2.3.1.4. Гастрономическая карта Франции.....	34

2.3.2. Наименования с компонентом-антропонимом.....	35
2.4. Культурно маркированные наименования русских продуктов питания и блюд.....	37
2.4.1. Наименования с «географическим» компонентом..	37
2.4.1.1. Наименования вин.....	37
2.4.1.2 Наименования сыров.....	40
2.4.1.3. Наименования блюд.....	41
2.4.2 Наименования с компонентом-антропонимом.....	43
2.5. Стереотипы, отражающие национальную специфику, созданные ФЕ с гастрономическим компонентом.....	44
Выводы.....	46
Заключение.....	47
Приложение.....	49
Список используемой литературы.....	50

Введение

Гастрономия является важным компонентом ментальности народов, отражая в себе религиозные воззрения, быт и уклад представителей различных национальностей. Поэтому неудивительно, что кухни разных народов мира отличаются от нашей. Мы полагаем, что гастрономия, наряду с языком, является важнейшим инструментом освоения иной культуры.

Объектом нашего исследования является национально-культурный аспект гастрономического дискурса.

Предметом нашего исследования являются культурно маркированные наименования блюд и продуктов.

Цель нашей работы заключается в дифференциации гастрономических картин мира французов и русских через призму названий национальных блюд.

Достижение поставленной цели предполагает решение следующих задач:

- 1) определить термин дискурс, его виды, подходы к его изучению.
- 2) определить термин гастрономическая картина мира
- 3) сравнить гастрономические картины мира французов и русских через призму названий блюд и продуктов.

Теоретико-методологической базой работы послужили труды отечественных и зарубежных лингвистов в области теории дискурса [Н.Д. Арутюнова, Р. Барт, Т. ван Дейк, В.З. Демьянков, В.И. Карасик, В.В. Красных, Е.С. Кубрякова, Ю.С. Степанов, и др.], лингвокультурологии [М. Фуко и др.], теории гастрономического дискурса [П.П. Буркова, Н.П. Головницкая, А.Ю. Земскова, Л.Р. Ермакова, А.В. Олянич, Е.А. Чередникова]

Материалом нашей работы послужили тексты гастрономического словаря «Larousse gastronomique», «Guide culinaire» Огюста Эскоффье, тексты

электронных ресурсов по виноделию, «Русская кухня» Вильяма Васильевича Похлебкина.

В работе представлены сопоставительный и лингвокультурологический методы исследования.

Актуальность избранной темы определяется следующими факторами:

1) восстановление культурно-гастрономических связей между Францией и Россией;

2) кросскультурное изучение национально-культурной составляющей русского и французского языков проводилось мало.

3) недостаточное освещение в лингвистике специфики отражения национальных черт в семантике языка;

По *структуре* работа состоит из введения, двух глав, заключения, списка использованной литературы, приложения.

Во *введении* обосновываются цели и задачи работы, раскрываются методы их реализации, указывается ее актуальность.

В *первой главе* «Гастрономический (или глуттонический) дискурс» рассматриваются современные подходы к изучению дискурса, обосновывается лингвистический статус гастрономического дискурса и дается его определение, рассматриваются его жанры.

Во *второй главе* «Национально-культурные особенности номинаций гастрономического дискурса» определяются понятия гастрономической картины мира, концепта. Анализируется концепт «гастрономия» в русском и французском языках. Выявляются виды прагматонимов в русском и французском языках, создается гастрономическая картина Франции. Устанавливается лингвогастрономическая характерология русских и французов.

В *заключении* обобщаются результаты проведенного исследования, формулируются вытекающие из него основные выводы.

Приложение содержит материал, необходимый для иллюстрации гастрономической карты Франции.

Глава 1. Гастрономический (или глоттонический) дискурс

1.1. Понятие дискурса

Универсального и общепризнанного определения дискурса, которое бы объединяло все случаи его употребления, не существует, и не исключено, что именно это способствовало возникновению широкой популярности, приобретенной этим термином за последние десятилетия.

Понятие дискурса является очень широким и, несмотря на свою достаточную изученность, требует дальнейшего уточнения и конкретизации.

Интерес к дискурсу как языковому явлению возник сравнительно недавно в связи с появлением нового представления о языке как о системе, которая стала рассматриваться через призму его использования человеком.

Изначально дискурс трактовался как «связный текст в совокупности с экстралингвистическими – прагматическими, социокультурными, психологическими и другими факторами; текст, взятый в событийном аспекте; речь, рассматриваемая как целенаправленное, социальное действие, как компонент, участвующий во взаимодействии людей и механизмах их сознания (когнитивных процессах)» [3, С. 136-137].

Ю.С. Степанов определяет дискурс как особое использование языка для выражения особой ментальности, особой идеологии [31, с. 38]. Он пишет, что дискурс – это язык в языке, но представленный в виде особой социальной данности. Дискурс существует, прежде всего, и главным образом, в текстах, но таких, за которыми встает специфика лексикона, особые правила словоупотребления и предпочтительность синтаксических структур, – в конечном счете – особый мир. Это – возможный (альтернативный) мир в полном смысле этого логико-философского термина; каждый дискурс – это один из возможных миров [31].

Дискурс рассматривается как особая форма существования языка, способ выражения ментальности народа, где ментальность является одним из

новых понятий когнитологии, которое означает мирозерцание в категориях и формах родного языка, соединяющее в процессах познания интеллектуальные, духовные и волевые качества национального характера в типичных его проявлениях [3; 32; 21].

Е.С. Кубрякова считает, что дискурс может объединять представления и о диалогической, и о монологической речи, однако он исключает применение к изолированному высказыванию/предложению, так как естественный дискурс не может состоять из одного предложения, более того, не всякая последовательность высказываний, а последовательность, маркированная как связность, может рассматриваться как дискурс [21, с. 25].

В.И. Карасик определяет дискурс как текст, погруженный в ситуацию реального общения [18] и выделяет два вида дискурса: персональный (лично-ориентированный) и институциональный (статусно-ориентированный) дискурс. В первом случае говорящий выступает как личность со своим богатым внутренним миром, во втором случае – как представитель той или иной социальной группы. Персональный дискурс подразделяется на бытовое и бытийное общение. Особенность бытового общения детально отражена в исследованиях разговорной речи. В бытийном дискурсе общение преимущественно монологично и представлено произведениями художественной литературы. Институциональный дискурс представляет собой общение в заданных рамках статусно-ролевых отношений и выделяется на основании двух признаков: цели и участники общения [18].

Эти идеи развивают, часто ориентируясь на типологические цели: описание признаков и типов функционирования дискурса и их связей с конкретными субъектами, с особенностями ситуации и общественными институтами, что приводит, таким образом, к выявлению научного, педагогического, массмедийного, рекламного и других типов дискурса, а также их разновидностей.,

3. Харрис в статье «Дискурс-анализ» определял дискурс как некую последовательность высказываний, текст, больше чем предложение [40]. Подобного взгляда придерживался наш соотечественник В.А. Звегинцев, который принимал дискурс за последовательность предложений, объединенных смысловой связью [13]. Ю. Хабермас обнаружил связь между дискурсом и речью, он представил дискурс как вид речевой коммуникации с учетом общественных норм, правил и ценностей социальной жизни [39].

ЛЭС трактует это понятие как «речь, погруженная в жизнь», то есть речь в событийном аспекте, в ней участвуют конкретные – видимые, осязаемые, понятные участникам люди, участвующие в диалоге. Дискурс – преимущественно устный. Хотя возможны и письменные дискурсы – газетная или журнальная полемика, где участники всем хорошо известны, колонка новостей в СМИ, переписка и т.п [42].

С. Н. Плотникова полагает, что дискурс – структура любого типа, начиная от двух и более связных высказываний до цельных текстов и совокупностей текстов. С. Н. Плотникова определяет дискурс как сообщение любого типа, непрерывно возобновляемого или законченного, фрагментарного или цельного, устного или письменного [27].

В определении Т. Ван Дейка дискурс предстает как вербальная структура – текст или разговор, имеющий вокруг себя некий контекст. Текст трактуется как письменный дискурс, а разговор – как устный [10]

Цветан Тодоров писал, что в литературоведении правила, которые характерны для дискурса, изучаются в разделе «жанры» [37].

М.М. Бахтин в своей работе «Проблема речевых жанров» указывал на то, что в лингвистике нет понятия, способного отразить предложение не как грамматическую единицу, а как «целое высказывание» [6].

М. Фуко определил дискурс как способ говорения, который обязательно требует определения вида и принадлежности, так как исследователя интересуют в первую очередь разновидности дискурса, задаваемые набором параметров: чисто языковыми отличительными чертами (в той мере, в какой они могут быть отчетливо идентифицированы),

стилистической спецификой (во многом определяемой количественными тенденциями в использовании языковых средств), а также спецификой тематики, систем убеждений, способов рассуждения и т.д. [39]

В этом многообразии определений мы можем выделить следующие определения дискурса:

1) Дискурс – категория естественной устной и письменной речи; относительно завершенное речевое произведение.

2) Дискурс – реализация речевых высказываний, которые обусловлены культурными, социальными и психологическими факторами.

3) Дискурс - корпус предписаний, правил, требований и их практического выражения в целях рационализации, оценивания и наделения определенным смыслом социальных фактов.

Мы полагаем, что совокупность этих определений дает наиболее полное толкование термина дискурс.

1.2 Гастрономический дискурс и его жанры.

Гастрономия является важнейшей составляющей культуры народа. Неудивительно, что появилась такая разновидность дискурса – гастрономический или глуттонический дискурс.

Гастрономический дискурс исследуется как жанр институциональной коммуникации т.к. он действует в рамках института кулинарии. А.В. Олянич определяет гастрономический дискурс как особый вид коммуникации, связанный с состоянием пищевых ресурсов и процессами их обработки и потребления [26 с. 168].

В качестве целей гастрономического дискурса А.Ю. Земскова выделяет передачу опыта или обучение, ознакомление с кулинарной культурой и традициями других народов, формирование пищевых предпочтений [14 с.13]. В качестве целей П.П. Буркова также выделяет обучение (передачу опыта), ознакомление с кулинарной культурой и традициями других народов [7, с.11].

По мнению А.Ю. Земсковой, участниками гастрономического дискурса являются: агент, то есть человек, обладающий большим опытом, навыками, умениями, знаниями в области глуттонии, и клиент, то есть человек, намеревающийся что-либо приготовить, или посетитель заведения общественного питания [14].

На основе рассмотренных признаков мы видим, что данные авторы придерживаются схожих точек зрения. А.Ю. Земскова в качестве участников выделяет агента, обладающим большим опытом в области гастрономии и клиента, который намеревается что-либо приготовить или посетить заведения общественного общепита. Что касается целей гастрономического дискурса, здесь авторы также сошлись во мнениях, не считая одной отличительной особенности, указанной Н.П. Головницкой. Если А.Ю. Земскова и П.П.

Буркова в качестве целей выделяют передачу опыта или обучение, ознакомление с кулинарной культурой и традициями других народов, то Н.П. Головницкая предлагает в качестве цели гастрономического дискурса формирование пищевых предпочтений и культурных доминант потребителя, которые связаны с питанием, т.к. для того чтобы жить, прежде всего, нужно питаться [7,8,14].

Итак, дискурс – это акт коммуникации, результатом которого является связанное речевое произведение в устной или письменной форме. Типология дискурса может строиться на различных основаниях. Наиболее четкая классификация типов дискурса, по нашему мнению, у В.И. Карасика, который выделяет два типа: персональный и институциональный. В системе институционального общения выделяется гастрономический дискурс, в структуру которого входят: цель, участники, хронотоп, ценности, стратегии, темы, стили и жанры, материал общения и дискурсивные формулы [17].

- 1) цель: удовлетворения голода (жажды), ориентирование потребителя на выбор продукции, формирование гастрономических предпочтений;
- 2) участники: покупатель, посетитель заведения, персонал заведения, человек, который готовит пищу.
- 3) Время: завтрак, обед, полдник, ужин и прочие характерные приемы пищи.
- 4) Ценности: приготовление пищи и её употребление
- 5) Стили и жанр общения зависят от обстановки и условий общения, а стили и жанры гастрономических текстов обусловлены интенциями авторов.

Можно выделить различные жанры гастрономического дискурса, которые отличаются друг от друга своими функциональными предназначениями: меню, кулинарные гиды, реклама, этикетки продуктов, кулинарные телепередачи – все это объединено общей тематикой, специальной лексикой и языковыми средствами.

1.3. История французской гастрономии

Французская кухня всегда являлась наиболее отличительным признаком французской исключительности. Королевские повара, современные великие шеф-повара восхваляют многолетние традиции страны [45].

Историк, Паскаль Ори полагает, что «кулинария – одно из наиболее ярких выражений нации ...народа», он считает, что наряду с языком, историей и разнообразием французских пейзажей, гастрономия – одно из главных проявлений национальной идентичности. И это подтверждает поэт, Марсель Руф, заявляя, что «великая кухня – традиция этой страны, это осязаемый элемент её шарма, отражение её души...Во всем мире умеют питаться и только во Франции умеют есть». Марсель Руф говорит о том, что национальные блюда отражают национальный характер, сравнивая торт «Черный лес» с массивностью и тяжестью немецкой мысли. Французские же блюда, по его мнению, отражают все утонченное богатство Франции.

Рождение гастрономии совпадает с периодом революции. Впервые термин «gastronomie» появилась в поэме Жозефа Бершу в 1801 г. Этот термин прижился и позже появились дериваты *gastronome* и *gastronomique*. Но, пожалуй, главным событием в истории гатсрономии стал выпуск «Альманаха гурманов» Гримо де ля Реньер в 1803 г. В то же время открываются первые кулинарные школы.

Все эти события не могли происходить без ресторанов. Открытие первого такого заведения приписывается Антуану Бовилье. Его ресторан отличал изысканный интерьер, хорошо одетые официанты, полный погреб и потрясающая кухня.

Немного позже, гастрономию и питание в целом начинают рассматривать с точки зрения философии. Публикуется множество трудов,

Брийя-Саварен различает наслаждение от пищи и наслаждение от застолья. «Первое предполагает голод, а второе – совокупность места, предметов и людей, которые сопровождают пищу» [46].

Как подчеркивают многие авторы этой эпохи, «кухня – дополняющая часть культуры данного общества в данную эпоху, иными словами, цивилизации».

Как и любой вид искусства, гастрономия пережила настоящую революцию, когда на смену «буржуазной» кухне пришла Новая, отличающаяся легкостью и простотой. Наиболее известными приверженцами Новой кухни являются журналисты и создатели знаменитого справочника Анри Го и Кристиан Мийо, повара Поль Бокюз и Мишель Геррар.

Как и говорили историки и великие кулинары, гастрономия – часть культуры. Традиции, связанные с пищей, её приготовлением, употреблением отличают представителя одного народа от другого. Восхваление и гордость своими гастрономическими традициями, пожалуй, отличают французов от представителей других культур. Автор статей о французской кухне, Алан Киммель, называет этот феномен гастрономическим национализмом и иллюстрацией кулинарного шрвинизма.

Выводы

Несмотря на огромное количество определений понятия дискурса, четкого и общепризнанного определения дискурса, охватывающего все случаи его употребления, не существует, оно требует дальнейшего уточнения и конкретизации.

. В частности, в настоящее время встает вопрос о выявлении новых типов дискурса и определении их специфичности.

В данной работе мы исследуем гастрономический дискурс и выявляем его национально-культурный аспект.

..... Гастрономический дискурс может быть представлен телевизионной передачей, обучающим каналом на youtube, поваренной книгой, кулинарным гидом, беседой в ресторане и т.д. Однако, проявления этого дискурса в разных культурах будут отличаться: названия продуктов, блюд, места принятия и приготовления пищи, специфичная лексика. Но, стоит заметить, это не единственная составляющая национально-культурной специфики данного вида дискурса. Отношение к еде, особая гастрономическая философия отличают представителя одного этноса от другого.

Французы возводят гастрономию в разряд искусства; гастрономию, по их мнению, отличает совокупность антуража, хорошей еды, приятной беседы и неторопливости. Все, что касается французской гастрономии, заставляет француза проявлять «гастрономический национализм», что и отличает его от представителя иной культуры.

Глава 2. Национально-культурные особенности номинаций в гастрономическом дискурсе.

2.1 Гастрономическая картина мира как часть языковой картины мира.

Понятие картины мира было введено физиками для определения «образа мира», который складывается в [физической науке](#) и представляет собой отражение тех закономерностей, которые существуют в природе. Вслед за физической картиной мира стали появляться описания химической, биологической, экономической, демографической, педагогической, языковой, эстетической, культурной, технической и других картинах мира в зависимости от того, от представителя какой отрасли знания это исходило.

Нас интересуют языковая, гастрономическая и культурная картины мира. Рассмотрим их определения.

С.Г. Тер - Минасова сравнивает язык с зеркалом окружающего мира, так как он отражает действительность и создает свою картину мира, специфичную и уникальную для каждого языка и, соответственно, народа, пользующегося данным языком как средством общения. Языковая картина мира — это часть культурной (концептуальной) картины, однако языковая картина беднее культурной, поскольку в создании последней участвуют, наряду с языковым, и другие виды мыслительной деятельности, а также в связи с тем, что знак всегда неточен и основывается на каком-либо одном признаке, взаимопроникновении, взаимосвязи и взаимодействии [37].

В. фон Гумбольдт полагает, что язык и мышление национальны, т.е. в различных языках отражаются различные мировоззрения [9].

Ю. Д. Апресян считает, что языковая картина мира – коллективная система взглядов, разделяемая носителями языка [1].

Мы считаем, что глютонническую картину мира можно рассмотреть как одну из составляющих культурной картины мира. Под гастрономической

картиной мира понимается «концептуальная модель гастрономических пристрастий», которая влияет на наименование продуктов питания [12].

Гастрономическая картина мира воплощает особенности отношения человека к пище, специфику его быта. Можно выделить следующие факторы, способствующие формированию гастрономической картины мира:

- 1) мифологические представления о пище;
- 2) религиозные предпосылки, формирующие воззрения о мире питания, накладывающие запреты и разрешения;
- 3) географические данные;
- 4) территориальное расположение.

Особый интерес для нашего исследования представляют географические условия и территориальное расположение Франции и её регионов.

Большая часть Франции имеет доступ к морю или океану, поэтому, вполне предсказуемо, французская кухня изобилует блюдами, в состав которых входят морепродукты. Франция знаменита также как сельскохозяйственная страна, благодатная для сыра и вина.

Нужно отметить, что часто блюда носят в своем названии название географической местности (*Boeuf Bourguignon*, *Tomme de Savoie*).

То же самое можно наблюдать и в России. В нашей стране есть всё: доступ к морю, бескрайние леса, горы и степи. Поэтому и гастрономические предпочтения в разных регионах варьируются. К примеру, на севере страны и в таежных регионах, дичь – одна из основных составляющих рациона, в Прибайкалье и Забайкальском крае популярны блюда из Байкальского эндемика – омуля; в регионах, где проживают представители кочевых народов часто питаются кониной и бараниной.

Природные условия предопределили образ жизни, способ приготовления пищи, вследствие чего и сформировалась национальная кухня. Это не могло не отразиться на лингвистической стороне (количестве наименований блюд, особых способов приготовления).

2.2. Концепты «гастрономия», «la gastronomie» как объекты гастрономической картины мира

В современной лингвистике существует множество толкований данного термина. Ввёл его С.А.Аскольдов еще 1928 году, в своей работе «Концепт и слово», однако полноправное употребление этого понятия началось в 80-х годах, в работах западных лингвистов.

Очень часто *концепт* соотносится с *понятием*, эти термины долгое время выступали синонимами (как например, в Лингвистическом Энциклопедическом Словаре [44]), но сейчас наблюдается тенденция к их разделению.

В.З. Демьянков считает, что *концепт* – это содержательная сторона словесного знака (одно или несколько близких значений), за которой стоит понятие (т. е. идея, фиксирующая основные свойства реалий и явлений, а также отношения между ними), принадлежащее умственной, духовной или жизненно важной материальной сфере существования человека, выработанное и закрепленное общественным опытом народа, имеющее в его жизни исторические корни, социально и субъективно осмысляемое и – через ступень такого осмысления – соотносимое с другими понятиями. Понятие, лежащее в основе концепта, имеет свой собственный потенциал, оно способно дифференцироваться: элементарное отражение этой способности словари показывают как тенденцию к образованию разнообразных словесных оттенков и переносов [11].

По мнению Ю.С. Степанова, *концепт* – это центральный элемент культуры [34]. С.А.Аскольдов полагает, что *концепт* - мыслительное образование, которое способно замещать в процессе мысли неопределенное множество предметов одного и того же рода [4] Д. С. Лихачев считает, что концепт является результатом столкновения словарного значения слова с личным и народным опытом человека. Потенции концепта тем шире и богаче, чем шире и богаче культурный опыт человека [23].

В Кратком Словаре Когнитивных терминов дается следующее определение *концепта*: «Концепт-это оперативная содержательная единица памяти, ментального лексикона, концептуальной системы и языка мозга... всей картины мира, отраженной в человеческой психике» [20 с.90]

Многообразие определений концепта обусловлено большим количеством подходов к его изучению. Традиционно выделяют два направления:

1) когнитивное (ментальная репрезентация связей между объектами действительности) ;

2) лингвокультурологическое (концепт – элемент культуры);

По нашему мнению, *концепт – мысленное образование, которое объединяет в себе культуру, сознание и язык.*

Существует множество теорий относительно структуры концепта. Ю.С. Степанов полагает, что концепт имеет слоистую структуру: 1) актуальный слой, в котором концепт актуально существует для всех, пользующихся этим языком; 2) пассивный слой – уже неактуальный, понятный только для представителей некоторых социальных групп; 3) буквальный смысл [34].

В.И.Карасик считает, что концепт содержит в себе три компонента: 1) понятийный; 2) образный; 3) ценностный. Понятийный компонент концепта – это его дефиниция, обозначение; ценностный – данные, зафиксированные в паремиологии, а образный проявляется при анализе экспериментальных данных [18].

Обобщенно структуру концепта можно представить в виде круга, состоящего из ядра и периферии. Ядро концепта – основное понятие, семы, зафиксированные в словарных статьях, периферия – те коннотативные и ассоциативные приращения, которые привносятся культурой и реализуются при определенном наборе слов-репрезентантов.

Чтобы составить ядро концепта гастрономия, необходимо обратиться к толковым словарям:

1) **Гастрономия**

Гастрономия, -и, женский род

Пищевые продукты, преимущественно закусочные. прилагательное гастрономический, -ая, -ое. Г. магазин.

(Слово "Гастрономия" может использоваться сокращённо в тексте как "Г." или "г.") [25].

2) Гастрономия, -и; ж. [франц. gastronomie]

1. собир. Пищевые мясо-молочные продукты (обычно готовые к употреблению). Рыбная г.

2. Отдел магазина, где продаются такие продукты.

3. Устар. Понимание и знание тонкостей кулинарного искусства. Французы - знатоки гастрономии. <Гастрономический, -ая, -ое. Г-ое искусство Г-ие деликатесы.) [22]

3) Гастрономия, гастрономии, мн. нет, жен.

1. Изощренный вкус в еде, понимание тонкостей кулинарного искусства.

2. Общее обозначение закусочных товаров и наиболее дорогих пищевых продуктов. Гастрономия, вина, фрукты (надпись на вывесках) [23].

Анализируя представленные словарные статьи, можно выделить три значения: 1) продукты; 2) продуктовый магазин (отдел магазина); 3) особенный, утонченный вкус в еде, понимание кулинарных тонкостей (в словарях помечено как устаревшее).

Этимологический словарь дает следующую информацию о гастрономии:

1) Гастроно́мия, из франц. gastronomie (который выводит прямо из греч. – Ред.). [38]

В словаре П.Я. Черных отмечено, что слово «гастрономия» вошло в употребление в 1847 г., из французского gastronomie. Первоисточник – грече-

ское *gastronomia* – «искусство приготовления пищи (от *gastor* – «желудок», «пища», «еда») [43].

Во французском языке концепт гастрономия выражается лексемой *gastronomie*.

1) **Gastronomie**, subst. fém. Art de la bonne chère. Traité de gastronomie (Ac. 1932). Les pvt̄is de foies gras, les terrines de Nérac, les rillettes de Tours, (...) tout l'assortiment de la gastronomie raffinée (REYBAUD, J. Paturot, 1842, p. 329). V. esculence, citat. de BRILLAT-SAV. : Un des adages les plus raisonnables de la gastronomie c'est qu'il n'y a pas de cuisine sans vin; que sont des huotres sans Chablis, une truite sans Moselle, arrosée d'eau glacée? MORAND, New-York, 1930, p. 144.

Rem. „Fam.” pour Ac. 1835, 1878.

Prononc. et Orth. : [gastʁonɔmi]. Ds Ac. dep. 1835. Cf. gast̄iro-. étymol. et Hist. 1800 (BERCHOUX, La Gastronomie [titre] ds DG). Empr. au gr. γαστρονομία « art de régler l'estomac » cf. ouvrage d'ARKHESTRATOS, Traité de la gourmandise ou le Livre des gourmands (Bailly) γαστρολογία équivalent de γαστρονομία d'apr. des alternances telles que ἀστρονομία/ἀστρολογία (cf. astronomie/astrologie). Fréq. abs. littér. : 51.

[53]

2) **Gastronomie**, nom féminin

(grec *gastronomia*)

Connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnancement des repas, à l'art de déguster et d'apprécier les mets.

3) **Gastronomie**

est l'ensemble des [règles](#) (fluctuantes, selon pays, classes sociales et modes) qui définissent l'[art](#) de faire bonne chère.

Selon l'[Académie française](#), « faire bonne chère », qui signifiait « faire bon accueil », fut utilisé dès le [xix^e siècle](#) au sens de « faire un bon repas » — un bon repas étant un élément d'un bon accueil. Dans ce sens, « chère » comprend tout ce qui concerne la quantité, la qualité et la préparation des [mets](#)¹.

Cet « art » englobe ceux, créatifs dans certains cas, consistant à recueillir, adapter ou inventer des recettes, à sélectionner des produits, à préparer des plats, des mets et à les déguster [51]

Исследуя представленные данные, можно выделить три значения понятия *gastronomie*: 1) гастрономия – искусство хорошей еды; 2) знания, связанные с кухней, последовательностью блюд; 3) набор условий, которые характерны для хорошей пищи.

Для отображения всех значений, обратимся к синонимическому словарю.

[Alimentation](#) (питание), [art culinaire](#) (кулинарное искусство), [bien-manger](#) (хорошая еда), [chère](#) (пища), [cuisine](#) (кухня), [gastrologie](#) (гастрология), [gourmandise](#) (лакомство), [table](#) (стол).

Насколько мы можем судить, полной тождественности на уровне его языковой репрезентации не наблюдается. Проанализировав словари русского и французского языков, можно сделать вывод о том, что считать эти концепты тождественными невозможно. В русском языке представлено меньше значений существительного *гастрономия*, чем во французском. Построение синонимического ряда в русском языке оказалось затруднительно, ввиду отсутствия синонимов этой лексемы.

2.3. Культурно маркированные наименования французских продуктов питания и блюд

2.3.1. Наименования с «географическим» компонентом

2.3.1.1. Наименования вин

Многие французские продукты имеют маркер АОС (Appellation d'origine contrôlée) – подтверждение соблюдения регламентированных правил на определенной территории. Такой маркер, к примеру, применяется к французским винам.

Сталкиваясь с названиями продуктов, мы часто имеем дело с наименованием торговой марки. Приведем определение А.В. Суперанской. Она полагает, что товарные знаки - особые обозначения марок товаров, а также различных видов бытовых услуг, возникшие в сфере торговли [35, 193-194]. В «Словаре русской ономастической терминологии» Н.В. Подольская уточняет определение товарного знака, данное А.В. Суперанской, а также использует синонимичное ему понятие «прагматоним»: 1) «товарный знак - словесное (или иное) обозначение марки товара или вида бытовых услуг данного мастера и предприятия, охраняемое законом. Например, винные сорта Цинандали, Мукузани, Хванчкара» [28, 134- 135]; 2) «прагматоним (от греч. - 1. дело, действие; 2. занятие, профессия; 3. предмет, вещь) - номен для обозначения сорта, марки, товарного знака. Например, марки вин Каберне (сорт винограда), Цинандали (топоним), Рислинг (сорт винограда)» [там же: 113]

Необходимо отметить, что названия вин зачастую представляют собой многокомпонентные именные словосочетания.

Интерес для нас представляют наименования вина, в которых отражается его географическая составляющая.

Довольно часто в наименовании продуктов можно наблюдать процесс апеллятивации – перехода имени собственного в имя нарицательное. Этот процесс может быть проиллюстрирован следующими примерами:

1. – « Je ne bois que de l'eau, » répondait Mérodack au domestique qui lui murmurait : « bourgogne ou bordeaux. » J. PÉLADAN, Le Vice suprême, 1884, p. 263.

2. Clodomir déboucha un vin de bordeaux, qui, pour n'être pas inscrit dans les premiers crus du Médoc, révéla, par l'arôme et le bouquet, sa noble origine. A. FRANCE, La Révolte des anges, 1914, p. 364.

3. En arrivant devant sa maison mauresque, Tartarin s'arrêta très étonné. (...) on entendait des rires, des bruits de verres, des détonations de bouchons de champagne, ... A. Daudet, Tartarin de Tarascon, 1872, p. 127.

Как мы видим, названия вин в художественных произведениях написаны с маленькой буквы, что позволяет нам предположить переход топонимов Champagne, Bordeaux, Bourgogne в разряд нарицательных. Следует заметить, что изначально, Bordeaux- город, на юго-западе [Франции](#), центр исторической области [Аквитания](#) и современного департамента [Жиронда](#). Затем, путем метонимического переноса, так начали называть винодельческий регион, по названию которого теперь называют производимое там вино.

Эту схему можно представить следующим образом:

Топоним > Винодельческий регион > Название вина

Такой же процесс происходит и с топонимом Chablis. Chablis (ойконим) > Chablis (винодельческий регион) > chablis (название вина).

Семантическая структура значения наименования вина складывается из нескольких компонентов, которые могут выражаться как эксплицитно, так и имплицитно. Проанализировав наименования вин, имеющих маркировку АОС, мы можем выделить следующие компоненты (К):

К1 – название виноградника. Этот компонент может быть выражен и эксплицитно, и имплицитно. Например, в названиях эльзасских вин этот компонент выражен только эксплицитно Alsace blanc Muscat Ottonel, Alsace blanc Auxerrois, Alsace rouge Pinot noir, Alsace grand cru zotzenberg vendanges tardives riesling [53].

К2 -сорт винограда. Обычно этот компонент выражен имплицитно. Но есть и исключения. Например, [bourgogne aligoté](#). Эксплицитное выражение семы сорта винограда aligoté объясняется «отступом» от традиционного рецепта производства bourgogne blanc. Обычно, такие вина производятся на основе сорта [chardonnay](#).

К3 – апелласьон (винодельческий регион) (это может быть название департамента, города, коммуны). Beaujolais Emeringes rosé, Mâcon Villages, Aloxe-Corton premier cru blanc. Всегда выражается эксплицитно.

К4 – классификация виноградника. Официальная классификация, установленная в 1855 году, подразделяет вина на лучшие, называемые «гран премьер крю»/ grands premiers crus, или «премьер гран крю»/ premiers grands crus, и «крю классе»/ cru classé – от 1-го до 5-го класса (ранга) в зависимости от их достоинств. «Крю буржуа»/ cru bourgeois – термин, относящийся к ряду вин района Медок. Современная классификация, установленная в 1978 году, определяет, что вино с таким наименованием должно быть произведено из винограда, произрастающего на площади более 7 га; название «крю гран буржуа»/ cru grand bourgeois соответствует вину, выдержанному в дубовой бочке; а «крю гран буржуа эксепсьонель»/ cru grand bourgeois exceptionnel должно быть произведено в О-Медоке (Верхнем Медоке)/ Haut-Medoc и разлито в бутылки непосредственно в винодельческом хозяйстве. «Крю буржуа» имеют два разных родовых (региональных) наименования (Медок и О-Медок) и шесть наименований, соответствующих районам (коммунам) производства: Сент-Эстеф/ Saint-Esteph, Пойяк/ Pauillac, Сен-Жюльен/ Saint-Julien, Мулис/ Moulis, Листрак/ Lustrac и Марго/ Margaux.

В Бургундии словом крю называют виноградник или участок виноградника, на котором произрастает виноград, обладающий теми или иными специфическими свойствами. В Бургундии существует своя классификация виноградников, но она устроена иначе. По причине раздробленности бургундских поместий, участки, засаженные виноградной лозой, называемые здесь «клима»/ climat, принадлежат нескольким

владельцам. Таким образом, согласно законодательству, здесь классифицируют не винодельческие хозяйства, как в Бордо, а «клима». Лучшие из них относятся к классу «гранд крю»/ grand cru, как, например, Corton или Montrachet, за ними следуют участки «премьер крю»/ premier cru. Остальные не имеют какой-либо особой оценки.

В Эльзасе принят третий способ классификации. К классу grand cru относят все виноградники, находящиеся в пределах определенных общин. Таким образом, эльзасские вина из земель, расположенных вокруг 47 деревень, могут носить пометку grand cru на этикетке бутылки при условии использования установленных сортов винограда.

К 5 – цвет вина. Может быть выражен эксплицитно и имплицитно. Bourgogne Côte Chalonnaise rouge, Bourgogne Côte Chalonnaise rosé, Chablis premier cru Chapelot. Цвет вина чаще всего выражается эксплицитно

Французское вино– это не просто напиток, это многолетние традиции, особый взгляд на жизнь, культура. Наиболее ярким примером этого служат наименования вин. В них заложены те сведения, которые помогают потребителю определить качество напитка.

Насколько мы можем судить, топонимы в названиях вин используются как имена нарицательные, так как пишутся с маленькой буквы и имеют форму множественного числа:

1) Il fut le premier à s'intéresser aux vins de la rive droite de la Garonne, les saint-émilion, pomerol.

2) Avant lui, le bordeaux, c'était le médoc.

3) Lancement officiel du beaujolais nouveau, jeudi 16 novembre à Beaujeu, en Rhône-Alpes, la capitale de ce vin.

4) Le goût de levure est acceptable sur les champagnes et sur les muscadets

[54]

В настоящее время довольно часто мы слышим о войне торговых марок. Эта война не могла не затронуть и область гастрономии. Такие продукты как шампанское, коньяк, кагор, кальвадос стали уже обычными в

нашей стране. Мы даже не задумываемся о том, что употребление этих лексем для наименования продуктов, произведенных вне указанных территорий, считается незаконным. Впрочем, существуют и любопытные исключения, как например, произошло со словом *cognac*. Правом называть этой лексемой свою продукцию удостоился наш соотечественник, Николай Шустов. В 1900 году, на Всемирной выставке в Париже его анонимному напитку присудили первое место.

2.3.1.2. Наименования сыров.

Еще один продукт, которым славится Франция – сыр. Существует более тысячи разновидностей этого продукта. Мы полагаем, что наименования сыров географически мотивированы; название места производства и является названием сыра.

Стоит отметить, что классификация французских сыров основана: на видах молока, из которых производится сыр (коровьего, козьего и овечьего - lait de vache, de chèvre et de brebis); консистенция сыра: А) сыры с мягкой серединой - fromages à pâte fraîche; Б) вареные твердые сыры - fromages à pâte cuite; В) твердые невареные сыры - fromages à pâte pressée non cuite; Г) мягкие сыры - fromages à pâte molle; Д) сыры с плесенью внутри - fromages à pâte persillée; форма (бочонка, пирамиды, полена и т.д. bûche, pyramide, bonde).

Проанализировав более 1000 наименований сыров, М.В. Арсентьева выделяет следующие группы географических компонентов названий:

1) ойконимы, которые не подверглись никаким изменениям: pont-l'évêque (chef-lieu de canton du Calvados), livarot (commune du département du Calvados);

2) редуцированные топонимы: roquefort от Roquefort-sur-Soulzon (commune d'Aveyron), Neufchâtel от Neufchâtel-en-Bray (localité de la Seine-Maritime), comté от Franche-Comté

3) дериват топонима: Charolais от Charolle, Maconnais от Macon

4) топоним, присоединяющий к себе какое-нибудь слово

А) вид молока: chabichou du Poitou, cabécou du Périgord, chevrotin du Vernet (причем в названиях мы видим региональные слова, в частности, окситанские и провансальские), коровье — vacherin du Haut-Doubs, овечье — brebis du Lochois;

Б) форма сыра: bûche du Vercors; carré de Bonneville, pavé d'Auge;

В) определенное качество сыра (с плесенью – bleu, persillé) bleu d'Auvergne, persillé du Beaujolais;

Г) наименование монастыря: trappe de Timadeuc, abbaye de Tamié;

Д) метафоричные названия, например: *délice de Bourgogne* (бургундское наслаждение), *arôme de Lyon* (лионский аромат), *régal de Bourgogne* (бургундское пиршество).

5) названия, в которых географический компонент имплицитен: *reblochon* происходит от диалектизма *reblosser*(*pincer*) и указывает на савойский сыр [2].

Таким образом, можно с уверенностью утверждать, что географический компонент названия сыров является их самой распространенной характеристикой и чаще всего эксплицитен. Однако, он может быть выражен и имплицитно.

2.3.1.3. Наименования блюд.

Настоящее исследование проведено на материале кулинарного гида Огюста Эскофье [47].

Мы полагаем, что гастрономия, наряду с языком, отражает национально-культурную специфику государства. Наша задача заключается в том, чтобы увидеть, каким образом происходит этот процесс.

Анализ более 5000 словарных статей позволил нам выделить следующие группы топонимов:

В первую группу вошли единицы, которые содержат в своем названии ойконимы (145 словарных статей): *beignets à la Niçoise*, *bouillabaisse à la Marseillaise*, *brochets à la Lyonnaise*.

Во вторую группу вошли единицы, имеющие в своем названии названия французских регионов (49 словарных статей): *foie gras à l'alsacienne*, *crêpes à la Normandie*.

В третью группу вошли названия, имеющие в своем составе названия исторических регионов Франции (17 словарных статей): *foie de veau à la Provençale*, *filet froid à la Périgourdine*.

В четвертую группы мы выделили названия департаментов (5 словарных статей): *endives à l'Ardennaise*.

Многие географические составляющие повторяются несколько раз. Мы полагаем, что выбор топонима обусловлен наличием в рецептуре ингредиентов, характерных для определенной области. Для подтверждения этой теории, мы обратимся к рецептам.

Рассмотрим рецепты таких блюд как *salade*, *sauce*, *soupe*.

Soupe

A la Normandie	A la Savoyarde	A l'Alsacienne
Carotte, pomme de terre, poireaux, beurre, lait, haricots blancs, crème, consommé	Céleri-rave, pommes de terre, poireux, oignons, gras, eau, sel, lait, beurre, pain de seigle, fromage	Choucroute, beurre, oignon, farine, consommé, pomme de terre.

Как мы видим, ингредиенты *soupe à la Normande* весьма незамысловаты и характерны для климатических условий данного региона. То же самое мы можем сказать и о *soupe à la Savoyarde*: Савойя славится своими сырами и копченями, а Эльзас – квашеной капустой, что и нашло свое отражение в рецептах.

Salade

Niçoise	Normande
Haricots verts, pommes de terre, petites tomates, câpres, olives, filets d'anchois, l'huile, vinaigre.	Riz en grains, pomme de terre, pommes aigrettes, crème, sel, poivre, jus de citron.

Salade Normande отличается большей сытностью, калорийностью, что необходимо в условиях климата региона. *Salade Niçoise* содержит морепродукты, овощи, оливковое масло – все характерные продукты теплого средиземноморского климата.

Sauce

Bordelaise	Lyonnaise	Provençale	Bretonne
Vin rouge, échalote, mignonette, thym, laurier, jus de citron, glasse de viande dissoute, moelle de boeuf,	Beurre, oignons, vin blanc, vinaigre,	Tomates, huile, sel, poivre, sucre en poudre, ail, persil	Beurre, oignons, vin blanc, sauce tomate, ail, persil

В приведенных примерах мы наблюдаем аналогичную тенденцию: рецептура блюда содержит в себе продукты, которые производят в данных областях, будь то бордосское вино, или прованские томаты.

Таким образом, проанализировав рецептуру блюд, мы можем утверждать, что выбор топонима для названия блюда обуславливается определенным набором продуктов.

2.3.1.4 Гастрономическая карта Франции

Как мы уже отметили, географический компонент названий вин и сыров во французском языке выражен эксплицитно.

Мы задались вопросом о лучших продуктах, тех, которые зафиксированы в списке АОС. Проанализировав данный список, мы отметили, что географический компонент названий продуктов так же выражен эксплицитно: noix de Grenoble, oignon doux des Cévennes, [Huile d'olive de Haute-Provence](#). Разновидности топонимов представлены ойконимами ([Huile d'olive de Nice](#)) и оронимами ([Miel de sapin des Vosges](#)).

Используя электронный ресурс, мы создали интерактивную гастрономическую карту Франции (приложение 1). Ее интерактивность заключается в том, что при нажатии на тот или иной объект можно увидеть продукты, которым он славится.

2.4. Наименования с компонентом-антропонимом

Помимо географического компонента в названиях блюд, мы обнаружили некоторые антропонимы, которые можно разделить на следующие группы:

- 1) Государственные деятели: Vernis - французский дипломат, член Французской Академии, позже стал кардиналом (oeufs mollet Vernis); Emile Giret – президент Генерального Совета (Boeuf Emile Giret); Condé - принц, блестящий французский полководец (purée Condé).
- 2) Королевская семья: Henri IV - основатель французской королевской династии [Бурбонов](#) (Tournedos Henri IV); Marie-Louise - супруга [Наполеона I](#), императрица Франции (Fraises Marie-Louise).
- 3) Фаворитки королей: Agnès Sorel (omelette Agnès Sorel)
- 4) Искусство: Molière – Комедиограф (caneton Molière); Emma Calvé - Оперная певица (coupes glacées Emma Calvé); Sarah Bernhardt - Актриса (bécasses Sarah Bernardt); Zola - Писатель (consommé Zola); Rabelais – писатель (consommé Rabelais).
- 5) Святые: Saint Hubert (bouchées Saint Hubert), Saint Albin (caneton Saint Albin) [48].

Следует, впрочем, отличать именные прагматонимы (именные блюда, названные в честь лиц, реально существовавших, бывших нередко государственными деятелями, писателями или дипломатами, но выступавших в роли «изобретателей» определённых блюд) от прагматонимов-историзмов [12].

Именные прагматонимы всегда пишутся со строчной буквы, чем подчёркивается полное слияние имени первоначального создателя с понятием данного блюда: béchamel (Базовый белый соус на основе ру (мучной пассеровки) и молока; Маркиз де Нуантель, французский финансист (1630–1703), откупщик, суперинтендант дома герцога Орлеанского, интендант Бретани, позднее – метрдотель Людовика XIV*; гурман, по словам Сен-Симона, просвещенный любитель искусств и пр.) dartois,(Маленькая горячая закуска, или выпечка из двух пластов пресного слоеного теста с соленой или сладкой прослойкой; актер и драматург Франсуа Виктор Дартуа

(1780–1867), который был очень популярен во Франции в XIX веке), tatin (Название «перевернутого» яблочного тарта – для его приготовления фрукты накрывают слоем теста, выпекают, а затем переворачивают – фрукты оказываются сверху; Сестры Татен, в начале XX века держали отель-ресторан в местечке Ламотт-Бёврон).

А «исторические» блюда всегда пишутся с прописной буквы, чем подчёркивается то, что они названы исключительно в честь данных лиц, из уважения к ним или для их прославления как своеобразных памятников современной им эпохи: bombe Richellieu, consommé Pompadour, côte de veau Talleyrand. Французы относятся к своей кухне очень трепетно, считая её искусством, наследием и умением жить. Удивительно то, что история Франции, её культура, её быт остались запечатленными в названиях блюд.

2.4. Культурно маркированные наименования русских продуктов питания и блюд

2.4.1. Наименования с «географическим» компонентом

2.4.1.1. Наименования вин

Некоторые регионы России совершенно непригодны для виноградарства, а в других виноград выращивают уже не одну тысячу лет. К таким территориям, на которых активно разводят виноград и делают из него вина, относятся Ставропольский и Краснодарский край, Ростовскую область, Северный Кавказ, а теперь еще и Крым. И хотя российские вина занимают не самые высокие позиции на мировом рынке, Россия все же является одним из крупных производителей в этой области.

В России тоже рассматривают переход на систему апелласьонов, движение началось с введением национального стандарта ГОСТ Р 52523-2006 "Вина столовые и виноматериалы столовые". Он предусматривает введение категории "вино географического наименования" со следующими пояснениями:

"п. 3.5. Вино географического наименования: Вино, изготовленное из свежего винограда определенного сорта или регламентированной смеси сортов винограда вида *Vitis Vinifera*, произрастающего в границах определенной территории, с использованием регламентированных агротехнических приемов, и отличающееся характерными органолептическими свойствами, связанными с почвенно-климатическими особенностями местности, указанной в наименовании вина, и разлитое в потребительскую тару по месту производства. Вино географического наименования относится к натуральным винам."

В результате долгое время не был составлен перечень подзаконных актов, где были бы перечислены вводимые географические наименования. С 2007 года термин "вино географического наименования" фактически значил по умолчанию, что вино произведено из винограда той же местности, где находится хозяйство.

22 октября 2012 на расширенном заседании Союза виноградарей и виноделов были приняты следующие географические наименования, соответствующие винодельческим областям России: "Долина Дона" (Ростовская область), "Кубань" (Краснодарский край), "Ставрополье" (Ставропольский край), "Дагестан" (Республика Дагестан). Наименования пока носят рекомендательный характер для членов СВВР. Тем не менее, Законодательное собрание Краснодарского края закрепило наименование "Кубань" в краевом законе о виноградарстве для вин, произведенных из выращенного на территории края винограда. Таким образом, вина географического наименования стали российским аналогом "вин местных" в европейской классификации, будучи закреплены за достаточно крупными географическими регионами. Названия российских вин также чаще всего состоят из именных словосочетаний.

Наименования российских вин включают в себя следующие компоненты (К):

К1 – место производства (Кубань, Геленджик, Анапа, Абрау, Мысхако и др. Может быть выражено дериватом топонима (цимлянское, кубанское).

К2 – сорт винограда (как правило, выражается эксплицитно: саперави-каберне, алиготе, рислинг);

К3 – вкусовые качества (сладость/сухость) может выражаться как эксплицитно так и имплицитно:

а) для спокойных вин - сладкое, полусладкое сухое.

б) для игристых вин - сухое брют, или даже сверх-сухое; полусухое, полусладкое, сладкое.

К4 – отличительный знак качества (длительная выдержка, марочное вино) выражается следующими лексемами: резерв, крю, марочное вино.

К5 – цвет вина (красное, белое, розовое). Может быть выражено как эксплицитно, так и имплицитно.

Насколько мы можем судить, названия вин российского производства эксплицитно выражают все качества вина, например, Мысхако (топоним)

Резерв (более длительная выдержка) Совиньон (сорт винограда) Блан (цвет), Цимлянский (топоним) Резерв (длительная выдержка), Цимлянское (топоним) Красное (цвет) и т.д. [32].

Стоит отметить, что названия российских вин также основаны на различного вида топонимах. Однако характеристики вина: цвет, сорт винограда, вкусовые качества чаще всего выражены эксплицитно. Это может объясняться невысоким уровнем культуры виноделия и винопотребления.

2.4.1.2. Наименования сыров

Российское производство сыров обязано Н.В.Верещагину, который в 60-е годы XIX века открыл сыроварню в свое имении. Сегодня сыры производятся на всей территории России и классифицируются на следующие группы согласно особенностям производства: 1) Твердые сыры с высокой температурой второго нагревания (крупные); 2) Твердые сыры с низкой температурой нагревания (мелкие); 3) Мягкие и рассольные сыры; 4) Плавленые сыры.

Чаще всего, сыр производится на основе коровьего молока, но некоторые виды допускают использование козьего и овечьего видов.

Точное количество российских сыров неизвестно, мы насчитали порядка 20. Стоит заметить, что в названиях российских сыров тоже есть географический компонент, но он не всегда выражает место изготовления продукта. За исключением географически защищенного производства, любой сыр может производиться на всей территории страны. Однако, есть наименования сыров, которые названы по основному центру производства. Таким образом, мы можем разделить наименования на следующие группы:

- 1) названия сыров, в которых географический компонент совпадает с местом производства: алтайский, пошехонский, костромской, российский, бийский.
- 2) Названия сыров, в которых географический компонент связан с особой технологией производства, чаще всего, иностранной: голландский, швейцарский, альпийский.

Географический компонент российских сыров может отсутствовать вообще, тогда, наименования могут представлять собой национально-культурные прагматонимы-концепты: плавленый сыр «Дружба», «Витязь».

Как мы видим, географический компонент названия российских сыров может быть выражен эксплицитно или не выражен вообще. Однако, эксплицитно выраженный географический компонент уже прочно вошел в наш менталитет. Доказательством этого может послужить ассоциативный ряд лексемы «сыр»: голландский (88), российский (24), пошехонский (9), швейцарский (4), адыгейский (3), костромской (3) [16].

2.4.1.3 Наименования блюд

Если национальная кухня Франции представлена богатством ее регионов, то русская национальная кухня представляет собой кухню, характерную для средней полосы России. Проконсультировавшись с российской гастрономической литературой, мы выделили следующие оттопонимы:

- 1) ойконимы: Пирожки смоленские, московский борщ, архангельская похлебка, котлеты по-псковски, [сочни архангельские](#), [пончики «Московские»](#), сбитень московский, пунш суздальский, крупник ставропольский, [петербургская баба](#), каргопольские козули., пряники тульские, пряники вяземские, городецкие пряники.
- 2) гидронимы: салат «Волжский», рыба тушеная по-волжски, мезенские козули, [голубцы «Днепровские»](#)
- 3) хоронимы: сибирские пельмени, закуска «Уральская», окрошка уральская, гусь по-сибирски, уральские пельмени, уральские пряники.

В ходе анализа географически маркированных наименований блюд, мы выявили следующую тенденцию: оттопоним, стоящий в постпозиции, чаще всего является именем нарицательным, а оттопоним, стоящий в предпозиции, выделяется сообразно имени собственному ([пончики «Московские»](#) - московский борщ; [голубцы «Днепровские»](#) - сибирские пельмени).

Для установления мотивированности топонима, обратимся к рецептуре блюд.

Так, блюда, в названии которых включен хороним *сибирский*, отличаются простотой рецептуры, обилием мяса и употреблением льда/ледяной воды.

Лексема *уральский* определяет сытные блюда, которые часто подаются с соусом из обжаренной муки, масла и сметаны, квашения, включающие клюкву.

Московские блюда, пожалуй, отличают разнообразие ингредиентов. Лучшие продукты со всей Руси привозили в Москву: был тут и астраханский балык, и черная уральская [икра](#) паюсная и зернистая, и всевозможная соленая и заливная [рыба](#) – семга, нельма, белорыбица.

Нужно отметить, что некоторые из перечисленных топонимов встречаются и во французской гастрономической литературе. Так, мы встречаем такие названия: *piroguis de Smolensk*, *piroguis à la Moscovite*, *raviolis sibérienne*.

Количество топонимов в российской гастрономической литературе невелико. Возможно, это объясняется единообразием гастрономических предпочтений населения. Эквивалентом региональной французской кухни в России могли бы стать кухни народов современной России и бывших республик СССР, которые отличаются особым колоритом, хотя и прочно вошли в быт россиян, взять хотя бы *манты, узбекский плов, кефир, украинский борщ* и т.д.

2.4.2. Наименования с компонентом-антропонимом

С XIX века в России появляются номинанты-антропонимы. В этом случае при глуттонической номинации используются фамилии создателей блюд, легендарные имена, фамилии известных людей:

- 1) главы государства: петровский, екатериненский квас;
- 2) вельможи: гурьевская каша, пожарские котлеты, рахмановские щи;
- 3) кулинары: салат оливье.

Проанализировав данные российской гастрономической литературы, мы пришли к выводу, что антропонимы, употребляемые в названиях блюд, являются именами нарицательными и пишутся со строчной буквы:

1) Что ж, в совершенном безразличии подумал Огрызков, наверно, и подпольные секретари обожают пожарские котлеты, не все же питаются концентратами с московского пищекомбината имени товарища Микояна.

2) Даже гурьевская каша и та, облитая спиртом, полыхала синим огнём.
[24].

Нужно отметить, что чаще всего, российские наименования блюда основаны на составном принципе: суп с картошкой, курица с ананасами, салат с кукурузой.

2.5. Стереотипы, отражающие национальную специфику, созданные ФЕ с гастрономическим компонентом.

Термин стереотип понимается как ментальный стереотип, который коррелирует с «наивной картиной мира» [5] языковая картина мира и языковой стереотип соотносятся как целое и часть, при этом языковой стереотип понимается как суждение или несколько суждений, относящихся к определенному объекту внеязыкового мира, субъективно детерминированное представление предмета, в котором сосуществуют описательные и оценочные признаки и которое является результатом истолкования действительности в рамках социально выработанных познавательных моделей [5]. Есть несколько классификаций стереотипов. Мы воспользуемся классификацией, предложенной В.В. Красных [20].

Он выделяет стереотипы-поведения и стереотипы-представления. Стереотипы представления, в свою очередь, В.В. Красных делит на стереотипы-образы и стереотипы-ситуации. В таких стереотипах отражается определенное представление о предмете или ситуации.

Рассмотрим различные стереотипы, выраженные фразеологическими единицами.

1) Стереотип-образ сложного, неприятного положения, которое влечет за собой негативные последствия.

Во французском языке порождение таких стереотипов строится на лексеме *saucе*, архетипически значимый компонент французской гастрономической традиции, а в русском языке таким компонентом выступает лексема каша – как нечто непонятное, сумбурное и вязкое.

Например, кто заварил кашу, пусть сам ее и расхлебывает; расхлебывать кашу; *être dans la saucе* – попасть в трудное положение; *gober la saucе* – расхлебывать кашу, заваренную другими; *il a fait la faute, qu'il en boive la saucе* – заварил кашу, сам и расхлебывай [48].

В русской и французской культурах можно выделить стереотипы, отражающие гастрономические предпочтения представителей других

народов. Например, россияне представляют итальянцев любителями макарон, французы видят их точно так же: *mangeurs de spaghetti*, *mangeurs de macaroni* – макаронники (об итальянцах); Однако немцев французы называют *tête de choucroute*, *mangeurs de choucroute*, а у русских сформировалось другое представление о немцах: мы называем их колбасниками.

Зачастую, стереотипы, свойственные только одной культуре, закрепляются во фразеологизмах с названиями национальных продуктов или блюд. Во французской культуре – это артишок. Стереотипные представления с этим компонентом основываются на внешнем сходстве растения и используются для описания характера и внешнего вида человека: *avoir un coeur d'artichaut* – человек, непостоянный в любви (букв. сердце артишока); *une tête d'artichaut* – дурак, глупец [8].

В русской культуре архетипически значимые фразеологизмы выражаются с лексемой каша. Поведение человека, его черты характера отражаются в таких фразеологизмах: каша во рту, будто каши в рот набрал, каша в голове, с ним каши не сваришь, мало каши ел.

Среди национальных русских продуктов также можно выделить репу, редьку, малину: вкус, способ приготовления цена этих продуктов подтолкнули к созданию таких фразеологизмов: проще пареной репы; дешевле пареной репы; хуже горькой редьки; не жизнь, а малина; хрен редьки не слаще.

Интересны случаи стереотипов-ситуаций, которые отражают традиции, привычки, связанные с приготовлением или употреблением пищи.

Например, во французском фразеологизме – *entre la poire et le fromage* (букв. между грушей и сыром, между десертом и сыром) – между делом, которое раньше означало в конце обеда, за десертом, т. е. во время свободной беседы, отражается особенность организации французской трапезы, когда сыр подают в конце обеда после или вместо десерта, после фруктов. В русском языке похожих фразеологизмов нет, так как данная традиция не свойственна русской культуре.

Основной чертой русского национального характера является гостеприимство. Само понятие гостеприимства выражается словом хлебосольство. Этот древний обычай подношения гостю каравая и соли до сих пор считается выражением глубокого уважения и радушия. В русском сознании разделить хлеб и соль имеет более глубокий смысл, это знак дружбы, глубокой симпатии. В то время как французское выражение – *partager le pain et le sel de l'amitie* – употребляется непосредственно в своем прямом значении – разделить с кем-л. трапезу, посадить за свой стол.

Современное русское гостеприимство, также выражается в традиции подавать чай гостю, поэтому русское выражение «даже чаю не предложили» является стереотипом-представлением о крайне холодном, недружелюбном приеме, а фраза «Неужели даже чаю не попьете?», обращенная к гостю, означает укор за скоротечность визита и сожаление хозяина по этому поводу [8].

Выводы

Гастрономия имеет глубочайшие корни. Все те изменения, которые происходили с человечеством, отражались и в питании: застольных традициях, приготовлении пищи и ее употребления.

География страны, климат, история – все эти факторы отражены в названиях блюд и продуктов.

Гастрономия Франции представлена продуктовым разнообразием её регионов, это прослеживается в названиях французских блюд, вин и сыров. Географический компонент названия вин и сыров во Франции, как правило, выражен эксплицитно.

Русская кухня претерпела множество изменений, до сих пор непонятно что же, собственно, называть русской кухней, однако, собранный материал показал, что и в русской гастрономической литературе можно найти культурно-маркированные прагматонимы в том числе вина и сыры.

Антропонимы представлены во французском языке богатством сфер деятельности, в эту группу входят деятели искусства, короли, аристократия и даже святые. Причем, можно разделить антропонимы еще на две группы: ирагматонимы и прагматонимы-историзмы. В русском же языке антропонимов представлено мало и в основном это ирагматонимы.

Российское виноделие, долго находясь в упадке, начинает потихоньку наворачивать обороты. В скором времени планируется переход на систему апелласьонов. Однако и сейчас, как мы убедились, названия российских вин имеют в составе эксплицитно выраженный географический компонент.

Стереотипные представления довольно часто включают в себя гастрономический компонент, обычно продукт или блюдо, имеющие архетипическое значение для носителя культуры. Для русской культуры таким компонентом является каша, репа, редька, малина, а для французов артишок, соус. Некоторые гастрономические ситуации, ритуалы, заключенные в ФЕ, не имеют аналога в иной культуре, например, определенный порядок смены блюд и т.д.

Заключение

Настоящее исследование посвящено лингвокультурологическому аспекту глуттонического дискурса. В ходе изучения данного вида дискурса были исследованы особенности формирования гастрономической картины мира под воздействием географического фактора. Анализ выявил, что гастрономическая картина мира тесно связана с языковой и культурной картинами мира. Гастрономическая картина мира определяет гастрономические пристрастия представителей различных народов, что отражается в номинации продуктов питания, блюд, в использовании гастрономической фразеологии.

В ходе работы мы определили толкование понятия дискурс, гастрономический дискурс, выявили основные жанры глуттонического дискурса.

В процессе исследования мы выделили основные компоненты наименования вин и сыров. Мы убедились в том, что наименования французских вин и сыров имеют географический компонент, который может выражаться и эксплицитно, и имплицитно. Названия вин имеют многокомпонентную структуру, каждое из них имеет географический компонент, чаще всего выражаемый эксплицитно. Часто компоненты названий претерпевают процесс апеллятивации – перехода из имени собственного в нарицательное, так, топонимы в названиях сыров и вин уже воспринимаются не как название населенного пункта/географической местности, а как название сыра.

В названиях французских блюд также отражен географический компонент, в ходе анализа мы выявили мотивированность выбора того или иного топонима.

Что касается названий русских продуктов и блюд, мы можем утверждать, что в них тоже отражен географический компонент, но в гораздо меньшей мере. Если названия сыров и вин еще отражают эту составляющую, то географический компонент названий блюд представлен мало.

То же самое можно сказать об антропонимах: во французской гастрономической литературе мы наблюдаем большое количество антропонимов, представленных деятелями различных сфер, то в русской литературе мы почти не находим им отражения. Российские наименования блюд основаны на составном принципе: суп с картошкой, курица с ананасами, салат с кукурузой.

Различия в менталитетах двух культур мы обнаруживаем и на фразеологическом уровне.

Во фразеологических единицах закреплены архетипически значимые для культур продукты/блюда. Для России это каша, репа, малина, редька, для Франции соус, артишок. Для французов большую роль играет ритуал смены блюд, в русском языке мы не нашли этому отражения. Большую роль для русских играет гостеприимность, хлебосољство.

Таким образом, результаты работы подтвердили выдвинутую гипотезу о том, что гастрономия соотносится с характерными особенностями национального характера, а этнокультурная специфика лингвогастрономических корреляций обусловлена, доминантными культурными параметрами русского и французского социумов.

Приложение 1. Гастрономическая карта Франции



Список используемой литературы

- 1) Апресян Ю.Д., Образ человека по данным языка: попытка системного описания [Текст] / Ю.Д. Апресян// ВЯ. 1995. № 1. С. 37-67.
- 2) Арсентьева М.В, Топоним в наименованиях французских сыров [Текст] / М.В. Арсентьева // Международный научно-исследовательский журнал №4 (46) май2016
- 3) Арутюнова , Н. Д. Дискурс [Текст] / Н. Д. Арутюнова // Лингвистический энциклопедический словарь, под ред. В. Н. Ярцевой. – М. : Советская энциклопедия, 1990. – С. 136-137.
- 4) Аскольдов, С.А. Концепт и слово [Текст] / С.А. Аскольдов // Русская словесность. От теории словесности к структуре текста. Антология. – М., 1997.
- 5) Бартминьский Е. Базовые стереотипы и их профилирование [Текст] / Е. Бартминьский // Стереотипы в языке, коммуникации, культуре: сб. статей / сост. и отв. ред. Л. Л. Федорова. М.: РГГУ, 2009. С. 11-21.
- 6) Бахтин М. М. Проблема речевых жанров [Текст] / М.М. Бахтин // Собр. соч. – М.: Русские словари, 1996– С.159-206.
- 7) Буркова П.П. Кулинарный рецепт как особый тип текста: автореф. дис. ... канд. филол. наук: 10.09.19. [Текст] / П.П. Буркова. – Ставрополь, 2004. – 29 с.
- 8) Гребёнкина, И.Н. Универсальные и уникальные стереотипы французской и русской культур (на материале русских и французских фразеологизмов с гастрономическими терминами)[Текст]/И.Н. Гребёнкина// Вестник ТГПУ – Томск, 2013. - №10 – с.8-12
- 9) Гумбольдт В.фон. Избранные труды по языкознанию [Текст] / В.фон Гумбольдт М., 1984.
- 10) Дейк Ван, Т. А. К определению дискурса, 1998 [Электронный ресурс].– Режим доступа: <http://psyberlink.flogiston.ru/internet/bits/vandijk2.htm>. Дата обращения: 23.12.2015

- 11) Демьянков В.З. Текст и дискурс как термины и как слова обыденного [Текст] / В.З. Демьянков // Язык. Личность: под редакцией Т.Н. Торопова. – М.: Институт славяноведения РАН, 2005. – С. 34-35.
- 12) Ермакова, Л.Р. Глюттотонические прагматонимы и национальный характер [Текст] / Ермакова Лариса Робертовна. – Белгород, 2011. – 236 с.
- 13) Звегинцев В. А. Предложение и его отношение к языку и речи [Текст] / В.А. Звегинцев // М.: Изд-во Московского университета, 1976. - 308 с.
- 14) Земскова, А.Ю. Лингвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса [Текст] / Земскова Анастасия Юрьевна. – Волгоград, 2009. – 338 с.
- 15) Зяблова Н. Н. Дискурс и его отличие от текста [Текст] / Н.Н. Зяблова // Молодой ученый. — 2012. — №4. — С. 223-225.
- 16) Караулов, Ю.Н., Г.А. Черкасова, Н.В. Уфимцева, Ю.А. Сорокин, Е.Ф. Тарасов. [Русский ассоциативный словарь](#) [Текст] // Т. I. От стимула к реакции: Ок. 7000 стимулов. М.: АСТ-Астрель, 2002. 784 с.
- 17) Карасик, В. И. О типах дискурса [Текст] / В. И. Карасик // Языковая личность : институциональный и персональный дискурс: сб. научн. тр. Волгоград : Перемена, 2000. – С. 5-20.
- 18) Карасик, В. И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс [Текст] / В. И. Карасик. – Волгоград : Перемена, 2002. – 477 с.
- 19) Красных, В.В. Свой среди чужих: миф или реальность [Текст] / В.В. Красных. – М.: ИТДГК «Гнозис», 2003. – С. 375.
- 19) Кубрякова, Е.С. Краткий словарь когнитивных терминов текста [Текст] / Е.С. Кубрякова, В.З. Демьянков, Ю.Г. Панкрац, Л.Г. Лузина. – М.: Филол. Ф-т МГУ им. М.В. Ломоносова, 1997. – 245 с.
- 20) Кубрякова, Е. С. О понятиях дискурса и дискурсивного анализа в современной лингвистике [Текст] / Е. С. Кубрякова // Дискурс, речь, речевая деятельность: функциональные и структурные аспекты: Сб. обзоров (Серия: Теория и история языкознания). – М. : ИНИОН РАН, 2000.– С. 7-25.

- 21) Кузнецов, С.А. Большой толковый словарь русского языка текста [Текст] / С.А. Кузнецов - СПб.: Норинт, 2000. - 1536 с.
- 22) Лихачев, Д.С. Концептосфера русского языка текста [Текст] / Д.С. Лихачев // Изв. РАН – СЛЯ, 1993. – №1. – 9 с.
- 23) Национальный корпус русского языка <http://www.ruscorpora.ru/> Дата обращения: 13.02.2016
- 24) Ожегов С. И., Шведова Н. Ю. Толковый словарь русского языка: 80 000 слов и фразеологических выражений / [Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В. Виноградова](#). — 4-е изд., дополненное. — М.: Азбуковник, 1999. — 944 с.
- 25) Олянич, А.В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семантико-семиотические характеристики) [Текст] / А.В. Олянич // Массовая культура на рубеже XX-XXI веков. Человек и дискурс. – Москва 2003. – С. 167-200
- 26) Плотникова, С. Н. Языковое, дискурсивное и коммуникативное пространство [Текст] / С. Н. Плотникова // Вестник Иркутского Государственного Лингвистического Университета сер. Филология. – Иркутск, 2008. – №4. – С. 131-136.
- 27) Подольская Е.А., Подольская Т.В. Образование во имя установления мира: методологический потенциал решения проблем глобальной интеграции
- 28) Попова, З.Д., Стернин, И.А. Когнитивная лингвистика [Текст] / З.Д. Попова, И.А. Стернин. – М.: Восток-Запад, АСТ, 2007. – 320 с.
- 29) Похлебкин, В.В. О кулинарии от А до Я: Словарь-справочник [Текст] / В.В. Похлебкин. – Мн.: Полымя, 1988. – 244 с.
- 30) Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов [Текст] / В.В. Похлебкин. – М.: Центрполиграф, 2004
- 31) Саркисян, А. Российские вина [Текст]/ А.Саркисян. – М.:Эксмо, 2015
- 32) Степанов, Ю.С. Альтернативный мир, Дискурс, Факт и принцип Причинности [Текст]/ Ю.С. Степанов // Язык и наука конца XX века. Сб. статей. – М.: РГГУ, 1995. – С. 35-73.

- 33) Степанов, Ю.С. Константы. Словарь русской культуры [Текст] / Ю.С. Степанов. – М.: Школа "Языки русской культуры", 1997. – 824 с.
- 34) Суперанская А.В. Товарные знаки [Текст]/ А.В. Суперанская - М.: Наука, 1986. — 176 с., ил. — (Серия «Литературоведение и языкознание»).
- 35) Тер-Минасова, С.Г. Язык и межкультурная коммуникация [Текст] / С.Г. Тер-Минасова. – М.: Высшая школа, 2000. – 259 с.
- 36) Тодоров Ц. Понятие литературы/ Ц.Тодоров// [«Дом интеллектуальной книги»](#) 1975г. С. 368.
- 37) Фасмер, Макс Этимологический словарь русского языка электронный ресурс <http://vasmer.narod.ru/> Дата обращения: 25.11.2015
- 38) Фуко М. Дискурс и истина / пер. с англ. А. Корбут // Логос. – М., 2008. – № 2 (65). – С. 159–259.
- 39) Хабермас Ю. Вовлечение другого [Текст]/ Ю. Хабермас// Очерки политической теории. СПб., 2001. С. 76.
- 40) Харрис З. Дискурс-анализ/ З.Харрис// Language, 1952, №1, с.1-3.
- 41) Чередникова А.С. Экспликация аксиологической картины мира в гастрономическом интернет-дискурсе
- 42) Черных, П.Я. Историко-этимологический словарь русского языка [Текст]/ 3-е изд., стереотип. — М.: Русский язык, 1999. — 623 с.
- 43) Ярцева В.Н. Лингвистический энциклопедический словарь/ В.Н.Ярцева// - М.:Советская энциклопедия, 1990
- 44) Alain Kimmel, De l'histoire à l'identité, Echos-№77-1995
- 45) Alain Kimmel, Une question hautement philosophique, Echos-№77-1995
- 46) Auguste Escoffier, Le Guide culinaire, Flammarion, 1921 (renouveau 1993)
- 47) [Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales](#) <http://www.cnrtl.fr/> дата обращения: 18.02.2016
- 48) Institut National de l'origine et de la qualité <http://www.inao.gouv.fr/> Дата обращения: 17.10.2015
- 49) Larousse <http://www.larousse.fr/> Дата обращения: 23.11.2015

50) Larousse gastronomique, Paris, Larousse, 2007

51) Le Figaro <http://avis-vin.lefigaro.fr/> Дата обращения: 12.12.2015

52) Le Corpus Français <http://wortschatz.informatik.uni-leipzig.de> Дата обращения: 24.04.2016

53) Le Trésor de la Langue Française Informatisé <http://atilf.atilf.fr/> 20.11.2015