

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
(Н И У « Б е л Г У »)

**ФАКУЛЬТЕТ ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ
ПЕДАГОГИЧЕСКОГО ИНСТИТУТА**

КАФЕДРА НЕМЕЦКОГО И ФРАНЦУЗСКОГО ЯЗЫКОВ

**НАЦИОНАЛЬНО-КУЛЬТУРНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
ФРАНЦУЗСКОГО КУЛИНАРНОГО ДИСКУРСА И ТЕРМИНОЛОГИИ**

магистерская диссертация
обучающейся по направлению подготовки
44.03.05 Педагогическое образование
группы 02051683 заочной формы обучения
СЕДЫХ Натальи Викторовны

Рецензент
д.филол.н., профессор
кафедры иностранных языков
БГТУ им. В.Г. Шухова
Гарагуля С.И.

Научный руководитель
д.филол.н., профессор
Седых А.П.

БЕЛГОРОД 2019

Содержание

Введение	
ГЛАВА I. Теоретические предпосылки изучения кулинарного дискурса в корреляции с национальным менталитетом	
1.1. Кулинарный дискурс как объект исследования в лингвистике	
1.2. Лингвокультурная специфика терминологии и способы сервировки	
1.3. Гастрономия, языковая картина мира и концептосфера	
1.4. Основополагающие архетипы нации и кулинарные привычки	
1.5. Автохтонная кухня и гастрономические коды культур	
1.6. Выводы	
Глава II. Этнокультурная специфика кулинарного дискурса и терминологии французской кухни	
2.1. Французская нация, культура питания и концепт « art culinaire »	
2.2. Территориальные варианты кулинарных номинантов	
2.3. Кулинарные термины и гастрономическая рецептура	
2.4. Обыденная коммуникация французов и густатонимы	
2.5. Выводы	
Заключение	
Литература	

Введение

В рамках глобализационных явлений современный человек сталкивается с необходимостью вступать в межкультурное взаимодействие, поэтому важность владения иностранными языками трудно переоценить. Межкультурное общение, ставшее нормой актуального существования, требует знаний не только в сфере иноязычных компетенций, но и освоения явлений чужой культуры. Разнообразные потребности человека включают в себя физиологические, социальные, экономические, личностные и пр.

Американский психолог А. Маслоу пишет о том, что базовым уровнем физиологического уровня является потребление пищи [Maslow 1987, 15-16]. При этом каждая нация оперирует своими собственными вкусовыми предпочтениями, воплощающимися в языковых способах их передачи. Сюда относится гастрономическая терминология, рецепты и меню национальной кухни, кулинарные статьи и иные текстовые манифестации. На основе анализа данного языкового материала могут быть выделены национально-культурные особенности менталитета и коммуникативного поведения.

Особенности французского кулинарного дискурса изучаются в различных аспектах [Седых, Бузинова 2019]. Тем не менее, разработка данного материала далека от завершения и получения исчерпывающих результатов, чем и обусловлена **актуальность** тематики нашей работы.

Цель диссертационного исследования заключается в анализе и дескрипции кулинарного дискурса и кулинарных терминов во французском языке в русле выявления корреляций с особенностями национально-культурного мировидения французов.

Для достижения поставленной цели предполагается решение следующих **задач**:

1. Исследовать природу кулинарного дискурса и его современное освещение в науке о языке. Описать универсальные элементы языковой картины кулинарного мира.

2. Рассмотреть и представить лингвистические и культурологические признаки кулинарной терминологии.

3. Выявить корреляции национальной концептосферы и искусства приготовления пищи.

4. Определить точки соприкосновения французского этноса и культуры потребления пищи.

5. Выявить языковые средства и структурные особенности французского кулинарного рецепта.

6. Проанализировать и описать языковые и дискурсные способы вербализации процедуры приготовления и приёма пищи во Французской республике.

7. Реконструировать и обосновать лингвосомиотическую типологию способов употребления кулинарной терминологии и искусства приготовления пищи во Франции.

Автор диссертационного сочинения выдвигает **гипотезу**, включающую две ключевые позиции:

а) кулинарный дискурс коррелирует с субстанциональными свойствами национального мировидения и менталитета;

б) номинативные структуры кулинарной терминологии обусловлены преобладающими признаками коммуникативного поведения и характерологическими свойствами представителей этноса.

Объект исследования – языковые и культурные манифестации национального мировоззрения.

Предметом исследования избраны лингвокулинарные способы репрезентации национального менталитета представителей французской нации.

Методологическую базу исследования составили:

- труды учёных, представляющих языковую систему в максимальной приближённости к человеку: Н.Д. Арутюновой, Ю.Д. Апресяна, Э. Бенвениста, Г.И. Богина, Л.С. Выготского, А.А. Деркача, В.И. Карасика,

Ю.Н. Караулова, Е.С. Кубряковой, В.П. Нерознака, Ю.Е. Прохорова, Ю.С. Степанова, А.П. Седых, О.Б. Сиротининой, И.А. Стернина, С.Г. Терминасовой, Б. Уорфа, Л.Л. Фёдорова, В.И. Шаховского, J.V. Carroll, M.A.K. Halliday;

- труды отечественных и зарубежных лингвистов, посвящённые исследованиям в области теории языка, лингвокультурологии и лингвистики: Н.Ф.Алефиренко, Р. Барта, Т.А. Ван Дейка, В.Ф. Васильевой, А. Вежбицкой, В.В. Виноградова, С.Г. Воркачёва, В.В. Воробьёва, В.Г. Гака, И.Н. Горелова, И.А. Де Куртэне Бодуэна, С.О. Карцевского, В.Т. Клокова, Ю.М. Лотмана, А.Р. Лурии, В.А. Масловой, Н.Н. Мироновой, А.В. Олянича, А.Б. Пеньковского, А.А. Потебни, К.Ф. Седова, А.П. Седых, Э. Сепира, Т.Н. Снитко, Ф. Соссюра, В.Н. Телия, Е.В. Темновой, Р.М. Фрумкиной, У.Л. Чейфа, К.Г. Юнга, О.Е. Яковлевой, G. Cook, G. Kress, J. Kristeva, J. Lyons;

- исследования Е.М. Величко, Н.Д. Голева, С.В. Захарова, К.О. Касьяновой, И.С. Кона, О.А. Корнилова, К. Леви-Стросса, Д.С. Лихачёва, В.В. Похлёбкина, А.П. Седых, О.С. Соиной, А.В. Суперанской, Н.П. Ульяновой, В.В. Усачёвой, Т.Н. Химуниной, в которых рассматриваются терминологическая номинация, прагматонимы, глуттонические номинации и особенности национального менталитета.

Научная новизна диссертационного исследования заключается в лингвосемиотическом подходе к рассмотрению глуттонических и рецептурных номинаций в их корреляции с менталитетными характеристиками французской лингвокультуры.

Теоретическая значимость диссертации состоит в том, что работа вносит вклад в изучение гастрономического фрагмента национальной языковой картины мира и концептосферы, а также в дальнейшую разработку положений теории языка, лингвокультурологии и лингвистики, в исследование сферы характерологического описания языковых данных в национальных лингвокультурах.

Практическая значимость исследования видится в том, что его результаты могут быть использованы в практике преподавания французского языка и межкультурной коммуникации в средних учебных заведениях, высшей школе, а также при подготовке вузовских лекционных курсов и семинарских занятий по сопоставительным аспектам русского и французского языков, стилистике и лексикологии, теоретических курсов по проблемам изучения языковой личности.

Положения, выносимые на защиту:

1. Кулинарный дискурс обладает достаточным количеством релевантных признаков для выявления менталитетных свойств обобщённого представителя национальной культуры.

2. Кулинарная номинация непосредственным образом связана с идентификационными механизмами языкового мышления, операциональными моделями репрезентации гастрономического универсума, аксиологическими ориентирами французской лингвокультуры.

3. Семантический диапазон кулинарной терминологии реализуется в рамках объектного (вещного) типа номинации на базе преобладающих характеристик перцептивных структур. Во французском кулинарном дискурсе превалируют прагматико-гедонистические и эстетические параметры коммуникации.

4. Типологические характеристики кулинарной номинации и кулинарного дискурса отражают ряд черт национального менталитета французов: креативность, принцип «искусство и радость жизни» (*art et joie de vivre*), этноцентризм, дозированная чувственность.

Материалом для исследования послужили лексеммы, связанные с глоттонической тематикой, выписанные из французских словарей (двуязычных, толковых, словарей синонимов, словарей сленга). Широко использовались языковые данные французских кулинарных сайтов. Авторская картотека, собранная методом сплошной выборки, насчитывает около 700 лексических единиц.

Для решения поставленных задач были использованы следующие **методы**: описательный метод, интерпретационный метод, элементы кросс-культурного анализа, методы лингвосемиотического моделирования, методы концептуального анализа, метод тематического и семиотического обобщения.

Апробация работы. Результаты исследования прошли апробацию в докладах на конференциях и публикациях в сборниках: Международной научно-практической конференции «Диалоги без границ: язык, культура, карьера»: сборник материалов Междунар. научно-практич. конф. (Белгород, 10–11 ноября 2016 г.), III Международной научной конференции «Лексикография и коммуникация – 2017 (Белгород, 2017), IV Международной научной конференции «Лексикография и коммуникация – 2018 (Белгород, 2018). По теме диссертации опубликовано 3 работы, в том числе 2 статьи в журналах РИНЦ.

Структура работы определена темой исследования, его целями и логикой решения поставленных задач. Работа состоит из Введения, двух глав, Заключения, Списка используемых источников, словарей, приложения.

Глава I. Теоретические предпосылки изучения кулинарного дискурса в корреляции с национальным менталитетом

Современное человечество и культура подвергаются опасности, агрессивным вектором которой выступает глобализация, быть сведёнными к универсализму монокультуры. В связи с этим на актуальной повестке дня любого этноса встают новые вызовы, в частности вызов сохранения национального своеобразия. Одним из вариантов решения данного вопроса может стать исследование ментальных механизмов, структура которых отражается в национальном языке и менталитете. В этом плане языковые явления предоставляют адекватный материал для изучения представлений об окружающем мире, в частности представлений о мире кулинарного искусства.

«Человеческий фактор в языке» [термин Кубряковой 1994] всё активнее привлекает внимание лингвистов всего мира. Антропоцентрический аспект национальных языков, а также концепция «языковая картина мира» (*Weltbild der Sprache*, далее ЯКМ) [Вайсгербер 1930 / 1993] становятся не только центром притяжения для большинства языковедов, но и одной из актуальнейших парадигм научного знания нашей эпохи.

В нашем случае можно говорить о **языковой картине кулинарного мира** (далее **ЯККМ**), в частности французского кулинарного мира, так речь идёт о системе языковых представлений носителей языка об искусстве приготовления пищи и её потребления. В ЯККМ отражается своеобразие культуры и менталитета языковой общности, сущностное отношение к данной исторически сложившейся сфере деятельности. Любая языковая картина мира есть многоуровневое и чётко структурированное явление, в которую входят языковые элементы различной типологии: особая звуковая палитра, специфика строения артикуляционного аппарата носителей общенационального языка, просодика речи, лексический состав, словообразовательный потенциал языка, синтаксические структуры,

фразеология и паремиология. То же самое касается и ЯККМ, которая обладает специфическим словарём, синтаксисом и фразеологией.

Национальный кулинарный дискурс и языковой континуум лингвокультуры обладают специфическими для любой культуры точками соприкосновения. При этом конструктивное функционирование ЯКМ возможно лишь с семиотической опорой на ментальные характеристики нации. Даная проблематика (взаимопроникновения языка и менталитета) продолжает привлекать внимание исследователей и особую актуальность приобретает в конце XX начале XXI веков в связи с интенсивными интеграционными процессами в науках различной дисциплинарной направленности и методологии. На уровне макролингвистики следует отметить активное развитие этнолингвистики, социоллингвистики, когнитивной лингвистики, лингвокультурологии и психоллингвистики.

Так, лингвокультурологический подход предполагает описание языка с целью выявления специфики национальных менталитетов и культур. Данная отрасль корреспондирует с глобальными тенденциями последних десятилетий, которые характеризуются переходом от принципа лингвистической имманентности к антропологичности, иными словами рассмотрению языковых явлений через призму их непосредственного отношения к человеку: мышлению и духовно-практической деятельности.

Микролингвистические изыскания объединяют внутрilingвистические разделы филологии, такие как собственно лингвистика, лексикография, лексикология, стилистика, теоретическая фонетика и другие «сугубо» лингвистические дисциплины. При этом современный анализ языкового материала всё больше опирается на этноцентрический подход. Объективно существующие предметы и явления национальной культуры выступают базовыми элементами осмысления семантических категорий через призму этнокультурной концептуализации и категоризации [Седых 2018].

Исследовательские подходы в нашей работе базируются на креативном синтезе как микролингвистических, так и макролингвистических дисциплин.

Учитываются данные дискурсологии, когнитивистики, психолингвистики, а также межкультурной коммуникации. В любом случае речь идёт о типологических признаках национальных моделей поведения в области глоттонической коммуникации [Барт 2000].

Одним из способов изучения поведения человека становится изучение потребления как дискурса. Проявлять же интерес к пище как предмету культурологического анализа представители гуманитарных наук начали лишь в конце XX века, когда стали говорить о социологии культуры. Одним из первых среди учёных, которых заинтересовала пища как дискурсный феномен, был К.Леви-Стросс, считавший, что кухня общества – это язык, и с помощью языка общество транслирует свою структуру [Леви-Стросс 2006]. Интерес к данному феномену проявляли и Ролан Барт, размышлявший о семиотике рекламы продуктов питания и поваренных книг, и П.Бурдьё, исследовавший потребление пищи с точки зрения вкусовых форм [Барт 2000; Бурдьё 2001].

Говоря о национально-культурной специфике приготовления и потребления пищи, следует отметить, что именно национальной общностью людей, общностью свойственных им особенностей и вкусовых восприятий создаётся национальная кулинария. Специфические для каждой лингвокультуры признаки кулинарного дискурса могут быть выделены не только на уровне номинантов потребляемых продуктов, но и во фразеологии, паремии, фольклорном языковом материале.

1.1. Кулинарный дискурс как объект исследования в лингвистике

Кулинарный дискурс, как и любой тип дискурса, трактуется как сложное коммуникативное явление, которое обладает отличительными признаками, выделяемыми на уровне продукта речевого события, обладающего такими качествами как: смысловая однородность, актуальность (релевантность),

контекстуальная «привязанность», жанровая, тематическая или идеологическая принадлежность [Т.А. ван Дейк, В.Кинч, В.З.Демьянков, А.Е.Кибрик, И.М.Кобозева, W. Chafe, W. Labov]. Часть учёных рассматривают данный тип дискурса в рамках вербализованной деятельности, культурной соотнесённостью, принадлежностью к социальному слою или конкретному историческому периоду [О.В.Александрова, Е.С. Кубрякова, В.В.Красных]

Белгородский лингвист Аркадий Петрович Седых употребляет термин «глуттонический / гастрономический» дискурс, который трактуется как языковое отражение одной из центральных человеческих потребностей, эволюционирующих в динамике реализации национальных густативных предпочтений [Седых, Амагов, Ермакова 2013].

Волгоградский учёный Андрей Владимирович Олянич, точку зрения которого мы разделяем, рассматривает кулинарный дискурс в рамках ряда функций: гедонистической, когнитивной, лингвосемиотической, презентационной [Олянич 2007]. Исследователь подчёркивает, что пища – есть не что иное, как 1) когнитивная система, представляющая собой конгломерат ценностных и культурных доминант, связанных между собой общей идеей глуттонии, т.е. потребления и поддержания жизни *Homo Consummatus* – Человека Потребляющего; 2) особая знаковая система, состоящая из достаточно чётко иерархизованных знаков, имеющих свою особую лингвистическую интерпретацию» [Олянич 2003, 168]. Как видим, кулинарный тип дискурса трактуется как коммуникативная деятельность, обладающая когнитивными и знаковыми характеристиками.

Нельзя не учитывать и этнокультурную составляющую кулинарного дискурса, так как «в ядре своем каждый народ остается самим собой до тех пор, пока сохраняется особенный климат, времена года, пейзаж, национальная пища ... – ибо они непрерывно питают и воспроизводят национальные склады бытия и мышления» [Гачев 1988, 430].

Кулинарный дискурс может рассматриваться в процессуальном аспекте как акт семиозиса и в данном аспекте обладает неисчерпаемым потенциалом для выявления сущностных черт национального менталитета. В этом смысле гастрономические предпочтения любой нации могут трактоваться в качестве двусторонней знаковой системы, как на уровне самих явлений, так и на уровне их вербальных манифестаций.

В последние десятилетия характерология всё чаще рассматривается как экспликативная дисциплина. В этом смысле предлагается трактовать данный термин в русле объяснения сущностных признаков национальной языковой личности, в частности – как одного из векторов национального менталитета или типологических черт национального характера. Данная категория очень близка выдвигаемому В.И. Карасиком понятию «лингвокультурного типажа» как «узнаваемых образов представителей определённой культуры, совокупность которых и составляет культуру того или иного общества» [Карасик 2007, 227].

Устойчивый характер национальных черт языковой личности отражается в кулинарном дискурсе, так как состояние пищевых ресурсов и процессы их переработки и потребления для каждой нации обусловлены относительно жёстко фиксированным набором потребительских стандартов. Кулинарная система лингвокультуры отражается также в институциональном дискурсе, который стремится использовать пищевые ресурсы для удержания власти: «вследствие этого в любой лингвокультуре существует развитая система лингвосемиотических знаков-глуттонимов, которые зачастую используются в качестве знаков-идеологем. Социальная дифференциация еды, то есть еды, ориентированной на разные социальные группы, осуществляется по нескольким параметрам, среди которых выделяется социальное и имущественное положение» [Захаров 2008, 8].

Избираемая структура кулинарного дискурса обладает определенным набором этнокультурных признаков, так как разные языки отражают собственные «индивидуальные» предпочтения в плане логики, семантики и

стратегии достижения целей кулинарной коммуникации. Это выражается в специфике конфигураций семантических компонентов высказывания в национальных языках, в частности – в русском и английском. Кулинарные пресуппозиции служат структурной основой реализации ценностных установок в речевом поведении и коммуникации.

Кулинарные пресуппозиции трактуются как не вызывающие сомнения вкусовые комплексы (отражаемые в языке), на которые однозначно реагируют представители одной и той же культуры. Речь идёт о национальных стереотипах французов относительно своих вкусовых пристрастий. При помощи конструирования кулинарных пресуппозиций исследователь может узнать об аутентичности вкусовых предпочтений индивида и культуры. В дополнение к эпистемологической значимости моделирования пресуппозиций можно говорить о дидактической ценности подобных операций, в результате которых появляется возможность освоить представления, как о нынешней ситуации, так и об общих «правилах жизни» нации в данной области.

Так, следующие высказывания кулинарной тематики обладают конкретным пресуппозиционным потенциалом для французской лингвокультуры [<https://www.foodplanet.fr/cultures-de-l-alimentation/citations/>]:

Изречение кулинарной тематики	Перевод (эквивалент или буквальная транспозиция) = внутренняя форма высказывания	Пресуппозиционный потенциал
<i>Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es</i> [Jean Anthelme Brillat-Savarin]	Скажи мне, что ты ешь, и я тебе скажу кто ты (букв. ‘что ты из себя представляешь’)	Пища – отражение сущностных свойств человека
« <i>Quest-ce que la nourriture ?</i> »	‘Что такое пища? Это не	Пища и её

<p><i>Ce n'est pas seulement une collection de produits, justiciables d'études statistiques ou diététiques. C'est aussi et en même temps un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites»</i> [Roland Barthes, Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine, 1961].</p>	<p>просто набор продуктов, согласно статистическим или диетическим правилам. Это также и одновременно коммуникативная система, корпус образов, протокол привычек, ситуаций и поведения'</p>	<p>потребление выполняют коммуникативную функцию</p>
<p><i>Il faut boire, en dégustant un bouquet de boisson, mais en faisant cul-sec? Y a que les Russes qui boivent comme ça</i> [Un pilier d'un bistrot français].</p>	<p>‘Следует пить, дегустируя (наслаждаясь) букет напитка, но выпивать залпом? Только русские пьют так’</p>	<p>Русские пьют неправильно, не понимают толк в потреблении спиртных напитков</p>
<p><i>Au paradis les policiers sont anglais, les garagistes sont allemands, les cuisiniers sont français, les amants sont italiens et tout est organisé par les Suisses.</i> <i>En enfer les policiers sont allemands, les garagistes sont français, les cuisiniers sont anglais, les amants sont suisses et tout est organisé</i></p>	<p>‘В раю: полицейские – англичане, владельцы станций техобслуживания – немцы, повара – французы, любовники – итальянцы, и всё организовано швейцарцами. В аду: полицейские – немцы, гаражисты – французы, повара – англичане,</p>	<p>Подданные английской короны не умеют готовить</p>

<i>par les Italiens. [La Dépêche du Midi].</i>	любовники – швейцарцы, всё организовано итальянцами’	
« <i>Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un oeil</i> » [Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), <i>Physiologie du goût</i>].	‘Десерт без сыра, как красавица без одного глаза’	Сыр венчает качественный приём пищи (обед).
« <i>La cuisine Française est la meilleure du monde! Cette gloire éclatera par dessus toutes les autres, lorsque l'humanité plus sage, mettra le service de la broche au dessus du service de l'épée</i> » [Anatole France, <i>La révolte des anges</i> , 1914]	‘Французская кухня – лучшая в мире! Эта слава будет блистать ярче других, когда в будущем более мудрое человечество служение шампурам будет ставить выше, чем служение мечам (шпагам)’	Глобальный приоритет французской кухни над геополитикой
« <i>Manger, c'est incorporer un territoire</i> » [Jean Brunhes, géographe français, 1869-1930]	‘Есть – это значит инкорпорировать территорию’	Кухня – неотъемлемая часть географии
« <i>La bonne cuisine, c'est le souvenir</i> » [Georges Simenon, 1966]	‘Хорошая кухня – это воспоминание (память)’	Качественная кухня рождается из прошлого
« <i>La cuisine subtilise les parties grossières des aliments [...] : elle les perfectionne, les épure et les spiritualise en quelque sorte</i> » [Menon, <i>La science du maître</i>	‘Кухня утончает грубые ингредиенты [...]: она их совершенствует, очищает и в какой-то мере их одухотворяет’	Сублимация кулинарных потребностей

d'hôtel, 1749].		
« <i>La bonne cuisine est la base du véritable bonheur</i> » [Auguste Escoffier].	‘Хорошая кухня – основа истинного счастья’	Принцип удовольствия
« <i>La cuisine c'est l'art de transformer instantanément en joie des produits chargés d'histoire</i> » [Guy Savoy, <i>Savourer la vie</i> , Flammarion, 2015].	‘Кухня, это искусство мгновенно превращать в радость продукты заряженные историей’	Качественная кухня рождается из прошлого
« <i>Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser</i> » <i>ET «...la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que, sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions</i> » [Claude Levi-Strauss, 1908-2009].	‘Не достаточно, чтобы пищевой продукт был вкусен (хорош) для еды, надо ещё, чтобы он был вкусен (хорош) для мыслей <...> кухня любого общества это язык, на который оно неосознанно переводит (проецирует) свою структуру и противоречия’	Символическая роль кухни / кухня – это язык
« <i>La salle à manger est un théâtre dont la cuisine est la coulisse et la table la scène</i> » [Chatillon-Plessis, <i>La vie à table à la fin du XIXe</i> , 1894].	‘Столовая (место принятия пищи) – это театр, где кухня – кулисы, а стол – сцена’	Эстетическая функция кухни
« <i>La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent</i> » [Jean	‘Судьба целых наций зависит от способов потребления ими пищи’	Историческая предопределённость кулинарных

<p>Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), <i>Physiologie du goût</i>].</p>		<p>предпочтений</p>
<p>«<i>Je portai à mes lèvres une cuillerée de thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi</i>» [Marcel Proust, <i>Du côté de chez Swan</i>, 1913].</p>	<p>‘Я поднёс к моим губам содержимое ложки, наполненной чаем, в котором я размочил кусочек мадлены (бисквита). Но в то же мгновение, когда крошки пирожного коснулись моего нёба, я вздрогнул, внимая тому необычайному ощущению, которое наполнило мою душу’</p>	<p>Принцип удовольствия</p>
<p>«<i>La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le genre humain que la découverte d'une étoile</i>» [Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1755-1826].</p>	<p>‘Открытие нового блюда значит гораздо больше для человечества, чем открытие новой звезды’</p>	<p>Инновационная значимость кулинарной рецептуры</p>

Для иллюстрации и дальнейшего анализа были выбраны наиболее типичные, по нашему мнению высказывания, отражающие сущностные характеристики национального мышления представителей Французской республики. Все речения выступают разнооформленными способами вербализации ключевого имбрикационного концепта «*plaisir-beauté-vérité*», кулинарные лингвосемиотические корреляции с которым рассматриваются во второй главе.

Следует отметить, что данный материал представляет интерес, прежде всего для выявления концептуальной типологии и аксиологического аспекта французской кулинарной культуры на уровне дискурса. В нашей работе афоризмы, цитаты, отрывки из диалогов рассматриваются в качестве иллюстративного материала к кулинарным терминам, отражающим национальную культуру пищевого потребления, а также отношение (стереотипы) представителей французской лингвокультуры к данной области экзистенции в других культурах.

Итак, одной из форм реализации национальных языков выступает кулинарный дискурс, который, эволюционируя в текстовых произведениях, обслуживает специфическую коммуникацию, связанную с созданием и потреблением пищевых продуктов. Коммуникативная ситуация потребления пищи этнокультурно обусловлена и имеет характерологические параметры, по которым могут быть идентифицированы менталитетные признаки нации. Кулинарная составляющая дискурса базируется в первую очередь на лексике соответствующей тематики, которая выступает в качестве релевантного материала для выявления признаков национального менталитета.

1.2. Лингвокультурная специфика терминологии и способы сервировки

Кулинарные термины каждой нации, в частности французской, обладают как универсальными, так и сугубо этнокультурными признаками, которые выделяются в рамках данного раздела. Предлагается рассматривать лингвокультурную специфику терминологической номинации в рамках трёхуровневой системы макроскопических корреляций, которые выделяются в результате статистического отбора кулинарной терминологии на основе типологических свойств номинантов, которые рассматриваются в рамках кросс-культурного подхода на материале двух языков – французского и русского:

1. Первый уровень касается корпуса терминов, отличающихся близкой к 100% соотнесённостью с универсальными (присущими большинству языков) признаками номинации (взбивать – *battre* – *beat*; бланшировать – *blanchir* – *blanch*; вода – *water*).

2. Второй уровень корреспондирует с диапазоном частичных совпадений внутренней формы лексем (не более 50%), обозначающих кулинарные феномены или использующих данные термины для обозначения некулинарных объектов [*pain au chocolat* (букв. ‘хлеб с шоколадом’) = сладкая булочка с шоколадной начинкой; *dresser la table* (‘воздвигать стол’) = накрывать на стол, сервировать; *œuf à la coque* (букв. ‘яйцо в скорлупе’) = яйцо всмятку; пассеровать – *sauter* – *sautéing*].

3. Третий уровень представляет собой почти полную аутентичность (близкую к 100%) национальных способов номинации и морфологии, в частности французской лингвокультуры. Речь идёт в первую очередь о безэквивалентных языковых единицах, этнокультурных лакунах, «реалиях»:

Croque-Monsieur (‘букв’ хруст-господин) = горячий сэндвич с ветчиной между двумя ломтиками бескоркового хлеба с соусом бешамель и натёртым сыром грюйер, посыпанным сверху; сыр-гриль; крок-месье;

Apéritif (букв ‘открывающий аппетит’) = алкогольный напиток, употребляемый в малых дозах перед принятием пищи для вызывания аппетита;

Digestif (букв. ‘переваривающий’) = напиток (алкогольный или безалкогольный), употребляемый в конце обеда для улучшения пищеварения: ликёр, высокосортный коньяк, арманьяк, водка, портвейн, мадера, коктейли, миксы].

Оптимальным материалом для выявления лингвокультурных особенностей кулинарной терминологии в подавляющем большинстве случаев предстаёт арсенал языковых единиц третьего уровня, так как сугубо национальные способы названия соответствующих реалий этнокультуры фокусируют номинативные функции языка на акцентуированные векторы

национального менталитета. Иначе говоря, практический переводческий опыт показывает, что непереводаемость – есть этнокультурность в чистом виде, отражаемая в частности в терминологическом корпусе, обслуживающем наиболее яркие (патримониальные) профессиональные сообщества, которые сами носители национального языка позиционируют как часть национального достояния [Седых 2012].

Следует отметить, что одним из элементов кулинарного достояния является кулинарная сервировка, которая предписывает последовательность действий и норм поведения в процессе приёма пищи. Сюда входит целый набор составляющих: накрытие стола, размещение кувертов, схемы сервировки пищи на блюде (соусный орнамент, локация компонентов гарнира и пр.), корреляция сорта вина и определённого блюда, методика подачи блюда гостю. В кулинарном искусстве существуют национальные способы сервировки. К наиболее известным и традиционным системам можно отнести **французскую, русскую и английскую** сервировки.

Первый вид сервировки (французский) предусматривает выставление всех блюд на стол и гостям предоставляется свободный выбор блюд.

Второй способ (русский) предполагает использование индивидуальных порций с предварительной раскладкой на кухне и подаче в соответствии с хронологией расположения в меню.

Третья схема (английская) подразумевает поочерёдную подачу блюд и накладывание пищи на тарелки.

Национальные способы сервировки берут своё начало в исторической эволюции каждой из наций. Так, «буржуазная» французская кухня начинается со времён правления Франциска Первого Валуа, который правил в XVI веке (1515-1547). Речь идёт о кухне, позиционирующейся между будничной кулинарией простых французов и «высокой гастрономией» аристократии.

Обычный буржуа того времени питался в три этапа: вступление (*entrées*), в который входили закуски и первое блюдо (*hors d'œuvres et le*

premier plat), затем шло основное блюдо (*le plat principal*), и наконец – сыры и фрукты (*fromages et fruits*). В это же время появляются шикарные столичные рестораны для французской аристократии и знатных иностранцев.

Начиная с XIX века, Франция начинает играть одну из центральных ролей в мире, что влияет на факт широкого распространения французской кухни в высшем европейском свете. Лучшие представители французской кулинарии становятся образцом при организации гастрономических событий при любом европейском дворе именно потому, что эти мастера глоттении при помощи уникального сочетания ингредиентов способны трансформировать вкус любого продукта до неузнаваемости, при этом сопровождая процесс принятия пищи роскошной сервировкой.

Очень прославился в этом плане двор Людовика XIV (короля-солнце), при котором подача блюд была сродни торжественному ритуалу жертвоприношения. Сам король не страдал отсутствием аппетита, процедура его трапезы состояла большого количества разнообразных блюд, безмерного количества салатов, десертов в сопровождении, как правило, бургундских вин.

С тех времён и по сей день еда для французов является неким почти религиозным аспектом их жизни. Французские кулинары традиционно готовят только из свежайших ингредиентов, стремясь сохранить все особенности продукта после тепловой обработки.

Во французской кухне практически не используются молочные продукты. Исключение составляет нежно любимый французами сыр. В стране производятся десятки самых разных сортов сыра из козьего, коровьего и овечьего молока. Французы почти не употребляют в пищу крупы.

Жители страны очень любят свежие овощи и фрукты. Популярными являются блюда из шпината, различных видов капусты, баклажанов, картофеля, фасоли, томатов, артишоков, спаржи, лука-порей.

К особенностям французской кухни можно отнести использование нежирных сортов мяса: баранины, телятины, курицы и дичи. В некоторых

французских меню можно найти и блюда из конины. Помимо традиционных тепловых способов обработки французы часто готовят мясо на углях или открытом огне. Почетное место в меню отводится морепродуктам и блюдам из рыбы.

При приготовлении мясных и рыбных блюд обязательно используются алкогольные напитки – коньяк и вино, которые придают неповторимый аромат и специфический привкус.

Главной особенностью, которой отличается французская кухня, является наличие нескольких сотен различных соусов. Использование соусов помогает усиливать вкус даже самых обычных блюд. Если у француженки в холодильнике стоит бульон, ей не составит труда на скорую руку приготовить оригинальный соус к основному блюду.

Таким образом, лингвокультурология кулинарии отличается чётко выраженной национальной спецификой и имеет глубокие корни в истории, развитии и становлении, в частности Французской республики и России на всех уровнях этнокультуры и геолингвистики.

1.3. Гастрономия, языковая картина мира и концептосфера

Как указывалось выше (1.2.) к современным актуальным способам филологического постижения мира можно отнести, наряду с антропоцентрическими исследованиями, этноцентрическую модель анализа языка и речи. В рамках данного подхода происходит осмысление языковой семантики (номинации) с целью выявления соотношений концептосферы (совокупности ключевых национальных концептов) и алгоритмов категоризации объектов и явлений окружающего мира и внутреннего мира индивида через национальный менталитет и национальную культуру.

Мы разделяем точку зрения Ю.Д. Апресяна, который пишет о том, что: «Каждый естественный язык отражает определенный способ восприятия и

организации (концептуализации) мира. Выражаемые в нем значения складываются в некую единую систему взглядов, своего рода коллективную философию, которая называется в качестве обязательной всем носителям языка. Свойственный данному языку способ концептуализации действительности отчасти универсален, отчасти национально специфичен, так что носители разных языков могут видеть мир немного по-разному, через призму своих языков» [АМНБАРС].

Одной из ключевых тенденций последних десятилетий является поиск смысловых и языковых доминант национальных культур с целью моделирования языковой картины мира и построения алгоритма коммуникации конкретной лингвокультуры.

Как известно, термин «языковая картина мира» (*sprachliches Weltbild*) был введен в науку Лео Вайсгербером (1899-1985), но восходит данный термин к мыслям В. фон Гумбольдта о внутренней форме языка и далее – к идеям американской этнолингвистики и гипотезе лингвистической относительности Сепира-Уорфа. Согласно данной доктрине, языковая картина мира в общих чертах представляет собой «систему анализа окружающего мира» [Уорф 1960, 190].

Следующие выдержки из трудов Э. Сепира, на наш взгляд, очень точно характеризуют данное понятие, хотя прямо и не называют его: «Мир языковых форм, взятый в пределах данного языка, есть завершенная система обозначения... Переход от одного языка к другому психологически подобен переходу от одной геометрической системы отсчета к другой» [Сепир 1993, 252]; «Каждый язык обладает законченной в своем роде и психологически удовлетворительной формальной ориентацией, но эта ориентация залегает глубоко в подсознании носителей языка» [там же, 254]; «Языки являются по существу культурными хранилищами обширных и самодостаточных сетей психических процессов» [там же, 255]. Как видим, образная, подсознательная, почти математическая составляющая данного понятия

находится на уровне объективно происходящих в сознании человека процессов и является самодовлеющей сущностью.

В отечественной науке данный термин находится на стадии разработки и определения эпистемологических и методологических границ его использования. Так, Ю.Л. Воротников пишет: «Языковая картина мира становится в последние годы одной из наиболее «модных» тем отечественного языкознания. И в то же время, как это часто бывает с получившими широкое распространение обозначениями, до сих пор не существует достаточно четкого представления, какой именно смысл вкладывается в это понятие пишущими и как, собственно, следовало бы истолковывать его читающим?» [Знание. Понимание. Умение: информ. гуманитар. портал: [сайт]. URL: <http://www.zpu-journal.ru/gum/new/>].

Мы разделяем мысль большинства отечественных филологов о том, что языковая картина мира дает представителю каждой лингвокультуры апробированную и закреплённую в слове «концептуальную конфигурацию» [Зализняк, Шмелёв 1997], которая определяет семантические приоритеты высказывания.

Языковая картина мира непосредственным образом связана с национальной спецификой слова, которую, по мнению Н.Ф. Алефиренко, определяют два фактора: объективный и субъективный: «выделяются они путём сопоставления языков. Под *объективным* фактором понимается ценностно-смысловая значимость естественных и культурных реалий, определяющих своеобразие жизненного пространства того или иного народа. *Субъективный* фактор характеризуется возможностью факультативного выбора знакообозначений одних и тех же реалий, которые по-разному представлены ментальностью разных этноязыковых сообществ» [Алефиренко 2009, 68-69].

Окружающий мир опосредуется в языке, человек же оперирует представлениями, репрезентациями, когнитивными образами, моделями, поставляемыми национальным языком. Следовательно, понятие «языковая

картина мира» связано с определенным типом концептуализации действительности, формируемым языковыми структурами в процессе коммуникации. В нашем случае речь идёт о гастрономической языковой картине мира.

Е. Добренко [Неприкосновенный запас: дебаты о политике и культуре: [сайт]. URL: <http://magazines.russ.ru/nz/2009/2/do9-pr-html>] употребляет термин «кулинарная картина мира». Мы считаем, что более точным является термин «гастрономическая картина мира», который трактуется следующим образом: *концептуальная модель гастрономических пристрастий и глуттонических приоритетов, отражающаяся в специфике национальной номинации продуктов питания*. Ясно, что данная дефиниция не отражает всеобъемлющих характеристик рассматриваемого феномена и поэтому может рассматриваться как рабочее определение, релевантное для исследовательских задач ВКР.

Центральной фигурой языковой картины мира, в частности гастрономической, выступает человек, так как, с одной стороны, именно он является источником гастрономического дискурса. С другой стороны, сам язык часто использует в качестве базовых признаков «человеческие» качества для наименования, например, вкусовых или композиционных свойств пищевых продуктов (*душевный борщ*; *café allongé* – букв. ‘лежащий кофе’ = некрепкий кофе с большим количеством воды; *The European* – букв. ‘европеец’ = коктейль, состоящий из 1/3 русской водки и французского вина; *honest food* – букв. ‘честная пища’ = *simple, unpretentious, and unsophisticated, with no gimmicks* (простая, скромная и незамысловатая, без ухищрений)).

Гастрономия и языковая картина мира коррелируют, прежде всего на уровне номинативного фонда национальных языков. Именно специфика глуттонической номинации составляет характерный для каждой нации арсенал языковых средств, в котором находит своё отражение дух народа. Данное явление со всей очевидностью прослеживается, например, на уровне

мотивированных прагматонимов, обозначающих значимые для национальных культур продукты потребления:

русск. шоколад «Перезвон», «Покров», «Русь-тройка», пиво «Царь-пушка», шоколад «Со Светлой Пасхой!», водка «С легким паром!», «Поехали!»;

франц. «*La Pêche Melba*» (букв. ‘Персик Мельба’) – классический французский десерт из мороженого, придуманный Огюстом Эскоффье (французский шеф-повар) в честь австралийской оперной дивы Нелли Мельба, широко известной во всём мире в начале XX столетия. В его состав входят: ломтики очищенного от кожуры персика, малиновый соус и ванильное мороженое; «*Hachis Parmentier*» (букв. ‘Рубленное мясо Пармантье’) – французская запеканка, названная в честь Антуана-Огюстена Пармантье, военного аптекаря, который однажды осознал, что оставшаяся от обеда картошка (в виде пюре) и кусочки мяса могут послужить основой для рецепта, ставшего впоследствии одним из «хитов» французской кухни;

англ. курица «*Poultarde Edouard VII*» – букв. ‘Пулярка Эдуард VII’, чай «*Earl Grey Tea*» – букв. ‘Чай Седой Граф’, пудинги «*Humboldt Pudding*» – букв. ‘Пудинг Гумбольда’, «*Yorkshire Pudding*» – букв. ‘Йоркширский Пудинг’, яблоки «*Lord Lambourne Apple*» – букв. ‘Яблоко Лорда Ламбурне’, «*Lord Nelson Apple*» – букв. ‘Яблоко Лорда Нельсона’.

Данный тип номинации является, очевидно, наиболее продуктивным, во всяком случае, для русского, французского и английского языков, так как рассматривается подавляющим большинством национальных потребителей каждого из этносов как символ аутентичности и единения, а также своеобразного «подтверждения» существования национальной идентичности, неотъемлемой частью которой является национальный характер.

Специфической чертой гастрономической языковой картины мира выступает также наличие в языке номинаций самого процесса и времени потребления пищи или напитков. У русских это *завтрак, обед, ужин* (для

детей полдник). Общее название для потребления пищи – *еда*. Для русофона существует термин *закуска*, который в одной из своих современных «ипостасей» обозначает некоторое количество пищи, принимаемое после употребления спиртного напитка. Исторически данный термин обладал более широкой семантикой и обозначал «холодные кушанья для лёгкой еды» [БСРЯ, 735].

Для англичан актуальны номинации *breakfast, lunch and supper (or dinner)* – букв. ‘завтрак, второй завтрак и ужин (или обед)’. Общее название для потребления пищи – *meal*. В отличие от *meal*, термин *snack* (букв. ‘закуска’) относится к съедаемым / съеденным продуктам между приемами пищи. Для специальных случаев приёма пищи служат наименования *feasts* (букв. ‘пиры’, празднества) или *banquets* (букв. ‘банкеты, званые ужины’). Для принятия пищи из нескольких блюд, блюда, как правило, называются в соответствии с хронологией их подачи. В английском языке это первая подача, которая называется *appetizer* (букв. ‘закуска’ (кушанье, подаваемое перед горячими блюдами = *starter or hors d'oeuvre*)), затем основное блюдо (*entrée*), и, наконец, десерт (*dessert*). Хотя многие английские кулинарные термины заимствованы из французского, как правило, заимствования претерпевают небольшие семантические сдвиги.

Подобное, например, произошло с заимствованным из французского языка словом *entrée*. Традиционные французские официальные обеды обычно состояли из пяти блюд: сначала *the hors d'oeuvre* – закуска (букв. ‘вне работы’, часто *a soup – суп* или *pâté – наплет*); затем *entrée* – основное блюдо, как правило, из рыбы; далее *the plat principal (plat de résistance, pièce de résistance)* – главное блюдо; затем *fromage (cheese)* – сыр; и, наконец, *dessert* – десерт.

К гастрономической составляющей языковой картины мира можно также отнести специфику наименований специалистов по приготовлению и способов приготовления пищи: русск. *повар, кок, кашевар, кухмистер, шеф-повар, кулинар*, уст. *кухарь*, разг. *стряпуха, кухарка*; франц. *chef* (шеф, шеф-

повар); *sous-chef* (заместитель шефа, су-шеф, правая рука шеф-повара); *chef-cuisinier* (шеф-повар); *cuisinier / cuisinière* (повар); *chef de partie* (шеф участка / цеха кулинарного производства, шеф-де-парти: в зависимости от цеховой принадлежности осуществляет очистку, мойку фруктов и овощей; подготовку к обработке рыбных или мясных продуктов; дозировку и смешение ингредиентов; температурную обработку рыбы, овощей, мяса; украшение, презентацию, сборку, компоновку, окончательную отделку блюда; отвечает за чистоту рабочего места, обслуживание оборудования, хорошее состояние кухонной утвари и выполняет основную работу по разработке блюд, синхронизации работы персонала и пр.).

Во французском языке и кулинарном дискурсе присутствует богатая палитра наименований персонала кухни ресторанного бизнеса:

Chef de partie poissonnier / poissonnière (шеф-де-парти рыбного отдела);

Grillardin / Grillardine (повар, отвечающий за приготовление мяса на гриле, решётке, открытом огне; грильярден);

Cuisinier traiteur / Cuisinière traiteuse (повар, отвечающий за приготовление блюд домашней кухни и доставку на дом);

Chef de partie rôtiisseur / rôtiisseuse (мясной повар, ротиссёр);

Chef de partie pâtissier / pâtissière / Pâtissier / Pâtissière de restaurant (повар выпечки, патиссье, отвечает кондитерские изделия, сладости, варенья, шоколадные изделия, мороженое);

Chef entremétier / entremetière de restaurant (овощной повар, энтреметье, готовит салаты и овощные блюда, овощные гарниры и украшения, при большой загрузке зала как правило осуществляется разделение функций на потажэ и легюмье, потажэ отвечает за первые блюда, легюмье – за овощные блюда);

Chef saucier / saucière / Sauté chef (ответственный за соусы, тушение и обжарку в соусах, сотэшеф, соусье);

Demi-chef de partie (опытный служащий на кухне, который руководит составлением меню в зависимости от цеха, соответствующего его обязанностям);

Garde Manger (специалист, отвечающий за холодные закуски, гардманже, букв. ‘шкафчик для провизии’);

Friturier (специалист по обжариванию, фритюрье – отдельная ресторанная специальность по обжарке, чаще всего мясных компонентов, совмещающаяся с ротиссье).

Entremétier (повар по овощам, энтреметье – обязанность: приготовление салатов и первых блюд, овощных гарниров и украшений, при большой загруженности подразделяется на *сушеф* / *потаже* – специалист по приготовлению первых блюд и чисто овощной повар, *лежюмье*)

Second / Seconde de cuisine (помощник / помощница повара).

Как видим, даже не полный перечень кулинарных профессий говорит о большом разнообразии номинантов и тщательной дифференциации обозначаемых функций и обязанностей.

Важным элементом языковой гастрономической картины мира и кулинарного дискурса выступает терминология температурных манипуляций с исходным материалом. Приведём синонимические ряды тематического поля «обработка пищевых продуктов» в различных языках:

русск. *стряпать, готовить, прост. кухарничать*; (способы приготовления) *варить, жарить, парить*. Вот как тщательно и «лингвистически» описывает В.В. Похлёбкин в своей книге «Занимательная кулинария» глаголы разных способов обработки пищи: «В русском языке для обозначения разных способов нагрева пищи употребляется десяток глаголов: парить, отваривать, варить, припускать, запекать, печь, жарить, пряжить, тушить, томить, но и они еще не полностью выражают все многообразие способов, степеней и приемов нагрева пищи. Поэтому кулинарам приходится заимствовать дополнительные термины из других языков, большей частью и французского языка. Так, например, в русский профессиональный

кулинарный язык вошли слова «бланшировать», «пассеровать», «грилировать», «брезировать», «фламбировать» для обозначения тех степеней и способов приготовления с помощью огня, которые не имеют соответствующего определения в русском языке.

Но и такое заимствование в большинстве случаев оказывается недостаточным – для точного обозначения всех нюансов тепловой обработки одних лишь глаголов не хватает. Приходится употреблять их в сочетании с различными приставками и с дополнительными существительными, составлять целые выражения, группы слов, обозначающие то или иное действие, например, «отварить на пару, в паровой или водяной бане», «запечь в вольном духу», «запечь в фольге», «выпечь в манты-каскане», «поджарить на гратаре», «обжарить во фритюре». Обычно эти выражения употребляются для описания таких промежуточных степеней нагрева, которые менее грубы и менее резки, чем те, которые обозначаются одними глаголами. Поэтому такие термины всегда включают указания на источники нагрева или на специфическую посуду и среду, с помощью которых нагрев в значительной степени может быть нюансирован» [Похлёбкин 2003, 18].

Как видим, русские наименования термической обработки пищи представляют собой причудливую смесь заимствований и словосочетаний, отсылающих к предметам кухонной утвари. Данный факт манифестирует внимательное отношение русских к процедуре обработки пищи как к результату кулинарного искусства.

В недавнюю пору времён СССР, несмотря на высокую степень унификации и стандартизации кулинарных профессий, выделялись следующие термины для обозначения «кухонных» должностей и обязанностей: шеф-повар, повар, кондитер, мастер холодного стола, буфетчица,

В настоящее время гастрономическая культура в России, в частности терминологический корпус находится в стадии становления и формирования критериев качественных характеристик данного вида деятельности и

точности формулировок наименований. Часто речь идёт о прямых заимствованиях из терминологии кухонь мира: глинтвейн, клёцки, крендель (нем.); чипсы, панкейк (англ.); канапе, круассан (фр.).

Во французском языке выражение *faire (de) la (sa) cuisine* (готовить пищу):

1. Имеет дополнительные коннотации: выполнять чёрную работу; орудовать, обделывать свои дела.

2. Передается следующими синонимическими номинативными единицами: *préparer* (готовить не только относительно кухни); *cuisiner* (готовить, стряпать); поп. *faire la tambouille* (кухарничать, стряпать); *cuire* (варить, печь, жарить); *frire* (жарить в масле); *rissoler* (поджаривать) и пр.

В ресторанном бизнесе Франции наличествует богатейший набор терминов, обозначающих различные способы обработки, приготовления и подачи блюд. Приведём лишь наиболее яркие номинанты из данной области компетенций французской кулинарии:

- *Cuisiner des préparations culinaires* (готовить кулинарные ингредиенты);
- *Préparer des desserts, des glaces et des sorbets* (готовить десерты, мороженое, сорбетты);
- *Cuisiner des poissons, produits de la mer* (готовить рыбу и морепродукты);
- *Cuisiner des produits traiteurs* (готовить блюда на заказ с доставкой на дом);
- *Cuisiner des sauces* (готовить соусы);
- *Cuisiner des viandes, des légumes, des fruits* (готовить мясные блюда, овощные, фруктовые);
- *Préparer les commandes* (приготавливать заказные блюда);
- *Suivre l'état des stocks* (мониторить состояние продуктов на складе);
- *Définir des besoins en approvisionnement* (определять нужды продовольственных запасов);

- *Contrôler la réception des commandes* (контролировать получение заказов);
- *Stocker un produit* (складировать продукты);
- *Superviser la préparation des produits culinaires* (мониторить приготовление кулинарных продуктов);
- *Contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire* (контролировать применение правил пищевой гигиены);
- *Concevoir un menu* (составить меню);
- *Elaborer des nouvelles recettes* (разработать новые рецепты);
- *Former du personnel à des procédures et techniques* (подготовить персонал к процедурам и технике приготовления);
- *Coordonner l'activité d'une équipe* (координировать деятельность команды).

Важным элементом языковой картины гастрономии выступает тропный и паремический фонд национальной лингвокультуры. Так, тематический потенциал образных выражений в различных языках отражает специфику глуттонического мира нации. В русском языке это: *тёртый калач; хлебнуть огурчика; кухонная демократия; Несолоно хлебавши; Не красна изба углами, а красна пирогами; Я не видал, как ты ел, покажи (говор, хозяин); Душа милее ковша; Ковш беды ладит; Много пива крепкого, меду сладкого, вина зеленого, всего не приешь, не выпьешь.*

Во французском языке: *boire le calice jusqu'à la lie* (букв. 'испить чашу до осадка' = испить чашу до дна); *garder une poire pour la soif* (букв. 'сохранить грушу для жажды' = на чёрный день); *couper la poire en deux* (букв. 'разрезать грушу на две части' = идти на компромисс; поладить); *entre la poire et le fromage* (букв. 'между грушей и сыром' = за десертом, под конец обеда).

Глуттоническая метафора служит для образного обозначения различных форм и объектов человеческого существования:

1. Секса: «*I want a little sugar/in my bowl/I want a little sweetness/down in my soul/I could stand some lovin'/Oh so bad/I feel so funny and I feel so sad*» ≈ «Хочу немного сахару/в мою чашку/Хочу немного любви/в моей душе/О, мне так плохо/Я чувствую себя так странно и печально» (пер. автора) («*I Want A Little Sugar In My Bowl*», Nina Simone); «*Squeeze me, babe, till the juice runs down my leg/Do, squeeze, squeeze me, baby, until the juice runs down my leg/The way you squeeze my lemon/I'm gonna fall right outta bed*» ≈ «Сожми меня, детка, да так, чтобы сок потёк по моим ногам/Давай же, сожми меня, детка, чтобы сок потёк по моим ногам/Как ты сжимаешь лимон/Я хочу свалиться с кровати» (пер. автора) («*The Lemon Song*», Led Zeppelin).

2. Привлекательной женщины: *конфетка*; *cheesecake* ('творожный пудинг, сладкая ватрушка'); *tart* ('фруктовое пирожное'); *lollipop* ('леденец на палочке'); *peach* ('персик').

3. Привлекательного мужчины: *woman's crumpet* ('женский оладушек'); любимец женщин; секс-символ.

4. Человека, парня: *крендель*; *перец*; *кекс*.

5. Ментальных качеств человека: *ни рыба, ни мясо*; *деловая колбаса*.

Гастрономия и языковая картина мира непосредственным образом связаны со способами вербализации национальных концептов. **К ключевым национальным концептам французского этноса** традиционно относят когнитивные категории: «**engagement**» (обязательство), «**plaisir-beauté-vérité**» (удовольствие-красота-истинность), «**altérité**» (инаковость), «**patrimoine**» (национальное достояние) [Седых 2019]. Наблюдения над глуттонической коммуникацией представителей Французской республики позволяют утверждать, что к приведённым категориям может быть добавлен концепт «**art culinaire**», который можно рассматривать в качестве гипонима по отношению к ключевому концепту «**plaisir-beauté-vérité**».

Таким образом, языковая картина мира, гастрономия и концептосфера находятся в динамическом взаимодействии и являются неотъемлемыми составляющими национальной культуры. При этом номинанты

глюттонических явлений отражают отношение носителей языка к этим явлениям. В данном типе отношений проявляются не только исторически сложившиеся признаки гастрономии, но и национальная психология, национальный характер. Психология народа в большой степени строится на базе основополагающих архетипов, которые в сфере культуры питания способствуют формированию вкусового пейзажа нации, её кулинарного репертуара и рецептуры. Так, француз или англичанин спокойно себя чувствует без чёрного хлеба, тогда как японец или индонезиец и дня прожить не может без риса.

1.4. Основополагающие архетипы нации и кулинарные привычки

Интегративные признаки любой нации, несмотря на смену поколений, культурных ценностей, частных модификаций поведенческих характеристик, в общих чертах мало подвержены изменениям. Глуттония является неотъемлемой частью национальной культуры и манифестацией особенностей менталитета этноса.

Глуттоническая деятельность в её речевой ипостаси строится главным образом на использовании готовых коммуникативных единиц: схем, шаблонов, клише, связанных с особенностями языкового мышления в области пищевых предпочтений. Языковое мышление проецируется в глуттоническую активность, которая связана через конвенциональность семантики с мифологическими установками каждого национально-культурного сообщества. Мифологизация является универсальным способом постижения, организации и категоризации действительности. Она охватывает все уровни социальной и индивидуальной практик. При этом гастрономический миф есть особое состояние сознания, специфическая мыслительная парадигма, продуцирующая систему представлений индивида о культуре питания.

Культурные архетипы подразделяются на универсальные и этнические и рассматриваются нами как базисные элементы культуры, представленные в сознании в виде архетипических образов, черты которых определяются культурной средой и способом метафорической репрезентации. Культурные архетипы являются результатом обработки и способом хранения и репрезентации коллективного культурного опыта [Седых 2011].

Из фундаментальных архетипических представлений человека формируются культурные коды, которые универсальны по своей сущности. Вместе с тем, следует отметить, что в них запечатлен национальный способ видения мира, который определяет и формирует национальный характер.

Пища сама по себе является древнейшим архетипом, корнями уходящим в принципы безопасности человеческого существования. Культурные коды потребления пищи формируют правила культуры питания. Термин «культурный код» в общих чертах совпадает с содержанием термина Р.Барта «акциональный код», который означает пучок ассоциаций, принадлежащих культуре и конституирующих всякое письмо. Письмо (*l'écriture*), по мнению Р. Барта, обозначает некую идеологическую сетку, находящуюся между индивидом и действительностью и заставляющую его принимать те или иные ценностные ориентации в зависимости от «установок» письма [Барт 1994]. В этом смысле можно говорить о гастрономическом коде нации, конституирующем глоттоническое письмо, а в нашем случае – глоттонический дискурс.

Национальная культура питания ориентирована на определённые формы её осуществления. В своих сущностных характеристиках динамика глоттонии определяется и выражается господствующими в обществе архетипами. Архетип для К.Г. Юнга – это структурный элемент психики, который возник в примитивном мире первобытного человека и изначально нашел свое выражение в его мифологии. Юнг был убежден, что такого рода архетипы живут в каждом из нас до сих пор, «являются неоспоримым общим наследием всего человечества», что основу человеческой психики

составляют некоторые древние образы, с которыми мы знакомы по мифологемам и отчасти по сновидениям [Юнг 1991, 35].

Имена мифических, сказочных, литературных персонажей, сказочная и мифологическая фразеология знакомы человеку с детства и манифестируют ключевые архетипы нации: русск. *Василиса Прекрасная; водяной; леший; старичок-боровичок; Весна Красна; Волк и семеро козлят; Дед Мазай и зайцы; Мать Сыра земля; Скатерть-самобранка; Молочные реки и кисельные берега; По усам текло, в рот не попало; Илья Муромец; Алеша Попович; Каменный гость; Медный всадник; Соловей-Разбойник; Гамаюн – птица вещая; Кощей Бессмертный; Посадить дерево, построить дом, вырастить сына;* англ. *Король Артур; рыцари Круглого стола; Чаша Грааля; Тристан и Изольда; Камелот; Дикая Охота; Беовульф (Beowulf = букв. ‘пчелиный волк’); Ланцелот; Дева Озера; Мерлин; Фея Мограна; Стоунхендж; гоблины; драконы; русалки; великаны; ведьмы (goblins, dragons, mermaids, giants, witches); Робин-Бобин-Барабек (архетип обжоры); Робин Гуд.* Как видим, некоторые из архетипов связаны с пищевыми образами.

Теперь перейдём к архетипам, непосредственно связанным с продуктами питания. Предположим, что для русской культуры важнейшим архетипом, связанным с культурой питания, выступает мифологема «хлеб». Действительно, символическую значимость данного продукта для русской нации трудно переоценить. Для русского человека процесс употребления хлеба начинается с визуального восприятия: зажаренная корочка, ее цвет вызывают особые ощущения, которые провоцируют выделение слюны. Следующий этап – тактильное восприятие: определение теплоты, мягкости, хруст пропечённой корочки. Причём этот хруст невозможно сравнить с другим звуком, он не похож ни на один другой и связан с воспоминаниями детства.

В представлениях русского человека отсутствие хлеба в доме соответствует содержанию высказывания «в доме нечего есть». Даже

наличие любых других продуктов в холодильнике или на столе не является индикатором возможности насыщения и утоления голода, если отсутствует хлеб. Хлеб подчеркивает ценность употребляемых блюд, является показателем чистых помыслов, уважения к окружающим. В данном случае первостепенную роль играет метафора «хлебосольные хозяева».

Для русского хлеб должен всегда быть свежим. Покупка хлеба – каждодневное дело. Остаток хлеба «на завтра» вызывает разочарование и растерянность, так как вчерашний хлеб уже воспринимается как «неудовлетворенность ощущений» и оскорбление собственного «я».

Хотя существительное «хлеб» мужского рода, но, скорее всего, он соотносится с комфортным архетипом матери. Через материнское начало этот образ посылает русским силу для продления рода и поддержания жизни потомков, представляя пищу, комфорт и воспитание. Основная функция матери – защита, стабилизация существования. Сфера действия этой инстанции – «реальное», которое находится по ту сторону всякой рациональности и никогда не может быть удовлетворено в качестве потребности. Эмоционально-волевые особенности данного архетипа в большей степени формируют коллективное бессознательное русских [Седых 2013].

Пословичный фонд русского языка насчитывает множество пословиц, содержащих лексему «хлеб»: *Хлеб всему голова; Хлеб-соль на столе, а руки свое; Хлеб да вода – богатыйская еда; Хлеб сердце человеку укрепит; Блюда хлеб про еду, а копейку про беду; Гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной – отец наш родной* и др.

Наименования хлебобулочных изделий в русском языке представляют обширный ряд лексем: *Бараночные изделия (Бублики, Баранки, Сушки, Хлебные палочки, Соломка); Булки (Батон простой, Батон Городской, Батон Столичный, Батон Нарезной, Батон Подмосковный, Батон Дачный, Батон с изюмом, Плетенки, Халы плетеные, Булка Черкизовская, Дорожная, Булки Городские, Булки Русские круглые и пр.); Гренки (солёные, сладкие,*

Сухари-гренки «Ржаные», «Хлебник»); Лаваши; Лепешки; Сдобы; Сухари; Хлеб; Хлебцы и др.

И, наконец, знаменитый абсолютно «архетипический» персонаж русских сказок, отсутствующий в других культурах, – *Колобок*. Это чисто русское «изобретение» вызывает проблемы с переводом на другие языки мира (англ. *Gingerbread Man* (букв. ‘человечек из имбирного пряника’); *Johnny-Cake* (букв. ‘кукурузная лепёшка’); *The bun* (букв. ‘сдобная булочка’); франц. *Le petit pain rond* (букв. ‘маленький круглый хлеб’); японск. *Онигири* (букв. ‘то, что лепят руками’)). Как видим, ни один перевод не передаёт и не может передать национально-культурную специфику русского архетипа «колобок».

На уровне историко-мифологического сознания «хлеб» соотносится с женским началом: «На Калитянских вечерницах происходят инициации парней, где проба праздничного калача символизирует знакомство с женским природным началом (хлеб Калиту выпекают исключительно девушки)» [Велесова Слобода: рус. интеллектуально-познават. ресурс: [сайт]. URL: <http://www.velesova-sloboda.org/heath/belief.html>].

Вышесказанное обнаруживает, что мифологема «хлеб» входит в информационную сферу архетипа «мать», который для русского народа имеет непреходящее значение. Это далеко не единственный случай амбивалентной реализации родственных отношений в культурном континууме России.

Вообще «царь-батюшка», обладающий одновременно отцовскими и в большой степени материнскими чертами, является центральной архетипической фигурой российского мира. «Хороший» царь в представлении россиян должен быть не только «законным», но и являться одновременно эталоном совести. Символическая характеристика «хороший» как раз и олицетворяет это совмещение. В основе имиджа могут лежать несколько стереотипов, сочетаться различные маски. Для русской культуры амбивалентность и даже плюривалентность имиджа – довольно часто встречающееся явление. Так, Юрий Лотман отмечает, что «сложная маска

Суворова, например, строилась из комбинации «богатыря», «стойка» и «шута» [Лотман 1976, 292].

Как видим, в русской культуре преобладающими архетипами выступают архетипы «хлеб» и «мать», которые по своим семиотическим характеристикам находятся в одном информационном поле. Архетип матери выступает ядерным персонифицированным элементом в ассоциативной цепочке: *материя, земля, мать, домашний очаг, хлеб, благосостояние, магия мудрости*.

Французские архетипы.

Французские архетипы также связаны с национальной мифологией и фольклором. Мы считаем, что во французской культуре (когнитивном багаже нации) всеобъемлющими доминантными категориями выступают два универсальных архетипа: *Эго* и *Маска*. Оставаясь универсальными архетипическими категориями человечества, данные инстанции реализуются в сознании / подсознании француза в специфически национальных формах кулинарного дискурса и коммуникации.

Первооткрыватель коллективного бессознательного Карл Густав Юнг трактует *Эго* как отправную точку эмпирической психологии [Юнг 1991]. Французское *Эго* – это то, как он репрезентирует (видит) и осваивает (понимает) себя на фоне сознательных и бессознательных чувств, сопровождающих это представление и постижение. Речь идёт о национальных формах самосознания, делающих француза французом. Языковая манифестация данного архетипа передаётся высказываниями типа: *Mon Dieu! Qu'est-ce qui m'a pris? Tout le matin, je n'ai pas été moi-même!* (Господи! Что на меня нашло? Всё утро я был сам не свой); *C'est quoi, mon problème? J'ai dû manger quelque chose* (Что со мной? Я, видно, что-то съел не то).

Французский архетип *Эго* состоит из группы авторепрезентаций, важных или относительно важных для личности, осознающей позитивность и негативность бессознательных факторов, воздействующих на его *Эго*. Мы

разделяем мнение К.Г. Юнга о том, что французское *Эго* является частью высшей инстанции – архетипа *Самость* (*ipséité*). Функционируя внутри *Самости*, иными словами целостности индивида как полноправного представителя французской нации, *Эго* может терять связь с «верховным главнокомандующим», и в этом случае француз впадает в депрессию, частично утрачивает мотивацию к существованию, к нему приходит ощущение безнадёжности и собственной ненужности. Вместе с тем, гораздо чаще француз слишком сильно привязан к коллективной *Самости*, что может привести (и, как правило, приводит) к инфляции *Эго*, и как следствие к ощущению всемогущества, всезнайству и неопровержимости его картины мира, что часто отражается в следующих речениях: *L'Amérique est un pays de la malbouffe* (Америка – страна плохой / скверной еды); *Les Chinois mangent les chiens* (Китайцы едят собак) и пр.

Следующим центральным архетипом французской культуры, непосредственным образом связанным с двумя предыдущими (*Эго+Самость*), является по нашему мнению психологическая инстанция «*Маска*» (изначально «*Персона*» у Юнга), которую мы попытаемся представить в лингвосомиотическом ключе.

Маска – необходимый элемент психической структуры французов, воспитываемый с детства в качестве «посредника» между *Эго* и внешним миром. Во взрослой жизни француз культивирует данный компонент на основе собственных пристрастий и устремлений, что выливается в создании личностных форм социальной маски или внешнего лица. В этом смысле можно сказать, что речь идёт о тонкой защитной оболочке, которая помогает создать естественные органические отношения с окружающим миром. У представителей французского этноса данный архетип часто принимает гипертрофированные формы, что манифестируется в высказываниях, связанных с кулинарным искусством или гастрономией: *Finalement tu pourrais faire ce que tu voudrais, mais manger ensemble, cela veut dire manger ensemble, mais non pas séparément.*

Приведённые выше архетипы в первую очередь могут быть обнаружены на уровне архаической формы мышления – народных сказках. Мы предполагаем, что волшебные сказки апеллируют к миру бессознательного почти на генетическом уровне, а также вызывают интенсивный эмоциональный эффект в перцептивных структурах сознания носителей национального языка. Именно национальная архетипическая сказка находит живой отклик в душах и сердцах людей.

Рассмотрим ключевые компоненты французского сказочного дискурса в их связи с густативной коммуникацией. Как и в русских сказках, мы находим персонажи: главного героя, вредителя, дарителей, ложных героев. Частым героем французских сказок выступает ребёнок (**Мальчик-с-пальчик; Красная Шапочка**). Обязательными персонажами являются вспомогательные, но не менее важные герои, эволюционирующие в формате бинарной оппозиции «добро≠зло»: добрый волшебник, фея, гномы (*lutins, farfadets, gnomes* = рус. домовый; барабашка; манс; гном); злые мачехи, завистливые родственники, злые волшебники или феи, великаны и людоеды. Простые французы также «активно» присутствуют в национальных сказках. Чаще всего – это крестьянин, рыбак, птичница, прачка, солдат, бедные вдовы, падчерицы и пасынки. Не обходится без членов королевской семьи: короля и королевы, принца и принцессы, а также мелких феодалов, сеньоров и маркизов.

К самым знаменитым французским сказкам можно отнести *Ослиную кожу, Красную Шапочку, Спящую красавицу, Синюю Бороду, Кота в сапогах, Мальчика-с-пальчика, Цыплёнка Половинку, Кота, петуха и серп* и пр. Французские сказки как большинство сказок мира – остросюжетны и тотально волшебны. Изначально национальные сказки Франции являлись частью устного народного творчества, а в настоящее время рассматриваются в качестве литературного дискурса, который был весьма популярен при дворе Короля-Солнце – Людовика XIV. Благодаря волшебным произведениям Шарля Перро, который творчески переработал и практически

адаптировал устные предания для детей и юношества, французская сказка прославилась на весь мир. При этом сказки французского сказочника XVII века часто воспринимаются, как принадлежащие всему миру, а не французской языковой культуре.

В этом смысле и в русле нашего исследования отметим одну из важных черт исходной устной народной сказки, часто связанной с необычным (даже странным) для русского сознания элементом, который может быть отнесён к уровню архетипического функционирования коллективного сознания французов. В известном смысле данный компонент может быть отнесён и к кулинарной деятельности. Речь идёт о достаточно жестокой сюжетной стороне волшебных сказок, связанной с умышленной мутацией частей человеческого тела и каннибализмом. Мы не ставим целью детальное описание жестокостей во французских сказках, лишь упомянём об этой тёмной стороне, которая, в конечном счёте, была нейтрализована последующими литературными версиями, но которая заставляет задуматься, и может стать объектом дальнейшего продуктивного исследования психологических особенностей французской нации, в частности лингвокулинарной перцепции и творчества.

Упомянём тезисно изначальные «кровожадные» образцы из некоторых произведений устного народного творчества французской сказочной культуры. Инфернальность древних сказок может быть представлена в виде следующей сопоставительной таблицы:

Сказка	Древняя версия	Поздняя версия
Спящая красавица (<i>la Belle au bois dormant</i>)	Спящая красавица была беременна близнецами от короля, который был женат, и попросту изнасиловал спящую девушку. Королева, узнав об измене, приказала умертвить	Шарль Перро «сделал» женатого короля холостым и молодым принцем, а красавицу – девственницей, таким образом «умерщвления»

	<p>близнецов и подать это «блюдо» королю. К счастью повар осуществил подмену, и подал на стол жареную козу. Судьба Талии (так звали красавицу) могла бы быть ужасной, так как королева приказала бросить её в огонь, но король решил сделать наоборот, и в костёр было брошена королева.</p>	<p>близнецов не понадобилось. При этом обманутая королева «превращается» в мать принца, которая отличается каннибальскими наклонностями и хочет бросить невесту в яму со змеями. К счастью принц поспекает вовремя и мешает матери осуществить задуманное.</p>
<p>Красная шапочка (<i>le Petit Chaperon rouge</i>)</p>	<p>Получив «ложные» инструкции о местонахождении бабушки юная леди попадает в лапы коварного волка, который съедает её. Волк не только кровожадное, но и извращённое существо, так как делает из бабушки пирожки, а кровь наливает в бутылку, и кормит всем этим Красную шапочку. Затем заставляет девушку (изначально Красная Шапочка – девушка) раздеться, одежду бросить в огонь и лечь рядом с ним.</p>	<p>Девочку выручают охотники, которые спасают её, достав из брюха убитого волка.</p>
<p>Золушка</p>	<p>Для того чтобы потерянная</p>	<p>Золушка своими</p>

<i>(Cendrillon)</i>	Золушкой туфелька пришлась впору, мачеха приказывает «подрезать» пальцы ноги и пятки своим дочерям	«золотыми» руками надевает туфельку на ногу одной из сестёр.
Мальчик с пальчик <i>(le Petit-Poucet)</i>	Мальчик с пальчик хитростью заставляет людоеда резать своих собственных детей.	Людоед не съедает своих дочерей.

Напоминаем, что представленный выше материал трактуется как одно из направлений дальнейших исследований, тем не менее, «плотоядность» древних версий может быть истолкована на уровне кулинарной специфики. Предполагаем, что подобная «кровожадность» через призму архетипических репрезентаций может быть связана с существованием в современной ресторанной рецептуре Франции таких блюд, как *Steak Tartare* (букв. ‘рубленое сырое мясо’ = рубленый бифштекс /часто из конины или говядины/ с горчичным соусом); *Boudin* (кровяная колбаса); *Steak saignant* (стейк с кровью) и пр. Интересным с этой точки зрения может считаться факт распространённости во французской фразеологии следующих устойчивых выражений, связанных со способами приготовления мяса: *Bœuf saignant, mouton bêlant / porc pourri, tout n’en vaut rien, s’il n’est bien cuit* (букв. ‘кровооточащая говядина, блеющий ягнёнок, гнилая свинина, всё можно есть, если приготовлено / поджарено должным образом’ = говядину и баранину следует есть только с кровью); *Œuf d’une heure, pain d’un jour, viande d’un an, poisson de dix, fille de quinze ans sont morceaux friands* (букв. ‘одночасовое яйцо, сегодняшний хлеб, мясо-одногодка, рыба-десятилетка, девушка пятнадцати лет – всё это лакомые куски’).

Нельзя не акцентировать внимание на архетипическом арсенале «сказочных» блюд, известных каждому французу с детства: изысканный фруктовый салат Золушки (*salade de fruits*), любовный пирог / кекс из *Ослиной шкуры (gâteau d’amour)*, королевская сёмга с картофелем Кота в

сапогах (*saumon royal aux pommes de terre*), булочки с сыром быстрого приготовления Красной шапочки (*petits pains minute au fromage*). Вместе с тем описания блюд во французских сказках представляют собой ограниченное число позиций.

Следует также отметить, что во французских сказках редко можно встретить развёрнутые описания трапезы или пиров, как в русских сказках. Главный герой, как правило, беден и происходит из семьи дровосека, землекопа, садовника или виноградаря, даже французские принцессы скорее бедны, чем богаты. Свадебные церемонии устраиваются, как правило, прямо на лугу или на опушке леса.

К архетипическим кулинарным традициям можно отнести следующие кулинарные привычки французов, которые закрепились в современных моделях поведения:

1. Принятие пищи точно по времени и расписанию.
2. Десерт – сыр.
3. Вода и хлеб.
4. Ужинать поздно.
5. Превалирование качества над количеством.
6. Ежедневное потребление кофе.
7. Последовательность блюд – константная категория.
8. Время приготовления / у плиты – минимальное.
9. Еда вместе с друзьями или в одиночестве / аперитив.
10. Вино как обязательный атрибут принятия пищи.

Для более выпуклой иллюстрации рассмотренных выше архетипов, рассмотрим английские архетипы, которые так же, как русские и французские мифологемы, связаны с историей национальной культуры. В легендах и мифах Туманного Альбиона концепт «еда» представлен относительно сдержанно. В основном пища присутствует на столах рыцарей круглого стола в виде мясных блюд, приготовленных из мяса диких животных: «Слуги устроили стол и приготовили его для трапезы. Вымыв

руки, трое сотрапезников, не медля, сели. Вам было бы скучно, если бы я стал перечислять мясные блюда, которые им подавались. Лучше, если я умолчу об этом. Мои слушатели будут освобождены от лишнего груза, а я – от бесполезного труда. Однако я не солгу, если скажу вам, что они ели мясо превосходного качества и пили прекрасные вина, сколько хотели» [Пастуро. 2001. URL: http://www.countries.ru/library/middle_ages/pasturo/index.htm].

Данную традицию продолжила британская знать. В этом состояло главное отличие её меню от рациона крестьян: «Они не ели ни лепешек, ни каш, очень мало хлеба, зато мясные блюда присутствовали в изобилии. Прежде всего, дичь, ведь охота на нее являлась привилегией аристократии: олени, лани, косули, кабаны, зайцы, куропатки, перепела, фазаны; в некоторых областях – бакланы, тетерева, каменные бараны и даже медведи. Затем домашняя птица: гуси, каплуны, цыплята, голуби; а также павлины, лебеди, ржанки, журавли, цапли, выпи, подававшиеся во время праздников (утки считались практически несъедобными). Наконец, мясо с бойни, большей частью свиное. В пищу никогда не употребляли конину и вплоть до середины XIII века быков разводили только для работы на поле, а баранов – для стрижки шерсти» [ibid.].

Большинство социологов считают, что культура питания англичан никогда не отличалась изысканностью и резко отличалась, например, от французских традиций питания: «Можно соотнести современное различие в манере питаться между Францией и Англией соотношениями, существовавшими между королем и аристократией в конце старого режима (в XVII и XVIII вв.). Это обусловлено тем, что во Франции власть короля была абсолютной. Дворяне более не несли какой-либо значимой политической функции, но продолжали занимать привилегированное положение в обществе. Вот почему они изыскивали пути выделиться: они развивали особый образ жизни, и среди прочего – вкус к хорошей пище. Позднее они распространили эту культурную модель на остальную часть населения. С другой стороны, в Англии власть короля была значительно

ограничена. Аристократия обладала определенными правами (несла ответственность) и не испытывала необходимости в особом образе жизни. Дворяне употребляли простую крестьянскую еду, поэтому в Англии никогда не было такой культуры питания, как во Франции» [Библиофонд: б-ка науч. и студ. информации: [сайт]. URL: <http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=108560>].

Традиционно в остальном мире англичане продолжают считаться «мясоедами» (*Beefeaters*). «Бифитерами» зовутся солдаты охраны лондонского Тауэра, лейб-гвардейцы дворцовой стражи, обжоры (о слугах), фасон женской шляпки (напоминающей головной убор бифитеров), и, конечно, один из лучших и популярных английских джинов («*Beefeater*»).

Существует легенда, по которой жареной говядине в Англии присудили официальный статус пищи аристократов. В XVII веке в рыцари был посвящён бычий окорок. В XXI веке, конечно, ситуация поменялась, но консервативная английская кухня осталась верна своим традициям. Мясо по-прежнему очень уважается на любом застолье, и, в первую очередь, это ростбиф и бифштекс. Настоящий английский ростбиф (от англ. *roast* – «жарить» и *beef* – «говядина») готовят из специального сорта говядины, так называемого «мраморного» мяса, богатого тончайшими жировыми прожилками. Это позволяет сделать блюдо мягким и сочным. Мясо обжаривают, а затем запекают в духовке. В классическом английском ресторане непременно предложат три варианта ростбифа: *well done* – окончательно прожаренное мясо; *medium* – сочное бледно-розовое мясо с поджаренной корочкой; *rare* – мясо с кровью внутри. Традиционный английский завтрак – мечта мясоеда: жареный бекон или сосиски, помидоры, печёная фасоль, неизменное яйцо, обязательно тосты с джемом и большое количество чая, часто со сливками. Холестериновая нагрузка от английских завтраков такова, что их критикуют даже в самой Англии [URL: http://www.xopeka.ru/hodim_v_restorany].

По мнению большинства кулинаров-профессионалов: «англичане потребляют в пищу много мяса. Говядина, телятина, баранина, свинина используются английской кухней. Ростбиф, бифштекс – это традиционные блюда английской кухни в ресторанах всего мира. <...> Из других особенностей английской кухни следует отметить небольшое потребление хлеба. В среднем на человека в день потребляется около 250 грамм. <...> В принципе, распространены все виды мяса, но особенно почитают говядину. К мясу непременно подается подлива, приготовленные овощи и йоркширский пудинг. Кстати, пудинги – это самые традиционные английские блюда. Их делают и сладкими и несладкими. Также для британцев традицией является фаршированная индейка с гарниром» [Все рестораны: сайт о ресторанах, кафе и барах. Секреты приготовления блюд и рецепты: [сайт]. URL: <http://all-restoran.ru/world>].

Пословичный и фразеологический фонд английской лингвокультуры достаточно широко демонстрирует манифестации глуттонического архетипа «мясо»: *One man's meat is another man's poison (No two persons are alike – every one has his own preferences, likes and dislikes) ≈ То, что для одного человека пища, для другого – отравя; Что полезно одному, то вредно другому (Не существует двух одинаковых людей – у каждого свои предпочтения, симпатии и антипатии); Poor men seek meat for their stomach, rich men stomach for their meat ≈ Бедняки ищут пищу для своих желудков, а богачи – желудки для пищи; All meats to be eaten, and all maids to be wed ≈ Вся пища съедена, все девы выданы замуж; Dry bread at home is better than roast meat abroad ≈ Дома и солома съедома; В гостях хорошо, а дома лучше; The dog's happy dream produces no meat ≈ Собачьи мечты о счастье не принесут пищи; After meat mustard ≈ После ужина горчица, слишком поздно; Be meat and drink to smb. ≈ Доставлять огромное удовольствие кому-л.; ≈ хлебом не корми; необходимо как воздух; Cold meat (жарг. труп, покойник); Every man's meat ≈ Что-л. общедоступное, понятное для всех; Make meat of smb. (жарг. превратить в котлету, укокошить кого-л.); As mean as cat's meat (разг.*

сквалыга, жадина); *Meat and potatoes* (жарг. самое важное, основное); *Strong meat* ≈ Что-л. трудное для понимания; ≈ Крепкий орешек, орешек не по зубам и пр.

Как видим, архетип «мясо» остаётся достаточно продуктивным компонентом англо-саксонского коллективного бессознательного. Лексема «мясо» входит в ассоциативную цепочку с центральным персонифицированным архетипом «отец»: *свет, огонь, отец, сила, мужество, охота, мясо, благосостояние, заботливый правитель*.

Исходя из вышесказанного, мы выдвигаем предположение о том, что для англо-саксонской культуры ведущим архетипом выступает архетип Отца. Как известно, архетип Отца несет в себе символику защиты, крепости, силы, а также рационального начала и «порядка культуры», закона, исходящего от общества, который регулирует «желания» индивида, в частности навязывает каждому набор определённых амплуа, социальных ролей, масок [Лакан 1995]. Исторически архетип отца манифестируется, как было указано выше, персонажами Короля Артура, Беовульфа, Мерлина. На современном этапе развития данный архетип парадоксально олицетворяется фигурой королевы Великобритании Елизаветой II. Королева-мать несет в себе ожидание силы, властности, строгости, бескомпромиссности и даже агрессии. Вместе с тем – ожидание справедливости, доброты, сострадания, заботы, чистоты, порядка. В данном русле напомним ещё об одном олицетворении мужского начала в женщине – Маргарет Тэтчер («железная леди»), а также современное несколько фарсовое «воплощение» маскулинности англо-саксонского мира – Тереза Мэй.

Итак, чрезвычайно сложные для понимания и многозначные по своему содержанию категории архетипов, коллективного и индивидуального бессознательного обретают новое наполнение, если рассматривать их через семантику и номинацию информационного потока глоттонии, а именно на основе выделения типологических признаков кулинарного дискурса, коммуникации и прагматонимов. Французская сказка рациональна и

бесхитростна, стиль лишён стилистических изысков; описательный минимализм / русская – затейлива и празднична; дескриптивный максимализм (я на том пире был, мёд, пиво пил, по усам текло – в рот не попадало)

1.5. Автохтонная кухня и гастрономические коды культур

Человеческая коммуникация, в частности глоттоническое общение, есть, прежде всего, взаимодействие культур – идёт ли речь об отдельно взятых личностях или об иных модусах коммуникации. Формы кулинарного воздействия и взаимодействия разнятся от культуры к культуре. Субъект потребления осваивает свой культурный континуум посредством исторически сложившихся гастрономических номинаций пищи, блюд, названий точек питания, тостов и пр. Немаловажную роль в этом процессе играет семиотическая память социума, так как личность осознаёт себя среди прочего сквозь призму гастрономического дискурса, в функционировании которого активное участие принимает знаковая система национального языка.

Гастрономическая культура должна трактоваться как феномен коммуникации и все элементы данного типа культуры следует рассматривать с точки зрения их наполненности коммуникативной информацией. В этом и состоит главное содержание семиотического воспитания: любая культура пищевого потребления обладает своим гастрономическим кодом-посланием (*code-message gastronomique*), который будучи продуктом социального договора, является релевантным только в рамках данной культуры. У каждого народа свой дифференциальный код гастрономического поведения. Не всегда совпадает и этикет потребления продуктов питания. Гастрономическая коммуникация функционирует на нескольких

уровнях: повседневном, естественном, бессознательном, этикетном, ритуальном, сознательно воспитываемом.

Взаимодействие между культурами начинается с освоения семиотики гастрономического общения и мировидения аллофонов. Коды национальной глуттонической коммуникации, как правило, основаны на национальных стереотипах восприятия, в частности, представителей другой культуры. Так, французская кухня в глазах русских часто обладает следующими чертами, не совпадающими с представлениями россиян о количественных параметрах приёма пищи: *«При подаче первого блюда, мы, посмеиваясь над французским минимализмом, шутили по поводу крошки-бутерброда с четвертинкой балтийской кильки и жаренной пельмешкой, с бусинкой из сырного масла. Не успевший поесть дома, мой доверчивый зять сказал, что это блюдо он пропускает, в ожидании основного, чтобы не перебивать аппетит. На второе было: 30 граммов рыбных деликатесов: один гребешок, пол креветки и кусочек кальмара. На третье подали кофейную чашечку бульона из кролика с мини-пирожком <...>. Мысленно поблагодарили повара за мизерную порцию бульона, которая не стала критической и спасла гостя от вызова скорой.*

После четвертого блюда – нарезанной тоньше папиросной бумаги ветчины – мой вконец оголодавший зять пошел на кухню с просьбой за двойную плату пожарить ему хотя бы бифштекс. На что ему объяснили, что холодильники пустые, и готовили нынче только то, что предусмотрено в праздничном ужине по-французски. Подали основное блюдо. Стограммовый кусочек легко прожаренного мяса был очень сильно сдобрен острым перцем чили и украшен гарниром из трех травинок, ажурно выложенных на огромном блюде. А в заключение был десерт. На десертной тарелке среди зигзага из глазури одиноко смотрелась шоколадная конфета, напоминающая по виду знакомую из детства “Комету”, украшенная четвертинкой клубнички и четвертинкой “безе”. Десерт мы все дружно, не сговариваясь, отдали зятю, чтобы подсластить ему

трапезу, тем более, он был нам нужен сытым, трезвым и добрым, да еще и за рулем» [<https://www.proza.ru/2013/04/01/383>].

Как видим, вышеприведённый языковой материал отражает сущностную потребность русского в обильном и сытом потреблении, в предпочтении количественных характеристик пищи. На переднем плане оказывается противопоставление двух национальных концептов «умеренность (*modération*)» и «щедрость». При этом рассматриваемый текст показывает, что для русского человека французская «умеренность» очень похожа на жадность, на что указывает ироничное использование лексики с уменьшительными суффиксами: *крошка-бутерброд, четвертинка кильки, пельмешка, бусинка масла, чашечка, клубничка, четвертинка*. «Подтрунивание» над французским минимализмом отражается и в употреблении составных неологизмов, передающих мизерные размеры пищевых продуктов, на которые русские люди обычно тратят гораздо больше ингредиентов, чем французы: *крошка-бутерброд, мини-пирожок*.

В этом плане обращает на себя внимание сопоставление (фактически противопоставление) количественных и качественных характеристик элементов пищи с пространством и манерой их расположения на подаваемой посуде: *сильно сдобренный перцем чили кусок мяса украшен тремя травинками гарнира и выложен на огромном блюде; одинокая шоколадная конфета среди зигзага глазури*. Приведённые лексемы можно трактовать как развёрнутую метафору вербализуемого концепта «одиночество», негативно воспринимаемого большинством россиян. И наконец, последняя фраза практически является репрезентацией принципа корреляции сытости и хорошего настроения, что образно передаётся русской пословицей: «Большому куску и рот радуется».

Следует добавить, что в коллективном сознании большинства россиян существует ряд негативных представлений о некоторых блюдах французской кухни. Для номинативной иллюстрации различий в гастрономическом коде русских и французов приведём лишь наименования блюд, которые могут

быть отрицательно восприняты русскими: сыр с плесенью, корсиканский сыр с червяками, артишок, тартар из сырой говядины, морской ёж, лягушачьи лапки.

Русская кухня и процесс потребления пищи с точки зрения французов также отличается рядом специфических характеристик. Вот что говорят французы о российском гастрономическом коде: «Во Франции едят в одно и то же время, утром, днём и вечером, в России же все **едят, когда захотят**. На завтрак мы всегда едим что-нибудь лёгкое и сладкое, **круассаны, варенье, блины, никакого мяса**. У нас блинчики всегда тонкие и сладкие, а здесь блины **очень жирные и толстые**. Их едят со всем, чем можно – как десерт, как закуску и как основное блюдо. Сегодня нас **целый день кормят** только блинами. Больше всего нас удивляют не особенности русской кухни, а **доброта и свобода русских людей, понять которых до конца мы так и не смогли** <...> Французы **специфически** относятся к борщу и окрошке. Иногда они называют борщ **горячим салатом**. Хорошо воспринимают французы и **пельмени с варениками**: – Пельмени? Это же как **итальянские ravioli**? – Нет, это русское блюдо, сосем другие на вкус. – Ну, давайте попробуем... Ооо, совершенно другие, **намного лучше ravioli!** <...> **Забавно наблюдать**, как русские пьют алкогольные напитки. Как правило, они выпивают **водку залпом (cul sec)** и тотчас же **сильно морщатся**. Создаётся впечатление, что им **неприятно это делать**. Хотя сразу после выпитого, русские **веселеют** и становятся более **разговорчивыми**. Кстати мы заметили, что они пьют **дорогие напитки**, среди которых коньяк и виски, как если бы это была **водка**, то есть залпом и, морщась. У нас так пить **не принято, тем более** – залпом и **тем более** коньяк или виски. Во Франции виски чаще используется в качестве **аперитива**, а коньяк пьют **не спеша и, как правило, после чашки кофе** <...> как мы заметили, русские едят после выпитого (*zakousyvaouit*), а французы – запивают еду вином. При этом русский глагол “закусывать” в применении к алкогольным напиткам, похоже, соответствует смыслу французского выражения “*faire passer le*

goût” (‘пропустить вкус’ = заесть что-либо горькое, неприятное на вкус).
 Также любопытно видеть русских людей, **нюхающих хлеб и хрустящих солёными корншионами**» [Используются материалы сайта <https://www.youtube.com/watch?v=ZbVxe1J6bJU>, а также – авторские записи].

Вышеприведённый языковой материал отражает попытки типологизации иностранцами элементов глоттонической коммуникации и реалий потребления пищи и напитков носителями русскоязычной культуры. Рассматриваемые тексты содержат ряд гастрономических терминов и словосочетаний (*блины, круассаны, варенье, пельмени, равиоли, водка, коньяк, виски, аперитив, кофе, вино, хлеб, корншионы*), которые противопоставляются или контрастируются часто с привлечением соответствующих коммуникативных ситуаций:

Россия		Франция	
лексемы	ситуации	лексемы	ситуации
блины жирные и толстые	допустимо есть весь день / десерт, закуска, основное блюдо	блины тонкие и сладкие	только на завтрак / чаще десерт
завтрак	любая еда / мясо	завтрак	лёгкое и сладкое / варенье, круассан, блины
борщ, окрошка	обед / ужин	горячий салат	гастрономическая лакуна
пельмени	традиционная и привычная еда	итальянские равиоли	привычная еда
водка	залпом и морщась	виски	аперитив

водка	залпом и морщась	коньяк	после кофе
закуска	после выпитого	закуска	одно из первых блюд
нюхать хлеб	после водки залпом и морщась	гастрономическая лакуна	гастрономическая лакуна
хрустеть огурцами	после водки залпом и морщась	хрустеть корнишонами	гастрономическая лакуна

Как видим, языковые единицы отражают ироничное отношение авторов высказываний к реалиям гастрономической жизни россиян. Вместе с тем в дискурсе французов присутствуют «уважительные» и любознательные нотки (*доброта и свобода русских людей, намного лучше ravioli, забавно наблюдать, любопытно видеть*). Важно отметить, что одной из причин дисбаланса межкультурной коммуникации является наличие гастрономических лакун, как на уровне номинаций и ситуаций, так и на уровне реалий. Так, помимо зафиксированных в таблице гастрономических лакун во французской культуре потребления (*бори, крошка, нюхать хлеб, залпом и морщась*), следует сказать о наличии ряда лакун и в традиционном русском гастрономическом пейзаже, отмеченном выше: русские, как правило, не едят артишоков, лягушачьих лап и сыров с червяками.

Некоторые гастрономические предпочтения россиян также могут вызвать непонимание вплоть до неприязни среди представителей французской республики. Приведём список блюд, которыми французов желательно не угощать: *кисель, сало, холодец (студень), селедка (селедка под шубой), винегрет, гречка с молоком, гречневая каша с грибами, квашеная капуста*. Тема глуттонимической неприязни ряда блюд в различных культурах, может

стать объектом для дальнейших исследований в частности в русле контрастивной типологии теории языка и теории коммуникации.

Для верной трактовки гастрономического кода культуры и с целью осуществления успешной коммуникации необходимо знать, как ведут себя представители другой нации в идентичных ситуациях общения. При этом следует помнить, что каждая культура поддерживает свой идиоэтнический «формат» коммуникации.

В качестве первого шага на пути создания будущих комплексных моделей описания и реконструкции доминантных параметров коммуникации рассматриваемых культур, сопоставим коды межличностного взаимодействия, отражающие реальное коммуникативное поведение французов и русских на уровне типологии ситуаций гастрономического общения и объектов аксиологии. Рассмотрим одну из ключевых ситуаций данной тематики, которую назовём:

Поведение за столом и застольная беседа.

Французы:

Общеизвестно, что французская манера ведения гастрономической беседы отличается элегантностью манер. Вопросы и темы табу, как за столом, так и вне его: Чем вы зарабатываете на жизнь? Сколько вы зарабатываете? Вы женаты (замужем)? Есть ли у вас дети? Как вы себя чувствуете? Запретная тема, затрагивающая патриотизм и престиж французов и Франции – Вторая мировая война. «Безопасные» темы: искусство, культура, политика. Допускается прерывание собеседника, что говорит о заинтересованности француза темой разговора и желании поскорее высказаться. Не дай бог услышать пресловутое «*Je t'en fous*» после этого лучше откланяться. Гастрономия и рецепты блюд входят в формат любимых тем. О еде французы могут говорить часами и с тщательным «смакованием» деталей.

Известно также, что одной из характерных гастрономических привычек французов является питание вне дома. Во Франции существует

«бесконечное» количество ресторанов на самые разнообразные вкусы и изыски. При этом кафе и бистро – это место встречи с друзьями, коллегами по работе, место проведения свободного времени, чтение прессы, очень часто – место для курения. Большинство публичных заведений французской республики выполняют закон о запрете на курение, но рестораны с открытой залой или террасой относятся толерантно к курильщикам. Кафе или рестораны для французов также – место, где можно поделиться или узнать новости. В местных барах можно прилично поесть (подаются полноценные и серьёзные блюда), а в кофейнях и чайных можно отведать кондитерские изделия или лёгкие закуски. Отличительной особенностью гастрономического поведения французов является принцип: «Кто приглашает, тот и платит». Впрочем, хорошо знакомые люди вполне допускают заказы «вкладчину».

С учётом вышеизложенного материала, предлагается выделить типологические признаки **французской** гастрономической коммуникации:

- сдержанность, гастрономический минимализм;
- жёсткие временные рамки принятия пищи;
- предпочтительность питания вне дома;
- коммуникативно-гастрономический детерминизм;
- латентная доминантность;
- закрытость личного мира для собеседника;
- повышенное внимание к собеседнику во время беседы на

гастрономические темы.

Русские:

Запретных тем за столом практически нет. Эмоциональность, ожидание ответной реакции. Допускается прерывание собеседника. Фраза «извини, что перебиваю» никого не шокирует. Частый переход на менторский тон и монолог-вещание. Главная черта русского застолья – его традиционность и ритуальность. В российской гастрономической культуре особое значение имеют различные виды хлеба и выпечки, а также беседы о различных

рецептах выпечек. Хлеб традиционно – сакральная еда и одновременно символ благополучия и достатка.

Русский человек любит, чтобы еды было много. Для большинства русских слово «диета» не вызывает уважения, а его смысл имеет туманные контуры. Приглашая на чай, русская хозяйка сделает всё возможное, чтобы гость ушёл сытым, или как гласит русская пословица: «И сыт, и пьян, и нос в табаке».

Русский коммуникативный гастрономический код предполагает также среди прочего часто как вербальное, так и невербальное давление на собеседника. Социальный статус или степень знакомства не имеют значения. Данный факт не служит препятствием для вариативного использования любых инструментов воздействия. Это можно объяснить стремлением русских к бескомпромиссным оценкам любых действий или результатов, а также контактностью и эмоциональностью гастрономической коммуникации.

Рассмотрим принципы гастрономического кода, принятые в русской среде сквозь призму фразеологии и паремии:

- прямота, искренность и правдивость: *Хлеб-соль ешь, а правду режь / В застолье скажешь, что знаешь (т.е. Говори все);*

- сдержанность и мудрость: *Ешь, пока рот свеж, а завянет - никто в него не заглянет / Живот крепче – на сердце легче / Испей для дружка, а поешь для себя / Кашевар живет сытее князя / Медведь одну лапу сосет, да всю зиму сыт живет / Хлеб-соль платежом красна;*

- изобилие и сытость: *Наелся, как бык, не знаю, как и быть. Сыт, как Егорьевская гора / Не тем вкусом, а сыты будем / Сыт конь - богатырь, голодный (голоден) – сирота / Сытый голодного не поймет;*

- вред чрезмерности: *Жрёт, только за ушами трецтит. Жрет, как корова / Много есть – невелика честь / Навалился, как бык на барду / Наша невестка все трескат: дай мед, и тот сожрет;*

- о голоде: *Голод живота не пучит, а натоцак веселей (свежей) / Голод и волка из лесу (на село) гонит. Голод – сварливая кума: грызет, поколь не*

*доймет / Голод не тетка (не теща, не кума), пирожка не подсунет /
Голодное брюхо глухо (без уха). Слышит и ухо, что не сыто брюхо /
Голодному Федоту и щи в охоту / Голодный волк сильнее сытой собаки /
Голодный француз и вороне рад / Голь голью, а луковка во щи есть. Голо,
голо, а луковку во щи надо.*

Как видим, русские принципы гастрономического «этикета» отличаются следующими признаками:

- традиционностью и ритуальностью застолья;
- допустимостью вторжения во внутренний мир сотрапезника;
- контактностью и эмоциональностью;
- прямотой излияния чувств;
- контрастностью модусов потребления (сытости / голод);
- обилием ассортимента блюд.

Таким образом, приведённый фактический материал и комментарии к нему не исчерпывают всего многообразия проявлений этнокультурной специфики гастрономической коммуникации. Мы всего лишь предприняли попытку описания доминантных межкультурных различий двух кодов-культур потребления пищи: русской и французской. Выбор материала объясняется авторской интерпретацией позиций данных этнокультур в развитии мировых цивилизаций. При этом результаты проведённого анализа не рассматриваются как единственно верные и всеобъемлющие, а лишь как версии для исследовательских перспектив. По нашему мнению два суперэтнуса (русский и французский) играли, играют и будут ещё долго играть ведущие роли в гастрономических диалогах между представителями большей части мировых культур.

1.6. Выводы

1. Представители антропоцентрической парадигмы научного познания всегда интересовал, и будет интересоваться круг проблем, связанных с

выявлением признаков национальной ментальности. Человеческая жизнь наполнена коммуникативными событиями, неотъемлемой частью которых является глуттоническая коммуникация и кулинарный дискурс, в процессе функционирования которого происходит формирование национального характера и менталитета. Каждая нация обладает уникальным когнитивным этнокультурным потенциалом, который манифестируется (не всегда явным образом) через дискурсный продукт, связанный в частности с кулинарными пристрастиями нации. Концептуальная типология и аксиологический аспект потребления и приготовления пищи могут служить релевантным материалом для выделения специфических особенностей характерологии представителей этноса.

2. 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. Важным элементом терминологической семантики является категория «гастрономическая перцепция», которая различается от нации к нации и обладает ярко выраженными этнокультурными особенностями. Модели сервировки также манифестируют национально-культурные особенности функционирования. К традиционным способам сервировки, обнаруживающим лингвокультурную специфику, относятся французская, английская и русская сервировочные схемы.

3. Национальное мировоззрение объединяет в себе языковую картину мира и автохтонную гастрономию, которые категориально увязаны 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 глуттонического восприятия реальности. Номинативные единицы кулинарной направленности

осуществляют вербализацию традиционных ключевых национальных концептов французской лингвокультуры. В семиотическое пространство их функционирования может быть добавлен концепт «**art culinaire**» (искусство кулинарии), который выступает интегративным элементом ключевого концепта «**plaisir-beauté-vérité**» (удовольствие-красота-истина).

4. Кулинарные привычки нации формируются среди прочего в русле функционирования основополагающих архетипов. К центральным архетипам французской нации можно отнести два первообраза: **Эго** и **Маска**. Субъективность французов представляет собой одну из фундаментальных мотиваций их поведения, в частности гастрономической коммуникации. При этом данный тип коммуникации обладает ярко выраженными признаками этикетности, которая плотно коррелирует с архетипом **Маска**, который обуславливает семиотическую реализацию компенсации индивида в стремлении защитить свой внутренний мир и купировать агрессию внешнего мира. Функционирование данных архетипов коррелирует с набором прототипических густативных предпочтений, свойственных определённому этносу.

5. Под термином «автохтонная кухня» понимается совокупность способов приготовления и потребления пищи, локализованных в месте возникновения тех или иных блюд, и являющихся неотъемлемой частью национального достояния (кулинарный генотип). Кулинарный генотип нации базируется на гастрономических кодах, восприятие и понимание которых осуществляется французами на уровне интуиции и мотивационных признаков без дополнительных комментариев и толкований. Такими категориями для Франции являются следующие аутентичные продукты, сопровождаемые, как правило, большим арсеналом рецептуры и рекомендаций к употреблению: вино, сыр, колбасы. При этом рецептура дифференцируется и находит своё отражение в соответствующей терминологии в зависимости от региона Франции.

Глава II. Этнокультурная специфика кулинарного дискурса и терминологии французской кухни

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.

Итак, 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 преференциями 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.

2.1. Региональная кухня и территориальные номинанты

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. Примерным 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 рожать 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) [Escoffier 2011]. Как видим, несмотря на обилие языковых средств, употребляемых в превосходной степени (*privilège, meilleur, les plus beaux etc.*), яркие оттенки французского ура-патриотизма (*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 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.

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) [Revel Jean-François 2007].

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. 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 contrôlé**» 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. 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.

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</p>	<p>Соус Нантуа Ноло Фрэр относится к соусам бешамель из цельного свежего био молока, сдобренного 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</p>
---	--

<p>cette sauce (et en aucun cas la tomate).</p>	<p>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><i>Fabrication de la sauce Nantua:</i></p> <p>Jeter 12 écrevisses dans de l'eau en ébullition, puis laisser cuire 5 minutes. Les retirer, les décortiquer et réserver la chair.</p> <p>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 minutes, puis verser 50 cl de lait et le liquide du beurre d'écrevisses. Porter à ébullition en fouettant, assaisonner, ajouter 10 cl de</p>	<p>Приготовление соуса Нантуа:</p> <p>Поместить 12 раков в кипящую воду и варить 5 минут. Достать из воды, очистить и сохранить мякоть.</p> <p>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 минут, затем добавить 50 санлитров молока и жидкость ракового масла. Довести до кипения, взбивая, приправить, добавить 10</p>

<p>crème fraîche épaisse et laisser réduire¹ 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.</p> <p>Recouvrir les quenelles de cette sauce et mettre au four à 200° (th.7) pendant 15 minutes.</p> <p>Servir aussitôt avec un riz créole légèrement parfumé en décorant le plat avec les queues d'écrevisses.</p>	<p>сантиметров сметаны и дать увариться на треть. Добавить ещё 10 сантиметров сливок, дать прокипеть 2 минуты, затем инкорпорировать раковое масло в шариках, взбивая возле огня.</p> <p>Покрыть полученным соусом кнели (фрикадельки) и поместить в печь 200 гр. на 15 минут.</p> <p>Подавать сразу же со слегка приправленным креольским рисом, украсив блюдо хвостиками раков.</p>
---	---

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

<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Etape 1</p> <p>Hacher l'oignon et l'ail. Couper les tomates en morceaux et détailler les poivrons en lanières.</p> <p>Etape 2</p> <p>Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte. Y faire dorer les oignons, l'ail et les poivrons.</p>	<p>Этап 1</p> <p>Измельчить лук и чеснок. Разрезать помидоры кусочками и перцы ленточками.</p> <p>Этап 2</p> <p>Разогреть 4 столовые ложки растительного масла в чугунной кастрюле. Там же подзолотить лук,</p>

¹ уваривать

<p>Laisser cuire 5 min.</p> <p>Etape 3</p> <p>Ajouter les tomates à la cocotte, saler, poivrer. Couvrir et laisser mijoter 20 min.</p> <p>Etape 4</p> <p>Dans une sauteuse, faire dorer dans l'huile d'olive les morceaux de poulet salés et poivrés.</p> <p>Etape 5</p> <p>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 parti² pour 35 min de cuisson.</p>	<p>чеснок и перцы. Готовить 5 минут.</p> <p>Этап 3</p> <p>Поместить помидоры в кастрюлю, подсолить, поперчить. Накрыть и томить 20 минут на медленном огне.</p> <p>Этап 4</p> <p>В сотейнике подзолотить на оливковом масле кусочки посоленной и поперченной курицы.</p> <p>Этап 5</p> <p>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.</p>
--	--

3. Le camembert (камамбер = Нормандия).

<p>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 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</p>	<p>Элегантность его вкуса состоит, прежде всего, в том, что для изготовления используется специальное нормандское молоко. Коровы нормандской породы возвращаются на луга несколько месяцев, где питаются свежайшей травой, что и придаёт будущему сыру</p>
---	--

² поехали (разг.); начало положено

<p>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'affinage³ sont nécessaires afin qu'il soit fait à cœur et délivre pleinement ses arômes.</p> <p>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>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. 'доведенный 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).

³ созревание (о сыре); аффинаж

<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 moisi. 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 протираем 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</p>

	<p>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; mousseux; 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; boîte 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 Франции, горный район)	<i>Potée⁴ Auvergnate</i>
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

⁴ овернский горшок

названия, отражающие локальную специфику гастрономии, продолжают оставаться на острие жизненно важных интересов французов.

Таким образом, рецептурный дискурс и кулинарная терминология отличаются специфическим арсеналом не только лингвокультурных средств, но и характерной прагматикой коммуникативных построений, сущностные национально-культурные характеристики которых могут быть выделены на всех уровнях как языкового, так и дискурсного функционирования.

2.2. «Буржуазная кухня» через призму специфики рецептуры

Классика французской «буржуазной» кухни начинается со времён правления Франциска Первого (XVI век). Начнём с определения эпистемологических границ термина «буржуазная кухня».

По общепринятому мнению данный тип кухни представляет собой промежуточное звено между кухней простого народа и «великой гастрономией» высшего общества. Уже с шестнадцатого века закладываются основы французского трёхэтапного потребления пищи: закуска, основное блюдо (мясо или рыба) и, наконец, сыры или фрукты.

Приходит XIX век, а вместе с ним приходит и «новое дыхание» буржуазной кухни, которая после Великой французской революции начинает выступать в роли символа принадлежности к социальному статусу в противоположность кухне слуг и крестьян. Речь идёт о рафинированной гастрономии, недоступной нижним слоям общества, основанной на разнообразии блюд, качестве обслуживания (подачи) и красивой посуде. Часть французской нации считала эту кухню претенциозной и несколько деформированной высокомерием её авторов и участников.

В последнее время, начиная с конца XX века, на вывесках всё бóльшего количества французских ресторанов и в гастрономических буклетах, появляется термин «буржуазная кухня» (*cuisine bourgeoise*). Данное

словосочетание должно пониматься (и понимается большинством современных французов) не как кухня буржуа в прямом социокультурном смысле, не как кухня на базе дорогих продуктов, при участии лангустов или икры, к тому же она уже не воспринимается в русле противопоставления пролетарской или аристократической кухни. Речь скорее идёт о семейной кухне, о кухне с применением старинных рецептов, кухне, которая была «смещена» с гастрономического пьедестала новой французской кухней, более лёгкой и менее подкрепляющей. Каждый француз теперь знает, что буржуазная кухня готовится из тушёного мяса, бургундской говядины, телятины, жареной в масле и на сильном огне, вплоть до кускуса, который, по чудесному стечению обстоятельств, стал одним из предпочитаемых французами блюд. Можно сказать, что определение «буржуазная», благодаря парадоксальному смысловому дрейфу, приобрело новое значение и может трактоваться как «народная» кухня.

Рассмотрим доминантные рецепты «буржуазной» французской кухни:

1. **Bœuf Stroganov** / Бефстроганов

Классическое блюдо буржуазной кухни во Франции, которое подаётся практически только в классических французских **брассерии** (*brasserie*). «Пивная» по-французски (по сравнению с английским *пабом*, или русским *пивбаром*) отличается традиционным интерьером и набором блюд (шукрут, тарт-фламбе и пр.), названия которых пишутся часто на грифельной доске. Это одно из любимых французами уютных мест для встречи с друзьями и гастрономического времяпровождения.

Ingrédients pour 4 personnes	Ингредиенты на 4 персоны
<ul style="list-style-type: none">• 700 g de filet de bœuf• 150 g d'oignons• 1 dl de vin blanc• 4 dl de crème liquide• 80 g de beurre	<ul style="list-style-type: none">• 700 граммов говяжьего филе• 150 граммов лука• 1 децилитр белого вина• 4 децилитра жидких сливок• 80 граммов масла

<ul style="list-style-type: none"> • 3 c à s⁵ d'huile d'arachide • 1, 5 cubes de bouillon de bœuf • Paprika • Sel fin • Poivre du moulin <p>Préparation</p> <p>Préparation des ingrédients</p> <p>Coupez la viande en morceaux de 1,5 x 4 cm. Salez-les et assaisonnez de paprika. Epluchez et émincez les oignons.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 3 стол. ложки арахисового масла • 1,5 кубиков говяжьего бульона • Паприка • Мелкая соль • Молотый перец (свежемолотый) <p>Приготовление</p> <p>Приготовление ингредиентов</p> <p>Разрезать мясо на куски размером 1,5×4 см. Посолить и приправить паприкой. Почистить лук и нарезать его тонкими ломтиками</p>
<p>Préparation</p> <p>Dans une poêle, faites chauffer l'huile et ½ du beurre. Versez la viande et saisissez-la rapidement à feu vif, il faut que l'extérieur soit coloré et l'intérieur saignant. Réservez.</p> <p>Jetez la matière grasse et faites chauffer la poêle, faites-y revenir les oignons 4 mn sans qu'ils colorent. Versez le vin blanc et faites réduire de moitié.</p> <p>Ajoutez la crème, les cubes de bouillon émiettés, 2 pincées de paprika. Fouettez et faites réduire à feu doux. Jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.</p> <p>Incorporez le beurre coupé en petits morceaux sans cesser de fouetter. Ajoutez la viande pour la réchauffez.</p>	<p>Приготовление</p> <p>На сковороде разогреть масло и ½ сливочного масла. Вывалить мясо и быстро обжарить его на сильном огне, надо, чтобы сверху было «окрашено» / покрылось лёгкой корочкой, а внутри с кровью.</p> <p>Отставьте в сторону. Положите жир и разогрейте сковороду, поджарьте лук 4 минуты, не давая ему подрумяниться. Добавьте белого вина и уменьшите огонь наполовину. Добавьте сливки, раскрошенные кубики бульона, 2 щепотки паприки. Взбейте и прожарьте (ужарьте) на слабом огне, до тех пор, когда образуется маслянистая субстанция. Вводите сливочное масло</p>

⁵ Cuiller à soupe

Vérifiez l'assaisonnement et servez aussitôt dans le plat de service chaud.	маленькими кусочками, не прекращая взбивать. Добавьте мясо, чтобы снова его разогреть. Проверьте приправленность и вскоре подавайте на тёплом блюде для раздачи.
---	--

2. **Rouelle de veau aux carottes** (букв. 'кружок телятины с морковью' = бедренная мякоть телятины с морковью).

Типичное блюдо французской семейной буржуазной кухни. Простое в приготовлении и экономичное, данное блюдо не требует много времени для приготовления. Подаётся с рисом или макаронами.

<p>Ingrédients pour 6 personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1, 3 de rouelle de veau • 1 kg de carottes • 10 petits oignons • 1 gousse d'ail • ½ bottes de persil • 2 verres de vin blanc sec • 10 g de beurre • Sel fin • Poivre du moulin <p>Préparation</p> <p>Préparation des ingrédients</p> <ul style="list-style-type: none"> • Epluchez les carottes et taillez-les en bâtonnets. • Epluchez les petits oignons. <p>Lavez le persil et séparez les queues des feuilles.</p>	<p>Ингредиенты на 6 персон</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1,3 бедренной мякоти телятины • 1 кг моркови • 10 маленьких луковиц • 1 зубок чеснока • ½ пучка петрушки • 2 стакан сухого белого вина • 10 гр. сливочного масла • Мелкая соль • Свежемолотый перец <p>Приготовление</p> <p>Приготовление ингредиентов</p> <p>Очистите морковь и нарежьте её соломкой. Очистите маленькие луковицы.</p> <p>Вымойте петрушку и отделите хвостики от листиков.</p>
Préparation	Приготовление

<ul style="list-style-type: none"> • Dans une cocotte, faites blondir⁶ un beau morceau de beurre, faites dorer la rouelle de viande de veau en la retournant sur toutes ses faces. • Ajoutez les carottes, les oignons et l'ail en chemise, les queues de persil et le vin. • Couvrez et laissez cuire 1 h. • Ouvrez la cocotte, salez et poivrez, rallongez⁷ le jus s'il est évaporé et remettez à cuire 1 heure en découvrant la cocotte dans les 10 dernières mn de cuisson. • Sortez la rouelle de veau et découpez-la en morceaux. • Dressez sur un plat entourée de ses légumes et napez chaque légume de son jus de cuisson. 	<p>В чугунной кастрюле (гусятнице) блондируйте большой кусок сливочного масла, поджарьте телятину до золотистой корочки, переворачивая по всем сторонам. Добавьте морковь, лук и чеснок «в рубашке», хвостики петрушки и вино. Накройте и дайте повариться 1 час. Откройте кастрюлю, посолите и поперчите, добавьте сок, если он выпарился, и снова поставьте вариться на 1 час, открыв кастрюлю за 10 мин. до выключения.</p> <p>Достаньте телятину и порежьте на куски.</p> <p>подавайте на блюде в окружении своих овощей и покройте каждый овощ соком от варки.</p>
--	--

3. Poularde pochée en gelée (букв. 'пошированная пулярка в желе')

Это блюдо является классическим элементом для кухни XIX века. Готовить предпочтительнее для buffets, так как способ подачи блюд в желе устарел. Приготовление не представляет трудностей. Если не удаётся добыть заднюю часть телёнка студенистой фактуры, то можно использовать готовый желатин. Начинать приготовление лучше за сутки до подачи на стол.

Ingrédients pour 6 personnes	Ингредиенты на 6 персон
-------------------------------------	--------------------------------

⁶ **Blondir**, faire **rissoler** faiblement dans un **corps gras** oignon, ail, échalotes jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde. **Blondir**, des amandes effilées qui se colorent dans la poêle antiadhésive, sans corps gras. **Blondir** c'est, faire prendre couleur à la farine dans du beurre fondu pour confectionner **un roux blond** (блондир, подрумянивать в жиру / липидах)

⁷ Ajouter un liquide (eau, fond, vin, bouillon, etc.) à une préparation trop liée ou trop réduite. L'opération la rend plus fluide, mais atténue également sa saveur

<ul style="list-style-type: none"> • 1 poularde de 1, 8 kg • 2 l de fond de veau⁸ • 1 branche d'estragon • 1 ou 2 paquets de gelée (facultatif) 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 пулярка весом 1,8 кг • 2 литра телячьего фондево • 1 веточка эстрагона (тархуна) • 1 или 2 пакетика желе (факультативно)
<p>Préparation</p> <p>La veille:</p> <p>Placez la poularde dans une casserole haute la contenant juste.</p> <p>Mouillez⁹ à hauteur de fond de veau, riche en principes gélatineux (os et pieds).</p> <p>Portez à ébullition, écumez et faites pocher¹⁰ à tous petits frémissements.</p> <p>Préparation</p> <p>Sortez la poularde de la casserole et placez-la dans une terrine étroite au fond de laquelle est placée la branche d'estragon pour que la poularde puisse refroidir entièrement dans son jus.</p> <p>Versez le fond de manière à recouvrir la poularde.</p> <p>Le jour même:</p> <p>Découpez la poularde refroidie totalement et disposez les morceaux dans une coupe en cristal ou en verre.</p>	<p>Приготовление</p> <p>Накануне:</p> <p>Поместите пулярку¹¹ в высокую кастрюлю под размер курицы.</p> <p>Залейте вровень фондево, богатое желатиновыми компонентами (кости и ноги).</p> <p>Довести до кипения, снять пену и пошировать в едва кипящей воде.</p> <p>Приготовление</p> <p>Достаньте пулярку и поместите её в узкую миску, где на дно поместите веточку эстрагона, чтобы пулярка охладилась в собственном соку.</p> <p>Вылейте фондево, чтобы закрыть пулярку.</p> <p>В этот же день:</p> <p>Разрежьте полностью охлаждённую пулярку и расположите куски в хрустальной или стеклянной вазе.</p> <p>Полейте фильтрованным фондево и</p>

⁸ Le **fond de veau** est une préparation classique qui sert de base à de nombreuses sauces onctueuses dont les veloutés et la demi-glace. Il est préparé à partir d'os de veau, de légumes et d'**aromates**, auxquels on ajoute de l'eau. Le tout mijote doucement durant quelques heures puis est filtré.

⁹ добавлять воды при жарении; разбавлять водой.

¹⁰ Поместить в закипающую воду и продолжить термическую обработку до желаемого уровня готовности. Можно пошировать в молоке, в сиропе, в коротком бульоне, в вине.

¹¹ жирная откормленная курица.

Recouvrez-la avec le fond filtré et tenez au frais jusqu'au moment de servir.	держите в холодильнике до момента подачи на стол.
--	---

4. **Fèves à la bourgeoise** (букв. ‘бобы по-буржуазному’).

Традиционный рецепт, на что указывает внешняя форма номинанта (*à la bourgeoise*). Бланшированные бобы разогреваются вместе с ароматами, и затем делается лезон с яйцами и сметаной (сливками). Это очень питательное и самодостаточное блюдо.

<p>Ingrédients pour 6 personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2,5 kg de Fèves fraîches • 25 g de beurre • 1 bouquet de persil plat • Quelques tiges de cerfeuil¹² • 1 brin de sarriette¹³ • Ciboulette¹⁴ • ½ c à café de farine • 1 verre de bouillon de volaille • 3 c à s de crème fraîche • 3 jaunes d'œufs 	<p>Ингредиенты для 6 персон</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2,5 кг свежих бобов • 25 гр. сливочного масла • 1 пучок плоской петрушки • Несколько стеблей кервеля • Одну веточку чабера • Лук-скорода • ½ чайной ложки муки • 1 стакан бульона из птицы • 3 столовые ложки сметаны • 3 желтка
<p>Préparation des ingrédients</p> <p>Écossez¹⁵ les fèves, faites-les blanchir 3 mn dans de l'eau bouillante, égouttez¹⁶ et rafraichissez-les sous l'eau froide et ôtez le</p>	<p>Приготовление ингредиентов</p> <p>Полушите бобы, бланшируйте 3 мин. в кипящей воде,</p>

¹² кервель – трава для гурманов, нежный аромат аниса и петрушки / дикая петрушка, купырь

¹³ чабер садовый душистый

¹⁴ лук-скорода

¹⁵ лущить (горох, бобы и пр.)

¹⁶ сцеживать

<p>tégument (покров, оболочка). Réservez au chaud. Lavez et ciselez¹⁷ le persil, le cerfeuil et la ciboulette. Dans un bol, cassez les œufs et délayez avec la crème fraîche. Préparation Dans une casserole, faites fondre le beurre, versez-y les fèves, les herbes aromatiques, effeuillez la sarriette. Faites cuire 2 mn, puis versez la farine et délayez avec le bouillon. Faites cuire en remuant, quand le mélange épaissit, versez les œufs et la crème. Remuez et faites chauffer doucement. Versez dans un plat de service et servez [https://www.epicurien.be/recettes/plats/cuisine-francaise-france/recettes-cuisines-bourgeoises.asp].</p>	<p>сцедите и остудите под холодной водой и удалите оболочки. Поставьте в тепло. Вымойте петрушку, кервель и лук-скороду и нарежьте их тонкими пластинками. В миску разбейте яйца и разбавьте сметаной. Приготовление В кастрюле растопите сливочное масло, поместите туда бобы, ароматические травы, оборвите листочки чабера. Варить 2 мин., затем насыпьте муку и разбавьте бульоном. Варите, помешивая, когда смесь станет плотной, выложите яйца и сливки. Перемешайте и слегка нагрейте. Поместите на раздаточную тарелку и подавайте.</p>
---	---

Как видим, вышеприведённые рецепты имеют классическую дискурсно-композиционную структуру, состоящую из **заголовка, предисловия автора, ингредиентов, текста описания приготовления и способа подачи блюда**. Отметим, что французский текст избыточно информативен, наполнен

¹⁷ нарезать тонкими пластинками перпендикулярно корням, остановиться за несколько мм до корня.

чрезмерным количеством лексического материала. Краткость не всегда соблюдается.

Итак, вышеуказанные рецептурные фрагменты не содержат специальную терминологию региона происхождения продукта, что говорит о высокой степени универсальности «буржуазной кухни». Сохраняется предельное внимание к ингредиентам и к эстетике перцепции и подачи блюд. Также присутствует относительно точное описание кухонной утвари, а разговорные стилистические элементы практически отсутствуют. Как видим, рассмотренные рецепты отражают прагматико-эстетическую позицию автора по отношению к приготовлению и подаче блюд «плотной» самодостаточной кухни общефранцузского типа. Номинанты ингредиентов не представляют трудностей для расшифровки, так как известны каждому носителю национального языка.

2.3. Высокая гастрономия, высокая мода и «искусство жизни»

Кухня любой страны тесным образом связана с типологией мировосприятия её обитателей, особенностей культуры времяпровождения, моделями коммуникативного поведения и спецификой вербального инструментария, обслуживающего те или иные стереотипные коммуникативные ситуации. Схематизированные образы-представления индивида часто активизируются при восприятии (созерцании) объектов окружающего мира, а также посредством языковых структур (единиц), сопровождающих тот или иной фрейм, в нашем случае речь идёт о фрейме «*art de vivre*» (искусство жизни). Мы считаем, что данный фрейм, функционирующий на уровне ключевого концепта «*plaisir-beauté-vérité*», обладает ярко выраженными национально-культурными признаками в качестве неотъемлемой части когнитивно-коммуникативного багажа французской нации.

Так, для любого француза важнейшим элементом эстетики восприятия жизни является визуальный концепт «красота руки» (*beauté de la main*), созерцание которой способствует активизации всех пяти чувств: зрения, слуха, вкуса, обоняния и осязания. Речь идёт о красоте жеста не только непосредственного создателя гастрономических шедевров (повара или кулинара), но и производителя исходного материала, иными словами продуктов (садовника, овощевода, животновода), а также участников обслуживания клиентуры (метрдотеля и сомельё).

Красота руки = метафора, отражающая красоту жеста / деятельности / профессии, вербализующаяся в высокочастотных французских фраземах-речениях, ассоциирующихся с частями человеческого тела и продуктами питания: *beauté du geste* (красота жеста); *mettre la main à la pâte* (‘поместить руку в тесто’ = принять активное участие, приложить руку).

Французский концепт «искусство жизни» с точки зрения гастрономии складывается как минимум из четырёх составляющих, упомянутых выше, которые могут быть отражены в приведённой ниже таблице редуцированного типа:

исходный продукт	обработка	сервировка / подача	сопровождение
<i>légumes</i> (овощи)	<i>salade niçoise</i>	<i>assiette / fourchette / cuiller / sauce ...</i>	<i>vin blanc / appellation contrôlée</i>
<i>viande</i> (мясо)	<i>bifteck saignant</i>	<i>assiette de service / légumes de saison ...</i>	<i>vin rouge</i>
<i>poisson</i> (рыба)	<i>sole</i>	<i>assiette de service / friture</i>	<i>vin blanc</i>

Стремление к достижению гармонии между четырьмя элементами: (садовником, поваром, метрдотелем и сомелье́), проявляется в отношении французов к кухне, как к высокой моде. В этом смысле интересным и продуктивным сточки зрения исследовательских задач нашей работы представляется выявление семиотической параллели между гастрономией и высокой модой.

Рука модельера, как и рука кулинара, играет определяющую роль в создании конечного продукта: модели платья и рецептурного блюда. Внешний вид рук мастера должен быть эстетически привлекателен, пальцы чисты и ухожены. Решающее значение имеют ногти, но если у модельера это, прежде всего, изысканный маникюр, то у повара аттрактивность базируется на чистоте и здоровом цвете кожи. Ухоженные ногти (идеальный маникюр или аккуратно постриженные ногти) – синоним безукоризненной гигиены. Рука мастера-профессионала является своеобразной визитной карточкой качества его ремесла: *doigts d'or* (букв. ‘золотые пальцы’ = золотые руки); *cordon bleu* (букв. ‘голубая подвязка’ = искусный повар); *maître coq* (шеф-повар); *maître-ouvrier* (мастер профессии) и др.

При этом важно чёткое соблюдение «ритуала» приготовления: **назначение** (антре / основное блюдо / десерт / сырная тарелка), **запах, вкус, внешний вид, сервировка**. Нельзя пропускать этапы, без выполнения первой части (первого шага, второго – каждого) никогда нельзя дойти до последней финальной точки (*cerise sur le gâteau*¹⁸). Всё должно быть красиво и приятно. Вкус должен быть насыщенным, а не маловыразительным. Когда блюдо / рецепт оказывается на тарелке, важен визуальный аспект. В готовом блюде всё должно говорить само за себя, чтобы создать верное представление о французской гастрономии, которая пользуется известностью и признанием во всём мире. При этом не все понимают, что конкретно она собой представляет. Однако любого человека живо интересует, что именно находится у него в тарелке.

¹⁸ вишня на торте: последний штрих, финальный аккорд, «лучше быть уже не может» / *ирон.* последняя капля

Французские шефы говорят, что здесь нет никакой хитрости, просто надо знать рецепты и технологии их приготовления [Эскоффье 2011]. Это «лукавство» французских кулинаров сродни ответу великого пианиста Рубинштейна на вопрос о том, как ему удаётся так гениально играть на инструменте. Николай Григорьевич ответил, что самое главное – вовремя попадать на нужные клавиши. По мысли французов, секрет хорошего блюда состоит в гармоничном сочетании всех четырёх ингредиентов: качественного продукта, адекватного рецепта, грамотной сервировки и хорошо подобранного вина.

Основная задача, по мысли Алена Дюкасса, – организация питания (*mise en scène de la nourriture*), искусство подачи на стол (*dressage et présentation*), превосходное обслуживание, богатство и разнообразие винного погреба (*richesse de la cave*). Всё это отличительные черты французских ресторанов высокой кухни. Роскошь – это возможность достичь совершенства в своей профессиональной деятельности, ведь за словом «роскошь» стоит работа огромного количества мастеров, необходимых для функционирования великолепных ресторанов [Ducasse 2010].

Французские модельеры высказываются в подобном духе, используя схожий лексический состав дискурса. Прежде всего, помимо роскоши имеет огромное значение природная элегантность и французский хороший вкус. В своих первых коллекциях я хотел продемонстрировать образ сильной и одновременно хрупкой женщины. Эскизы будущих моделей концептуально идентичны рецептам будущих блюд, но если их некому воплотить их в жизнь, то они так и останутся эскизами и рецептами. Важно иметь очень хорошую команду (швей и дизайнеров или поваров и помощников), чтобы работа была основана на гармонии и взаимопонимании. Желательно, чтобы рабочая атмосфера была сродни религиозной, в суете можно наделать много ошибок. Количество профессий, как в модельном, так и в кулинарном деле, имеет высокие качественные и количественные параметры, и, как правило,

это связано с кропотливым ручным штучным трудом [https://fr.wikipedia.org/wiki/Stéphane_Rolland].

Даже неполный перечень наименований специальностей в рассматриваемых областях человеческой деятельности красноречиво указывает на комплексность и «высокую» сложность двух ремёсел:

Высокая мода: *вышивальщица, скорняк, сапожник, закройщик, швея* и мн. др.

Высокая кухня: *фритюрье, патиссье, легюмье, ротиссье, сомелье* и мн. др.

Эти две области человеческой активности обладают притягательной силой для каждого француза, не только потому, что они берут начало в национальной истории страны. Структура гастрономии и высокой моды близка к экзистенциальной модели восприятия современными французами действительности, тем более в эпоху глобальной нивелировки и «либерализации» традиционных ценностей.

По мысли Алена Дюкасса надо уметь заново открыть для себя вкус, например, хлеба из уникальной французской булочной, и добавить к нему скажем немного шпика от крестьян из центральной Франции. То же самое касается морепродуктов, телятины, моркови или овощей. Тут нет ничего нового, всё это результат работы на протяжении длительного времени. Надо вернуться к основам, к кухне с узнаваемым сильным вкусом продуктов. Надо убрать всё лишнее и заново открыть для себя чистый вкус. Всё должно быть честно, это значит, что изменилась атмосфера, в которой мы поглощаем пищу [Ducasse 2010].

По мнению известных французских дизайнеров, деятели высокой моды и высокой кухни совершенствуют свой инструментарий, при этом совершенствуется освещение, меняется кухонная утварь. Всё чаще используются приборы из позолоченного серебра работы французских мастеров. Здесь царит гармония между абсолютной роскошью (*luxe absolu*) и деревенской простотой (*rusticité*). В этом смысле Франция – парадоксальная

страна, сочетающая в своём развитии эти две категории, которые могут рассматриваться с точки зрения оксюморонных отношений. Традиционно роскошь и деревенскость – несовместимые понятия, а во Франции они сосуществуют, и креативно сосуществуют, также как и аллегорический символ страны, петух, ногами он в навозе, а голова тянется к высокой песне.

В современном французском кулинарном дискурсе термин «высокая кухня» (*Haute Cuisine*) появился относительно недавно. До недавнего времени во французском языке употреблялось словосочетание «великая / большая кухня» (*Grande Cuisine*). Попробуем проследить семантический дрейф лексемы *cuisine* (кухня) по направлению к дискурсу Высокой Моды.

В последние десятилетия мода становится репрезентационной моделью (имитационной матрицей) для французской гастрономии. Интересным с семиотической точки зрения представляется высказывание Кристиана Диора: *Vous savez, tout ce qui concerne la bouffe¹⁹ m'intéresse, je connais beaucoup de recettes et un jour on ne sait jamais, je pourrais peut être faire, qui sait, du jambon Dior, du rosbeef Dior* (Вы знаете, всё, что касается еды меня интересует, я знаю много рецептов и может быть однажды, кто знает, я смог бы создать **ветчину Диор, ростбиф Диор**) [Dior 2011].

Известно, что дизайнеры высокой моды использовали гастрономические детали в своём творчестве, но это были только детали, но не прямое сотрудничество с шефами. В современной Франции мир гастрономии всё чаще использует термины моды (модонимы), до такой степени, что великие кулинары приглашаются на дефиле модельеров роскошной одежды. С недавнего времени сами шефы организуют дефиле продукции, приготовленной по своим оригинальным рецептам. Так, в Париже в 2010 году было организовано «Дефиле Высоких Пирожных» (*Défilé de Haute Pâtisserie*), где были показаны (и можно было дегустировать впоследствии) лучшие образцы изделий французских кондитеров.

¹⁹ стилистически сниженный термин = букв. 'жратва'

Таким образом, в современной Франции отмечается тенденция к семиотическому сближению мира высокой кухни и высокой моды. Концепты «кухня» и «мода» объединяются в триаду с французским концептом «искусство жизни» на базе синестезии чувственности и рациональности. Данная тенденция прямо не касается гастрономических пристрастий простых французов, но, вместе с тем, модные тренды начинают разрабатываться в области кулинарии всеобщего потребления. Следует отметить, однако что традиционная французская и региональная кухня продолжает сохранять свою аутентичность и неповторимость благодаря креативной эволюции гастрономического искусства, отражающегося в разнообразии языковых средств рецептурного дискурса и инновационных свойств кулинарной терминологии.

2.4. Обыденная коммуникация французов и густатонимы

История французской гастрономии, как часть народных традиций, связана как указывалось выше с понятием «искусство жизни» (*art de vivre; plaisir-beauté-vérité*), которое можно рассматривать как скреп социальных и культурных отношений, почти как своеобразную национальную идею Французской республики. Речь идет, прежде всего, о **специфически французском** удовольствии от общения, встречи, искусства застольной беседы, о котором королева Марго пишет ещё в XVI веке: *La table est le lieu où ceux de ce pays communiquent avec le plus de franchise* (Стол – это место, где те, кто живёт в этой стране, общаются с наибольшей искренностью). Это явление проявляется также в очень развитом кулинарном вокабулярии, о котором говорит известный шеф Тьерри Маркс: *il n'est pas de mets qui ne suscite de mot* (не существует блюд, которые не вызывали бы соответствующих им слов).

Дух французской коммуникативной щедрости (*partage*) преодолевает социальные расслоения, и как пишет Брилья-Саварен в знаменитой книге «Физиология вкуса / *Physiologie du goût*» (подзаголовок: Медитации трансцендентальной гастрономии = *Méditations de gastronomie transcendante*): *Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours; il peut s'associer à tous les plaisirs et reste le dernier pour nous consoler de leur perte* (Удовольствию от хорошего стола все возрасты покорны, при любых условиях, во всех странах и каждый день; этот вид удовольствия может ассоциироваться с любым удовольствием и остаётся последним, чтобы нас утешить в случае их утраты).

Пространство гастрономической социальности имеет различные форматы: интимный ужин в узком семейном кругу, корпоративный банкет, обед на двоих или дружеская пирушка. Как говорят французы «*manger ensemble*» (есть вместе) – это наше всё, и это высказывание отражает неустрашимый социальный ритуал, связанный с праздничными моментами нашей жизни. При этом следует отметить тот факт, что во Франции сформировалась тесная связь между «учёной кухней» (*cuisine savante*) шеф-поваров королевского двора и народной, семейной и местной кухонь. Интерес и даже страсть французов к своему гастрономическому достоянию и преимущества проявляется в различных типах дискурса:

- устная форма и интимного / задушевного дискурс «семейных рецептов» (*recettes de familles*);

- дискурс бистро, формат традиционных, буржуазных или модных ресторанов, а также продуктовых рынков, которые являются местами сокровенных бесед, как в городах, так и деревнях;

- кулинарная литература, которая имеет такую же давнюю историю как и сама французская кухня, продолжает динамично развиваться и быть очень популярной и в наши дни (книги рецептов, тайны кулинарии, биографии великих шефов, научные монографии, книги о вине и десертах, региональной и экзотической кухне ...);

- дискурс гастрономических гидов, в частности знаменитый и авторитетный Гид Мишлен (впервые опубликованный в 1900 году), который является путеводителем по гастрономическим заведениям, туристическим местам высокой кухни и гастрономических открытий;

- публикации гастрономических ассоциаций, клубов и братств, которые прославляют и защищают французские блюда, продукты и вина: «Великое Братство Кассуле» (*Grande Confrérie du cassoulet de Castelnaudary*), «Присяжные Сент-Эмильона» (*la Jurande de Saint-Émilion*), «Мушкетёры Арманьяка» (*les Mousquetaires de l'Armagnac*) и др. Нельзя не упомянуть «Академию гастрономов» (*Académie des Gastronomes*), созданную великим шефом *Курновски* в 1928 году;

- дискурс телевизионных передач, посвящённых огромному количеству кулинарных тем, от лёгких завтраков, до великих рецептов французской кухни;

- многочисленные специализированные журналы и интернет-сайты, расцветшие в последние десятилетия.

Перечисленные форматы гастрономического дискурса не только популяризируют французскую кухню, но и создают информационное и виртуальное пространство специфического существования для миллионов франкофонов по всему миру.

Рассмотрим элементы обыденного дискурса французов, который наполнен кулинарной лексикой и фразеологией, которая часто не воспринимается как таковой, а является неотъемлемой частью каждодневного дискурсного существования носителей языка Мольера и Корнеля.

Так, для обозначения частей человеческого тела и человеческих качеств используется следующая кулинарная лексика:

Голова (*tête*) = *beignet / citrouille / courge / patate* и пр.

Глупый человек (*personne stupide*) = *cornichon / concombre / citrouille / courge / bête comme un pot / une carafe / bête comme un hareng saur* и пр.

Скверная ситуация (*mauvaise situation*) = *béchamel / mēlasse / purée* и пр.

Следующие примеры фразеологии с элементами гастрономии также адекватно характеризуют современный обыденный дискурс французов:

Une bonne cuisine est l'engrais d'une conscience pure / Plus il y a de cuisinières moins la soupe est bonne / Il n'y a pas de pot sans couvercle²⁰ / chanter comme une casserole / manger le caviar à la louche²¹ / belle fourchette / bailler comme une huitre /

Интересным культурологическим и дискурсным явлением современного французского языка может считаться использование в разговорной речи элементов **жаргона мясников** (*le louchébet*), который оформляется в устной форме на бойнях парижского пригорода Ла Вилетт ещё в XIX веке. Основой этого жаргона является арго преступного мира, одной из функций которого выступает создание языковых форм, понятных только посвящённым.

Принцип «шифрования» прост и примитивен: первая буква исходного слова заменяется на букву *L*, затем первая буква ставится в конец нового слова и добавляются преимущественно арготические суффиксы: *-é, -em, -oque ou -uche*. Между деформированными таким образом словами вкрапляются обычные нормативные слова, что придаёт дискурсной коммуникации «забавную» тональность. Так, *s-ac* превращается в *l-ac-s-é, b-oucher* в *l-oucher-b-em, j-argon* в *l-argon-j-i* и т.д. До сих пор французские мясники используют данные приёмы в речи:

- argot = *largomuche*
- à poil = *à loilpé*
- bonjour = *lonjourbet*
- boucher = *louchébet*
- client = *lienclès*
- café = *laféquès*
- combien = *lombienquès*
- comprend = *lomprenquès*

²⁰ о родственных душах

²¹ быть очень богатым

- (en) douce = *(en) loucedé*
- femme = *lamfé* ou *lamdé* (*lamdé* точнее – «dame»)
- fou = *louf* (*loufoque*)
- gaffe (attention) = *lafgué*
- garçon = *larsonquès*
- gitan = *litjoc*
- gigot = *ligogem*
- maquereau = *lacromuche*
- monsieur = *lesieumic*
- morceau = *lorsomic*
- paquet > pacson = *lacsonpem*
- pardessus = *lardeuss* (*lardeussupem*)
- pardon = *lardonpem*
- parler = *larlépem*
- pas = *dans le lap* (dans l'expression *lomprenquès dans le lap*)
- patron = *latronpem* ou *latronpuche*
- porc = *lorpic*
- pourboire = *lourboirpem*
- putain (prostituée) = *lutinpem*
- sac = *lacsé*
- toqué = *locdu* [Alliot 2009]

«Лушебем» – это в основном устный язык с очень вариативной орфографией, тем не менее, он ходит в активный фонд современного французского дискурса:

- cher = *lerche* (обычно употребляется в форме отрицания: *pas lerche*)
ou *lerchem*
- en douce = *en loucedé* ou *en loucedoc*
- fou = *loufoque*
- portefeuille = *larfeuille* ou *lortefuillepem*

- *filou* = *loufiah* (подозрительный тип / *унич.* официант / подавальщик / лакей / дворецкий)
- *à poil* = *à loilpé* (с.-à-d. nu) [ibid.]

Интересно, что данный закамуфлированный язык использовали бойцы французского Сопротивления в годы Второй мировой войны. В настоящее время он достаточно часто используется в литературе, театральных и песенных текстах следующих известных национальных авторов: Реймон Кено, Альфонс Будар (писатели), Акенатон (рэпер), Филип Марлю (певец), Люси Пьерра-Пажо (писатель для юношества, сценарист)

В рамках нашего исследования нельзя обойти вниманием информационное «изобретение» последних лет – **кулинарные мемы французской лингвокультуры**, которые по нашему мнению являются не отлько неотъемлемой частью коллективного бессознательного франкофонии, но и имеют чёткий языковой формат «сознательных» манифестаций на уровне устойчивого фразеологического и паремического фонда французской лингвокультуры.

Мемы, по мысли создателя термина Рихарда Земона, есть единицы информации, которые ведут себя как гены. Изначально термин выглядел чуть иначе («мнем»), затем в 1976 году был видоизменён Ричардом Доккинзом и стал современным «мемом» [Доккинз 2013]. До сих пор концепция британского учёного вызывает бесконечные споры, при этом общеизвестно, что термин «единица информации» может трактоваться и действительно трактуется различными учёными по-разному.

Как известно, данное понятие заимствовано из биологии, где оно обозначают репликативные способности генных структур, иными словами механизмы самовоспроизведения, создания клонированных копий. Речь идёт о крупномасштабных идеях и «незабываемых» символах концептовой природы, которые зафиксированы в памяти поколений при помощи общего информационного пространства этнокультуры.

В рамках нашей работы термин «кулинарный мем» употребляется как трендовая языковая структура гастрономической тематики, свормированная на основе устойчивых выражений, речений или паремий, составляющих когнитивную базу восприятия кухни, как самими франкофонами, так и аллофонами.

Кулинарные мемы, как культурогенные элементы памяти, относительно точно копируются от человека к человеку, в нашем случае – от француза к французу. Это происходит посредством речи (устной / письменной), а также видеоряда, ритуалов. Часть этих мемов более частотна, чем другая менее частотная часть. При этом высокая частотность – залог успешности мема.

По нашему мнению гастрономическая культура Франции базируется на десяти наиболее частотных кулинарных мемах, корреспондирующих с устойчивыми выражениями, почти «буквально» впитываемых с молоком матери:

Tomber dans les pommes (букв. ‘упасть в яблоки’ = упасть в обморок)

Rouge comme une tomate (букв. ‘красный как помидор’ = очень красный)

Raconter des salades (букв. ‘рассказывать салаты’ = говорить всякую чушь, нести ерунду, бред)

Être le dindon de la farce (букв. ‘быть индюком фарша’ = остаться в дураках, оказаться в глупом положении)

Ramener sa fraise (букв. ‘приносить свою клубнику’ = лезть куда не просят, соваться, «возникать»; выпендриваться)

La fin des haricots (букв. ‘конец фасолек’ = полный крах / пипец, дальше некуда)

Casser du sucre sur le dos de quelqu’un (букв. ‘крошить сахар на спину кому-либо’ = перемывать косточки кому-либо, злословить)

La moutarde me monte au nez (букв. ‘горчица мне поднимается в нос’ = вспылить, моча ударила мне в голову)

On n'attrape pas les mouches avec du vinaigre (букв. 'не ловят мух при помощи уксуса' = задабривать, умасливать кого-либо; лучше быть ласковым, чем наоборот; ласковый телёнок двух маток сосёт).

Pleurer comme une madeleine (букв. 'плакать как магдалена' = горько плакать; крокодильими слезами).

Несомненно, вышеприведённые фразеологизмы-мемы не отражают всего богатства кулинарных мемокомплексов французской лингвокультуры. Мы рассмотрели лишь доминантные устойчивые речения анализируемой культуры. С расширенным арсеналом языковых средств, отражающих специфику кулинарного мышления франкофонов можно ознакомиться в Приложении 1 настоящего сочинения.

Таким образом, обыденная коммуникация французского лингвокультурного сообщества отличается ярко выраженным форматом гастрономических характеристик. В современном дискурсе французов широко употребляется кулинарная лексика и фразеологизмы с элементом гастронимом, которые не всегда осознаются носителями языка как таковые. Информационное пространство французской лингвокультуры наполнено кулинарными мемами, которые отражают бессознательно-сознательно функционирующие лексические единицы гастрономической тематики и семантики.

2.5. Выводы

1. 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.

2. Буржуазная кухня относится к неотторжимому гастрономическому национальному достоянию Французской республики. Отмечаются семантические сдвиги в смысловом пространстве термина «буржуазный», который в современном французском языке «обрастает» новыми значениями, которые совпадают с сигнификатными элементами «национальный», «общефранцузский», «семейная кухня», «народная кухня». Наиболее яркими представителями буржуазной кухни являются бефстроганов, телятина с морковью, пошированная пулярка, буржуазные бобы. Номинанты ингредиентов каждого из рецептов буржуазной кухни не представляют проблем для дешифровки любому представителю франкофонии.

3. Высокая гастрономия и высокая мода представляют собой синергетический континуум, эволюционирующий в семиотическом пространстве французской лингвокультуры. Важным элементом высокой французской кухни выступает кинестетический компонент восприятия блюда. Категория «искусство жизни» является центральным концептом французской экзистенции и скрепом национальной культуры гастрономического потребления. Французская высокая кухня всё больше воспринимается как доминирующий компонент, коррелирующий с высокой модой. Базовыми связующими элементами данной корреляции выступают французская чувственность и рассудок, берущие своё начало в философском учении Декарта.

4. Обыденный дискурс французов, как на уровне каждодневной коммуникации, так и в рамках высокого стиля, «пронизан» гастрономическими терминами и фразеологизмами. Гастрономическая социальность французов простирается в рамках различных форматов

застольной коммуникации. Кулинарная тематика застольного дискурса присуща не только точечной ориентации, но и имеет распространённый дискурсный формат во всех областях французской лингвокультуры. Специфической формой существования гастрономического дискурса и терминологии выступает профессиональный жаргон мясников, единицы которого входят в активный разговорный фонд французского языка.

Заключение

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 трофической²² мифологии нации.

Современная научная литература уделяет достаточно пристальное внимание изучению гастрономического дискурса и кулинарной терминологии. Несмотря на активное эпистемологическое отношение к данному типу дискурса, разработанность гастропроблематики остаётся недостаточной и требует дополнительных исследований.

Анализ теоретической и специальной литературы показывает, что кулинарный дискурс Франции характеризуется высоким лексическим и словообразовательным потенциалом как на уровне описания гастрономических механизмов приготовления и перцепции пищевых продуктов, так и в области презентации готовых блюд.

Процессы потребления (пищи, культуры, информации и пр.) всё чаще рассматриваются как феномен дискурса – текст. Текст и дискурс выступают базовой средой для формирования глуттонического мировоззрения и коммуникации. При этом все уровни языковой и дискурсной организации (лексика, синтаксис, лексикография, фразеологический фонд, паремия, афористика, художественный текст) в рамках глуттонической тематики обладают релевантным семиотическим потенциалом для выявления

²² управляющий питанием и жизнедеятельностью организма

национально-культурных признаков французского кулинарного дискурса и терминологии. Говоря о базовом этнокультурном векторе французской гастрономии, мы приходим к выводу, что сущностные характеристики кулинарного искусства Франции могут быть выделены в рамках способов вербализации концепта «*plaisir-beauté-vérité*» в русле дискурсного функционирования рецептурных текстов и терминологии.

В ходе исследования было выявлено, что к основополагающим архетипам коллективного бессознательного французской нации можно отнести первообразные структуры, которые именуются в психолингвистике и психоанализе: *Эго* и *Маска*.

В ходе исследования было выявлено, 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. Во французском языке и дискурсе к преобладающим механизмам гастрономической коммуникации можно отнести обилие прагматических номинативных и словообразовательных моделей.

Таким образом, результаты работы подтвердили выдвинутую гипотезу о том, что язык гастрономии в своих номинативных структурах соотносится с сущностными признаками национального характера и коммуникации, а этнокультурная специфика лингво-гастрономических корреляций обусловлена доминантными культурными параметрами французского социума. Для французов ключевыми выступают амбивалентные категории рациональности и креативности, стремление к высокой эстетике гастрономического искусства и комфортной жизни в рамках общества преобладающего кулинарного потребления.

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.

ЛИТЕРАТУРА

1. Александрова, О. В. Виды пространств текста и дискурса [Текст] / О. В. Александрова, Е. С. Кубрякова // Категоризация мира : пространство и время : материалы науч. конф., Москва, 17-18 апр. 1997 г. / [Моск. гос. ун-т] ; под ред. О. В. Александровой, Е. С. Кубряковой. – М., 1997. – С. 15-26.
2. Алефиренко, Н. Ф. «Живое» слово: проблемы функциональной лексикологии [Текст] / Н. Ф. Алефиренко. – М.: Флинта: Наука, 2009. – 344 с.
3. Апресян, Ю. Д. Образ человека по данным языка: попытка системного описания [Текст] / Ю. Д. Апресян // Вопросы языкознания. – 1995. – № 1. – С. 37-67.
4. Арутюнова, Н. Д. Дискурс [Текст] / Н. Д. Арутюнова // Лингвистический энциклопедический словарь / гл. ред. В. Н. Ярцева. – М., 1990. – С. 136-137.
5. Барт, Р. Избранные работы [Текст]: семиотика. Поэтика : пер. с фр. / Р. Барт ; сост., общ. ред. Г. К. Косикова. – М.: Прогресс, 1994. – 616 с.
6. Барт, Р. Мифологии [Текст]: пер. с фр. / Р. Барт. – М. : Изд-во им. Сабашниковых, 2000. – 314 с.
7. Барт, Р. Нулевая степень письма [Текст] / Р. Барт ; пер. Г. К. Косикова // Семиотика : сб. ст., пер. / общ. ред. Ю. С. Степанова. – М., 1983. – С. 306-349.
8. Барт, Р. Основы семиологии [Текст] / Р. Барт // Структурализм: «за» и «против» : сб. ст. ; пер. с англ., фр., нем., чеш., польск., болгар. яз. / под ред. Е. Я. Басина, М. Я. Полякова. – М., 1975. – С. 114-163.
9. Бенвенист, Э. Общая лингвистика [Текст] : пер. с фр. / Э. Бенвенист ; под ред. Ю. С. Степанова. – М. : Прогресс, 1974. – 447 с.
10. Богин, Г. И. Модель языковой личности в ее отношении к разновидностям текстов [Текст]: автореф. дис. ... д-ра филол. наук: 10.02.19 / Г. И. Богин ; ЛГУ им. А. А. Жданова. – Л., 1984. – 31 с.

11. Бодуэн де Куртенэ, И. А. Введение в языковедение [Текст] / И. А. Бодуэн де Куртенэ. – 5-е изд. – Петроград: Касса взаимопомощи сл-ц В.Ж.К., 1917. – 223 с.

12. Бурдьё, П. Практический смысл [Текст] : пер. с фр. / П. Бурдьё ; общ. ред. пер. и послесл. Н. А. Шматко. – СПб. : Алетейя ; М. : Изд-во Ин-та эксперим. социологии, 2001. – 562 с.

13. Вайсгербер, Л. «Связь между родным языком и мышлением» 1930 / Вайсгербер, Л. Родной язык и формирование духа [Текст] / Л. Вайсгербер. – М., 1993.

14. Ван Дейк, Т. А. Стратегии понимания связного текста [Текст] / Т. А. Ван Дейк, В. Кинч // Когнитивные аспекты языка / сост. В. В. Петрова, В. И. Герасимова; отв. ред. М. А. Оборина. – М., 1988. – С. 234-241. – (Новое в зарубежной лингвистике: сб. ст., пер. ; вып. XXIII).

15. Васильева, В. Ф. Типология, характерология и сопоставительная лингвистика [Текст] / В. Ф. Васильева // Исследование славянских языков в русле традиций сравнительно-исторического и сопоставительного языкознания : информ. материалы и тез. докл. междунар. конф., Москва, 30-31 окт. 2001 г. / Моск. гос. ун-т, Филол. фак. – М., 2001. – С. 20-22.

16. Васильева, Н. В. Краткий словарь лингвистических терминов [Текст] / Н. В. Васильева, В. А. Виноградов, А. М. Шахнарович. – М. : Рус. яз., 1995. – 175 с.

17. Вежбицкая, А. Понимание культур через посредство ключевых слов [Текст] / А. Вежбицкая; пер. с англ. А. Д. Шмелева. – М. : Яз. славян. культуры : А. Кошелев, 2001. – 288 с.

18. Вежбицкая, А. Язык. Культура. Познание [Текст] : пер. с англ. / А. Вежбицкая; отв. ред. и сост. М. А. Кронгауз. – М. : Рус. словари, 1996. – 411 с.

19. Величко, Е. М. Русская народная кухня [Текст] / Е. М. Величко, Н. И. Ковалев, В. В. Усов. – М.: Колос, 1992. – 303 с.

20.Виноградов, В. В. О теории художественной речи [Текст] : учеб. пособие / В. В. Виноградов. – М. : Высш. шк., 1971. – 240 с.

21.Винокуров, Н. И. Феномен человеческих жертвоприношений в античное и средневековое время: по материалам ритуальных захоронений Крымского Приазовья [Текст] / Н. И. Винокуров // Боспорский феномен: погребальные памятники и святилища: материалы междунар. науч. конф., Санкт-Петербург, окт. 2002 г.: в 2 ч. / Гос. Эрмитаж, Гос. музей истории религии, РАН, Ин-т истории материальной культуры; отв. ред. В. Ю. Зуев. – СПб., 2002. – Ч. 1. – С. 189-194.

22.Воркачев, С. Г. Лингвокультурология, языковая личность, концепт [Текст]: становление антропоцентрической парадигмы в языкознании / С. Г. Воркачев // Филологические науки. – 2001. – № 1. – С. 64-72.

23.Воробьев, В. В. Лингвокультурология: теория и методы [Текст] / В. В. Воробьев. – М.: Изд-во РУДН, 1997. – 331 с.

24.Вундт, В. Проблемы психологии народов [Текст] / В. Вундт // Преступная толпа: сб. / РАН, Ин-т психологии; сост. А. К. Боковиков. – М., 1998. – С. 201-231.

25.Вундт, В. Этика: принципы нравственности. Области нравственной жизни [Текст]: пер. с нем. / В. Вундт. – 2-е изд. – М. : Либроком, 2011. – 264 с.

26.Выготский, Л. С. Воображение и творчество в детском возрасте [Текст]: психол. очерк / Л. С. Выготский. – М. ; Л. : Госиздат, 1930. – 80 с.

27.Гак, В. Г. Языковые преобразования [Текст] / В. Г. Гак. – М. : Яз. рус. культуры : А. Кошелев, 1998. – 768 с.

28.Гачев, Г. Д. Национальные образы мира: общ. вопросы. Русский. Болгарский. Киргизский. Грузинский. Армянский [Текст] / Г. Д. Гачев. – М. : Сов. писатель, 1988. – 445 с.

29.Герд, С. О специфике словообразовательного анализа в рамках одной лексической группы [Текст] / С. Герд // Очерки по словообразованию

и словоупотреблению : сб. ст. / Ленингр. гос. ун-т ; отв. ред.: Б. А. Ларин, П. А. Дмитриев. – Л., 1965. – С. 19-36.

30.Голев, Н. Д. О принципах номинации и методе их исследования [Текст] / Н. Д. Голев // Проблемы литературных жанров : материалы науч. межвуз. конф., посвящ. 50-летию образования СССР, Томск, 23-26 мая 1972 г. / Томск. гос. ун-т ; редкол.: Ф. З. Канунова [и др.]. – Томск, 1972. – С. 94-99.

31.Гольдин, В. К вопросу о структурно-семантических различиях в диалектной лексике: на материале названий построек и их частей в рус. говорах [Текст] : автореф. дис. ... канд. филол. наук / В. Гольдин ; Саратов. гос. ун-т. – Саратов, 1967. – 20 с.

32.Горелов, И. Н. Основы психолингвистики [Текст] : учеб. пособие / И. Н. Горелов, К. Ф. Седов. – 2-е изд., доп. и перераб. – М.: Лабиринт, 1998. – 256 с.

33.Гуковский, Г. А. Русская литература XVIII века [Текст] : учебник / Г. А. Гуковский. – М. : Аспект Пресс, 2003. – 452 с. – (Классич. учебник).

34.Дейк, Т. А. ван. Стратегии понимания связного текста [Текст] / Т. А. ван Дейк, В. Кинч // Когнитивные аспекты языка / сост., ред. и вступ. ст. В. В. Петрова, В. И. Герасимова. – М., 1988. – С. 153-211. – (Новое в зарубежной лингвистике : сб. ст., пер. ; вып. XXIII).

35.Демьянков, В. З. Семантические роли и образы языка [Текст] / В. З. Демьянков // Язык о языке : сб. ст. / под ред. Н. Д. Арутюновой. – М., 2000. – С. 193-270.

36.Докинз Р. Эгоистичный ген / The Selfish Gene. – М.: Corpus, 2013. – 512 с.

37.Захаров, С. В. Лингвосемиотика англосаксонской институциональной глуттонии [Текст] : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.04 / С. В. Захаров ; Волгогр. гос. ун-т. – Волгоград, 2008. – 20 с.

38.Исакова, А. А. Эволюция прагмонимического пространства: структура, семантика, прагматика: на материале соврем. механонимии

[Текст] : автореф. дис. ... д-ра филол. наук : 10.02.19 / А. А. Исакова ; [Кубан. гос. ун-т]. – Краснодар, 2008. – 46 с.

39. Карасик, В. И. Язык социального статуса [Текст] / В. И. Карасик. – М.: Гнозис, 2002. – 333 с.

40. Карасик, В. И. Языковые ключи [Текст] / В. И. Карасик. – Волгоград: Парадигма, 2007. – 520 с.

41. Караулов, Ю. Н. Русский язык и языковая личность [Текст] / Ю. Н. Караулов ; АН СССР, Отд-ние лит. и яз. – М.: Наука, 1987. – 261 с.

42. Кардинер А. Понятие базисной структуры личности как операциональный инструмент анализа в социальных науках [Текст] / А. Кардинер ; пер. В. Г. Николаева // Социальные и гуманитарные науки. Отечественная и зарубежная литература. Сер. 11. Социология. – 1998. – № 1. – С. 151-170.

43. Карцевский, С. О. Об асимметричном дуализме лингвистического знака [Текст] / С. О. Карцевский // Звегинцев В. А. История языкознания XIX-XX веков в очерках и извлечениях: [в 2 ч.] / В. А. Звегинцев. – 3-е изд., доп. – М., 1964-1965. – Ч. 2. – М., 1965. – С. 85-93.

44. Касьянова, К. О русском национальном характере [Текст] / К. Касьянова. – М. : Изд-во Ин-та нац. модели экономики, 1994. – 367 с. : ил.

45. Кибрик, А. Е. К построению лингвистической модели коммуникативного взаимодействия [Текст] / А. Е. Кибрик // Методологические проблемы искусственного интеллекта / отв. ред. И. Силдмяэ. – Тарту, 1983. – С. 8-24. – (Ученые зап. Тартуского гос. ун-та. Тр. по искусственному интеллекту ; вып. 654).

46. Клоков, В. Т. Особенности лингвокультурологического состояния франкоязычной коммуникативной среды в странах тропической Африки [Текст]: автореф. дис. ... д-ра филол. наук : 10.02.19 / В. Т. Клоков. – Саратов, 1994. – 33 с.

47.Кобозева, И. М. Лингвистическая семантика [Текст] : [учеб. пособие] / И. М. Кобозева ; МГУ. – М. : Эдиториал УРСС, 2000. – 350 с. : табл. – (Новый лингв.учебник).

48.Ковалёв, Г. Ф. Инструкция по собиранию регионального ономастического материала [Текст] / Г. Ф. Ковалёв // Край Воронежский: история и традиции: межвуз. студ. сб. / Координац. совет по делам молодежи при главе адм. Воронеж. обл., Воронеж. гос. ун-т. – Воронеж, 1996. – С. 64-65.

49.Кон, И. С. К проблеме национального характера [Текст] / И. С. Кон // История и психология : [сб. ст.] / АН СССР, Ин-т всеобщ. ист., Ин-т философии ; под ред. Б. Ф. Поршнева, Л. И. Анцыферовой. – М., 1971. – С. 122-158.

50.Корнилов, О. А. Языковые картины мира как отражения национальных менталитетов [Текст] : дис. ... д-ра культурол. наук : 24.00.04 / О. А. Корнилов. – М., 2000 – 460 с.

51.Красных, В. В. Виртуальная реальность или реальная виртуальность? [Текст]: Человек. Сознание. Коммуникация / В. В. Красных ; МГУ. – М.: Диалог-МГУ, 1998. – 350 с. : табл.

52.Кубрякова, Е. С. Начальные этапы становления когнитивизма [Текст]: лингвистика – психология – когнитивная наука / Е. С. Кубрякова // Вопросы языкознания. – 1994. – № 4. – С. 34-47.

53.Кубрякова, Е. С. От концептуальной структуры – к семантике языкового знака [Текст] / Е. С. Кубрякова // От слова к тексту : материалы докл. междунар. науч. конф., Минск, 13-14 нояб. 2000 г. : в 3 ч. / Минский гос. лингв. ун-т ; отв. ред. Н. П. Баранова. – Минск, 2000. – Ч. 1. – С. 33-35.

54.Кубрякова, Е. С. Словообразование и другие сферы языковой системы в структуре номинативного акта [Текст] / Е. С. Кубрякова // Wortbildung: interaktiv im Sprachsystem – interdisziplinär als Forschungsgegenstand: materialien der 3. Konferenz der Kommission für slawische Wortbildung beim Internationalen Slawistenkomitee, Innsbruck, 28.9. –

1.10.1999: Igor' Stepanovic Uluchanov zum 65. Geburtstag / International Committee of Slavists ; hrsg. I. Ohnheiser. – Innsbruck, 2000. – С. 13-26.

55. Леви-Стросс, К. Мифологии: сырое и приготовленное [Текст] / К. Леви-Стросс. – М.: FreeFly, 2006. – 398 с. – (Bibliotheca Indiana).

56. Леонгард, К. Акцентуированная личность [Текст] / К. Леонгард ; пер с нем. В. М. Лещинской. – 2-е изд., стер. – Киев: Вища шк., 1989. – 374 с.

57. Линтон, Р. Личность, культура и общество [Текст] / Р. Линтон ; пер. с англ. Л. А. Мостовой // Личность. Культура. Общество. – 2001. – Т. 3, вып. 1(7). – С. 68-86.

58. Лихачев, Д. С. Избранное [Текст]: мысли о жизни, истории, культуре : [к 100-летию со дня рожд. Д. С. Лихачева] / Д. С. Лихачев. – М.: Рос. Фонд Культуры, 2006. – 336 с.

59. Лихачев, Д. С. О национальном характере русских [Текст] : расшир. текст выступления в телевизионной передаче «Филос. беседы» / Д. С. Лихачев // Вопросы философии. – 1990. – № 4. – С. 3-6.

60. Лопатин, В. Рецензия на книгу И. С. Вахроса «Наименование обуви в русском языке». Ст. I. Древнейшие наименования до Петровской эпохи [Текст] / В. Лопатин, И. С. Улуханов // Известия Академии наук СССР. Отд-ние литературы и языка. – 1961. – Т. 20. – С. 169-175.

61. Лотман, Ю. М. Бытовое поведение и типология культуры в России [Текст] // Культурное наследие Древней Руси. Истоки, становление, традиции / Ю. М. Лотман. – М.: Наука, 1976. – С. 286-292.

62. Лотман, Ю. М. Беседы о русской культуре [Текст] : быт и традиции рус. дворянства (XVIII – нач. XIX в.) / Ю. М. Лотман. – СПб. : Искусство, 1994. – 399 с.

63. Лотман, Ю. М. Семиосфера [Текст] : [сб.] / Ю. М. Лотман. – СПб. : Искусство, 2000. – 703 с.

64. Лурия, А. Р. Основные проблемы нейролингвистики [Текст] / А. Р. Лурия. – М. : Изд-во МГУ, 1975. – 254 с.

65. Лурье, С. В. Историческая этнология [Текст] : учеб. пособие для вузов / С. В. Лурье. – М.: Аспект Пресс, 1997. – 445 с. – (Открытая книга. Открытое сознание. Открытое общество).

66. Маслова, В. А. Лингвокультурология [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. А. Маслова. – М.: Академия, 2001. – 208 с. – (Высш. образование).

67. Матезиус, В. О. лингвистической характерологии: на материале соврем. англ. языка [Текст] / В. О. Матезиус // Контрастивная лингвистика : [сб. ст.] / сост. В. П. Нерознак ; общ. ред. и вступ. ст. В. Г. Гака. – М., 1989. – С. 18-26. – (Новое в зарубежной лингвистике; вып. XXV).

68. Мейли, Р. Структура личности [Текст] / Р. Мейли // Экспериментальная психология: [сб.ст. : пер.с фр.] / ред. и сост.: П. Фресс, Ж. Пиаже; предисл. и общ. ред. А. Н. Леонтьева. – М., 1975. – Вып. 5. – С. 228-248.

69. Мертон, Р. К. Социальная теория и социальная структура [Текст] / Р. К. Мертон ; [пер. с англ. Е. Н. Егоровой и др. ; науч. ред. З. В. Каганова]. – М. : АСТ : АСТ МОСКВА: Хранитель, 2006. – 873 с. : табл. – (Социология).

70. Мертон, Р. К. Явные и латентные функции [Текст] / Р. К. Мертон // Американская социологическая мысль: тексты / под ред. В. И. Добренькова. – М., 1996. – С. 393-461.

71. Миронова, Н. Н. Дискурс – анализ оценочной семантики [Текст] : учеб. пособие по языкознанию / Н. Н. Миронова. – М. : НВИ : Тезаурус, 1997. – 157 с. – (Учеб. лит.).

72. Нерознак, В. П. Лингвистическая персонология: к определению статуса дисциплины [Текст] / В. П. Нерознак // Язык. Поэтика. Перевод : [сб. ст. к 50-летию С. Ф. Гончаренко] / отв. ред. В. П. Нерознак. – М., 1996. – С. 112-116. – (Ученые записки / Моск. гос. лингв. ун-т ; вып. 426).

73. Олянич, А. В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации: семантико-семиот. характеристики [Текст] / А. В. Олянич // Массовая культура на рубеже XX-XXI веков: человек и его дискурс : сб. науч. тр. / РАН, Ин-т языкознания. – М., 2003. – С. 167-201.

74. Олянич, А. В. Презентационная теория дискурса [Текст] / А. В. Олянич. – М. : Гнозис, 2007. – 407 с.

75. Пастуро, М. Повседневная жизнь Франции и Англии во времена рыцарей Круглого стола [Текст] / М. Пастуро ; пер. с фр. М. О. Гончар. – М. : Мол. гвардия : Классик, 2001. – 239 с. – (Живая история: повседневная жизнь человечества).

76. Пеньковский, А. Б. Очерки по русской семантике [Текст] / А. Б. Пеньковский. – М. : Яз. славян. культуры, 2004. – 460 с. – (Studia philological).

77. Подольская, Н. В. Словарь русской ономастической терминологии [Текст] / Н. В. Подольская ; отв. ред. А. В. Суперанская ; АН СССР, Ин-т языкознания. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Наука, 1988. – 187 с.

78. Политическая психология [Текст] : учеб. пособие для вузов / под общ. ред. А. А. Деркача, В. И. Жукова, Л. Г. Лаптева. – М. : Акад. проект ; Екатеринбург : Деловая кн., 2001. – 858 с.

79. Потебня, А. А. Из записок по теории словесности [Текст] / А. А. Потебня. – Харьков : изд. М. В. Потебни, 1905. – IV, 652 с.

80. Похлебкин, В. В. Занимательная кулинария [Текст] : советы и рекомендации всемир. извест. кулинара / В. В. Похлебкин. – М. : Центрполиграф, 2003. – 236 с.

81. Похлебкин, В. В. Национальные кухни наших народов [Текст] / В. В. Похлебкин. – М. : Центрполиграф, 2004. – 329 с.

82. Прохоров, Ю. Е. Национальные социокультурные стереотипы речевого общения и их роль в обучении русскому языку иностранцев [Текст] / Ю. Е. Прохоров. – 5-е изд. – М. : URSS : ЛКИ, 2008. – 224 с.

83. Романова, Т. П. Система способов словообразования рекламных собственных имен [Текст] / Т. П. Романова // Вестник Самарского государственного университета. Гуманит. вып. – Самара, 2007. – № 5/2 (55). – С. 204-214.

84.Рябова, Л. Русская и чешская цибонимия в лингвокультурологическом аспекте [Текст] : дис. ... magister artium (славян. филология). – Тарту, 2005. – 240 с.

85.Седых А.П. КОММУНИКАТИВНЫЙ ПОРТРЕТ НИКОЛЯ САРКОЗИ // Политическая лингвистика. 2011. № 2. С. 49-53.

86. Седых А.П. О персонификации французской культуры // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2011. № 2. С. 154-156.

87. 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.

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

89. Седых А.П. Интерпретация современной французской прозы / А.П. Седых, Л.М. Бузинова: Учебное пособие. – М.: Издательство «Спутник +», 2018. – 108 с.

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

91. Сепир, Э. Избранные труды по языкознанию и культурологии [Текст] / Э. Сепир; пер. с англ. под ред. и с предисл. А. Е. Кибрика. – М. : Прогресс : Универс, 1993. – 654 с. : ил. – (Филологи мира).

92. Сидорова, Л. Г. Индоктринация: этический анализ [Текст] : дис. ... канд. филос. наук : 09.00.05 / Л. Г. Сидорова. – СПб., 2005. – 159 с. : ил.

93.Сиротинина, О. Б. Хорошая речь: сдвиги в представлении об эталоне [Текст] // Русский язык сегодня : [сб. ст.] / РАН, Ин-т рус. яз. им. В.В. Виноградова ; отв. ред. Л. П. Крысин. – М., 2000- . – Вып. 2 : Активные языковые процессы конца XX века : тез. докл. междунар. конф. IV Шмелевские чтения, Москва, 23-25 февр. 2000 г. – М., 2003. – С. 519-525.

94. Скаличка, В. Типология и сопоставительная лингвистика [Текст] / В. Скаличка; пер. с чеш. Н. Н. Попова // Контрастивная лингвистика: [сб. ст.] / сост. В. П. Нерознак ; общ. ред. и вступ. ст. В. Г. Гака. – М., 1989. – С. 27-31. – (Новое в зарубежной лингвистике; вып. XXV).

95. Снитко, Т. Н. Предельные понятия в Западной и Восточной лингвокультурах [Текст] / Т. Н. Снитко. – Пятигорск : Изд-во Пятигор. гос. лингв. ун-та, 1999. – 156 с.

96. Соина, О. С. Феномен русского морализаторства [Текст] : этич. очерки / О. С. Соина. – Новосибирск : Наука, 1995. – 196 с.

97. Соловьев, А. Н. «Знак» vs «иероглиф» в культурно-лингвистическом дескриптивном нарративе постколониализма [Текст] / А. Н. Соловьев // Путь Востока. Культурная, этническая и религиозная идентичность : материалы VII молодеж. науч. конф. по проблемам философии, религии, культуры Востока, Санкт-Петербург, 21-23 апр. 2004 г. / С.-Петерб. гос. ун-т [и др.] ; отв. ред. А. Д. Зельницкий. – СПб., 2004. – С. 27-32. – (Symposium; вып. 33).

98. Сорокин, Ю. А. Вербальное и невербальное поведение с этнопсихологической точки зрения [Текст] / Ю. А. Сорокин // Язык и культура: сб. обзоров АН СССР / ИНИОН. – М., 1987. – С. 84-110.

99. Соссюр, Ф. де. Курс общей лингвистики [Текст] / Ф. де Соссюр ; пер. со 2-го фр. изд. А. М. Сухотина ; под ред. и с примеч. Р. И. Шор. – 4-е изд. – М. : URSS : Либроком, 2009. – 271 с. : ил. – (Лингв. наследие XX века).

100. Степанов, Ю. С. Константы [Текст] : словарь рус. культуры / Ю. Степанов. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Акад. проект, 2001. – 990 с. : ил., табл., портр., факс. – (SUMMA).

101. Стереотипы в языке, коммуникации и культуре [Текст] : сб. статей / Рос. гос. гуманит. ун-т ; [сост. и отв. ред. Л. Л. Федорова]. – М. : Изд-во РГГУ, 2009. – 597 с. : табл.

102. Стернин, И. А. Общение: с мужчинами, с женщинами, в семье [Текст] : дидакт. материал в помощь учителям / И. А. Стернин ; Запад.-Урал. учеб.-науч. центр. – Воронеж ; Пермь : ЗУУНЦ, 1999. – 73 с.

103. Султаньяев, О. А. Об основах положительной экспрессии в казахских именах [Текст] / О. А. Султаньяев // Антропонимика : сб. ст. / АН СССР, Ин-т языкознания ; ред.: В. А. Никонов, А. В. Суперанская. – М., 1970. – С. 74-77.

104. Суперанская, А. В. Возвращаясь к общей теории имени собственного [Текст] / А. В. Суперанская // Номинация. Предикация. Коммуникация : сб. ст. к юбилею проф. Л. М. Ковалевой / Иркут. гос. экон. акад., Иркут. гос. лингв. ун-т ; отв. ред. А. В. Кравченко. – Иркутск, 2002. – С. 7-19.

105. Телия, В. Н. Коннотативный аспект семантики номинативных единиц [Текст] / В. Н. Телия ; отв. ред. А. А. Уфимцева ; АН СССР, Ин-т языкознания. – М. : Наука, 1986. – 141 с.

106. Темнова, Е. В. Современные подходы к изучению дискурса [Текст] / Е. В. Темнова // Язык, сознание, коммуникация : сб. ст. / отв. ред.: В. В. Красных, А. И. Изотов – М., 2004. – Вып. 26. – С. 24-32.

107. Тер-Минасова, С. Г. Язык и межкультурная коммуникация [Текст] : учеб. пособие для студентов, аспирантов и соискателей по спец. «Лингвистика и межкультурная коммуникация» / С. Г. Тер-Минасова. – М.: Слово/Slovo, 2000. – 261 с. : ил.

108. Томахин, Г. Д. Дом англичанина – его крепость [Текст] : Лингвострановед. справ. / Г. Д. Томахин. – М. : Просвещение, 2002. – 126 с. : ил.

109. Ульянова, Н. П. Соотношение стихийных факторов и сознательного регулирования в механизмах языковой номинации [Текст] : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19 / Н. П. Ульянова ; Моск. гос. пед. ин-т иностр. яз. – М., 1983. – 26 с.

110. Уорф, Б. Л. Отношение норм поведения и мышления к языку [Текст] / Б. Л. Уорф // Звегинцев В. А. История языкознания XIX-XX веков в очерках и извлечениях : в 2 ч. / В. А. Звегинцев. – М., 1964-1965. – Ч. II. – М., 1965. – С. 255-281.

111. Усачева, В. В. Славянская ихтиологическая терминология: принципы и способы номинации. Обрат. словарь [Текст] / В. В. Усачева ; РАН, Ин-т славяноведения. – М. : Индрик, 2003. – 348 с.

112. Фрумкина, Р. М. Когнитивная лингвистика или «психолингвистика наоборот» [Текст] / Р. М. Фрумкина // Язык и речевая деятельность : в 4 т. / Петерб. лингв. о-во, СПбГУ. – СПб., 1998-2002. – Т. 2. – СПб., 1999. – С. 80-93.

113. Химунина, Т. Н. В Великобритании принято так [Текст] : об англ. обычаях : [учеб. пособие для пед. ин-тов по спец. 2103 «Иностр. яз.»] / Т. Н. Химунина, Н. В. Конон, И. А. Уолш. – 2-е изд., дораб. – М. : Просвещение, 1984. – 239 с. : ил.

114. Чейф, У. Л. Значение и структура языка [Текст] / У. Л. Чейф. – М. : Прогресс, 1975. – 432 с.

115. Шаховский, В. И. Нацио- и социокультурные аспекты языковой личности [Текст] / В. И. Шаховский // Общество, язык и личность : материалы всерос. науч. конф., Пенза, 23-26 окт. 1996 г. : в 2 вып. / ред. вып. А. В. Пузырев. – М., 1996. – Вып. 1. – С. 29-30.

116. Шпет, Г. Г. Введение в этническую психологию [Текст] / Г. Г. Шпет // Шпет Г. Г. Психология социального бытия : избр. психол. тр. – М. ; Воронеж, 1996. – С. 261-372.

117. Штейнталь, Х. Мысли о народной психологии [Текст] / Х. Штейнталь, М. Лацарус // Филологические записки : журн. исследований, рассуждений, наблюдений и критики по рус. яз. и словесности. – Воронеж, 1864. – Вып. 1. – С. 90-105.

118. Юнг, К. Г. Архетип и символ [Текст] / К. Г. Юнг. – М. : Ренессанс, 1991. – 297 с. : портр. – (Страницы мировой философии).

119. Якобсон, Р. О. Работы по поэтике [Текст] / Р. О. Якобсон ; сост. и общ. ред. М. Л. Гаспарова. – М. : Прогресс, 1987. – 460 с. – (Языковеды мира).

120. Яковлева, О. Е. Семиотические типы прагматонимов современного русского языка: на материале номинаций продуктов питания [Текст] : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / О. Е. Яковлева ; Новосиб. гос. ун-т. – Новосибирск, 2006. – 21 с.

121. Alliot D. *Larlépe-m-vous Louchébe-m? L'argot des bouchers.* – P.: Éditions Horay, 2009.

122. Bar-Tal, D. Group Beliefs as an Expression of Social Identity [Text] / D. Bar-Tal // Worchel S. Social identity: international perspectives / S. Worchel. – London [u.a.], 1998. – P. 93-113.

123. Benedict, R. Patterns of culture [Text] / R. Benedict. – Boston [u.a.] : Houghton Mifflin Company, 1934. – 290 p.

124. Carroll, J. B. Psycholinguistics [Text] / J. B. Carroll // An Introduction to the Study of Speech and Personality. (Normal N. Markel (ed.)). – Georgetown / Ontario: The Dorsey Press, 1969. – P. 12-37.

125. Chafe, W. Beyond Beads on a String and Branches in a Tree [Text] / W. Chafe // Conceptual structure, discourse, and language / Center for the Study of Language and Information – Lecture Notes CSLI Publications ; A. E. Goldberg. – Stanford, Calif., 1996. – P. 49-65. – ([First Conceptual Structure, Discourse and Language Conference (CSDL) held at the University of California, San Diego in October 1995]).

126. Cook, G. Discourse and Literature [Text] / G. Cook. – Oxford : Oxford University Press, 1994. – 285 p.

127. Dior Ch. *Christian Dior et moi.* – P.: Vuibert, 2011. – 217 p.

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

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

130. Halliday, M. A. K. Language and Social Semiotics: The Social Interpretation of Language and Meaning [Text] / M. A. K. Halliday. – London : Arnold, 1978. – 256 p.

131. Hjelmslev, L. Prolégomènes à une théorie du langage [Text] : Suivi de La Structure fondamentale du langage / L. Hjelmslev. – Nouv. éd. – Paris : Éd. de Minuit, 1971. – 231 s. – (Arguments ; 35).

132. Klages, L. Prinzipien der Charakterologie [Text] / L. Klages. – Leipzig : Barth, 1910. – 93 s.

133. Kress, G., Leeuwen van T. Multimodal Discourse: The Modes and Media of Contemporary Communication [Text] / G. Kress, Leeuwen van T. – London : Arnold, 2001.

134. Kristeva, J. Desire in Language: A Semiotic Approach to Literature and Art [Text] / J. Kristeva. – New York : Columbia University Press, 1980. – 305 p.

135. Kristeva, J. Le langage, cet inconnu: une initiation à la linguistique [Text] / J. Kristeva. – [Paris] : Éd. du Seuil. – 1981. – 327 s. – (Collection Points : Sciences humaines ; 125).

136. Labov, W. Principles of linguistic change [Text] : 3 vol. / W. Labov. – Oxford [u.a.] : Wiley-Blackwell, 2010. – Vol. III : Cognitive and cultural factors. – 419 p.

137. Lyons, J. Language and Linguistics : An Introduction [Text] / J. Lyons. – Cambridge : Cambridge University Press, 1982. – 366 p.

138. Maslow, A. H. Motivation and Personality [Text] / A. H. Maslow. – New York: 3d edition, Harper and Row, 1987. – 293 p.

139. National character and national stereotypes : a trend report prepared for the international Union of scientific psychology [Text] / by H. C. J. Duijker, N. H. Frijda. – Amsterdam : North-Holland, 1960. – 238 p.

140. Orwell, G. In defence of English cooking [Text] / G. Orwell. – London: Penguin, 2005. – 55 p. – (Pocket Penguins; 23).

141. Slavistische Beiträge [Text] / Hrsg. von A. Schmaus. – München : Sagner, 1960-. – Bd. 353 : Зализняк, А. А. Лекции по русской аспектологии / А. А. Зализняк, А. Д. Шмелёв. – München, 1997. – 151 с. : табл. – (Studienhilfen ; bd. 7).

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

ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ СЛОВАРИ

1. Александрова, З. Е. Словарь синонимов русского языка [Текст] : ок. 9000 синоним. рядов / З. Е. Александрова ; ред. Л. А. Чешко. – 3-е изд., стереотип. – М. : Сов. энцикл., 1971. – 600 с.

2. Бархударов, С. Г. Словарь русского языка [Текст] : в 4 т. / С. Г. Бархударов ; Акад. Наук СССР, Ин-т языкознания. – М.: Гос. изд-во иностранных и национальных словарей, 1957-1961. – 4 тт.

3. Большая Советская Энциклопедия [Текст]: в 30 т. / Н. К. Байбаков [и др.] ; гл. ред. А. М. Прохоров. – 3-е изд. – М. : Сов. энцикл., 1969-1978. – 30 тт.

4. Даль, В. И. Толковый словарь живого великорусского языка [Электронный ресурс] / В. И. Даль // Большой словарь русского языка : [онлайн-словари] / Target-Multimedia. – М., 2008-2010. – Режим доступа: <http://www.dict.t-mm.ru/dal>.

5. Кунин, А. В. Англо-русский фразеологический словарь [Текст] : ок. 20000 фразеол. единиц / А. В. Кунин ; под ред. М. Д. Литвиновой. – 4-е изд., перераб. и доп. – М. : Рус. яз., 1984. – 944 с.

6. Мокиенко, В. М. Большой словарь русского жаргона [Текст] : 25000 слов, 7000 устойчив. сочетаний / В. М. Мокиенко, Т. Г. Никитина ; С.-Петербург. гос. ун-т. – СПб. : Норинт, 2000. – 717 с.

7. Новый большой англо-русский словарь [Электронный ресурс] / под общ. руководством Ю. Д. Апресяна, Э. М. Медниковой // Словари для Lingvo

/ авт. сайта И. Александров. – М., 2004-2010. – Режим доступа: http://traduko.lib.ru/en_ru_apresyan.html.

8. Новый толково-словообразовательный словарь русского языка [Электронный ресурс] / под ред. Т. Ф. Ефремовой // Словари для Lingvo / авт. сайта И. Александров. – М., 2004-2010. – Режим доступа: http://traduko.lib.ru/efremova_lingvo.html.

9. Ожегов, С. И. Толковый словарь русского языка [Электронный ресурс] / С. И. Ожегов, Н. Ю. Шведова // Словари для Lingvo / авт. сайта И. Александров. – М., 2004-2010. – Режим доступа: http://traduko.lib.ru/ru_ru_ozhegov.html.

10. Похлёбкин, В. В. Кулинарный словарь [Текст] / В. В. Похлёбкин. – М. : Центрполиграф, 2002. – 503 с. – (Классики кулинарного искусства).

11. Семенов, А. В. Этимологический словарь русского языка [Текст] / А. В. Семенов. – М. : ЮНВЕС, 2003. – 703 с. – (Рус. яз. от А до Я).

12. Словарь алкогольных напитков [Электронный ресурс] // О вине / авт.-сост.: Б. В. Бурцев, Э. М. Соболев. – [Краснодар], 2007-2010. – Режим доступа: <http://www.ovine.ru/slovar>.

13. Ушаков, Д. Н. Толковый словарь русского языка [Электронный ресурс] / Д. Н. Ушаков // Большой словарь русского языка : [онлайн-словари] / Target-Multimedia. – М., 2008-2010. – Режим доступа: <http://www.dict.tmm.ru/ushakov>.

14. Фразеологический словарь русского языка [Текст] / Сост. Л. А. Войнова, В. П. Жуков, А. И. Молотков, А. И. Фёдоров. – М.: Русский язык, 1978. – 543 с.

15. Этимологический словарь русского языка для школьников [Текст] / авт.-сост. М. Э. Рут. – Екатеринбург : У-Фактория, 2003. – 428 с.

16. АБВУ Lingvo X3 ME [Электронный ресурс] : словари сленга // АБВУ Lingvo. – М., 1996-2010. – Режим доступа: <http://www.lingvo.ru/lingvox3/medved>.

17.Dictionary.com [Electronic resource] : online dictionary / Dictionary.com, LLC. – Oakland, USA, 2010. – Mode of access: <http://dictionary.reference.com>.

16.Merriam Webster : Online Dictionary [Electronic resource] / Merriam-Webster, Inc. – Springfield, MA. 2010. – Mode of access: <http://www.merriam-webster.com/>.

18.Online Etymology Dictionary [Electronic resource] / author D. Harper. – Lancaster, USA, 2010. – Mode of access: <http://www.etymonline.com>.

19.Oxford Dictionary of English (Second Edition) 3.3 [Electronic resource] // Download. com. – San Francisco, 2010. – Mode of access: http://download.cnet.com/Oxford-Dictionary-of-English-Second-Edition/3000-2279_4-10238904.html.

20.Roget's 21st Century Thesaurus [Electronic resource] / by the P. Lief Group // Thesaurus.com. – New York, 2010. – Mode of access: <http://thesaurus.com/browse/cook>.

ИНТЕРНЕТ-ИСТОЧНИКИ

1. Английские блюда [Электронный ресурс] // Большая домашняя кулинария: кулинарный словарь. – М., 2010. – Режим доступа: <http://supercook.ru/zz330-08.html>.

2. Англия, Англия или апология английской кухни [Электронный ресурс] // LiveJournal. com / LiveJournal, Inc. – San Francisco, CA, 1999-2010. – Режим доступа: <http://gasterea.livejournal.com/4015.html>.

3. Воротников, Ю. Л. «Языковая картина мира»: трактовка понятия [Электронный ресурс] / Ю. Л. Воротников // Знание. Понимание. Умение : информ. гуманит. портал / Моск. гуманит. ун-т, Рос. гуманит. науч. центр. – М., 2006-2010. – Режим доступа: <http://www.zpu-journal.ru/gum/new/>.

4. Выпечка хлеба [Электронный ресурс] // Хлебозавод ЗАО «Дедовский хлеб». – Дедовск, 2008-2010. – Режим доступа: <http://www.dedhleba.ru/3a.htm>.

5. Гольдин, В. Е. К вопросу о соотношении различий системного и несистемного характера в диалектной лексике [Электронный ресурс] / В. Е. Гольдин // Общеславянский лингвистический атлас : материалы и исследования. 1969 / отв. ред. Р. И. Аванесов. – М., 1970. – С. 170-180. – Режим доступа: http://www.slavatlas.org/pub_mater.html.

6. ГРАМОТА.РУ [Электронный ресурс] : рус. яз. для всех : справ.-информ. портал / Федер. агентство по печати и массовым коммуникациям ; пред. ред. совета Ю. Е. Прохоров. – М., 2000-2011. – Режим доступа: <http://www.gramota.ru>.

7. Добренко, Е. Гастрономический коммунизм: вкусное vs здоровое [Электронный ресурс] / Е. Добренко // Неприкосновенный запас: дебаты о политике и культуре. – 2009. – № 2. – С. 155-173. – Режим доступа: <http://magazines.russ.ru/nz/2009/2/do9-pr.html>.

8. Жиры: как достичь необходимого баланса [Электронный ресурс] // Азбука здорового питания : Еда-наш друг, еда-наш враг = Foods That Harm, Foods That Heal / The Reader's Digest Association Ltd. – [Б. м.], 1996. – Режим доступа: <http://goodfood.h1.ru/fat.htm>.

9. Земскова, А. Ю. Специфика глуттонического (гастрономического) дискурса [Электронный ресурс] / А. Ю. Земскова // 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. – Режим доступа: http://www.acis.vis.ru/8/1/1_7/zemskova.htm.

10. Исторические блюда [Электронный ресурс] // Kuking.net = Кулинарные рецепты, рецепты для всех и на любой случай! : сайт, посвящ. кулинарии и всему самому интересному, что с ней связано / М. Савельева. – Лондон, 1999-2006. – http://kuking.net/8_952.htm.

11. Коэнен-Хуггер, Ж. Актуальные проблемы социологии и их развитие [Электронный ресурс] / Ж. Коэнен-Хуггер ; Женев. ун-т // Библиофонд : б-ка

науч. и студ. информации. – М., 2003-2009. – Режим доступа: <http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=108560>.

12. Кузина, С. Еда гениев [Электронный ресурс] : Толстой обожал щи, а Чехов – карасей / С. Кузина // Комсомольская правда. – 2007. – 10 мая. – Режим доступа: <http://www.kp.ru/daily/23899.3/66989>.

13. Кулинарная книга [Электронный ресурс] : Блюда от Петра Первого / по материалам : Журнал «Гастроном». – М., 2001-2005. – Режим доступа: <http://cookbook.rin.ru/cookbook/stars/306.html>.

14. Лозко, Г. У Истоков Родной Веры [Электронный ресурс] / Г. Лозко (Волхвиня Зореслава) // Велесова Слобода : рус. интеллектуально-познават. ресурс. – [Б.м.], 2003-2010. – Режим доступа: <http://www.velesova-sloboda.org/heath/belief.html>.

15. Новости ресторанов [Электронный ресурс] // Хорека.ru: рестораны Москвы, меню ресторанов и кафе в Москве, афиша клубов, ресторанов. – М., 2007-2010. – Режим доступа: http://www.xoreka.ru/hodim_v_restorany.

16. Овчинников, В. Корни дуба. Впечатления и размышления об Англии и англичанах [Электронный ресурс] / В. Овчинников. – М. : Нов. мир, 1979. – Режим доступа: <http://lib.rus.ec/b/76291/read/>.

17. Овчинникова, А. Взаимоотношения русских и англичан [Электронный ресурс] / А. Овчинникова // Страны мира. – [М.], 2010. – Режим доступа: <http://www.countries.ru/?pid=1598>.

18. Пастуро М. Повседневная жизнь Франции и Англии во времена рыцарей Круглого стола [Электронный ресурс] / М. Пастуро, 2001. – Режим доступа: http://www.countries.ru/library/middle_ages/pasturo/index.htm.

19. Рестораны всего мира [Электронный ресурс] // All-Restoran.RU = Все рестораны : сайт о ресторанах, кафе и барах. Секреты приготовления блюд и рецепты. – М., 2007-2009. – Режим доступа: <http://all-restoran.ru/world>.

20. Рогова, А. В. Новые подходы к лингвистическому описанию культурных концептов [Электронный ресурс] / А. В. Рогова // Труды МЭЛИ: электрон. журнал / Моск. гуманит.-техн. акад. ; гл. ред. А. Л. Ломакин. –

2008. – Вып. 7. – Режим доступа: http://www.e-magazine.meli.ru/vipusk_7/95_7v_rogova.doc.

21.Рубцова, Г. А. Каша – мать наша [Электронный ресурс] : из рассказов о русской фразеологии / Г. А. Рубцова // Родная нива. – 2006. – 23 мая (№ 39). – Режим доступа: http://www.slovorus.iv-edu.ru/docs/Literatyr/Ygolok_rus_iaz_2.doc.

22.Сергеева, А. Русофобия, доктор Юнг и культурная самобытность [Электронный ресурс] / А. Сергеева // Русская мысль. – 2006. – 12-18 мая. – Режим доступа: <http://eursa.eu/node/531>.

23.Хлебобулочные изделия. Рынок хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] // Идеи бизнеса, бизнес идеи, типовой договор : [сайт]. – [Новосибирск], 2011. – Режим доступа: http://www.tvoydohod.ru/tovar_60.php.

24.Eda-server.ru [Электронный ресурс]: кулинар. рецепты и советы : кулинар. информ.-поисковый сервер / Design & Soft – ShefPovar. – [Б. м.], 2001-2011. – Режим доступа: <http://www.eda-server.ru>.

25.Encyclopedia of Food & Culture [Electronic resource] / eNotes.com, Inc., The Gale Group, Inc.; editor in chief S. H. Katz. – New York, NY, 2011. – Mode of access: <http://www.enotes.com/food-encyclopedia>.

26.Langust [Электронный ресурс] : изучение иностранных языков, обычаев и культуры / Langust Agency ; ZENON N.S.P. – М., 1999-2010. – Режим доступа: <http://www.langust.ru>.

27.Meat-Club [Электронный ресурс]: Мясной Клуб / ООО «Мит-клуб инжиниринг». – Новосибирск, 2006-2010. – Режим доступа: <http://www.meat-club.ru>.

28.Quotatio: 50,000+ Quotes and Quotations [Electronic resource] / There are 50,000+ quotes from 10,000+ authors / New Dream Network, LLC. – Brea, CA, 2006-2007. – Mode of access: <http://www.quotatio.com>.

29.Rezepty.ru [Электронный ресурс] : рецепты – домашние кулинарные рецепты с фотографиями. – [М.], 2007-2010. – Режим доступа: <http://www.rezepty.ru>.

30.Sausagelinks.co.uk [Electronic resource] : for sausage recipes , sausage buying guide, home made sausages, sausage facts and more. – London, 2004-2011. – Mode of access: <http://www.sausagelinks.co.uk>.

31.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>.

32.Vlad. Как устроен миф. Ч. 1 [Электронный ресурс] / Vlad // Работа и бизнес идеи: Ваш заработок и Ваши деньги – Интернет! – [Б. м.], 2004-2009. – Режим доступа: <http://www.job-2u.com/kak-ustroen-mif>.

СПИСОК ПРИНЯТЫХ СОКРАЩЕНИЙ

Русский язык

<p>т.е.: <i>то есть</i>. цит. по: <i>цитата по</i>. см.: <i>смотри</i>. букв.: <i>буквально</i>. англ.: <i>английский</i>. русск.: <i>русский</i>. разг.: <i>разговорный</i>. уст.: <i>устаревший</i>. пер.: <i>перевод</i>. в.: <i>век</i>. фр.: <i>французский</i>. исп.: <i>испанский</i>. итал.: <i>итальянский</i>. нем.: <i>немецкий</i>. порт.: <i>португальский</i>. тур.: <i>турецкий</i>. белорус.: <i>белорусский</i>. польск.: <i>польский</i>. лит.: <i>литовский</i>.</p>	<p>ед.: <i>единственное число</i>. мн.: <i>множественное число</i>. длит.: <i>длительный</i>. действ.: <i>действие</i>. знач.: <i>значение</i>. глагол.: <i>глагол</i>. сев.: <i>северный</i>. южн.: <i>южный</i>. зап.: <i>западный</i>. вор.: <i>воровской</i>. м.: <i>мужской род</i>. ж.: <i>женский род</i>. ср.: <i>средний род</i>. несов.: <i>несовершенный вид</i>. пов. накл.: <i>повелительное наклонение</i>. инф.: <i>инфинитив</i>. дореволюц.: <i>дореволюционный</i>. простореч.: <i>просторечный</i>. возвр.: <i>возвратный</i>.</p>
---	---

венг.: венгерский. малайск.: малайский. рум.: румынский. фин.: финский. япон.: японский. санскр.: санскрит. лат.: латышский. греч.: греческий. церк.: церковный. стар.: старинный. книжн.: книжный. шутл.: шутливый. перен.: переносный смысл. разг.: разговорный. фам.: фамильярный. презрит.: презрительный. преимущ.: преимущественно.	страдат.: страдательный залог. окончат.: окончательный. об. действ.: образа действия. кому-л.: кому-либо. кого-л.: кого-либо. чьим-л.: чьим-либо. с кем-л.: с кем-либо. в чём-л.: в чём-либо. с кем-н.: с кем-нибудь. что-л.: во что-либо. в каком-л.: в каком-либо. амер. жарг.: американский жаргон. ритор.: риторический. вульг.: вульгарный. =: эквивалент. ≈: приблизительный эквивалент. ≠: не равно.
---	---

АССРЯ: Александрова З.Е. *Словарь синонимов русского языка.*
БССАН: Бурцев Б.В., Соболев Э.М. *Словарь алкогольных напитков.*
АМНБАРС: Апресян Ю.Д., Медникова Э.М. *Новый большой англо-русский словарь.*
БСРЯ: Бархударов С.Г. *Словарь русского языка.*
БСЭ: *Большая Советская Энциклопедия.*
ДТСЖВРЯ: Даль В.И. *Толковый словарь живого великорусского языка.*
ЕНТССРЯ: Ефремова Т.Ф. *Новый толково-словообразовательный словарь русского языка.*
КАРФС: Кунин А.В. *Англо-русский фразеологический словарь.*
МНБСРЖ: Мокиенко В.М., Никитина Т.Г. *Большой словарь русского жаргона.*
ОШТСРЯ: Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. *Толковый словарь русского языка.*
ПКС: Похлёбкин В.В. *Кулинарный словарь.*
РЭСРЯШ: Рут М.Э. *Этимологический словарь русского языка для школьников.*
СЭСРЯ: Семёнов А.В. *Этимологический словарь русского языка.*
УТСРЯ: Ушаков Д.Н. *Толковый словарь русского языка.*
ФСРЯ: *Фразеологический словарь русского языка. Сост. Войнова Л.А., Жуков В.П., Молотков А.И., Фёдоров А.И.*
АВВУУ: *Lingvo X3 ME // Электронный словарь.*

Иностранные языки

<p>Syn.: <i>синоним.</i> in smth.: <i>в чём-либо.</i> esp.: <i>главным образом.</i> dog's.: <i>собачий.</i> e.g.: <i>например.</i> vulgar.: <i>вульгарный.</i> P.Gmc.: <i>прогерманский.</i></p>	<p>Goth.: <i>готский.</i> Ger.: <i>немецкий.</i> Fr.: <i>французский.</i> Amer. Engl.: <i>американский английский.</i> Dr.: <i>доктор.</i> XL.: <i>большой размер.</i> @.: <i>и.</i></p>
--	--

Приложение 1

термин	буквальный перевод	эквивалент
Affranchir / Afritter	освобождать /избавлять от предрассудков / оплавлять	нагревать жир / липиды до очень высокой температуры в сковороде, чтобы избежать склеивания
Buisson	куст	способ оформления блюда с ракообразными (креветками) в форме пирамиды / ‘куст креветок’. 
Chaufroiter	‘натирать на горячую’	слой желе / густого соуса на мясе или рыбе в синестезии с тёпло-холодным соусом с добавлением желатина
Chinoiser (le chinois)	‘китайничать’ (‘китайский мелкий дуршлаг в форме конуса для фильтрации супов и соусов’)	глагол, обозначающий пропустить продукт по-китайски, 
Chemiser	‘рубашничать’	обмазывать / покрывать защитным слоем / глинизировать ингредиент (желе, бисквит, мороженое, карамель и пр.) по стенкам формы перед тем, как заполнить центр приготовленным продуктом. 

Communard	‘коммунар’	начальник цеха, ответственный за приготовление блюд для персонала кухни
Contiser	‘контизировать’	надрезать кожу мяса или рыбы, чтобы в отверстия поместить элементы гарнира или декоративных фрагментов 
Égruger	от слова gruger ‘грызть, глотать, проглатывать’	дробить, толочь в ступке, для достижения мелкого помола (соль, сахар)
Émonder / monder	‘мондировать’	очищать растительные продукты (морковь, свёклу) после отварки / ошпаривания
Historier	‘историцировать’	украшать фигурками, виньетками при помощи специального ножа 
Matignon	‘Матиньон’ (Матиньонский дворец – официальная резиденция премьер-министров правительства Франции)	ароматический гарнир из овощей, порезанных ‘по-крестьянски’ = тонкими пластинками, припущенных, кубиками сырой ветчины или свиной грудинки 
Suer	‘потеть’	припускать (овощи)

Mortifier	‘умерщвлять, оскорблять, смертельно огорчать’	выдерживать мясо, дичь для придания лёгкого душка
Trousser	‘поднимать, подбирать подол, платье / лазить под юбку; обладать’	техника презентации рака или лангустина / лангуста, состоящая в отрывании клешней и помещении их в заднюю часть тела ракообразных
Poularde demi-deuil	‘пулярка а полутрауре’	пулярка в белом соусе с трюфелями
Chaud devant!	‘горячее впереди’	выкрики официантов, призывающих освободить дорогу / лыжню! дорогу!
Combien de couverts aujourd’hui?	‘сколько приборов сегодня’ (метонимия)	скрытое высказывание о количестве обслуженных клиентов
Bichonner (un client)	‘наряжать, прихорашивать’	обихаживать, сдувать пылинки (с клиента)
Arpète	деформированная единица от слова <i>apprenti</i>	ученик, мальчик / девочка на побегушках (часто в негативном ключе, когда кто-то совершил неловкость)
Minute papillon !	‘минутку бабочку’	не так быстро! по стойте! минутку!
À la main svp !	‘в руку, пжлста’	код официантов: когда заказ задерживается, способ ускорить процесс обслуживания
Soigné (un plat ~)	‘опрятный, аккуратный, холёный / чрезмерный’	употребляется, когда речь идёт об очень красиво приготовленном и оформленном блюде