

Скічко А. С.

Національний технічний університет України
«Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського»

НАЦІОНАЛЬНІ ТА СТРУКТУРНІ ОСОБЛИВОСТІ БРИТАНСЬКОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО ДИСКУРСУ

Дослідження дискурсу й тексту на сьогодні ще не набули чітких і фундаментальних обрисів, оскільки є низка спірних питань, стосовно яких серед науковців нема одностайності. Культурна своєрідність і неповторність кожної нації виражається через сукупність різних знакових систем, з яких гастрономічна є найбільш виразною та яскравою. Адже саме через раціон щоденного харчування, харчові переваги, манеру подання й смакування можна говорити про національний колорит певної культури. У статті здійснюється спроба лінгвістичної інтерпретації гастрономічного дискурсу, визначення його ключових характеристик, особливостей і поняттєвих складників. Будь-який концепт реалізується в дискурсі певного жанру, структурно досягаючи матеріальної сфери. Говорячи про гастрономічну культуру Великої Британії, можна відзначити, що традиційної кухні як такої там не мають, проте історичний хід подій становлення державності вніс свої корективи в смакову перцепцію світогляду британців. Узявши за матеріал нашого дослідження художні книги, кулінарні довідники, словники, відео- та аудіозаписи в мережі Інтернет, матеріали котрих були розміщені в різних корпусах, ми виявили, що концепт TASTE реалізується в британському гастрономічному дискурсі через динамічні словосполучення в реченнях, які напряму пов'язані з їжею та процесом харчування.

Ключові слова: гастрономічний дискурс, концепт TASTE, британська традиційна кухня, лінгвокультура, процес харчування.

Постановка проблеми. Попри численність наукових праць, присвячених дискурсу, він дотепер лишається контроверсійним поняттям, оскільки вчені не можуть дійти одностайної думки з приводу його визначення, характеристик і способів виявлення в мовному просторі. Питання гастрономічного дискурсу традиційної кухні Великої Британії недостатньо висвітлено й досліджено на терені досягнень сучасної науки.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженням дискурсу займалися В. Чернявська, О. Селіванова. Науковці І. Набруско, Е. Мезенова, М. Капкан і Л. Лихачова у своїх працях висвітлили особливості функціонування гастрономічної культури в мовному середовищі.

Постановка завдання. Дати визначення гастрономічному дискурсу, виокремити його функціональні характеристики, дослідити особливості традиційної кухні Великої Британії.

Виклад основного матеріалу. У сучасній лінгвістиці дискурс розуміють як «сукупність мовно-мисленневих дій комунікаторів, пов'язану з пізнанням, осмисленням і презентацією світу мовцем й осмислення мовної картини світу мовця адресатом» [4, с. 190].

В. Чернявська, наприклад, переконана, що дискурс має абівалентну складову: з одного боку, він вміщує в себе чітко визначену комунікативну подію, котра зафіксована в письмовому й усному мовленні та відтворюється в певному когнітивно й типологічно обумовленому комунікативному просторі, а з іншого боку, під дискурсом слід розуміти сумарність тематично співвіднесених текстів, зважаючи на те, що його структурний зміст проявляється в комплексній взаємодії багатьох окремих текстів [8, с. 14–17].

Варто мати на увазі, що «дискурс – це іменний когнітивний процес, пов'язаний з реальним творенням мови, створенням мовного твору, текст є кінцевим результатом процесу мовної діяльності, що виливається в певну закінчену (й зафіксовану) форму» [1, с. 18]. Тобто, цілком логічним є припущення, що дискурс містить у собі текст, а текст входить до складу дискурсу.

Порівнюючи ключові ознаки дискурсу й тексту, О. О. Селіванова зауважує, що «концепт є підкатегорією інформативності, оскільки концептуально конденсований зміст утворюється на основі всього масиву текстово-дискурсивної інформації» [7, с. 196]. За оптимального розуміння тексту

адресат декодує концепт як основу інформаційного балансу [7, с. 210]. Будь-який тип дискурсу дає можливість концептам різних мовних рівнів виявляти на повну свої комунікативно-дискурсивні ключові ознаки, оскільки «когнітивна теорія дискурсу першочерговим завданням вбачає створення ментального прообразу всього інформаційного простору комунікативної ситуації, у тому числі тексту як її семіотичного посередника» [7, с. 241].

У ракурсі вищезазначених досліджень можна стверджувати, що концепти будь-якого типу мовно репрезентуються в тексті й дискурсі будь-якого жанру, оскільки саме вони несуть ключове інформаційне й образне навантаження. Наприклад, розбираючи певні фрагменти тексту чи дискурсу, в них, як правило, завжди виявляють основну й другорядну інформацію на лексичному й синтаксичному рівнях. Та частина, котра містить основну інформацію, має у своєму складі більше концептуальних характеристик, аніж другорядна.

Під *гастрономічним дискурсом ми розуміємо особливий вид соціально-комунікативної ситуації, а також певний фрагмент тексту чи мовлення, що напряму пов'язаний із концептосферою «їжа та харчування», а саме з харчовими продуктами, способом вживання й приготування страв, кухонними умовами й кухонним знаряддям*. Оскільки культ їжі надзвичайно важливий для кожної людини, гастрономічний дискурс включає в себе широкий спектр екстралінгвальних ознак. До того ж, він відображає ідеологічні, мовні, культурні й етнічні особливості кожної нації.

Зважаючи на це, український соціолог І. Набруско наголошує: «Все, що пов'язано зі смаком – смаком їжі чи смаком життя, – є втіленням автономії, і в цьому сенсі деякі вчені вважають, що це один з останніх осередків свободи, оскільки політична сфера унеможливорює автономність особистості, домінуюча культура також функціонує в доволі вузьких рамках, а за столом людина своєрідним чином може ствердити свої цінності й проголосити свою ідеологію» [5, с. 318].

Учасниками гастрономічного дискурсу можуть бути:

- клієнти ресторану, кафе, бістро та офіціанти;
- професійні шеф-кухари та їхні су-шефи;
- ресторанны критики;
- адміністратори закладів харчування й офіціанти;
- господині, що готують їжу, та жителі будинку, що її споживають;

- особи, що перебувають усередині ресторану, кафе чи бістро;
- кулінарні блогери;
- повари, що проводять кухонні майстер-класи на телебаченні;
- журналісти, редактори, видавці, що працюють в кулінарній сфері;
- міністр, його заступник та інші, хто працює в харчовій промисловості;
- власники, робочі, комірники заводів з виготовлення різнопланових харчових продуктів;
- постачальники харчової продукції;
- бізнесмени продовольчої сфери;
- продавці й покупці супермаркетів;
- власники домашнього господарства та інші.

Говорячи про британську націю та їхню «гастрономічну манеру спілкування», варто зауважити, що вони досить часто в розмові звертаються до своїх фольклорних і літературних надбань, використовуючи паремії, ідіоми, фразові дієслова, цитати відомих людей тощо. Використання подібних мовних одиниць додає мовленню особливого окрасу, логічно й структуровано закінчуючи висловлену думку.

В статті як ядро британського гастрономічного дискурсу ми розглядаємо фрагменти тексту, а саме речення, що містять у своїй структурі алюзійне посилання на процес харчування, тобто певний продукт чи компонент страви, котрий формує певний відтінок смаку: солодкий, солоний, кислий і гіркий. Такий підхід дає змогу глибше дослідити процес формування й вербалізації концепту TASTE в англійському середовищі. На прикладі приказок і прислів'їв, загадок, повір'їв, цитат і висловлювань впливових людей і всесвітньо визнаних особистостей можна якнайкраще простежити характерні особливості досліджуваного поняття.

Злиття британської народної творчості, художньої літератури й сучасного бачення світу через призму поглядів відомих особистостей утворює симбіоз взаємопов'язаних процесів, що впливають на загальне розуміння й сприйняття людиною певних типів смаків.

Досліджуючи концепт TASTE, варто розглядати його у двох іпостасях: у прямому значенні й переносному. Це допоможе нам зробити детальнішу класифікацію, спираючись на семіотичні й семантичні особливості, і дослідити, як метафоричний зсув у значеннях впливає на поняттєве ядро паремій.

Ще з давніх-давен культ їжі посідав особливе місце в повсякденному житті кожного народу і визначав не лише рівень розвитку певного

суспільства, а і його специфічні особливості. Першочергово потрібно зазначити, що кожній країні притаманна своя особлива й неповторна культура вживання їжі, на яку вплинуло багато історичних подій, пов'язаних з давніми віруваннями, обрядами, релігією, територіальним розселенням, кліматичними поясами й навіть родючістю чи неродючістю земель, які слугували для вирощування певних рослинних культур.

Смаки людей формувалися спільно з трансформаційними змінами в суспільстві й створили певну маркованість цивілізацій. З розвитком технічного прогресу та браком часу люди стали віддавати перевагу їжі нашвидкуруч, а не збалансованій і наповненій поживними речовинами й вітамінами. Зважаючи на всі ці фактори, гастрономічна культура все одно зберігалася, але видозмінювалася, стаючи культурними маркерами світових націй. Е. Мезенова пише: «Будь-яку націю характеризує, окрім спільної території та економіки, спільна мова та культура, включаючи традиції, звичаї, мистецтво та кухню» [3, с. 3].

Спільне споживання їжі відіграло важливу роль для всіх членів родини й соціальних груп, адже таким чином формувалася не лише суспільний аспект взаємодії, інтеграції, самоорганізації та відчуття такту, але й відбувався процес зближення людини з її культурою, так само як у разі міжкультурного спілкування це певний ритуал пізнання культури через її гастрономічні особливості. Саме тому очільники держав під час трапез приймали доленосні рішення, проводили дипломатичні переговори й зустрічі та формували коаліції на державному й міжнародному рівнях.

Проте таке становище спільних трапез було притаманне не всім культурам. Наприклад, «Кембридзька гільдія у XII столітті призначала високий штраф для тих, хто їсть і п'є з убивцею одного з членів гільдії; згідно з офіційним наказом Віденської ради від 1267 року з її суворою антиюдейською спрямованістю християнам заборонялося обідати разом з євреями; в Індії осквернення через спільну трапезу з членом нижчої касті мало смертельні наслідки! Індуси часто їли усамітнено, щоб уникнути забороненого товариства» [9, с. 188].

Така політика була як маркер поділу людей на своїх та чужих і мала на меті сформувати соціальні групи за спільними інтересами, релігійними вподобаннями й національними приналежностями. Можна зробити припущення, що таким чином органи державної влади формували осередки своїх прихильників для того, щоб дотримуватися стійкого та безкомпромісного правління.

Висвітлюючи тему їжі, варто говорити в цьому ракурсі також про явище гастрономії в глобальному контексті. Слово «гастрономія» походить від грецького слова, що має первинне значення «шлунок». Видозміна часових й історичних орієнтирів докорінно трансформувала його значення й охопила більш універсальний контекст, отже, тепер їм позначають цілий комплекс багатогалузевих практичних і теоретичних вчень, що тісно пов'язані з такими явищами, як культура та їжа. Проте варто наголосити на тому, що саме гастрономія посідає чи не найвагоміше місце в життєдіяльності певних соціальних груп, котрі формують цивілізоване й демократичне суспільство.

Визначання гастрономічної культури як цілісного й безперервного соціального явища, сформоване науковцями М. Капканом і Л. Лихачовою, безпосередньо базується на комплексі загально-визнаних практик і правил, етикетних настанов і стандартних моделей, які створені задля зразка приготування їжі, сукупності найбільш поширених продуктів певної культури та способу споживання їжі [2, с. 33–40].

Італійський дослідник Д. Ребора, котрий займався вивченням питань кулінарії, переконаний, що «ми зазвичай називаємо культурою все, що стосується спілкування: письменництво, поезію, музику, живопис, скульптуру, архітектуру (якщо вона пов'язана зі спілкуванням, наприклад споруди церков і князівських палаців, на відміну від «громадянської» архітектури), кухню тощо» [6, с. 32].

Говорячи про кухню Великої Британії, варто зазначити той факт, що вона не надто яскраво виражена та, м'яко кажучи, не чітко сформована й постає у вигляді пікантної суміші з фастфудів і поєднання індійських, латиноамериканських і японських смаколиків. Вельми рідко жителі Туманного Альбіону додають спеції до м'ясних і рибних страв, як роблять експресивні італійці чи естети-французи, і подають овочі як гарнір до них. До того ж стереотипні уявлення про вівсянку чи ячню з беконом на сніданок цілком не виправдовуються, адже зазвичай вони віддають перевагу звичайним сосискам, пластівцям з молоком або просто апельсиновому соку, який п'ють натщесерце.

English breakfast – це традиційний сніданок, котрий складається зі смаженої яєчні з беконом, тостів з лимонним чи апельсиновим джемом і чаєм чи кавою на вибір. Останнім часом сюди можуть додавати ще відварну квасолю у томатній пасті. Чай представлений трьома різновидами: чорний

із цукром і лимоном, чорний з молоком і чорний без цукру. До речі, варто зазначити, що традиції пиття чаю в культурі британців посідають особливе місце, тому що середньостатистичний англієць за статистикою випиває до п'яти чашок чаю на день. Зазвичай кава подається стандартного розміру, без молока та інших доповнень.

Що стосується закусок, то незмінним продуктивним хітом є fish and chips – відбірне риб'яче філе, яке подрібнюється й маленькими шматками обсмажується в пивному клярі у фритюрниці; як гарнір до них додається картопля фрі, тобто chips. До цієї закуски досвідчені шеф-кухарі радять замовляти пиво.

З основних страв, безумовно, варто виділити roastbeef, а також meat and two veg. Оскільки британці є любителями всього м'ясного, заклади дуже часто пропонують ці дві страви. Ростбіф – це запечений у печі шматок яловичини, який маринується у спеціях та олії й подається тоненько нарізаними шматками разом із картоплею фрі або овочами. Meat and two veg – це традиційна м'ясна стравка з гарніром, що в основному складається з двох видів овочів: капусти й картоплі, моркви й маринованого буряка. М'ясо ретельно тушкують у печі зі спеціями у власному соку та має бути з легенькою «розовинкою». З десертів зазвичай британці віддають перевагу яблучному пирогу чи шоколадному пудингу.

Оскільки британці – зайнята нація, вони не надто переймаються тим, щоби правильно харчуватися й сидіти на гарно збалансованих дієтах, тому ланч і вечерю зазвичай проводять у ресторанах.

Як бачимо, кухня Великої Британії – це суміш кухонь різних культур. Вона не вирізняється специфічними й екстраординарними стравами, усе готують на основі звичайних продуктів без додавання будь-яких секретних складників.

У ракурсі нашого дослідження доцільно згадати про національну шотландську кухню, котра вирізняється своєю колоритною традиційною стравою haggis. До маленьких шматків ялови-

чини, баранячої печінки, легень і серця додається вівсяна мука, а також сало, спеції, сіль. Цією сумішшю начиняють баранячий шлунок і відварюють. Процес приготування надзвичайно тривалий, але цікавий. Спочатку шлунок потрібно пропарити за допомогою спеціального обладнання, все очистити й промити, потім підготувати спеціальне наряддя для нарізання й шпигування. На вигляд це схоже на нашу українську кров'янку, а на смак з чимось порівняти важко.

У всіх країнах світу популярне шотландське віскі. Родзинка шотландського віскі полягає в тому, що кожний вид розкриває свій смак під певну страву, тобто якщо, наприклад, ви замовляєте чотири бокали віскі різних марок без закусок чи сигар, то відчуті різницю між ними буде достатньо складно. Тому в меню вказується, з чим найкраще смакує певний вид віскі. Наприклад, сир чеддер з медово-гірничним соусом подають з віскі Cragganmore, фуа-гра з вишнею в малиновій глазурі – з Macallan, Dalmore, перепелині яйця по-шотландськи – з віскі Jura, Knockando тощо.

Щодо закладів з ірландською, британською й шотландською кухнями на території України, то в більшості регіонів представлені лише ірландські паби, які бюджетно доступні для кожного пересічного українця. А що стосується традиційних професійно-спеціалізованих закладів, то це Whisky Corner і ресторани п'ятизіркових готелів в центрі Києва.

Висновки і пропозиції. Отже, в нашій роботі ми розглядаємо реалізацію концепту TASTE в британському гастрономічному дискурсі через такі мовні засоби: паремії, фразеологізми, ідіоматичні вислови, фразові дієслова й цитати відомих людей, які будуть детально розглянуті в наступних розділах. Доцільно було б дослідити це явище в усіх мовних одиницях. Гастрономічні культури Великої Британії й України кардинально відрізняються, бо на їхній розвиток впливали різні економічні й соціальні умови.

Список літератури:

1. Демянков В. З. Доминирующие лингвистические теории в конце XX века Москва : Наука, 1995. 415 с.
2. Капкан М. В., Лихачева Л. С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования. *Известия Уральского государственного университета. Серия 2. «Гуманитарные науки»*. Урал, 2008. № 55. С. 34–43.
3. Мезенова Е. Еще раз про любовь... французов к национальному кулинарному искусству. *Питание и общество*. Москва, 2013. № 5. С. 11.
4. Милевская Т. В. О понятии «дискурс» в русле коммуникативного подхода. *Коммуникация: теория и практика в различных социальных контекстах «Коммуникация – 2002»* : материалы науч.-практ. конф. Пятигорск : ПГЛУ, 2002. Ч. 1. С. 188–190.
5. Набруско І. Ю. Сучасні гастрономічні практики як дзеркало українського суспільства. *Методологія, теорія та практика соціологічного аналізу сучасного суспільства : збірник наукових праць*. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2012. Вип. 18. С. 315–321.

6. Ребора Д. Происхождение вилки. История правильной еды / пер. с итал. А. Ивановой]. Москва : КоЛибри, 2007. 224 с.
7. Селіванова О. О. Сучасна лінгвістика: напрямки та проблеми. Полтава : Довкілля, 2008. 712 с.
8. Чернявская В. Е. Лингвистика текста: поликодовость, интертекстуальность, интердискурсивность : учебное пособие. Москва : ЛИБРОКОМ, 2009. 248 с.
9. Zimmel H. Sotsiolohiya trapezy (Sociology of meals). *Sotsiolohiya: teoriya, metody, marketynh*. Germany, 2010. № 4, P. 187–192.

Skichko A. S. NATIONAL AND STRUCTURAL FEATURES OF BRITISH GASTRONOMIC DISCOURSE

Discourse and text studies have not yet acquired a clear and fundamental outline, as there are a number of contentious issues that do not have the clear unanimity of scholars. The cultural identity and uniqueness of each nation is expressed through the combination of different sign systems, one of which is gastronomic the most expressive and striking. The cultural-national aspect of language emerges in the form of variety of sources that includes historical, ethnographic, social, geographical information, and reflects the associative information of the native speaker. Gastronomic culture is one of the important cultural components of every nation. It is because of the daily preferences, presentation style and taste that one can say about the national flavor of a particular culture. The article attempts to linguistically interpret gastronomic discourse, determine its key characteristics, features and conceptual components. Any concept is implemented in the discourse of different genres, structurally reaching the material sphere. Speaking about the gastronomic culture of Great Britain, it can be noted that they do not have traditional cuisine as such, but the historical course of events of their statehood has made their adjustments to the taste perception of the worldviews of the British. Taking material from our research fiction books, culinary directories, dictionaries, videos and audio recordings on the Internet, materials from which have been placed in different buildings, we have found that the TASTE concept is implemented in British gastronomic discourse through dynamic phrases in the direct related to food and nutrition. The originality of the research lies in the systematical highlighting of the linguocultural and semiotic features of the TASTE concept language representatives, investigated with the help of frame-slot model of its analysis.

Key words: *gastronomic discourse, TASTE concept, British traditional cuisine, linguoculture, nutrition.*