

А. Ярош

ЛИНГВИСТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ГЛЮТТОНИЧЕСКОГО ДИСКУРСА

Глюттонический дискурс является одним из видов социально-ориентированного дискурса. Он охватывает несколько жанров: рецепт, меню, отрывок из художественного произведения и прочие. Глюттоническому дискурсу, как и любому другому дискурсу, присущи лингвистические особенности, которые проявляются на различных уровнях: лексическом, грамматическом, стилистическом.

Материалом для исследования послужил роман английского писателя Питера Мейла «Год в Провансе», а также его переводы на французский и русский языки. Уникальность этого произведения заключается в том, что автор детально передает обычаи и традиции французской кулинарии средствами английского языка.

В ходе повествования Мейл представляет гастрономическую картину Прованса, описывая продукты питания, свойственные этому региону: фрукты (*melons* ‘дыни’, *peaches* ‘персики’), овощи (*asparagus* ‘спаржа’, *tomatoes* ‘помидоры’), морепродукты (*tuna* ‘тунец’, *anchovies* ‘анчоусы’), молочные (*goat’s cheese* ‘козий сыр’, *butter* ‘сливочное масло’) и другие продукты (*lavender honey* ‘лавандовый мед’, *mushrooms* ‘грибы’). При этом автор часто употребляет французские номинации вместо английских для обозначений некоторых овощей, ср.: *courgettes* ‘кабачки’ вместо *squashes*, *aubergines* ‘баклажаны’ вместо *eggplants*. Наблюдается также частое использование национально-окрашенных французских лексических единиц: *foie gras* ‘фуа гра’, *truffe* ‘трюфели’, *croissant* ‘круасан’, *tabbouleh* ‘табуле’, *pastis* ‘пастис’, *rosé* ‘розовое вино’, *cognac* ‘коньяк’. Причем автор сохраняет французское написание, чтобы восполнить недостаточность англоязычных реалий.

С помощью эпитетов Мейл сравнивает французские овощи и фрукты (*monumental* ‘изумительные’) с английскими (*limp and shivered* ‘жалкие и бледные’) и подчеркивает качественный аспект блюд (*fine crisp crust* ‘хрустящая коричневая корочка’, *sweet onions* ‘сладкие луковички’).

Автор использует стилизацию, включая в свой роман рецепт *Civet de renard a la façon Massot* ‘Рагу из лисицы по рецепту Массо’ в нетрадиционном виде, что не мешает выделить типичные характеристики рецепта как жанра: употребление императивных конструкций (*find* ‘найдите’, *cut off* ‘отрежьте’) и имен существительных (*onions* ‘лук’, *heads of garlic* ‘головки чеснока’), использование кухонных терминов (*carcass* ‘тушка’, *gut* ‘потрошить’).

Таким образом, глюттонический дискурс в рамках художественного текста позволяет эффективно, не ограничиваясь конкретным стилем или жанром наряду с художественным замыслом автора раскрывать лингвокультурологические особенности отдельного этноса, региона и локальной гастрономической картины мира.