

ЯЗЫКОВЫЕ ОСОБЕННОСТИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ДИСКУРСА ВО ФРАНЦУЗСКИХ СМИ

М. Л. Волков (Минск, МГЛУ)

В статье рассматриваются основные языковые особенности гастрономического дискурса во французских средствах массовой информации. Материалом исследования служат статьи гастрономической тематики (кулинарные рецепты, обзоры ресторанов и т.д.), которые были опубликованы в известных французских газетах. Изучение гастрономического дискурса позволяет понять воздействие СМИ на пищевую и кулинарную практику потребителей, а также предоставляет полезную информацию для специалистов в области гастрономии. Выявлены лексические особенности медиатекстов, описывающих пищевые продукты и кулинарные традиции.

Ключевые слова: гастрономический дискурс; средства массовой информации; пищевая и кулинарная практика; кулинарные рецепты; языковые особенности; стратегии маркетинга.

LINGUISTIC FEATURES OF GASTRONOMIC DISCOURSE IN THE FRENCH MEDIA

M.L.Volkov (Minsk, MSLU)

The article examines the linguistic features of gastronomic discourse in French mass media. The research material consists of articles on gastronomic topics, such as recipes, restaurant reviews, and other related content, which were published in well-established French newspapers. Studying gastronomic discourse allows us to understand the influence of the media on food and culinary habits of consumers, as well as provide useful information for professionals in the field of gastronomy. Lexical features of texts describing food products and cultural traditions are discussed.

Keywords: gastronomic discourse; mass media; food and culinary practice; culinary recipes; linguistic peculiarities; marketing strategies.

Гастрономия во французской культуре занимает выдающееся положение и привлекает внимание как туристов, так и средств массовой информации. Этот сегмент является важным экономическим сектором Франции, способствующим развитию страны. В этой связи гастрономический дискурс как тематическая разновидность коммуникации, направленная на обсуждение и передачу информации о пище и кулинарии, приобретает большую значимость для развития данного сектора. Специалисты в области гастрономии проявляют прямой интерес к тому, как гастрономический дискурс может повлиять на их деятельность и помочь оптимизировать информационную работу для наиболее эффективного воздействия на аудиторию. Поэтому важным исследовательским аспектом становится изучение различных языковых особенностей гастрономического дискурса, которые способствуют формированию вкусовых предпочтений и ориентаций у потребителей.

Гастрономический дискурс во французских средствах массовой информации изобилует описательными позитивнооценочными **прилагательными** и **причастиями**, которые помогают создать образ блюда и вызвать у читателей эмоциональную реакцию. Авторы французских статей о еде часто используют такие эпитеты, как *tendre* 'нежный', *croustillant* 'хрустящий', *juteux* 'сочный',

parfumé ‘ароматный’, *appétissant* ‘аппетитный’, *raffiné* ‘изысканный’ и многие другие. Использование таких прилагательных является важным элементом дискурса, так как они помогают создать связь между читателем и текстом, заинтересовать и привлечь внимание к определенному блюду или кухне в общем. В материале исследования для описания блюд употребляются следующие эпитеты, которые заставляют читателя захотеть попробовать эти блюда и ощутить их вкус: *une soupe de potiron, onctueuse et parfumée* ‘блестящий и ароматный тыквенный суп’ [1].

Для характеристики блюд французской кухни СМИ часто используют **прилагательные**, отражающие культурный или исторический контекст: *traditionnel* ‘традиционный’, *régional* ‘региональный’, *authentique* ‘подлинный’, *original* ‘оригинальный’, *innovant* ‘инновационный’ и др. Такие гастрономические термины помогают создать атмосферу вокруг блюда, подчеркивая его принадлежность к определенной территории или эпохе и связывая его с конкретной идентичностью или ценностью. Например, применение лексемы *régional* ‘региональный’ для описания блюда может указать на связь с конкретным регионом и его традициями, что может сделать его более привлекательным для читателя. Использование термина *traditionnel* ‘традиционный’ ассоциирует блюдо с идеей уюта и национальной кухни, что также может усилить его привлекательность: ***traditionnelles ou originale: nos plus belles recettes du dimanche*** ‘традиционные или оригинальные: наши самые вкусные рецепты на выходные’ [2]

Для того, чтобы поразить воображение потребителей, часто применяются разнообразные **метафоры и сравнения**, обычно выраженные **существительными** и усиливающие значение того или иного свойства блюда: *si croustillant comme «la première neige»* ‘хрустящий, как первый снег’ [3].

Одним из весьма интересных лексических особенностей гастрономического дискурса является создание **неологизмов-существительных или заимствований** из других языков для названия блюд, ингредиентов или кулинарных направлений. Французская кухня всегда находилась под воздействием разных культур, и это проявляется в применении иностранных терминов и названий блюд, что придает атмосферу глобальности и увеличивает аудиторию. Этот прием используется для того, чтобы акцентировать внимание на блюде, напитке или продукте и выделить его необычность или уникальность. Таким образом, например, родилось и слово ***le cronut*** – *la fusion entre un croissant et un donut* ‘кронут – сочетание круассана и Пончика’ [4]. Из слова ***croissant*** была взята первая часть, из слова ***donut*** – вторая. Это слово было создано для обозначения нового десерта, который сочетает в себе хрустящую текстуру круассана и мягкую начинку пончика.

Гастрономический дискурс отличается особыми формами **глаголов**, например, повелительным наклонением, что придает ему живость и усиливает связь с читателем. Журналист, используя эти формы, призывает читателя к действию, создавая ощущение непосредственного вовлечения: ***essayez cette recette, ne manquez pas votre chance*** ‘попробуйте этот рецепт, не упустите свой

шанс'. Также через глаголы в гастрономическом дискурсе демонстрируются конкретные способы приготовления, представляемые в форме непосредственных указаний: *séparez les blancs des jaunes, préchauffez le four à 170 °C* 'отделите белки от желтков, разогрейте духовку до 170 °C' [4].

Как показывает проанализированный материал, гастрономический дискурс французского языка обладает широким спектром языковых особенностей, которые направлены на привлечение внимания аудитории и создание эмоциональной связи читателя с газетным текстом. Гастрономический дискурс играет существенную роль в жизни любого общества, отражая его вкусовые предпочтения и культурные традиции. Он является неотъемлемой частью культуры и идентичности народов, а также предоставляет возможность изучения обычаев, традиций и особенностей быта различных этнических групп через призму их кулинарных предпочтений.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Le Monde [Electronic resource] : Top 10 des recettes de potimarron du jardin pour varier les plaisirs. – Mode of access: <https://jardinage.lemonde.fr/dossier-5169-recettes-potimarron-jardin.html> – Date of access: 14.02.2024.

2. Le Figaro [Electronic resource] : Les plus belles recettes du dimanche – Mode of access: <https://madame.lefigaro.fr/cuisine/idees-recettes/traditionnelles-ou-originales-nos-plus-belles-recettes-du-dimanche-20231005> – Date of access: 16.02.2024.

3. Le Parisien [Electronic resource] : Le gâteau nuage – Mode of access: <https://www.leparisien.fr/bien-manger/le-gateau-nuage-une-recette-legere-legere-19-04-2023-J544J572XRGNBKMKXD362AMFPQ.php> – Date of access: 16.02.2024.

4. L'Express [Electronic resource] : Tous accros au Cronut – Mode of access: https://www.lexpress.fr/styles/plaisirs/saveurs/tous-accros-au-cronut-de-dominique-ansel-a-new-york_1291400.html – Date of access: 18.02.2024.