

## ДОСЛІДЖЕННЯ ПОНЯТТЯ «ГАСТРОНОМІЧНИЙ ДИСКУРС»: ІСТОРИЧНИЙ ОГЛЯД

Статтю присвячено здійсненню історичного огляду загальних тенденцій у вивченні гастрономічного дискурсу у межах лінгвістичних розвідок. Незважаючи на те, що перші спроби вивчити особливості гастрономічного дискурсу були зроблені ще в античності, протягом багатьох років, аж до XIX століття, не було створено жодної помітної наукової роботи, присвяченої цьому феномену. Значний інтерес до цієї теми з'являється лише на початку XX століття, з розвитком глобалізації та масового туризму. Сучасна лінгвістика характеризує гастрономічний дискурс як складноорганізоване дискурсивне, багатовимірне, неоднорідне утворення, й приділяє особливу увагу його дослідженню, оскільки він є одним з найважливіших для розуміння національних особливостей окремих лінгвокультур.

*Ключові слова:* дискурс, гастрономія, гастрономічний дискурс, гастрономічна картина світу, лінгвокультурологія, історичний огляд

**Mishukova O. M. Research on the concept of “gastronomic discourse”: a historical overview.** The article deals with a historical overview of the general tendencies in the study of gastronomic discourse within the framework of linguistic intelligence. For the first time, attempts to study the features of gastronomic aspect within the framework of philosophical reflections were made in ancient times by the ancient Greek philosopher Aristotle, who emphasized the importance of the influence of food on human existence. However, for many years, a significant scientific work dedicated to this phenomenon hadn't been created until the XIX century. The interest in this topic was prompted by French researchers, among whom the epicure and gastronome Anthelme Brillat-Savarin could be considered as the first. He created a grounded theoretical work on gastronomy and introduced the concept of “taste” in everyday life. In the early XX century, scientists had a strong interest in the study of gastronomic discourse. This was linked to the development of globalization and mass tourism, which encourages people to study foreign culture closely, including in terms of gastronomy: interest in the culture of national dishes was spreading, national recipes were becoming popular, books on national cuisine were published. Recent trends in the study of gastronomic discourse include the study of gastronomy, for example, in the study of culinary blogging features or a significant interest in gender issues. The gastronomic discourse has been the focus of scholarly work by historians, ethnographers, anthropologists, sociologists who view food as a sociocultural phenomenon, a symbiosis of historical, social and cultural contexts. In modern linguistics, gastronomic discourse is characterized as a complexly organized discursive, multidimensional, heterogeneous formation. This is a special kind of verbal-social discourse, represented by text or speech, which is related to the concept of “food” (product name, process of cooking or consumption, etc.), and its purpose is to achieve a special type of communication: gastronomic communication.

*Key words:* discourse, gastronomy, gastronomic discourse, gastronomic picture of the world, linguocultural studies, historical review

«Ми є те, що ми їмо» – говорить відома приказка, авторство якої часто приписують давньогрецькому лікарю Гіппократу. І з нею неможливо не погодитися. Цей відомий вислів вказує не тільки на те, що потрібно уникати негативних харчових звичок, але й містить у собі додаткову інформацію про людину. Продукти, які ми їмо, рецепти, що ми використовуємо, підходи до приготування їжі – усі ці цілком звичні речі дають оточуючим інформацію про те, ким ми є. Слід зазначити, що все не обмежується банальним знанням про наші смакові уподобання, але й зачіпає інші аспекти нашого життя, наприклад, може розповісти про нашу етнічну приналежність, ставлення до здоров'я, соціально-економічний стан. Гастрономія – це, безумовно, один з найважливіших аспектів людського існування. Цим обумовлено те, що протягом усього свого існування людина не тільки створювала власні гастрономічні уподобання, а й намагалася забезпечити свою мову певною номінативною системою для позначення як продуктів харчування, так і способів приготування їжі, ритуалів її споживання, а також певних стереотипів, пов'язаних зі споживанням їжі та уявленнями про неї. На відомостях про наше харчування можуть будуватися загальні відомості про культуру не тільки окремих людей, але й цілих націй. Це явище походить від еволюції харчових практик й того, який вплив це має на зміни у гастрономічному дискурсі.

Гастрономічний дискурс є результатом складної історії, на яку впливали введення нових продуктів чи відмова від них, зміни в підходах до створення продуктів харчування та забезпечення ними, зміни в торгівлі продуктами, зміна уявлення про те, що є делікатесом та хто їх вживає. Він вивчається у межах різних напрямів. Наприклад, історики найчастіше

вивчали історію походження конкретних продуктів харчування [Grew 2000]; дієтологи зосереджувалися на застосуванні медичних знань для вивчення впливу дієти на здоров'я людини [Watanabe 2016]; соціологи досліджували їжу як показник соціального класу та чинник соціальних зв'язків [Poulain 2017]; антропологи приділяли увагу ролі їжі у релігійних ритуалах [Durrenberger 2018].

Культура харчування, безумовно, є однією з ключових національно-культурних особливостей певної культурної спільноти. На сучасному етапі розвитку, коли відбувається глобалізація та інтеграція різних суспільств в єдину систему, надзвичайно важливо розуміти специфіку кожної окремо взятої лінгвокультури. Однак, незважаючи на такий підвищений інтерес, питання гастрономічного дискурсу все ще не отримало достатнього висвітлення, тому потребує подальшого дослідження. Отже, **актуальність** статті визначається її спрямованістю на поповнення бази знань про гастрономічний дискурс, який є об'єктом численних сучасних розвідок у царині дискурсу.

Головною **метою** цього дослідження є здійснення історичного огляду загальних тенденцій у вивченні гастрономічного дискурсу у межах лінгвістичних розвідок. Досягнення поставленої мети передбачає вирішення таких **завдань**:

- висвітлити ставлення до дослідження гастрономічного дискурсу в наукових працях;
- зробити огляд досліджень гастрономічного дискурсу у межах лінгвістичних розвідок від Античності до сьогодення;
- представити сучасні тенденції у вивченні гастрономічного дискурсу.

Таким чином, **об'єктом** нашого дослідження є гастрономічний дискурс, а **предметом** – історичний огляд праць, присвячених поняттю «гастрономічний дискурс».

Сьогодні, на думку Ю. М. Половинчак, проблема вивчення гастрономічного дискурсу формує галузевий напрям соціокультурних досліджень [Половинчак 2016, с. 94]. Так, вони можуть об'єднувати істориків, етнографів, антропологів, соціологів, які розглядають їжу як соціокультурне явище, симбіоз історичних, соціальних та культурних контекстів.

Гастрономічний дискурс прямо чи опосередковано є предметом досліджень таких вчених, як П. П. Буркова [Буркова 2004], А. В. Олянич [Олянич 2003], Н. П. Головніцька [Головніцкая 2007], М. Девіс [Davis 2009], Л. С. Берге [Berghe 2010], І. О. Державецька [Державецька 2013], Ф. Л. Косицька [Косицкая 2016], Ю. М. Половинчак [Половинчак 2016], О. А. Остроушко [Остроушко 2018].

Під гастрономічним дискурсом ми розуміємо особливий вид вербально-соціального дискурсу, який представлено текстом або мовленням, що пов'язаний з поняттям «їжа» (назва продуктів, процес приготування або споживання їжі та ін.), а його метою є досягнення особливого виду комунікації – гастрономічної комунікації.

Протягом всієї історії людства гастрономічний дискурс був й залишається тим аспектом, який значно впливає на життя людини. Елементарна гастрономічна культура існувала з тих пір, як люди почали займатися збиранням та полюванням. Не можна залишати недооціненою важливість їжі та способів її приготування для розвитку як для культури, так й для еволюції людства в цілому. Так, наприклад, у своїй статті «Еволюція дієти» для наукового журналу National Geographic кореспондент Анна Гіббонс цитує гарвардського приматолога Річарда Врангама: «еволюція у раціоні людини трапилася не тоді, коли ми почали їсти м'ясо, а тоді, коли ми навчилися його готувати» [Gibbons 2013]. Згідно з Р. Врангамом, наші предки почали практикувати приготування їжі десь між 1,8 мільйонами та 400,000 років тому. Подрібнення й розігрівання їжі допомагає підготувати її до перетравлювання, тому ми витрачаємо менше енергії на її розщеплення, поглинаємо більше, ніж якщо б їжа була сирою, та, у результаті, здобуємо більше енергії для нашого мозку. Таким чином, удосконалення методів та прийомів в кулінарії може бути тісно пов'язане з еволюційним розвитком людства. Отже, цей процес має не тільки фізичні та фізіологічні, а й культурні наслідки.

Серед перших, хто розпочав написання теоретичних робіт, присвячених їжі, можна назвати давньогрецького філософа Аристотеля. Він говорить про споживання їжі як про найосновнішу функцію людини у своїй праці «Про душу» («De Anima») [Aristotle 1908, p. 22]. Згідно з ним, одними з найважливіших сил, які керують поведінкою людини, є: «поживний елемент», який належить всім, від найменшої рослини до найбільшої тварини, та «апетит», який можна спостерігати лише у тварин із сенсорними здібностями, і який є проявом здатності відчувати бажання й пристрасть у людини [Aristotle 1908, p. 50]. Для Аристотеля апетит це щось більше, ніж просто постачання організму поживних речовин: їжа може бути цілющою не тільки для нашого тіла, але й для душі. Аристотель, можливо, був першим, хто робив спроби теоретизувати важливість їжі для людської культури. Однак, гастрономічні культурні тенденції та інновації не зафіксовані протягом більшої частини людської історії.

Грунтовно вчені почали цікавитися особливостями гастрономічного дискурсу нещодавно, але зацікавленість у дослідженні культури харчування з'явилася ще у 19 столітті. Так, М. В. Капкан зазначає, що в цей період дослідження гастрономічної культури мали фрагментарний характер, а увага приділялася лише опису фактів [Капкан 2010, с. 5]. У своєму дослідженні французького гастрономічного дискурсу, Ф. Л. Косицька та І. Є. Зайцева стверджують, що саме французи у цей час поставили вивчення гастрономії на наукову основу [Косицкая, Зайцева 2016, с. 25]. Так, у 1825 році знаменитий французький юрист, самопроголошений епікуреєць та гастроном Ансельм Брійя-Саварен у своїй теоретичній праці з кулінарії «Фізіологія смаку» не тільки описав основи раціонального харчування, розробив нормативні правила гастрономії, але й ввів у побутовий ужиток поняття «смак» [Brillat-Savarin, 2009]. Серед його найбільш відомих кулінарних роздумів, є такі як: «Доля нації знаходиться в залежності від того, як вони харчуються», «Відкриття нової страви важливіше для щастя людства, ніж відкриття нового світила», «Скажи мені, що ти їси, і я скажу тобі хто ти» [Brillat-Savarin 2009, p. 14]. Також, А. Брійя-Саварен стверджує, що характер людини можна визначити завдяки їжі, яку вона споживає.

В 1960-1970-х роках у наукових працях К. Леві-Стросса поняття «їжа» розглядається як дискурсивний феномен. Згідно його концепції, кухня – це своєрідна мова, за допомогою якої можна зрозуміти й пізнати культури [Леві-Стросс 2006, С. 211]. Також цьому питанню приділяли увагу Р. Барт, який перший досліджував семіотику продуктів харчування [Барт 2000], та П. Бурд'є, що досліджував символічний склад їжі [Бурдье 2001].

Як зазначає Л. М. Устименко, великі зміни відбулися на початку 1970-х років 20 століття, коли у США та розвинутих країнах Європи почали своє відродження традиції національних кухонь: почався розвиток культури національних страв, популярними починали ставати національні рецепти, почали видаватися книги, присвячені національній кухні [Устименко 2017, с. 201-228].

У кінці 1990-х історик Люс Джирард дає своє пояснення особливостям передачі знань про їжу і говорить про них як про «витончену ритуалізацію основних жестів» [de Certeau, Giard, and Mayol 1998, p.154]. Він пов'язує це з тим, що знання про гастрономічний дискурс традиційно передаються невербальними жестами, повторенням методів приготування їжі та усними ученнями, під час того як члени сім'ї, близькі друзі або члени громади передають свої знання про улюблені страви та перевірені часом методи приготування їжі.

Сьогодні харчова культура характеризується значним ступенем гомогенізації з культурами різних народів. Не в останню чергу це пов'язано з впливом світової глобалізації, проте, не менш серйозний вплив надає саме феномен глокалізації, тобто глобального туризму. Наприклад, про це писав у своїй праці «Споживання як дискурс» І. В. Ільїн [Ільїн 2008, с. 342]. Згідно з ним, глобальний туризм надає нове життя кухні, завдяки якій вона набуває нову функцію демонстрації локальної екзотики. Власне національна кухня складається з двох шарів: повсякденна їжа місцевого населення та святкова і ритуальна їжа. Перший пласт – повсякденна їжа – зазвичай дуже примітивний, не відрізняється смаковою

привабливістю. Другий пласт – святкова і ритуальна їжа – використовується в особливих випадках, дуже часто приготування такої їжі коштує дорого, тому для багатьох вона залишається недоступною. Так, І. В. Ільїн наводить як приклад з «традиційної російської кухні» чорну ікру або млинці з нею. Таким чином, розвиток туризму приводить до того, що святкова і ритуальна їжа стають елементом повсякденного ресторанного меню.

Згідно з дослідженнями Н. А. Козько та О. В. Пожидаєвої, явище глокалізації допомагає активізувати одночасно мультикультурні й етнічні специфічні тенденції [Козько 2012, с. 169]. Так, наприклад, вчена П. П. Буркова стверджує, що метою гастрономічного дискурсу є «передача досвіду й знайомство з кулінарними традиціями тієї чи іншої нації, а також оцінка страв і напоїв з опорою на власний досвід» [Буркова 2004, с. 10].

Завдяки розвитку науки та діджиталізації, серед сучасних тенденцій у вивченні гастрономічного дискурсу можна також відзначити розвідками, які проводять на базі кулінарних блогів. Так, дослідниця Лінн Блум [Bloom 2008] підрахувала, що в сучасній мережі Інтернет існує понад 150 мільйонів блогів про їжу. Це приклад масового й швидкого зростаючого явища, коли автори блогів взаємодіють зі своїми читачами й один одним в рамках своїх та чужих блогів, поширюючи таким чином знання про харчову культуру. Спільнота продовольчих блогів – це місце, де блогери регулярно створюють, керують та домовляються про свою ідентичність щодо культури прийому їжі, крім того, результати їх взаємодії можна відслідковувати протягом тривалого періоду часу, щоб краще зрозуміти способи розвитку сучасної кулінарії та зміни у ставленні людини до неї. Блог про їжу як жанр пропонує постійний доступ до тієї інформації, що дозволяє вивчити культурні особливості такого прояву гастрономічного дискурсу, оскільки вони існують у режимі реального часу та протягом тривалого періоду.

Ще одним цікавим аспектом сучасного дослідження гастрономічного дискурсу стає гендерне питання. Гастрономічний дискурс може поділяти людей через чималу кількість аспектів (наприклад, релігійний), серед них гендерний аспект є одним з найвідоміших, оскільки в багатьох лінгвокультурах приготування їжі традиційно вважається «жіночою справою». Так, італійський культуролог Массімо Монтанарі у своїй книзі «Їжа як культура» досліджує методи приготування їжі й проводить паралелі між варильним котлом на вогнищі, як символом жіночої компетенції, та ямою з вогнищем, яку використовували для смаження, як символом чоловічої мужності [Montanari, 2004, р. 49]. Або, наприклад, у своїй статті «Риторичні рецепти: жіноча грамотність на кухні й за її межами» американська дослідниця Джеймі Уайт-Фарнем [White-Farnham 2012] пропонує глибоке дослідження гендерної ролі та грамотності щодо домашнього господарства, насамперед коли це стосується харчування. Однак, на сучасному етапі розвитку суспільства дослідження гендерного питання в межах гастрономічного дискурсу, схоже, стає більш складним завданням, ніж будь-коли.

Сучасна лінгвістика розглядає гастрономічний дискурс як складноорганізоване дискурсивне, багатовимірне, неоднорідне утворення. Згідно з Ф. Л. Косицкою та І. Є. Зайцевою, комунікативний простір гастрономічного дискурсу проявляється у взаємозалежності, взаємодії, інтеракції законодавчого (правового), гастрономічного (в області громадського харчування і торгівлі продовольчими товарами), рекламно-гастрономічного, ресторанного, науково гастрономічного, академічного (навчального) дискурсу кулінарного мистецтва, гастрономічного медіадискурсу, комерційного дискурсу, власне-гастрономічного експертного дискурсу [Косицкая, Пожидаева 2016, с. 26]. Також гастрономічний дискурс може мати точки дотику з історичним, медичним, енциклопедичним, етнографічним, соціальним, туристичним дискурсами. Таким чином, гастрономічний дискурс, в першу чергу, є гібридним дискурсом, а в другу – полікодовим дискурсом, оскільки використовує вербальний, іконічний та графічний коди.

**Висновки.** Починаючи з останніх років 20 століття зростає тенденція до вивчення окремих типів дискурсів, серед яких важливе місце посідає саме гастрономічний дискурс як один з найбільш розповсюджених. Культура харчування є однією з найважливіших для

розуміння національних особливостей окремих лінгвокультур, оскільки має величезний вплив на людину як з самого базового рівня – споживання їжі як запоруки продовження свого існування, так й має величезний вплив на формування культури народів. На сьогодні існує коло питань про природу гастрономічного дискурсу та його аспектів, які ще не були висвітлені у роботах науковців, таким чином, це питання залишається відкритим та потребує більш глибокого вивчення. Гастрономічний дискурс володіє достатнім потенціалом для дослідження, в тому числі й з лінгвокультурологічної точки зору. Особливе місце при обговоренні природи гастрономічного дискурсу займає специфіка його номінативного фонду на рівні національних мов.

Таким чином, **перспективи** подальшого дослідження особливостей гастрономічного дискурсу вбачаємо у дослідженні сукупності лексичних одиниць, які формують певний культурний код гастрономічного дискурсу, який можна зрозуміти тільки дослідивши особливості гастрономічної картини світу.

### Література

- Барт Р. Мифологии / пер. с французского. Москва : Из-во им. Сабашниковых, 2000. 320 с.
- Бурдые П. Практический смысл / пер. с французского. Санкт-Петербург : Ин-т экспериментальной социологии, 2001. 563 с.
- Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.19; 10.02.01. Ставрополь, 2004. 29 с.
- Головницкая Н. П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.04. Волгоград, 2007. 26 с.
- Державецька І. О. Глютонічна лексика у системі англійської мови. *Лінгвістика. Лінгвокультурологія* : зб. наук. праць Дніпровського нац. ун-ту імені Олеся Гончара. Дніпро, 2013. Т. 6. С. 18–25.
- Ильин И. В. Потребление как дискурс : учеб. пособие. Санкт-Петербург : Интерсоцис, 2008. 446 с.
- Капкан М. В. Феномен гастрономической культуры : специфика форм репрезентации (на примере России XIX-XX веков) : автореф. дис. ... канд. культур. наук : 51.03.01. Екатеринбург, 2010. 173 с.
- Козько Н. А., Пождаева Е. В. Современный британский ресторанный дискурс : лингвокультура питания и питья. *Вестник Ленинградского гос. ун-та им. А. С. Пушкина*. Санкт-Петербург, 2012. С. 166-175.
- Косицкая Ф. Л., Зайцева И. Е. Французский гастрономический дискурс и его жанровая палитра. *Вестник Томского гос. пед. ун-та. Серия : Языкознание* : сб. науч. трудов. Томск, 2016. № 2 (167). С. 25-29.
- Леви-Стросс К. Мифологии : Сырое и приготовленное. Москва : FreeFly, 2006. 399 с.
- Олянич А. В. Гастрономический дискурс. *Дискурс Пи*. Екатеринбург : ФГБУН Институт философии и права Уральского отделения РАН, 2015. 157 с.
- Остроушко О. А. Кулінарний дискурс як дзеркало матеріальної культури. *Восточнославянские языки и литературы в европейском контексте – V* : материалы междунар. науч. конф., г. Могилев, 27-28 октября 2017 г. Могилев : МГУ имени А. А. Кулешова, 2018. С. 169–173.
- Половинчак Ю. М. Кулінарно-гастрономічний дискурс соціальних медіа в процесах формування національної ідентичності. *Інформаційно-аналітичний журнал. Серія : Україна : події, факти, коментарі* : зб. наук. праць. Київ : НБУ, 2016. № 4. С. 93-99.
- Устименко Л. М., Афанасьев І. Ю. Історія туризму : навчальний посібник : 4-те видання, перероблене і доповнене. Київ : Альтерпрес, 2017. 372 с.
- Aristotle On the Soul. "The Works of Aristotle", At the Clarendon Press, Oxford, 1908. 55 p.
- Berghe S. van The Language of Luxury. Opulence in Gastronomic Discourse. 1960-2000. *Luxury in the Low Countries. Miscellaneous Reflections on Netherlandish Material Culture. 1500 to the Present*. Brussels : ASP Publishers, 2010. Pp. 239-258.
- Bloom L. Consuming prose: The delectable rhetoric of food writing. *College English*. 2008. Vol. 70. № 4. Pp. 346-362.
- Brillat-Savarin J. A. The Physiology of Taste. Merchant Books. 2009. 220 p. (Original work published 1825)
- Davis M. A. Taste for New York : Restaurant Reviews, Food Discourse, and the Field of Gastronomy in America. New York : New York University, 2009. 292 p.
- de Certeau M., Giard L., Mayol P. The Practice of Everyday Life. Minneapolis : University of Minnesota Press, 1998. 292 p.
- Durrenberger P. A. Role for Anthropologists in the Local Food Movement. *Anthropology Now*. 2018. № 10(1). Pp. 1-12.
- Gibbons A. The evolution of diet. *National Geographic*. 2013. URL: <http://www.nationalgeographic.com/foodfeatures/evolution-of-diet/>
- Grew R. Food in Global History. New York : Routledge, 2000. 304 p.
- Montanari M. Food is Culture. New York : Columbia UP, 2004. 168 p.
- Poulain J.-P. The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society. Bloomsbury Academic, 2017. 312 p.
- Watanabe S., Hirakawa A., et al. Food as medicine: The new concept of "medical rice". *Advanced Food Technological Nutritional Science*. 2016. № 2(2). Pp. 38-50.
- White-Farnham J. Rhetorical recipes: Women's literacies in and out of the kitchen. *Community Literacy Journal*. 2012. Vol. 6(2). Pp. 23-41.

(Матеріал надійшов до редакції 7.03.20. Прийнято до друку 5.04.20)