

7. Oriflame Annual Report 2012 // <http://www.investors.oriflame.com/files/press/2013.pdf>
8. Raisinberry. Information for Mary Kay DIQs // // Pink Truth // <http://www.pinktruth.com/mary-/>
9. SuzyQ. For New Mary Kay Consultant // Pink Truth // <http://www.pinktruth.com>
10. Top 10 Reasons to NOT Do Mary Kay // Pink Truth // <http://www.pinktruth.com/mary-kay-facts>
11. Values and principles // <http://www.avoncompany.com>
12. What is Multi Level Marketing? // Pink Truth // <http://www.pinktruth.com/mary-kay-facts/>

*Статтю рекомендовано до друку
кандидатом філологічних наук, доцентом кафедри
іноземної філології і методики навчання
ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький ДПУ імені Григорія Сковороди»
Скляренко О.Б.
Стаття надійшла до редакції 20 лютого 2017 року*

УДК 821.133.1-311.1:82'42

*Олена Павлюк
(м. Запоріжжя, Україна)*

КОНЦЕПТ GOURMANDISE (ЛАСОЩІ) В ОДНОЙМЕННОМУ РОМАНІ МЮРІЕЛЬ БАРБЕРІ

Стаття присвячена текстовому концепту GOURMANDISE (ласощі) в однойменному романі сучасної французької письменниці Мюріель Барбері. У роботі текстовий концепт обмежується рамками цього твору і тісно пов'язаний з образом головного персонажа, відомого дегустатора. Текстовий концепт GOURMANDISE багатоплановий, він об'єднує в собі три світи – світ дитинства, представлений спогадами метра (і його дітей) і відображує певні традиції кулінарного мистецтва й родинні; світ сучасної французької кухні, дегустації та кулінарних шедеврів; світ слів кулінарної термінології, представлений також мистецтвом красномовства (метафори, порівняння тощо).

Ключові слова: *концептуальний аналіз, художній текст, текстовий концепт, ласощі, спогади, індивідуальний стиль, метафора, порівняння.*

Статья посвящена текстовому концепту GOURMANDISE (лакомство) в одноименном романе современной французской писательницы Мюриэль Барбери. В работе текстовый концепт ограничивается рамками этого произведения и тесно связан с образом главного персонажа, известного дегустатора. Текстовый концепт GOURMANDISE многопланов, он объединяет в себе три мира – мир

детства, представленный воспоминаниями метра (и его детей) и отражающий определенные традиции кулинарного искусства и семейные; мир современной французской кухни, дегустации и кулинарных шедевров; мир слов кулинарной терминологии, представленный также искусством красноречия (метафоры, сравнения и др).

Ключевые слова: концептуальный анализ, художественный текст, текстовый концепт, лакомства, воспоминание, индивидуальный стиль, метафора, сравнение.

The article deals with the text concept GOURMANDISE in the novel of the same name by modern French writer Muriel Barbery. The text concept in this work is limited by the novel frame and closely connected with the image of the main character, the well-known taster.

The text concept GOURMANDISE is a multi-faceted. Three worlds - the world of childhood, represented by memories of the master and his close people, and reflected special culinary traditions as well as their family relationships; the world of modern French cuisine and culinary masterpieces; the world of words to describe the culinary terms, also represented by the art of oratory (metaphors, similes, etc.).

Key words: conceptual analysis, literary texts, text concept, delicacy, memories, individual style, metaphors, similes.

В останні роки лінгвісти все частіше звертаються до вивчення й аналізу концептів, що реалізуються (відтворюються) на матеріалі художніх текстів.

У процесі аналізу виходимо з розуміння, що концепт – «термін, що служить поясненню одиниць ментальних або психічних ресурсів нашої свідомості й тієї інформаційної структури, що відображує знання й досвід людини; оперативна змістовна одиниця пам'яті, ментального лексикону, концептуальної системи й мови мозку, усїєї картини світу, віддзеркаленої в людській психіці. Поняття концепту відповідає уявленню про ті змісти, якими оперує людина у процесах мислення і які відображають наслідок досвіду й знання, зміст результатів усїєї людської діяльності та процесів пізнання світу у вигляді певних «квантів» знання. Концепт виникає у процесі побудови інформації про об'єкти та їхні властивості» [3, с. 90]. Текстовий концепт можна обмежити уявленнями, знаннями, досвідом, але зафіксованими в окремому або окремих текстах (певного періоду або напряму, одного автора тощо). Оскільки фрагмент світу в такому випадку обмежується рамками тексту (або текстів), концепт може бути пов'язаний з образом головного або другорядного персонажу і, звичайно, представляє індивідуально-авторські знання, уявлення, досвід і відображує, можливо, частково, його бачення світу.

У нашому дослідженні ми спираємось на визначення текстового концепту О. М. Кагановської, яка під ним розуміє кодоване мовленнєво-розумове утворення змістового плану, що зумовлюється багатосмисловою

напруженістю художнього тексту, характеризується надкатегоріальністю й імплікує сукупність ознакових рис художнього твору [2, с. 10].

Гастрономія посідає значне місце у складі французької матеріальної культури. **Мета** цієї статті – проаналізувати концепт GOURMANDISE (ласощі) й особливості його репрезентації в однойменному романі Мюріель Барбері. Цей аналіз дозволить більш повно і всебічно розглянути текстовий концепт у зв'язку з особливостями індивідуального стилю автора. **Завданням** роботи є визначити сутність концепту GOURMANDISE в однойменному романі Мюріель Барбері і розглянути особливості його розгортання в тексті (засоби його об'єктивації в тексті).

У романі «Gourmandise» однойменний концепт виступає як концепт-домінанта. Базовим представником текстового концепту є *gourmandise* – лексема, що має статус ключового слова тексту, назви роману, за першим значенням – *гурманство, обжерливість*, за другим – *ласощі*. Концепт-домінанту розглядаємо як частину концептуальної структури роману на тлі інших концептів, що утворюють значущий фон [1, с. 39].

Текстовий концепт у художньому творі будується як на індивідуально-авторських уявленнях, так і на усталених. Концепт GOURMANDISE розкривається в романі М. Барбері [4] на тлі трьох світів, поєднаних: світу дитинства, відтвореного через призму спогадів кулінарного критика і знаменитого дегустатора; світу кулінарного мистецтва, дегустацій і обжерливості; світу слів, що оформлюють спогади метра, який стоїть на порозі смерті. Спогади «оживляють» рідних, зустрічі з друзями, а також і через географічні назви і найменування національних страв – відвідані персонажем країни. Світ кулінарного мистецтва включає назви страв-шедеврів, що зберігаються в пам'яті і виникають у спогадах, численні моменти професійного життя. Світ слів – це «смачні» слова, метафори, порівняння та інші виразні мовні засоби.

Концепт GOURMANDISE відтворюється в романі на основі родових та синонімічних відносин між словами, що містяться у внутрішньому монологі майстра та являють собою справжнє свято смаку.

У центрі роману М. Барбері «Gourmandise» – відомий дегустатор і кулінарний критик, людина похилого віку, яка на порозі смерті намагається згадати той давній смак, вишуканий і неперевершений, який чомусь зникає, але який йому хотілося б відчутти в останній раз. У внутрішньому монологі майстра проходить довга низка смакових відчуттів-спогадів, починаючи від самих звичайних продуктів до екзотичних страв. Від хліба (*pain*), адже чим ще, крім хліба, живі люди на Землі? *Quelque chose mais ce n'est pas encore tout à fait cela... pain... pain... Mais quoi d'autre ? De quoi d'autre que de pain vivent les hommes sur la terre ?* Перелік екзотичних страв, які кулінарний критик скуштував протягом свого професійного життя, надто великий.

Кулінарний критик шукав або хотів відчутти у стравах серце (*le cœur*) шеф-кухарів, він докоряв їм за відсутність серця в їх стравах, в їх кухарському мистецтві. І він не мав гадки, що саме йому бракуватиме серця, що йому воно зрадить. За іронією долі, саме серце, його серце, відмовлялось

добре працювати, і сам він помирає від хвороби серця, тобто у кінці життя йому самому саме серця і бракувало, він помирає від серцевої недостатності (*Je meurs d'une insuffisance de cœur*). При тому, що його вірні помічники (*mes plus fidèles lieutenants*), пані Печінка (*le sieur Foie*) і однодумець Шлунок (*son acolyte l'Estomac*), почувалися добре після численних бенкетів, моря випитого вина та інших алкогольних напоїв, після інших недієтичних продуктів, як-то масло, сметана, соус, жир тощо. І наприкінці життя він починає задумуватися, що це саме йому бракувало серця.

Метр точно пам'ятає свої перші кулінарні уподобання. З бабусею (світ родини і дитинства) у кулінарного критика пов'язані спогади про святкове меню з чудовим м'ясним рагу, з картоплею під соусом. *Je ne saurais dire avec précision quelles furent mes premières extases gastronomiques mais l'identité de ma première cuisinière de prédilection, ma grand-mère, ne laisse pas subsister beaucoup de doute à ce sujet. Au menu des festivités, il y eut donc de la viande cri sauce, des pommes de terre dans la sauce et de quoi saucer tout ça.*

Пізніше на цей смак накладається ніжність ласки першого сусі: *La finesse de la caresse du premier sushi*, майже п'янка еротична м'якість устриці після скибочки хліба з солоним маслом: *le velouté enivrant et presque érotique de l'huître qui suit une brisée de pain au beurre salé*. Між цими крайнощами, між щедротою тушкованого м'яса бабусі і кришталевою строгістю раковини критик пройшов весь спектр кулінарного мистецтва, доступний естети і знавцю, який завжди попереду на одну страву, але завжди позаду на одне серце: *Entre ces deux extrêmes, entre la richesse chaleureuse de la daube et l'épure cristalline du coquillage, j'ai parcouru tout le spectre de l'art culinaire, en esthète encyclopédique toujours en avance d'un plat – mais toujours en retard d'un cœur.*

Ніколи жоден кухар не готував і не готує, як наші бабусі: – *Aucun cuisinier ne cuisine, n'a jamais cuisiné comme nos grands-mères.... Leur cuisine, c'étaient leurs appas, leurs charmes, leur séduction – et c'est cela qui l'inspirait et la faisait à nulle autre pareille.* Їх кухня була одночасно принадами, чарами, спокусою – це саме те, що надихало і робило її ні на кого не схожою. Справжнє кулінарне мистецтво неможливе без душі.

Берегині домашнього вогнища, бабусі – це чарівниці, які створюють вишуканий гастрономічний смак. Бабусі – справжні кулінарні чаклунки у сприйнятті їх онуків: *Mais sous l'effet de ses mains expertes, les substances les plus anodines devenaient des miracles de la foi. Le vin blanc coulait à flots et nous mangions, mangions, mangions. Oursins, huîtres, moules, crevettes grillées, crustacés à la mayonnaise, calamars en sauce mais aussi daubes, blanquettes, paellas, volailles rôties, en cocotte, à la crème; il en pleuvait.* «Але в її умілих руках найпростіші речі перетворювалися на справжні дива. Біле вино текло рікою, і ми їли, їли, їли. Морських їжаків, устриць, мідій, смажених креветок, крабів під майонезом, кальмарів під соусом... печеня, рагу, паелья, курей і гусей – смажених печених, запечених – їх була тьма».

На питання, поставлене одному з персонажів, Марке, про приготування апельсинового сорбету «*Comment fais-tu cela, le sorbet, le sorbet à l'orange ?*», у відповідь було: «*Comme ma grand-mère*». На подібне питання найвищого стратега-гурмана, наставника, майстра, молодий учасник дегустації відповідає розгублено: «*Ça me rappelle les sorbets que faisait ma grand-mère...*» – це нагадує мені морозиво, яке готувала моя бабуся. І він (суворий критик) попросив розказати про бабуся: *Et il me dit : « Mais parlez-moi donc de votre grand-mère. »* А потім зауважив: « *Le croirez-vous (il me sourit presque affectueusement), j'avais aussi une grand-mère, dont la cuisine était pour moi un antre magique....*» – Чи Ви повірите, – і він майже ласкаво посміхнувся, – у мене також колись була бабуся, і її кухня була для мене чарівною печерою.

І ставши тими, ким вони стали, відомі шеф-кухарі продовжують готувати так, як готували їх бабуся. Мабуть, витoki кар'єри майстра слід шукати у смачних запахах, які долітали з бабусиної кухні. Бабуся сяяла сама і огортала онука теплим і запашним сьйвом, добрим гумором та безмежною енергією – колосальною життєвою силою: *Et puis elle débordait d'énergie, de bonne humeur ravageuse, d'une force de vie prodigieuse qui nimait toute sa cuisine d'une vitalité éclatante et j'avais le sentiment d'être au cœur d'une matière en fusion, elle rayonnait et m'enveloppait de ce rayonnement chaud et odorant!*

Ставлення бабусі до приготування їжі відбивається у виборі письменницею дієслова *officier* – священнодіяти: *Ma grand-mère officiait aux fourneaux, avec une altière tranquillité.* «Моя бабуся з гордим спокоєм священнодіяла на кухонній плиті».

Вибір професії і, можливо, успіх у кар'єрі пов'язаний у кухарів-професіоналів з їх бабусями: смак найбільш вдалих страв нагадує смак з дитинства, смак страв бабусиної кухні.

Від ролі бабусь критик переходить до всієї слабкої статі. Метр намагається оцінити кулінарні подвиги, коли жінки, готуючи у своїх «лабораторіях» прості і надзвичайні страви, прокладали прямий шлях до сердець чоловіків: *des mets simples et extraordinaires que leurs femmes avaient préparés dans leurs laboratoires privés.* І ці кухарські подвиги піднімалися на таку висоту, на якій ніколи не стояли інтриги, гроші та інші силові аргументи суспільства. Кулінарний критик підкреслює роль *papilles* «смакових горбиків» у завоюванні чоловіків. Цю смакову насолоду, що створюється жінкою, знаменитий дегустатор називає *le paradis* «раєм». Метафора *le paradis* дуже точно передає блаженні відчуття чоловіків: *Ces hommes ressentaient le paradis, tout simplement, et même s'ils ne pouvaient se l'avouer, ils savaient bien qu'eux-mêmes ne pouvaient le donner ainsi à leurs femmes...* Таким чином, кулінарне мистецтво жінок у романі тісно пов'язується зі сімейним укладом, традиціями і завоюванням прихильності чоловіків.

Сам критик мав щасливе дитинство, але діти його щасливими не були. Його син (Jean), засуджує батька, але, говорячи про виховання, він також використовує кухарські терміни, представляє цей процес у кулінарному

аспекті. *Mais si, père, tu en as fait quelque chose de tes marmots, ils ne sont rien d'autre que ton œuvre, tu les as **hachés menu, débités, noyés dans une mauvaise sauce** et voilà ce qu'ils sont devenus : de la boue, des ratés, des faibles, des minables.* «Але так, батько, це ти зробив із свої дітлахів, вони не що інше, як твій витвір, ти їх порубав, пропустив через м'ясорубку, протушкував під поганим соусом, і ось, подивись, чим вони стали: відходами, невдахами, жалюгідними і нікчемними слабаками». Навіть виховання дітей у цьому романі метафорично змальовується як кулінарний процес, хоч ці два процеси – поняття несумісні.

Внутрішній монолог героя – справжній калейдоскоп смакових відчуттів, наповнених химерними гастрономічними фантазіями. Письменниця проводить аналогію між лексикою та їжею. Часом слово конкурує з ласощами: слова можуть стати головним частуванням на бенкеті, і дегустатор радісно віддає належне не стільки їжі, скільки мові. На фермі метр насолоджувався простою і смачною селянською їжею. *...C'est la **truculence de leur parler, brutal en sa syntaxe débraillée mais chaleureux en son authenticité juvénile.*** Він ласував соковитими, яскравими словами з їх селянських посиденьок, з неохайним синтаксисом, але дуже теплими з їх юною непідробленістю. Він трапезував словами: *Je me suis régalé des mots...* Отже, слова можуть надавати більше задоволення, ніж справжня їжа. Серед слів метр виділяє слова-ласощі і слова-скриньки. У слова-скриньки (*écrins*) складають відкинуту дійсність і змінюють її на блискучі (дорогоцінні) миті; слова-чарівники (*magiciens*) перетворюють обличчя повсякденності, прикрашають його, складають у бібліотеки спогадів. Слова його випадкових друзів прикрасили трапезу і стали головною стравою: *Ainsi, les mots de mes amis de fortune, auréolant le repas d'une grâce inédite, avaient presque malgré moi **constitué la substance de mon festin et ce que j'avais apprécié avec tant de gaieté, c'était le verbe et non la viande.*** І на цьому бенкеті кулінарний критик смакував не страви, а слова, не м'ясо, а промови.

Навіть перо метра могло розсіювати повсюди у пресі сіль або мед: *dispersant le sel ou le miel de ma plume aux quatre vents des journaux.*

Дегустація в ресторані Марке віртуозно поєднується з мистецтвом красномовства, яке відтісняє на другорядний план власне дегустацію страви: *...des glaces et des sorbets se jouait **une déclinaison progressive de chauds et de froids** ...* Лексема *une déclinaison* позначає відмінювання, отже *une déclinaison progressive de chauds et de froids* чергування теплого і холодного. Дегустатор смакує на слух два слова *des glaces* (морозиво) і *des sorbets* (сорбет) та пропонує вимовити, відчутти і відзначити різницю між почутим: *Faites l'exercice de prononcer à voix haute : «Veux-tu de la glace ?» puis d'enchaîner, immédiatement, sur : «Veux-tu du sorbet ?», et constatez la différence....*

Його дочка (Lora) згадує канікули на грецькому острові *Tinos* (Тінос), де вони з батьком їли *loukoumades* – «лукумади», маленькі круглі оладки з маком, обсмажені в киплячій олії й обмазані медом. Згадуючи, вона відмічає, що думає, як батько, використовуючи кулінарні терміни. *Comme lui je **décortique la succession des sensations, comme lui je les enrobe d'adjectifs, je***

les distends, je les dilate sur la distance d'une phrase, d'une mélodie verbale, et je ne laisse plus subsister de la pâture passée que des mots de prestidigitateur, qui font croire au lecteur qu'il a mangé comme nous... «Як він, я видаляю лушпиння з відчуттів (вилущую відчуття), як він, я їх вкриваю прикметниками, і розмазую їх, і розтягую на відстань фрази, ця словесна мелодія перетворює трапезу на заклинання факіра, що змушує читача повірити, що і він їв разом з нами». Отже, читач через слово зазнає тих самих смакових відчуттів.

Танжерські трапези, що склалися із простого і ситного м'яса, дарували їдокам *la bienveillance du monde* – «невимовну насолоду». І навіть не згадавши розшукувану страву, дегустатор радіє самій можливості згадати: *Peut-être ne trouverai je pas ce que je cherche. J'aurai au moins eu l'occasion de me remémorer cela : la viande grillée, la salade mechouia, le thé à la menthe et la corne de gazelle. J'étais Ali Baba. La caverne aux trésors, c'était cela...* Метр намагається, щонайменше, згадати. Спогад про іспанське місто Танжер пов'язане з бенкетом, коли м'ясо на вертелі супроводжував гарячий салат із помідорів і перцю, чай з м'ятою та мигдальне печиво під назвою «ріжки газелі». Він відчував себе Алі-Бабою, який з його печерою символізує казкове збагачення.

Значущість професії кулінарного критика передається в описі одного з його робочих моментів, коли він дає майстер-клас: *C'était une masterclass, un de ces jours où, endossant l'habit de guide spirituel, il conviait à déjeuner avec lui la fine fleur de la jeune critique gastronomique européenne et, en pontife reconverti à la prédication, du haut de sa chaire, apprenait le métier à quelques spectateurs époustouflés. Le Pape trônant au milieu de ses cardinaux : il y avait quelque chose d'une messe en grande pompe dans ce concile gastronomique où il régnait sans partage sur une élite recueillie.* Письменниця називає його духовним наставником (*guide spirituel*), порівнюючи з понтифіком (*en pontife*), тобто римським жерцем, який спустився до проповіді захопленим прихильникам (*à quelques spectateurs époustouflés*), яких він навчав ремеслу. Він так само нагадував Папу (*Le Pape*), який засідав серед своїх кардиналів (*trônant au milieu de ses cardinaux*). У цьому «гастрономічному соборі» (*ce concile gastronomique*) було щось від меси, тобто католицької обідні, чільне місце на якій займав головний персонаж, кулінарний наставник. Метафори *guide spirituel, d'une messe en grande pompe, ce concile gastronomique, pontife* переносять кулінарні відчуття до сфери католицької релігії. Таким чином, автор проводить історичну паралель між давньоримським жерцем (понтифіком), Папою Римським, і головним дегустатором, підкреслюючи принципову роль кожного з них у різних сферах. Взагалі, поважне, шанобливе ставлення до їжі передається в метафорі: *...des temples à la gloire de la déesse Bouffe* «...храми на пошану богині Їжі...».

Висновки і перспективи подальших розвідок. Таким чином, концепт GOURMANDISE відображує родо-видові, синонімічні відносини лексем. Слова також виступають як ласощі і можуть приносити навіть більше

задоволення, ніж їжа. Для цього письменниця використовує їх образну, метафоричну функцію. Широко вживаючи при втіленні гастрономічних фантазій дегустатора назви страв національних кухонь, Мюріель Барбері подорожує у спогадах країнами, де кулінарний критик бував протягом свого життя. Через смакові відчуття розкриваються багатий світ персонажу, сторінки його біографії, його стосунки з близькими і друзями, колегами і учнями. Культурно-національні риси концепту GOURMANDISE передають гастрономічні назви *sorbet à l'orange, sardine bretonne, sauce, ragout, madeleines, confits, crêpes, etc.* Їм протиставляються інтернаціональні особливості, представлені, перш за все, у номінаціях кулінарних шедеврів різних країн світу: *le riz thaïlandais* тайський рис, іспанські *la salade mechouia* салат Мішуа та *la paellas* паелья, *les sashimis, les sushi* японські сашімі й сусі, *la kesra marocaine* марокканська перепічка, *les loukoumades* грецькі лукумади тощо. Метафорично вживана гастрономічна термінологія використовується в таких сферах життя, як виховання, спілкування тощо.

Цей концепт перспективний для вивчення не тільки в межах цього роману і цього автора. Цікавим уявляється дослідження зв'язків концепту GOURMANDISE з іншими концептами, такими, як SOUVENIRS, PARENTÉ. (спогади, родинні зв'язки), а також вивчення аналізованого концепту на більш широкому колі текстів, оскільки для французької нації з її багатою національною кухнею цей концепт слід віднести до ключових.

ЛІТЕРАТУРА

1. Иеронова И.Ю., Трофимова О.А. Текстовый концепт «общество потребления» в романе Фредерика Бегбедера 99 франков/ И.Ю. Иеронова, О.А. Трофимова // Вестник Балтийского федерального ун-та им.И.Канта. – 2012. – Вып.2. – С. 38–43.
2. Кагановська О.М. Текстові концепти художньої прози: когнітивна та комунікативна динаміка (на матеріалі французької романістики середини ХХ сторіччя) : автореф. ... дис.на здобуття наук.ступеня. д-ра філол. Наук : спец. 10.02.05 «Романські мови»/ О.М. Кагановська. – К., 2003. – 33с.
3. Краткий словарь когнитивных терминов /под общей редакцией Е.С. Кубряковой / Е.С. Кубрякова, В.З. Демьянков, Ю.Г. Панкрац, Л.Г. Лузина. – М. : Филол. ф-т МГУ. – 1996. – 245с.
4. Barbery M. Une gourmandise/ M. Barbery. – P. : Gallimard, 2000. – 145 p.

Статтю рекомендовано до друку
кандидатом педагогічних наук, доцентом кафедри
іноземної філології і методики навчання
ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький ДПУ імені Григорія Сковороди»
Швець Т.А.
Стаття надійшла до редакції 17 лютого 2017 року