

УДК 811.133.1:081.2

ART DE LA TABLE: французьке мистецтво застілля у семіотичній проекції*Л. В. Клименко**ledak@i.ua*

кандидат філологічних наук, науковий співробітник Інституту філології

Київського національного університету імені Тараса Шевченка

(Міністерство освіти і науки України)

01601, м. Київ, бульвар Тараса Шевченка, 14

Статтю присвячено аналізу французького культурного феномену застілля ART DE LA TABLE з позицій семіотики, обґрунтовано доцільність його дослідження як цілісної семіотичної системи. В ході проекції онтологічної ситуації французького застілля у семіотичну площину визначено її значущі складові - базові семіотичні конституенти системи. Особливу увагу приділено часопросторовим характеристикам. Конституентними ознаками системи визначено пріоритет форми над змістом, високий ступінь ритуалізації й кодифікації комунікативних моделей, значна символізація значення.

Ключові слова: ART DE LA TABLE, текст культури, семіотична система, семіотичний конституент, комунікативна модель застілля, французька гастрономічна трапеза, часопростір, символізація значення.

ART DE LA TABLE: французское искусство застолья в семиотической проекции*Л. В. Клименко**ledak@i.ua*

кандидат филологических наук, научный сотрудник Института филологии

Киевского национального университета имени Тараса Шевченко

(Министерство образования и науки Украины)

01601, Украина, г. Киев, бульвар Тараса Шевченко, 14

Статья посвящена анализу французского культурного феномена застолья ART DE LA TABLE с позиций семиотики, обоснована целесообразность его исследования в качестве целостной семиотической системы. В результате проекции онтологической ситуации французского застолья в семиотическую плоскость определены ее значимые составляющие – базовые семиотические конституэнты системы. Особое внимание уделено исследованию ее хронотона. Конституентными признаками системы определены: приоритет формы над содержанием, высокая степень ритуализации и кодификации коммуникативных

(Problems of linguistic semantics)

French ART DE LA TABLE in the Semiotic Focus (in Ukrainian)
[ART DE LA TABLE: francuz'ke mystectvo zastillja u semiotychnij proekcii']

© Klimenko L. V. [Klymenko L. V.] ledak@i.ua

моделей, значительная символизация значения.

Ключевые слова: ART DE LA TABLE, текст культуры, семиотическая система, семиотический конституэнт, коммуникативная модель застолья, французская гастрономическая трапеза, хронотон, символизация значения.

French ART DE LA TABLE in the Semiotic Focus

Klimenko L. V.

ledak@i.ua

PhD (Philology), scientific worker of the Institute of Philology
Taras Shevchenko National University of Kyiv
(Ministry of Education and Science of Ukraine)
14 Taras Shevchenko Blvd., Kyiv, Ukraine, 01601

The article is devoted to the French ART DE LA TABLE cultural phenomena's semiotic analysis. The reasons of its consideration as a semiotic system have been justified. The research is focused on the French feast ontological situation projection on the semiotic plane which resulted the definition of its significant elements - basic semiotic system's constituents. A special attention is paid to the research on chronotope. The constituent semiotic system's attributes are the form priority, the high level of the communicative model's ritualization and codification, the significant meaning symbolization.

Key words: ART DE LA TABLE, text of the culture, semiotic system, semiotic constituent, communicative model of the feast, French gastronomic feast, chronotope, meaning symbolization.

*"Le joli musée qu'un dîner, quand la couleur du vin
brille comme la couleur d'un tableau ou
quand des plats d'argent sur la table éblouissante,
nous donnent en une heure la sensation pleine et directe
de ces divers chefs d'œuvre dont le désir de l'un
suffit à remplir de charme une heure oisive et d'appétit »
(Marcel Proust)*

Складна ментальна реальність, в якій сконцентровано найбільш важливі характеристики усталеного у французькій культурі гедоністичного відношення до життя - *ART DE VIVRE* або *мистецтво жити по-французьки*, - пронизує всі сторони французького життя у різні епохи. Деяким лінгвокультурним аспектам цієї потужної константи, що постулює пошук задоволень і відчуття гармонії та

© Клименко Л. В. [Клименко Л. В.] ledak@i.ua

ART DE LA TABLE: французьке мистецтво застілля у семіотичній проекції (Українською)
[ART DE LA TABLE: французское искусство застолья в семиотической проекции (На укр. яз.)]

(Проблеми семантики [Проблемы семантики])

PROBLEMS OF SEMANTICS, PRAGMATICS AND COGNITIVE LINGUISTICS
 [PROBLEMY SEMANTYKY, PRAHMATYKY TA KOHNITYVNOI LINGVISTYKY]

Taras Shevchenko National University of Kyiv, Ukraine

<http://philology.knu.ua/node/318>

щастя від кожної миті, було присвячено попередні роботи автора [3, 4]. Складовими *мистецтва жити по-французьки* визначалися витончений естетизм, високий інтелектуалізм та гарний смак, що втілюються у вмінні подавати себе і вишукано вдягатися (*art de porter*), зі смаком облаштовувати своє помешкання (*art de la maison*), смакувати гарною їжею та напоями за цікавою бесідою (*art de manger*). І дійсно, ті, кому пощастило бодай раз обідати у Франції, визнають, що попри характерний добір страв, певну атмосферу трапезу доповнюють чисельні, на перший погляд, незначущі дрібниці, що перетворюють споживання їжі в незабутній досвід.

Моменти, пов'язані з споживанням їжі, саме у французів завжди набували привілейованого значення, а культура застілля ART DE LA TABLE - є загально визнаним національним феноменом [11], який асоціюється не тільки з кулінарними практиками, а й з особливим шанобливим ставленням до встановленого протягом історичного розвитку суспільного порядку. На доказ цього у 2010 р. всесвітня організація ЮНЕСКО внесла французьку гастрономічну трапезу (*le repas gastronomique des Français*) до списку об'єктів світової нематеріальної спадщини, яку становлять культурні феномени. Цікаво, що не відзначивши окремих чинів жодну конкретну страву, в ЮНЕСКО визнали соціокультурну складову феномену [10]. Доти жодного разу гастрономічна традиція окремого етносу не отримувала такої відзнаки. Визнання стало результатом загальнонаціональної кампанії, спричиненої занепокоєнням темпами поширення культури *fast food* в результаті світової глобалізації і американізації, що вплинуло на моделі харчування і загрожує зникненням аутентичної національної традиції.

Незважаючи на посилення загального інтересу до гастрономічної складової картини світу у цілому, семіотичні аспекти застілля як різновиду комунікативної практики у рамках національної культури досі залишаються майже поза фокусом, що зумовило **актуальність** дослідження. Здійснений на основі **матеріалів** текстів тематичних різножанрових публікацій, а також методом особистої експеріентної практики автора аналіз різних структурних та семантичних аспектів французької гастрономічної традиції і застілля дав змогу висунути **гіпотезу** про те, що феномен *ART DE LA TABLE* як комунікативна практика є *семіотичною системою* з певним, особливим чином структурованим набором конститuentів у рамках французької національної культури.

Отже, **об'єктом дослідження** є семіотична система французького *ART DE LA TABLE* як особливе комунікативне середовище, а його **предмет** складають особливості конвергенції її елементів у знаково-символічній конвенції.

(Problems of linguistic semantics)

French ART DE LA TABLE in the Semiotic Focus (in Ukrainian)
 [ART DE LA TABLE: francuz'ke mystectvo zastillja u semiotychnij proekcii']

© Klimenko L. V. [Klymenko L. V.] ledak@i.ua

Основні принципи науки про знаки, сформульовані та викладені Ф. де Соссюром та Ч. С. Пірсом, отримали багатоаспектного розвитку: від проблем структурної лінгвістики й аналізу особливостей невербальної комунікації до структурно-семіотичного аналізу історії, культури, вивчення специфіки людської свідомості. Дослідження семіотики культури є досить новим напрямом для науки, яке сформувалося із зростанням уваги дослідників до особливості організації культур навколо символів. Воно стало програмою празької лінгвістичної школи (Р. Якобсон, П.Г. Богатирьов, Я. Мукаржовський), ядром структуралістської інтерпретації міфів (К. Леві-Строс), літератури, моди та реклами (Р. Барт), досліджень з семіотики культури Тартусько-московської школи (Ю.М. Лотман, В.Н. Топоров, О.М. Пятигорський та ін.).

Вихідним поняттям семіотики є «текст», тому у рамках дослідження культури з позицій семіотичних концепцій культурні феномени розуміються як тексти. Семіотичний підхід дозволяє схарактеризувати певну культуру з точки зору її знаковості на основі виокремлення специфічних характеристик означення та інтерпретації культурно значущої інформації, закріпленої не тільки у словах, їхньому семантичному значенні, а й у знаках та символах цілісних знакових систем різних видів мистецтв, ритуалах, міфології тощо, що у сукупності є культурними тестами. Особливо ця тенденція проявилася у французькому структуралізмі, що розглядає культуру як сукупність знакових систем і текстів, аналізує їхнє функціонування у комунікації [1, 5, 14], де навіть жест та звук розглядаються як знаки, а символами стають концепти, ідеї, думки.

Погоджуючись з У.Еко, який пропонує вважати текстом будь-який набір ситуацій, пов'язаних між собою у комунікації, де задіяно не лише мову, а й інші семіотичні системи [8], приймаючи погляди Ю.Лотмана [6] та Р.Барта [1], а також поділяючи ідею К.Леві-Строса про те, що у кожному суспільстві приготування та споживання їжі є мовою, в якій суспільство підсвідомо розкриває свою структури [14], науковою метою розвідки визначаємо здійснення аналізу семіотичного поля французького мистецтва застілля ART DE LA TABLE, визначення його конститuentів, а також встановлення їхніх знакових властивостей.

Для вирішення поставлених завдань, насамперед, звернімося до історичного підґрунтя формування французького ART DE LA TABLE, яке бере початок від давніх галлів (етнонім від латинського «півні» - забіяки, любителі ефектного й яскравого), що жили на території сучасної Франції. Після злиття з Римською імперією галльська знать наслідувала римлян у всьому, вважаючи, що тим набуває причетності до аристократичної культури, й охоче адаптувала грецькі та римські моделі споживання їжі і міфологічне відношення до неї, пристрась до

PROBLEMS OF SEMANTICS, PRAGMATICS AND COGNITIVE LINGUISTICS
[PROBLEMY SEMANTYKY, PRAHMATYKY TA KOHNITYVNOI LINGVISTYKY]

Taras Shevchenko National University of Kyiv, Ukraine

<http://philology.knu.ua/node/318>

задоволень і надмірних узливань, пишного, часто нестриманого бенкету з безліччю делікатесів і вина, що інколи перетворювався на варварське застілля. Прості сільські галли задовольнялися більш скромним харчуванням, проте не обмежували себе у споживанні вина. Навіть ченці перейняли римську пристрасть до задоволень й надмірних узливань і зайнялися селекцією винограду, навчилися мистецтву приготування сирів, розводили рибу. Грандіозні трапези та марнотратні бенкети яскраво описані Франсуа Рабле у романі "Гаргантюа та Пантагрюель", мова якого є відображенням веселого народного свята і докорінно відрізняється за стилем від нарративу середньовічних схоластичних трактатів сучасників автора. Завдяки мовному багатству Ф.Рабле й неприхованому задоволенню від опису їжі, у подальшому французька кухня часто отримує назву "раблезіанської".

Як відомо, функції семіосфери актуалізуються в певному часопросторовому вимірі - хронотопі (термін, запропонований М.М.Бахтіним [2, с. 234 - 407]), структурні властивості якого були вже на той історичний момент досить чітко сформованими. Галли перейняли часопросторові характеристики римської традиції застілля, що зазвичай відбувалося в трапезній залі навколо величезного столу, оточеного кам'яними ложами. Тривалість трапези так само була довгою і часто обід переходив у вечерю. Визначеного порядку зміни страв не існувало - на стіл подавалося все й одразу у великій кількості, особливої культури споживання їжі також не було: відрізані від спільної страви шматки їли руками, періодично вмочуючи в густий соус з гірчицею [11].

Важливим в наслідуванні римського бенкетного дійства стає адаптація римської традиції спілкування між учасниками на цікаву для всіх тему, що стає обов'язковою для галльського застілля і прототипною для сучасної комунікативної моделі застілля.

За доби Середньовіччя і впродовж декількох наступних століть відношення до їжі (як до дару Богів) носить сакральний характер, її значення символізується. Виникають чисельні приписи, що пізніше становитимуть основу кодексів манер поведінки під час застілля. Серед перших приписів були такі: гарно мити руки, не вмочувати шматки м'яса у сіль, не пити з повним ротом. Пізніше, з розквітом гуманізму запровадження нових правил поведінки за столом було вмотивовано вже не так сакральним відношенням до їжі, як самоповагою і повагою до оточення. Серед гарних манер зазначаються: не вмощуватися на столі, не пити з закинутою головою, не облизувати тарілку тощо [11].

У XV–XVI століттях, Париж став культурним й економічним центром країни. Зацікавлення складними, хитромудрими стравами змінює нестримну

(Problems of linguistic semantics)

French ART DE LA TABLE in the Semiotic Focus (in Ukrainian)
[ART DE LA TABLE: francuz'ke mystectvo zastillja u semiotychnij proekcii']© Klimenko L. V. [Klymenko L. V.] ledak@i.ua

ненажерливість, з'являються ті, кого називають гурманами. За часів французького Відродження, в XVI столітті, гастрономічне мистецтво, а також правила і манери, що супроводжують трапезу, зазнають змін завдяки поживленню міжнародних обмінів, розвитку наукової думки і перегляду канонів християнського світобачення, зміцненню авторитету Італії і сходженню на французький трон італійки Катерини Медичі. Саме в цей час було винайдено виделку, з Італії до Франції ввозять фаянсовий та кришталевий посуд. Відкриття нових континентів і надходження заокеанських спецій, картоплі, кукурудзи спричиняють інтернаціоналізацію французької кухні.

XVII століття за часів правління короля Людовика XIV вважають розквітом французької гастрономії як елітарного мистецтва у межах королівського двору та палаців долучених вельмож, адже французька кухня визначила основні гастрономічні вподобання європейського дворянства завдяки загальному впливу французького двору на культуру епохи [11]. Тогочасні трапези становлять яскраве видовище: вишуканий посуд та столові прибори, французька манера сервірування столу (відома як *service à la française*), коли всі страви виносяться урочистою ходою по мірі приготування і купую розміщуються на столі, а кожен гість сам вирішує, що йому їсти, згідно до власних вподобань. При дворі встановлюють правила подачі й послідовність споживання страв: за важкою - легку, за солоною - прісну, гостру після нейтральною за смаком. За тих часів народжується традиція письмового складання меню.

Французька Революція кардинальним чином вплинула на подальший розвиток гастрономічної традиції, відбулася популяризація елітарного мистецтва і його вихід позі межі палаців, було започатковано ресторанну індустрію. Це спричиняє переосмислення комунікативної моделі трапези, відбувається зміна комунікативних статусів її учасників. Якщо доти головну роль у застіллі відігравав хазяїн палацу або домівки, то з відкриттям ресторанів провідну та організуючу функцію бере на себе дворецький (*maître d'Hôtel*), а пізніше і сам шеф-кухар (*le chef*). Тоді ж Ж.А.Брійя-Саварен запроваджує термін гастрономія, визначаючи останню як "*gourmandise sociale, qui réunit l'élégance athénienne, le luxe romain et la délicatesse française*" [цит. за 15, с.12] (суспільний делікатес, що поєднав давньогрецьку елегантність, давньоримську пишність та французьку вишуканість (переклад наш - Л.К.)), і започаткує новий тип дискурсу навколо *les plaisirs de la table* [15, с. 14] - гастрономічний.

Часопросторові відносини у межах комунікативних моделей застілля так само відчув змін з виникненням та розвитком ресторанного способу харчування. Відбулася відмова від *service à la française*, незручного для ресторанів, на користь

PROBLEMS OF SEMANTICS, PRAGMATICS AND COGNITIVE LINGUISTICS
[PROBLEMY SEMANTYKY, PRAHMATYKY TA KOHNITYVNOI LINGVISTYKY]

Taras Shevchenko National University of Kyiv, Ukraine

<http://philology.knu.ua/node/318>

хронологічної організації трапези, так званого *service à la russe*, коли страви подаються кожному на індивідуальному посуді згідно з порядком, встановленим картою страв (*la carte*) або меню. Хронологічна організація трапези супроводжується чіткою схемою організації простору столу - особливою моделлю його сервірування (див. рис. 1)

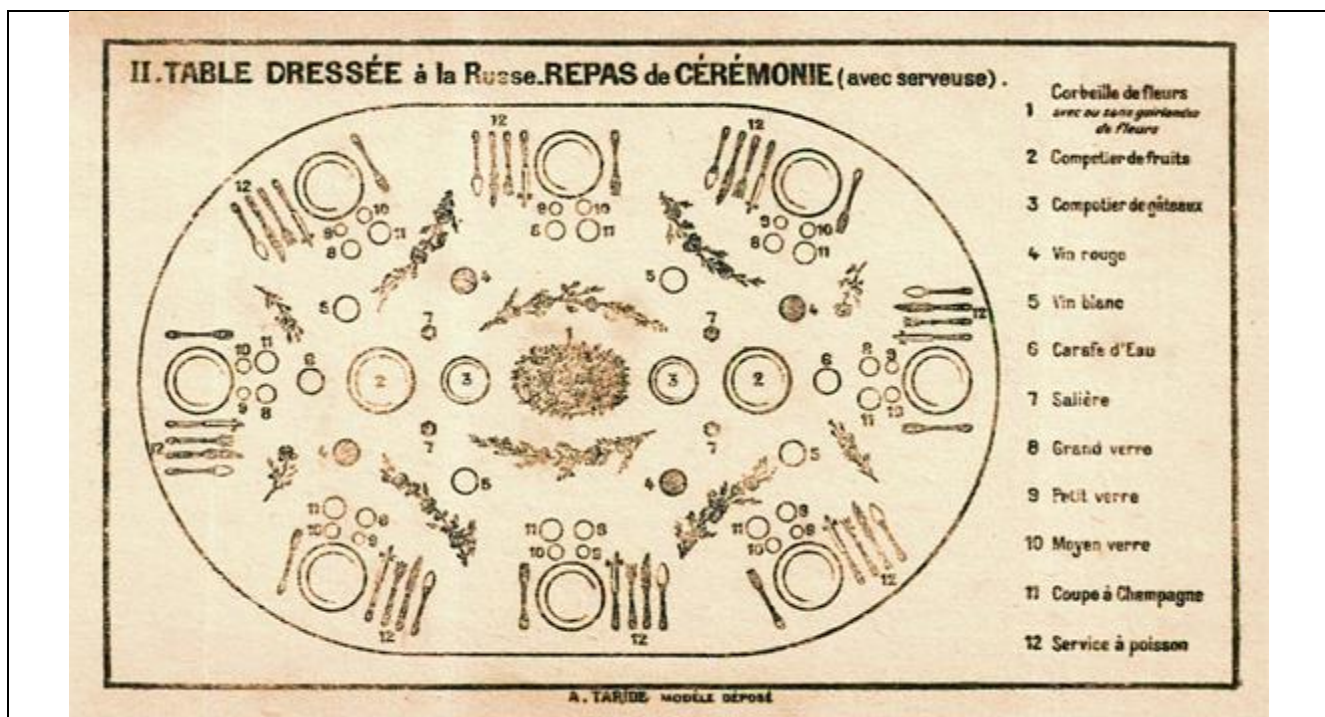


Рис 1. Модель організації простору столу - сервірування *à la russe*. [16]

Порядок розміщення приборів справа від тарілки у наступному порядку (від зовнішнього краю до внутрішнього): устрична виделка, покладена на супову ложку, ніж для риби, ніж для м'яса, салатний/фруктовий ніж. Якщо передбачалася подача додаткових страв, прибори мало бути сервіровано окремо, бо не допускалося одночасне розміщення на столі більше трьох виделок або ножів, не враховуючи виделку для устриць. Зліва від тарілки (від зовнішнього краю до внутрішнього) лежать: рибна виделка, м'ясна виделка, салатна/фруктова виделка. В ході обіду на сервізну тарілку спочатку ставиться тарілка з устрицями, яку потім змінює тарілка з супом. Перед десертом стіл звільнюється від усіх приборів, окрім бокалів, стіл очищується від хлібних крихт. Виносяться тарілки для десерту, виделка розміщується з лівого боку, а ложка - з правого.

Цікаво, що, на наших святкових столах спостерігаємо сьогодні запозичене сервірування *à la française* - одночасну подачу всіх блюд на початку застілля і

(Problems of linguistic semantics)

French ART DE LA TABLE in the Semiotic Focus (in Ukrainian)
[ART DE LA TABLE: francuz'ke mystectvo zastillja u semiotychnij proekcii']

© Klimenko L. V. [Klymenko L. V.] ledak@i.ua

поступове надходження гарячих закусок і страв по мірі їх приготування.

Повернімося до традиції спілкування за столом, запозиченої у римлян, яка у Франції отримує подальшої семантизації і набуває символічного змісту [12]. Під час застілля між учасниками відбувається певна комунікативна взаємодія, на позначення якої у французькій мові існує поняття *le partage*. Воно не має прямого українського еквіваленту, отже, поняття розділити трапезу вдається найбільш вдалим для його адекватної семантичної інтерпретації. *Le partage* має декілька рівнів розуміння: насамперед - це процес спільного споживання їжі. Проте саме для французів, для котрих спілкування є надзвичайно важливою соціально-культурною рисою [7], розділити трапезу - це не просто разом поїсти, а саме розділити з іншими учасниками застілля (*les convives*) свою участь у суспільному житті, проявити так звану дружелюбність (*la convivialité*). Відзначимо важливе соціальне значення для французької культури такого, майже лакунарного для української культури поняття, як *la commensalité* [9] (укр. завсідництво, рос. завсегдатайство), а також особливу семантику поняття *le commençaal* - (укр. застільник, рос. сотрапезник) що має глибоке історичне коріння.

Усе зазначене вище настановує на думку на особливий статус поняття столу як центрального, базового конститuenta, що обумовлює композицію семіотичного поля *ART DE LA TABLE*. Як свідчить історія - стіл (*une table*) у буквальному значенні як предмет меблів, завжди був центральним, організуючим компонентом комунікативної моделі трапези, без якого саме поняття застілля втрачає сенс. Це також доводить ключова позиція лексеми стіл (*la table*), що є атрибутом місця, при позначенні і, водночас, змістовій характеристиці самого феномену *ART DE LA TABLE*, що підкреслює роль фактору місця трапези. Крім того, у французькій лінгвокультурі стіл має широке поле символічних смислів. Стіл є символом зібрання і соборності. Ще за часів давнини аби прийняти якесь важливе рішення, люди збиралися разом навколо вогнища, де готувалася страва, а зрештою стали вирішувати питання за столом. Традиція зустрічати гостей за накритим столом, що походить від Середньовіччя, коли люди знаходилися у постійних переміщеннях, а той, хто тимчасово перебував вдома мав гостинно прийняти мандрівника, робить стіл також символом гостинності. Стіл встановлює своєрідний зв'язок між людьми, робить їх більш відкритими до певних вражень, сприйнятливими до впливів. Родинний стіл є символом дому і домашнього затишку. Застілля для французів - це також символ розваги та цікавого дозвілля тощо. Стає очевидним, що можливість подальшої розлогої реконструкції семантики поняття стіл свідчить про високий рівень його символізації і доводить визначну конститутивну роль у складі семіотичної системи.

© Клименко Л. В. [Клименко Л. В.] ledak@i.ua

ART DE LA TABLE: французьке мистецтво застілля у семіотичній проекції (Українською)
[ART DE LA TABLE: французское искусство застолья в семиотической проекции (На укр. яз.)]

(Проблеми семантики [Проблемы семантики])

**PROBLEMS OF SEMANTICS, PRAGMATICS AND COGNITIVE LINGUISTICS
[PROBLEMY SEMANTYKY, PRAHMATYKY TA KOHNITYVNOI LINGVISTYKY]**

Taras Shevchenko National University of Kyiv, Ukraine

<http://philology.knu.ua/node/318>

Із розвитком у Франції на початку XIX століття так званої Haute Cuisine (Високої кухні), основоположниками якої вважають видатних кухарів Марі-Антуана Карема та Огюста Ескоф'є, складається розуміння гастрономії як мистецтва, що призводить до розвитку і посилення значущості міфологічної складової. З виникненням гастрономічних ресторанів ART DE LA TABLE переходить до нового семіотичного реєстру, що становить симбіоз різних семіотичних утворень - уяви, символічних значень, ритуальних відносин між дійовими особами, міфічності [13]. Відвідування гастрономічного ресторану є особливим моментом завдяки створеній атмосфері. Ресторан стає символічним простором, місцем поза реальністю, де діють свої правила і закони, існує умовний символічний сценарій, встановлений порядок ритуальних дій, що включає обов'язкові вербальні та невербальні елементи (наявність меню, виголошення назв страв перед подачею на стіл, розширене пояснення особливостей їх приготування). Жести та манери учасників трапези сценарізують застілля і роблять учасників дійовими особами умовного "дійства". Учасники гастрономічної трапези здійснюють "паломництво" [13] і беруть участь у драматургічній постановці, дійство якої відбувається у іншому, особливому соціальному вимірі з особливими правилами. Важливо, що встановлений сценарій зазвичай заздалегідь відомий, адже якщо не бути з ними обізнаними, участь у гастрономічній трапезі може виявитися щонайменш незрозумілою і навіть спантеличити.

Вдається, що популярне останнім часом поняття «перформанс» - містеріальне дійство поза театром, де твором вважають дії автора, за якими глядачі спостерігають у режимі реального часу, якнайкраще характеризує процес гастрономічної трапези, що так само має інтерактивний характер. І дійсно, гастрономічне застілля - це своєрідний сценарізований, заздалегідь режисований перформанс, в центрі якого - символічна комунікація між учасниками трапези і шеф-кухарем та витворами його гастрономічного мистецтва.

Приміщення гастрономічного ресторану набуває нових функцій і стає своєрідною сценою, що забезпечує зближення між усіма дійовими особами трапези, розмивання кордонів між кухнею та залом. Процес приготування страви бере початок на кухні, а закінчується у залі, коли, наприклад, офіціант поливає подану на стіл страву соусом, майстерно пореється на очах у відвідувачів із кінцевою презентацією. Фінальна обробка страв, зокрема, наприклад, ефектне фламбування, переміщуються до залу ресторану, аби відвідувач мав змогу оцінити гастрономічну вправність шефа й мистецький вигляд страви. До того, як скуштувати страву, її потрібно роздивитися, отримуючи перше, естетичне

(Problems of linguistic semantics)

**French ART DE LA TABLE in the Semiotic Focus (in Ukrainian)
[ART DE LA TABLE: francuz'ke mystectvo zastillja u semiotychnij proekcii']**© Klimenko L. V. [Klymenko L. V.] ledak@i.ua

задоволення від аналітичного споглядання. Варто звернути увагу на форму інгредієнтів, їхні текстури, контраст їх кольорів у поєднанні з формою та дизайном тарілки. Професіоналізм шеф-кухаря передбачає не просто артистичну презентацію страви, а й уміння так скомпонувати інгредієнти на тарілці, аби дати змогу споживачеві вирізнити кожен з них у складі страви.

Всі об'єкти декорації приміщення є значущими, адже відіграють певну роль, працюють на головну ідею, де нема місця випадковості. Так, відповідним має бути дрес-код, що заздалегідь оговорюється аби гість гармонійно "вписався" у загальну картину. Як правило, для чоловіків обов'язковими є піджак та краватка, без яких буде відмовлено у вході, або, у кращому випадку, дбайливий дворецький запропонує "чергову" краватку і потім непомітно розмістить на спинці вашого стільця "черговий" піджак, вдаючи, що ви його щойно зняли.

Важливим конститuentом семіотичної системи ART DE LA TABLE є меню, або карта ресторану, функцією якого є інформативна підтримка учасника гастрономічної трапези у виборі страв. Під час ритуалу уважного вивчення меню відбувається ознайомлення з асортиментом пропонованих страв. Порівнюючи меню відомих кухарів цікавими є як добір іконічних та графічних засобів їх дизайну, які зазвичай переспівується із презентацією страв відповідно до їхньої кольорової гами і посудом, формою тарілок та приборів.

Таким чином, зміст дослідженого матеріалу дає змогу зробити висновок про те, що характерні властивості знаків та знакових систем, втілені в різноманітних кодах, звичаєвих практиках, особливих символічних відносинах в межах комунікативних моделей застілля, обумовили доцільність виокремлення особливої семіотичної системи французького ART DE LA TABLE - комунікативної знаково-символічної діяльності, що здійснюється у публічному комунікативному просторі, організованому навколо столу на основі ритуальних комунікативних моделей взаємодії між її учасниками.

Використана у дослідженні системно-семіотична методика дозволила виконати семіотичну проекцію культурного феномену французького ART DE LA TABLE завдяки виявленню в її складі різних семантичних рівнів, з'ясувати особливості їхньої організації та взаємодії як в історичному аспекті, так і в контексті сучасних тенденцій. Логічно обґрунтований перенос онтологічної ситуації застілля в семіотичну реальність підтвердив гіпотезу про доцільність вивчення феномену ART DE LA TABLE - структурованої комунікативної практики в межах французької культури, як семіотичної системи, особливостями якої визначено: існування характерного часопростору (хронотопу), високий ступінь ритуалізованості та кодифікації складових, тенденція до символізації й

PROBLEMS OF SEMANTICS, PRAGMATICS AND COGNITIVE LINGUISTICS
[PROBLEMY SEMANTYKY, PRAHMATYKY TA KOHNITYVNOI LINGVISTYKY]

Taras Shevchenko National University of Kyiv, Ukraine

<http://philology.knu.ua/node/318>

міфологізації значення, пріоритет форми над змістом.

Перспективи подальшого дослідження може бути пов'язано із залученням методів когнітивістики до дослідження феномену *ART DE LA TABLE* і моделюванням концептосфери у його межах.

Література

1. *Барт, Роланд*. Избранные работы: Семиотика: Поэтика: Пер. с фр. / Сост., общ. ред. и вступ. ст. Г. К. Косикова.— М.: Прогресс, 1989—616 с.
2. *Бахтин М. М.* Формы времени и хронотопа в романе. Очерки по исторической поэтике // Бахтин М. М. Вопросы литературы и эстетики. — М.: Худож. лит., 1975. — С.234-407.
3. *Клименко Л.В.* Константа культури *ART DE VIVRE* у дискурсі сучасної французької реклами // Лінгвістика ХХІ століття: нові дослідження і перспективи/Збірник наук. праць. - К.: Логос, 2014. - С. 75 - 83.
4. *Клименко Л.В.* Константа *ART DE VIVRE* у сучасній французькій лінгвокультурі // Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка/Збірник наук. праць. - серія "Іноземна філологія" - Вип. 1(47) - К.: ВПЦ "Київський університет", 2014 - С. 26 - 30.
5. *Леви-Стросс К.* Мифологии : в 4 т. / К. Леви-Стросс. – М., СПб. : Университетская книга, 1999. – Т. 1 : Сырое и приготовленное. – 406 с. – (Книга света). 6. *Лотман Ю.М.* Семиосфера. / Ю.М. Лотман. - СПб. : Искусство-СПб, 2000. - 704с.
7. *Фульье А.* Психология французского народа/А.Фульье. - СПб., издательство Ф. Павленкова, 1899 г. (пер. с французского без указания переводчика)
8. *Эко У.* Отсутствующая структура. Введение в семиологию/ Эко У. - СПб., 1998. - 432 с.
9. *Boutaud J.-J.* Commensalité // Le livre de l'hospitalité. L'accueil de l'étranger dans l'histoire et les cultures /sous la direction d'A. Montandon. Paris, 2004. P. 1711–1737.
10. *Csergo, Julia*, Le «Repas gastronomique des Français» inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Unesco – Texte exclusif –URL: www.lemangeur-ocha.com (дата звернення - 22.09.2015)
11. *Pierre ENNES, Gérard MALILH, Philippe THIEBAULT* : *L'Art de la table*, Flammarion, Paris, 1994.
12. *Gordon D.* The French Language and National Identity 1930—1975. vol. 22 of Contributions to the Sociology of Language. Mouton, the Hague, Paris, New-York. Vol. 11, No. 1 (Apr., 1982), pp. 135-139.
13. *Lardellier Pascal*, *Opéra bouffe : une anthropologie gourmande de nos modes alimentaires*, EMS, 2011, 266 p.
14. *Lévi-Strauss, Claude*, *L'origine des manières de table*. Paris : Plon. 1968.
15. *Marrone, Gianfranco*. « Réception et construction de l'objet du goût chez Brillat-Savarin ». *Nouveaux actes sémiotiques*. Vol. X, n° 55-56 (« Sémiotique gourmande. Du goût, entre esthésie et sociabilité », sous dir. É. Landowski), Limoges : PULIM, 1998- pp. 9-28.
16. *Service à la russe. La Veritable Cuisine de Famille par Tante Marie*, 1927 . Aux Editions A.Taride - 18 et 20 Boulevard St.Dénis Paris. Crédit image exclusif –URL: <http://www.intrigue.com/intrigue/2011/08/> (дата звернення - 11.01.2016)

(Problems of linguistic semantics)

French ART DE LA TABLE in the Semiotic Focus (in Ukrainian)
[ART DE LA TABLE: francuz'ke mystectvo zastillja u semiotychnij proekcii']

© Klimenko L. V. [Klymenko L. V.] ledak@i.ua

References

1. Barthes, Roland. *Izbrannye raboty: Semiotika: Poetika: [Selected Works : Semiotics : The Poetics]* per. s frantsuzskogo / Sost. i obsch. red. i vstup st. G.K.Kosikova . M.: Progress, 1989. 616 s.
2. *Bakhtin M. M. Formy vremeni i khronotopa v romane : [The forms of tense and chronotope in a novel] Jcherki po istoricheskoy poetike // Bakhtin M. M. Voprosy literatury i estetiki. — M.: Khudozh. lit. 1975. — P.234-407.*
3. *Klymenko L.V. Konstanta kultury ART DE VIVRE u dyskursi suchasnoji frantsuzkoi reklamy [constant of culture ART DE VIVRE in contemporary french advertising discourse]// Lingvistika XXI stolittia: novi doslidzhennia i perspektyvy/zbirnyk naukovykh prats. K.: Logos, 2014. P. 75 - 83.*
4. *Klymenko L.V. Konstanta ART DE VIVRE u suchasniy frantsuskij lingvokulturi [Constant Art de Vivre in French modern linguoculture] // Visnyk Kyivskogo Nationalnon universitetu imeni Tarasa Shevchenka/ Zbirnyk naukovykh prats. Seria "Inozemna filologiya". Vyp. 1(47). K.: VPC "Kyivsky universytet", 2014. P. 26 - 30.*
5. *Lévi-Strauss, Claude. Mifologiki [Mythologiques] : v 4 t. / Lévi-Strauss, Claude. – M., Spb. : Universitetskaya kniga, 1999. – T. 1 : Syroe i prigotovlennoe. – 406 s. – (Kniga sveta).*
6. *Lotman Y.M. Semiosfera [Semiosphere]. SPb. : Iskustvo-SPb, 2000. 704 s.*
7. *Fouilliée A. Psikhologiya frantsuzskogo naroda. [Psychologie du peuple français]. SPb., izdatelstvo F.Pavlenkova, 1899 г. (per. s frantsuzskogo bez ukazaniya perevodchika)*
8. *Eco U. Otsutstvujushchaja struktura [The Absent Structure]. Vvedeniye v semiologiju/ Eco U. - SPb., 1998. - 432 p.*
9. *Boutaud J.-J. Commensalité // Le livre de l'hospitalité. L'accueil de l'étranger dans l'histoire et les cultures /sous la direction d'A. Montandon. Paris, 2004. P. 1711–1737.*
10. *Csergo, Julia. Le «Repas gastronomique des Français» inscrit au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Unesco – Texte exclusif –URL: www.lemangeur-ocha.com (cunsulted - 22.09.2015)*
11. *Pierre ENNES, Gérard MALILH, Philippe THIEBAULT : L'Art de la table, Flammarion, Paris, 1994.*
12. *Gordon D. The French Language and National Identity 1930-1975. vol. 22 of Contributions to the Sociology of Language. Mouton, the Hague, Paris, New-York. Vol. 11, No. 1 (Apr., 1982), pp. 135-139.*
13. *Lardellier Pascal, Opéra bouffe : une anthropologie gourmande de nos modes alimentaires, EMS, 2011, 266 p.*
14. *Lévi-Strauss, Claude, L'origine des manières de table. Paris : Plon. 1968.*
15. *Marrone, Gianfranco., « Réception et construction de l'objet du goût chez Brillat-Savarin ». Nouveaux actes sémiotiques. Vol. X, n° 55-56 (« Sémiotique gourmande. Du goût, entre esthésie et sociabilité », sous dir. É. Landowski), Limoges : PULIM, 1998- pp.. 9-28.*
16. *Service à la russe. La Veritable Cuisine de Famille par Tante Marie, 1927 . Aux Editions A.Taride - 18 et 20 Boulevard St.Dénis Paris. Crédit image exclusif URL: <http://www.intriguerie.com/intriguerie/2011/08/> (consulted - 11.01.2016)*