

Научная статья

УДК 168.522

DOI: 10.20323/2499-9679-2025-3-42-260

EDN: DBIUOL

Лингвокультурологическое прочтение лексических единиц тематической группы «гастрономия» во французском языке

Анастасия Алексеевна Яцкевич

Кандидат культурологии, преподаватель кафедры французского языка, Московский государственный институт международных отношений (университет) МИД РФ. 119454, г. Москва, проспект Вернадского, д. 76

yatskevichna@mail.ru, <https://orcid.org/0009-0001-2944-6319>

Аннотация. Гастрономический дискурс во Франции является общественно значимым, в нем заложены ценностно-ориентированные категории, представляющие интерес для исследователей различных сфер гуманитарного знания. В статье анализируются лингвокультурологические особенности лексических единиц французского языка тематической группы «гастрономия». Исследование показало, что смысловые значения лексических единиц могут меняться и эволюционировать в процессе изменения социально-исторического и культурно-бытового контекста, что обуславливает необходимость изучения языка и культуры во взаимосвязи, а также необходимость перевода лексических единиц с учетом этого контекста. Проведенный анализ позволил установить, что лингвокультурологический уровень исследования лексем обеспечивает выход за пределы языковых значений слов как единиц и дает возможность расшифровать скрытые за ними национально-детерминированные экстралингвистические смыслы. Погружаясь в культуру, слова могут приобретать новые значения, проявлять внеязыковую семантику, проникать вглубь культурных ценностей, одновременно формируя их. Обращение к культуре как важному фактору, в том числе обуславливающему смысловые значения лексем, позволяет минимизировать риски расхождений в смысловых соответствиях между языками в переводческой практике. Лингвокультурологическая понятийная компетенция, зачастую не прописанная в словарях, но отражающая национальную специфику восприятия действительности носителями языка, требует особого осмысления и внимания как в работе переводчика, так и в процессе обучения иностранному языку.

Методологическую базу исследования составил комплекс научных методов, в том числе диахронического исследования, контекстуально-интерпретационного анализа, теоретического обобщения и работы с оригинальным языковым материалом на французском языке.

Ключевые слова: лингвокультурология; лингвокультурема; гастрономия; Франция; языковая картина мира; язык; французский язык

Для цитирования: Яцкевич А. А. Лингвокультурологическое прочтение лексических единиц тематической группы «гастрономия» во французском языке // Верхневолжский филологический вестник. 2025. № 3 (42). С. 260–266. <http://dx.doi.org/10.20323/2499-9679-2025-3-42-260>. <https://elibrary.ru/DBIUOL>

Original article

Linguoculturological interpretation of lexical units from the thematic group «gastronomy» in the french language

Anastasiya A. Yatskevich

Candidate of cultural studies, lecturer at the department of the french language, Moscow state institute of international relations (university), MFA RF. 119454, Moscow, Vernadsky avenue, 76

yatskevichna@mail.ru, <https://orcid.org/0009-0001-2944-6319>

Abstract. Gastronomic discourse in France is socially significant; it contains value-oriented categories that are of interest to researchers in various fields of humanities. The article analyzes linguoculturological features of lexical units from the french thematic group «gastronomy». The study has shown that the semantic meanings of lexical units can change and evolve in the course of social, historical, cultural and everyday changes, which determines the need to study the interrelation of language and culture, as well as the need to translate lexical units with regard to these context changes. The analysis suggests that the linguo-culturological level of lexeme research provides an opportunity to go beyond the linguistic meanings of words as units and to decipher the nationally-determined extra-linguistic meanings

hidden in them. In cultural contexts, words can acquire new meanings, express extra-linguistic semantics, and penetrate deep into cultural values while simultaneously shaping them. Referring to culture as an important factor that determines the semantic meanings of lexemes, helps minimize the risks of discrepancies in semantic correlations between languages while translating. Linguoculturological conceptual competence, often not defined in dictionaries, but reflecting the national specificity of native speakers' worldview, requires deep understanding and particular attention both in the translator's work and in foreign language teaching. The methodological basis for the study is a range of scientific methods, including diachronic research, contextual interpretation analysis, theoretical generalization and working with authentic linguistic material in french.

Key words: linguoculturology; linguocultureme; gastronomy; France; linguistic worldview; language; the french language

For citation: Yatskevich A. A. Linguoculturological interpretation of lexical units from the thematic group «gastronomy» in the french language. *Verhnevolzhski philological bulletin*. 2025;(3):260–266. (In Russ.). <https://dx.doi.org/10.20323/2499-9679-2025-3-42-260>. <https://elibrary.ru/DBIUOL>

Введение

Перевод лексических единиц с языка оригинала на родной язык может представлять трудности с точки зрения скрывающихся за ним лингвокультурологических смыслов. Можно лишь догадываться о том, какие семантические значения, выходящие за рамки языка, то есть слов-знаков, в них заложены. Незнание культурного «ореола» оставит реципиента или переводчика на языковом уровне, на уровне слова-знака и не позволит проникнуть вглубь культурных ассоциаций и понять внеязыковые значения данных лексических единиц. Встретившись в текстах или иных высказываниях, они останутся недопонятыми или будут домыслены реципиентом, что во многом может исказить суть текста или высказывания, нарушить его образную и смысловую структуру.

Напротив, знание лингвокультурологического контекста, который окружает лексическую единицу, является ключом к пониманию глубинного смысла, скрывающегося за словом-знаком. Такое экстралингвистическое знание позволяет перейти от «туманности» семантического значения лексической единицы к его «расшифровке». Лексические единицы, интерпретируемые сквозь культурный фон, приобретают ясность, а их значения – глубинный смысл. Происходит переход от «угадывания» смысла к его пониманию на уровне системы культурных ассоциаций, свойственных той или иной нации. По словам В. В. Воробьева, «будучи зависимы от социокультурного контекста, коннотативные смыслы, как правило, не фиксируются в толковых словарях, их распознавание зависит от кругозора интерпретатора» [Воробьев, 2008, с. 47].

Исходные положения исследования. Теоретическая основа, цель и методы

Теоретической основой настоящего исследования стали труды по языкознанию и лингвокультурологии В. В. Воробьева [Воробьев, 2008], В. Н. Телия [Телия, 1996], В. А. Масловой [Маслова, 2024], С. Г. Тер-Минасовой [Тер-Минасова, 2000], Л. Г. Ведениной [Веденина, 1997], Н. Ф. Алефиренко [Алефиренко, 2010] и др., а также более ранние исследования В. Гумбольдта [Гумбольдт, 1985], Л. Вайсгербера [Вайсгербер, 2004], Э. Сепира [Сепир, 2024] и др. ученых, которые стояли у истоков изучения культуры и языка в синтезе и взаимосвязи.

Методологическая база опирается на междисциплинарный подход и включает комплекс научных методов, в том числе контекстуально-интерпретационный анализ, направленный на системное выделение и описание контекстов изучаемого понятия; дискурс-анализ, предполагающий смысловые интерпретации исследуемых лексем; метод структурно-семантического и лингвокультурологического анализа лексических единиц; метод исторического описания и диахронический подход, позволившие проследить эволюцию смыслов изучаемых лингвокультурем; метод сопоставления теоретического обобщения и результатов анализа языкового материала в первоисточниках на французском языке.

Под лингвокультуремой мы понимаем единицу, синтезирующую в себе лингвистическое и экстралингвистическое содержание. По В. В. Воробьеву, который впервые ввел в научный оборот данный термин, «это единица более „глубокая“ по своей сути, чем слово» [Воробьев, 2008, с. 45]. И. И. Кушакова считает: «Любая языковая единица, обладающая культурно значимой интерпретацией, является лингвокультуремой» [Кушакова, 2018, с. 13]. А. А. Потебня, размышляя на тему

значения слов, утверждал: «Очевидно, языкознание, не уклоняясь от достижения своих целей, рассматривает значение слов только до известного предела. Так как говорится о всевозможных вещах, то без упомянутого ограничения языкознание заключало бы в себе, кроме своего неоспоримого содержания, о котором не судит никакая другая наука, еще содержание всех прочих наук» [Потебня, 2024, с. 15]. Ученый прямо заявляет, что языкознание – это не единственная наука, которая может заниматься изучением содержания и значения слов. Он добавляет: «... под значением слова вообще разумеются две различные вещи, из коих одну, подлежащую ведению языкознания, назовем ближайшим, другую, составляющую предмет других наук, – дальнейшим значением слова» [Потебня, 2024, с. 15]. Дальнейшее значение слова может быть исследовано лингвокультурологией. По В. В. Воробьеву: «„Погружение” слов в культуру полнее проявляет их языковую и внеязыковую семантику, помогает глубже проникнуть в суть культурных ценностей, понять их национальную специфику» [Воробьев, 2008, с. 48]. В предложенной им в качестве единицы описания лингвокультуре, помимо собственно языкового значения, заложен культурно-понятийный компонент, который позволяет раскрыть внеязыковое содержание исследуемой реалии культуры. Часто оно раскрывается не напрямую, но в сложном «процессе намека», через «устойчивую сеть ассоциаций, границы которой зыбки и подвижны» [Воробьев, 2008, с. 48–49]. «Глубинный смысл (прим. автора: понятия, реальности культуры) [...] разворачивается в смысловой сети культурно-понятийного содержания лингвокультуры» [Воробьев, 2008, с. 50]. При этом ее языковые и внеязыковые компоненты часто неравны между собой и могут вступать в противоречие в определенных контекстах. Здесь стоит особо отметить «подвижный» характер лингвокультуры, которая может выступать как интерпретация, намек, угадывание. Это ее свойство отражено в определении лингвокультурологии В. А. Масловой: «Лингвокультурология – наука синергетически ориентированная, потому что предметом ее исследования являются механизмы самопроизвольного возникновения, относительно устойчивого существования и самораспада упорядоченных структур в системах разного рода» [Маслова, 2024, с. 21].

Распознавание намека, угадывание, выстраивание относительно устойчивых ассоциативных связей диктует необходимость развития лингво-

культурологической компетенции, то есть того знания, погружаясь в которое, человек, не являющийся носителем языка, расширяет пространство понимания реалий и концептов культуры. Он как бы приоткрывает для себя завесу «тайны» языка, за которой скрывается значительный пласт внеязыковой информации, в том числе «этнопсихологические характеристики (прим. автора: изучаемого народа), систему нравственных ценностей, традиции и обычаи, систему ролевых ожиданий, речевой этикет» [Веденина, 2019, с. 28].

Рассмотрим лексические единицы французского языка с греческим корнем *gastro*, а также синонимичные или близкие им по значению: «*la gastronomie*» (гастрономия), «*le gastronome*» (гурман), «*la gastrologie*» (гастрология – специальный термин, встречающийся во французском лексиконе XVI в.), «*la gourmandise*» (обжорство, чревоугодие), «*le gourmand*» (обжора, сладкоежка), «*le gourmet*» (гурман) и пр. Семантические значения входящих в исследуемую группу единиц могут показаться «расплывчатыми» и недостаточно четко очерченными для тех, кто не является носителем французского языка, и представлять сложность при переводе.

Цель статьи – проанализировать приведенные выше лексические единицы на лингвокультурологическом уровне, то есть погруженными в культурный и исторический контекст; обосновать необходимость их перевода с учетом культурно-понятийной составляющей; показать сложность взаимосвязи языка и культуры и необходимость их изучения в синтезе.

Результаты исследования

Важное для менталитета французской нации слово «*la gastronomie*» (гастрономия) вошло в употребление в XVII в., точнее, оно впервые было упомянуто в «Занимательной доктрине о нравах того времени...» (здесь и далее перевод автора статьи) («*La Doctrine curieuse des beaux esprits de ce temps*») [Garasse, 1624], написанной писателем Франсуа Гарассом (François Garasse, 1585–1631) и опубликованной в 1624 г. Слово «*la gastronomie*» было использовано автором в значении «свода законов и правил в процессе приема пищи» и заимствовано из греческого языка. Греческое слово «*gastronomia*» является производным от слов «*gaster*» (греч. живот) и «*nomos*» (греч. закон).

В данном контексте чрезвычайно важно отметить, что понятие «приема пищи» в то время обозначалось другим французским словом «*la gourmandise*». Основным значением слова «*la gour-*

mandise» до настоящего времени является «чревоугодие». Оно имеет негативно окрашенный семантический оттенок и восходит к понятию «чревоугодия» как одного из человеческих грехов. Именно это слово, «la gourmandise», широко использовалось до середины XVII в. Интересно, что оно означало не только все то, что связано с «чревоугодием» и «обжорством», но также и все то, что относилось к процессам приготовления и приема пищи в целом. Понимание этого слова зависело от контекста.

Процесс разделения семантических смыслов, а точнее процесс выделения отдельного понятия «гастрономии» со значением «знания о кухне и искусства приготовления и приема пищи», происходил небыстро. Потребовалось несколько веков, чтобы за словом «la gourmandise» остались первоначальные значения «чревоугодия» и «обжорства», имеющие негативные смысловые оттенки, и появилось новое понятие «гастрономия» со значением «знания о кухне, подаче блюд и искусстве дегустации и приема блюд», которое закрепилось во французском языке за словом «la gastronomie» (гастрономия).

Процесс выделения понятия «гастрономия» в самостоятельное со значением «искусства о еде» теснейшим образом связан с эволюцией самого поварского дела во Франции и в целом с изменением отношения французского общества ко вкушению пищи. Так, еще в начале XVI в. Франсуа Рабле (François Rablais, 1494 предположительно – 1553) писал о «gastrolâtres» [François Rabelais: la langue au service de la gastronomie] – «тех, кто возводит вкусную еду в культ» (сейчас этого слова нет в словаре французского языка Французской Академии). Мишель де Монтень (Michel de Montaigne, 1533–1592) называл то, что сейчас принято называть «гастрономией», «наукой рта» (science de gueule) [Montaigne, 1595]. В XVII в. при дворе короля Людовика XIV (Louis XIV, 1638–1715) понятие «гастрономия» передавалось словом «gastrologie» (сейчас этого слова нет в словаре французского языка Французской Академии) [Drouard, 2010, p. 20]. Понятие «гастрономия», еще не закрепившись за словом «la gastronomie», постепенно с развитием французской национальной кухни и этикета завоевывало свое право на самостоятельное существование и приобретало все новые и новые смыслы и значимость.

Слово «la gastronomie» в значении «гастрономия», впервые использованное писателем Франсуа Гарассом, еще какое-то время сосуществовало со словом «la gourmandise» в одном из его семан-

тических значений. Так, например, кавалер Луи дю Жокур (Chevalier Louis du Jaucourt, 1704–1779) в научном труде «Энциклопедия» («Encyclopédie»), над которым он работал в соавторстве, настаивал на том, что слово «la gourmandise» включает следующее значение, отличное от «обжорства» и «чревоугодия»: «утонченная и непомерная любовь к хорошей еде» (l'amour raffiné et désordonné de la bonne chère) [Drouard, 2010, p. 19]. Он утверждал, что понятие «la gourmandise» является достоинством в странах, где «роскошь и тщеславие вменяются в добродетель» [Drouard, 2010, p. 19]. Связывая одно из значений слова «la gourmandise» с роскошью, он пояснял, что оно приобретает новый смысл, поскольку роскошь неразрывным и естественным образом связана с изобилием, качеством и изысканностью подаваемой еды. Так зарождалось понятие «гастрономии» как «особого знания о еде, еде вкусной и изысканной». Его появление означало переосмысление простого процесса приготовления и приема пищи. Зарождалось новое отношение к приготовлению и приему пищи как к экспертному знанию, которое подразумевало умение правильно выбрать и подобрать продукты, с вниманием относиться к рецептуре, вкусно приготовить блюда и с удовольствием и изяществом их съесть.

В дальнейшем за словом «la gourmandise» осталось единственное значение «обжорства», «чревоугодия». Оно фактически утратило прочие значения, поскольку в лексикон вошло и прочно обосновалось новое слово «la gastronomie».

После Французской революции слово «la gastronomie» уже громко и отчетливо звучало во французском лексиконе. Оно было обращено к новому классу буржуазии. В поэме Жозефа Бершу (Joseph Berchoux, 1765–1839) оно даже было вынесено автором в заглавие. В поэме «La Gastronomie» [Berchoux, 1837], состоящей из четырех песен и написанной в 1801 г., автор обращается к «человеку за столом» (l'homme à table), который ранее ел все подряд и не применял научных методов ни в выборе блюд, ни в своих вкусовых предпочтениях, более того, даже не подозревал о том, что еда может быть искусством. Автор поэмы призывал «человека за столом» обратиться к его литературному труду, где тот мог найти некоторые ценные советы. Главным из них был следующий: «человеку за столом» следует довериться профессиональному повару в выборе блюд и кулинарных предпочтений и не делать дилетантский выбор самостоятельно, а также следить за манерами за столом. Эти инструкции и наставления

автор записал в поэтической форме.

Двумя годами позднее, а именно в 1803 г., в названии еще одного литературного произведения прозвучало слово «la gastronomie», а также производное от него слово «**le gastronome**», которое означало «эксперта в гастрономии», «гурмана» и «любителя вкусной пищи». Это значение слова «le gastronome» сохранилось до настоящего времени. Его можно найти в словаре французского языка Larousse [Larousse]. Французский писатель Симон Селестан Кроз-Манан (Simon Célestin Croze-Magnan, 1750–1818) написал литературный труд под названием «Гурман в Париже, Послание создателю Гастрономии» («Le Gastronom à Paris, Épître à l’auteur de La Gastronomie ou l’Homme des champs à table») [S.C.C.M., 1803].

Слово «la gastronomie», которое уже нельзя было спутать со словом «la gourmandise», в 1835 г. попадает в словарь Французской Академии [Drouard, 2010, p. 23]. Отныне оно стало обозначать доминанту французского отношения к еде как к искусству, а также научно обоснованное знание законов питания человека.

В 1826 г. французский философ и кулинар Жан Антельм Брийа-Саварен (Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1755–1826), которого считают одним из отцов основателей французской гастрономии, в своей знаменитой книге «Физиология вкуса» («Physiologie du goût») еще больше переосмысливает понятие «гастрономии». Он говорит о нем в самом широком смысле и дает ему свое определение: «Гастрономия – это обоснованные знания о человеке во всем, что касается процесса поглощения пищи. <...> Гастрономия занимается:

- естественной историей, так как классифицирует пищевые вещества;
- физикой, так как исследует свойства и составляющие пищевых веществ;
- химией, так как анализирует и расщепляет их;
- кухней, так как занимается искусством составлять блюда и делать их приятными на вкус;
- торговлей, так как, с одной стороны, ищет лучшие продукты на рынке, а с другой стороны, наиболее выгодно сбывает по пятницам то, что выращено;
- политической экономикой, так как платит налоги с того, что выращено, и налаживает торговые связи с другими странами [Brillat-Savarin, 1848].

Обращаясь к словам «le gastronome», «le gourmet», «gourmand», «glouton», «goulu», «goinfre» (при написании четырех последних слов артикль намеренно опускается, так как все эти слова могут

быть как именами существительными и сопровождаться артиклем, так и прилагательными, а значит – использоваться без него), можно сказать, что они схожи по своей семантике лишь на первый взгляд. На самом деле значения этих слов различны, и они могут представлять сложность при переводе. Для правильного их понимания важен культурологический контекст их использования. Смысловые оттенки этих лексем, так же, как и в случае со значениями лексем «la gastronomie» и «la gourmandise», детализировались и принимали более четкие семантические очертания с течением времени.

Согласно словарю Larousse, как упоминалось выше, слово «le gastronome» обозначает «эксперта в гастрономии», «гурмана» и «любителя вкусной пищи». Основным его синонимом является слово «**le gourmet**», которое семантически соответствует понятию «эксперт», «знаток и любитель хорошей еды», а именно, «человек, разбирающийся в хорошей кухне и хороших винах и способный их оценить» [Larousse].

Что касается слова «**gourmand**», во французском языке в первую очередь оно соответствует таким понятиям, как «обжора», «сладкоежка», «прожорливый», «жадный», то есть обозначает того, кто ест в больших количествах. Эта количественная коннотация в слове «gourmand» ярко выражена. В семантике этого слова, так же как и в семантике слова «la gourmandise», присутствует отрицательный оттенок, отрицательная коннотация. Ее также можно отметить и в словах «glouton», «goinfre», «goulu», которые, согласно Словарю Французской Академии 1787 г., были его синонимами. Они остаются ими и сегодня, согласно современной версии словаря Larousse [Larousse].

Вторым значением слова «gourmand» является следующее значение: «любитель» (amateur), «фанат», «заядлый поклонник» чего-то, но не обязательно еды.

И лишь при употреблении в качестве прилагательного, слово «gourmand» может использоваться в значении «относящегося к гастрономии», но это отнюдь не первое его значение.

В связи с этим фонетическое прочтение слова «gourmand» на французском языке может ввести в заблуждение русскоговорящего реципиента, глубоко не погруженного в культурно-исторический контекст. Фонетически слово «gourmand» будет отсылать реципиента к укоренившемуся в русском языке слову «гурман» со значением «эксперта в гастрономии», «любителя вкусной еды».

Напомним, что первичное его значение – это «обжора». И велика вероятность того, что русскоговорящий реципиент, в том числе и в достаточной степени владеющий французским языком, но не посвященный в тонкости семантических значений, обусловленных экстралингвистическим культурным контекстом, услышав французское слово «gourmand», может неточно или ошибочно перевести его как «любитель изысканной пищи», что может «превратиться в чистую случайность перевода» [Иванов, 2018, с. 67] и повлечь за собой неверную интерпретацию смысла целых текстовых отрывков. Напротив, лингвокультурологический уровень исследования слов и словосочетаний обеспечивает выход за пределы собственно языковых значений слов как единиц и позволяет раскрыть понятия и смыслы, стоящие за ними в полноте их национальной специфики.

Заключение

В статье рассмотрены лексические единицы французского языка тематической группы «гастрономия». Установлено, что с течением времени и под влиянием меняющегося социокультурного контекста их значения эволюционировали. Проведенный анализ позволил констатировать, что поиск и толкование экстралингвистических характеристик слов уходит корнями в область культуры, а раскрытие их полного семантического значения невозможно без погружения в культурно-исторический контекст. Перед переводчиком может встать вопрос о вариативности перевода и необходимости соотнесения слова на уровне языка и на уровне культуры и поиске релевантных эквивалентов с учетом национально-детерминированного культурно-фонowego компонента. Это требует особо пристального фокуса внимания в таких значимых областях жизни, какой является гастрономическая культура для французов, поскольку французская гастрономическая традиция, формировавшаяся в тесной связи языка и культуры, является доминантой в общей системе ценностей французов, а также обладает универсальной общекультурной значимостью.

Библиографический список

1. Алефиренко Н. Ф. Лингвокультурология. Ценностно-смысловое пространство языка : учебное пособие. Москва : Флинта, Наука, 2010. 224 с.
2. Вайсгербер Й. Л. Родной язык и формирование духа. Москва : Едиториал УРСС, 2004. 232 с.
3. Веденина Л. Г. Лингвистика – культурология – лингвокультурология – лингвострановедение // Концепт: философия, религия, культура. 2019. № 1. С. 23–29.
4. Веденина Л. Г. Теория межкультурной коммуникации и значение слова // Иностранные языки в школе. 1997. № 3. С. 72–110.
5. Воробьев В. В. Лингвокультурология. Москва : РУДН, 2008. 336 с.
6. Гумбольдт В. Язык и философия культуры. Москва : Прогресс, 1985. 448 с.
7. Иванов Н. В. Интерпретация в знаковой онтологии языка и в переводе. Москва : Международные отношения, 2018. 152 с.
8. Кушакова И. И. Французская языковая картина мира сквозь призму фразеологии и лингвокультурологии (анализ лингвокультурем с лексемами «rain», «vin», «fromage» в современном французском языке) // Интеграция наук. 2018. № 4 (19). С. 13–16.
9. Маслова В. А. Лингвокультурология. Введение: учебное пособие для вузов. 2-е изд., перераб. и доп. Москва : Юрайт, 2024. 208 с.
10. Потенция А. А. Из записок по русской грамматике. Составные члены предложения и их замены: в 2 частях. Ч. 1. Москва : Юрайт, 2024. 292 с.
11. Сепир Э. Язык. Введение в изучение речи. Москва : Юрайт, 2024. 211 с.
12. Телия В. Н. Русская фразеология. Семантический, прагматический и лингвокультурологический аспекты. Москва : Школа «Языки русской культуры», 1996. 288 с.
13. Тер-Минасова С. Г. Языки в межкультурной коммуникации. Москва : Слово, 2000. URL: <http://www.ffl.msu.ru/research/publications/ter-minasova-lang-and-icc/ter-minasova-yazik-i-mkk-BOOK.pdf> (дата обращения: 19.06.2025).
14. Berchoux J. La gastronomie. 10-ème édition. Bruxelles, Société belge librairie, 1837. URL: https://books.google.ru/books?id=A0JGAAAYAAJ&printsec=frontcover&source=gbs_atb&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false (дата обращения: 19.06.2025).
15. Brillat-Savarin J. A. Physiologie du goût. Paris, G. de Gonet, 1848. URL: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1063697/f1.texteImage> (дата обращения: 19.06.2025).
16. Drouard A. Le mythe gastronomique français. Paris, CNRS éditions, 2010. 155 p.
17. François Rabelais: la langue au service de la gastronomie // Canal Académies. 15.03.2009. URL: <https://www.canalacademies.com/emissions/les-chroniques/histoire-et-gastronomie-la-chronique-de-jean-vitoux/francois-rabelais-la-langue-au-service-de-la-gastronomie> (дата обращения: 19.06.2025).
18. Garasse F. La Doctrine curieuse des beaux esprits de ce temps. Paris, S. Chappelet, 1624. URL: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k109743b#> (дата обращения: 19.06.2025).
19. Larousse. URL: <https://www.larousse.fr/> (дата обращения: 19.06.2025).
20. Montaigne de M. Essais. Paris, chez Abel l'Angelier, 1595. URL: https://fr.wikisource.org/wiki/Essais/Livre_I/Chapitre_51

(дата обращения: 19.06.2025).

21. S. C. C. M. Le Gastronom à Paris, Épitre à l'auteur de La Gastronomie ou l'Homme des champs à table. Paris, l'imprimerie de Suret, 1803. URL: https://books.google.ru/books?id=AwJVAAAACAAJ&printsec=frontcover&hl=ru&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false (дата обращения: 19.06.2025).

Reference list

1. Alefirenko N. F. Lingvokul'turologija. Cennostno-smyslovoe prostranstvo jazyka = Linguoculturology. Value- meaning linguistic space : uchebnoe posobie. Moskva : Flinta, Nauka, 2010. 224 c.

2. Vajsgerber J. L. Rodnoj jazyk i formirovanie duha = Native language and the spirit formation. Moskva : Editorial URSS, 2004. 232 c.

3. Vedenina L. G. Lingvistika – kul'turologija – lingvokul'turologija – lingvostranovedenie = Linguistics – cultural studies – linguocultural studies – linguocountry studies // Koncept: filosofija, religija, kul'tura. 2019. № 1. S. 23–29.

4. Vedenina L. G. Teorija mezhkul'turnoj kommunikacii i znachenie slova = Intercultural communication theory and the meaning of the word // Inostrannye jazyki v shkole. 1997. № 3. S. 72–110.

5. Vorob'ev V. V. Lingvokul'turologija = Linguoculturology. Moskva : RUDN, 2008. 336 s.

6. Gumbol'dt V. Jazyk i filosofija kul'tury = Language and philosophy of culture. Moskva : Progress, 1985. 448 s.

7. Ivanov N. V. Interpretacija v znakovoj ontologii jazyka i v perevode = Interpretation in the sign ontology of language and in translation. Moskva : Mezhdunarodnye otnoshenija, 2018. 152 s.

8. Kushakova I. I. Francuzskaja jazykovaja kartina mira skvoz' prizmu frazeologii i lingvokul'turologii (analiz lingvokul'turem s leksemami «pain», «vin», «fromage» v sovremennom francuzskom jazyke) = French linguistic worldview through the prism of phraseology and linguoculturology (analysis of linguoculturemes with lexemes «pain», «vin», «fromage» in modern French) // Integracija nauk. 2018. № 4 (19). S. 13–16.

9. Maslova V. A. Lingvokul'turologija. Vvedenie = Linguoculturology. Introduction : uchebnoe posobie dlja vuzov. 2-e izd., pererab. i dop. Moskva : Jurajt, 2024. 208 s.

10. Potebnja A. A. Iz zapisok po russkoj grammatike. Sostavnye chleny predlozhenija i ih zameny = From the notes on Russian grammar. Compound members of the sentence and their substitutions : v 2 chastjah. Ch. 1. Moskva : Jurajt, 2024. 292 s.

11. Sepir Je. Jazyk. Vvedenie v izuchenie rechi = Language. An introduction to the study of speech. Moskva : Jurajt, 2024. 211 s.

12. Telija V. N. Russkaja frazeologija. Semanticheskij, pragmaticheskij i lingvokul'turologicheskij aspekty = Russian phraseology. Semantic, pragmatic and linguoculturological aspects. Moskva : Shkola «Jazyki russkoj kul'tury», 1996. 288 s.

13. Ter-Minasova S. G. Jazyki v mezhkul'turnoj kommunikacii = Languages in cross-cultural communication. Moskva : Slovo, 2000. URL: <http://www.ffl.msu.ru/research/publications/ter-minasova-lang-and-icc/ter-minasova-yazik-i-mkk-BOOK.pdf> (data obrashhenija: 19.06.2025).

14. Berchoux J. La gastronomie. 10-ème édition. Bruxelles, Société belge librairie, 1837. URL: https://books.google.ru/books?id=A0JGAAAAYAAJ&printsec=frontcover&source=gbs_atb&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false (data obrashhenija: 19.06.2025).

15. Brillat-Savarin J. A. Physiologie du goût. Paris, G. de Gonet, 1848. URL: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1063697/f1.texteImage> (data obrashhenija: 19.06.2025).

16. Drouard A. Le mythe gastronomique français. Paris, CNRS éditions, 2010. 155 p.

17. François Rabelais: la langue au service de la gastronomie // Canal Académies. 15.03.2009. URL: <https://www.canalacademies.com/emissions/les-chroniques/histoire-et-gastronomie-la-chronique-de-jean-vitau/francois-rabelais-la-langue-au-service-de-la-gastronomie> (data obrashhenija: 19.06.2025).

18. Garasse F. La Doctrine curieuse des beaux esprits de ce temps. Paris, S. Chappelet, 1624. URL: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k109743b#> (data obrashhenija: 19.06.2025).

19. Larousse. URL: <https://www.larousse.fr/> (data obrashhenija: 19.06.2025).

20. Montaigne de M. Essais. Paris, chez Abel l'Angelier, 1595. URL: https://fr.wikisource.org/wiki/Essais/Livre_I/Chapitre_51 (data obrashhenija: 19.06.2025).

21. S. C. C. M. Le Gastronom à Paris, Épitre à l'auteur de La Gastronomie ou l'Homme des champs à table. Paris, l'imprimerie de Suret, 1803. URL: https://books.google.ru/books?id=AwJVAAAACAAJ&printsec=frontcover&hl=ru&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false (data obrashhenija: 19.06.2025).

Статья поступила в редакцию 22.05.2025; одобрена после рецензирования 13.06.2025; принята к публикации 16.07.2025.

The article was submitted on 22.05.2025; approved after reviewing 13.06.2025; accepted for publication on 16.07.2025