



Гастрономический дискурс: французские лингвокультураны в диахроническом аспекте

Л. Г. Викулова¹, Э. М. Рянская²

¹Московский городской педагогический университет, Москва, Россия

²Нижегородский государственный университет, Нижегородск, Россия

¹vikulovaLG@mgpu.ru

²elohka2210@yandex.ru

Аннотация. В работе анализируются лингвокультурологические особенности гастрономической лексики французского языка в диахроническом аспекте. Материалом послужили лексемы, принадлежащие лингвокультурологическому полю «французская гастрономия», отобранные из художественных произведений и этимологических словарей. Выявлены ключевые лингвокультураны исследуемого предметного поля, показана их эволюция. Используются методы компонентного и контекстуального анализа, анализ словарных дефиниций как исследовательский прием.

Ключевые слова: культурный код, гастрономический дискурс, лингвокультурологическое поле, лингвокультураны, эволюция лексем

Для цитирования: Викулова Л. Г., Рянская Э. М. Гастрономический дискурс: французские лингвокультураны в диахроническом аспекте // Вестник Московского государственного лингвистического университета. Гуманитарные науки. 2024. Вып. 1 (882). С. 17–23.

Original article

Gastronomic Discourse: French Linguoculturemes in a Diachronic Aspect

Larissa G. Vikulova¹, Elvira M. Ryanskaya²

¹Moscow City University, Moscow, Russia

²Nizhnevartovsk State University, Nizhnevartovsk, Russia

¹vikulovaLG@mgpu.ru

²elohka2210@yandex.ru

Abstract. The article aims to analyse linguoculturological features of French gastronomic vocabulary diachronically. The lexemes belonging to the linguocultural field "French gastronomy", selected from a number of works and etymological dictionaries, served as the material for the investigation. The analysis enabled to elicit several key linguoculturemes and make their evolution clear. The following methods were used to conduct the study: methods of component and contextual analysis, analysis of dictionary definitions.

Keywords: cultural code, gastronomic discourse, linguoculturological field, linguoculturema, evolution of lexemes

For citation: Vikulova, L. G., Ryanskaya, E. M. (2024). Gastronomic discourse: French linguoculturemes in a diachronic aspect. Vestnik of Moscow State Linguistic University. Humanities, 1(882), 17–23.

ВВЕДЕНИЕ

Во Франции гастрономия представляет собой важный культурологический пласт французского лексикона, поскольку французская гастрономия имеет мировое признание, являясь с 2010 года первым нематериальным объектом ЮНЕСКО, которая впервые за свою историю провозгласила объектом мирового культурного наследия гастрономическое искусство [Михайлова, 2019]. Обращение к исследованию лингвокультурологических характеристик французской лексики предметной сферы «французская гастрономия» в диахроническом аспекте представляется весьма актуальным, так как способствует формированию более полного представления об эволюции гастрономических традиций Франции.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ДИСКУРС КАК СФЕРА ИССЛЕДОВАНИЯ

В связи с тем, что процесс питания является жизненной необходимостью для человечества, а вкус воспринимается человеком как наслаждение духовное и телесное [Кириленко, 2002], уместно выделение *гастрономического дискурса* как особой системы, в структуру которой включены различные экстралингвистические (социокультурные и этнические) признаки. Более того, ввиду специфики сферы гастрономии изучение гастрономического дискурса представляет собой особый интерес в диахроническом аспекте. Плодотворной считаем идею о «языковом круге», образуемом соотношением динамических по своей природе сущностей – личностью, концептами, дискурсом [Карасик, 2002]. Такой подход открывает возможность обратиться к проблеме пересечения языковых кругов в коммуникативном пространстве разных периодов существования языка и его множественностью кодов как неперемного условия существования культуры. Обращение к обозначенной предметной сфере позволяет проследить порождение на ее основе множественных кодов внутри лингвокультуры, выявить ее своеобразие на референциальном и аксиологическом уровнях, что расширяет понимание языка как динамической системы, проявляющей социально-историческую обусловленность [Язык: жизнь смыслов, 2023].

Отметим, что историки предлагают термин «алиментарная культура», соотносимый с культурой питания и производства пищи как базовой части этнической или национальной культуры, функционирующей в обществе через систему пищевых кодов [Якушенков, Палаткин, 2020]. Близко к этому термину понятие «le patrimoine alimentaire», используемое в современных франкофонных исследованиях.

Значимым представляется исследование А. В. Олянич, обратившегося к семиотической среде «глутонии» (пища, питание и культура питания). Ученый определил гастрономический дискурс как систему, отражающую особенности национальной культуры, субъективное вкусовое отношение, обладающую социальными и гендерными характеристиками. Ученый отметил ряд функций, характерных для гастрономического дискурса, в том числе *квалифкативно-оценочную функцию* как характеристику социального отношения к процессу приготовления и потребления пищи, формирования культурных приоритетов [Олянич, 2004].

Французские ученые выделили гастрономический дискурс еще в 1998 году, в частности, он анализируется в труде французского историка П. Ори «Le discours gastronomique français – des origines à nos jours», который одним из первых обозначил актуальность гастрономического туризма как важного условия погружения в культуру страны [Ory, 1998]. Позднее канадский ученый Д. Латуш в работе «Voulez-vous manger avec moi?: pratiques interculturelles en France et au Québec» утверждает: «La gastronomie <...> occupe une sphère de discours autonome» [Latouche, 2003, с. 205].

Материалом для анализа, к которому обращаются исследователи предметной сферы *gastronomie*, как отмечает Ф. Келье, могут выступать тексты официального характера (счетоводческие и юридические манускрипты, тексты законов и административных постановлений), документы по продовольственным сделкам (marchés de pourvoirie) – закрепленные в письменной форме сделки, где указывался товар и его стоимость [Quellier, 2007].

В трудах отечественных ученых-романистов гастрономический дискурс рассматривается с позиций лингвокультурологического подхода и отмечается особое место гастрономии во французской культуре, международный авторитет которой сложился в XVII веке, а в XX веке она стала восприниматься как главная составная часть национальной идентичности [Верещагина, Черкашина, 2017]. Названия продуктов и блюд, связанных с характерным для каждого этноса подбором пищевых продуктов, с порядком их потребления, с обрядами и их символической значимостью, рассматривались как культурный трансфер на примере ресторанов и кафе с «французской кухней» в Москве XIX века [Афинская, Кулаженкова, 2019]. Гастрономические особенности средневековой Франции исследовались с лингвокультурных позиций С. М. Михайловой, которая анализировала как в XIII–XV веках «зарождается социальная практика и высокое мастерство совместного наслаждения пищей» [Михайлова, 2019, с. 283].

Существенным для выделения предметной сферы «французская гастрономия» является понимание французской национальной специфики, объясняемое особенностями французского языка, «накладывающего на отражаемый мир свою “лингвистическую сетку”, через призму которой он и воспринимается» [Воробьев, 2008, с. 71].

Таким образом, в начале XXI века зарубежные и отечественные ученые выделяют гастрономический дискурс как автономную сферу для исследования. Благодаря своей многовековой истории и неотделимости от самосознания нации, гастрономия выступает во Франции в роли культурного кода, одной из ее национально-специфических культурогенных сфер [Ащенко, 2013].

КЛЮЧЕВЫЕ ЛИНГВОКУЛЬТУРЕМЫ ПРЕДМЕТНОЙ СФЕРЫ «ФРАНЦУЗСКАЯ ГАСТРОНОМИЯ» В ДИАХРОНИИ

С позиций лингвокультурного подхода обратимся к ряду ключевых лингвокультурем, входящих в предметную сферу *gastronomie*. Уточним, что лингвокультурема «рассматривается как единица, соединяющая в себе как собственно языковое содержание, так и тесно связанную с ним внеязыковую культурную среду» [Григорьева, Черкашина, 2019, с. 253]. Согласно мнению французского историка П. Желине, наиболее общим понятием для французской гастрономии является *nourriture* (питание) и синонимы слова – *alimentation* и *repas*. Обратимся в этой связи к диахроническому аспекту исследования этих лексем.

В 1112 году во французском языке фиксируется слово *repas*¹, которое до XVI века имело более широкое значение по сравнению с его современным пониманием и выступало синонимом слову *nourriture*:

Signifait d'abord surtout “nourriture (en général)”, sens encore attesté chez Marot, puis éliminé au profit du sens moderne à partir du XVI^e s.²

Позднее появилась лексема *alimentation*, которую ввел во французский язык историк М. Фелисьен³ в работе «Histoire de la ville de Paris».

Обратившись к тезаурусу французского языка, мы делаем вывод, что наиболее емкой является лексема *repas*, которая включает в свое поле все вышеприведенные лексемы (*viande*, *nourriture*, *nutrition* и *alimentation*), а также *gastronome*

и *gourmand*⁴. Таким образом, ядром лингвокультурологического поля «французская гастрономия» является слово *repas*.

Однако семантика слова *repas* не включает в себя продукты питания (кроме *aliment*) и способы их приготовления, поэтому имеет смысл говорить о наличии второго ядра лингвокультурологического поля «французская гастрономия» – лексему *gastronomie*.

Ключевой термин для обозначенной сферы – *gastronomie* (от греч. γαστήρ – желудок, νόμος – закон) вошел в обиход лишь в XIX веке. Возможно, лексема была впервые употреблена в кулинарном трактате греческого поэта Архестрата (др.-греч. Ἀρχέστρατος) в IV веке до н. э., но до наших дней дошли лишь косвенные свидетельства о его существовании. Дословно этот термин можно перевести как «искусство управления желудком» («l'art de régler l'estomac»)⁵. Во французском языке данный термин появляется в дидактической поэме Ж. Бершу (Joseph Berchoux, 1765–1839) «Gastronomie ou l'homme des champs à table»⁶ (1801). Адвокат и писатель по профессии, Ж. Бершу ставил целью продолжить дидактическую поэму Ж. Делиля (Jacques Delille, 1738–1813) «Homme des champs ou Les géorgiques françaises» (1800), посвященную гастрономии и правилам вежливости за столом. Во введении данного термина в обиход сыграл важную роль французский философ и гастроном Ж. Брилья-Саварен (Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1755–1826), автор работы «Physiologie du Goût», впервые изданной в 1826 году⁷, и знаменитого афоризма: «Dis moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es». Издание позиционировалось как теоретический, исторический и современный труд, который автор посвятил парижским гастрономам:

ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes.

Французы стремятся сохранить свои гастрономические традиции, поскольку издавна их связь с социальной жизнью французов, с их религией и политикой была неразрывна. К примеру, историк П. Желинэ в своей монографии «2000 ans d'histoire gourmande» [Gélinet, 2010] показывает, как отдельные продукты играли и сохранили свою ключевую роль во французской культуре на примере такой лингвокультуремы, как *соль* (*le sel*), *белое золото королей* (*l'or blanc des rois*). Необходимая для

¹Dauzat A, Dubois J., Mitterand H. Dictionnaire étymologique et historique du français. Paris: Larousse, 1994. P. 661.

²Bloch O., Wartburg W. Dictionnaire étymologique de la langue française. Paris: Presses Universitaires de France, 1986. P. 547.

³URL: <http://www.cnrtl.fr/definition/alimentation>

⁴Thésaurus. Des idées aux mots, des mots aux idées... / Sous la direction de Daniel Péchoin. Paris: Larousse, 1994. P. 608.

⁵Dictionnaire historique de la langue française / sous la direction d'A. Rey. – En 3 t. Paris: Robert, 2006. P. 5514.

⁶URL: <http://www.textesrares>

⁷URL: <https://archive.org/details/physiologiedugo01savgoog>

жизни человека, долгое время она имела большую стоимость, становилась предметом спекуляций и фискальной политики государства.

Эволюция лексемы *repas* начинается в XII веке. Одни лексикографы указывают, что она была зафиксирована в 1112 году¹, другие – что в 1160–1174 годах², и существовала в форме *repast* вплоть до XV века. Лексемы *nourriture* и *repas* были синонимичными до XVI века. Однако в 1534 году слово получило значение «nourriture que l'on prend à des heures fixes»³, т. е. современное значение – «принятие пищи в конкретное время».

Обращаясь к лексеме *repas*, находим в тезаурусе лексические единицы, обозначающие приемы пищи в зависимости от времени суток – *déjeuner, goûter, dîner, souper, réveillon* и др.⁴ Данные лексемы являются ключевыми понятиями алиментарных традиций Франции⁵. Они отражают особенность средневековой культуры питания, согласно которой регулярность приема пищи вела к долголетию. Об этом говорят средневековая поговорка, согласно которой можно прожить до 99 лет, если вставать в 6 утра, завтракать в 9 часов, ужинать в 6 вечера, а ложиться спать в 9:

Lever a six, disner a neuf,
Souper a six, coucher a neuf,
Font vivre d'ans nonante neuf.

Рассмотрим этимологию данных лексем и хронологию их укрепления в узусе. Лексемы *desjuner* и *disner*, восходящие к слову *disjunare* («rompre le jeûne»), имели близкое значение в XII веке – *rompre le jeûne, manger, s'alimenter, se nourrir*. Глаголы *desjuner* и *disner* могли употребляться и в прономинальной форме со значением *se repaître, se rassasier, se régaler*, выражая ценность питания. Так, в XII веке в «Романе о Лисе»⁶ главный герой Лис, напрасно искавший всё утро, чем накормить свою жену, жалуется Коту Тиберту, что не нашел для ужина ни хлеба, ни вина, ни мяса, ни соли:

ne pain, ne vin, ne char, ne sel,
dont ele se poïst *disner* (*Roman de Renart*).

Отмечается, что глаголы *desjuner* и *disner* и их субстантивные формы отличались тем, что соотносились с определенным временем приема пищи. Так,

глагол *desjuner* отсылал к этимологии слова (*après le «jeûne» de la nuit*) и обозначал первый прием пищи (*le premier repas*), предполагая скромную трапезу, для всех, кроме тех, кто работал физически:

...le disner était le repas principal qui divisait la journée de travail et que les ouvriers foulons pouvaient aller prendre en dehors de la maison de leurs maîtres, où ils voulaient dans Paris. Mais l'heure de ce repas a varié au cours du Moyen-Age [Jacquin, 2016, с. 52].

В «Книге ремесел» (*Livre des Métiers*), составленной парижским прево Э. Буало (Etienne Boileau, prévôt de Paris)⁷ как перечень регламентаций читаем, что хозяин должен на завтрак кормить слуг мясным (*en carnage* – перед Великим постом) в 6 часов утра (*à leur de prime*):

li vallet foulon se doivent desjeuner en charnage ciez leur mestres a l'eure de prime, s'il desjeuner se voelent; et il pueent aller disner hors de l'ostel a leur mestres, ou il leur plaist, dedenz la vile de Paris; et doivent venir après disner a l'oeuvre au plus tost que il porront (*E. Boileau. Le livre des métiers*).

Изначально эти лексемы, закрепленные в языке в XII веке как *disjunare* и *disnar*, были синонимичны и обозначали утренний прием пищи (современный *petit-déjeuner*). Со временем утренний прием пищи стал проходить позднее⁸ и в языке за словом *déjeuner* закрепилось значение небольшой утренней трапезы, а словом *dîner* стали обозначать прием пищи в середине дня: «La langue a réservé *déjeuner* pour un petit repas au lever et *dîner* pour le repas du milieu du jour»⁹.

В своем социолингвистическом исследовании Ж. Маторе уточняет, что в XII–XIII веках лексема *disner* означала прием пищи между 9 утра и полуднем (*l'heure de tierce*), скромный для простого люда и обильный для знати. Однако время приема пищи (завтрака) для королей постепенно сдвигалось. Так, в XIV веке Карл V завтракает (*dîne*) в 10 часов, а век спустя Людовик XI завтракает уже в 11 часов [Маторе, 1985]. Постепенно к XVII веку время завтрака сместилось на 11–12 часов, став особым ритуалом у богатых и знатных людей:

L'heure du doner recula progressivement et se situa entre onze heures et midi au XVII-ème siècle» [Jacquin, 2016, с. 51].

¹Dauzat A., Dubois J., Mitterand H. Dictionnaire étymologique et historique du français. Paris: Larousse, 1994.

²Bloch O., Wartburg W. Dictionnaire étymologique de la langue française. Paris: Presses Universitaires de France, 1986.

³URL: <http://www.cnrtl.fr/etymologie/repas>

⁴Thésaurus. Des idées aux mots, des mots aux idées... / sous la direction de D. Péchoin. Paris: Larousse, 1994. P. 607.

⁵URL: www.dico-proverbes.com/proverbes.php?mot=Diner

⁶URL: https://archive.org/details/leromanderenart000unse_p9h9

⁷URL: <https://archive.org/details/lesmtiersetcor00boiluoft/page/420/mode/2up>

⁸Bloch O., Wartburg W. Dictionnaire étymologique de la langue française. Paris: Presses Universitaires de France, 1986. P. 183.

⁹Bloch O., Wartburg W. Dictionnaire étymologique de la langue française. Paris: Presses Universitaires de France, 1986. P. 183.

К середине XVIII века глагол *dîner* стал употребляться в Париже, указывая на то, что ужин проходил между 5 и 7 часами вечера. Тогда как существительное *le dîner* стало узальным только в начале XIX века при Наполеоне Бонапарте (le Premier Empire), вытеснив *le souper*, которое стало соотноситься с перекусом, к примеру после спектакля. Существительное *le déjeuner* стало всё чаще обозначать обед (le repas de midi). Такие семантические сдвиги в глаголах *déjeuner* и *dîner* наблюдались в узусе на всей территории Франции вплоть до XIX в.

В середине XIX века смысл этих слов снова изменился и принял современное временное значение. Появилась лексема *petit déjeuner*, обозначающая завтрак, в середине дня употребляли *déjeuner*, а вечером – *dîner*:

déjeuner a été attribué au repas du milieu du jour (le petit repas du début de la journée se disant petit déjeuner), dîner au repas du soir...¹

Что касается лексемы *souper*, то она была закреплена во французском языке в X веке как существительное, а в XII веке – как глагол-derivat от существительного *sore* или *soupe*, обозначающего кусок хлеба, который поливали бульоном или вином:

tranche de pain que l'on arrosait de bouillon ou d'un autre liquide chaud, par exemple du vin: soupe en vin (1256)².

Это слово обозначало последний прием пищи, т. е. ужин:

Il avait lieu de 4 à 7 heures du soir après none (3 heures). Quand le souper était tardif, on prenait quelquefois une collation, habitude empruntée aux moines qui absorbaient des mets légers avant la conférence du soir appelée collation [Matoré, 1985, с. 219].

Наряду с *souper* и *dîner* существует лексема *réveillon*, обозначающая поздний ужин, а также ужин на Рождество, была зафиксирована во французском языке в 1526 году.³

Для обозначения полдника / угощения во французском языке выделяются лексемы *collation* и *goûter*. Слово *collation* заимствовано из лексикона монахов в значении «repas léger après une conférence du soir» (XIII в.). В 1453 году *collation* стали называть легкий

вечерний перекус, а с 1580 года католики употребляли это слово в данном значении перед постом, когда по вечерам питались только фруктами с небольшим количеством вина (*un doigt de vin*)⁴.

Так, в текстах французских сказок Ш. Перро (XVII в.), присутствует лексема *collation* со значением «богатое угощение»:

– в сказке «Золушка»:

On apporta une fort belle collation, dont le jeune Prince ne mangea point, tant il était occupé à la considérer [Vikoulova, 2000, с. 120];

– в сказке «Синяя борода»:

Ce n'étaient que promenades, que parties de chasse et de pêche, que danses et festins, que collations: on ne dormait point [там же, 169];

– в сказке «Мальчик-с-Пальчик»:

...ils trouvèrent une magnifique collation que l'Ogre avait fait préparer pour ses amis [там же, с. 188].

Представленные лексемы образуют тематическую группу, которую можно обозначить, как *repas au cours de la journée*.

В свою очередь, лексема *goûter* (1538) тоже обозначала *faire collation* (угощамь). В XVII веке при дворе предпочитали слово *collation*, пренебрежительно считая слово *goûter* «populaire et bourgeois», а в XVIII веке лексема употребляется уже применительно к детям⁵.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В работе был рассмотрен подход к изучению тематического поля лексики на основе применения понятия «гастрономический дискурс». Анализ теоретических источников, включая работы разных исторических периодов, позволил сделать вывод о том, что выделение гастрономического дискурса как особой системы является важным, поскольку ее структура включает как лингвистические, так и экстралингвистические характеристики, среди которых значимое место занимают социокультурные и этнические признаки. Диахронический аспект исследования, основанный на понимании языка как динамической системы, дает возможность проследить изменения или порождения лингвокультурных кодов. Анализ лексического

¹Bloch O., Wartburg W. Dictionnaire étymologique de la langue française. Paris: Presses Universitaires de France, 1986. P. 183.

²Dictionnaire historique de la langue française / sous la direction d'A. Rey. – En 3 t. Paris: Robert, 2006. P. 3592.

³Bloch O., Wartburg W. Dictionnaire étymologique de la langue française. Paris: Presses Universitaires de France, 1986. P. 183. P. 243.

⁴Dictionnaire historique de la langue française / sous la direction d'A. Rey. – En 3 t. Paris: Robert, 2006. P. 800.

⁵Dictionnaire historique de la langue française / sous la direction d'A. Rey. – En 3 t. Paris: Robert, 2006. P. 1518.

материала в рамках тематического поля «французская гастрономия» позволил выявить ключевые культуры, представляющие собой изменяющийся слой лингвокультуры за счет преобразования лингвокультурных смыслов. Установлено, что в разные исторические периоды во французской

гастрономической лексике наблюдаются появление новых лексем или изменения их смыслового содержания под влиянием экстралингвистических факторов, указывающих на смену жизненного уклада, ритуалов, традиций разных слоев общества и других социальных условий.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

1. Михайлова С. В. Гастрономические традиции в средневековой Франции // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира: материалы IV Международного научно-практического симпозиума. М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2019. С. 277–284.
2. Кириленко С. А. Культурная унификация в сфере питания как отражение функционализации телесного опыта // *Studia culturae*. СПб.: Санкт-Петербургское философское общество, 2002. Вып. 3. № 3. С. 111–125.
3. Карасик В. И. Языковой круг: личность, концепты, дискурс. Волгоград: Перемена, 2002.
4. Язык: жизнь смыслов vs смысл жизни / Е. В. Белоглазова и др.: коллективная монография. М.: Инфра-М, 2023. DOI 10.12737/1946199.
5. Якушенков С. Н., Палаткин В. В. Мы наш и новый мир накормим: Несколько кейсов алиментарных традиций фронтальных регионов. Часть I // Журнал фронтальных исследований. 2020. Т. 5. № 4 (20). С. 237–285. DOI 10.46539/jfs.v5i4.241.
6. Олянич А. В. Презентационная теория дискурса: монография. М.: Гнозис, 2007.
7. Ory P. *Le Discours gastronomique français: Des origines à nos jours*. Paris: Gallimard, 1998.
8. Latouche D. *Voulez-vous manger avec moi?* Québec: Fides, 2003.
9. Quellier F. *La table des Français. Une histoire culturelle (XV^e – début XIX^e siècle)*. Rennes: Presses Universitaires de Rennes, 2007.
10. Верещагина Д. С., Черкашина Е. И. Гастрономия как значимая часть французской лингвокультуры // Иностранные языки в контексте межкультурной коммуникации: материалы докладов IX Международной конференции. Саратов: Саратовский источник, 2017. С. 27–32.
11. Афинская З. Н., Кулаженкова Л. Н. Французская кухня – реальность и образ // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира: материалы IV Международного научно-практического симпозиума. М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2019. С. 50–56.
12. Воробьев В. В. Лингвокультурология. М.: Российский университет дружбы народов, 2008.
13. Ащенко Г. А. Антропология в сфере французской гастрономии: опыт структурного и когнитивно-коммуникативного анализа: автореф. дис. ... канд. филол. наук. Иркутск, 2013.
14. Григорьева Е. Я., Черкашина Е. И. Становление лингвокультурологии как нового подхода к преподаванию языков и культур // Вестник «Современный русский язык: функционирование и проблемы преподавания». № 33. Будапешт, 2019. С. 250–255.
15. Gélinet P. *2000 ans de la gastronomie française*. Paris: Seuil, 2010.
16. Jacquin G. Déjeuner et dîner // *La revue des Lyriades de la langue française*. 2016. № 3. P. 50–52.
17. Matoré G. *Le vocabulaire et la société médiévale*. Paris: Presses Universitaires de France, 1985.
18. Vikoulova L. G. *Contes en prose de Charles Perrault: Témoignage linguistique et socioculturel du XVII^e siècle en France*. Irkutsk: [S.n.], 2000.

REFERENCES

1. Mikhailova, S. V. (2019). Gastronomic traditions in Medieval France. In *Traditsionnaya kul'tura v sovremennom mire. Istoriya edy i traditsii pitaniya narodov mira* (pp. 277–284): materials of the IV International Scientific and Practical Symposium. Moscow: Center of Cultures Interaction Studies. (In Russ.)
2. Kirilenko, S. A. (2002). Kul'turnaya unifikatsiya v sferе piraniya kak otrazhenie funktsionalizatsii opyta = Cultural unification in the field of nutrition as a reflection of bodily experience functionalization. *Studia culturae*. St. Petersburg: St. Petersburg Philosophical Society, 3(3), 111–125. (In Russ.)
3. Karasik, V. I. (2002). Yazykovoі krug: lichnost', kontsepty, diskurs = Language circle: personality, concepts, discourse. Volgograd: Peremena. (In Russ.)
4. Beloglazova, E. V. et al. (2023). Yazyk: zhizn' smyslov vs smysl zhizni: monografiya = Language: the life of meanings vs the meaning of life: collective monograph. Moscow: Infra-M. 10.12737/1946199. (In Russ.)
5. Yakushenkov, S. N., Palatkin, V. V. (2020). We will feed ours and a new world: Several cases of food ways of frontier regions. Part I. *Journal of Frontier Studies*, 5, 4(20), 237–285. 10.46539/jfs.v5i4.241. (In Russ.)
6. Olyanich, A. V. (2007). *Prezentatsionnaya teoriya diskursa* = Presentation theory of discourse. Moscow: Gnosis. (In Russ.)

7. Ory, P. (1998). Le Discours gastronomique français: Des origines à nos jours. Paris: Gallimard.
8. Latouche, D. (2003). Voulez-vous manger avec moi? Québec: Fides.
9. Quellier, F. (2007). La table des Français. Une histoire culturelle (XV^e – début XIX^e siècle). Rennes: Presses Universitaires de Rennes.
10. Vereshchagina, D. S., Cherkashina, E. I. (2017). Gastronomiya kak znachimaya chast' frantsuzskoi lingvokul'tury = Gastronomy as a significant part of French linguoculture. In Inostrannye yazyki v kontekste mezhkul'turnoi kommunikatsii (pp. 27–32): materials of reports of the IX International Conference. Saratov: Saratov Source. (In Russ.)
11. Afinskaya, Z. N., Kulazhenkova, L. N. (2019). Frantsuzskaya kukhnya – real'nost' i obraz = French cuisine – reality and image. In Traditsionnaya kul'tura v sovremennom mire. Istoriya edy i traditsii pitaniya narodov mira (pp. 50–56): materials of the IV International Scientific and Practical Symposium. Moscow: Center for the Study of Interaction of Cultures. (In Russ.)
12. Vorobyev, V. V. (2008). Lingvokul'turologiya = Linguoculturology. Moscow: Peoples' Friendship University of Russia. (In Russ.)
13. Aschenkova, G. A. (2013). Antroponominatsiya v sfere frantsuzskoi gastronomii: opyt strukturnogo i kognitivno-kommunikativnogo analiza = Anthroponomination in the field of French gastronomy: the experience of structural and cognitive-communicative analysis: abstract of PhD in Philology. Irkutsk. (In Russ.)
14. Grigoryeva, E. Ya., Cherkashina, E. I. (2019). Forming linguo-culturology as a new approach to teaching languages and cultures. Vestnik "Modern Russian language: functioning and problems of teaching", 3, 250–255. (In Russ.)
15. Gélinet, P. (2010). 2000 ans de la gastronomie française. Paris: Seuil.
16. Jacquin, G. (2016). Déjeuner et dîner. La revue des Lyriades de la langue française, 3, 50–52.
17. Matoré, G. (1985). Le vocabulaire et la société médiévale. Paris: Presses Universitaires de France.
18. Vikoulova, L. G. (2000). Contes en prose de Charles Perrault: Témoignage linguistique et socioculturel du XVII^e siècle en France. Irkoutsk: [S.n.].

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРАХ

Викулова Лариса Георгиевна

доктор филологических наук, профессор,
профессор кафедры романских языков и лингводидактики Института иностранных языков
Московского городского педагогического университета

Рянская Эльвира Михайловна

доктор филологических наук, доцент
профессор кафедры филологии, лингводидактики и перевода
Нижегородского государственного университета

INFORMATION ABOUT THE AUTHORS

Vikulova Larissa Georgievna

Doctor of Philology (Dr. habil.), Full Professor
Professor of Romances Languages and Didactics department, Institute of Modern Languages
Moscow City University

Ryanskaya Elvira Mihailovna

Doctor of Philology, Associate Professor
Professor at the Department of Philology, Linguodidactics and Translation
Nizhnevartovsk State University

Статья поступила в редакцию	04.12.2023	The article was submitted
одобрена после рецензирования	25.12.2023	approved after reviewing
принята к публикации	10.01.2024	accepted for publication