

# ОБЪЕМ ПОНЯТИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ КОД В РУССКОЙ ЯЗЫКОВОЙ КАРТИНЕ МИРА

Ли Чи

аспирант, Московский педагогический  
государственный университет  
lichi8023@mail.ru

## SCOPE OF THE GASTRONOMIC CODE IN THE RUSSIAN LANGUAGE PICTURE OF THE WORLD

Li Chi

*Summary:* Gastronomic code is one of the important tools for the development of culture, «encoding» national ideas about the world. In this article, we analyze the scope of the concept of "GASTRONOMIC CODE", identify its place in the Russian language picture of the world using comparative, linguoculturological, seminal and lexical research methods. The scientific novelty of our article is that it reveals the composition and structure of the linguocultural field "Gastronomy" in Russian language material, also defines the boundaries of the concept of "gastronomic code", and establishes the features of the gastronomic code in comparison with culinary and food codes. The relevance of the study is due to the fact that the designation of the phenomenon under consideration is a terminological problem: at present, nominations such as the gastronomic, culinary and food code compete in linguoculturology, the scope of which is not specified. The study found that the concept of "gastronomic code" is wider than the rest and therefore includes elements of culinary and food codes.

*Keywords:* gastronomic code, food code, culinary code, vocabulary and phraseological field "Gastronomy", language picture of the world.

*Аннотация:* Гастрономический код является одним из важных инструментов освоения культуры, «кодируя» национальные представления о мире. В данной статье мы анализируем объём понятия «ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ КОД», выявляем его место в русской языковой картине мира с помощью сопоставительного, лингвокультурологического, семного и лексического методов исследования. Научная новизна нашей статьи состоит в том, что в ней на русском языковом материале выявляются состав и структура лингвокультурного поля «Гастрономия», определяются границы понятия «гастрономический код», а также устанавливаются особенности гастрономического кода в сравнении с кулинарным и пищевым кодами. Актуальность предпринятого исследования обусловлена тем, что обозначение рассматриваемого феномена представляет терминологическую проблему: в настоящее время в лингвокультурологии конкурируют такие номинации, как гастрономический, кулинарный и пищевой код, объём понятия которых не уточнен. В исследовании установлено, что понятие «гастрономический код» шире остальных и потому включает в себя элементы кулинарного и пищевого кодов.

*Ключевые слова:* гастрономический код, пищевой код, кулинарный код, лексико-фразеологическое поле «Гастрономия», языковая картина мира.

Всякая национальная культура обладает специфическими языковыми образами и символами, которые, закрепляясь и сохраняясь в сознании носителей языка, образуют систему кодов. В настоящее время культурно-языковой (лингвокультурный, лингвокультурологический) код является одним из ключевых понятий лингвокультурологии и в силу этого представляет собой перспективный объект наблюдений при решении проблемы репрезентации культуры в языке. По мнению В.В. Красных, культурные коды имеют вид «сетки», «которую культура «набрасывает» на окружающий мир; они членят, категоризируют, структурируют и оценивают окружающий мир» [13, с. 232]. Это значит, что носители разных языков по-разному видят окружающую действительность и фиксируют ее в своих высказываниях. Так, в русском языке существует фразеологизм каша в голове, он собственно русский по происхождению и обозначает состояние человека, когда мысли становятся беспорядочными, путаются, вследствие чего в рассуждениях отсутствует ясность. Слово «каша» в этом случае употреблено в переносном значении: «путаница, беспорядочное смешение чего-либо». А в китайском языке путаное

мышление обозначается другим устойчивым выражением — клей в голове. Таким образом, русские и китайские носители языка вербализуют представление о путанице понятий средствами (знаками, символами) разных языковых кодов – пищевого и вещественного.

М.Л. Ковшова и Д.Б. Гудков определяют культурный код как «систему знаков (знаковых тел) материального и духовного мира, ставших носителями культурных смыслов» [6, с. 9]. При этом культурные коды являются вторичными знаковыми системами, своеобразной надстройкой над первичными значениями слов, зафиксированными в словарях. Естественный язык участвует в формировании кодов культуры посредством передачи неявных смыслов при помощи образной лексики, фразеологии и паремииологии. Следовательно, лингвокультурные коды образуются при взаимодействии культурных кодов с общеязыковым кодом, то есть коды лингвокультуры формируются из языковых единиц, вербализующих картину мира носителей данного языка, актуализируя в сознании и речи его носителей неочевидные смыслы, обладающие ценностным значением. С помощью цело-

го ряда кодов носитель конкретного языка не только образно описывает окружающий внешний мир, но и оценивает его в высказываниях, обладающих разной стилистической окраской.

В.А. Маслова и М.В. Пименова выделяют следующие коды лингвокультуры: *предметный, вещественный, стихийный, гастрономический (пищевой), витальный, вегетативный, соматический, зооморфный, перцептивный, пространственный, антропоморфный, духовный, колоративный, темпоральный коды и др.* [15]. Как можно заметить, гастрономический (пищевой) код занимает в представленной классификации важное место. Это связано с тем, что на протяжении всей истории существования языка продукты питания, их качества, а также процессы приготовления и употребления занимает важное место в жизни человека, вызывая в его сознании различные ассоциации (неявные смыслы, вербализуемые фоновыми семами). Как следствие, гастрономия, отражающая быт и уклад жизни, религиозные воззрения представителей различных слоев национального сообщества, является отражением ментальности народов. По мнению В.А. Масловой, «образы пищевых продуктов и всего, что с ними связано, составляют один из самых богатых и разветвленных культурных кодов любого народа» [там же, с. 87]. Мы полагаем, что гастрономический код является одним из важнейших инструментов развития культуры, поскольку он «кодирует» основополагающие представления о мире. В данной статье мы анализируем объем понятия «ГASTРОНОМИЧЕСКИЙ КОД», выявим его место в русской языковой картине мира с помощью сопоставительного, лингвокультурологического семного и лексического методов анализа.

Научная новизна нашего исследования состоит в том, что в работе на русском языковом материале описывается состав и структура лингвокультурного поля «Гастрономия», на основании чего определяются границы понятия «гастрономический код» и в сравнении с кулинарным и пищевым кодами выявляются его особенности. Таким способом характеризуется место ГASTРОНОМИЧЕСКОГО КОДА в русской языковой картине мира.

Материалом исследования послужили такие языковые единицы, как лексемы, номенклатурные обозначения, фразеологизмы и паремии, извлеченные из фразеологических словарей [3], Словаря русской пищевой метафоры [19] [20] [21].

В настоящее время в русской лингвокультурологии для кодирования информации, так или иначе связанной с пищей, используются три близких, но не тождественных обозначения: **гастрономический, пищевой и кулинарный код**. Некоторые ученые (В.А. Маслова и М.В. Пименова [15], В.Н. Телия [23], А.В. Боровкова и М.В. Грекова [19], М.В. Капкан [12], Е.В. Капелюшник [11], О. А.

Дормидонтова [8] и др.) расценивают их как синонимы. Однако ряд ученых разграничивает эти три обозначения. К. А. Балынин отмечает, что «гастрономия имеет дело с так называемым сырьём (пищевой продукт, напиток), а кулинария – с процессами переработки либо до готовности этого сырья и получением блюд» [1]. В.Г. Ден тоже подчеркнёт, что термин «гастрономия» и термин «кулинария» являются разными по значению [7]. По мнению ученого *гастрономия* является более широким понятием. Разграничение терминов «**гастрономический код**» и «**пищевой код**» в лингвокультурологических работах отсутствует. По нашему мнению, между тремя понятиями есть тонкие различия. Охарактеризуем их подробнее.

Для того чтобы определить, какие единицы вербализуют каждый из кодов, необходимо проанализировать и сопоставить словарные дефиниции понятий «Гастрономия/гастрономический», «Пища/пищевой», «Кулинария/кулинарный» в толковых, энциклопедических, кулинарных словарях.

Прилагательное «**пищевой**» в Толковом словаре А.П. Евгеньевой определяется как «1. прил. к «**Пища**», связанный с ним. 2. относящийся к **изготовлению пищи, к питанию**» [22, III, С. 129]. Слово «Пища» обозначает то, что едят и пьют, что служит питанием. В «Российском гуманитарном энциклопедическом словаре» определяется, что «пища - у разных народов сильно различается по происхождению и способам приготовления... В питании комбинируются в разных пропорциях продукты растительного и животного происхождения, а также молочные продукты» [17]. То есть понятие «**Пищевой код**» кодирует названия пищи и напитков, процессов приготовления и употребления пищи.

В состав лексико-фразеологического поля «**Пища**», определяющего состав элементов пищевого кода, на наш взгляд, входят следующие парадигматические группы:

Тематическая группа «**Продукты растительного происхождения**», включающая лексико-семантические группы «**Зерновые и крупяные продукты**» (*зерно, крупа, манка, просо, пшеница, рис, ячмень, горох*); «**Овощи**» (*перец, лук, морковь, репа, свёкла, огурец, картофель*); «**Фрукты**» (*абрикос, лимон, апельсин, груша, персик, банан, яблоко*); «**Ягоды**» (*клюква, малина, ежевика, вишня, земляника, клубника*); «**Грибы**» (*груздь, опенок, белый, подосиновик*); «**Орехи**» (*миндаль, семечки, фисташка, кешью*).

Тематическая группа «**Продукты животного происхождения**», включающая лексико-семантические группы «**Молочные продукты**» (*кефир, молоко, ряженка, йогурт, творог, масло, сливки, спред, сыр*); «**Мясо, мясные продукты и полуфабрикаты**» (*мясо, говядина, свинина, баранина, телятина, фарш, сосиски, сардельки, котлеты*); «**Рыбные продукты**» (*рыба, тунец, сайра, семга, горбуша, кета, икра, вобла, килька, шпроты*); «**Птица и**

**продукция птицеводческой отрасли»** (яйцо; курица/ курятина; индейка, утка).

Тематическая группа **«Готовые блюда»**, включающая лексико-семантические группы **«Мучные блюда»** (хлеб, блин, калач, крендель, лапша, лепешка, бублик, баранка, вафля); **«Крупяные блюда»** (каша, плов, мюсли); **«Готовые мясные блюда»** (колбаса, котлета, отбивная, сарделька, сосиска, студень); **«Сладости»** (желе, сироп, торт, конфетка, шоколад, десерт); **«Закуски»** (винегрет, салат); **«Суп»** (борщ, бульон, окрошка, похлебка, солянка, уха, щи).

Кроме того, в составе поля существует ряд лексико-семантических групп:

Лексико-семантическая группа **«Напитки»**, включающая слова: кисель, сок, компот, чай, квас, кофе, вино, пиво.

Лексико-семантическая группа **«Остатки пищи»**, включающая слова: остатки, кость, кочерыжка, крошка, мякина, объедки, огрызок, скорлупа, шелуха.

Лексико-семантическая группа **«Качество и вкус пищи»**, включающая слова: сладкий, кислый, горький, смачный, сочный, лакомый, черствый, жирный, пресный, калорийный.

Лексико-семантическая группа **«Приготовление»**, включающая слова: жарить, варить, солить, мариновать, пассировать.

Лексико-семантическая группа **«Поглощение пищи»**, включающая слова: есть, хлебать, сосать, вкушать, пить, грызть, глотать, жрать, лизать, глотать, жевать, переварить, кусать.

Приведем примеры **устойчивых выражений**, содержащих **элементы пищевого кода**. Например: *винегрет в голове* (перемешались разнородные мысли и сведения); *уха из петуха* (нечто странное и нелепое); *с кем-либо каши не сварить* (дела не сделаешь, не согласишься); *сам кашу заварил – сам кашу и расхлебывай* (сам затеял неприятное дело, сам и выпутывайся).

Устойчивые выражения свидетельствуют о том, что в состав элементов пищевого кода входят слова разных частей речи, в том числе включаются существительные, глаголы и прилагательные. Например, глагол **«пить»** и его дериваты: 1. Принимать какое-нибудь питье для утоления жажды, голода; употреблять в качестве напитка. *Пить чай, пиво*. 2. Принимать вино, употреблять спиртные напитки. *Пить водку, коньяк*. **Сущ. питье**, -я, ср. (к 1 и 2 знач.) и **питие**, -я, ср. (к 1 и 2 знач.; стар.). **Прил. питьевой, -ая, -ое** (к 1 знач.; спец.). *Питьевая вода* [18]. При этом среди глаголов наблюдается самое большое число синонимов: *есть, вкушать, жрать* и т.д.

Термин **«кулинарный»** применительно к коду образован от однокоренного существительного «кулинария», которое, в свою очередь, заимствовано из латин-

ского языка: лат. *culinaria (ars)* — кухонное (ремесло); от лат. *culina* — кухня. В толковом словаре А.П. Евгеньевой значение существительного «кулинария» **объясняется** как «1. искусство приготовления пищи. 2. *собр.* кушанья» [22, II, с. 147]. В Большой российской энциклопедии понятию дается следующее определение: «кулинария включает **технологии, оборудование и инструменты**, а также **рецепты** приготовления... Различают **механическую, химическую, тепловую кулинарную обработку**» [14, с. 298]. Таким образом, понятие «кулинария», а следовательно, и прилагательное «кулинарный», включает в себя семы «технология» и «метод приготовления пищи», «сырье», а также «приспособления» и «инструменты», с помощью которых осуществляется «обработка» и «приготовление пищи». В состав данной тематической группы входят следующие лексические парадигмы:

Лексико-семантическая группа **«Кухонные принадлежности и инструменты»**, включающая слова: ножи, разделочные доски, ложки, сита, шумовки, толкушки, терки, скалки, отбивные молотки, консервные ножи, половники, лопатки.

Лексико-семантическая группа **«Лица, готовящие пищу»**, включающая слова: повар, шеф-повар; повариха; кашевар, кулинар, кухарка, поваренок,стряпуха.

Лексико-семантическая группа **«Рецепты приготовления блюд»**, включающая слова и номенклатурные обозначения: *жульен (с курицей и грибами), оладьи (с колбасой и сыром), лагман (с говядиной), макароны (с мясом), куриный суп (с консервированным горошком и яйцом); утка (в яблоках), селедка (в винном соусе); селедка (под шубой); рыба (под маринадом)* и др. Легко заметить, что номенклатурные обозначения представляют собой названия кулинарных рецептов, которые строятся по стандартным синтаксическим моделям, например: «сущ. в и.п. + с + сущ. в т.п.», «сущ. в и.п. + в + сущ. в п.п.», «сущ. в и.п. + под + сущ. в т.п.».

В состав тематической группы «Кулинария» входит лексико-словообразовательная парадигма **«Приготовление пищи»**, включающая элементы, относящиеся к гнездам с вершинами: **«Печь»** (*печенье, печенный*), **«Варить»** (*варение, варенный*), **«Солить»** (*соление, соленный*), **«Квасить»** (*квашение, квашенный*), **«Жарить»** (*жарение, жаренный*), **«Коптить»** (*копчение, копченый*), **«Мариновать»** (*маринование, маринованный*).

Приведем некоторые примеры **устойчивых выражений**, содержащих **элементы кулинарного кода**. Например: *печь как блины* (быстро делать, готовить, создавать что-л. в большом количестве); *смешать в один пирог*; *ум помешался* (становиться сумасшедшим); *закипеть в руках* (осуществляться продуктивно интенсивно); *мухи отдельно, котлеты отдельно* (не надо смешивать разные вещи).

В состав тематической группы «Кулинария», а сле-

довательно, и элементов кулинарного кода, входят не только существительные, но и их однокоренные слова, относящиеся к другим частям речи, как глаголы и прилагательные. Например, «**повар**» это тот, кто занимается приготовлением пищи, специалист по приготовлению пищи. *Ресторанный повар; прил. поварской, -ая, -ое. Поварское искусство. «Солить»* — 1. Класть соль во что-нибудь для вкуса; Приправлять солью. *Солить кушанье, суп.* 2. Готовить впрок, консервировать с солью в солёном растворе. *Солить грибы.* **сущ. соленье**, -я, ср., солка, -и, ж. (ко 2 знач.); **прил. соляной**, -ая, -ое (ко 2 знач.; спец.) [18]. Термин «гастрономия» — это суффиксальное образование от существительного «гастроном», которое, в свою очередь, происходит от греческих основ «gaster» (гастер – желудок) и «nomos» (зномос – закон, правило), которое проникло в русский язык в 1823 г. В буквальном смысле слово «гастроном» первоначально обозначало законодателя в области еды.

Объем понятия «гастрономия» менялся на протяжении времени существования слова в русском языке. Так, согласно Энциклопедическому словарю Брокгауза и Ефрона, «гастрономия» понимается как «свод всех знаний, касающихся **поваренного искусства** и умения **пользоваться его произведениями**» [5]. Ученые также отмечают ошибочность отнесения гастрономии к кулинарии.

В Толковом словаре А.П. Евгеньевой дается следующее определение: «1. Понимание и знание тонкостей **кулинарного искусства**; изощренный вкус в еде. 2. Общее название **высококачественных закусовых или требующих особого приготовления пищевых продуктов**» [22, I, с.302].

В середине 30-х годов XX в. слово «гастроном» приобретает новое значение, которое было присвоено «продовольственным магазинам высшей и первой категории с **разнообразным ассортиментом пищевых «гастрономических» товаров, то есть копченостей, икры, рыбы и мяса, консервов, в отличие от бакалейных и молочных товаров**» [16].

В Большом толковом словаре русского языка С.А. Кузнецова, изданном в 1998 году, слово «гастрономия» определяется как «1. собир. **Пищевые мясо-молочные продукты (обычно готовые к употреблению)**. Рыбная г. 2. **Отдел магазина**, где продаются такие продукты» [2].

Т.Ф. Ефремова отмечает, что гастрономия «1. **Совокупность высококачественных — обычно мясо-молочных — пищевых продуктов, готовых к употреблению**» [9].

Кулинарный словарь Л.И. Здановича даёт определение гастрономии, как изысканного и тонкого вкуса в области еды: «в начале XX века гастрономией стали на-

зывать всю совокупность **высококачественных продуктов питания** (первоначально сосредоточенных в **закусовых, ресторанах, а затем и в магазинах**)» [10].

Французский ученый Ж.А. Брилья-Саварен в исследовании «Физиология вкуса» определил цель гастрономии заботиться «о поддержании человека, доставляя ему **наилучшее питание**. Она достигает этой цели, руководя теми, которые **отыскивают, доставляют** или **приготавливают** все, что может быть употреблено **в пищу**» [4, 203-204]. По мнению автора, предмет гастрономии — всё, что съедобно.

Анализируя представленные словарные определения лексемы «гастрономия» можно выделить следующие повторяющиеся компоненты смысла: 1) высококачественные пищевые продукты, пища; 2) кулинарное искусство, кулинария; 3) пищевые мясо-молочные продукты (обычно готовые к употреблению); 4) отдел в магазине, торгующий такими продуктами; 5) подаваемые в закусовых, ресторанах; 6) все знания, связанные с кухней, последовательностью блюд; с питанием человека; 7) тонкий вкус к еде. Таким образом, лексико-фразеологическое поле «Гастрономия» включает объемный пласт языковых единиц, первые три группы которых образуют его ядро, четвертая и пятая – первую периферию, шестая и седьмая – вторую периферию. При этом далеко не все перечисленные ранее элементы поля участвуют в образовании гастрономического кода.

Под **гастрономическим кодом** мы понимаем наименование элементов питания (продуктов и готовых блюд) и их приготовления, употребления, распространения, актуализирующих в сознании носителей языка фоновые представления, не фиксируемые словарными дефинициями. Уточним: тонкий вкус в еде достигается посредством использования пищевых добавок, наименования которых также входят в число вербализаторов гастрономического кода.

В его рамках элементы гастрономии переосмысливаются в ценностных категориях культуры, они получают дополнительные значения, обретают символические смыслы, будучи выраженными системой языковых единиц. Например, лексема «**соль**» обладает в Большом толковом словаре русского языка С.А. Кузнецова таким первичным значением, как: «1. только ед. **Белое кристаллическое вещество с острым характерным вкусом, употребляемое как приправа к пище**» [2]. Например, *посыпать соли на кусок хлеба; обмакнуть в соль кусок мяса*. Первая часть определения актуализирует вещественную семантику и используется в качестве основания для вещественного кода, а вторая часть указывает на кулинарное использование. К числу неявных сем относится компонент смысла «главное в блюде», который вычленяется путем сопоставления с производными зна-

чениями: «2. То, что придаёт **особый** интерес, **остроту** (речи, рассказу и т.п.). 3. обычно чего. То, что составляет **особый смысл, сущность** чего-л. С. вопроса. 4. О **лучших** представителях какой-л. общественной группы, общества и т.п.» [там же].

Фоновые семы, которые также могут быть востребованы в процессе использования лексемы: «крупная», «мелкая», «поваренная», «столовая», «йодированная», «посыпать», «кусочек хлеба», «помидоры», «огурцы», «салат», «мясо», «суп (бульон)», «недосолить», «пересолить», «каравай», «гостеприимство», «хлебосольство», «зажигательность» (ист.) – выделяются путем анализа синтагматики и устойчивых выражений.

Следует отметить, что **гастрономический код** – более обширное и многогранное понятие, чем пищевой и кулинарный коды, которые оно включает как составные элементы. Как следствие, в состав лексико-фразеологического поля «Гастрономия», лежащего в основе гастрономического кода, входят рассмотренные ранее парадигматические группы:

Лексико-семантические группы «**Качество и вкус пищи**»; «**Приготовление**»; «**Поглощение пищи**»; «**Кухонные принадлежности и инструменты**»; «**Лица, готовящие пищу**»; «**Рецепты приготовления блюд**»;

Тематическая группа «**Продукты животного происхождения**», включающая лексико-семантические группы «**Молочные продукты**»; «**Мясо, мясные продукты и полуфабрикаты**»; «**Рыбные продукты**»; «**Птица и продукция птицеводческой отрасли**».

Тематическая группа «**Готовые блюда**», включающая лексико-семантические группы «**Мучные блюда**»; «**Крупяные блюда**»; «**Готовые мясные блюда**»; «**Сладости**»; «**Закуски**»; «**Суп**».

Тематическая группа «**Приготовление пищи**», включающая лексико-словообразовательные парадигмы с вершинами «**Печь**», «**Варить**», «**Квасить**», «**Жарить**», «**Коптить**», «**Мариновать**», а также тематическая группа «**Посуда**», включающая ряд лексико-семантических групп: «**Посуда для приготовления блюд**» (*жаровни, формы для выпечки, пароварки, кастрюли, чайники*); «**Приспособления для подачи блюд**» (*поднос, сервировочный столик и так далее*); «**Посуда для сервировки стола и еды**» (*креманки, соусники, солонки, молочники, салфетницы, сахарницы, масленки, перечницы, чайные пары, тарелки, порционные розетки, салатники*); «**Посуда для напитков**» (*графины, кувшины, бокалы, стаканы, фужеры, рюмки, штофы*); «**Посуда для хранения продуктов**» (*емкости, баночки, бутылки, масленки и контейнеры*). Тематическая группа «**Вкусовые добавки**» включающая ряд лексико-семантических групп: «**Пряность**» (*перец, лавровый лист, имбирь, гвоздика, корица, анис и т.д.*); «**Специи**» (*сахар, соль, уксус, крахмал, лимонная кислота, пищевая сода*); «**Приправы**» (*сметана, кетчуп, соус, аджика, томатная паста, майонез, гор-*

*чичное масло, кунжутное масло, подсолнечное масло*).

В рамках рассматриваемого поля также выделяется ряд таких лексико-семантических групп, как «**Форма продажи**», включающая слова: *батон, нарезка, выпечка, молочка*; «**Места продажи и распространения**», включающая слова: *ресторан, кафе, магазин, лоток, палатка, гастроном, супермаркет, столовая, трактир, кабачок, киоск, прилавок, витрина*.

Перечисленные элементы гастрономического кода могут использоваться в русском языке для характеристики:

1. качеств человека и свойств и поведения личности. Например, фразеологические единства называют: **уста сахарные** — человека, умеющего говорить красиво, но при этом хитрого и умеющего использовать свои способности при достижении личных целей; **не даром есть хлеб** — усиленно работать; **ни рыба ни мясо** – посредственность; **мало каши ел** — недостаточно силен;
2. взаимоотношений с людьми. Фразеологические единства описывают следующие ситуации: **подливать масла в огонь** — усугубление и без того сложной ситуации или усиление конфликта; **насыпать соли на хвост** — доставленную кому-л. неприятность, обличение в неблагоприятном поведении;
3. интеллектуальной деятельности человека. Фразеологические единства называют: **голова варит** — догадливость, сообразительность; **работа кипит** — активную, успешную деятельность. Поговорка **недосол на столе, пересол на спине** означает о необходимости нести ответственность за какое-либо действие.

Гастрономический код разными способами соотносится с другими кодами, от которых его следует отличать. В пределах составных наименований он обнаруживает взаимодействие с вещественным кодом, так как некоторая кухонная утварь сделана из натуральных или синтетических материалов, что отражается в устойчивых выражениях (ср. *родиться с серебряной ложкой во рту*), среди которых велико число номенклатурных обозначений: например, *серебряная вилка, жаровня из нержавеющей стали, чугунные сковороды, пластмассовая посуда* и т.д. В рамках словарных статей проявляется пересечение с **вещественным кодом**, так как исходные продукты и ингредиенты многих блюд – природные вещества: *вода, соль*.

Пересечение с **зооморфным и растительным кодами** обусловлено тем, что различные части растений, мясо животных, птиц и рыб часто употребляются в пищу и носят те же названия, что и наименование организмов: *солёные огурцы, маринованные помидоры, отварная свёкла, жареная курица, тушеная утка, цыпленок табака*.

Все изложенное позволяет сделать вывод о том, что элементы лексико-семантического поля «Гастрономия», переосмысленные в категориях культуры, становятся единицами гастрономического кода. Как следствие, гастрономический код репрезентируется не только на внеязыковом уровне, но и в системе языковых единиц. Будучи сложноорганизованным образованием, он включает в себя в качестве структурных элементов пищевой и кулинарный коды. В настоящее время гастрономический код рассматривается как один из важнейших кодов русской лингвокультуры участвует в описании качеств человека и свойств и поведения личности, взаимоотно-

шения с людьми, интеллектуальной деятельности человека, и целого ряда других видов деятельности в мире.

Исследуя гастрономический код культуры, мы отмечаем, что в русском языке велико число лексем, фразеологизмов и паремий, относящихся к гастрономическому фрагменту языковой картины мира. Названия продуктов питания, блюд, специй и приправ, а также их качеств, вкусов, процессов приготовления, поглощения и распространения обладают ярко выраженной культурной спецификой, формирующей ряд фрагментов языковой картины мира.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Балынин К.А. Аспекты диверсификации гастрономического туризма // Сервис в России и за рубежом. 2017. Т. 11, № 1. С. 97-108.
2. Большой толковый словарь русского языка / сост. и гл. ред. С.А. Кузнецов; РАН, Ин-т лингвист. исслед. СПб.: Норинт, 1998. 1535 с.
3. Большой фразеологический словарь русского языка. Значение. Употребление. Культурологический комментарий [Текст] / отв. Ред. В.Н. Телия. М.: АСТ-Пресс книга, 2006. 784 с.
4. Брилья-Саварен Ж.А. Физиология вкуса. Сочинение [Электронный ресурс]. URL: <http://bibliotekar.ru/rusKulrZastolia/46.htm> (дата обращения: 09.10.2016).
5. Гастрономия // Энциклопедический словарь Ф.А. Брокгауза и И.А. Ефрона: в 86 т. (82 т. и 4 доп.). СПб., 1890–1907.
6. Гудков Д.Б., Ковшова М.Л. Телесный код русской культуры: материалы к словарю. М.: Гнозис, 2007. 288 с.
7. Ден В.Г., Коноплева Н.А. Гастрономическая культура Дальневосточного региона как предмет истории повседневности // Гуманитарный вектор. 2019. №4.
8. Дормидонтова О.А. Коды культуры и их участие в создании языковой картины мира (на примере гастрономического кода в русской и французской лингвокультурах) // Вестник ТГУ. 2009. №9.
9. Ефремова Т.Ф. Новый словарь русского языка. Толково-образовательный. М.: Рус. яз. 2000. в 2 т. 1209 с.
10. Зданович Л.И. Кулинарный словарь / Л.И. Зданович 2001. 400 с.
11. Капелюшник Е.В. Кулинарный код культуры в семантике образных средств языка : дис. ... канд. филол. наук. Томск, 2012. 199 с.
12. Капкан М.В., Лихачева Л.С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Известия Уральского государственного университета. 2008. Т. 55, № 15. С. 34-43.
13. Красных В.В. Этнопсихоллингвистика и лингвокультурология: курс лекций / В.В. Красных. Москва: Гнозис, 2002. 284 с.
14. Кулинария // Крещение Господне — Ласточкиные. М.: Большая российская энциклопедия, 2010. С. 298. (Большая российская энциклопедия : [в 35 т.] / гл. ред. Ю. С. Осипов ; 2004–2017, т. 16).
15. Маслова В.А. Коды лингвокультуры: учеб. Пособие / В.А. Маслова, М.В. Пименова. 2-е изд., стер. М.: ФЛИНТА, 2016. 180 с.
16. Похлебкин В.В. Кулинарный словарь : справочное издание / В.В. Похлебкин. Москва: Центрполиграф, 2002. 503 с.
17. Российский гуманитарный энциклопедический словарь: В 3 т./Гл. ред. П.А. Клубков; Рук. проекта С.И. Богданов. М.; СПб.: ВЛАДОС: Изд. Филол. фак. С.-Петербург. гос. ун-та, 2002.
18. Ожегов С.И. Толковый словарь русского языка: около 100 000 слов, терминов и фразеологических выражений / С.И. Ожегов; под ред. Л.И. Скворцова. 26-е изд., испр. и доп. М.: Оникс [и др.], 2009. 1359 с.
19. Словарь русской пищевой метафоры / сост. А.В. Боровкова, М.В. Грекова, Н.А. Живаго, Е.А. Юрина; под ред. Е.А. Юриной. Томск: Изд-во Том. ун-та, 2015. Т. 1: Блюда и продукты питания. 428 с.
20. Словарь русской пищевой метафоры / сост. А.В. Боровкова, М.В. Грекова, Н.А. Живаго, Е.А. Юрина; под ред. Е.А. Юриной. Томск: Изд-во Том. ун-та, 2017. Т. 2: Гастрономическая деятельность. 556 с.
21. Словарь русской пищевой метафоры / сост. А.В. Боровкова, М.В. Грекова, Н.А. Живаго, Е.А. Юрина; под ред. Е.А. Юриной. Томск: Изд-во Том. ун-та, 2019. Т. 3: Субъект, объект и инструменты гастрономической деятельности. 454 с.
22. Словарь русского языка: В 4-х т. / Под ред. А.П. Евгеньевой. 4-е изд., стер. М.: Рус. яз.; Полиграфресурсы, 1999.
23. Телия В.Н. Русская фразеология. Семантический, прагматический и лингвокультурологический аспекты. М.: Школа «Языки русской культуры», 1996. 284 с.

© Ли Чи (lich8023@mail.ru).

Журнал «Современная наука: актуальные проблемы теории и практики»