

Вестник Костромского государственного университета. 2023. Т. 29, № 2. С. 175–181. ISSN 1998-0817

Vestnik of Kostroma State University, 2023, vol. 29, № 2, pp. 175–181. ISSN 1998-0817

Научная статья

5.9.8. Теоретическая, прикладная и сравнительно-сопоставительная лингвистика

УДК 811.161.1'42

EDN TLJSPN

<https://doi.org/10.34216/1998-0817-2023-29-2-175-181>

ОСНОВНЫЕ ПРИЕМЫ ТРАНСФОРМАЦИИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ТЕРМИНОЛОГИИ ЭЛЬЗАСА: ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ АСПЕКТ

Каплина Маргарита Михайловна, кандидат филологических наук, доцент, Костромской государственной университет, Кострома, Россия, kaplinamm@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0001-8895-0083>

Жезлова Светлана Александровна, кандидат педагогических наук, доцент, Костромской государственной университет, Кострома, Россия zhezlova11@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0001-9354-6114>

Аннотация. Современная наука в последние десятилетия уделяет достаточное внимание изучению гастрономической терминологии и кулинарной картины мира носителей разных языков и культур. Настоящая статья посвящена исследованию кулинарных исторической области Эльзас, кухня которой как значимый культурный феномен позволяет проследить особенности функционирования и трансформации языковых явлений. Авторы проанализировали лексические единицы французского языка, немецкого языка и эльзасского диалекта, относящиеся к концепту «еда». Накопленный эмпирический материал позволил провести категоризацию соответствующих слов и словосочетаний, а также описать наиболее распространенные виды преобразования эльзасских кулинарных терминов под влиянием французского языкового пространства и культуры. К таким видам следует отнести калькирование, подбор дубликата в языке-реципиенте, полноценные заимствования, описательный перевод, фонетическую и морфологическую ассимиляцию понятия и др. Исследователи приходят к следующему выводу: региональные кулинарные термины представляют собой заслуживающий особого внимания материал для исследования этнокультурной составляющей гастрономического дискурса. Гастрономическая терминология как часть культуры претерпевает постоянные преобразования в силу своей динамичности и предрасположенности к лингвоэтническим скрещиваниям. Наложение культур в приграничных регионах создает особую лингвокультурологическую модель, которая отражает границы межязыкового взаимодействия.

Ключевые слова: лингвистическая терминология, кулинарные термины Эльзаса, приграничные территории, гастрономическая терминология, калькирование, дубликаты, заимствования

Для цитирования: Каплина М.М., Жезлова С.А. Основные приемы трансформации гастрономической терминологии Эльзаса: лингвокультурологический аспект // Вестник Костромского государственного университета. 2023. Т. 29, № 2. С. 175–181. <https://doi.org/10.34216/1998-0817-2023-29-2-175-181>

Research Article

TRANSFORMATION TECHNIQUES IN GASTRONOMIC TERMINOLOGY OF ALSACE (LINGUOCULTUROLOGICAL ASPECT)

Margarita M. Kaplina, Candidate of Philological Sciences, Kostroma State University, Kostroma, Russia, kaplinamm@mail.ru, <https://orcid.org/0000-0001-8895-0083>

Svetlana A. Zhezlova, Candidate of Pedagogic Sciences, Kostroma State University, Kostroma, Russia, zhezlova11@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0001-9354-6114>

Abstract. In recent decades, modern science has paid sufficient attention to the study of gastronomic terminology and the culinary worldview of speakers of different languages and cultures. This article is devoted to the study of culinary names of the historical region of Alsace, whose cuisine as a significant cultural phenomenon allows us to trace the functional peculiarities of linguistic units and their transformations. The authors analyse the lexical units of the French language, the German language and the Alsatian dialect related to the concept of “food”. The accumulated empirical material makes it possible to categorise the corresponding words and phrases, as well as to describe the most common types of transformation of Alsatian culinary names under the influence of the French language and culture. These types include calquing, selection of a duplicate in the recipient language, loan-words, descriptive translation, phonetic and morphological assimilation of

the notion, etc. The researchers come to the following conclusion – regional culinary names represent language material which deserves special attention for the study of the ethno-cultural component of the gastronomic discourse. Gastronomic terminology as a part of culture is undergoing constant transformation due to its dynamism and predisposition to language crossing. The overlap of cultures in the border regions creates a special linguocultural model that reflects the boundaries of interlingual interaction.

Keywords: linguistic limology, culinary names of Alsace, border areas, gastronomic terminology, calquing, loan word.

For citation: Kaplina M.M., Zhezlova S.A. Transformation Techniques in Gastronomic Terminology of Alsace (Linguoculturological Aspect). *Vestnik of Kostroma State University*, 2023, vol. 29, № 2, pp. 175–181. (In Russ). <https://doi.org/10.34216/1998-0817-2023-29-2-175-181>

Статья посвящена изучению концепта «еда» с точки зрения лингвистической лимологии. Предлагается анализ репертуара гастрономической терминологии исторической области Эльзас, которая демонстрирует разнообразные способы заимствований и их адаптации, а также феномены лингвистической интерференции. Корпус фактического материала был отобран методом сплошной выборки из словарей и меню ресторанов эльзасской кухни городов Страсбург, Кольмар и Мюлуз.

Исследование направлено на выявление и категоризацию лексических, словообразовательных и семантических типов развития сферы кулинарных наименований в условиях непосредственного взаимодействия национальных языков, местных диалектов и культурных традиций.

Терминология определенной области знания или профессиональной деятельности всегда имела большое значение, поскольку позволяла идентифицировать и понять суть и значение вещей. Кулинарное искусство (в техническом смысле) упоминается реже, поскольку кулинария не часто воспринимается как серьезная научная тема и является частью повседневной деятельности, однако она включает в себя особый аспект, а именно профессиональную кухню [Tsai: 117]. Гастрономическая терминология, на наш взгляд, отражает в полной мере социокультурные, политические, антропологические, исторические и религиозные реалии и считается одним из главных маркеров культурной идентичности.

Концепты, относящиеся к сфере «пища» («еда»), закреплены в национальном языковом сознании. По мнению С.Г. Воркачева, множество концептов составляет национальную картину мира, представляет языковое сознание, формирует этнический менталитет, определяет тип языковой личности. Признавая концепт планом содержания языкового знака, он включает в него помимо предметной отнесенности всю коммуникативно значимую информацию [Воркачев: 79–95].

В настоящее время изучение концептосфер языков проводится на основании разных подходов (философский, лингвокогнитивный, лингвокультурологический). Лингвокультурологический подход предполагает анализ взаимопроникновения языка и культуры. Неоспоримость данного явления отмечал Д.С. Лихачев,

когда писал, что в целом национальный язык – это не только средство общения, знаковая система для передачи сообщений. Национальный язык в потенции – как бы «заместитель» культуры, показатель ее богатства [Лихачев: 148].

Концепты как феномены культуры отличаются неоднородностью. Ядро этноязыкового сознания, отмечает Н.Ф. Алефиренко, составляют феномены, которыми обладают все члены лингвокультурного сообщества. Те же представления, которые являются достоянием только отдельного человека или небольшого круга людей, образуют периферию лингвокультурного пространства. Язык, считает автор, можно рассматривать как канал, по которому внешние и внутренние практики сливаются в единое лингвокультурное образование. Языковые знаки как средство социального взаимного воздействия развивают общее для всех членов данного этнокультурного сообщества значение, становясь средством общения [Алефиренко: 87–88].

Гастрономические термины представляют собой номинативные единицы «повышенной этнокультурной значимости» [Алефиренко: 216]. Данный концепт можно рассматривать как универсальный, принадлежащий общечеловеческой концептосфере с неодинаковыми планами его выражения, в том числе и языкового, в различных культурах [Марушкина: 23].

Исследование гастрономического фонда языков отличается многообразием методологических подходов и аспектов изучения. Так, анализу подвергается концептосфера «еда» в отдельно взятых культурах, выявляются ее универсальные и отличительные признаки (Н.В. Марушкина). Проводится интенсивное изучение лексико-семантических, когнитивно-прагматических аспектов и этнокультурных особенностей формирования тематико-когнитивных блоков (О.Г. Савельева). Ряд научных трудов посвящен анализу гастрономического дискурса в его культурологическом и переводческом аспекте (Т.Ю. Загряжская, А.В. Олянич, Д.Ю. Гулинов).

Изучение концепта «еда» в аспекте лингвистической лимологии представляет большой интерес для языковедов и культурологов. Данный подход позволяет рассмотреть взаимовлияние языков и культурных традиций, а также особенности функ-

ционирования и трансформации языковых явлений в полиэтничном приграничном социуме [Каплина, Жезлова 2016: 192–193].

Регион Эльзас на карте Европы всегда привлекал внимание исследователей своей историей и особой языковой ситуацией. Сосуществование двух сменяющих друг друга литературных языков (немецкого и французского) и местного эльзасского диалекта, широко употребляемого в быту, привели к тому, что данные языковые образования стали частью лингвистического и культурного достояния проживающих здесь народов [Каплина, Жезлова 2021: 153]. Гастрономическая терминология как часть культуры становится в данных условиях не только одним из важных идентификаторов национальной принадлежности, но и претерпевает постоянные преобразования при взаимодействии с другими культурами в силу своей динамичности и предрасположенности к лингвоэтническим скрещиваниям.

Начиная с конца XIX века Эльзас называют «гастрономическим регионом». Кухня этой части Европы известна во всем мире и имеет разнообразные корни. Жан-Луи Шлингер, занимавшийся изучением истории эльзасской кухни, подчеркивает: «Перекрыток разнообразных особенностей, рождённых изобилием, эльзасская кухня черпает свою оригинальность из своей верности земле и противостояния экспансионизму французской гастрономии. Так же, как у Эльзаса есть свой язык и литература, у него есть своя кухня...» [Schlienger, Braun, Orth: 38]. Профессор Страсбургского университета И. Кун пишет в том же ключе: эльзасской кухне присущи французские и немецкие составляющие, которые гармонично сочетаются на протяжении веков. Кулинария – это язык, а любой язык – это генератор и носитель идентичности. Однако общество изменяется в ходе своего исторического развития. Если язык отмечен миграционными движениями, связанными с его историей, его кулинарный язык обязательно будет нести на себе отпечаток или станет его переводом [Kuhn: 73].

Действительно, эльзасская кухня имеет глубокие корни и богатый кулинарный словарь. Однако наименования продуктов и блюд на местном диалекте, родственном скорее немецкому языку, чем французскому, варьируются даже в разных округах одного региона. И не менее поразительным является тот факт, что определенное количество эльзасских гастрономических терминов остаются без французских аналогов и имеют широкое хождение даже среди людей, не владеющих диалектом [Erhart: 269–270]. Французский язык в подобных условиях билингвизма не только находит механизмы освоения лексико-семантической системы местной гастрономии, но, что не менее важно, обогащает ее, видоизменяя тем самым культурный контекст исторической области.

Анализ лексического материала (названия ресторанов Эльзаса, кулинаронимы, зафиксированные в кулинарных книгах, онлайн-словарях, меню) показал, что в условиях развитого двуязычия первостепенным видом французской интерференции стало калькирование. Известно, что сущность калькирования состоит в том, что для выражения понятия, неизвестного в том или ином языке, используется иноязычное слово как образец [Шмелев: 175].

Примеры калькирования семантической структуры слов лексическими средствами французского языка являются в большинстве случаев единственным реальным способом перевода. Такой способ используется для адаптации наиболее известных кулинарных наименований эльзасской кухни, которые представляют собой сложные слова или словосочетания с прозрачной мотивированностью компонентов:

Ziwelkueche, Zwiebelkuchen – tarte à l'oignon – луковый пирог;

Elsässer Sauerkraut – choucroute – тушеная капуста со специями;

Gebackener oder gebratener Karpfen – carpe frite – запеченный или жареный карп;

Huhn in Riesling – coq au Riesling – курица в рислинге;

Hasepfeffer – civet de lièvre – тушеный кролик (заяц);

Ganzlewer – foie gras – гусиная печень;

Gezalzene Rüben – navet salé – эльзасская соленая репа;

Elsässer Apfelkuchen – tarte aux pommes – яблочный пирог;

Apfelstrudel – strudel aux pommes – яблочный штрудель;

Kochsalami – salami cuit – вареная салями.

Обобщенное наименование мясных и колбасных изделий «*Fleisch- und Wurstwaren*» переводится на французский язык как «*charcuterie*», однако ассимиляцию отдельных гастрономических терминов можно идентифицировать как кальки диалектных и немецких составляющих с опорой на лингвистические и экстралингвистические признаки:

Biarwurst – la saucisse à la bière – пивная колбаса;

Bluatwurst – le boudin noir – кровяная колбаса;

Dickwurst – la saucisse de viande – мясная колбаса;

Knowligwurst – la saucisse à l'ail – чесночная колбаса;

Schwarzwurst – la saucisse noire – черная колбаса;

Schabungwurst – la saucisse au jambon – колбаса с ветчиной;

Zungenwurst – la saucisse avec des morceaux de langue de porc – колбаса с кусочками свиного языка.

Отдельного внимания заслуживает одно из символических блюд французской кухни «*pot-au-feu*». Согласно французской этимологии, оно получило

свое название от котла, в котором когда-то готовили пищу и ставили на огонь в камине. В. Гёте описывает данное блюдо, обнаруженное им в доме крестьянина в Арденнах, как национальную похлебку. А само слово «*pot-au-feu*», переведенное им как *gekochtes Rindfleisch*, действительно употребляется во французском языке в оригинальном тексте и дает свое название по метонимии блюду, которое готовится в котле [de Rubercy: 82–86]. В свою очередь, Словарь эльзасской гастрономии трактует французский термин как *Suppefleisch* [Abécédaire de la gastronomie alsacienne: 62]. Несмотря на сохранение смысловой эквивалентности при переводе, способ приготовления этого известного блюда имеет свои характерные особенности в зависимости от региона.

Другим способом интегрирования в современный французский язык гастрономических эльзасских терминов является подбор дубликата из уже имеющихся лексических единиц в языке-реципиенте:

Mendiant – Bettelmann – «нищим» в Эльзасе называют также своего рода французский тост с яблоками, цукатами и корицей.

Chinois – Schnekekueche – торт с расположением спиралей, напоминающих моллюска. Название «китайский» обозначает, по одной из версий, трудность произнесения немецкой лексемы для французов.

Nid d'abeilles – Bienenstich – немецкий торт в виде сот, название которого означает пчелиный укус. Французский вариант – соты (торт), пчелиное гнездо.

Bouchée à la reine – als. Suppepaschtette – волон с начинкой.

Для передачи иноязычных реалий иногда используют перевод даже при наличии соответствующего эквивалента и аналога, однако в данном случае речь, как правило, идет о наименованиях отдельных продуктов или их ингредиентов: *als. Sparichle/Spargel – asperge* – спаржа; *als. Schnacka /Schnecke – escargot* – улитка; *als. Forrel – truite* – форель; *als. Heri – hareng* – сельдь.

Несмотря на трудности произношения лексем германского происхождения, французская гастрономическая культура нередко принимает в свое пространство иноязычные термины, сохраняя семантический и орфографический вариант языка-источника. При этом передача традиционных эльзасских наименований осуществляется при помощи фонетических средств французского языка, например:

Kougelhopf – le kouglof (kougloff, kougeloff, kugelhof) – эльзасский пирог;

Baেকেoffe – le baেকেoffe (baেকেofe) – эльзасское блюдо из смеси нарезанного картофеля, лука, баранины, говядины и свинины, замаринованных в эльзасском белом вине и ягодах можжевельника;

Bibeleskäs – le bibeleskäs – традиционное блюдо эльзасской и мозельской кухни, приготовлен-

ное из белого сыра, чеснока, лука-шалота и зеленого лука;

Quetsche – la quetsche – разновидность синей сливы эльзасского региона;

Kassler – le kassler – рулет из свинины.

Следует отметить, что такой тип адаптации заимствований отражает своеобразие приграничных территорий, что позволяет сохранить богатое наследие гастрономической культуры региона. Вместе с тем подобные заимствования представляют собой региональный французский язык как вариант французского языка и функционируют в ограниченном языковом пространстве.

При передаче гастрономических реалий также используется описательный перевод при сохранении исходного эквивалента, которому французский язык находит фонетический вариант, исходя из произносительной нормы языка-реципиента. Такой подход к иноязычному слову позволяет сохранить самобытный гастрономический термин, а также передать региональный колорит и объяснить суть передаваемого понятия:

Berewecke – le berewecke – pain aux fruits secs alsacien – пирог с сухофруктами;

Schenkele – le schenkele – gâteau de carnaval alsacien – эльзасские пончики, которые готовят во время карнавала;

Lämmele – le lamelle (lamele, lammala) – agneau pascal – пасхальный ягненок;

Knack – la knack d'Alsace, ou saucisse de Strasbourg – страсбургские колбаски;

Spaetzle – les spaetzeles – petites pâtes traditionnelles alsaciennes – шпецле, эльзасская паста, лапша;

Grumbeerekiechle – galettes de pommes de terre – картофельные оладьи;

Presskopf – le presskopf – fromage de tête – паштет из вареного свиного фарша.

Известно, что одним из аспектов многопланового процесса ассимиляции иноязычного слова является его подчинение морфологическим нормам заимствующего языка. Особое внимание всегда обращается на законы оформления категории рода и числа. Французский язык, как правило, импортирует множественное число иностранных слов через добавление *s* в конце слова. При вхождении в систему принимающего языка, отмечают исследователи, заимствования могут либо встраиваться в эту систему, становясь «своими», либо изменяют систему, надеясь ее нетипичными для нее свойствами [Медведева: 96]. Известным является лингвистический спор о наличии показателя множественного числа гастрономического термина *Bredele*. Слово зафиксировано в словаре Lagousse в 2018 году как неизменяемое имя существительное мужского рода с произносительным вариантом [brœ'dœl]. Историки эльзасской кух-

ни отмечают, что существует почти столько же лингвистических вариантов, сколько и вкусовых: *Bredle*, *Bredele*, *Bredala*, *Bredler*, *Bredalé* и даже *Brädalé* (вариант *Sundgauvian*). Этимологически термин восходит к эльзасскому *Brot* – «хлеб» и является его уменьшительным вариантом, а в региональной гастрономии обозначает эльзасский рождественский кекс. Некоторые лингвисты принимают только написание *Bredel* (единственное число) и *Bredle* (множественное число), другие даже не представляют себе, что может быть только один кекс, и неизменно используют термин *Bredele* (или *Bredala*) во множественном числе. Однако абсолютное большинство категорически не принимают написание *Bredeles* для обозначения множественного числа и считают, что такие попытки не заслуживают дальнейшего обсуждения, поскольку предпринимаются с одной целью – смешать французскую грамматику с диалектом. Тем не менее даже самые активные защитники региональной культуры и языка заявляют, что язык, который эволюционирует, – это язык, который не умер [Wehrung]. Действительно, в кулинарных книгах достаточно редко, но всё же встречаются французские формы множественного числа диалектных гастрономов: *2 grands Kougelhopfs*, *10 recettes savoureuses à base de Spätzles*, *les Käsknepfles au fromage blanc*.

Многочисленные рестораны и кафе региона также способствуют сохранению гастрономических ценностей Эльзаса. В меню ресторанов остаются исконные термины, однако, как правило, по возможности даётся французский эквивалент, как, например: *Waedele / Jambonneau* – свиная рулька; *Flammkuchen / Tartes flambées* – эльзасская пицца; *Kassküche / Tarte au fromage blanc* – пирог с творогом; *Presskopf / Fromage de Tête à L'Alsacienne*, *Bargkas / Fromage* – твердый сыр, который можно использовать для приготовления раклета или сырной начинки.

Нередко встречается помета «типичное эльзасское блюдо» или просто представлен диалектный эквивалент, например: *Bibeleskäs typique alsacienne / Fromage* – белый сыр, украшенный зеленью, подается с жареным или отварным картофелем); *Escargots (elsässisch: Schnecke, Schnacka)* – типичное эльзасское блюдо с улитками, запеченными в духовке на специальных сковородках с чесноком, маслом и петрушкой; *Foie gras (elsässisch: Ganzlewer)* – фуагра или утиная печень.

Особый интерес вызывают также наименования самих ресторанов и кафе, предлагающих традиционные блюда Эльзаса. Из представленных в трёх городах региона ресторанов большинство носят французские названия, что вполне объяснимо тем, что Эльзас является регионом Франции и большинство населения говорит на французском как родном языке, например, *Chez Yvonne*, *La Rotonde*, *Les Deux Gourmandes*,

Au Bon Vivant, *Au Vieux Strasbourg*. Представлены также заведения с названиями на эльзасском диалекте, например, *Lohkäs*, *Sandkischt Bierstub*, *Winstub Meiselocker*, *Pfifferbriader*. Но отдельно следует отметить грамматически и орфографически адаптированные региональным французским языком немецкие лексемы: *La Lorelei*, *Chez Tante Liesel*, *La Stub*, *Au Schnockeloch*.

Описанные выше гастрономические реалии региона наглядно отражают постоянно изменяющиеся границы межязыкового взаимодействия. Анализ языкового материала позволил выделить разнообразные виды адаптации диалектных гастрономических терминов в вербальной практике французского региона: калькирование семантической структуры термина как способ перевода, поиск соответствующего эквивалента, описательный перевод. С другой стороны, данный процесс нельзя назвать односторонним, скорее, он представляет собой активный обмен гастрономическими реалиями, а эльзасский диалект остается значимой составляющей языковой картины мира данной территории. Несмотря на сильное влияние франкоязычного окружения, аутентичная гастрономия Эльзаса не только не исчезает, но и обогащает гастрономический тезаурус, французскую культуру и углубляет многообразие французской идентичности. Типичная ситуация наложения культур и варьирования языков в приграничных регионах создает особую лингвокультурологическую модель, подверженную постоянным трансформациям на протяжении своей истории.

Список литературы

- Алефиренко Н.Ф.* Лингвокультурология: ценностно-смысловое пространство языка: учеб. пособие. Москва: Флинта: Наука, 2010, 225 с.
- Воркачев С.Г.* Методологические основания лингвоконцептологии // Теоретическая и прикладная лингвистика. Воронеж, 2002. Вып. 3. С. 79–95.
- Гулинов Д.Ю.* Национальная специфика французской лингвокультурной сферы «Гастрономия» (переводческий аспект): автореф. дис. ... канд. филол. наук. Волгоград, 2004. 22 с.
- Загряжкина Т.Ю.* Коды французской кухни в контексте нарративных текстов // Вестник Московского университета. Сер.: Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2015. № 2. С. 51–76.
- Каплина М.М., Жезлова С.А.* К истории развития языковых и культурных контактов Франции и Германии // Вестник Костромского государственного университета. 2016. № 3. С. 192–194.
- Каплина М.М., Жезлова С.А.* Топонимика Эльзаса как объект лингвистической лимологии // Верхневолжский филологический вестник. 2021. № 3 (26). С. 151–157.

Лихачев Д.С. Очерки по философии художественного творчества. Российская академия наук, Институт русского языка (Пушкинский дом). Санкт-Петербург: БЛИЦ, 1996. 160 с.

Марушкина Н.В. Концепт «Еда» в контексте диалога культур: автореф. ... канд. культурологии. Иваново, 2014. 25 с.

Медведева Н.П. Адаптация заимствований как процесс совершенствования и развития языка на примере вхождения англоязычной экономической терминологии в систему русского языка // Вопросы современной науки: коллектив. науч. монография; под ред. Н.Р. Красовской. Москва: Интернаука, 2021. Т. 65. С. 95–111.

Олянич А.В. Презентационная теория дискурса: монография. Волгоград: Парадигма, 2004. 507 с.

Савельева О.Г. Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты: (На материале русского и английского языков): дис. ... канд. филол. наук. Краснодар, 2006. 270 с.

Шмелев Д.Н. Современный русский язык: лексика. Москва: Едиториал УРСС, 2004. 336 с.

Abécédaire de la gastronomie alsacienne INFRA.FR édition Mai 2013, 82 P. URL: <https://docplayer.fr/23267619-Gastronomie-alsacienne.html> (access date: 20.01.2023).

Erhart P. Les dialectes dans les médias: quelle image de l'Alsace véhiculent-ils dans les émissions de la télévision régionale? Linguistique. Université de Strasbourg, 2012, 338 p.

Kuhn I. Une (petite) histoire franco-allemande ou le dilemme du mangeur alsacien. Migration et identité L'exemple de l'Allemagne aux XIX^e et XX^e siècle. Presses universitaires du Septentrion Année d'édition, 2009, pp. 73-82.

Larousse. Dictionnaire de la langue française. URL: <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-monolingue> (access date: 11.01.2023).

Rubercy de E. Goethe et la France du pot-au-feu. Revue des deux mondes, décembre 2022 – janvier 2023, pp. 82-86.

Schlienger J.-L., Braun A., Orth M. Le mangeur alsacien. Deux mille ans de gastronomie, La Nuée Bleue – Dernières Nouvelles d'Alsace, 2000, 288 p.

Tsai C. Analyse lexicale des verbes culinaires dans les dictionnaires spécialisés. Revue française de linguistique appliquée, 2017/1, vol. XXII, pp. 117-129.

Wehrung S. Querelle Linguistique Bredele, Bredala et autres Bredle. Dernières nouvelles d'Alsace, Edition Strasbourg, 2013. URL: <https://www.dna.fr/culture/2013/12/25/bredele-bredala-et-autres-bredle> (access date: 20.01.2023).

References

Alefirenko N.F. *Lingvokul'turologiia: tsennostno-smyslovoe prostranstvo iazyka: ucheb. posobie* [Linguo-

culturology: value-semantic space of language: textbook.]. Moscow, Flinta Nauka Publ., 2010, 225 p. (In Russ.)

Gulinov D.Iu. *Natsional'naiia spetsifika frantsuzskoi lingvokul'turnoi sfery «Gastronomiia» (perevodcheskii aspekt): avtoref. dis. ... kand. filol. nauk* [National specificity of the French linguocultural sphere "Gastronomy" (translational aspect): DSc thesis, summary]. Volgograd, 2004, 22 p. (In Russ.)

Kaplina M.M., Zhezlova S.A. *K istorii razvitiia iazykovykh i kul'turnykh kontaktov Frantsii i Germanii* [On the historic and cultural development of the French-German contacts]. *Vestnik Kostromskogo gosudarstvennogo universiteta* [Bulletin of Kostroma State University], 2016, No. 3, pp. 192-194. (In Russ.)

Kaplina M.M., Zhezlova S.A. *Toponimika El'zasa kak ob"ekt lingvisticheskoi limologii* [Toponymy of Alsace As an Object of Linguistic Limology]. *Verkhnevolzhskii filologicheskii vestnik* [Upper Volga Philological Bulletin], 2021, No. 3 (26), pp. 151-157. (In Russ.)

Likhachev D.S. *Ocherki po filosofii khudozhestvennogo tvorchestva* [Essays on the Philosophy of Artistic Creation], Rossiiskaia akademiia nauk, Institut russkogo iazyka (Pushkinskii dom). Sankt-Peterburg, BLITs Publ., 1996, 160 p. (In Russ.)

Marushkina N.V. *Kontsept «Eda» v kontekste dialoga kul'tur: avtoref. ... kand. kul't.* [The concept "Food" in the context of the dialogue of cultures: DSc thesis, summary]. Ivanovo, 2014, 25 p. (In Russ.)

Medvedeva N.P. *Adaptatsiia zaimstvovaniia kak protsess sovershenstvovaniia i razvitiia iazyka na primere vkhozhdeniia angloiazychnoi ekonomicheskoi terminologii v sistemu russkogo iazyka* [Adaptation of borrowings as a process of improving and developing the language on the example of the entry of English-language economic terminology into the Russian language system]. *Voprosy sovremennoi nauki: kollektiv. nauch. monografiia*, ed. by N.R. Krasovskaiy. Moscow, Izd. Internauka Publ., 2021, vol. 65, pp. 95-111. (In Russ.)

Olianich A.V. *Prezentatsionnaia teoriia diskursa: monografiia* [Presentation Theory of Discourse: monograph]. Volgograd, Paradigma Publ., 2004, 507 p. (In Russ.)

Savel'eva O.G. *Kontsept "eda" kak fragment iazykovo kartiny mira: leksiko-semanticheskii i kognitivno-pragmaticheskii aspekty: (Na materiale russkogo i angliiskogo iazykov): dis. ... kand. filol. nauk* [The concept of "food" as a fragment of the language picture of the world: lexical-semantic and cognitive-pragmatic aspects: (On the basis of Russian and English languages): DSc thesis]. Krasnodar, 2006, 270 p. (In Russ.)

Shmelev D.N. *Sovremennyi russkii iazyk: leksika* [Modern Russian language: Vocabulary]. Moscow, Editorial URSS Publ., 2004, 336 p. (In Russ.)

Vorkachev S.G. *Metodologicheskie osnovaniia lingvokontseptologii* [Methodological foundations of linguo-

conceptology]. *Teoreticheskaia i prikladnaia lingvistika* [Theoretical and applied linguistics]. Voronezh, 2002, vol. 3, pp. 79-95. (In Russ.)

Zagriazkina T.Iu. *Kody frantsuzskoi kukhni v kontekste narrativnykh tekstov* [French Cuisine Codes in the Context of Narrative Texts]. *Vestnik Moskovskogo Universiteta. Ser.: Lingvistika i mezhkul'turnaia kommunikatsiia* [Bulletin of Moscow University. Ser.: Linguistics and Intercultural Communication], 2015, № 2, pp. 51-76. (In Russ.)

Abécédaire de la gastronomie alsacienne INFRA. FR édition, Mai 2013, 82 p. URL: <https://docplayer.fr/23267619-Gastronomie-alsacienne.html> (дата обращения: 20.01.2023).

Erhart P. Les dialectes dans les médias: quelle image de l'Alsace véhiculent-ils dans les émissions de la télévision régionale? *Linguistique*. Université de Strasbourg Publ., 2012, 338 p.

Kuhn I. Une (petite) histoire franco-allemande ou le dilemme du mangeur alsacien. Migration et identité L'exemple de l'Allemagne aux XIX^e et XX^e siècle. Presses universitaires du Septentrion Année d'édition Publ., 2009, pp. 73-82.

Larousse. Dictionnaire de la langue française. URL: <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-mono-lingue> (дата обращения: 11.01.2023).

Rubercy de E. Goethe et la France du pot-au-feu. *Revue des deux mondes*, décembre 2022 – janvier 2023, pp. 82-86.

Schlienger J.-L., Braun A., Orth M. Le mangeur alsacien. Deux mille ans de gastronomie, La Nuée Bleue – Dernières Nouvelles d'Alsace, 2000, 288 p.

Tsai C. Analyse lexicale des verbes culinaires dans les dictionnaires spécialisés. *Revue française de linguistique appliquée*, 2017/1, vol. XXII, pp. 117-129.

Wehrung S. Querelle Linguistique Bredele, Bredala et autres Bredle. *Dernières nouvelles d'Alsace*, Edition Strasbourg, 2013. URL: <https://www.dna.fr/culture/2013/12/25/bredele-bredala-et-autres-bredle> (дата обращения: 20.01.2023).

Статья поступила в редакцию 10.04.2023; одобрена после рецензирования 19.04.2023; принята к публикации 20.04.2023.

The article was submitted 10.04.2023; approved after reviewing 19.04.2023; accepted for publication 20.04.2023.