

Научная статья

УДК 81

doi: 10.47475/1994-2796-2023-475-5-66-73

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ДИСКУРС КАК СОСТАВЛЯЮЩАЯ НАЦИОНАЛЬНОЙ ЛИНГВОКУЛЬТУРЫ

Юйин Ван¹, Елена Владимировна Харченко²

Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет), Челябинск, Россия

¹ alinawangyuying@gmail.com

² ev-kharchenko@yandex.ru

Аннотация. Статья посвящена анализу понимания гастрономического дискурса в русской и китайской лингвокультурах. В данной работе национальная еда и ее вкус рассматриваются как важная часть культуры и один из способов идентификации при межкультурной коммуникации. В статье излагается анализ опроса русских и китайских студентов, в результате которого выделено универсальное и специфическое в культуре питания двух народов.

Ключевые слова: межкультурная коммуникация, гастрономический дискурс, русская и китайская кухня

Благодарности: Автор выражает признательность ее научному руководителю Елене Владимировне Харченко за поддержку, помощь в проведении опроса и консультирование при проведении настоящего исследования.

Для цитирования: Ван Ю., Харченко Е. В. Гастрономический дискурс как важная составляющая национальной лингвокультуры // Вестник Челябинского государственного университета. 2023. № 5 (475). С. 66–73. doi: 10.47475/1994-2796-2023-475-5-66-73.

Original article

GASTRONOMIC DISCOURSE AS A COMPONENT OF NATIONAL LINGUOCULTURE

Yuying Wang¹, Elena V. Kharchenko²

^{1,2} South Ural State University (national research university), Chelyabinsk, Russia

¹ alinawangyuying@gmail.com

² ev-kharchenko@yandex.ru

Abstract. The article is devoted to the analysis of the understanding of gastronomic discourse in Russian and Chinese linguistic cultures. In this paper, national food and its taste are considered as an important part of culture and one of the means of identification in intercultural communication. The article presents an analysis of a survey of Russian and Chinese students, as a result of which the universal and specific in the food culture of the two peoples are highlighted.

Keywords: international communication, gastronomic discourse, Russian and Chinese dishes

Acknowledgments. The author expresses her gratitude to her scientific adviser Elena Vladimirovna Kharchenko for her support, assistance in conducting the survey and consulting during the conduct of this study.

For citation: Wang Yu, Kharchenko EV. Gastronomic discourse as an important component of national linguo-culture. *Bulletin of Chelyabinsk State University*. 2023;(5(475):66-73. (In Russ.). doi: 10.47475/1994-2796-2023-475-5-66-73.

Введение

Для анализа гастрономической культуры России и Китая сначала необходимо определить следующие термины: «гастрономический дискурс», «глюттонический дискурс», «кулинарный дискурс». Во многих работах ученых (например, Е. С. Руфовой, М. В. Ундринцовой, К. М. Федоровой) эти определения являются синонимичными. Автор работы «Гастрономический дискурс» — А. В. Олянич — ввёл это понятие в 2003 году и определил его как «смешанный тип коммуникации, личностно-ориентированный, проявляемый в бытовой сфере общения, и статусно-ориентированный, носящий институциональный характер» [6. С. 159]. М. В. Ундринцова, основываясь на этом определении, добавила, что «под глуттоническим дискурсом понимается особый вид вербально-социального дискурса в совокупности с социально-культурными, религиозно-этическими, лингвофилософскими свойствами, целью которого является достижение глуттонической коммуникации» [7. С. 86]. Н. П. Головницкая в своей работе дала похожую трактовку гастрономического дискурса: «смешанный тип коммуникации, личностно-ориентированный, проявляемый в бытовой (обиходной) сфере общения, и статусно-ориентированный, носящий институциональный характер» [3. С. 15]. По словам А. Ю. Земскова и Л. Р. Ермаковой, гастрономический дискурс является «сложным коммуникативным явлением... которое соотносится с языковым отражением физиологических потребностей человеческого организма в области пищевых предпочтений» [4. С. 14]. Без сомнения, питание является не только важной потребностью для физического выживания человека, но и значимой частью народной культуры. Еда часто сопровождает традиционные праздники, ритуалы и межкультурные контакты. Можно сказать, что прием пищи во время общения создает приятную и непринуждённую атмосферу, закладывает основу для культурного обмена между людьми. Поскольку гастрономический дискурс несет в себе элементы личной и национальной идентификации, изучение гастрономической культуры имеет важное значение в контексте взаимодействия между носителями китайской и русской лингвокультуры.

Результаты и их обсуждение

Язык представляет собой сложное явление, с его помощью описывается окружающий мир. Е. Ю. Бутенко считает, что «поскольку культуры познаются в сравнении, то и „культурное“ в смыс-

ле выявляется в сопоставительном анализе и задается менталитетом народа» [2. С. 326].

На сегодняшний день интерпретация культурных кодов представляет сложную задачу, так как опрос носителей языка позволяет выявить ментальные образы мира у представителей того или иного этноса. При изучении языкового сознания и национально-культурной специфики это считается одним из самых эффективных способов.

В связи с вышесказанным, для понимания русской и китайской глуттонической культуры, мы провели эксперимент. В качестве испытуемых выступили 47 русских студентов — филологов, изучающих китайский язык, и 43 китайских студента, которые специализируются в русском языке. Студентам были предложены вопросы, которые были зеркальными для русских и китайских студентов. Ответы испытуемых также фиксировались в письменном виде. Отвечать можно было как на русском, так и на китайском языке. Ответы на китайском языке впоследствии были переведены на русский.

Для понимания того, насколько студенты в общем знают глуттоническую культуру другой страны, был задан такой вопрос «Что вы знаете о культуре питания в Китае (блюда, традиции, запреты, необычное и другое)? Приведите примеры». В итоге мы получили 43 ответа от русских студентов и 38 ответов от китайских студентов. Стоит отметить, что несколько слов в ответах русских студентов часто повторяются: *острый (18)*, *палочки (13)*, *рис (13)* и *чай (7)*. Далее студентам предлагалось высказаться по следующим темам: вкус, столовые приборы, типичные блюда, традиции и обычаи, этикет за столом, китайская философия и др. Приведем ответы русских студентов по этим темам:

- вкус: «*Блюда в Китае совмещают различные вкусные компоненты: кисло-сладкое, солено-острое, остро-пряная и т.д. Еда в Китае для европейцев кажется очень острой, а та еда, что для нас является пресной, для китайцев кажется сладкой*» // «*Китайская кухня очень острая. А также сладкая. Может быть сладким мясо, сало (что для русских очень необычно). Нет молочных продуктов (сыр, творог, сметана). Китайские блюда: пекинская утка, хого, рис, лапша, пельмени, свинина в соусе*»;
- столовые приборы: «*В Китае едят палочками. Блюда в основном острые. Необычно, что супы очень жидкие*» // «*В Китае принято*

есть палочками. Основными блюдами считаются хлеб, лапша, лепёшки. Традиционно мясо всегда было дорогим удовольствием. Кухня в Китае различается в разных провинциях — например, на юге еда более сладкая;

- типичные блюда: «Самое популярное блюдо — это утка по-пекински. В Китае принято есть лунные пряники во время праздника середины осени, а каждый год 5-го числа 5-го месяца китайцы устраивают гонки на драконьих лодках и едят цзуюцзы» // «Китайские пельмени, лапша, утка по-пекински, 月饼, чай, пить много горячей воды»;
- традиции и обычаи: «На Новый год готовят очень много блюд, вкусные пельмени»;
- этикет за столом: «Принято приступать к еде только после того, как старшие по возрасту приступают»;
- китайская философия: «Чтобы не нарушать гармонию Инь и Янь, перед приемом пищи китайцы обязательно соблюдают традиционный этикет».

Из 47 ответов русских студентов на этот вопрос было 4 отказа и 2 очень подробных, например: «В Китае преобладает в пище не «чистый» вкус, а кислый, сладкий, солёный и острый. В больших количествах используют приправы. Принято, чтобы показать хозяину, что еда была вкусной, нужно оставить немного еды на тарелке. Запрещено втыкать палочки в рис» // «В Китае принято, чтобы была общая чаша с едой, откуда все раскладывают себе по тарелкам. В Китае в большинстве случаев едят палочками. На юге в основ-

ном едят рис, на севере — лапшу. В Китае принято все доедать до конца, это признак уважения к хозяину». Можем отметить, что в этих ответах студенты продемонстрировали разные мнения о китайском этикете за столом (следует оставлять еду в тарелке или нет). Важно отметить, что нет точного ответа на этот вопрос. В разных регионах Китая имеются разные обычаи, поэтому это зависит от ситуации: если хозяин много приготовил, то до конца доедать все в тарелке не считается обязательным; если хозяин приготовил не так много из экономии, то стоит все доесть, чтобы не разочаровать хозяина. Некоторые считают, что это говорит не о нехватке еды, а показывает, что приготовленные блюда очень вкусные. Необходимо подчеркнуть, что блюда в общих тарелках можно как оставить, так и съесть полностью, но в личной миске или тарелке не принято оставлять еду, нужно всё доесть, недоеденная пища — признак расточительства. В процессе приема пищи хозяин, ухаживая за гостями, делится с ними блюдами, но если блюдо гостю не нравится, то он может выразить свой отказ вежливо с улыбкой вместо прямого отказа. Например: 太感谢了,我自己来就可以了 (Благодарю, давай я сам).

Что касается ответов китайских студентов, то высокочастотными словами являются: хлеб (13), борщ (11), салат (4) и блины (4). Китайские студенты выразили свое мнение по следующим аспектам: типичные блюда, порядок подачи блюд, традиции и обычаи, этикет за столом и др. Приведем ответы китайских студентов по этим аспектам (рис. 1).

- типичные блюда: «红菜汤是文化, 大串印象深刻» («Борщ является частью культуры, от шашлыка у меня осталось глубокое впечатление») // «红菜汤, 奶渣饺子, 土豆馅饺子» («Борщ, пельмени с творогом, пельмени с картошкой»);
- порядок подачи блюд: «俄餐第一道菜一般是汤, 喝酒前习惯说祝酒辞等等» («Первым блюдом русской кухни обычно является суп, а перед тем, как выпить, принято произносить тосты и так далее») // «俄菜一般要上三次菜: 汤, 主菜, 甜点一般用面包和盐礼待客人最为特色的菜为鱼子酱» («Русскую кухню обычно подают трижды: суп, второе блюдо, десерт.

Обычно угощают гостей хлебом-солью, самое отличительное блюдо — икра»;

- традиции и обычаи: «上菜上单数, 上菜有顺序前菜 主菜 甜点等等, 吃饱了可以用手在脖子前比一下, 表示吃不下了, 等等» («Блюда подаются в нечетном количестве, и блюда подаются по порядку. Закуски, основные блюда, десерты и т. д., Вы можете использовать руку, чтобы показать жест у шеи, когда вы наелись, и т. д.»);
- этикет за столом: «吃西餐, 请左手持叉, 右手持刀, 面包用手拿» («При приеме блюд западной кухни держите вилку в левой руке, нож — в правой, хлеб — в руке»).

Рис. 1. Фрагмент глуттонического дискурса, посвященного русской (западной) кухне

Fig. 1. An excerpt of gluttonic discourse dedicated to Russian (Western) cuisine¹

¹ Перевод здесь и далее наш — Ван Юйин.

Стоит отметить, что из 43 опрошенных китайских студентов шестеро ответили отказом, трое по

разным аспектам дали развернутое описание, приведем один из примеров (рис. 2; перевод см. ниже).

Россиянская култура имеет важные символические значения: хлеб символизирует богатство и урожай, соль имеет辟邪 (отпугивание злых духов) значение; хлеб с солью символизирует гостеприимство и благополучие. В начале и в конце трапезы россияне съедают кусок хлеба, который обмакнули в соль, чтобы выразить свое пожелание удачи. Таким образом, российский обычай встречать гостей хлебом-солью показывает благополучие хозяина, а также выражает гостеприимство и уважение хозяина к гостям. Этот обычай постепенно стал важ-

но с мясным или грибным бульоном. Добавляют сметану или гречку. Каши к супу очень соответствуют русским вкусам. Первое блюдо русской еды – суп, с научной точки зрения это очень хорошая привычка, потому что суп перед едой может эффективно согреть желудок, унять аппетит и принести пользу для здоровья. Помимо черного хлеба и супа, на столе в русских семьях также не-

Рис. 2 Фрагмент описания, посвященного русской (западной) кухне
Fig. 2. An excerpt of a description dedicated to Russian (Western) cuisine

«Питание может отражать характер данной нации. Русские смелые и прямые, честные и искренние, их традиционная диета относительно проста. У россиян нет высоких требований к пище, она должна быть только сытная и горячая. Этому стандарту соответствуют супы и черный хлеб, поэтому это стало традиционной едой россиян. Черный хлеб твердый и грубый снаружи, кислый и соленый. Его выпекают из муки, гречки, овса и другого сырья. Дрожжи, используемые для брожения, содержат множество витаминов и биологических ферментов. Корочка твердая и имеет темный цвет, что немного похоже на северную *馒头* (китайскую пампушку). Если оставить ее на несколько дней, то будет слишком сложно жевать. Но, с другой стороны, это также гарантирует, что она не испортится. Черный хлеб — самый древний и самый ценный продукт в России. Хлеб и соль имеют важное символическое значение в русской культуре питания: хлеб символизирует достаток и хороший урожай, соль означает отпугивание злых духов. В начале и в конце трапезы россияне съедают кусок хлеба, который обмакнули в соль, чтобы выразить свое пожелание удачи. Таким образом, российский обычай встречать гостей хлебом-солью показывает благополучие хозяина, а также выражает гостеприимство и уважение хозяина к гостям. Этот обычай постепенно стал важ-

ной частью ритуала при встрече с уважаемыми гостями. Помимо черного хлеба, в России широко любят суп. В повседневном рационе россиян самый распространенный суп — это суп из квашеной капусты, говядины или свинины. Помимо капусты, добавляют картофель, морковь и красную свеклу. Люди едят его, добавив в тарелку с супом ложку сметаны, чтобы было вкуснее. Кроме того, суп с квашеной капустой также оказывает отвлекающее действие. Русские любят пить водку, и поэтому особенно необходимо пить суп из квашеной капусты. Традиционным русским супом является свекольный суп, также известный как борщ, который подают с черным хлебом, он имеет сладковатый вкус, сильный аромат и более приятный запах. В России наиболее популярны щи. Есть старинная русская поговорка: «Щи да каша — пища наша». Щи готовят из свежей капусты или маринованного корня квашеной капусты, затем нужно добавить молодой крапивы и кислых булочек, после чего отваривают всё это с мясным или грибным бульоном. Добавляют сметану или гречку. Каши к супу очень соответствуют русским вкусам. Первое блюдо русской еды — суп, с научной точки зрения это очень хорошая привычка, потому что суп перед едой может эффективно согреть желудок, унять аппетит и принести пользу для здоровья. Помимо черного хлеба и супа, на столе в русских семьях также не-

заменяемы мясо и сахар. Неважно, в старину или сейчас, эти два вида пищи являются жизненно необходимыми для россиян. Привычка к употреблению высококалорийной пищи определяется холодным климатом России. Россия находится в холодно-умеренном поясе, и зима здесь относительно долгая, поэтому россияне могут противостоять ветру и холоду, удовлетворяя физиологические потребности в еде только путём употребления в пищу высококалорийные продуктов питания. Отсюда мы можем заметить, что на культуру питания страны также влияет климатическая среда. Русские любят есть мясо и пить молоко. Стейки, котлеты и колбасы тоже являются любимыми блюдами русских. Россия расположена недалеко от моря, и рыболовство относительно развито, поэтому, помимо свинины, говядины и баранины, россияне также часто едят рыбу. Видно, что на культуру питания страны влияет сочетание природных и климатических условий, а не только личные предпочтения»).

Наблюдение приводит к следующему выводу: несмотря на то, что учащиеся изучают язык другой страны, при восприятии и понимании чужой культуры существует когнитивное искажение. Л. А. Боброва указывает на то, что «на появление когнитивных ошибок сильное влияние оказывают социальные и культурные установки» [1. С. 71]. Мы согласны с этой точкой зрения, особенно в глоттоническом дискурсе, так как, по мнению К. М. Федоровой и Е. С. Руфовой, этот дискурс «по своей форме и структуре содержит большой набор экстралингвистических свойств. Он отражает культурные, языковые, религиозные, этнические и идеологические картины мира и является частью гастрономической картины мира» [8. С. 47]. Например, в ответе русского студента о китайской культуре был представлен такой ответ: «Если часто сильно чавкать, то это выражает ваше уважение и удовольствие». Стоит отметить, что это очень распространённое мнение в России. Однако китайцев также с детства учат, что нельзя чавкать во время еды, это составляющая этикета за столом, хотя некоторые все-таки нарушают это правило. В ответе китайского студента о русской культуре было такое утверждение: «不吃猪肉» («Не едят свинину»). Без сомнения, иудеи и мусульмане, живущие в России, свинину не едят, но для прочих русских есть свинину — это нормально. Кроме этого, результаты исследования также показали, что на процесс переименования чужой культуры большое влияние оказывает наличие стереотипов, например, ответ русского студента: «Любимое блюдо китайцев — это рис.

Они не едят хлеб. Китайцы не любят кофе и молоко», — не верен. Китайцы едят хлеб, пьют кофе. Много считают, что китайцы не пьют молоко либо из-за непереносимости лактозы, либо они молоко совсем не любят. Частично это правда, однако не для всех. Любит ли конкретный китаец кофе и молоко зависит от личного вкуса человека. Со стороны китайских студентов тоже прослеживаются стереотипы, например: «送女人礼物不能送酒, 不然以为是酒鬼» («Если хочешь подарить женщине подарок, то нельзя дарить алкоголь, так как она может подумать, что вы считаете ее пьяницей»). В Китае алкоголь дарят обычно мужчине, например, мужчине старшего поколения, высокого статуса и т. д. В России независимо от пола и социального положения можно дарить алкоголь любому человеку, если ты с ним близко знаком или в знак благодарности.

Без сомнения, когда человек пытается принять и понять другую культуру, перед ним возникают определенные сложности. И тогда, как правило, он прибегает к помощи своих знаний, к наблюдениям за поведением представителей данной культуры, изучению информации, которая выложена в интернете и, используя другие методы, разбирается в непонятных культурных явлениях. Но, как говорит Л. В. Чеснокова, «средства массовой информации зачастую тиражируют имеющиеся стереотипы, транслируя готовые упрощенные схемы и шаблоны, которые преувеличивают черты сходства и игнорируют различия представителей других культур» [10. С. 91]. Важно отметить, что носители другой культуры, воспринимая новую информацию, в первую очередь, склонны сравнивать полученные знания с элементами своей культуры, пробовать найти схожие явления. И для более легкого понимания в этом процессе бессознательно игнорируют различия между культурами. На самом деле, только когда это явление воспринимается как новое, чужую культуру проще понять и воспринять.

К. М. Федорова и Е. С. Руфова в своей работе цитируют слова А. В. Олянич, указывая на то, что «еда (пища) и связанный с ней дискурс представляют собой знаковую систему, в которой сконцентрированы «культурный капитал», национальная самоидентификация, персональная идентификация и субъективное отношение (вкус), тендерные характеристики и характеристики социальные (классовые)» [6. С. 46]. Вкус как важный компонент глоттонического дискурса играет значительную роль. В работе «Гастрономический дискурс» А. В. Олянич также указывает, что «восприятие вкуса находится в различной лексико-семантической сочетаемости и обладает

спецификой имплицитного и эксплицитного выражения в разных лингвокультурах» [5, С. 158]. Иными словами, люди принимают и выражают вкус по-разному, в соответствии со своей родной культурой. Безусловно, вкусовые предпочтения у каждого человека индивидуальны, но в целом в Китае есть основной принцип распределения вкусовых предпочтений по местонахождению. Если обобщить, то блюда на юге Китая сладкие, на севере — солёные, на востоке — острые, и на западе — кислые. Для понимания того, насколько русским студентам это известно, мы в левой части таблицы перечислили эти четыре направления, а четыре вкуса перечислили в правой части таблицы. Студентам нужно было линиями соединить их, опираясь на свои знания о китайской культуре. По результатам данного вопроса, мы обнаружили, что из 47 русских студентов правильно выбрали вкус, предпочитаемый на юге — 12 (25.53 %), на севере — 14 (29.79 %), на востоке — 11 (23.40 %) и на западе — 15 (31.91 %). В русской кухне нет такого принципа распределения вкусовых предпочтений, поэтому мы задали следующий вопрос китайским студентам: «Как вы думаете, какая разница между китайскими и русскими блюдами?» Что касается китайских студентов, они в своих ответах выделили следующие аспекты: вкус, привычка, связанная с питанием, выбор ингредиентов, способ приготовления, вид блюд, использование приправ, использование столового прибора. По мнению Е. А. Чередниковой и Т. В. Евсюковой, «вкусовые ощущения воспринимаются в процессе еды, которая занимает первое место на аксиологической шкале человеческого сообщества» [9, С. 108]. Стоит отметить, что в ответах на этот вопрос аспект «вкус» по частотности упоминаний занимает первое место среди китайских студентов (16 из 43 студентов написали об этом). Приведём типичные ответы (рис. 3, 4):

На основании полученных в результате анализа данных, можно сделать вывод о том, что 1) в обеих культурах есть интерес к гастрономической культуре; 2) существуют стереотипы о правилах приема пищи в другой культуре; 3) в русской и китайской культурах существует разница в выделении некоторых аспектов. Так, в китайской культуре важное место занимает вкус. По мнению китайских студентов, по сравнению с русской кухней, китайская использует больше видов ингредиентов и способов приготовления. А со стороны вкуса — китайское питание более смешанное, русское — более чистое. Стоит отметить, что по ответам русских студентов мало из них знают китайское

вкусовое предпочтение по месту нахождения Китая, хотя они изучают китайский язык.

«中餐讲究色香味俱全, 中国大厨的手艺更是各具特色! 俄罗斯更喜欢用保存原有营养和状态的情况下烹饪, 没那么多花里胡哨» («Китайская еда полна вкусов и ароматов, а мастерство китайских поваров уникально! Русскую еду предпочитают готовить с сохранением первоначального состояния и питательности, без сложных вкусов и приправ») // «俄餐口味集中, 少用食材和调料» («Русская еда имеет концентрированный вкус, при приготовлении используется меньше приправ и разнообразных ингредиентов») // «中餐多以炒为主, 味偏辣! 俄餐相对清淡、以煮食偏多!» («Китайская еда в основном жареная и острая, русская еда относительно легкая, в большинстве тушёная»).

Рис. 3. Фрагменты о вкусе еды
Fig. 3. Excerpts on the taste of food

«中餐合餐制, 俄餐分餐制» («В китайской кухне принято есть все блюда на одной тарелке, а в русской кухне все блюда будут подаваться на разных тарелках») // «中餐食材丰富, 蔬菜占食材很大一部分, 俄餐食材比较单一, 食材以肉类为主» («Китайская еда богата ингредиентами, и большая часть ингредиентов — это овощи. Русская кухня относительно проста, а ее ингредиенты, это в основном мясо») // «中式炒菜偏多, 俄式偏煎烤» («Китайские блюда обычно жарятся в сковороде, а русские — на гриле»); «中餐几乎没有冷盘, 俄餐有冷盘, 中餐的主食以米饭 面条为主, 俄餐更多是面包, 土豆等, 而且绿叶蔬菜在一餐中的占比也比较少» («В китайской кухне почти нет холодного ассорти, а в русской есть. Основные продукты китайской кухни — это в основном рис и лапша, в русской кухне больше хлеба, картофеля и т. д., листовые овощи занимают меньше места в русской кухне») // «中餐中会加入较多的香料, 且菜色较多, 俄餐香料会少一些» («В китайскую еду добавляют больше специй, и ассортимент блюд шире, чем в русской кухне, в русскую еду добавляют меньше специй») // «中餐用筷子» («Палочки для китайской еды»).

Рис. 4. Фрагменты об особенностях приготовления и употребления пищи
Fig. 4. Excerpts about the features of cooking and eating

Заключение

Таким образом, мы пришли к выводам, что кухня, блюда и питание несут в себе богатую информацию о культуре; представители разных культур склонны переоценивать свою культуру и ее

составляющие (в том числе пищу) и недооценивать другие. Во-вторых, часто происходит смешение близких к чужой культуре блюд. Например, китайские студенты путают русскую, украинскую и белорусскую еду, а русские — китайскую, японскую и вьетнамскую.

В заключение хочется сказать, что понимание языка не означает понимание культуры. Кроме языка, отражение культуры имеет ещё много вариантов, например: традиции и обычаи, праздни-

ки, культура питания и т. д. Стоит отметить следующее: многие считают, что культура питания не так важна, однако мы считаем, что для эффективной межкультурной коммуникации нужно иметь представления о важных правилах приема пищи в другой стране. Понимание культуры питания не только помогает понять культуру другой страны, но и избежать недоразумений и конфликтов во взаимодействии при межкультурной коммуникации.

Список источников

1. Боброва Л. А. Когнитивные искажения // Социальные и гуманитарные науки. Отечественная и зарубежная литература. Сер. 3. Философия. 2021. № 2. С. 69–79.
2. Бутенко Е. Ю. Базовые единицы лингвокультурологии // Вестник Ростовского государственного экономического университета (РИНХ). 2008. № 26. С. 321–328.
3. Головницкая Н. П. Лингвокультурные концепты «пища» и «das Essen» в сопоставительном освещении (семантика русских и немецких глуттонических номинаций) // Известия Волгоградского государственного педагогического университета. 2007. № 2 (20). С. 14–18.
4. Ермакова Л. Р. Глуттонические прагматонимы и национальный характер : дис. ... канд. филол. наук. Белгород, 2011. 236 с.
5. Олянич А. В. Гастрономический дискурс // Дискурс-Пи. 2015. № 2 (19). С. 157–160.
6. Олянич А. В. Потребности — дискурс — коммуникация : монография. Волгоград : Парадигма, 2004. 507 с.
7. Ундрцова М. В. Гастрономический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты // Вестник Московского университета. Серия 22: Теория перевода. 2012. № 2. С. 86–91.
8. Федорова К. М., Руфова Е. С. Глуттонический дискурс как объект лингвистического исследования // Наука, образование и культура. 2016. № 9 (12). С. 45–48.
9. Чередникова Е. А., Евсюкова Т. В. Вербализованная категория вкуса как компонент гастрономического дискурса // Известия высших учебных заведений. Северо-Кавказский регион. Общественные науки. 2012. № 1. С. 108–112.
10. Чеснокова Л. В. Стереотипы в межкультурной коммуникации // Концепт. 2015. № 4. С. 91–95.

References

1. Bobrova LA. Cognitive distortions. *Social'nye i gumanitarnye nauki. Otechestvennaya i zarubezhnaya literatura. Ser. 3. Filosofiya = Social and humanitarian sciences. Domestic and foreign literature. Ser. 3. Philosophy.* 2021;(2):69-79. (In Russ.).
2. Butenko EY. Basic units of cultural linguistics. *Vestnik Rostovskogo gosudarstvennogo ekonomicheskogo universiteta (RINKH) = Bulletin of the Rostov State Economic University (RINH).* 2008;(26):321-328. (In Russ.).
3. Golovnickaya NP. Linguistic and cultural concepts “food” and “das Essen” in comparative coverage (semantics of Russian and German gluttonic nominations). *Izvestiya Volgogradskogo gosudarstvennogo pedagogicheskogo universiteta = Proceedings of the Volgograd State Pedagogical University.* 2007;(2(20):14-18. (In Russ.).
4. Ermakova LR. Glyuttonicheskiye pragmatonimy i natsional'nyy kharakter = Gluttonic pragmatonyms and national character. Thesis. Belgorod, 2011. 236 p. (In Russ.).
5. Olyanich AV. Gastronomic discourse. *Diskurs-Pi = Discourse-Pi.* 2015;(2(19):157-160. (In Russ.).
6. Olyanich AV. Potrebnosti — diskurs — kommunikatsiya = Needs — discourse — communication. *Volgograd: Paradigma; 2004. 507 p.* (In Russ.).
7. Undricova MV. Gastronomic Discourse: Linguo-cultural and Translation Aspects. *Vestnik Moskovskogo universiteta. Seriya 22. Teoriya perevoda = Bulletin of Moscow University. Series 22: Theory of Translation.* 2012;(2):86-91. (In Russ.).

8. Fedorova KM, Rufova ES. Gluttonic discourse as an object of linguistic research. *Nauka, obrazovaniye i kul'tura = Science, Education and Culture*. 2016;(9(12):45-48. (In Russ.).

9. Cherednikova EA, Evsyukova TV. Verbalized category of taste as a component of gastronomic discourse. *Izvestiya vysshikh uchebnykh zavedeniy. Severo-Kavkazskiy region. Obshchestvennyye nauki = News of higher educational institutions. North Caucasian region. Social Sciences*. 2012;(1):108-112. (In Russ.).

10. Chesnokova LV. Stereotypes in intercultural communication. *Kontsept = Concept*. 2015;(4):91-95. (In Russ.).

Информация об авторах

Ю. Ван — аспирант института лингвистики и международных коммуникаций.

Е. В. Харченко — доктор филологических наук, профессор, заведующая кафедрой русского языка как иностранного.

Information about the authors

Yuying Wang — postgraduate student of the Institute of Linguistics and International Communications.

Elena V. Kharchenko — Dr. Sci. (Philology), Professor, Head of the Department of Russian as a Foreign Language.

Статья поступила в редакцию 26.05.2022; одобрена после рецензирования 03.07.2022; принята к публикации 05.05.2023.

The article was submitted 26.05.2022; approved after reviewing 03.07.2022; accepted for publication 05.05.2023.

Вклад авторов: все авторы сделали эквивалентный вклад в подготовку публикации.

Авторы заявляют об отсутствии конфликта интересов.

Contribution of the authors: the authors contributed equally to this article.

The authors declare no conflicts of interests.