

*Яцкевич А.А.**

МЕТОД ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКОГО ПОЛЯ (НА ПРИМЕРЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПОНЯТИЯ «L'ART DE BIEN MANGER» ВО ФРАНЦУЗСКОМ ЯЗЫКЕ)®

Аннотация. В статье исследуются гастрономические традиции французов в культуре повседневности, а именно анализируется понятие «l'art de bien manger» (искусство правильно есть) с точки зрения лингвокультурологии. В качестве системного метода исследования выбран метод лингвокультурологического поля. Широко используемый в лингвистике метод поля в лингвокультурологии является перспективным, но при этом требует дальнейшей проработки и обстоятельного анализа. В данной статье предпринята попытка не только систематизировать знания о концепции поля в лингвокультурологии, но и сделать шаг вперед в научном обосновании ее использования. Особое внимание уделяется такой характеристике лингвокультурологического поля, как его соотнесенность с категориями уровня национального менталитета и мировоззрения. Изучение французского понятия «l'art de bien manger» через взаимосвязь языка и культуры позволило описать своеобразие восприятия мира французов в такой существенной сфере их жизни, как гастрономия.

**Яцкевич Анастасия Алексеевна – кандидат культурологии, старший преподаватель кафедры французского языка Московского государственного института международных отношений (университет) МИД России, Москва, Россия; yatskevichna@mail.ru*

Yatskevich Anastasia Alekseevna – PhD in Culturology, Senior Lecturer at the French Language Department at the Moscow State Institute of International Relations (University) of the Russian Ministry of Foreign Affairs, Moscow, Russia; yatskevichna@mail.ru

© Яцкевич А.А., 2026

Ключевые слова: лингвокультурологическое поле; лингвокультурология; метод поля; гастрономические традиции; Франция; французский язык

Поступила: 10.09.2025

Принята к печати: 05.11.2025

Для цитирования: Яцкевич А.А. Метод лингвокультурологического поля (на примере исследования понятия «l'art de bien manger» во французском языке) // Вестник культурологии. – 2026. – № 1(116). – С. 120–136. – DOI: 10.31249/hoc/2026.01.09

Yatskevich A.A.

The Method of the Linguacultural Field (Using the Example of the Study of the Concept of “l'art de Bien Manger” in French)

Abstract. This article explores French gastronomic traditions in everyday culture, specifically analyzing the concept of “l'art de bien manger” (the art of eating well) from a linguoculturology perspective. The linguacultural field approach was chosen as the systematic research method.

Widely used in linguistics, the field method in linguoculturology is promising, but requires further development and thorough analysis. This article attempts not only to systematize knowledge about the field concept in linguoculturology but also to advance the scientific justification of its use. The article devotes particular attention to such a characteristic of the linguacultural field as its correlation with categories of national mentality and worldview. Studying the French concept of “l'art de bien manger” through the interrelationship of language and culture allowed us to describe the unique worldview of the French in such a significant area of their lives as gastronomy.

Keywords: linguocultural field; linguoculturology; method of the field; gastronomic traditions; France; French language

Received: 10.09.2025

Accepted: 05.11.2025

For quoting: Yatskevich A.A. The Method of the Linguacultural Field (Using the Example of the Study of the Concept of “l'art de Bien Manger” in French) // Herald of Culturology. – 2026. – No.1(116). – P. 120–136. – DOI: 10.31249/hoc/2026.01.09

Введение

Метод поля, широко применяемый в лингвистике, может быть успешно применен и в лингвокультурологии. При этом особенностью лингвокультурологического поля, «его элементов, характера основных семиотических свойств является то, что они по своей природе представляют более сложное, многомерное явление по сравнению с обычными полями» [Воробьев, 2008, с. 60], поскольку наука лингвокультурология объединяет язык и культуру в области своего исследования. Это в особенной степени можно продемонстрировать на примере такой существенной для французов сфере жизнедеятельности, как гастрономия и гастрономическая культура.

Цель статьи – исследовать понятие «*l'art de bien manger*» (искусство правильно есть) на французском языке методом лингвокультурологического поля, обосновать перспективность использования данного метода в лингвокультурологии. Заявленной цели исследования соответствует ряд задач:

- в рамках заданной тематики определить лингвокультуремы с большим потенциалом внутренних национально-детерминированных смыслов, задать координаты и сегментировать поле «искусство правильно есть», изучить каждый сегмент поля по отдельности и прояснить общий смысл изучаемого понятия, описать систему социально-культурных норм и ценностей, присущих французской нации в области культуры еды;

- систематизировать научные знания о методе лингвокультурологического поля, выявить его особенности, сделать шаг вперед в описании использования данного метода на примере французской лингвокультуры.

Лингвокультурологической направленностью исследования обусловлена актуальность и новизна данной статьи. Эмпирическим материалом представленного анализа послужили научные и публицистические источники на французском языке по теме гастрономической культуры Франции. Помимо метода лингвокультурологического поля, был использован ряд общедисциплинарных методов, таких как диахронический и контекстуально-интерпретационный анализ, контрастивный анализ, метод теоретического обобщения и работа с оригинальным языковым материалом, а также аксиологический метод, связанный с изучением культуры как совокупности ценностей.

Исходные положения и теоретическая основа исследования

В качестве теоретической основы данной работы мы взяли концепцию поля как системного метода исследования, предложенную В.В. Воробьевым в лингвокультурологии и названную концепцией лингвокультурологического поля [Воробьев, 2008]. Следует отметить, что метод поля, во-первых, широко используется в других науках, в том числе в языкознании, и во-вторых, что это не единственная методика, которой пользуются в лингвокультурологии. Однако ее важность обуславливается системным и синтезирующим подходом.

Если считать лингвокультуре́му основной единицей описания в лингвокультурологии [Воробьев, 2008, с. 45], то именно концепция поля может стать оптимальным методом исследования (в совокупности с другими), потому что позволяет структурировать исследуемые категории и единицы описания и подойти к ним комплексно и широко. В.В. Воробьев отталкивается от «понятия семантического поля как совокупности единиц, объединенных общим содержанием и имеющих иерархическую структуру, получившего большую сферу применения и имеющего хорошие перспективы прежде всего в лингвистике, а также и других научных дисциплинах» [там же, с. 57–58].

В теории поля существует множество подходов [Василькина, 2024; Дружина, 2020; Попова, 2019; Тагаева, 2014]. При этом в области лингвистики и, безусловно, лингвокультурологии как относительно молодой науки она требует дальнейшего обстоятельного анализа, проработки и обоснования. В целом про метод поля можно сказать, что он является и признается одним из значимых достижений в лингвистике XX в. При этом ученые разных поколений и представители различных научных школ толкуют его по-разному. Т.А. Сухомлина отмечает: «Теория поля объединяет большое количество точек зрения, которые являются составляющими одной общей идеи – идеи смысловой связи слов друг с другом в языке» [Сухомлина, 2019, с. 147]. Л.А. Новиков приводит аналогию и сравнивает «поле» в лингвистике с электромагнитным полем в физике. Единицы поля он называет «напряженным» отношением частиц [Новиков, 1991].

Термин «поле» своими истоками уходит в представление о языке как о сложной системе, что было теоретически обосновано в том числе Ф. де Соссюром. Сам термин «поле» был введен в лингвистику Г. Ипсеном в 1924 г., который трактовал его как «совокупность слов, объединенных общим значением» [Ipsen, 1924]. Лексико-семантическая система языка, по Г. Ипсену, конструируется языковыми по-

лями. Л. Вайсгербер и Й. Трир также считали, что слово существует благодаря лексическому полю. «Чтобы понять значение отдельного слова, – отмечал Л. Вайсгербер, – надо представить все поле и найти в его структуре место этого компонента» [Вайсгербер, 2004, с. 110]. Концепция Й. Трира предполагала, что язык определенного периода представляет собой стабильную замкнутую систему, в которой «слова того или иного языка не являются обособленными носителями смысла, каждое из них, напротив, имеет смысл только потому, что его имеют также другие, смежные с ним слова» [Васильев, 1971, с. 106].

Среди разных видов «полей», которые выделяются различными учеными, для нас интерес представляет в том числе ассоциативное поле, которое основано не только на языковых, но и внеязыковых связях. Эти связи формируются по принципу ассоциаций. По К.А. Бурнаевой, «ассоциативное поле позволяет вербализовать сложную фиксированную систему, которая является определенным конечным результатом мыслительной деятельности индивида, характеризую национальную специфику ее организации» [Бурнаева, 2011, с. 51].

Таким образом, можно говорить о том, что предметом исследования могут стать не только языковые поля, но и такие поля, которые содержали бы понятия о внеязыковой действительности, в единицах которых содержалась бы информация о каком-либо элементе культуры. То есть представляется целесообразным использование метода поля при комплексном изучении языка во взаимосвязи с культурой, то есть в лингвокультурологическом аспекте. Отражаемые в этом поле связи могут выходить за пределы семантического поля как языковой категории и являться отражением культуры. В.В. Воробьев предлагает называть такое поле «лингвокультурологическим полем» и дает ему определение: «иерархическая система единиц, обладающих общим значением и отражающих в себе систему соответствующих понятий культуры» [Воробьев, 2008, с. 60]. Ученый отмечает, что «теория семантического поля в значительной степени позволяет прогнозировать структуру лингвокультурологического поля» [там же, с. 59]. В поле выделяется ядро и задается определенное смысловое содержание – его доминанта.

Так, исходя из задач нашего исследования, выделяем понятие «искусство правильно есть» (*l'art de bien manger*), которое становится ядром изучаемого лингвокультурологического поля. Раскрытию его смыслового содержания посвящена данная статья.

Результаты исследования

Во французском языке существует устойчивое выражение «l'art de bien manger», что дословно в переводе на русский язык означает «искусство правильно есть». Слово «manger» в этом словосочетании является глаголом, слово «bien» – наречием. Наречие «bien» можно было бы еще перевести на русский язык словом «вкусно». Такой вариант перевода, безусловно, имеет право на существование, особенно, когда контекстуально это оправдано или того требует красота слога. Однако мы намеренно взяли за основу нейтральный и дословный перевод «правильно / хорошо есть», так как рассуждаем об этом понятии сквозь призму лингвокультурологии. Переводя выражение «правильно есть» в лингвокультурологическую плоскость, мы имеем возможность исследовать его более глубоко, и наречие «bien» в этом случае окажется более релевантным, поскольку его можно трактовать значительно шире слова «вкусно», которое имеет отношение лишь ко вкусу пищи. Лингвокультурология, таким образом, позволяет нам существенно раздвинуть рамки изучаемого понятия и исследовать его в тесной связи с культурой и менталитетом народа.

Отдельно стоит отметить, что во французском языке выражение «правильно есть» может также использоваться в качестве существительного в сопровождении артикля «le bien manger», что еще более подчеркивает его глубинную лингвокультурологическую сущность, потому что под существительным мы подразумеваем самостоятельную часть речи, обозначающую предмет, лицо или явление. Таким образом, выстраивается синонимический ряд: «le bien manger», «l'art de bien manger», «l'art de la bonne chère» – выражения, которые могут быть переведены на русский язык, как «искусство правильно есть». Слово «искусство» отсылает нас к области культуры, а значит к широкому контексту использования изучаемого понятия. А если под «культурой» понимать особенности поведения, сознания, деятельности людей в разных сферах жизни, то, безусловно, можно говорить о гастрономических традициях французов в культуре повседневности, которые скрываются в рамках лингвокультурологического поля «l'art de bien manger».

Выделенное поле широко по своему содержанию и сложно по заложенным в нем элементам и связям. В данном контексте стоит отметить «принцип произвольности границ» [Воробьев, 2008, с. 62], на который опирается В.В. Воробьев. Он пишет: «Принцип произвольности границ, с одной стороны, дает возможность определенным обра-

зом задать поле, очертить его границы, соразмерить с исследовательской задачей, а с другой – указать на его периферию, зону взаимодействия со смежными полями» [там же, с. 62]. Считаем принцип произвольности границ важным в рамках данного анализа, поскольку именно он позволяет авторски подойти к структурированию поля «искусство правильно есть».

Чтобы определить сегменты поля, мы составили широкий ассоциативный ряд выражений, встречающихся во французском языке в гастрономическом дискурсе, которые могут быть соотнесены с понятием «искусство правильно есть».

В этот ассоциативный ряд вошли следующие слова и выражения: «le savoir-vivre» (искусство вежливости, правила хорошего тона), «manières de table» (манеры за столом), «l'art de la table» (сервировка), «plaisir du ventre» (наслаждение едой), «goût» (вкус), «savourer» (наслаждаться, смаковать), «déguster» (дегустировать), «plaisir du repas partagé» (радость совместной трапезы), «plaisir» (удовольствие), «avec plaisir» (с удовольствием), «se faire plaisir» (получить удовольствие, побаловать себя), «prendre du plaisir» (получать удовольствие), «se régaler» (полакомиться), «la convivialité» (дружелюбие, дружеское общение), «le vivre-ensemble» (времяпрепровождение), «autour du repas» (вокруг стола), «partager un moment» (разделить момент, разделить время), «prendre son temps» (не спешить), «fait maison» (домашнего приготовления, домашний), «produit maison» (домашнего производства), «frais cuisiné» (свежеприготовленный), «bonne alimentation» (хорошее питание), «alimentation équilibrée» (сбалансированное питание), «bio» (био), «local» (местный, местного происхождения), «manger naturel» (есть натуральную пищу, продукты), «saison» (сезонный), «produits de qualité» (качественные продукты), «de la bonne marchandise» (качественные безопасные товары), «manger équilibré» (есть сбалансированно), «manger sain» (есть здоровую пищу), «rythme des repas» (рацион питания, частота приема пищи), «rythmer les repas» (структурировать питание), «entrée, plat, dessert» (закуска, основное блюдо, десерт), «apéritif» (аперитив), «un repas complet» (полный обед, состоящий из трех блюд), «varier les menus» (делать меню разнообразным, менять меню), «la satiété» (сытость), «à sa faim» (досыта).

Далее из представленного ассоциативного ряда мы выделили опорные выражения, которые составили систему ассоциаций и взаимосвязей: 1. «удовольствие» (plaisir); 2. «дружеское общение» (la convivialité); 3. «сервировка» (l'art de la table); 4. «есть сбалансированную здоровую пищу» (manger naturel et équilibré); 5. «рацион питания,

частота приема пищи» (*rythme des repas*)). Данные опорные лингвокультураны мы назвали сегментами, или центрами ядра, лингвокультурологического поля «искусство правильно есть».

На первый взгляд, приведенные выше слова и выражения могут показаться общими и «вненациональными», однако, если рассматривать и воспринимать их сквозь призму культурных ценностей, накопленных в течение разных периодов истории Франции, можно дать им интересные интерпретации и приблизиться к разгадке их глубинных экстралингвистических значений. Именно лингвокультурология позволяет это сделать.

В.В. Воробьев отмечает: «По своей природе лингвокультурологические поля, подобно языковым полям, могут иметь конкретный и абстрактный характеры. В зависимости от этого их доминантой являются соответственно слова конкретной или отвлеченной семантики» [Воробьев, 2008, с. 60]. В нашем случае выделенные центры общего поля представлены лингвокультуранами-понятиями абстрактного характера, изучение и анализ которых позволяет от отвлеченных общих формулировок перейти к осмыслению их содержания и раскрытию национально-детерминированного значения. Поле, заданное через концепт, через систему отвлеченных, абстрактных понятий, необходимо исследовать до тех пор, пока эти значения не перейдут из разряда намеков в категории более ясные и понятные реципиенту, который не является носителем изучаемого языка.

Выделив сегменты лингвокультурологического поля «искусство правильно есть», или по-другому, центры ядра, мы определили их основные лингвокультураны, понятийные доминанты.

Для сегмента «удовольствие» (*plaisir*) это: «*plaisir du ventre*» (наслаждение едой), «*goût*» (вкус), «*savourer*» (наслаждаться, смаковать), «*déguster*» (дегустировать), «*avec plaisir*» (с удовольствием), «*se faire plaisir*» (получить удовольствие, побаловать себя), «*prendre du plaisir*» (получать удовольствие), «*se régaler*» (полакомиться).

Для сегмента «дружеское общение» (*la convivialité*) это: «*le vivre-ensemble*» (времяпрепровождение), «*autour du repas*» (вокруг стола), «*partager un moment*» (разделить момент, разделить время), «*plaisir du repas partagé*» (радость совместной трапезы), «*prendre son temps*» (не спешить).

Для сегмента «сервировка» (*l'art de la table*) это: «*manières de table*» (манеры за столом), «*le savoir-vivre*» (искусство вежливости).

Для сегмента «есть сбалансированную здоровую пищу» (*manger naturel et équilibré*) это: «*fait maison*» (домашнего приготовления, до-

машний), «produit maison» (домашнего производства), «frais cuisiné» (свежеприготовленный), «bonne alimentation» (хорошее питание), «alimentation équilibrée» (сбалансированное питание), «bio» (био), «local» (местный, местного происхождения), «manger naturel» (есть натуральную пищу, продукты), «saison» (сезонный), «produits de qualité» (качественные продукты), «de la bonne marchandise» (качественные безопасные товары), «manger équilibré» (есть сбалансированно), «manger sain» (есть здоровую пищу).

Для сегмента «rythme des repas» (рацион питания, частота приема пищи) это: «rythmer les repas» (структурировать питание), «entrée, plat, dessert» (закуска, основное блюдо, десерт), «apéritif» (аперитив), «un repas complet» (полный обед, состоящий из трех блюд), «varier les menus» (делать меню разнообразным, менять меню), «la satiété» (сытость), «à sa faim» (досыта).

Г. Кандлер, говоря о преимуществах использования метода поля при изучении объектов и явлений в области культуры, отмечал значимость каждой единицы поля, которые в своем единстве обеспечивают «плотное покрытие» поля, в пространстве которого прослеживаются сложные связи системы культурологических ценностей, изучение которых очень важно для дисциплины лингвокультурологии [Воробьев, 2008, с. 61]. Целостность и системность метода поля позволяет упорядочивать изучаемую понятийную систему, охватить ее в полном объеме сложных культурологических связей и явлений. Г. Кандлер выделял следующие принципы [там же, с. 61], на которых основывается метод поля:

- принцип целостности,
- принцип упорядоченности,
- принцип взаимоопределяемости,
- принцип полноты,
- принцип произвольности границ,
- принцип сплошного покрытия.

Перечисленные выше принципы применимы к полю «искусство хорошо есть» и предложенному способу его сегментации.

Мы рассмотрели каждый выделенный сегмент поля через соотношение элементов языка и культуры. Такой подход позволил в значительной полноте раскрыть изучаемое понятие. Более того, стоит отметить раскрывшиеся взаимосвязи между сегментами, как в языке, так и на уровне ценностных доминант, присущих французскому менталитету. Исследование каждого последующего сегмента раскрывалось еще полнее через взаимосвязи с другими сегментами, что позво-

лило в значительной полноте представить миропонимание французов в области гастрономической культуры, которое как бы было воссоздано «по фрагментам».

Приведем результаты проделанного лингвокультурологического исследования.

Для французского национального сознания чрезвычайно важна такая категория, как «удовольствие» (*plaisir*), удовольствие в самом широком понимании этого слова. Французу не столько важно просто поесть, удовлетворить свой инстинкт и насытиться, ему важно получить удовольствие от момента: от вкуса еды, даже более того, от сочетания вкусов (как блюда сочетаются между собой и как они сочетаются с вином), от общения друг с другом, от атмосферы, в которой это общение происходит. Современный публицист Сесиль Рог так описывает данную особенность французской гастрономической культуры: «Все очень серьезно! И действительно, для французов еда – это не просто еда, это момент жизни. Мы садимся за стол не столько для того, чтобы поесть, сколько для того, чтобы удовлетворить все наши пять чувств. Сервировка, ароматы, беседы и вкус блюд, подбор вин ... – все должно сочетаться в меру и создавать уникальный момент счастья» [Рог, 2023, с. 10].

Французу важно почувствовать и ощутить этот момент счастья, и не менее важно разделить его с друзьями или семьей. По-французски это называется «разделить момент» (*partager un moment*). Вообще, глагол «*partager qch avec qn*» (разделить что-то с кем-то) очень «красноречив» в данном контексте. Можно разделить обед, ужин, трапезу (*partager le repas*), можно разделить время, момент (*partager un moment*), можно разделить удовольствие (*plaisir du repas partagé*) и т.д.

Общение, совместные семейные ужины (особенно воскресные), прием гостей – многое в жизни француза крутится «вокруг стола» (*autour du repas*). Французы любят готовить для друзей и семьи, приглашать и ходить в гости. В спешке современной жизни они стараются выделить время для таких встреч, и не только по праздникам. Поэтому такие выражения, как «совместное времяпрепровождение» (*le vivre-ensemble*), «дружеское общение» (*la convivialité*) являются понятиями, которые отражают культурные ценности нации.

Для французов характерно уделять внимание тому, как они проводят свободное от работы время, как организуют свой быт, досуг и отпуск. Они вряд ли будут пускать это на самотек. Организуя досуг и свободное время, французы будут руководствоваться таким понятием, как «*prendre son temps*», что дословно означает «взять свое время», то

есть не будут торопиться и разделять моменты счастья с друзьями или семьей, в том числе за столом в приятном общении и разговорах.

Стоит отметить еще одну интересную деталь в жизни современных французов – беседы за столом. Французы любят говорить о кухне и еде, обсуждать рецепты, меню, сочетание блюд и вин между собой. Обратившись к истории, можно с уверенностью сказать, что эта традиция тянется сквозь века. Еще французские короли, их вельможи и повара сами составляли меню, обсуждали вкусы блюд. Потом эта традиция распространилась и на более мелкие буржуазные хозяйства. В конце XIX в., рассуждая на тему гурманства, Ги де Мопассан (Guy de Maupassant, 1850–1893), написал в одной из французских газет: «Чтобы правильно почувствовать вкус, нужно ужинать в компании спокойных и вдумчивых спутников и разговаривать только о поданных блюдах (это во сто крат увеличивает восприятие), а также в компании знающих и уточненных экспертов. <...> Кроме того, в гурманстве есть еще одно неопценное достоинство, оно способствует такой дружбе и появлению такого неискоренимого чувства привязанности, непомерно более глубокого, чем то, которое может родиться между молодоженами в медовый месяц» [Drouard, 2010, p. 38].

Каждый француз в глубине души считает себя гурманом или хотя бы отчасти претендует на это звание. Это подтверждают богатые гастрономические традиции Франции, огромное количество гастрономической литературы, которая появлялась и продолжает появляться во Франции, а также повышенный интерес общества к своей национальной кухне, уважение к профессии повара, которая в последние несколько десятилетий широко популяризировалась и медиатизировалась во Франции. С детства французы растут среди разговоров о еде, обсуждений меню, дебатах по поводу новых блюд, продегустированных в ресторанах или приготовленных на собственных кухнях. Приглашая к себе в гости друзей или родственников, французы тщательно составляют меню и подбирают соответствующие вина, любят готовить, чтобы удивить гостей, а за обеденным столом потом обсуждают съеденное и делятся кулинарным опытом.

Стоит также отметить, что в общей системе кулинарных традиций повседневности для французов чрезвычайно важен **рацион питания и порядок подачи блюд**. Закуска, основное блюдо, десерт (*entrée, plat, dessert*) являются французской «классикой жанра» и основой при составлении меню. Блюда в меню должны сочетаться между собой. Вино должно соответствовать тем блюдам, которые подаются. Обычный обед или ужин, как правило, состоит из салата, мяса или рыбы с гар-

ниром в качестве основного блюда и десерта. На десерт может подаваться сыр. И это тоже часть культуры и французской гастрономической традиции. Интересно, что сыр стал подаваться на десерт уже в эпоху Ренессанса. Во время «куртуазных» обедов, которые устраивались при династии Капетингов, на десерт подавались сыры. В соответствии с этикетом того времени, если после основного приема пищи гость оставался немного голодным (*avoir une petite faim*) [Guy, 1985, p. 15], он мог удовлетворить эту потребность, съев сыры. С течением времени заметно сократилось количество блюд и подаваемой пищи, но традиция заканчивать трапезу сырами в качестве десерта по-прежнему практикуется.

Идея регламентировать обед остается жить и по сей день. В жизни современных французов она проявляется в формуле из трех блюд (закуска – основное блюдо – десерт). Традиция придерживаться правил подачи блюд также восходит к королевским традициям разных эпох, когда обеды и церемонии подачи строго регламентировались. С тех пор количество блюд сократилось в разы, но по-прежнему французы традиционно стараются «подчинить» свои обеды и ужины определенным правилам, регламентируя подачу блюд. Эта условность сохранилась в культуре повседневности французов и стала отличительной чертой французских ужинов и обедов. Такая классическая формула, как закуска – основное блюдо – десерт является протоколом обычной трапезы. Это называется «полным обедом» (*un repas complet*). И даже в ресторанах в качестве бизнес-ланча можно встретить предложение под названием «*la formule*», которое соответствует закуске, основному блюду и десерту.

В связи с регламентом подачи блюд, а также в дополнение к теме общения «вокруг стола», стоит отметить еще одно интересное гастрономическое явление, которое практикуют французы. Это аперитив. Значений слова аперитив (*apéritif*) несколько. Во-первых, это напитки, чаще всего алкоголесодержащие, которые можно выпить в неформальной обстановке перед тем, как сесть за стол, и во-вторых, собственно момент, когда это происходит [Larousse]¹. При этом французы также практикуют аперитив как отдельный прием пищи, на который приглашают друзей или родственников, как правило, в выходные около 12.00 или в будние дни около 18.00. Длится такой прием не больше часа-полтора. В это время подают вино, коктейли или другие алкоголесодержащие напитки, а также разные мини-закуски или сырную

¹URL: <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/ap%C3%A9ritif/4428>

тарелку. Гости при этом общаются в неформальной атмосфере. Если речь идет о деловых партнерах, в такие моменты удобно обсудить деловые вопросы. После аперитива гости расходятся на обед или ужин к себе домой или в ресторан. Сесиль Рог отмечает одну интересную деталь, которая очень «красноречива» сама по себе: «В России приглашают на чай, а во Франции – на аперитив» [Рог, 2023, с. 23]. Такое сравнение отсылает к истории и описывает особенности национального менталитета, которые выражаются в культуре повседневности. Так, русская традиция «пригласить на чай» восходит к традиции длительного купеческого чаепития, неизменным атрибутом которого было огромное количество угощений и выпечки, которые подавали к чаю, одному из самых важных напитков на Руси. Во Франции самым важным напитком считается вино, к которому больше подходят небольшие закуски. В целом для французов предпочтительнее попробовать, продегустировать вкусы (*déguster*), обсудить их сочетание между собой и с вином, насладиться вкусами (*savourer*). Такие категории, как «поесть досыта», «сытость», не являются первостепенными для французского менталитета. Напротив, важное место занимают такие понятия, как «сбалансированная пища» (*alimentation équilibrée*) или «питаться сбалансированно» (*manger équilibré*), небольшие порции, еда в меру. Вообще чувство меры является одной из составляющих понятия хорошего вкуса и хороших манер. Во французском языке существует словосочетание «*manger à sa faim*», которое на русский язык можно буквально перевести «есть до своего голода». Обратившись к контрастивному анализу, можно сравнить это выражение с русским выражением «есть досыта». Смысловые и культурологические оттенки у этих двух выражений будут отличаться. «Досыта» и «до своего голода» не значит одно и то же. Неслучайно в русском языке однокоренным словом «досыта» является слово «сытость», а выражение «*manger à sa faim*» содержит слово «голод» (*faim*). Это очень показательно. Русскому человеку важно поесть досыта, то есть насытиться. А французу важно найти ту грань в приеме пищи, когда он не будет чувствовать голод, но при этом не переест, то есть ему важно **питаться сбалансированно** (*manger équilibré*). Это касается и выбора продуктов. Продукты должны быть качественными (*produits de qualité*), свежими, желательно сезонными (*saison*), местного происхождения (*local*), от проверенного добросовестного поставщика (*de la bonne marchandise*). Слово, которое в последнее время часто звучит на страницах французской прессы и в кулинарных книгах, а также становится темой для дискуссий – это слово «био» (*bio*). Современный тренд на «био» про-

дукты прекрасно ложится на исторически сложившуюся французскую традицию покупать свежие продукты на рынках выходного дня от местных фермеров и производителей. В словаре Larousse словосочетание «être équilibré» (быть сбалансированным) означает: во-первых, быть составленным из элементов, находящихся в балансе, с точки зрения количества и качества (синоним – гармоничный); и во-вторых, быть взвешенным, разумным, здоровым (синонимы – спокойный, обдуманный) [Larousse]¹. За словосочетанием «питаться сбалансированно» (manger équilibré) скрываются интересные лингвокультурологические смыслы, которые проявляются во французской гастрономической традиции повседневности: есть в меру, питаться качественными продуктами, составлять разнообразное меню (varier les menus), питаться по четкому расписанию. О последней традиции, хоть она и немного меняется в современном обществе, стоит сказать несколько слов. Французы стараются придерживаться фиксированных часов приема пищи. Обед проходит с 12.00 до 14.00. Это для французов особое время, когда их лучше не беспокоить по деловым или иным вопросам [Загряжская, 2009, с. 12]. Ужин, как правило в кругу семьи, устраивают в часы с 19.00 до 20.00. Еда, приготовленная дома на ужин (fait maison), или по-другому свежеприготовленная (frais cuisiné), – неоспоримая ценность для французов, равно, как и общение за столом в кругу семьи.

Заканчивая тему гастрономических традиций в культуре повседневности французов, стоит отметить внимание к **сервировке** (l'art de la table), традиции, которая тянется из глубины веков. Неслучайно в выражении «l'art de la table», которое дословно можно перевести на русский язык как «искусство стола», содержится слово «искусство» (art). Когда французы едят, они не только наслаждаются вкусом и общением, но и получают визуальное удовольствие. Обстановка, сервировка стола являются неотъемлемой частью понятия «искусство хорошо есть». В полной мере раскрывается слово «искусство» во французском словосочетании «art de la table» (сервировка) – это праздничный стол, который отличается особенной изысканностью сервировки. В мировосприятии французов быт, являясь категорией утилитарной и относящейся к повседневности, тем не менее должен приносить удовольствие и создавать настроение (prendre du plaisir). И во многом французы создают его сами (se faire plaisir).

¹URL: <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/%C3%A9quilibrer/30675>

Заключение

Анализ понятия «искусство правильно есть» методом лингвокультурологического поля позволил очертить его культурно-бытовой контур и определить основные гастрономические привычки французов. Было выявлено, что в лингвокультурах поля, которые соотносятся с собственно языковым планом, содержатся знания не только о культуре, но еще и о национальных чертах характера, которые формировались под действием и в процессе многогранной материально-бытовой действительности и духовной жизни французского народа. В связи с этим, говоря о лингвокультурологии, стоит особо подчеркнуть соотнесенность изучаемого понятия, и в целом реалем и явлений культуры с национальным мировоззрением и национальными чертами характера народа. Лингвокультурология – это наука, которая изучает не только язык и культуру, но и производит анализ тех культурных ценностей, которые отражают систему ценностей изучаемого народа и проясняют его национальный характер и мировосприятие. Через структурирование лингвокультурем методом поля может быть воспроизведена картина мира определенного народа, описан его характер и мировидение.

Результаты проведенного анализа показали, что лингвокультурологическое поле представляет собой совокупность сопричастных полей (сегментов поля), имеющих общее смысловое ядро и соответствующую культурную репрезентацию в коллективном сознании нации, отраженную в том числе в языке. Лингвокультурологическое поле, таким образом, представляет собой не только метод исследования, но и комплексную единицу, систему единиц, систему координат, позволяющую описать и прояснить значение кодов культуры, особенности национальной картины мира изучаемого народа и характер его национальной личности.

Список литературы

- Бурнаева К.А. Ассоциативное поле как способ моделирования фрагмента языкового сознания // *Lingua mobilis*. 2011. – № 6 (32). – С. 51–58.
- Вайсгербер Й.Л. Родной язык и формирование духа. – Москва : Едиториал УРСС, 2004. – 232 с.
- Васильев Л.М. Теория семантических полей // *Вопросы языкознания*. – Москва : Наука, 1971. – № 5. – С. 105–112.
- Василькина Е.А. Теория семантического поля в лингвистике // *Гуманитарный научный вестник*. 2024. – № 12. – С. 84–88.

- Воробьев В.В. Лингвокультурология : Монография. – Москва : РУДН, 2008. – 336 с.
- Дружина Н.Л. Сематическое поле: теоретические концепции и методологические подходы // Грани языка: коммуникативно-лингвистический, социокультурный, философский и психологический аспекты : Сборник научных статей / редкол. : И.П. Зайцева (отв. ред.) [и др.], под общей редакцией И.П. Зайцевой. – Витебск ; ВГУ им. П.М. Машерова, 2020. – С. 53–57.
- Загряжская Т.Ю. Повседневная культура и национальные ценности (на материале кулинарных традиций Франции) // Библиотечное дело. 2009. – № 5 (95). – С. 6–13.
- Новиков Л.А. Семантическое поле как лексическая категория // Теория поля в современном языкознании: тез. докл. научно-теоретического семинара 21–22 июня 1991 г. Ч. 1. – Уфа, 1991. – С. 3–7.
- Попова Е.П. Понятие поля в лингвистике. История и современное состояние // Организация учебной и воспитательной работы в вузе: сборник статей. – Москва : Российский гос. ун-т правосудия, 2019. – Вып. 9. – С. 558–567.
- Рог С. «Франция, я люблю тебя! Искусство жить по-французски». – Москва : АСТ, 2023. – 256 с.
- Сухомлина Т.А. Теория поля как метод представления языковых явлений (на примере категории будущего времени) // Поволжский педагогический вестник. 2019. – Т. 7. – № 4(25). – С. 147–153.
- Тагаева Т. Проблемы теории поля в современной лингвистике // Вестник Таджикского национального университета. Серия филологических наук. 2014. – № 4. – С. 95–99.
- Drouard A. Le mythe gastronomique français. – Paris : CNRS éditions, 2010. – 155 p.
- Guy C. Histoire de la gastronomie en France. – Paris : Editions Fernand Nathan, 1985. – 142 p.
- Ipsen G. Der alte Orient und die Indogermanen // Stand und Aufgaben der Sprachwissenschaft / Festschrift für W. Streiberg. – Heidelberg : Winter, 1924. – S. 200–237. Larousse. – URL: <https://www.larousse.fr/>

References

- Burnaeva, K.A. Associativnoe pole kak sposob modelirovaniya fragmenta yazykovogo soznaniya [Associative Field as a Way of Modeling a Fragment of Linguistic Consciousness]. In *Lingua mobilis*, no. 6 (32), 2011, pp. 51–58. (In Russ.)
- Vajsergerber, J.L. *Rodnoj yazyk i formirovanie duha* [Native Language and the Formation of Spirit]. Moscow, Editorial URSS Publ., 2004. 232 p. (In Russ.)
- Vasil'ev, L.M. Teoriya semanticheskikh polej [Semantic Field Theory] In *Voprosy yazykoznaniya*. Moscow, Nauka, no. 5, 1971, pp. 105–112. (In Russ.)
- Vasil'kina, E.A. Teoriya semanticheskogo polya v lingvistike [Semantic Field Theory in Linguistics]. In *Gumanitarnyy nauchnyy vestnik*, no. 12, 2024, pp. 84–88. (In Russ.)
- Vorob'ev, V.V. Lingvokult'urologiya: Monografiya [Linguocultural Studies: Monograph]. Moscow, RUDN Publ., 2008. 336 p. (In Russ.)
- Druzhina, N.L. Sematicheskoe pole: teoreticheskie koncepcii i metodologicheskie podhody [Semantic Field: Theoretical Concepts and Methodological Approaches]. In *Grani yazyka: kommunikativno-lingvisticheskij, sociokul'turnyj, filosofskij i psihologicheskij aspekty. Sbornik nauchnyh statej* [Facets of Language: Communicative-linguistic, Socio-cultural, Philosophical and Psychological Aspects: Collection of Scientific Arti-

cles]. Editorial Board: I.P. Zajceva (ed.) [and Others], under the General Editorship of I.P. Zaitseva. Vitebsk, VGU im. P.M. Masherova Publ., 2020. pp. 53–57. (In Russ.)

Zagryazkina, T.YU. Povsednevnyaya kul'tura i nacional'nye cennosti (na materiale kulinarnykh tradicij Francii) [Everyday Culture and National Values (Based on the Culinary Traditions of France)]. In *Biblioteknoe delo*, no. 5 (95), 2009. pp. 6–13. (In Russ.)

Novikov, L.A. Semanticheskoe pole kak leksicheskaya kategoriya [Semantic Field as a Lexical Category]. In *Teoriya polya v sovremennom yazykoznanii: tez. dokl. nauchno-teoreticheskogo seminara 21–22 iyunya 1991 g. CH. 1* [Field Theory in Modern Linguistics: Thesis of the Scientific and Theoretical Seminar on June 21–22, 1991, Part I]. Ufa, 1991. pp. 3–7. (In Russ.)

Popova, E.P. Ponyatie polya v lingvistike. Istoriya i sovremennoe sostoyanie [The Concept of a Field in Linguistics. History and Current State] In *Organizatsiya uchebnoj i vospitatel'noj raboty v vuze: sbornik statej* [Organization of Educational and Educational Work at the University: a Collection of Articles]. Moscow, Russian State University of Justice Publ., Issue 9, 2019. pp. 558–567. (In Russ.)

Rogue, C. “Franciya, ya lyublyu tebya! Iskustvo zhit' po-francuzski” [France, I Love You! The Art of Living in French]. Moscow, AST Publ., 2023. 256 p. (In Russ.)

Suhomlina, T.A. Teoriya polya kak metod predstavleniya yazykovykh yavlenij (na primere kategorii budushchego vremeni) [Field Theory as a Method of Representing Linguistic Phenomena (Using the Category of Future Tense as an Example] In *Povolzhskij pedagogicheskij vestnik*. V. 7, no. 4(25), 2019. pp. 147–153. (In Russ.)

Tagaeva, T. Problemy teorii polya v sovremennoj lingvistike [Problems of Field Theory in Modern Linguistics] In *Vestnik Tadzhikskogo nacional'nogo universiteta. Seriya filologicheskikh nauk*, no. 4, 2014. pp. 95–99. (In Russ.)

Drouard, A. *Le mythe gastronomique français*. Paris, CNRS éditions Publ., 2010. 155 p. (In French)

Guy, C. *Histoire de la gastronomie en France*. Paris, Editions Fernand Nathan Publ., 1985. 142 p. (In French)

Ipsen, G. Der alte Orient und die Indogermanen. In *Stand und Aufgaben der Sprachwissenschaft / Festschrift für W. Streiberg*. Heidelberg, Winter Publ., 1924. pp. 200–237. (In German)

Larousse. [website] URL: <https://www.larousse.fr/> (In French)