Прикладные аспекты лингвистики / Applied Aspects of Linguistics

Научная статья
DOI: 10.12731/3033-5981-2026-18-3-592
УДК 81’33
Original article
EDN: VGCMVG

Аксиологический потенциал гастрономической лексики в русских и китайских паремиях

О.В. Макарова, Ю.С. Кагнер
Тюменский государственный медицинский университет, Тюмень, Российская Федерация

Аннотация

Обоснование. Изучение этноспецифических особенностей языковой картины мира является возможным на основе контрастивного анализа паремий как репрезентантов культурных кодов, объективирующих слот ЕДА, который является базовой категорией сознания в концептосферах как европейских, так и азиатских носителей языка. Исследование позволяет проследить, как физиологические потребности человека в еде обусловлены ценностными факторами (труд, здоровье, гостеприимство, мораль), аккумулируют информацию о хозяйственно-бытовых практиках языкового коллектива, климатических особенностях его проживания и историко-культурных условиях развития двух народов – русского и китайского.

Цель – контрастивное описание инвариантных и идиоэтнических параметров вербализации слота ЕДА в русской и китайской паремиологических картинах мира.

Материалы и методы. Исследование выполнено на материале 232 паремиологических единиц (127 русских и 105 китайских), объективирующих слот ЕДА. Отбор эмпирического материала осуществлялся методом сплошной выборки из словарных источников [1; 2]; обработка данных производилась с применением сопоставительного, частотного, фреймового методов, а также процедур тематической классификации и концептуального анализа.

Результаты. Выявлены этноспецифические особенности репрезентации слота ЕДА на материале паремиологических выражений. В русской языковой картине мира ядро слота составляют номинации «хлеб», «соль», «щи», «каша» – базовые продукты выживания, что отражает суровый климат и аграрный уклад этноса; в китайской традиции ядерная зона слота ЕДА отличается тематической дробностью и видовым разнообразием номинаций мяса, рыбы, растений (тофу, личи), что

свидетельствует о различных стратегиях категоризации пищевого опыта. Также в паремиологическом фонде двух языков зафиксированы различные модели субъектности: активно-преобразовательная (русский тип) и адаптивно-гармонизирующая (китайский тип). Универсальным для обеих традиций является двойственная коннотация еды и её символическая связь с оценкой моральных и физических качеств человека.

Ключевые слова: «вкусовая» картина мира; слот ЕДА; паремии; концептуализация

Для цитирования. Макарова, О. В., & Кагнер, Ю. С. (2026). Аксиологический потенциал гастрономической лексики в русских и китайских паремиях. *Russian Social and Humanitarian Studies / Российские социогуманитарные исследования*, *18*(3), 256-270. https://doi.org/10.12731/3033-5981-2026-18-3-592

The axiological potential of gastronomic terminology in Russian and Chinese paremias

O.V. Makarova, Y.S. Kagner
Tyumen State Medical University, Tyumen, Russian Federation

Abstract

Background. The study of ethno-specific features of the linguistic worldview is possible through a contrastive analysis of proverbs as representatives of cultural codes that objectify the "FOOD" slot, which serves as a fundamental category of consciousness in the concept spheres of both European and Asian speakers. This study allows to trace how a person's physiological needs for food are shaped by value-based factors (labor, health, hospitality, morality), and how they accumulate information about the household practices of the linguistic community, the climatic characteristics of its habitat, and the historical and cultural conditions of the development of two nations – the Russian and the Chinese.

Purpose. The purpose is to provide a contrastive description of the invariant and idioethnic parameters of the verbalization of the food slot in the Russian and Chinese paremiological worldviews.

Materials and Methods. The study was conducted using 232 paremiological units (127 Russian and 105 Chinese) that objectify the Food slot. The empirical corpus was selected using a comprehensive sampling method from dictionary sources [1; 2]; data processing was carried out using comparative, frequency-based, the frame methods, as well as procedures for thematic classification and conceptual analysis.

Results. The article reveals the ethnospecific features of the representation of the FOOD slot based on the material of idiomatic expressions. In the Russian linguistic

worldview, the core of the slot consists of bread, salt, cabbage soup, porridge – designations of basic survival products, which reflects the harsh climate and agrarian lifestyle of the ethnic group; in the Chinese tradition the core of the FOOD slot is distinguished by thematic fragmentation and species diversity of designations, which indicates different strategies for categorizing food experience. Also, the paremiological fund of the two languages records different models of subjectivity: an actively transformative one (the Russian type) and an adaptively harmonizing one (the Chinese type). Universal for both traditions is the dual connotation of food and its symbolic connection with the assessment of moral and physical qualities of a person.

Keywords: "Taste-based" worldview; FOOD slot; paremias; conceptualization

For citation. Makarova, O. V., & Kagner, Y. S. (2026). The axiological potential of gastronomic terminology in Russian and Chinese paremias. *Russian Social and Humanitarian Studies*, *18*(3), 256-270. https://doi.org/10.12731/3033-5981-2026-18-3-592

Введение

Сопоставительный аспект исследования гастрономический лексики регулярно становится предметом изучения авторов, которые, рассматривая паремиологический фонд языков, отмечают связь вкусовой картины мира того или иного этноса с глубинными культурными кодами [4; 5; 7; 13 и др.]. Концептуальные метафоры, лежащие в основе китайских идиом с гастрономическим компонентом, также изучаются в современных лексикографических исследованиях [16]. Актуальность настоящей работы продиктована стремлением авторов не только выявить уникальные особенности ситуации вкусового восприятия на базе русского языка как одного их базовых источников информации о системе европейских ценностей и китайского языка как одного из выразительных репрезентантов азиатской картины мира, но и дополнить данные сопоставительной лингвистики в области системного описании этноспецифических механизмов категоризации действительности. Изучение особенностей манифестации ситуации вкусового восприятия на материале двух языков отвечает также актуальной задаче верификации объяснительного потенциала типологически ориентированных методик – в частности, при сопоставлении языков с различной графической и структурной организацией (звукобуквенной и иероглифической).

Несмотря на большое количество исследований, направленных на изучение концептуальной сферы «пища», паремиологическое измерение ситуации вкусового восприятия остается не до конца освоенным. Так, в русско-китайских сопоставительных исследованиях уже получили системное описание метафорические механизмы слов-названий пищевых продуктов, ассоциативные поля пищевых концептов, однако единицей анализа в этих работах выступают в основном объекты вкуса (*хлеб, соль, каша* и др.), свободные словосочетания, бытовые коллокации. Считаем, что контрастивный анализ русских и китайских паремий в аспекте современных антропоцентрических и когнитивных парадигм открывает перспективы для понимания того, как физиологический опыт осмысления пищи трансформируется в морально-этические и социальные категории, определяющие национальную картину мира.

Цель исследования – выявить универсальные и национально-специфические особенности репрезентации слота ЕДА на основе разноструктурных языков.

Материалы и методы

В работе использованы сопоставительный, частотный и фреймовый методы анализа, классификация паремий и их концептуальная характеристика. В результате сплошной выборки паремиологических выражений был получен материал для анализа – корпус из 232 устойчивых сочетаний (127 русских и 105 китайских паремий), объективирующих компонент «еда» [3; 19; 20].

Результаты и обсуждение

Анализ показал, что тематически корпуса исследуемых языков могут быть систематизированы по следующим группам (последовательность упоминания связана с частотностью паремиологических выражений): физиологический аспект (еда как основа жизни); гастрономический подход, связанный с искусством приготовления/подачи еды; ситуация вкусового восприятия как условие формирования межличностных отношений, что отмечается и в ряде работ

[3; 11]; оценочный аспект (источники вкуса как средства оценки физических и моральных качеств человека: кит. 鸡蛋里挑骨头 «Искать кости в яйце», рус. «Злые мёд в устах носят, а яд всякому приносят» и др.). Типологически сходная дифференциация семантического поля «Питание» в паремиологическом фонде различных языков прослеживается в работах [6; 9], авторы которых убедительно обосновывают связь гастрономической лексики с аксиологическими и социальными категориями. Анализ дискурсивных моделей репрезентации концепта «Еда» в речи разных этносов коррелирует с выявлением межкультурных особенностей в оценке физических и моральных качеств человека [8; 10].

Значительная часть китайских и русских паремий, в которых объективируются компоненты слота ЕДА, отражают объективную картину кулинарных традиций этноса. В обоих языках подчёркивается, что качество блюда обусловлено не только вкусом источника, но и кулинарными способностями субъекта восприятия, его навыками обработки продукта (кит. 好厨师一勺汤 好厨师一勺汤 «Хороший повар славится своим бульоном»; рус. «Рыбка мелка, да уха вкусна» и др.). Значимым является также добавление факультативных объектов вкуса – ингредиентов («油多不坏菜» «Масло блюда не испортит»). Уникальными особенностями репрезентации компонента «еда» в китайской лингвокультуре является указание на следующие контрастные признаки: способ приготовления («варить/томить»: 千滚豆腐万炖鱼 «Тысячу раз вскипит тофу, десять тысяч раз потушится рыба», 三滚不如一捂 «Три раза вскипятить не заменит одного томления под крышкой»), характеристику процесса приготовления («бурлящий/тихий»: 紧锅粥，慢锅肉 «Кашу – в бурлящем котле, мясо – в тихом»), качество вкуса («соленый/пресный»: 咸鱼淡肉 «Рыбу – солонее, мясо – преснее», 蒸咸煮淡 «Паровые блюда – солонее, варёные – преснее»), сезонность блюда («зима/лето»: 春鲢夏鲤，秋鳜冬鳊 «Весной – толстолобика, летом – карпа, осенью – окуня, зимой – леща»). В китайской культурной традиции видим нехарактерные для русской культуры эталоны известных вкусов. Так, эталоном сладкого в Китае выступают *дыня, финики*:

歪瓜裂枣甜 «Кривые дыни и треснувшие финики – самые сладкие», острого – *личи*: 一个荔枝三把火 «Один личи – три огня», соленого – *редька*: 咸吃萝卜淡操心 «Ест солёную редьку, а беспокоится о несолёном», кислого – *уксус*: 吃醋 «Пить уксус». Для сравнения в русских паремиях сладкий – это *сахар, мед* («… яства сахарные, питья медвяные», «И сладок мед да в жару киснет»), эталоном горького традиционно является перец («Болезному сердцу горько и без перцу»), кислого – квас («У меня хлеб чистый, квас кислый, ножик острый, отрежем гладко, поедим сладко»), соленого – соль, огурец.

Критерий «Еда как основа жизни» представлен паремиями, в которых указание на источник пищи связано с условиями существования человека и его благополучием (кит. 人是铁，饭是钢，一顿不吃饿得慌 «Человек – железо, еда – сталь, пропустишь обед – сразу станешь слабым», 家有余粮，心中不慌 «Если в доме есть запас зерна, на душе спокойно»; рус. «Хлеб – всему голова», «Без соли, что без воли: жизнь не проживешь», «У кого хлебушко, у того и счастье»). При этом и в Китае, и в России повседневные продукты ценятся выше экзотических, чуждых простому человеку (кит. 咬得菜根 «Ешь рис с отрубями – и стар, и млад будут здоровы»; рус. «Без хлеба куска везде тоска»). Если в китайских паремиях подчеркивается связь еды с космосом, идеей гармонии: 民以食为天 «Для народа еда – это небо», что согласуется с наблюдениями о роли питания в китайской культурной традиции [2], то в русских паремиях акцентируется внимание на духовности: еда – символ святости и родного дома: «Щи да каша – кормилицы наши», «Гречневая каша – матушка наша. Хлеб ржаной – отец наш родной», «Хлеб да вода – святая еда». Особое ритуальное значение хлеба и зерна в русских и китайских паремиях исследуется в работах [11; 14].

Рассмотрим, как в паремиологических выражениях, объективирующих слот ЕДА, отражаются социальные связи. Объекты вкусового восприятия являются средством выражения радушия и уважительного отношения (кит. 上车饺子下车面 «Пельмени – на отъезд, лапша – на приезд»; рус. «От хлеба-соли не отказываются», «Гость на пороге – кисель на столе» и др.). Совместный прием

пищи выступает инструментом укрепления межличностных связей, что в свою очередь улучшает ее восприятие (кит. 人情好，食水甜 «Если отношения хороши, даже вода и еда сладки», 有酒有肉好办事 «С вином и мясом любое дело спорится», 吃人家的嘴软 «Угостишь человека – язык у него станет мягким»; рус. «Угощенье от души слаще меда», «Без соли, без хлеба – худая беседа»). Мы согласны с учеными: Н.Ю. Нелюбовой, Д.С. Скнаревым, Ч. Кол и др. [1; 12], что паремии с компонентом ЕДА транслируют важные социокультурные установки, связанные с ценностями гостеприимства, уважения к окружающим и гармонизации отношений с окружающими людьми. Сходные модели репрезентации социальных связей посредством гастрономических метафор обнаруживаются и в других лингвокультурах [15].

Кроме того, в русских паремиях наблюдается корреляция объектов вкусового восприятия с важными событиями – Масленицей, постом, приездом гостей: «Без блина – не масленица, без пирога – не именины», «Карасёва ушица – гостиная еда», «В пост редьки хвост» и др.

Репрезентации слота ЕДА в паремиях обоих языков часто выступают как инструмент выражения моральных оценок субъекта речи: его трудолюбия, лени, жадности, корысти, а также физических качеств (吃着碗里 «Ест из своей миски, а заглядывает в котёл», 不吃白不吃 «Даром – почему бы и не съесть?», рус. «На лёд – кого пошлю, а на мёд – и сам пойду», «Кто надеется на небо, тот сидит без хлеба», «С виду малина, а раскусишь – мякина» и др.

В китайских и русских паремиях с компонентом «еда» прослеживается также связь с категорией «здоровье», так как свойства объектов вкуса связаны с процессами правильного/неправильного питания, образом жизни человека, его самочувствием. Стереотип здоровой жизни в китайских выражениях обусловлен интеграцией источников вкуса и их сезонности: 冬吃萝卜夏吃姜，不用医生开药方 «Зимой ешь редьку, летом – имбирь, и врач не понадобится», что коррелирует с современными представлениями о сезонном питании в китайской культурной традиции [1]. В русских паремиях

ях доминирует сема «мера» восприятия еды: «Ешь вполсыта, пей вполпьяна – проживёшь век до полна». Общими особенностями репрезентации слота ЕДА в этой группе является негативная оценка превышения меры восприятия, демонстрация веры в целебные свойства натуральных продуктов (吃八成饱，到老肠胃好 «Ешь до 80% сытости – до старости желудок будет здоров»; рус. «Лук от семи недуг», «Болезнь – не беда, коли есть хлеб и вода»), что находит подтверждение в исследованиях гастрономической культуры как в европейской, так и азиатской традициях [5].

Ситуация отсутствия пищи или ее недостатка представлена паремиями о голоде и лишениях. Спецификой китайских выражений является отношение к страданиям как неизбежности, обусловленное философией даосизма, а русских – ироничная оценка действий субъекта и указание на его ошибки, приведшие к ситуации бедности. Если китайские пословицы и поговорки транслируют установки на рациональное отношение к еде, прагматизм в условиях дефицита (一顿省一口，一年省一斗 «Сэкономишь горсть за обедом – сбережёшь меру за год», 巧妇难为无米之炊 «Даже самая искусная хозяйка не сварит каши без крупы»), то в русских паремиологических выражениях видим императив личной ответственности за принятые решения и приоритет повседневного благополучия («Сам кашу заварил, сам и расхлебывай», «Хоть хлеб с водою, зато милый с тобой»).

Количественный анализ русских паремий с компонентом ЕДА показал, что в них регулярно воспроизводятся 89 наименований объектов вкусового восприятия. При этом выявленные номинации относятся к базовым продуктам питания, или пропитания, которые ассоциированы с представлениями о русской кухне и традициями национального гостеприимства: *хлеб, соль, каравай, мед, пироги, кисель, масло, уха*. Другие источники вкуса: *каша, блины, щи, редька, хрен, лук, молоко, оладьи* и др. – также являются символами небогатой жизни человека.

Факт частотности репрезентантов слота ЕДА в русских паремиях отражает аграрную специфику жизни этноса, для которого

характерна ориентация на продукты, необходимые для выживания: хлеб («Хлеб – всему голова», «Без хлеба куска тоска»), соль («Хлеб, соль и вода – молодецкая еда», «Без соли не вкусно…»), щи, каша («Щи да каша – мать наша», «Если хороши щи, так другой пищи не ищи» и др.).

Китайские паремии о еде содержат 75 наименований продуктов, которые отличаются особым разнообразием: не просто *рыба*, а *толстолобик, окунь, черный амур* и др., здесь же находим разновидности *мяса*: *баранину, курицу, свинину, говядину.* Отличительной особенностью является наличие характерных для китайской кухни продуктов питания: *тофу, иглобрюха, личи, женьшеня* и др. Отметим преобладание в китайских паремиях номинаций о мясе (17%) и рыбе (15%), что географически обусловлено наличием пастбищных угодий и разветвлённой водной системы (реки, Восточно- и Южно-китайское моря).

Универсальной особенностью как китайских, так и русских паремиологических выражений о еде является их двойственная коннотация: позитивная, связанная с оценкой объектов вкуса как источников энергии, здоровья, долголетия, средства формирования гармоничных отношений, и негативная, обусловленная стремлением к перееданию, обжорством, метафорически - оценкой нравственных качеств субъекта восприятия.

Заключение

1. Паремии как отражение культурного опыта народа манифестируют коллективные представления этносов о системе питания, отношении к еде. Сравнительный анализ паремий с гастрономическим компонентом позволяет выявить идиоэтнические особенности ценностных ориентиров: в русской традиции репрезентанты слота ЕДА метафорически обусловлены связью с личной ответственностью человека за свое благополучие («Сам кашу заварил, сам и расхлёбывай»); в китайской культуре паремии, относящиеся к теме питания, транслируют идеи бережливости, стойкости, следование принципам гармонии, что обусловлено философией даосизма и

реализацией адаптационно-стратегической функции идиом с компонентом «еда» (一顿省一口，一年省一斗 «Сэкономишь горсть за обедом – сбережёшь меру за год»).

Данная особенность объективации слота ЕДА на материале русского и китайского языков связана с выявлением разных моделей субъектности – активно-преобразовательной (в русской традиции) и адаптивно-гармонизирующей (в китайской традиции).

2. Система манифестации слота ЕДА в паремиях разноструктурных языков обладает рядом универсальных черт: данная структура сознания неразрывно связана с биологическими потребностями человека в пище и с организацией других видов деятельности субъекта – формированием эффективных социальных отношений, интерпретацией понятий «труд», «здоровье», «голод», «богатство» и др. Результаты анализа коррелируют с данными современных исследований в области гастрономической лексики и паремиологии на материале разных языков (узбекского, французского, английского и др.) [17; 18].

3. Концептуальная организация слота ЕДА имеет полевую структуру, отражающую различные стратегии категоризации пищевого опыта в зависимости от типа культуры. Так, к ядерным характеристикам исследуемого слота, которые вербализуются в русской традиции лексемами: *хлеб, соль, щи, каша,* относятся их связь с базовыми продуктами питания, обусловленность экзистенциальным контекстом. Для носителя русского языка еда является символом идентичности, маркером бытия, не только биологического, но и социального. Ядро слота ЕДА в картине мира носителя китайского языка манифестируется номинациями *мяса, рыбы*, уникальных *растений*, что свидетельствует о видовом разнообразии базовых продуктов питания и является следствием гастрономически-дифференцирующей модели вкусового восприятия, обусловленной географическими условиями жизни этноса.

Будучи концептуальной единицей сознания, фрейм вкуса символически отражает систему ценностей этноса, его особенности ведения хозяйства и черты характера.

Описание применения генеративной модели. С целью оптимизации времени при оформлении статьи мы использовали генеративную модель DeepSeek в ограниченном объеме. Вмешательство программы на основе ИИ связано с этапом подготовки рукописи: сокращением объема аннотации до лимита журнала, поиском дополнительных источников литературы. После использования указанного выше инструмента мы пересмотрели контент и берем на себя полную ответственность за содержание опубликованной статьи.

Список литературы

1. Ван, Ц. (2022). Обновление смыслов культуры питания современной китайской семьи. *Общество: философия, история, культура*, (2), 123–126. DOI: https://doi.org/10.24158/fik.2022.2.20. EDN: https://elibrary.ru/EWIREV.
2. Ван, Ю. (2023). Отражение китайской культуры в пословицах о питании. *Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Лингвистика*, *20*(1), 73–77. DOI: https://doi.org/10.14529/ling230110. EDN: https://elibrary.ru/XKPDGA.
3. Даль, В. (2000). *Толковый словарь живого великорусского языка* (В 4 т.). Москва: Русский язык.
4. Ермолаев, В. А. (2022). Гастрономия: история вопроса в социокультурном контексте. *Вестник культуры и искусств*, (2), 62–70. EDN: https://elibrary.ru/NZKCPM.
5. Ермолаев, В. А. (2023). К вопросу о взаимовлиянии развития общества и гастрономической культуры (на примере европейской и азиатской культур). *KANT: Social Science & Humanities*, (4), 10–19. DOI: https://doi.org/10.24923/2305-8757.2023-16.2. EDN: https://elibrary.ru/BOZDSS.
6. Ильясов, В. С. (2015). Семантическое поле «Питание» как источник формирования русских фразеологизмов. *Известия Саратовского университета. Новая серия. Серия Филология. Журналистика*, *15*(3), 33–37. DOI: https://doi.org/10.18500/1817-7115-2015-15-3-33-37. EDN: https://elibrary.ru/UZCBKV.
7. Кабылов, Т., & Усманова, А. (2025). Гастрономический код культуры в паремиологической картине мира английского, киргизского и русского языков. *Bulletin of Science and Practice*, *11*(1), 385–390. DOI: https://doi.org/10.33619/2414-2948/110/46. EDN: https://elibrary.ru/EHOXEK.
8. Каримова, М. Б. (2025). Дискурсивные модели репрезентации еды в русской и таджикской культуре. *Вестник Педагогического университета*, (4), 96–103. EDN: https://elibrary.ru/EMDTXQ.

9. Кучкильдина, О. В. (2013). Обозначение концепта «Еда» в устойчивых выражениях, цитатах и афоризмах русского, английского и немецкого языков. *Вестник ЮУрГГПУ*, (2), 190–198. EDN: https://elibrary.ru/QITASN.
10. Моисеева, И. Ю., & Сорокина, Е. В. (2020). Сравнительный анализ бурятских и русских паремий: межкультурный аспект. *Мир науки, культуры, образования*, (3), 472–474. DOI: https://doi.org/10.24411/1991-5497-2020-00620. EDN: https://elibrary.ru/AALQYD.
11. Макарова, О. В. (2017). Концепт «хлеб» как фрагмент русского языкового сознания. *Современные исследования социальных проблем*, *9*(4-1), 248–255. EDN: https://elibrary.ru/YNXDUF.
12. Нелюбова, Н. Ю., Скнарев, Д. С., & Кол, Ч. Ш.-О. (2024). Роль гастрономического компонента в выражении аксиологического смысла тувинских паремий (на фоне русского и французского материала). *Новые исследования Тувы*, (2), 90–111. DOI: https://doi.org/10.25178/nit.2024.2.6. EDN: https://elibrary.ru/VPHGJY.
13. Семененко, Н. Н. (2011). Прецедентный потенциал паремий как проблема семантического исследования. *Известия Волгоградского государственного педагогического университета*, (2), 19–24. EDN: https://elibrary.ru/NUAGZZ.
14. Цао, Ц., & Зиновьева, Е. И. (2024). Хлебные злаки в русской паремиологической картине мира (на фоне китайского языка). *Мир науки, культуры, образования*, (5), 513–516. DOI: https://doi.org/10.24412/1991-5497-2024-5108-513-516. EDN: https://elibrary.ru/PJQOEC.
15. Geldiashvili, N., & McLoughlin, S. W. (2024). The linguistic approach of the English and Georgian gastronomic paremias. *Theoretical & Applied Science*, (11), 4–9. DOI: https://doi.org/10.15863/TAS.2024.11.139.2. EDN: https://elibrary.ru/TNATCR.
16. Krasikova, E. A. (2025). Conceptual metaphor in Chinese idioms: Lexicographic data. *Vestnik Moskovskogo gosudarstvennogo lingvisticheskogo universiteta. Gumanitarnye nauki*, (4), 42–48. EDN: https://elibrary.ru/NNPURO.
17. Paliy, V., & Ianytska, O. (2022). Cultural and historical code of phraseological units with gastronomic component in English, Ukrainian and French languages. *Problems of Humanities. "Philology" Series: A Collection of Scientific Articles of the Drohobych Ivan Franko State Pedagogical University*, (49), 171–176. DOI: https://doi.org/10.24919/2522-4565.2022.49.24. EDN: https://elibrary.ru/DWWKPQ.
18. Sharipova, M. (2025). Gastronomic vocabulary and phraseology: Comparative analysis of proverbs and sayings in English and Uzbek languages. *Talabalar ilmiy konferensiyasi "Tilshunoslik masalalari – yosh tadqiqotchilar nigohida"*, *1*(3), 1134–1140. DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.15572386.
19. Ма, Г. (1961). *Яньюй сехоуюй гуаньюнъюй* [马国凡。谚语 歇后语 惯用语。辽宁：人民出版社] [Пословицы, недоговорки, привычные выражения]. Ляонин: Жэньминь чубаньшэ. 77 с.

20. Суйюэ, В. (2022). *Яньюй суюй гуаньюнъюй 1800 тяо* [随阅文化。谚语俗语惯用语 1800 条 。北京：北京工艺美术出版社] [1800 поговорок, пословиц и устойчивых выражений]. Пекин: Бэйцзин гунъимэйшу чубаньшэ. 212 с.

References

1. Wang, C. (2022). Renewal of the meanings of the food culture of the modern Chinese family. *Society: Philosophy, History, Culture*, (2), 123–126. DOI: https://doi.org/10.24158/fik.2022.2.20. EDN: https://elibrary.ru/EWIREV.
2. Wang, Yu. (2023). Reflections of Chinese culture in proverbs about food. *Bulletin of South Ural State University. Series: Linguistics*, *20*(1), 73–77. DOI: https://doi.org/10.14529/ling230110. EDN: https://elibrary.ru/XKPDGA.
3. Dal, V. (2000). *Explanatory Dictionary of the Living Great Russian Language* (In 4 vols.). Moscow: Russky Yazyk.
4. Yermolayev, V. A. (2022). Gastronomy: The history of the issue in a sociocultural context. *Bulletin of Culture and Arts*, (2), 62–70. EDN: https://elibrary.ru/NZKCPM.
5. Yermolayev, V. A. (2023). On the mutual influence of the development of society and gastronomic culture (the example of European and Asian cultures). *KANT: Social Science & Humanities*, (4), 10–19. DOI: https://doi.org/10.24923/2305-8757.2023-16.2. EDN: https://elibrary.ru/BOZDSS.
6. Ilyasov, V. S. (2015). The semantic field “Food” as a source of Russian phraseologisms. *Izvestiya of Saratov University. New Series. Series Philology. Journalism*, *15*(3), 33–37. DOI: https://doi.org/10.18500/1817-7115-2015-15-3-33-37. EDN: https://elibrary.ru/UZCBKV.
7. Kabylov, T., & Usmanova, A. (2025). The gastronomic code of culture in the paremiological picture of the world of English, Kyrgyz and Russian. *Bulletin of Science and Practice*, *11*(1), 385–390. DOI: https://doi.org/10.33619/2414-2948/110/46. EDN: https://elibrary.ru/EHOXEK.
8. Karimova, M. B. (2025). Discursive models of food representation in Russian and Tajik culture. *Bulletin of the Pedagogical University*, (4), 96–103. EDN: https://elibrary.ru/EMDTXQ.
9. Kuchkildina, O. V. (2013). Designation of the concept “Food” in set expressions, quotations and aphorisms of Russian, English and German. *Vestnik of South Ural State Pedagogical University*, (2), 190–198. EDN: https://elibrary.ru/QITASN.
10. Moiseyeva, I. Yu., & Sorokina, E. V. (2020). A comparative analysis of Buryat and Russian paremias: The cross-cultural aspect. *World of Science, Culture, Education*, (3), 472–474. DOI: https://doi.org/10.24411/1991-5497-2020-00620. EDN: https://elibrary.ru/AALQYD.
11. Makarova, O. V. (2017). The concept “bread” as a fragment of Russian linguistic worldview. *Modern Research of Social Problems*, *9*(4-1), 248–255. EDN: https://elibrary.ru/YNXDUF.

12. Nelyubova, N. Yu., Sknarev, D. S., & Kol, Ch. Sh.-O. (2024). The role of the gastronomic component in expressing the axiological meaning of Tuvan paremias (against the background of Russian and French material). *New Research of Tuva*, (2), 90–111. DOI: https://doi.org/10.25178/nit.2024.2.6. EDN: https://elibrary.ru/VPHGJY.
13. Semenenko, N. N. (2011). The precedent potential of paremias as a problem of semantic research. *Izvestiya of Volgograd State Pedagogical University*, (2), 19–24. EDN: https://elibrary.ru/NUAGZZ.
14. Cao, Q., & Zinovyeva, E. I. (2024). Cereal crops in the Russian paremiological picture of the world (against the background of the Chinese language). *World of Science, Culture, Education*, (5), 513–516. DOI: https://doi.org/10.24412/1991-5497-2024-5108-513-516. EDN: https://elibrary.ru/PJQOEC.
15. Geldiashvili, N., & McLoughlin, S. W. (2024). The linguistic approach of the English and Georgian gastronomic paremias. *Theoretical & Applied Science*, (11), 4–9. DOI: https://doi.org/10.15863/TAS.2024.11.139.2. EDN: https://elibrary.ru/TNATCR.
16. Krasikova, E. A. (2025). Conceptual metaphor in Chinese idioms: Lexicographic data. *Bulletin of Moscow State Linguistic University. Humanities*, (4), 42–48. EDN: https://elibrary.ru/NNPURO.
17. Paliy, V., & Ianytska, O. (2022). Cultural and historical code of phraseological units with gastronomic component in English, Ukrainian and French languages. *Problems of Humanities. "Philology" Series: A Collection of Scientific Articles of the Drohobych Ivan Franko State Pedagogical University*, (49), 171–176. DOI: https://doi.org/10.24919/2522-4565.2022.49.24. EDN: https://elibrary.ru/DWWKPQ.
18. Sharipova, M. (2025). Gastronomic vocabulary and phraseology: Comparative analysis of proverbs and sayings in English and Uzbek languages. *Student Scientific Conference "Issues of Linguistics in the Eyes of Young Researchers"*, *1*(3), 1134–1140. DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.15572386.
19. Ma, G. (1961). *Proverbs, xiehouyu and habitual expressions* [马国凡。谚语 歇后语 惯用语。辽宁: 人民出版社]. Liaoning: Renmin Publishing House. 77 pp.
20. Suiyue Culture (2022). *1800 proverbs, sayings and set expressions* [随阅文化。谚语俗语惯用语 1800 条 。北京：北京工艺美术出版社]. Beijing: Beijing Arts and Crafts Publishing House. 212 pp.

ДАННЫЕ ОБ АВТОРАХ

Макарова Ольга Владимировна, заведующий кафедрой русского языка как иностранного, кандидат филологических наук, доцент
Тюменский государственный медицинский университет
ул. Одесская, 54, г. Тюмень, 625023, Российская Федерация
omakarova1980@mail.ru

Кагнер Юлиана Станиславовна, преподаватель кафедры русского языка как иностранного
Тюменский государственный медицинский университет
ул. Одесская, 54, г. Тюмень, 625023, Российская Федерация
july222@inbox.ru

DATA ABOUT THE AUTHORS

Olga V. Makarova, Ph. D. in Philology, Associate professor, Head of Department of Russian as a Foreign Language
Tyumen State Medical University
54, Odesskaya Str., Tyumen, 625023, Russian Federation
omakarova1980@mail.ru
SPIN-code: 5658-9943
ORCID: https://orcid.org/0000-0002-3356-6794
ResearcherID: omakarova1980@mail.ru
Scopus Author ID: 57222628365

Yuliana S. Kagner, Teacher of Department of Russian as a Foreign Language
Tyumen State Medical University
54, Odesskaya Str., Tyumen, 625023, Russian Federation
july222@inbox.ru
SPIN-code: 9518-4577
ORCID: https://orcid.org/0009-0008-3448-9496

Поступила 10.08.2026 Received 10.08.2026
После рецензирования 15.09.2026 Revised 15.09.2026
Принята 18.09.2026 Accepted 18.09.2026