

Научная статья  
УДК 811 13 81'44  
DOI: 10.18384/2949-5075-2025-6-113-122

## ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ КОНДИТЕРОНИМОВ ВО ФРАНЦУЗСКОМ, ИТАЛЬЯНСКОМ И РУССКОМ ЯЗЫКАХ

**Овчинникова Г. В.**

Государственный университет просвещения, г. Москва, Российская Федерация;  
Международная полицейская академия ВПА, г. Тула, Российская Федерация;  
Государственный мемориальный и природный заповедник «Музей-усадьба Л. Н. Толстого  
«Ясная Поляна», Тульская обл., дер. Ясная Поляна, Российская Федерация  
e-mail: galinaovtchinnikova@yandex.ru

Поступила в редакцию 17.09.2025

После доработки 26.09.2025

Принята к публикации 03.10.2025

### Аннотация

**Цель.** В современной лингвистической литературе нередко кондитеронимы и названия десертов выступают как взаимозаменяемые термины. С целью устранения распространённой абсолютной синонимии данных понятий появилась необходимость в разграничении этих терминов, в уточнении определения термина *кондитероним* и пополнении понятийного аппарата гастрономического пласта лексики новым термином *десертоним*, а также разработкой его определения. Изучение корпуса исследовательского материала требует установить взаимоотношения, в которых находятся *кондитеронимы* и *десертонимы*, и проследить формирование гиперо-гипонимических отношений между ними. На примере французских, итальянских и русских кондитеронимов *pain d'épice*, *panforte* и *пряник* впервые обнаруживаются факторы, обуславливающие их лингвокультуремный статус в трёх лингвокультурах разноструктурных языков.

**Процедура и методы.** Для достижения поставленной цели привлекается широкий спектр исследовательских методов анализа: этимологический анализ, компонентный анализ, словообразовательный анализ и словопроизводственный анализ, метод словарных дефиниций, лингвокультурологический анализ. Этимологический анализ понятий *кондитероним* и *десертоним* опровергает точку зрения об абсолютной синонимии данных терминов. Применение метода словарных дефиниций и компонентного (семного) анализа позволяет выявить ядерные семы кондитеронимов. Сопоставительный анализ актуализации ядерных, дифференциальных и потенциальных сем кондитеронимов и десертонимов обнаруживает их иерархические отношения. Для выявления способов образования кондитеронимов и десертонимов привлекается словообразовательный анализ и словопроизводственный анализ.

**Результаты.** Доказана необходимость введения понятия *десертоним* и проведена демаркационная линия между терминами «десертоним» и «кондитероним».

**Теоретическая значимость** исследования заключается в уточнении понятийного аппарата лингвокультурологии и её основной единицы лингвокультуремы. На примере лингвокультурем-кондитеронимов во французском, итальянском и русском языках доказано, что монокультуральность является основным отличительным признаком лингвокультурем любой

лингвокультуры. **Практическая ценность** состоит в том, что результаты, полученные на представленном иллюстративном материале, могут послужить для дальнейших исследований на материале других лингвокультур, будут полезны для лексикографического описания кондитеронимов и десертонимов как в одноязычных, так и многоязычных словарях.

**Ключевые слова:** десертоним, кондитероним, лингвокультурема, лингвокультурологический анализ, итальянский язык, французский язык, русский язык

**Для цитирования:**

Овчинникова Г. В. Лингвокультурологический анализ кондитеронимов во французском, итальянском и русском языках // Вопросы современной лингвистики. 2025. № 6. С. 113–122. <https://doi.org/10.18384/2949-5075-2025-6-113-122>

Original research article

## LINGUISTIC AND CULTURAL ANALYSIS OF CONDITERONYMS IN FRENCH, ITALIAN AND RUSSIAN

**G. Ovchinnikova**

*Federal State University of Education, Moscow, Russian Federation,  
International Police Academy ARPA, Tula, Russian Federation,  
The State Memorial and Natural Preserve “Leo Tolstoy Museum-Estate “Yasnaya Polyana”,  
Yasnaya Polyana village, Tula Region, Russian Federation,  
e-mail: galinaovtchinnikova.@yandex.ru*

*Received by the editorial office 17.09.2025*

*Revised by the author 26.09.2025*

*Accepted for publication 03.10.2025*

### **Abstract**

**Aim.** In modern linguistic literature, confectionery names and dessert names are often used interchangeably. To eliminate the widespread absolute synonymy of these concepts, it became necessary to distinguish between these terms, clarify the definition of the term *conditeronym*, and expand the conceptual apparatus of gastronomic vocabulary with the new term *dessertonym*, as well as develop its definition. Studying the corpus of research material requires establishing the relationships between *conditeronym* (confectionery names) and *dessertonym* (dessert names) and tracing the development of hyper-hyponymic relationships between them. Using the French, Italian, and Russian confectionery names *pain d'épice*, *panforte*, and “*pryanik*” as examples, the factors determining their linguacultural status in three linguacultures with diverse language structures are revealed for the first time.

**Methodology.** To achieve this goal, a wide range of research methods are employed: etymological analysis, componential analysis, word-formation and word-production analysis, dictionary definitions, and linguacultural analysis. Etymological analysis of the concepts of *conditeronym* and *dessertonym* refutes the view that these terms are absolutely synonymous. The use of dictionary definitions and componential (semen) analysis allows us to identify the core semes of *conditeronyms*. A comparative analysis of the actualization of the core, differential, and potential semes of *conditeronyms* and *dessertonyms* reveals their hierarchical relationships. Word-formation and word-production analysis are used to identify the methods of *conditeronym* and *dessertonym* formation.

**Results.** The necessity of introducing the concept of *dessertonym* is demonstrated, and a demarcation line is drawn between the terms *dessertonym* and *conditeronym*.

**Research implications.** The theoretical significance of the study lies in its clarification of the conceptual framework of linguacultural studies and its fundamental unit, the linguacultureme. Using conditeronym linguaculturemes in French, Italian, and Russian as examples, it is demonstrated that monoculturalism is the primary distinguishing feature of linguacultures in any linguaculture. The practical value lies in the fact that the results obtained from the presented illustrative material can serve as a basis for further research on other linguacultures and will be useful for the lexicographic description of conditeronyms and dessertonyms in both monolingual and multilingual dictionaries.

**Keywords:** dessertonym, confectionary name, linguaculture, linguacultural analysis, Italian language, French language, Russian language

**For citation:**

Ovchinnikova, G. V. (2025). Linguistic and cultural analysis of conditronyms in French, Italian and Russian. In: *Key Issues of Contemporary Linguistics*, 6, 113–122. <https://doi.org/10.18384/2949-5075-2025-6-113-122>

*Посвящается 100-летию со дня рождения  
заслуженного деятеля Российской Федерации,  
кавалера Ордена Дружбы,  
академика Международной педагогической академии,  
доктора филологических наук,  
профессора Натальи Михайловны Васильевой*

### Введение

Гастрономическая лексика представляет большой интерес для научного поиска как среди отечественных, так и зарубежных лингвистов. Методология исследования представляет немалые трудности. Диахронное исследование кулинарных традиций и гастрономического лингвокультурного поля представлено в трудах Л. Г. Викуловой, Э. М. Рянской [1], гастрономический дискурс средневекового периода Франции получил тщательный анализ в исследовании С. В. Михайловой [2]. Авторы научных статей нередко направляют свои изыскания в область структурных и семантических характеристик кулинарных номенов на материале современного англоязычного кинотекста [3].

В последнее время лингвисты справедливо уделяют большее внимание сравнительно-сопоставительным исследованиям, подробную систематизацию которых провели Л. Г. Викулова, Е. В. Бирюкова, Л. Г. Попова [4].

Сопоставительный анализ гастрономической лексики на материале француз-

ского и русского языков [5], сопоставительный анализ русской и французской кондитерской лексики на примере лингвокультуры чаепития [6], сравнительный анализ названий кондитерских изделий в итальянском языке и его диалектах [7] всё чаще дополняются попытками исследователей выявить культурный код в исследуемых гастрономических лексических единицах. Лингвокультурологический аспект в изучении кулинарной лексики основывается на трудах С. Г. Тер-Минасовой [8], получает дальнейшее развитие в разработке межнациональной лингвокультурологической модели кулинаронимов. Например, это позволило Е. М. Марковой выявить культурный код в исследуемых гастрономических лексических единицах русского и чешского языков [9], а Т. Б. Кабылову с коллегами изучить гастрономический код в паремнологической картине мира русского, английского и кыргызского языков [10].

Вместе с тем до настоящего времени не проведена полная классификация пласта гастрономической лексики и выделение десертонимов и кондитеронимов

в отдельные классы, не установлен статус последних в качестве лингвокультурам. В данной статье делается попытка заполнить эту лауну, как в теоретическом, так и в практическом планах. На примере кондитеронимов “*pain d’épice*”, “*panforte*”, «пряник» с применением новейших методов анализа текста, разработанных Н. А. Ахреновой, Л. Н. Луньковой, А. С. Черняковой [11] для разных жанровых разновидностей, выявляются факторы, обуславливающие статус анализируемых кондитеронимов как лингвокультурам.

### **О лингвокультурном статусе «десертонимов» и «кондитеронимов» в разноструктурных языках**

Изучение гастрономического дискурса в разных языках и культурах выявило появление таких терминов, как *гастрософия*, *нейрогастрономия*, *гастродипломатия*, каждый из которых имеет своё научное поле исследования. Представляется необходимым остановиться на введении нового термина «десертоним» и провести демаркационную линию между терминами «десертоним» и «кондитероним», поскольку нередко в трудах ряда учёных они выступают как абсолютные синонимы. В научно-популярной литературе и кулинарных рецептах, как отмечает С. Гондоль в своём научном исследовании, при изучении истории развития пряничного производства такое смешение понятий встречается достаточно часто, и понятие «десерт» рассматривается нередко только как сладкое блюдо, которое подаётся в заключительной части трапезы [12].

Ещё большая размытость границ между понятиями «десертоним» и «кондитероним» прослеживается в итальянском языке эмигрантов, которые стремятся сохранить своё культурное наследие в гастрономическом дискурсе за пределами Италии [13].

В данной статье *десертоним* определяется как номен блюда или продукта, которые подаются в конце трапезы. Отли-

чительной чертой десертонима является принцип подачи блюда как заключительного этапа завтрака, обеда или ужина, что является его дифференциальной семой. *Кондитероним* – это название сладких изделий, которые готовятся индивидуальным или промышленным способом и, в отличие от десертонима, семный состав кондитеронима не содержит семы «подача блюда или продукта в конце трапезы».

Предпринятый словообразовательный анализ с целью установления производящего слова и направления производности слова “*dessert*” дал возможность выявить два производящих слова: глагол первой группы “*desserrer*” и глагол третьей группы “*desservir*”.

Направление производности, связанное с глаголом *desservir* (XIV в.) со словарной дефиницией *débarrasser une table des restes du repas et de la vaisselle*<sup>1</sup> (*убирать со стола оставшуюся еду и посуду*) представляется наиболее адекватным, так как позволяет выделить дифференциальную сему слова “*dessert*” – “*mets ou l’ensemble de mets que l’on sert à la fin des repas*” (блюдо или набор блюд, которые *подают в конце трапезы*). В средневековый период десертом называли любой лакомый кусочек, не только сладости, фрукты, но и лучший кусок мяса.

Направление производности, восходящее к глаголу *desserrer* – *relâcher, faire un effort moins tendu* (*отпустить, ослабить усилие*) вызывает сомнение, поскольку глаголы-паронимы *desserrer* и *desservir*, близкие по форме, но различные по значению, привели к ложной мотивации в направлении производности.

Вместе с тем, проведённый этимологический анализ с применением метода словарных дефиниций и семного анализа позволил обнаружить, что французское слово “*dessert*” проникло в итальянский и русский языки лишь в конце XVII в. со значением «подача сладких блюд после

<sup>1</sup> См.: *desservir* // Perrier-Robert A. Dictionnaire de la gourmandise. P.: Bouquins, 2012. P. 416.

завершения основного блюда». Во Франции подавали чаще засахаренные фрукты, например, известный в мире десерт Ж.-О. Эскофье “Pêche Melba” – две половинки персика с ванильным мороженым, покрытые малиновым муссом<sup>1</sup>.

Заемствованное французское слово “dessert” в итальянском языке употребляется реже. Il «*dessert*» è una portata dolce servita alla fine di un pasto (десерт – это сладкое блюдо, которое подаётся в конце еды).

Однако в итальянском языке в настоящее время используется чаще понятие “dolce” – *alimento o preparazione culinaria in cui prevalgono i sapori e gli ingredienti zuccherini* (еда или кулинарное изделие, в которых преобладают сладости и сладкие ингредиенты). Данная дефиниция соответствует определению кондитеронима.

В русской лингвокультуре до XVIII в. окончание трапезы завершалось «постольями», которые чаще называли «заедками» – это устаревший кулинарный термин, который обозначал сладкие блюда или лакомства, подаваемые в конце трапезы, после основного блюда, то есть десерт.

На Руси в качестве заедок подавали орехи (фундук, завезённые из Греции царские орехи, которые теперь называют грецкими, чилимы – водяные орехи, миндаль, фисташки), калёные каштаны, фрукты, кисели, цукаты на меду, пастилу. В период постов готовили левашы – тонкие лепёшки из толчёных ягод, которые раскатывали и сушили в печи. В кулинарных рецептах С. А. Толстой «Обед для Льва» левашы получили название «вздохи Николая» по имени яснополянского повара Н. М. Румянцева, который начинял левашники вареньем и надувал их с углов воздухом, за что левашники получили такое название<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> См.: Pêche Melba // Escoffier G. Aug. Le guide culinaire. P.: Flammarion, 1906. P. 968.

<sup>2</sup> См.: Толстая С. А. Обед для Льва. Кулинарная книга рецептов Софьи Андреевны Толстой. М.: Центрполиграф, 2016. С.15.

В современном русском языке слово «заедки» почти не используется в силу распространения заимствованного из французского языка слова «десерт», под которым нередко понимают кондитерские изделия. Во французской и итальянской лингвокультурах в качестве десерта подают поднос или блюдо с разными видами сыров в отличие от русской лингвокультуры, в которой сыр редко относят к десертам. В связи с этим появляется необходимость определения десертонимов как лингвокультурных единиц, обозначающих названия десертов, и кондитеронимов как лингвокультурных единиц, обозначающих названия кондитерских изделий. Возникает вопрос о соотношении кондитеронимов и десертонимов и их гиперо-гипонимических взаимоотношениях. Как показали результаты словарных дефиниций исследуемых лингвокультурных единиц в диахронном и в синхронном планах, более широким понятием является десертоним, поскольку может включать в свой состав не только название кондитерского изделия, но и название напитков. Кондитероним в качестве более узкого понятия для названия сахаристых и мучных изделий выступает как гипоним по отношению к десертониму.

В некоторых исследованиях десертонимы и кондитеронимы называют полионимами, идионимами, ксенонимами. Применение этих терминов возможно при интерлингвокультурологическом подходе, то есть в пределах одной культуры. При интерлингвокультурологическом подходе десертонимы и кондитеронимы могут быть универсальными в силу их наличия во многих существующих культурах мира: *tarte aux pommes* (fr.), *torta di mele* (it.), *яблочный пирог* (рус.).

Этим и объясняется смешение понятий, относящихся к интерлингвокультурологии (культуроним, полионим, идионим, ксеноним), и лингвокультурем, которые представляют минимальные единицы лингвокультурологического анализа при выявлении культурного

кода. В данном исследовании применён лингвокультурологический анализ как наиболее адекватный тип анализа для обнаружения культуруносных сем кондитеронимов в иноязычных лингвокультурах на материале французского, итальянского и русского языков.

Отличительным признаком лингвокультуры является принадлежность только одной лингвокультуре: *crème Chantilly* (fr.) (крем Шантийи), *tiramisu* (it.) (тирамису), пастила (рус.). При переходе в иноязычные лингвокультуры лингвокультура подвергается межкультурной адаптации, сохраняя при этом свою монокультуральность: французский кондитероним-лингвокультура *macaron* (восходит к итальянскому глаголу *ammassare* – разбивать, раздавливать, что связано со способом приготовления миндальной муки) в русском языке имеет два вида фонетической ассимиляции: *макарон* и *макарун*, что объясняется отличием парижского произнесения конечных носовых гласных звуков от произнесения в других регионах. Русский кондитероним-лингвокультура *ватрушка* во французском языке выглядит как транслитерация *vatrouchka*, а в итальянском как *torta di formaggio* (сырный торт).

Таким образом, десертонимы и кондитеронимы являются универсальными номенами, находящимися в гиперо-гипонимических отношениях. Необходимо разграничивать интеркультурологический и лингвокультурологический подходы. При лингвокультурологическом анализе выделяется лингвокультура, обладающая монокультуральностью, её ведущей отличительной чертой, а понятийный аппарат интерлингвокультурологии включает культуруноимы (общие понятия языковых единиц различных языков для обозначения элементов разных культур), которые подразделяются на полионимы (универсальные культуруноимы, свойственные многим культурам мира), идионимы (беспереводаемые языковые единицы внутренней культуры),

ксенонимы (единицы конкретного языка для наименования иноязычных культур).

### Лингвокультурологический подход к анализу кондитеронимов “*pain d'épice*”, “*panforte*”, «пряник»

Предлагаемые для лингвокультурологического анализа кондитеронимы относятся к десертонимам, поскольку в сопоставляемых лингвокультурах эти кондитерские мучные изделия подаются как десерт. Этимологический и компонентный анализ кондитеронимов *pain d'épice*, *panforte*, *пряник* позволяют считать их универсальными для сопоставляемых языков, поскольку их этимоны во французском, итальянском и русском языках совпадают, ибо содержат дифференциальные семы: *épice* (фр.), *пере* (ит.), *пряности* (рус.) и *miel* (фр.), *miele* (ит.), *мёд* (рус.). Проведённый сопоставительный диахронный анализ словарных дефиниций собранного иллюстративного материала из лексикографических источников, книг кулинарных рецептов, художественной литературы и др. подтвердил сходство дифференциальных сем в трёх языках:

*Le pain d'épice est un gâteau sucré, traditionnellement à base de farine (souvent de seigle), de miel ou de mélasse et d'épices comme la cannelle, l'anis, le gingembre ou le clou de girofle.*

*Il Panforte si chiamava infatti Panpepato, il «pan mielato».*

Пряник называли в IX в. *медовый хлеб*, в Средние века завезли индийские *пряности*, которые стали обязательным, хотя и дорогостоящим ингредиентом.

Во всех трёх языках, как показал компонентный анализ, дифференциальными семами являются: *медовый хлеб* / *pain de miel* / *pan mielato*, *пряности* / *épice* / *panpepato*.

Применение лингвокультурологического подхода к кондитеронимам *pain d'épice*, *panforte*, *пряник* позволило выявить кондитеронимы-лингвокультуры в двух романских и русском языках.

Во французском языке кондитеронимами-лингвокультуремами являются *pain d'épice de Reims*, *pain d'épice de Dijon*, так как оба кондитеронима принадлежат французской культуре.

История номинации первых пряников в Европе восходит к XV в. к названию пряника из Динана *Couque de Dinant*, который распространили по Европе беженцы города, разрушенного Филиппом Добрым. Этот номен является кондитеронимом-лингвокультуремой, поскольку принадлежит бельгийской лингвокультуре, и его отличие заключается в отсутствии в словарной дефиниции при проведённом дальнейшем компонентном анализе дифференциальной семы «специи», так как первые пряники готовили без пряностей.

Название *pain d'épice de Reims* (реймский пряник) появилось в XVI в. и имеет дифференциальные семы: *farine de seigle* (пшеничная мука), *miel de prairie* (луговой мёд), *miel bâtard* (мёд разнотравья), *miel jaune de Sarrasin* (гречишный мёд жёлтого цвета), нередко сочетание трёх видов мёда в некоторых словарных дефинициях объединяется одной дифференциальной семой *miel champenois* (цветочный мёд из Шампани). В 1571 г. появилась гильдия пряничников<sup>1</sup>, которые впервые стали добавлять имбирь, пополнивший компонентный состав лингвокультуры дифференциальной семой *gingembre*.

В XIX в. пальма первенства перешла в Бургундию к прянику *pain d'épice de Dijon*, семный состав которого утрачивает дифференциальную сему *gingembre* с заменой на сему *anis*, но включает и дополнительную дифференциальную сему *начинка из чёрной смородины*.

Кондитероним-лингвокультурема *nonnette de Dijon* (дижонская nonnetka) тоже впервые был зарегистрирован в Реймсе, производящей основой вышеуказанного кондитеронима выступает *poppe*

– *монахиня*, так как этот десерт готовили реймские монахини в период Средневековья из апельсинового мармелада; nonnetki подавали часто к шампанскому, которым до сих пор славится Реймс.

В конце XIX в. nonnetki перекочевали в Дижон с другими дифференциальными семами: *glacage*, *sirop de miel* (*сироп из чёрной смородины*), *fouffage à l'abricot*, *au cassis* (*начинка абрикосовая, из чёрной смородины*). В настоящее время nonnetki расширили свои границы, и их разновидности появились в Лотарингии, Провансе.

В итальянском языке в лингвокультурологическом микрополе кондитеронимов выделяется *panforte di Siena* (сиенский пряник), являющийся лингвокультуремой. Прародителем этого кондитеронима является *melatello*, в названии которого присутствует ядерная сема *mela* (яблоко). Лингвокультурологический анализ дал возможность объяснить появление «яблочной» ядерной семы: при приготовлении этой сладости, включающей муку, сухофрукты, орехи, добавлялась вода, в которой мыли яблоки, имевшая сильный кисловатый запах и вкус *fortis*, что нашло отражение в современном названии пряника из Сиены *panforte di Siena*, в котором «яблочная» сема оказалась в разряде скрытых сем.

В русском языке лингвокультурологическое поле кондитеронима *пряник* намного шире, поскольку в IX в. на Русь предшественник пряников *медовый хлеб* был завезён варягами. Медовый хлеб, как его раньше называли, в XII в. получил название *пряник*, в его тесто стали добавлять пряности, ставшие ядерной семой в процессе номинации этого кондитеронима. Лингвокультурема *архангельский пряник*, *городецкий пряник*, *тульский пряник* и многие другие также, как и во французской и итальянской лингвокультурах включают урбанонимы, в зависимости от места их выпекания и особенностей кулинарных рецептов.

Рамки статьи не позволяют провести подробный анализ всех типов пряников

<sup>1</sup> См.: Nonnetты (пряничные кексы) [Электронный ресурс] // Niksya.ru : [сайт]. URL: <https://www.niksya.ru/nonnettes/> (дата обращения: 16.08.2025).

в русском языке, поэтому предлагается остановиться на примере *тульского пряника*, который считается брендом России. Диахронный анализ позволил установить, что первое упоминание о прянике датируется 1685 г.<sup>1</sup> в «Писцовой книге». Словообразовательный анализ указывает на производность существительного мужского рода и наличие производящей основы *прян-* и суффикса *-ик*. Мотивированность данной лексемы помогает установить этимологический анализ, который выявляет, что ранее пряники назывались *взварами*, так как готовились из фруктовой смеси с добавлением растений, распространённых в Тульской области, а добавление мёда лежит в основе лексикализованной синтагмы *медовый хлеб*. Лишь в XVII в. привезённые из Индии пряности появились в рецептах медового хлеба, которые дали распространённое название многим региональным пряникам, этимоном которых является *пряность*. Однако необходимо разграничивать словообразовательный анализ и словопроизводственный анализ. К лексеме *пряник* был применён выше словообразовательный анализ, а *тульский пряник* может быть определён как лексикализованная синтагма только благодаря словопроизводственному анализу. Компонентный анализ лексикализованной синтагмы *тульский пряник* выявляет категориальную сему *предметности*, ядерную сему *пряность* и дифференциальную сему *сделанный в Туле*, а также скрытые семы культурологического кода *печатный, начинка*. Лингвокультурологический анализ фактического материала в ходе исследования привлёк внимание на наличие лингвокультуры *жамка*, это старинное название пряника, который готовили из остатков теста вручную. Этимоном выступает *жам-* от глагола *жамать – жать, мять*.

<sup>1</sup> См.: Из истории тульских пряников [Электронный ресурс] // Компания СВИТ: [сайт]. URL: [https://www.tulapryanik.ru/art\\_hist.html](https://www.tulapryanik.ru/art_hist.html) (дата обращения: 16.08.2025).

Необходимо обратить внимание на тот факт, что в русском языке, в отличие от итальянского и французского, есть фразеологизмы с компонентом *пряник*, ставшие соответственно лингвокультурами, например: *разгонный пряник* (подавался как намёк задержавшимся гостям) и *пряником не заманишь; без работы пряников не купишь; кнут и пряник*. У последнего фразеологизма в итальянской и французской лингвокультурах есть соответствия, но они связаны с другими образами *carota e bastone* (ит.), *carotte et bâton* (фр.) – *морковь и палка*.

Исследование соответствий фразеологизмов с компонентом «кондитероним» представляет большие перспективы, и применение лингвокультурологического подхода к изучению других кондитеронимов в других лингвокультурах будет небезынтересным для будущих исследований.

### Заключение

Проведённое исследование позволило заполнить лакуну лингвокультурологического подхода к гастрономической лексике, как в теоретическом, так и в практическом планах. С применением новейших методов исследования, разработанных в Московской лингвистической школе, доказана необходимость оперирования термином «лингвокультура» как основной единицей лингвокультурологического подхода, установлены гиперо-гипонимические отношения между понятиями «десертоним» и «кондитероним». На примере лингвокультурем *pain d'épice de Reims, pain d'épice de Dijon, panforte di Siena, тульский пряник* и др. выявлена монокультуральность как ведущий фактор принадлежности кондитеронимов к лингвокультурам той или другой лингвокультуры, а также особенность наличия урбанонимов в составе лингвокультурем-кондитеронимов в качестве их отличительных признаков. Полученные результаты могут послужить основой для дальнейшего создания линг-

вокультурологических словарей кондитеронимов и десертонимов, а также для исследования фразеологического пла-

ста лингвокультурем-кондитеронимов в родной и иноязычных лингвокультурах.

### ЛИТЕРАТУРА

1. Викулова Л. Г., Рянская Э. М. Гастрономический дискурс: французские лингвокультуры в диахроническом аспекте // Вестник Московского государственного лингвистического университета. Гуманитарные науки. 2024. № 1 (882). С. 17–23.
2. Михайлова С. В. Гастрономические традиции в средневековой Франции // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира: материалы IV Международного научно-практического симпозиума. М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2019. С. 277–284.
3. Лукьянова В. С., Москавец М. Н. Структурно-семантическая характеристика гастрономической лексики в современном англоязычном кинотексте // Мир науки, культуры, образования. 2025. № 1 (110). С. 463–466. DOI: 10.24412/1991-5497-2025-1110-463-466.
4. Викулова Л. Г., Бирюкова Е. В., Попова Л. Г. Развитие сопоставительного языкознания в рамках научных школ России (на материале защит диссертационных исследований аспирантов, МГПУ, 2016–2022) // Вестник МГПУ. Серия: Филология. Теория языка. Языковое образование. 2023. № 1 (49). С. 183–194. DOI: 10.25688/2076-913X.2023.49.1.16
5. Ермакова Р. А. Особенности вербализации концептосферы «ЕДА» в русском и французском языках // Международный конгресс по когнитивной лингвистике: сборник материалов (26–28 сентября 2006 г.). Тамбов: Изд-во ТГУ им. Г. Р. Державина, 2006. С. 346–348.
6. Николаева Э. А. Voulez-vous du thé à la russe ou à la française? (Какой чай предпочитаете, по-русски или по-французски?) // Сборник научных трудов ежегодного научного форума «Современные культурно-социальные вызовы и трансформация идентичности»: материалы конференции «Гастрономическая культура и искусство как факторы идентичности: теоретические и методологические аспекты» (25–29 июня 2022 г.). Якутск: Северо-Восточный федеральный университет, 2023. С. 167–170.
7. Сальникова Е. Д., Кузнецова О. А. Мотивационные особенности названий кондитерских изделий в итальянском литературном языке и диалектах // Язык и культура: сборник статей XXXIII Международной научной конференции (16–17 ноября 2023 г.) / отв. ред. С. К. Гураль. Томск: Издательство Томского государственного университета, 2024. С. 71–75.
8. Тер-Минасова С. Г. Другому как понять тебя? // Когнитивные исследования языка. 2021. № 2 (45). С. 96–104.
9. Маркова Е. М. Кулинарный код культуры во вторичных номинациях русского и чешского языков: лингвистический и методический аспекты // Вестник Российского университета дружбы народов. Серия: Русский и иностранный языки и методика их преподавания. 2017. Т. 15. № 2. С. 152–174. DOI: 10.22363/2313-2264-2017-15-2-152-174.
10. Кабылов Т. Б., Усманова А. М., Бактыбек кызы Н. Гастрономический код культуры в паремиологической картине мира английского, кыргызского и русского языков // Бюллетень науки и практики. 2025. Т. 11. № 1. С. 385–390. DOI: 10.33619/2414-2948/110/46.
11. Ахренова Н. А., Лунькова А. Н., Чернякова Ю. С. Искусство анализа текста. = The Art of Text Analysis. М.: Флинта, 2024. 84 с.
12. Gondolle S. Le pain d'épice, une histoire multiculturelle // RILEA: Revue Internationale des Langues Etrangères Appliquées. 2022. No. 1. URL : [https://anlea.org/revues\\_rilea/sophie-gondolle-le-pain-de-pice-une-histoire-multiculturelle/](https://anlea.org/revues_rilea/sophie-gondolle-le-pain-de-pice-une-histoire-multiculturelle/) (дата обращения: 20.08.2025).
13. Costa Da Silva, Ferreira A. C. Il gusto e la lingua: le forme della memoria gastronomica e culturale degli italiani all'estero tra Dante e Artusi. Bologna: Fondazione Bologna University Press, 2024. P. 114–140.

### REFERENCES

1. Vikulova, L. G. & Ryanskaya, E. M. (2024). Gastronomic discourse: French linguoculturemes in a diachronic aspect. In: *Vestnik of Moscow State Linguistic University. Humanities*, 1 (882), 17–23 (in Russ.).

2. Mikhailova, S. V. (2019). Gastronomic Traditions in Medieval France. In: *Traditional Culture in the Modern World. History of Food and Nutritional Traditions of the Peoples of the World: Proceedings of the IV International Scientific and Practical Symposium*. Moscow: Center for the Study of Interaction of Cultures publ., pp. 277–284 (in Russ.).
3. Lukyanova, V. S. & Moskvets, M. N. (2025). Structural and semantic characteristics of gastronomic vocabulary in modern English-language feature film. In: *The world of science, culture and education*, 1 (110), 463–466. DOI: 10.24412/1991-5497-2025-1110-463-466 (in Russ.).
4. Vikulova, L. G., Biryukova, E. V. & Popova, L. G. (2023). Enhancing comparative linguistics studies by MCU scholars (post-graduate theses, MCU, 2016–2022). In: *MCU Journal of Philology. Theory of Linguistics. Linguistic Education*, 1 (49), 183–194. DOI: 10.25688/2076-913X.2023.49.1.16 (in Russ.).
5. Ermakova, R. A. (2006). Features of verbalization of the concept sphere "EDA" in Russian and French. In: *International Congress on Cognitive Linguistics: collection of materials (September 26-28, 2006)*. Tambov: Derzhavin Tambov State University publ., pp. 346–348 (in Russ.).
6. Nikolaeva, E. A. (2023). Voulez-vous du thé à la russe ou à la française? In: *Collection of scientific papers from the annual scientific forum "Modern cultural and social challenges and identity transformation": materials from the conference "Gastronomic culture and art as factors of identity: theoretical and methodological aspects" (June 25–29, 2022)*. Yakutsk: North-Eastern Federal University, 2023. C. 167–170.
7. Salnikova, E. D. & Kuznetsova, O. A. (2024). Motivational features of confectionery names in Italian standard language and dialects. In: *Language and Culture: Proceedings of the XXXIII International Scientific Conference (November 16–17, 2023)*. Tomsk: Tomsk State University publ., pp. 71–75 (in Russ.).
8. Ter-Minasova, S. G. (2021). Can one fully understand another person? In: *Cognitive Studies of Language*, 2 (45), 96–104 (in Russ.).
9. Markova, E. M. (2017). Culinary culture code in the secondary naming of the Russian and Czech languages: linguistic and methodological aspects. In: *Bulletin of Peoples' Friendship University of Russia. Series, Russian and foreign languages. Methods of its teaching*, 15 (2), 152–174. DOI: 10.22363/2313-2264-2017-15-2-152-174 (in Russ.).
10. Kabylov, T. B., Usmanova, A. M. & Baktybek kyzy, N. (2025). Gastronomic Code of Culture in the Paremiological Picture of the World of English, Kyrgyz and Russian Languages. In: *Bulletin of Science and Practice*, 11 (1), 385–390. DOI: 10.33619/2414-2948/110/46 (in Russ.).
11. Akhrenova, N. A., Lunkova, A. N. & Chernyakova, Yu. S. (2024). *The Art of Text Analysis*. Moscow: Flinta publ.
12. Gondolle, S. (2022). Le pain d'épice, une histoire multiculturelle. In: *RILEA: Revue Internationale des Langues Etrangères Appliquées*, 1. URL: [https://anlea.org/revues\\_rilea/sophie-gondolle-le-pain-de-pice-une-histoire-multiculturelle/](https://anlea.org/revues_rilea/sophie-gondolle-le-pain-de-pice-une-histoire-multiculturelle/) (accessed: 20.08.2025).
13. Costa Da Silva Ferreira, A. C. (2024). *Il gusto e la lingua: le forme della memoria gastronomica e culturale degli italiani all'estero tra Dante e Artusi*. Bologna: Fondazione Bologna University Press, pp. 114–140.

### ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ

Овчинникова Галина Витальевна (г. Тула) – доктор филологических наук, профессор, профессор кафедры германской и романской филологии Государственного университета просвещения; профессор кафедры психологии, педагогики и гуманитарных дисциплин Международной полицейской академии – ВПА; старший научный сотрудник Государственного мемориального и природного заповедника «Музей-усадьба Л. Н. Толстого «Ясная Поляна»;  
<https://orcid.org/0000-0001-9106-076X>; e-mail: [galinaovtchinnikova@yandex.ru](mailto:galinaovtchinnikova@yandex.ru)

### INFORMATION ABOUT THE AUTHORS

Galina V. Ovchinnikova (Tula) – Dr. Sci. (Philology), Prof., Department of Germanic and Romance Philology, Federal State University of Education; Prof., Department of Psychology, Pedagogy and Humanities, International Police Academy ARPA; Senior Researcher, The State Memorial and Natural Preserve “Leo Tolstoy Museum-Estate “Yasnaya Polyana”;  
<https://orcid.org/0000-0001-9106-076X>; e-mail: [galinaovtchinnikova@yandex.ru](mailto:galinaovtchinnikova@yandex.ru)