

DOI: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2019-9-73-40>

УДК 811.111

Печена А.С.

Київський політехнічний інститут імені Ігоря Сікорського

КОНЦЕПТ «TASTE» У БРИТАНСЬКОМУ ГАСТРОНОМІЧНОМУ ДИСКУРСІ

Анотація. Досліджено концептуальний вимір сучасної британської кухні у гастрономічному контексті. Базуючись на досліджених одиницях, було розроблено дві класифікації, котрі, на нашу думку, є фундаментальними для концепту «TASTE». Перша класифікація, стосується асоціативного ряду, що пов'язана із гастрономічною культурою, тобто «голод – втамування голоду», «напої – втамування спраги» та «їжа – здоров'я». Друга класифікація, розроблена на основі рецепторного сприйняття їжі, котра поділена на такі семантичні групи: солодкий, солоний, кислий та гіркий смак. Оскільки концепт «TASTE» посідає вагоме місце у літературних та фольклорних надбаннях Великої Британії, то в основі роботи ми використовували мовні одиниці різних жанрів: паремії, фразеологізми, цитати відомих митців та авторів, назви різних закладів, аби краще дослідити його специфіку використання.

Ключові слова: концепт, сучасна британська кухня, гастрономічна культура, смак, семантична класифікація.

Pechena Anastasiia

Igor Sikorsky Kyiv Polytechnic Institute

THE «TASTE» CONCEPT IN THE BRITISH GASTRONOMIC DISCOURSE

Summary. To begin with, the conceptual dimension of contemporary British cuisine in the gastronomic context is explored, which, in our opinion, are fundamental to the «TASTE» concept. Based on the units studied, two classifications were developed. The first classification relates to the associative series related to gastronomic culture, namely, "hunger – appeasement", "drinks – quenching" and "food – health". The second classification developed on the basis of food receptor perception, namely sweet, salty, sour and bitter. As the matter of fact, the sour taste is transmitted mainly through citrus and alkaline fruits: lemon, lime, orange, grapefruit, plum and strawberry; the sweet taste, of course, is transferred through the main sweetener of all cookies, namely sugar and honey; the perception of salty taste is conveyed through salt, while the bitter taste is transmitted through such foods as radish, horseradish, mustard, vinegar, coffee, black chocolate, etc. Taking into attention these characteristics of the food chemical composition, we explored the «TASTE» concept through the highlighting of the core element in the linguistic units. On the grounds that the «TASTE» concept holds a significant place in the literary and folklore heritage of the United Kingdom we have used the linguistic units of different genres: proverbs, phraseologisms, quotations of the famous artists and authors, names of different restaurants in order to explore better its peculiarities. All in all, the topic of «TASTE» concept as a special kind of folk and literature heritage, its structuring, origin, structure, lexical-stylistic spectrum will be always at the center of linguistic research. Until now, there are different scientific thoughts and researches about the concept as a linguistic phenomenon. Therefore, it is impossible to reach an unanimous conclusion regarding the semiotic features and the general systematization of its common and distinctive characteristics.

Keywords: concept, contemporary British cuisine, gastronomic culture, taste, semantic classification.

Постановка проблеми. Наразі існує низка праць, що стосуються концептів як глобальних явищ в культурі, проте усі вони не мають систематичного характеру, до того ж ці одиниці розглядаються не у вузькому значенні. У роботі здійснюється спроба класифікації концептів «TASTE» за принципом ядром та темою «Гастрономічна культура Великої Британії».

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретичні питання концептології знайшли відображення у працях багатьох лінгвістів: О. Кубрякової, А. Вежицької, О. Селіванової, Ж. Соколовської, Л. Синельникової, Л. Лисиченко, Л. Пелепейченко, В. Ужченко та ін. Кожний дослідник диференціює «концепт» по-своєму, оскільки в науці немає одностайної думки з приводу його співвідношення або розмежування із такими словами як «поняття», «значення», «лексичне значення», «сема», «денотат» та інші. Що стосується досліджень у царині гастрономії з мовної точки зору, то ця сфера лінгвістики лишається недостатньо розвинутою та вичерпною.

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми. Досліджуючи концепт

«TASTE», бракує знань і тверджень з приводу саме лінгвoseміотичних аспектах, що унеможливує вивчення мовних одиниць відповідно до культурних та історичних особливостей цього феномену. На нашу думку, таке широке поняття, як концепт «TASTE» повинно мати розгалужений аналіз, котрий буде розбитий на декілька смислових складників.

Мета статті. Головною метою цієї роботи є детальний розгляд концепту «TASTE» та виявлення усіх його семіотичних особливостей у гастрономічному контексті та розробка тематичних класифікацій на їх основі.

Виклад основного матеріалу. Ще з давніх-давен культ їжі посідав особливе місце у повсякденному житті кожного народу, який визначав не тільки рівень розвитку певного суспільства, проте і його специфічні особливості. Першочергово потрібно зазначити, що кожній країні притаманна своя особлива і неповторна культура прийому їжі, на яку вплинуло багато історичних подій, пов'язаних з давніми віруваннями, обрядами, релігією, територіальним розселенням, кліматичними поясами та навіть родючістю чи

неродючістю земель, які слугували для висадження певних рослинних культур.

Смаки людей формувалися спільно з трансформаційними змінами у суспільстві і створили певну маркованість цивілізації. З розвитком технічного прогресу та нестачею часу, люди стали надавати більшу перевагу їжі нашвидкуруч, аніж збалансованій та наповненій поживними речовинами та вітамінами. Зважаючи на всі ці фактори, гастрономічна культура всерівно зберігалася, але видозмінювалася, стаючи культурними маркерами світових націй. Е. Мезенова пише: «Як відомо, будь-яку націю характеризує, окрім спільної території та економіки, спільна мова та культура, включаючи традиції, звичаї, мистецтво, кухню» [6, с. 3].

Раніше спільний прийом їжі відігравав важливе значення для всіх членів родини та соціальних груп, адже таким чином формувався не лише суспільний аспект взаємодії, інтеграції, самоорганізації та відчуття такту, але й відбувався процес зближення людини із її культурою. Саме тому очільники держав під час трапез приймали доленосні рішення, проводили дипломатичні переговори й зустрічі та формували коаліції на державному на міжнародному рівнях. Проте таке становище спільних трапез було притаманне не всім культурам. Наприклад, «Кембриджська гільдія у XII столітті призначала високий штраф для тих, хто їсть і п'є з убивцею одного з членів гільдії; згідно з офіційним наказом Віденської ради від 1267 року, з її суворою антиюдейською спрямованістю, християнам заборонялося обідати разом з євреями; так, в Індії осквернення через спільну трапезу із членом нижчої каста мало смертельні наслідки! Індуси часто їли усамітнено, щоб уникнути забороненого товариства» [4, с. 188]. Тобто така політика була, як маркер поділу людей на свої та чужі, та мала на меті сформувати соціальні групи за спільними інтересами, релігійними вподобаннями та національними приналежностями. Можна зробити припущення, що таким чином органи державної влади формували осередки своїх прихильників для того, щоб дотримуватися стійкого та безкомпромісного правління.

Висвітлюючи тему їжу, варто висвітлювати і явище «гастрономії» у глобальному контексті, що походить від грецької мови і має первинне значення «шлунок». Видозміна часових та історичних орієнтирів докорінно трансформувала її значення та охопила більш універсальний контекст. Наразі вона позначає цілий комплекс багатогалузевих практичних та теоретичних вчень, котрі тісно пов'язані із такими явищами як культура та їжа. Проте варто наголосити на тому, що саме гастрономія посідає чи не найбільше вагоме місце у життєдіяльності певних соціальних груп, котрі формують цивілізоване та демократичне суспільство.

Визначання гастрономічної культури як цілісного і безперервного соціального явища, сформоване науковцями М. Капканом та Л. Ліхачовою, безпосередньо базується на комплексі загально-визнаних практик та правил, етикетних настанов і стандартних моделей, які створені задля зразка приготування їжі, сукупності найбільш поширених продуктів певної культури та їх способу споживання їжі [5, с. 33–40]. У той час як італійський

дослідник, Д. Ребора, котрий займався вивченням питань кулінарії переконаний, що «ми зазвичай називаємо культурою все, що відноситься до спілкування: письменництво, поезію, музику, живопис, скульптуру, архітектуру (якщо вона пов'язана зі спілкуванням, – наприклад, споруди церков і князівських палаців, на відміну від «громадянської» архітектури тощо» [7, с. 32].

Говорячи про кухню Великої Британії, варто зазначити той факт, що вона не надто яскраво виражена й м'яко кажучи не чітко сформована, та постає у вигляді пікантної суміші фастфудів та поєднання індійських, латиноамериканських та японських смаколиків. Вельми рідко жителі туманного Альбіону додають спеції до своїх м'ясних та рибних страв, як то експресивні італійці чи естети-французи, та подають овочі у якості гарніру до них. До того ж стереотипні уявлення про вівсянку чи яечню з беконом на сніданок цілком не виправдовуються, адже зазвичай вони надають перевагу звичайним сосискам, пластівцям із молоком або просто апельсиновому соку, яке п'ється натщесерце. Ланч, тобто, другий сніданок, альтернатива нашому обіду, зазвичай проходить у кав'ярнях та кафе, де англійці замовляють трикутні сандвічі і напої, або ростбіф та гарнір. Five o'clock tea став традиційним заходом, де вони п'ють чашечку чаю із молоком та пудингом. До речі, варто зазначити те, що традиції пиття чаю у їхній культурі посідають особливе місце, тому що середньостатистичний англієць за статистикою випиває до п'яти чашок чаю в день. Під час вечірї вони надають перевагу супам, м'ясу та рибі. Як бачимо кухня Великої Британії – це суміш кухонь різних культур, котра не вирізняється своїми специфічними та екстраординарними стравами, які готуються на основі звичайних продуктів без додавання будь-яких секретних складників.

Смак, разом із зором, дотиком, слухом і нюхом, є одним з п'яти основних відчуттів, що беруть участь в сприйнятті інформації про навколишній наш світ. Основною функцією смакової системи є оцінка якості їжі, перевірка її істинності [3, с. 91]. Зважаючи на важливість цього явища, котре є життєвонеобхідним для кожної живої істоти на землі, народи різних країн дуже часто використовували цей концепт у своїх фольклорних надбаннях, що з часом посіли гідне місце у їх художній літературі.

«Художня література значною мірою заклала внутрішній, духовний стрижень суспільства, ансамблево «пульсуючи» в різних видах мистецтва» [2, с. 86]. Це не просто низка письменових та друкованих творів певної нації, це їх генетичний код, котрий ідентифікує їх як самодостатнє та незалежне угруповання. Саме через слово люди могли передавати свої почуття, переживання та сприйняття оточуючого світу. Саме тому «художня література має особливо гнучкий зв'язок з філософією, психологією, взагалі, наукою та іншими формами суспільної свідомості» [1, с. 190]. Приймаючи до уваги такі характеристики, можна стверджувати, що художнє слово має педагогічне значення: воно може навчити, дати тлумаченням невідомим явищам, узагальнити певну інформацію, спростувати або підтвердити факти та пояснити незрозуміле. «Література естетично освоює світ у художньому слові. Її пред-

мет хоча і не прямолінійно, але неухильно розширюється. У його сферу нині входять природні та суспільні явища, величезні соціальні катаклізми, духовне життя особистості, її думки і почуття. У різних своїх жанрах література охоплює цей матеріал або через драматичне відтворення дії, або через епічне оповідання про події, або через ліричне саморозкриття внутрішнього світу людини» [1, с. 186]. Тобто самі ті твори, що містили високомистецькі та значущі слова, повчальний підтекст, важливу для суспільства моралізаторську основну думку, глобальний контекст із посиленням на майбутнє та сьогодення посідали гідне місце у художніх літературах кожної нації.

На нашу думку найбільш повчальними, цінними, багатоконтекстними, багатоаспектними та багатогранними творами художньої літератури Великої Британії є фольклорні твори. Тому ми розглядали саме їх як основне ядро у контексті нашого дослідження. Базуючись на них, ми виділяли та досліджували такі паремії: прислів'я та приказки, вітання, побажання, тости, прощання, прикмети, народні порівняння, афоризми, дитячі примовки, скоромовки та вислови відомих людей, що користуються популярністю серед населення.

Варто зазначити, що британська література надзвичайно насичена гастрономічними мовними одиницями, котрі у свою чергу підсилюють зміст і контекст та надають чітко-вираженого окрасу певним ситуаціям й героям. Це і не дивно, адже у них знайшла своє відображення народна мудрість, саме тому воно напрочуд лаконічне, проте несуть за собою значне смислове навантаження. Більшість з них є багатозначними, тому інтерпретація їх змісту надзвичайно складана через деякі культурні відмінності. Під час пошуку українських відповідників англійських концептів «TASTE» для нас надзвичайно важливо було схожість одного із значень. Цікавим фактом є те, що дві кардинально несхожі нації вкладали у свої літературні надбання певні образи-символи, які відображали побут на культуру. На основі кулінарної інформації про типи страв і способи їх приготування ми намагалися висвітлити та виокремити концепт «TASTE», спираючись на власну розроблену класифікацію мовних одиниць по чітко визначеним семантичним критеріям.

Перша класифікаційна група була розроблена на основі фізіологічного стану людини, яке формується у неї по відношенню перш за все до їжі як важливого компоненту нашого буття і основоутворення смакових відчуттів. На основі проведеного аналізу ми виділяємо наступні тематичні підгрупи:

- «голод – втамування голоду»;
- «напої – втамування спраги»;
- «їжа – здоров'я».

Тематична підгрупа «голод – втамування голоду» найбільш суттєво відображає базові біологічні потреби, без яких людина не може прожити. Народна мудрість зображує голодну людину, яку не здатна ясно мислити і не схильна до розумової та фізичної праці через нестачу енергії, котра міститься у харчових продуктах. До того ж, у багатьох фольклорних джерелах голод постає як рушійна сила або осередок утворення злості та агресії. Наприклад:

A hungry man is an angry man.

A hunger belly has no ears.

Hungry dogs will eat dirty puddings. [9]

Розглядаючи концепт «HUNGER» можна помітити, що майже у всіх випадках воно має негативну конотацію або трактується як стимул до дії, а саме до пошуку або добування їжі. Це цілком зрозуміло, адже людина не може думати про глобальні речі, поки голодна, так само як жити на повну силу або творити. Період становлення державності Британії був дуже непростим і болючим, особливо період воєн та Христових походів. У цю історичну епоху було надзвичайно багато людських та природних втрат. Саме тому мовні одиниці цієї групи численні. Наприклад:

Hunger never saw bad bread.

Hunger makes hard beans sweet.

Hunger is the best sauce. [9]

Другий концепт «GLUTONY» саме у цій підгрупі має два семантичних тлумачення. Перше значення, пов'язане із матеріальною ненаситістю, коли бажання збагачення переростає у залежність, а друге – із бажанням насититися саме з точки зору харчової потреби. Як бачимо, ці два поняття має спільне семантичне поле «насититися». Тому доречно включити його до контексту нашого дослідження. Розглянемо приклади:

The glutton is much more than an animal and much less than a man.

Gluttony and surfeiting are no proper occasions for thanksgiving.

In a way, gluttony is an athletic feat, a stretching exercise. [9]

Говорячи про тематичну підгрупу «голод – втамування голоду», слід розглянути концепт «EAT» як фізіологічний процес споживання їжі. Тут він розглядається як процес виживання, де перемагає найсильніший та найспритніший. Дещо анімалістичний підхід накладається і співвідноситься із реаліями сьогодення. Семантичний зсув у значеннях цілком логічний. Наприклад:

They that have no other meat, bread and butter are glad to eat.

Take all you want, but eat all you take.

Eat, for someday you will be eaten. [9]

Тематична підгрупа «напої – втамування спраги» доповнює попередньо розглянуту підгрупу «голод – втамування голоду», адже на нашу думку їжа та вода мають розглядатися безперервно у гастрономічній культурі. Існує науково відома істина, що людина потребує води набагато більше, ніж продуктів харчування, вона залежна від неї вдвічі більше, ніж від будь-яких приготованих страв. Проте у цій підгрупі ми розглядали не лише воду, але й інші напої, включаючи алкогольні.

Концепт «THIRST» в розглянутих мовних одиницях набуває негативного значення. Так, автори розглядають його як фізіологічну залежність. Нам відомо, що за відсутністю комунікацій, раніше для людей було важко дістати бодай літр води, щоб втамувати спрагу, наразі схожа ситуація є і у малорозвинених країнах, таких як Африка, наприклад. Саме тому через низку досліджених прикладів ми можемо відчутти важливість та цінність води:

Three diseases without shame: love, itch, and thirst.

Dig the well before you are thirsty.

Even the fountains thirst. [9]

Загальновідомим фактом є те, що чайна культура для британців надзвичайно цінна і вони радо проводять свій час із членами родини чи друзями за чашкою ароматного чаю із молоком. Насправді, це не стереотип, а дійсність: для них ритуал чаювання зберігається навіть у високих дипломатичних та державних колах. Найперша асоціація, пов'язана із чаєм, що виникає у кожного – це комфорт, спокій та затишок. Розглянемо приклади:

Make tea, not war.

Tea is drunk to forget the din of the world.

Three comforts of old age: fire, tea and tobacco. [9]

У цій підгрупі були розглянуті наступні алкогольні напої: пиво, вино та віскі. Особливо смислового навантаження ці паремії, звичайно, вони не мають. Проте на їх приклад ми можемо зрозуміти ставлення британців до алкоголю, а також їхнє бачення та сприйняття відпочинку у гучних компаніях. Розглянемо приклади:

Beer, the cause of and solution to, all life's problems.

Whisky is liquid sunshine.

A bottle of good wine, like a good act, shines ever in the retrospect. [9]

Елементи наступної тематичної підгрупи «їжа-здоров'я» теж тісно переплітаються між собою і мають чітко виражену семантичну і семіотичну залежність. Тут знайшов своє відображення науково-підтверджений факт про те, що гарно-збалансована їжа – це важлива складова здоров'я. Мова йдеться про страви, насичені вітамінами, сезонними фруктами та явищами, зеленню, крупами, злаками та тваринним м'ясом. Зовсім нещодавно людство почало говорити про важливість корисних страв та гармонійно-підібраних дієт, саме тому ми розглянули одиниці мови у сучасному контексті на матеріалі статей та художніх творів. Розглянемо приклади:

Juices of fruits and vegetables are pure gifts from Mother Nature and the most natural way to heal your body and make yourself whole again.

Whet your appetite!

Eat and drink measurably, and defy the medicines. [9]

Насправді концепт харчування являється одним із категорій етнічного характеру, який визначає духовні цінності будь-якої національної культури. Він переставляє собою тяжкий з одного боку, але цікавий з іншого об'єкт дослідження у зіставних аспектах. Цей концепт має свої неповторні особливості: ментальні, моральні, етнічні та духовні, а «під час порівняння утворює набір семантичних ознак, сукупність яких формує «еталон порівнянь» [2, с. 21].

Друга класифікаційна група розроблена на основі смакових параметрів їжі, а саме : кислий, солодкий, солоний, гіркий. Концепт «TASTE» передається в основному через певні продукти споживання. Так, наприклад, кислий смак передається в основному через цитрусові та лужні фрукти: лимон, лайм, апельсин, грейфрут, слива, полуниця і т.д. Наприклад:

Fifty lemons are a load for one person, but for fifty persons they are perfume.

Half an orange tastes as sweet as a whole one.

In every pomegranate a decayed pip is to be found. [9]

Солодкий смак, звичайно ж, передається через основний підсолоджувач у всіх смаколиків, а саме цукор та мед. Для англійської культури

притаманна наявність випічок, а саме тертих пирогів та кексів до чаю з молоком як смачної закуски. Звичайно, вони готувалися зазвичай із джемів та фруктів із цукром, тому і мали солодкий присмак. Ще варто додати, що окрім традиційних прянощів, стіл прикрашали вони цукерками, печивом і запіканками. Тому їх народна мудрість виткала не одну метафоричну фольклорну одиницю, котра стрішко увійшла у народне просторіччя. Наприклад:

A mother-in-law made of sugar, still tastes bitter.

The most dangerous food is a wedding cake.

A cake eaten in peace, is worth two in trouble. [9]

Перцепція солоного смаку передається через сіль. Забезпечення сіллю Європу та Азію було чи не найважливішим питанням для держави включно до вісімнадцятого століття. Найбільш затятими видобувачами солі із давніх часів були кельти, їх змушували працювати на шахтах як воєннополонені. Солі в Європі було настільки мало, що видобування солі вважалося святою справою, і всі, хто були з нею пов'язані користувалися неабиякою повагою серед місцевого простолюду. Навіть король Англії Едуард VI торгував текстильними виробами і сіллю, транспортуючи свої товари в Італію та Францію. У 1340 році король Франції Філіпп VI, якого народ прозвав «королем соленого закону», увів податок на сіль. Його прикладу наслідували також у Баварії, Англії, Італії, Японії та Китаї. Такі нищивні закони отримали низку державних заколотів і селянських повстань, саме тому через деяких час ці держави мали відмовитися від мита. Так і розпочалися дипломатичні переваги і мирні врегулювання постачання солі на всі материки планети. Починаючи з вісімнадцятого століття кількість солі почала збільшуватися завдяки відкриттю солевих родовищ. Як бачимо історія видобування солі на території двох держав дуже відрізняється, але всерівно метафоричне перенесення цього концепту асоціюється у двох народах із горем, тяжкою, проблемами та негараздами. Наприклад:

Give neither counsel nor salt till you are asked for it.

Do not put a salt on my wound. [9]

Сприйняття гіркого смаку передається через такі харчові продукти як редька, хрін, гірчиця, оцет, кава, чорний шоколад і так далі. Наприклад:

A fly in the ointment.

To a worm in horseradish, the world is horseradish.

Like vinegar to the teeth and smoke to the eyes, so are lazy people to those who authorize them. [9]

Висновки і пропозиції. Отже, відповідно до семіотичного та семантичного аналізу концепт «TASTE» можна розподілити на дві тематичні групи. Перша група з якої стосується фізіологічного та психологічного стану людини стосовно їжі в цілому, а саме «голод – втамування голоду», «спрага – втамування спраги» та «їжа-здоров'я». Друга група пов'язана саме із смаковими рецепторами, а саме: солодкий, солоний, кислий та гіркий.

Після проведення досліджень, можна зробити висновок, що із концептом «TASTE» пов'язано багато образів та символів, що відображають реалії життя британців, їх культуру та звичаї, і навіть особливості сприйняття навколишньої дійсності. Наразі це дослідження не є вичерпним і потребує подальшого науково розгляду.

Список літератури:

1. Боров Ю. Эстетика. 2002. 511 с. URL: http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Culture/Borev/_13.php
2. Воркачев С.Г. Языковая личность и концепт как базовые категории лингвокультурологии. *Ежегодные международные чтения памяти Н.С. Трубецкого*. 2000. С. 21–22.
3. Дуборасова Т.Ю. Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин : учебное пособие. 2001. С. 75.
4. Зимель Г. Социология: теория, методы, маркетинг. 2010. С. 192.
5. Капкан М.В. Гастрономическая культура : понятие, функции, факторы формирования. *Гуманитарные науки : Культурология*. 2008. Вып. 15. № 55. С. 33–40.
6. Мезенова Е. Еще раз про любовь... французов к национальному кулинарному искусству. *Питание и общество*. 2013. № 5. С. 11.
7. Ребора Д. Происхождение вилки. История правильной еды. 2007. С. 224.
8. Семашко О.М. Соціологія мистецтва : навчальний посібник. 2003. С. 266.
9. John S. The Oxford Dictionary of Proverbs. 2009, p. 625.

References:

1. Borev, Yu. (2002). *Estetika* [Aesthetics]. Available at: http://www.gumer.info/bibliotek_Buks/Culture/Borev/_13.php
2. Vorkachev, S.G. (2000). Yazykovaya lichnost i koncept kak bazovye kategorii lingvokulturologii [Language personality and concept as the basic categories of linguoculturology]. *Ezhegodnye mezhdunarodnye chteniya pamyati N.S. Trubeckogo*.
3. Duboraso, T.Yu. (2001). Sensornyj analiz pishevyh produktov. Degustaciya vin : uchebnoe posobie [Sensory food analysis. Wine Tasting Tutorial].
4. Zimel, G. (2010). Sociologiya: teoriya, metody, marketing [Sociology: theory, methods, marketing].
5. Kapkan, M.V. (2008). Gastronomicheskaya kultura : ponyatie, funkci, faktory formirovaniya [Gastronomic culture: concept, functions, formation factors]. *Gumanitarnye nauki: Kulturologiya*, vol. 15, no 55, pp. 33–40.
6. Mezenova, E. (2013). Eshe raz pro lyubov... francuzov k nacionalnomu kulinarnomu iskusstvu [Once again about the love ... of the French to the national culinary art]. *Pitanie i obshestvo*, no 5, p. 11.
7. Rebora, D. (2007). Proishozhdenie vilki. Istoriya pravilnoj edy [The origin of the fork. The story of proper eating].
8. Semashko, O.M. (2003). Sociologiya mistectva : navchalnij posibnik [Sociology of Art : the manual].
9. John, S. (2009). The Oxford Dictionary of Proverbs.