

## **СИМФОНΙΑ ВКУСОВ ИЛИ ЛИНГВОКУЛЬТУРНЫЕ КОННОТАЦИИ КИТАЙСКИХ ГАСТРОНИМОВ**

**Г.С. Доржиева, Гао Цзяньго**

*Бурятский государственный университет им. Д. Банзарова,  
Улан-Удэ, Россия; galdor@yandex.ru, gao2023@mail.ru*

*Аннотация:* В статье исследуются вкусовые характеристики китайской кухни как неотъемлемой части национального гастрономического искусства. Китайские кулинарные традиции формировались веками, в течение которых появилось множество региональных направлений, созданы тысячи разных блюд, отличающихся многообразием вкусовых оттенков. Число «восемь» в китайской нумерологии символизирует достаток и удачу. Символика числа «восемь» применяется и в китайской кулинарии. Основопологающие вкусы национальной кухни — Восемь Бессмертных Вкусов: Хом (咸) — Том (淡), Тим (甜) — Син (酸), Фу (苦) — Лот (辣), Хеонг (香) — Гум (金黃). Из них пять базовых вкусов: кислый Син, сладкий Тим, горький Фу, острый Лот, соленый Хом и три второстепенных — безвкусный (пресный) Том, ароматный Хеонг, золотой Гум. Комбинирование вкусов и сложное сочетание их регистров являются главными характеристиками аутентичной китайской кухни.

*Ключевые слова:* лингвокультурология; межкультурная коммуникация; гастрономия; китайская кухня; регистры вкуса; Восемь Бессмертных Вкусов: Хом — Том, Тим — Син, Фу — Лот, Хеонг — Гум

*Для цитирования:* Доржиева Г.С., Гао Цзяньго. Симфония вкусов или лингвокультурные коннотации китайских гастрономов // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 19. Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2022. № 2. С. 34–43.

## **SYMPHONY OF TASTES OR LINGUISTIC AND CULTURAL CONNOTATIONS OF CHINESE GASTRONOMYS**

**Galina S. Dorzhieva, Gao Jiango**

*Banzarov Buryat State University, Ulan-Ude, Russia;  
galdor@yandex.ru; gao2023@mail.ru*

*Abstract:* The article considers the Chinese cuisine taste characteristics as an integral part of the national gastronomic art. Chinese culinary traditions have been formed for centuries, during which many culinary trends have appeared, thousands of different dishes have been created, differing in a variety of flavors. The number “eight” in Chinese numerology symbolizes prosperity and luck. The symbolism of the number “eight” is also used in Chinese cooking. The fundamental tastes of

national cuisine — Eight Immortal Tastes: Hom — Tom, Tim — Sin, Fu — Lot, Heong — Gum. Of these, there are five basic tastes: sour Sin, sweet Tim, bitter Fu, spicy Lot, salty Hom and three minor ones — tasteless (bland) Tom, fragrant Heong, golden Gum. Combining registers of flavors and their complex combination are the main characteristics of authentic Chinese cuisine.

*Key words:* cultural linguistics; intercultural communication; gastronomy; Chinese cuisine; taste registers; Eight Immortal Tastes: Hom (咸) — Tom (淡), Tim (甜) — Sin (酸), Fu (苦) — Lot (辣), Heong (香) — Gum (金黄)

*For citation:* Dorzhieva G.S., Gao Jiango (2022). Symphony of tastes or linguistic and cultural connotations of Chinese gastronomies. *Moscow State University Bulletin. Series 19. Linguistics and Intercultural Communication*, no. 2, pp. 34–43. (In Russ.)

Гастрономический вкус является символическим разграничением любого человеческого общества как вне его, по сравнению с другими культурами, так и внутри социума, учитывая индивидуальные вкусы. Об этом свидетельствуют пословицы разных народов: рус. «На вкус и цвет товарища нет», фр. “Des goûts et des couleurs, on ne discute pas”, англ. “Tastes are not disputed”, кит. 臭味相投 xiùwèi xiāngtóu, сходиться во вкусах; одного поля ягода, два сапога пара). Подобно великим музыкальным сочинениям старых мастеров, древние китайские кулинарные рецепты представляют собой гармоничную смесь из различных продуктов и приправ. Блюда, приготовленные по этим рецептам искусными поварами, можно уподобить симфонии, исполненной под руководством вдохновенного дирижера. Известная пословица гласит: «Китайская кухня для желудка подобна европейской музыке для слуха».

Пищевой код, семиотика вкуса, гастрономический дискурс исследовались многими отечественными и зарубежными учеными: Л. Февр, М. Блок, Ф. Бродель, Р. Барт, П. Бурдьё, Ю.М. Лотман, А.Я. Гуревич, А.В. Павловская, Т.Ю. Загрязкина, Г.Г. Молчанова, З.Н. Афинская, А.И. Костяев, В.О. Пигулевский и др. Ф. Бродель писал: «... существует уровень жизни (это касается и пищи, и жилья, и одежды)», ниже которого человека ждет гибель [Бродель, 1994: 47]. Национальная кухня — это совокупность кулинарных традиций и практик, распространенных в определенном регионе. По справедливому замечанию А.В. Павловской, «национальная кухня является одним из наиболее определенных национальных признаков, долгие другие бытовых явлений сохраняя традиционные особенности и являясь одним из самых устойчивых признаков национальной идентичности [Павловская, 2016: 65]. С древности у каждого народа кулинарные традиции имели особое значение и первостепенной важностью об-

ладали именно вкусовые эстетические оценки и ощущения такие, как наслаждение или отвращение, острота или безвкусие.

Различают следующие регистры вкуса:

- физиологический вкус — ощущение сладкого, соленого, горького, кислого, острого;
- органолептический вкус предполагает помимо физиологического вкуса распознавание консистенций и аффектаций — сочного, однородного, волокнистого, нежного, крошливого и клейкого, терпкого, пряного, жгучего и охлаждающего;
- гастрономический вкус — способность воспринимать гармонии и дисгармонии кухни, привкусы и вкусоности, когда вкусовые ощущения дополняются ароматами, флейвор;
- эстетический вкус — способность к критическому суждению, пониманию и эмоциональной оценке явлений жизни с позиции прекрасного, способность судить о художественных ценностях<sup>1</sup>.

Цель статьи — исследовать вкусовые характеристики китайской кухни в лингвокультурном аспекте. Кулинарные традиции Китая создавались столетиями и являются неотъемлемой частью национальной культуры.

Термин «гастроном» предполагает не только изучение названий национальных блюд, но и тесную связь с природно-географическими и климатическими особенностями среды обитания, а также историко-культурными и религиозными традициями питания различных народов в лингвокультурологическом и ономаσιологическом аспектах. Понятие «высокая кухня» обычно ассоциируется с изысканным и утонченным стилем французской кухни [Загряжкина, 2016: 165]. В наши дни термин «высокая кухня» не принадлежит какой-то конкретной стране и в более широком контексте подразумевает гастрономическое искусство. Китайская кухня с точки зрения высокой кухни должна отвечать главным параметрам: цвету, аромату (запаху) и вкусу. Самый важный из этих параметров — *вэй* (味 «вкус»). Возможно поэтому лакомства в китайском языке называют *мэй вэй* (美味 «красивые на вкус»). Как опера начинается с увертюры, так и китайская трапеза — с холодных блюд. Обычно подаются самое меньшее четыре разных блюда — нарезанные тонкими ломтиками говядина, креветки, свинина, рыба, утка и курица; маринованные грибы, огурцы и капуста; жареный арахис и засахаренные грецкие орехи; тысячелетние яйца; тофу и пшеничная клейковина в различных формах; миниатюрные пирожные, пирожки и булочки. Иногда все перечисленные яства искусный повар

---

<sup>1</sup> См.: *Пигулевский В.О.* Вкушение и трапеза // Гуманитарий Юга России. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/vkushenie-i-trapeza> (дата обращения: 03.09.2021).

соединяет в одно изысканное блюдо, выложенное в форме бабочки, птицы-феникс, дракона, фонарика или корзины цветов. Все продукты отличаются отменным вкусом, их вид призван прежде всего возбуждать у гостя аппетит.

Китайская кухня апеллирует к эстетическому опыту не только как сочетанию ароматов и вкусов, терпких соусов и маслянистых приправ, цветовых комбинаций, но также контрасту консистенций, сочетанию хрустящих и сочных овощей в блюдах. Юань Мэй (Yuán Méi, 1716–1797), великий китайский поэт и ученый династии Цин, писал: «Между вкушением и обычной едой существует разница. Вкушение — это искусство, когда вы услаждаете свое небо, вкушая пищу так, чтобы насладиться ею с наибольшей полнотой, а не только утолить свой голод. Вот это, друг мой, и называется вкушением»<sup>2</sup>. Возможно, именно этим фактором объясняется чрезвычайная популярность китайской кухни во всем мире.

Гастрономическое искусство Китая развивалось в сторону возрастания сложности концепции и максимальной простоты результата. Понятие «китайская кухня» включает несколько основных направлений, которые отличаются друг от друга как продуктами, соусами и специями, так и технологией приготовления пищи. Кроме того, в Китае выделяется более широкое многообразие вкусовых оттенков нежели в европейской кухне: есть такие понятия, как пресный, золотой, вызывающий онемение сычуанский острый и другие вкусы. Истинное кулинарное искусство начинается с приправ, которые подчеркивают лучшие вкусовые качества блюда и заглушают нежелательные запахи.

На языке насчитывается от двух до десяти тысяч вкусовых рецепторов, которые помогают человеку быстро распознать несъедобные продукты и избежать отравлений, повреждений пищеварительного тракта. Кончик языка — самая чувствительная часть нашего тела. Благодаря находящимся в его слизистой оболочке специфическим нервным окончаниям язык является и органом вкуса и осязания<sup>3</sup>.

Традиционно было принято считать, что сладкий и соленый вкусы воспринимаются преимущественно кончиком языка, кислый — его боками, горький — средней частью спинки языка [Медников, 1994: 368]. Тем не менее имеющиеся к настоящему моменту молекулярные и функциональные данные показывают, что все вкусовые рецепторы распределены по всей поверхности языка и отличаются лишь плотностью своего распределения [Зильбернагель, Деспопулос, 2013: 350]. Ученые пришли к выводу, что никакой «кар-

<sup>2</sup> Китайская кухня. М., 2002. С. 17.

<sup>3</sup> Язык. Строение языка. Мышцы языка. Иннервация, кровоснабжение языка. Пищеварительная система (SYSTEMA DIGESTORIUM) — верхние отделы. URL: <https://meduniver.com/Medical/Anatom/142.html> (дата обращения: 03.09.2021).

ты языка» не существует, вопреки ошибочным популярным представлениям [Chandrashekar, etc., 2006: 288].

На рубеже XX–XXI вв. выявлен пятый тип рецепторов вкуса, отвечающий за восприятие «мясного» вкуса (умами) [Beauchamp, 2009: 723–727]. Этот термин заимствован из японского языка и обозначает специфический привкус, свойственный высокобелковой пище. Говорят, впервые о существовании вкуса умами говорил еще в XVI в. французский придворный врач и астроном Жан Франсуа Фернель. Но его теория в те времена не получила признания. Во второй раз о существовании белкового вкуса заговорили в начале XX в. Это был японский химик Кикунэ Икеда. Ему удалось экстрагировать из морских водорослей вещество «аминокислота глутамат». В обычной речи его стали называть «вкусом мяса» или «умами», т.е. вкус приятной пищи.

Но войны начала XX в. приостановили исследования в этой области и только спустя 100 лет, в 2000 г., ученые приняли теорию существования пятого вкуса — умами «аппетитный». Естественный глутамат содержится во многих продуктах: пармезане, рокфоре, грецких орехах, соевом соусе, термически обработанном мясе. Некоторые утверждают, что умами — это сочетание сразу всех вкусов. Во всем мире его используют как усилитель вкуса, глутамат известен потребителю в качестве добавки E621. В 2015 г. были опубликованы результаты исследования, показавшего, что вкус неэтерифицированных жирных кислот («масляный вкус») совершенно отличен от пяти других вкусов, хотя между этим вкусом и умами обнаружилось некоторое перекрывание. Короткоцепочечные жирные кислоты имеют вкус, сходный с кислым, однако при увеличении длины ацильной цепи вкус кислоты становится всё более «масляным» [Running, etc., 2015: 507–516]. По мнению гурманов, самыми умами композициями являются сыр и кабачки, рыбный суп и куриный бульон, сыр с помидорами и грибами.

Предполагается, что в ходе эволюции высокая чувствительность к горечи развилась как средство избегать ядов (многие вещества, воспринимаемые как горькие, ядовитые), а к сладости — для детектирования высокоэнергетических продуктов [Романов, 2014: 3–10]. Рецепторы, реагирующие на сладкий и горький вкус, а также умами, метаболитные и связаны с G-белками. Например, у человека имеется свыше 30 типов рецепторов горького вкуса, но только один — для умами и один — для сладкого.

В некоторых источниках в качестве отдельного вкуса выделяют вкус воды. Показано, что смешанная ветвь лицевого нерва млекопитающих содержит волокна, реагирующие на попадание воды на язык. Однако субъективно «вкус» воды воспринимается по-разному

в зависимости от того, какое вкусовое ощущение ему предшествовало. Так, после действия хинина или лимонной кислоты вкус воды оценивается как сладкий, а после поваренной соли или сахарозы — как горький. Возможно, между рецепторами воды и вышеупомянутых вкусовых ощущений есть взаимодействие [Смит, 2013: 241–242].

Способность различать вкусы зависит не только от сосочков на языке, но и от работоспособности обоняния. В верхней части носа есть специфические клетки, которые воспринимают запах пищи. И если он подозрительный, мозг подталкивает нас не дегустировать продукт. Кроме того, именно ольфакторные признаки отвечают за распознавание некоторых вкусов. Как известно, пища может быть вяжущей, острой, терпкой. И эти вкусовые разновидности распознают вовсе не рецепторы на поверхности языка, а именно нос<sup>4</sup>.

Представление китайцев о гармонии в еде базируется на восьми основополагающих вкусах — «вкусовой октаве». Число восемь в китайской нумерологии — счастливое, так как символизирует достаток и удачу. Оно часто фигурирует в литературе, фольклоре и в обыденной жизни китайцев. Предметы, обладающие волшебным свойством, именуются Восемь сокровищ. В буддизме существует восемь особо значимых символов, имеющих отношение к Будде. В истории китайской литературы известны Восемь Бессмертных Поэтов китайского золотого века поэзии. Во множестве географических названий Древнего Китая звучит это число; например, в окрестностях Пекина есть Холм Восьми сокровищ (八宝山 Бабаошань), мост Бацзы (八字桥 букв. «восемь символов») в провинции Фуцзянь (форма моста похожа на китайский иероглиф “八” (“восемь”)), район Багуншань (八公山区) в провинции Аньхой.

В Поднебесной империи торжественный обед всегда накрывался на традиционных квадратных столах, где сидели восемь гостей. Такие столы именовались Столами Восьми Бессмертных. Ритуальное число «восемь» применяется и в китайской кулинарии. При составлении меню праздничного обеда в китайском стиле учитываются как можно больше из восьми основополагающих вкусов, чтобы они доставляли удовольствие истинным гурманам. Набор кушаний должен представлять разные способы приготовления блюд, разную фактуру продуктов и, разумеется, Восемь Бессмертных Вкусов: Хом — Том, Тим — Син, Фу — Лот, Хеонг — Гум<sup>5</sup>.

**Хом (咸)** — соленый. Китайцы различают множество оттенков соленого вкуса, учитывая и фактуру продукта, от соленой копченой рыбы до соленых консервированных яиц. Китайцы часто сушат и

<sup>4</sup> Зачем нам уметь различать вкусы. Food, Health. URL:<https://foodandhealth.ru/info/zachem-razlichat-vkusy>. (дата обращения: 28.09.2021).

<sup>5</sup> Китайская кухня. М., 2002. С. 110–117.

засаливают птицу, изобретая такие деликатесы, как соленая копченая утка, которая подается к столу вместе с блюдом из риса.

**Том (淡)** — безвкусный, пресный. Таков вкус вареного риса. У белого хлеба различим чуть заметный вкус «выпечки», хотя хлеб в целом тоже безвкусный. Для китайцев «безвкусный» — это прежде всего «несоленный». Несмотря на свой пресный вкус, рис обладает своим собственным ароматом, немного похожим на свежий хлеб, но более смягченным благодаря увлажняющим свойствам пара. Гурманы считают, что пресный на вкус рис тоже способен нежить вкусовые рецепторы нашего языка. Его пресность сливается со вкусовыми оттенками других блюд. К тому же рис очищает небо, подготавливая его для восприятия нового вкусового оттенка, чтобы гость мог беспрепятственно смаковать все восемь вкусов.

**Тим (甜)** — сладкий. Насчитывается много степеней сладости. Однако термин «Тим» не означает сладость сиропа. Китаец может восхититься вкусом корней лотоса и супом из каракатицы и воскликнуть: «Какой он восхитительно сладкий!», имея в виду еле различимую природную сладость продукта, не всегда заметную европейцу.

**Син (酸)** — кислый. «Син» присутствует во многих блюдах китайской кухни, особенно в знаменитом сочетании «кисло-сладкий» — таковы, например, свинина с ананасом, рис с уксусными свиными ножками, утка с миндалем, маринованная зелень горчичного растения с почками. Излюбленное домашнее блюдо китайцев — маринованные ростки бамбука с тонкими ломтиками говядины.

**Фу (苦)** — горький. Этот вкусовой оттенок — только не слишком горький — целиком принадлежит китайской кухне. Еле заметной горчинкой обладает горькая дыня (Foo Gwa), а также некоторые травы, применяющиеся в кулинарии. В суп кладут листья горчицы, чтобы придать ему легкую горечь.

**Лот (辣)** — жгучий. Это относится к перцу чили и горчице, которые часто добавляются к кушаньям, и не только к мясным. Это пикантный имбирный корень, сушеная капуста, кубики жареной свинины, сушеные креветки и жгучий зеленый перец чили.

**Хеонг (香)** — ароматный. Этот термин относится к приятной реакции органа обоняния, которая сама по себе больше, чем вкусовое ощущение. Ее неуловимый характер можно пояснить только примером. Классически простое блюдо — сердцевинки китайского мангольда, правильно поджаренные с перемешиванием, с добавлением только растительного масла и соли, обладает “wok hay”, или «ароматом сковороды», восхитительным для гурманов. Это означает, что овощи свежие, сковорода очень горячая, а пропорции масла и соли безупречные. Важно и то, что овощи в готовом блюде не утрачивают свой природный цвет.

**Гум (金黃)** — золотой, как кожура лимона. «Кум» или «гум» означает «золотой». В Китае растет плод кумкват, похожий на оливки. Вкус, обозначаемый словом «гум», означает сходство с кумкватом, поэтому гурман наслаждается «золотым» вкусом, уловив такое сходство. Как и «фу», этот вкус тоже можно считать типично китайским. Послевкусие, остающееся от артишока, передает идентичное ощущение сладковатого и едкого холодка, которое сохраняется на вкусовых рецепторах языка. У знаменитых китайских тысячелетних яиц тоже «золотой» вкус — «гум».

Китайский гурман, придя в новый для него ресторан, закажет прежде всего жаренные с перемешиванием сердцевинки китайского мангольда (Yow Yin Sboy Sum). Это классический пример того, как это блюдо, кажущееся обманчиво простым, затрагивает все пять чувств человека: **ЗРЕНИЕ** — овощи должны выглядеть аппетитными — зелеными и твердыми; **ОБОНЯНИЕ** — они должны сохранять свежий аромат и «запах свковороды»; **ВКУС** — мангольд должен быть не слишком соленым и не слишком пресным и не утрачивать природную «сладость» овощей; **ОСЯЗАНИЕ** — овощи должны быть очень горячими, дымиться; **СЛУХ** — пережевывая кусочек мангольда, гурман должен слышать его хруст. Об искусстве повара этого ресторана гурман может судить по тому, как приготовлено это блюдо, выдержит ли оно этот тест пяти органов чувств. Если тест окажется успешным, гурман закажет в этом ресторане и другие блюда — из мяса, птицы или морепродуктов.

В Китае искусный повар умеет правильно сочетать между собой пять базовых вкусов: кислый, сладкий, горький, острый и соленый. В блюдах можно делать акцент на каждый из вкусов по отдельности или комбинировать их, создавая более сложные сочетания: «перечная соль» (椒盐); «душистый острый» (香辣); «кисло-острый» (酸辣); «кисло-сладкий» (酸甜); «кисло-сладко-острый» (酸甜辣); юйсян (鱼香) классическая сладко-острая китайская приправа, в которую добавляют лук-порей, чеснок, имбирь, сахар, соль, перец чили; «со странным ароматом» (浓香) — таким ароматом обладают многие деликатесы; «острый и вызывающий онемение» (麻辣) — популярный вкус традиционной китайской кухни, сочетание остроты красного перца и легкого онемения от сычуаньского; и многие другие<sup>6</sup>. Китайские кулинарные традиции создавались веками и известны во всем мире. За столь долгий период в Китае появилось множество кулинарных направлений, созданы тысячи разных блюд. Во многих странах существует неверное представление о китайских блюдах и

---

<sup>6</sup> Юй Пэн, Цзяо Юймэй. Китайская кухня в рецептах и историях / Пер. с кит. М.А. Беляевой. М., 2020. С. 6.

кулинарной культуре. За рубежом аутентичную китайскую кухню попробовать не всегда удастся, т.к. зачастую она адаптирована к вкусам своих клиентов, которые не любят острые, кисло-сладкие и прочие типично китайские блюда. В ресторанах Маньчжурии, где до пандемии поток российских туристов был высок, учитываются их вкусовые предпочтения «бу ла дэ» (不辣的), что в переводе с китайского означает «неострый».

Современные межнациональные культурно-языковые контакты требуют знания и соблюдения этикетных правил поведения с представителями другой культуры, перцептивную способность постигать иную ментальность и осмысливать информацию, затрагивающую любые стороны жизни носителей языка. В последние десятилетия российско-китайские отношения характеризуются активными связями на всех уровнях. Для успешного взаимодействия с носителями китайского языка необходимы знания лингвокультурных моделей сознания и поведения, маркированные особой национально-культурной спецификой. Китайская кухня — уникальное явление в истории человечества. Это один из ведущих концептов национальной концептосферы, восходящий к вербально-ассоциативной сети языка, который создает культурологический, социально-исторический и ценностный фон тезаурусного уровня языковой личности.

#### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. *Афинская З.Н.* Питание как объект когнитивных исследований // Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира: Материалы V межд. научно-практич. симпозиума. М., 2021. С. 53–57.
2. *Барт Р.* К психосоциологии современного питания // Барт Р. Система моды. М., 2003. С. 368.
3. *Бродель Ф.* Что такое Франция? Кн. 1: Пространство и история. М., 1994.
4. *Загряжкина Т.Ю.* Повседневное и эксклюзивное в культуре и языке французской кухни // История еды и традиции питания народов мира: Материалы II Межд. симпозиума. Вып. 2. М., 2016. С. 64–75.
5. *Зильбернагль С., Деспотулос А.* Наглядная физиология. М., 2013.
6. *Лотман Ю.М., Погосян Е.А.* Великосветские обеды. СПб., 1996. С. 5, 41, 74.
7. *Медников Б.М.* Биология: формы и уровни жизни. М., 1994.
8. *Павловская А.В.* Понятие национальной кухни: к теории вопроса // История еды и традиции питания народов мира: Материалы II Межд. симпозиума. Вып. 2. М., 2016. С. 64–75.
9. *Романов Р.А.* Клеточные механизмы восприятия вкуса // Природа. 2014. № 8. С. 3–10.
10. *Смит К.Ю. М.* Биология сенсорных систем. М., 2013.
11. *Beauchamp G.K.* Sensory and receptor responses to umami: an overview of pioneering work // The American Journal of Clinical Nutrition. 2009. Vol. 90. № 3. P. 723–727.
12. *Running C.A., Craig B.A., Mattes R.D.* Oleogustus: The Unique Taste of Fat // Chemical senses. 2015. Vol. 40. № 7. P. 507–516.
13. *Chandrashekar J., Hoon M.A., Ryba N.J.P., Zuker C.S.* The receptors and cells for mammalian taste // Nature. 2006. Vol. 444. № 7117. P. 288–294.

## REFERENCES

1. Afinskaya Z.N. 2021. Pitanie kak ob`ekt kognitivny`x issledovanij. In *Tradicionnaya kul'tura v sovremennom mire. Istoriya edy` i tradicii pitaniya narodov mira: mat-ly` V mezhd. nauchno-prakt. simpoz.* Moscow, Novoe vremya, pp. 53–57. (In Russ.)
2. Bart R.K. 2003. *Psixosociologii sovremennogo pitaniya.* In Bart R. *Sistema mody`.* Moscow. (In Russ.)
3. Brodel' F. 1994. *Chto takoe Franciya? Kn. 1. Prostranstvo i istoriya.* Moscow. (In Russ.)
4. Zagryazkina T.Yu. 2016. Povsednevnoe i e`sklyuzivnoe v kul'ture i yazy`ke francuzskoj kuchni. *Istoriya edy` i tradicii pitaniya narodov mira // mat-ly` II mezhd. simpoz.* Moscow, no. 2, pp. 64–75. (In Russ.)
5. Zil'beragl' S., Despopulos A. 2013. *Naglyadnaya fiziologiya.* Moscow, Binom. Laboratoriya znaniy. (In Russ.)
6. Lotman Yu.M., Pogosyan E.A. 1996. *Velikosvetskie obedы`.* Saint-Petersbourg, pp. 5, 41, 74. (In Russ.)
7. Mednikov B.M. 1994. *Biologiya: formy` i urovni zhizni.* Moscow, Prosveshhenie. (In Russ.)
8. Pavlovskaya A.V. 2016. Ponyatie nacional`noj kuchni: k teorii vopros [The concept of national cuisine: a question to the theory]. *Istoriya edy` i tradicii pitaniya narodov mira: mat-ly` II mezhd. simpoz.* Moscow, no. 2, pp. 64–75. (In Russ.)
9. Romanov R.A. 2014. Kletochny`e mexanizmy` vospriyatiya vkusa. *Priroda: zhurn,* no. 8, pp. 3–10. (In Russ.)
10. Smit K.Yu.M. 2013. *Biologiya sensoryny`x sistem.* Moscow, Binom. Laboratoriya znaniy. (In Russ.)
11. Beauchamp G.K. 2009. Sensory and receptor responses to umami: an overview of pioneering work. *The American Journal of Clinical Nutrition,* vol. 90, no. 3, pp. 723–727.
12. Running C.A., Craig B.A., Mattes R.D. 2015. Oleogustus: The Unique Taste of Fat. *Chemical senses,* vol. 40, no. 7, pp. 507–516.
13. Chandrashekar J., Hoon M.A., Ryba N.J.P., Zuker C.S. 2006. The receptors and cells for mammalian taste. *Nature,* vol. 444, no. 7117, pp. 288–294.

Статья поступила в редакцию 24.11.2021;  
одобрена после рецензирования 21.12.2021; принята к публикации 22.12.2021

The article was submitted 24.11.2021;  
approved after reviewing 21.12.2021; accepted for publication 22.12.2021

## ОБ АВТОРЕ

*Доржиева Галина Сергеевна* — доктор филологических наук, профессор, профессор, Бурятский государственный университет; galdor@yandex.ru  
*Гао Цзяньго* — аспирант кафедры немецкого и французского языков, Бурятский государственный университет имени Д. Банзарова; gao2023@mail.ru

## ABOUT THE AUTHORS

*Galina S. Dorzhieva* — Dr.habil in Philology, Professor, Professor of Department of the German and French languages, Banzarov Buryat State University; galdor@yandex.ru  
*Gao Jiango* — Postgraduate student of the Department of German and French languages, Banzarov Buryat State University; gao2023@mail.ru