

Д.А. Романов, Н.Р. Стародворцев
D.A. Romanov, N.R. Starodvortsev

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ КОД В РУССКОЙ ОБРЯДОВОЙ КУЛЬТУРЕ: ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ АСПЕКТ

GASTRONOMIC CODE IN RUSSIAN RITUAL CULTURE: LINGUOCULTURAL ASPECT

В статье рассматривается гастрономический код русской обрядовой культуры в лингвокультурологическом аспекте. Исследование основано на понимании пищи как значимого элемента национальной картины мира, посредством которого закрепляются и передаются культурные ценности, мировоззренческие установки и формы коллективного опыта. Цель работы заключается в выявлении особенностей функционирования гастрономического кода в русской обрядовой традиции и определении его культурно-семантического содержания. Теоретическую основу исследования составляют труды по лингвокультурологии, этнолингвистике и культурологии, посвященные проблемам культурного кода, языковой картины мира и обрядовой культуры. В работе использованы методы лингвокультурологического, описательного и семантического анализа. Материалом исследования послужили научные труды по русской традиционной культуре, а также данные «Словаря тульских говоров», отражающие региональные особенности гастрономической лексики.

Установлено, что обрядовая пища в русской культуре выполняла не только утилитарную, но и символическую функцию. Гастрономические образы включались в календарные, свадебные, родильные и поминальные обряды, выступая средством выражения представлений о плодородии, достатке, семейном благополучии, памяти предков и цикличности жизненных процессов. Особое внимание уделено семантике хлеба, каравай, кутьи, масленичных блинов, а также календарной выпечки, связанной с праздником Сорока Севастийских мучеников. Анализ диалектных наименований показал, что гастрономическая лексика сохраняет сведения об архаических моделях мировосприятия и отражает способы языковой репрезентации культурно значимых смыслов. Выявлено, что наименования обрядовой пищи фиксируют представления о времени, родовой преемственности, природном обновлении и социально значимых формах взаимодействия. Сделан вывод о том, что гастрономический код является важным компонентом русской языковой картины мира и одним из механизмов сохранения культурной памяти, обеспечивающим трансляцию традиционных ценностей в пространстве культуры.

Ключевые слова: *гастрономический код, русская обрядовая культура, лингвокультурология, языковая картина мира, обрядовая пища, культурный код.*

The article examines the gastronomic code of the Russian ritual culture in the linguistic and cultural aspect. The research is based on the understanding of food as a significant element of the national worldview, through which cultural values, worldviews and forms of collective experience are consolidated and transmitted. The purpose of the work is to identify the peculiarities of the functioning of the gastronomic code in the Russian ritual tradition and to determine its cultural and semantic content. The theoretical basis of the research consists of works on linguoculturology, ethnolinguistics and cultural studies devoted to the problems of the cultural code, the linguistic picture of the world and ritual culture. The methods of linguistic, cultural, descriptive and semantic analysis are used in the work. The research material was scientific works on Russian traditional culture, as well as data from the Dictionary of Tula Dialects, reflecting regional peculiarities of gastronomic vocabulary.

It has been established that ritual food in Russian culture performed not only a utilitarian, but also a symbolic function. Gastronomic images were included in calendar, wedding, maternity, and memorial rituals, serving as a means of expressing ideas about fertility, prosperity, family well-being, ancestral memory, and the cyclical nature of life processes. Special attention is paid to the semantics of bread, loaf, kutya, pancakes, as well as calendar pastries related to the feast of the Forty Sevastian Martyrs. The analysis of dialect names has shown that the gastronomic vocabulary preserves information about archaic models of world perception and reflects the ways of linguistic representation of culturally significant meanings. It is revealed that the names of ritual food fix ideas about time, ancestral succession, natural renewal and socially significant forms of interaction. The conclusion is made that the gastronomic code is an important component of the Russian linguistic worldview and one of the mechanisms for preserving cultural memory, ensuring the transmission of traditional values in the cultural space.

Key words: *gastronomic code, Russian ritual culture, linguoculturology, linguistic worldview, ritual food, cultural code.*

DOI: 10.24888/2079-2638-2026-70-3-94-101

В гуманитарном знании язык рассматривается как важнейший механизм сохранения и передачи культурного опыта. В нем находят отражение представления народа о мире, ценностные установки и особенности национального мировосприятия. Одним из инструментов изучения этих представлений является обращение к культурным кодам, фиксирующим значимые для общества смыслы. К числу таких кодов относится гастрономический код, объединяющий представления о пище и традициях ее употребления. В народной культуре пища выполняла не только бытовую, но и символическую функцию: она входила в структуру обрядов и связывалась с представлениями о плодородии, достатке, семейном благополучии, памяти предков и жизненном цикле.

Русская обрядовая традиция сохранила широкий круг гастрономических образов, закрепленных в календарных, свадебных, родильных и поминальных обрядах. Их семантика формировалась на протяжении длительного времени и получила отражение не только в ритуальной практике, но и в языке, фольклоре и народных представлениях.

Интерес к взаимодействию языка и культуры обуславливает обращение исследователей к гастрономической сфере как значимому компоненту национальной картины мира.

Понятие культурного кода позволяет рассматривать культуру как систему устойчивых смыслов, формирующихся в процессе исторического развития общества и закрепляющихся в языке, традициях и обрядах. Через культурные коды отражаются

особенности мировосприятия народа, его ценностные ориентиры и формы коллективного опыта.

В научной литературе культура нередко определяется как особая знаковая реальность, способная сохранять и транслировать накопленные обществом смыслы. Так, Н.А. Симбирцева отмечает, что культура может «аккумулировать смыслы, сохранять их и подвергать изменениям внутри пространственно-временного континуума» [12, 157]. Подобный подход позволяет рассматривать культурный код как механизм сохранения социально значимой информации и одновременно как способ ее интерпретации в рамках определенной культурной традиции.

В лингвокультурологическом аспекте код культуры соотносится с системой представлений, посредством которых человек воспринимает и оценивает окружающий мир. По определению В.В. Красных, культурный код представляет собой «сетку», которую культура «набрасывает» на действительность, структурируя и категоризируя ее [7, 232]. В связи с этим различные сферы человеческой жизни приобретают в культуре не только практическое, но и символическое значение.

Одним из наиболее устойчивых и значимых для традиционной культуры является гастрономический код. Его содержание связано не только с представлениями о пище и особенностях питания, но и с символическими значениями, которыми наделяются отдельные продукты и блюда. В рамках культурной традиции пища выступает носителем определенных смыслов и становится частью системы ритуальных действий. В связи с этим гастрономическая сфера оказывается тесно связанной с мировоззренческими установками народа, его религиозными представлениями и системой ценностей.

В языковых единицах закрепляются представления человека о мире, отражаются особенности национального сознания, системы ценностей и традиционные модели восприятия действительности. Одним из способов осмысления культуры становится обращение к различным культурным кодам, позволяющим выявить устойчивые представления, сложившиеся в коллективном сознании. В связи с этим особую значимость приобретает понятие языковой картины мира. Как отмечают А.А. Зализняк, И.Б. Левонтина и А.Д. Шмелёв, «каждый естественный язык отражает определенный способ восприятия и устройства мира, или языковую картину мира» [4, 8]. Подобное понимание языка позволяет рассматривать гастрономическую сферу не только как часть бытовой культуры, но и как область, в которой закрепляются представления народа о жизненном укладе, системе ценностей и символическом осмыслении мира.

Исследование языковой картины мира позволяет рассматривать культуру не только как совокупность традиций, но и как систему представлений, закреплённых в языке. Ю.С. Островая подчеркивает, что языковая картина мира отражает особенности мировосприятия народа и его отношение к окружающей действительности [8, 654]. В этом контексте гастрономическая сфера представляет особый интерес, поскольку именно через пищу, ее наименования и связанные с ней ритуальные действия сохраняются представления о жизненном укладе, коллективных ценностях и духовном опыте народа. Обрядовая пища выступает не только частью повседневной культуры, но и средством символического осмысления мира.

Значительную роль в формировании гастрономического кода играет обрядовая практика. Обряд представляет собой систему действий символического характера, направленных на сохранение традиционных представлений и воспроизводство культурно значимых моделей поведения. В структуре обряда пища выполняет не только практическую, но и коммуникативную функцию, поскольку через нее передаются представления о сакральном, выражаются коллективные ценности и поддерживается связь поколений.

Изучение обряда получило развитие и в современных культурологических исследованиях. Н.Г. Апухтина и Н.А. Сафонова отмечают, что обязательными компонентами обряда выступают «событие, коллектив людей, связанных с этим событием, “сопереживающих” ему, и особая знаковая система» [1, 61]. Соответственно, обрядовая

пища может рассматриваться как один из элементов знакового пространства культуры. Ее значение определяется не только пищевой функцией, но и участием в процессах символической репрезентации культурно значимых представлений. Через гастрономические образы в обряде получают выражение идеи родовой преемственности, хозяйственного благополучия, памяти предков и цикличности жизненных процессов.

В обрядовой культуре пища наделялась не только бытовым, но и символическим содержанием. Е.В. Попова отмечает, что ритуальные блюда связывались с представлениями о хозяйственном благополучии, урожае и благополучном течении будущего года [9]. Хлеб, выпечка, каши и напитки включались в систему календарных обрядов как элементы, через которые выражались коллективные представления о взаимосвязи человека, природы и традиционного уклада жизни. Подобные гастрономические образы закреплялись не только в ритуальной практике, но и в культурной памяти народа, становясь частью устойчивой символической системы.

К числу наиболее устойчивых ритуальных блюд русской традиции относится кутья, употребление которой связано прежде всего с календарной и поминальной обрядностью. В исследовании В.Ю. Корневой кутья рассматривается как элемент символической системы культуры, сохраняющий представления о непрерывности жизни и связи поколений [6].

Основа блюда (цельное зерно) соотносится с идеей возрождения и повторяемости жизненного цикла, поэтому кутья включалась в обряды, связанные с памятью предков, переходными календарными периодами и представлениями о будущем благополучии семьи. Мы видим, что пища в народной культуре воспринималась не только как часть повседневного быта, но и как форма выражения мировоззренческих представлений. Через обрядовую трапезу закреплялись представления о преемственности поколений, сохранении рода и связи человека с сакральным порядком мира.

Лингвокультурологический подход к изучению гастрономии позволяет рассматривать пищу как элемент культурного текста, в котором отражаются особенности национального мировосприятия. Анализ языковых единиц, связанных с обрядовой гастрономией, дает возможность выявить ценностные доминанты русской культуры и проследить способы их языковой репрезентации.

Гастрономический код русской культуры последовательно проявляется в системе календарной обрядности, где пища включается в структуру ритуальных действий и приобретает культурно маркированный характер. Приготовление определенных блюд соотносилось с конкретными периодами народного календаря и отражало представления о смене природных состояний, хозяйственном цикле и порядке человеческой жизни. В связи с этим состав праздничной трапезы, способы приготовления пищи и формы ее употребления регулировались устойчивой традицией и воспринимались как необходимая часть обрядового порядка.

В народном календаре праздник Сорока Севастийских мучеников, известный как Жаворонки, связывался с наступлением весны и началом нового природного цикла. К этой дате выпекали фигурные изделия из теста в виде птиц – «жаворонки», «гулюшки», «живорята». В тульских говорах сохранились свидетельства бытования этих наименований: «Когда весна приходила, мы с матерью жаворонки пекли» [11, 24]; «Как называли? Чувильки, гулюшки, сороки» [10, 188]. Разнообразие номинаций отражает устойчивость данной обрядовой традиции и ее широкое распространение в народной культуре. Появление таких изделий было связано с представлениями о прилете птиц как знаке пробуждения природы и начала нового хозяйственного года.

Характерно, что сами наименования выпечки восходят к орнитоморфным образам. В традиционном сознании птица соотносилась с движением, обновлением и жизненной силой, поэтому ее образ получил закрепление и в гастрономической сфере. Показательны также уменьшительно-ласкательные формы «гулюшки» и «живорята», отражающие

эмоционально окрашенное восприятие обрядовой пищи и ее включенность в систему коллективных представлений, связанных с весенним обновлением природы.

Система календарных представлений находила отражение и в масленичной обрядности. Масленица занимала промежуточное положение между зимним и весенним циклами и сопровождалась действиями, символически оформлявшими завершение одного природного периода и начало другого. Центральным элементом праздничной трапезы становились блины, семантика которых соотносилась с представлениями о солнечном цикле и возобновлении природного порядка. Круглая форма блинов, их обязательное присутствие в структуре праздничного застолья, а также связь с коллективными формами употребления пищи указывают на их включенность в систему календарной символики. Через масленичную трапезу воспроизводились представления о цикличности времени, плодородии и непрерывности жизненного процесса.

В структуре семейной обрядности значительное место занимала хлебная выпечка. В тульских говорах фиксируется большое количество наименований праздничного хлеба: «каврега», «коврига», «каравай». Например: «Из печи достанешь, бывало, каврегу, она ароматная!» [11, 141]. Подобное лексическое разнообразие свидетельствует о высокой культурной значимости хлеба в традиционной среде. Хлеб воспринимался не только как основа питания, но и как символ устойчивости семейного уклада, хозяйственного благополучия и коллективного единства. Особенно отчетливо это проявлялось в свадебной обрядности, где каравай выступал обязательным элементом ритуала и соотносился с представлениями о создании новой семьи, продолжении рода и благополучии будущего дома.

В семейно-обрядовой сфере гастрономическая лексика репрезентирует не только сами пищевые реалии, но и связанные с ними ритуальные практики. Так, в тульских говорах слово *каравай* обозначает «круглый и высокий ржаной или пшеничный хлеб с украшениями, приготовление которого и вручение молодоженам является частью свадебного ритуала»; ср.: «Караваем встречают свекор и свекровь молодую пару на пороге своего дома, куда предстоит войти новой семье» [11, 151]. В данном случае лексема соотносится не только с конкретным видом хлеба, но и с целым комплексом обрядовых действий, связанных с заключением брака и включением молодых супругов в новую систему родственных отношений. Каравай выступает материальным воплощением представлений о семейном благополучии, достатке и продолжении рода, а его обязательное присутствие в свадебном ритуале обусловлено закрепленной за ним символической функцией.

Смысловая насыщенность свадебной гастрономической лексики обнаруживается и в существовании специальной номинации *каравайница* – женщины, занимавшейся приготовлением обрядового хлеба: «Каравайницы напекут их, да и молодым несут» [11, 152]. Наличие особого наименования для участницы свадебного действия свидетельствует о высокой степени ритуализации процесса приготовления каравая. Значимым оказывается не только результат, но и сама практика изготовления обрядового хлеба, включенная в структуру свадебного церемониала. Тем самым гастрономический код охватывает не только предметный уровень культуры, представленный конкретными блюдами, но и систему социальных ролей, норм поведения и символических действий, сопровождающих их создание и употребление.

Связь хлеба с представлениями о семейном благополучии и продолжении рода выводила его за пределы исключительно свадебной символики и включала в более широкий контекст календарной обрядности, в которой пища выступала средством осмысления природного и жизненного цикла. В этой системе гастрономические образы выполняли функцию культурных маркеров, фиксирующих переходные периоды народного календаря и связанные с ними представления о времени, плодородии и обновлении мира.

Масленичная обрядность в русской культуре соединяла в себе элементы календарного, поминального и аграрного ритуала. П.Н. Демченко отмечает, что Масленица

воспринималась как особая «пространственно-временная точка», связанная с переходом от одного природного цикла к другому [3, 58]. В рамках масленичного комплекса пища приобретала значение не только праздничного угощения, но и части ритуального действия, направленного на обновление жизненного порядка и обеспечение будущего благополучия. Блины, являвшиеся обязательным элементом масленичной трапезы, включались как в поминальные, так и в продуцирующие обряды, что свидетельствует о многослойности их культурной семантики. Через употребление ритуальной пищи закреплялись представления о цикличности времени, смене сезонов и взаимосвязи человека с природным миром.

Для русской гастрономической традиции характерна тесная связь пищи с представлениями о доме и гостеприимстве. Угощение воспринималось как обязательная часть общения, а отказ от совместной трапезы нередко осмыслялся как нарушение норм коллективной жизни. В связи с этим многие гастрономические образы получили устойчивое закрепление в языке и фольклоре. Формулы «хлеб-соль», «делить хлеб», «встречать хлебом-солью» отражают представления о гостеприимстве, уважении и признании человека частью общего пространства.

Сохранность гастрономических элементов традиционной культуры прослеживается и в современной праздничной практике. Т.Н. Золотова отмечает, что календарно-обрядовые традиции продолжают функционировать в пространстве праздничной культуры через «праздничную кухню, ритуальные нормы поведения, календарно-обрядовый фольклор и праздничную одежду» [5, 20]. Устойчивость подобных форм свидетельствует о том, что гастрономический код продолжает выполнять функцию трансляции культурно значимых представлений даже вне традиционного крестьянского уклада. Ритуальные блюда сохраняют связь с определенными календарными датами и продолжают маркировать важнейшие точки народного календаря. В современной культуре пища по-прежнему выступает не только элементом праздничного быта, но и средством воспроизводства коллективной памяти, обеспечивая преемственность культурных моделей и символических представлений.

Пища в русской обрядовой культуре функционировала в качестве одного из важнейших средств символического освоения действительности. Ее значение определялось не столько материальной стороной потребления, сколько включенностью в систему коллективных представлений, регулирующих отношения человека с природным, социальным и сакральным пространством. Обрядовая гастрономия формировала устойчивую модель культурного поведения, в пределах которой пища приобретала статус знака, способного фиксировать представления о времени, жизненном цикле, родовой преемственности и хозяйственном благополучии.

Анализ гастрономической лексики показал, что наименования обрядовой пищи сохраняют сведения о традиционных представлениях народа и особенностях его мировосприятия. Диалектные названия хлебных изделий, календарной выпечки и поминальных блюд отражают представления о плодородии, благополучии, родовой преемственности и природном обновлении. Многозначность гастрономических образов обусловлена пересечением хозяйственных, религиозных, семейно-родовых и мифологических представлений.

Устойчивость данных образов прослеживается и в современной культуре. По наблюдениям А.В. Гайдукова, хлеб, квас, медовуха и каша продолжают восприниматься как значимые элементы славянской традиции и связываются с представлениями о культурной преемственности [2, 322]. Это свидетельствует о сохранении за гастрономическими образами устойчивого символического содержания, выходящего за рамки их бытового назначения.

Таким образом, гастрономический код русской обрядовой культуры представляет собой важный компонент национальной культурной и языковой картины мира. Через обрядовую пищу и ее языковую репрезентацию закрепляются представления о ценностях,

социальных нормах и коллективной памяти, обеспечивающие преемственность культурной традиции.

1. Апухтина Н.Г., Сафонова Н.А. Традиционная обрядовая культура в контексте культурологических исследований: обзор подходов // Вестник Челябинской государственной академии культуры и искусств. 2012. № 3 (31). С. 57–63.
2. Гайдуков А.В. Значения обрядовой пищи в славянском наследии // Славянский мир и славянские культуры в современном мире. СПб., 2018. С. 316–321.
3. Демченко П.Н. Элементы масленичной обрядности через призму мифологии и язычества // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. 2016. № 12 (74). Ч. 2. С. 57–59.
4. Зализняк А.А., Левонтина И.Б., Шмелёв А.Д. Ключевые идеи русской языковой картины мира: сборник статей. М., 2005.
5. Золотова Т.Н. Русские календарно-обрядовые традиции как источник формирования современной праздничной культуры (на примере сибирских городов) // Культура и текст. 2019. № 2. С. 19–24.
6. Корнева В.Ю. Символика куты в ритуальной культуре русских // Вестник Томского государственного университета. 2013. № 373. С. 79–84.
7. Красных В.В. Этнопсихоллингвистика и лингвокультурология. М., 2002.
8. Островая Ю.С. Русская языковая картина мира и ее специфика (природа–культура–познание) // Вестник Удмуртского университета. Серия: История и филология. 2022. Т. 32. № 3. С. 654–661. DOI 10.35634/2412-9534-2022-32-3-654-661.
9. Попова Е.В. Символика и ритуальные функции пищи и трапезы в святочных обрядах бесермян // Ежегодник финно-угорских исследований. 2013. № 3. С. 78–91.
10. Романов Д.А., Красовская Н.А. Словарь тульских говоров. Ч. 1. А–Д. 2-е изд, испр. Тула, 2023.
11. Романов Д.А., Красовская Н.А. Словарь тульских говоров. Ч. 2. Е–Л. Тула, 2021.
12. Симбирцева Н.А. «Код культуры» как культурологическая категория // Знание. Понимание. Умение. 2016. № 1. С. 157–167.

1. Apukhtina N.G., Safonova N.A. Traditsionnaya obryadovaya kul'tura v kontekste kul'turologicheskikh issledovaniy: obzor podkhodov // Vestnik Chelyabinskoy gosudarstvennoy akademii kul'tury i iskusstv. 2012. № 3 (31). S. 57–63.
2. Gaydukov A.V. Znacheniya obryadovoy pishchi v slavyanskom nasledii // Slavyanskiy mir i slavyanskije kul'tury v sovremennom mire. SPb., 2018. S. 316–321.
3. Demchenko P.N. Elementy maslenichnoy obryadnosti cherez prizmu mifologii i yazychestva // Istoricheskie, filosofskie, politicheskie i yuridicheskie nauki, kul'turologiya i iskusstvovedenie. Voprosy teorii i praktiki. 2016. № 12 (74). Ch. 2. S. 57–59.
4. Zaliznyak A.A., Levontina I.B., Shmelev A.D. Klyuchevye idei russkoy yazykovoy kartiny mira: sbornik statey. M., 2005.
5. Zolotova T.N. Russkie kalendarno-obryadovye traditsii kak istochnik formirovaniya sovremennoy prazdnichnoy kul'tury (na primere sibirskikh gorodov) // Kul'tura i tekst. 2019. № 2. S. 19–24.
6. Korneva V.Yu. Simvolika kut'i v ritual'noy kul'ture russkikh // Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. 2013. № 373. S. 79–84.
7. Krasnykh V.V. Etnopsikholingvistika i lingvokul'turologiya. M., 2002.
8. Ostrovaya Yu.S. Russkaya yazykovaya kartina mira i ee spetsifika (priroda–kul'tura–poznanie) // Vestnik Udmurtskogo universiteta. Seriya: Istoriya i filologiya. 2022. T. 32. № 3. S. 654–661. DOI 10.35634/2412-9534-2022-32-3-654-661.
9. Popova E.V. Simvolika i ritual'nye funktsii pishchi i trapezy v svyatochnykh obryadakh besermyan // Ezhegodnik finno-ugorskikh issledovaniy. 2013. № 3. S. 78–91.
10. Romanov D.A., Krasovskaya N.A. Slovar' tul'skikh govorov. Ch. 1. A–D. 2-e izd, ispr. Tula, 2023.
11. Romanov D.A., Krasovskaya N.A. Slovar' tul'skikh govorov. Ch. 2. E–L. Tula, 2021.
12. Simbirtseva N.A. «Kod kul'tury» kak kul'turologicheskaya kategoriya // Znanie. Ponimanie. Umenie. 2016. № 1. S. 157–167.

Информация об авторах

Дмитрий Анатольевич Романов,
Тульский государственный педагогический
университет им. Л.Н. Толстого (Тула, Россия).
300026, Россия, Тула, проспект Ленина, 125.
Доктор филологических наук, профессор,
профессор кафедры русского языка
и литературы.
Научные интересы: языкознание, литература.
ORCID ID: 0000-0002-9650-3408
SPIN-код: 1110-3808, AuthorID: 647487.
E-mail: kafrus@rambler.ru

Никита Романович Стародворцев,
Тульский государственный педагогический
университет им. Л.Н. Толстого (Тула, Россия).
300026, Россия, Тула, проспект Ленина, 125.
Аспирант кафедры русского языка
и литературы.
Научные интересы: лингвокультурология,
гастрономическая лексика.
ORCID ID: 0009-0007-6875-3227
SPIN-код: 8155-2675, AuthorID: 1348667
E-mail: nikitaromstarodvortsev@yandex.ru

Поступила в редакцию 27.06.2026;
одобрена после рецензирования 12.07.2026;
принята к публикации 12.07.2026;
опубликована 18.09.2026.

Ссылка для цитирования: Романов, Д.А., Стародворцев, Н.Р. Гастрономический код в русской обрядовой культуре: лингвокультурологический аспект // *Филологос*. 2026. № 3 (70). С. 94–101. DOI: 10.24888/2079-2638-2026-70-3-94-101.

For citation: Romanov, D.A., Starodvortsev, N.R. Gastronomic code in Russian ritual culture: linguocultural aspect // *Philologos*. 2026. No. 3 (70). Pp. 94–101. DOI: 10.24888/2079-2638-2026-70-3-94-101.

Права: © Д.А. Романов, Н.Р. Стародворцев (2026). Опубликовано Елецким государственным университетом им. И.А. Бунина. Открытый доступ на условиях лицензии Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0).

Information about the authors

Dmitry A. Romanov,
Tula State Lev Tolstoy Pedagogical University
(Tula, Russia).
300026, Russia, Tula, Lenin Avenue, 125.
Doctor of Sciences in Philology, Full Professor,
Professor of the Department
of Russian Language and Literature.
Research interests: linguistics, literature.
ORCID ID: 0000-0002-9650-3408
SPIN-code: 1110-3808, AuthorID: 647487.
E-mail: kafrus@rambler.ru

Nikita R. Starodvortsev,
Tula State Lev Tolstoy Pedagogical University
(Tula, Russia)
300026, Russia, Tula, Lenin Avenue, 125.
Postgraduate student of the Department
of Russian Language and Literature.
Research interests: linguoculturology,
gastronomic vocabulary.
ORCID ID: 0009-0007-6875-3227
SPIN-code: 8155-2675, AuthorID: 1348667
E-mail: nikitaromstarodvortsev@yandex.ru

The article was submitted 27.06.2026;
approved after reviewing 12.07.2026;
accepted for publication 12.07.2026;
published 18.09.2026.