

# ФРАНЦУЗСКИЙ КОФЕОЛОГИЧЕСКИЙ ЛЕКСИКОН КАК ФЕНОМЕН ПОЗНАНИЯ, ЯЗЫКА И КУЛЬТУРЫ

И.В. Харитоновна, Е.Е. Беляева

**Аннотация.** В данном исследовании дано описание фрагмента кофеологического лексикона французского языка с системно-организационных позиций. Продемонстрирован генезис понятия «кофе» и становление словоформы *café* во французском языке. Показана связанность прямой номинации сложных понятий о кофе-растении/зерне и кофе-напитке с особенностями формирования дифференцированных представлений о способах обработки кофе растения/зерна и приготовления из него напитков. Не оставлен без внимания и национально-культурный фактор формирования сложных номинатов на основе косвенной репрезентации их когнитивно-образной основы. Обосновано, что познание кофе как объекта действительности естественного происхождения отражается в сознании человека в виде комплекса идеальных чувственных (сенсорных и эмоциональных) и рационально-целенаправленных образов, которые находят материальное воплощение в формах языка.

**Ключевые слова:** кофеологический лексикон, сложное понятие, сложный номинат, чувственный образ, сенсорный образ, эмоциональный образ, рациональный образ, целенаправленный образ, ингрессия, конъюнкция, дизъюнкция.

**Для цитирования:** Харитоновна И.В., Беляева Е.Е. Французский кофеологический лексикон как феномен познания, языка и культуры // Преподаватель XXI век. 2022. № 2. Часть 2. С. 368–377. DOI: 10.31862/2073-9613-2022-2-368-377

368

## FRENCH COFFEE LEXICON AS A PHENOMENON OF KNOWLEDGE, LANGUAGE AND CULTURE

I.V. Kharionova, E.E. Belyaeva

**Abstract.** This study provides a description of a fragment of the French coffeeological lexicon from a systemic and organizational standpoint. The genesis of the concept of “coffee” and the formation of the word form *café* in French are demonstrated. The connection between the direct nomination of complex concepts about the coffee plant /

© Харитоновна И.В., Беляева Е.Е., 2022



Контент доступен по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 International License  
The content is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

*grain and the coffee drink with the peculiarities of the formation of differentiated ideas about the methods of processing the coffee plant / grain and making drinks from it is shown. The national-cultural factor in the formation of complex nominations based on the indirect representation of their cognitive-figurative basis was not ignored either. It is substantiated that the cognition of coffee as an object of reality of natural origin is reflected in the human consciousness in the form of a complex of ideal sensory (sensory and emotional) and rational-purposeful images that find material embodiment in the forms of language.*

**Keywords:** *caffeological lexicon, complex concept, complex nominate, sensual image, sensory image, emotional image, rational image, purposeful image.*

**Cite as:** Kharionova I.V., Belyaeva E.E. French Coffee Lexicon as a Phenomenon of Knowledge, Language and Culture. *Prepodavatel XX vek*. Russian Journal of Education. 2022. No. 2. Part 2. P. 368–377. DOI: 10.31862/2073-9613-2022-2-368-377

Настоящее исследование посвящено отражению в системе французского языка одного из удивительных явлений мировой культуры. Кофе, сахар, чай и какао, по утверждению историка кофе Фредерика Моро (цит. по [1, с. 9]), являются продуктами, за счет которых богатеют и беднеют страны-производители. Их экономическое значение можно поставить в один ряд с той универсальной социальной миссией, которую кофе, сахар, чай и какао несут в рамках различных национальных и этнических сообществ. Так, кофе превратился в своеобразный символ взаимоотношений между индустриально развитыми (потребителями кофе) и развивающимися странами (производителями кофе). В этом плане исключением является Бразилия [там же] — крупнейший в мире производитель и потребитель кофе. Кофейный напиток вовсе не является жизненно важным продуктом таким, как, например, сахар. Однако по мере становления культуры употребления кофе, напиток стал повседневной необходимостью у многих народов. В некоторых странах, таких как Франция, по утверждению специалистов, кофе пьют чаще, чем какао или чай [там же, с. 9].

Актуальность данного исследования определяется необходимостью лингвистической интерпретации факта существования объектов бытия, подобных культуре кофе, как свидетельства не только многозначности слова «культура», но и синхронности его этимологического (агрокультурного) и актуального (социокультурного) значений.

Цель работы состоит в том, чтобы показать, что лингвокультурная история кофе — это движение от сенсорного познания его свойств и материальной деятельности, связанной с преобразованием природы, к рациональному познанию и деятельности по созданию целого ряда идеальных ценностей, которые определяют национальную и транснациональную организацию человеческого сообщества, находящую отражение в языке.

Для достижения поставленной цели решаются следующие задачи:

- рассмотреть формирование структуры понятия «кофе» и соответствующей словоформы в межкультурном аспекте и с диахронической точки зрения;
- представить кофеологический лексикон французского языка как отражение

реальности природного происхождения и как результат человеческой деятельности (продукт культуры).

Вопросу о предпосылках формирования французского кофеологического лексикона уже была посвящена работа одного из авторов данной статьи [2], где отражены результаты отбора языкового материала. В настоящее время вызывает научный интерес комплексная интерпретация кофеологического лексикона как результата познавательной и культурной деятельности народов — потребителей кофе.

Кофе привлекателен не только с гастрономической, но и с лингвистической точки зрения. Особое значение приобретает исследование лексики, описывающей роды и виды кофе, вкусовые качества кофе, аксессуары, связанные с его приготовлением. Кроме того, само возникновение и функционирование номината «кофе» культурно обусловлено, т. е. является результатом культивирования растения, дающего ценные плоды, и развития способов обработки плодов и приготовления их в напиток.

Согласно современным лексикографическим источникам [4], этимологически слово восходит к арабскому qahwah, хотя есть мнение, что данная номинация определяется топонимом Kaffa — названием юго-западной провинции Эфиопии. Впрочем, возможна и третья точка зрения, согласно которой, между этими словами есть определенная связь, обусловленная распространением потребления кофе. Ведь в Южную Абиссинию, откуда берет начало культурное выращивание кофе, начиная с XIV в., дикие кофейные растения были завезены именно из Каффы.

Какие свойства скрываются за словоформой qahwah? По одним данным, это — «сила» и «власть», по другим — «поднимающий дух», по третьим — «вино (боба)», «хмельной» [5] или «настой,

мешающий заснуть» [6]. Общим для всех перечисленных качеств является то, что они положительно влияют на эмоциональное и физическое состояние и самочувствие человека (в этой связи ответ на вопрос: «Почему пьют кофе?» является сам собой разумеющимся).

Культивирование и потребление кофе началось в Йемене. Там и появился его языковой номинат. Однако, по свидетельству исследователей, в этой стране существует и альтернативное название quishr. Кофейный эксперт Сергей Реминный в своем Блоге о кофе [7] проводит тщательное лингвистическое исследование для того, чтобы определить, являются ли эти слова синонимами. Для этого он изучает и сам продукт, и свидетельства носителей языка. Результат оказался неожиданным. Слово quishr в арабском языке обозначает «кожуру плодов» (не обязательно кофейных), а слово qahwah — напиток, приготовленный из высушенной кожуры плодов. Современные йеменцы утверждают, что слово qahwah существовало в языке задолго до появления кофе. Продукт с таким названием и указанием, из кожуры каких плодов (фиников, злаков и т.п.) сделан напиток, продается в магазинах. Например, «гахва тнахиль» (в русской транскрипции) — это напиток из высушенной кожуры фиников. При этом носители языка настаивают на том, что qahwah — это горячий напиток (т. е. основным свойством, определяющим признак понятия кофе, является именно высокая температура жидкости), поскольку холодные напитки обозначаются словом kadid. К этим фактам языка добавляется еще один — в Йемене напиток из кофейного зерна называется bunn [7]. Похожее название Vohne можно встретить на упаковках кофе, которые продаются в гипермаркетах по всему миру.

В различных языках используется словоформа, которая с учетом системности,

структуры и артикуляционной базы различных языков, имеет похожую звуковую материальную форму, заимствованную из арабского языка через турецкий (qahvé). В соответствии с Encyclopædia Britannica [8], можно привести следующие данные: kai-fei (китайский), kaffé (финский), koffée (нидерландский), kahvi (финский), café (французский, испанский, португальский), kaffee (немецкий), kafeo (греческий), kavé (венгерский), qahwa (арабский), caffé (итальянский), kehi (японский), qéhvé (персидский), kawa (польский), safea (румынский), кофе (русский), kahveh (турецкий), coffea (научная латынь).

По утверждению востоковеда О.Г. Герасимова, арабы используют еще и поэтическое название кофе, которое в русской транскрипции звучит как «бинт аль Йаман» («дочь Йемена») [9]. В чем причина такого расхождения понятий и номинаций? Исторические факты свидетельствуют о том, что арабы ревностно оберегали свое открытие кофе, его производство и употребление [1]. Они на протяжении двух веков препятствовали вывозу плодов из Йемена, очищали от кожуры, обдавали кипятком или высушивали, лишая их тем самым всхожести. Можно предположить, что словоформа qahwah из соображений табуирования закрепилась за горячим напитком, который не обладал особой ценностью, а напитку из зерна было дано другое имя (bunn). Возможно и то, что иностранцы, не разбиравшиеся в тонкостях приготовления горячего бодрящего напитка, метонимически перенести наименование части (напитка из кожуры) на целое (напиток из зерен) и заимствовали его в свои языки. Однако это лишь гипотезы, которые требуют проведения специальных исследований, выходящих за рамки данной работы.

Обращают на себя внимание фонологический и орфоэпический аспекты

названий кофе в языках, принадлежащих к разным языковым семьям. Представлено чередование гласных [a]-[o] и согласных фонем [f]-[v]-[h] и [k]-[g]. Орфографически звук [k] обозначается буквами C (в латыни и романских языках), K, звук [g] — буквой Q (в персидском языке), звук [f] — тремя способами: одной согласной F, удвоенной согласной FF или буквосочетанием PH, — звук [v] — буквами V и W.

Таким образом, изначально слово возникло в арабском языке (qahwa). Затем оно было заимствовано турецким языком (kahve). В таком виде оно пришло в итальянский, а затем и французский языки. Итальянские слова (cavee, а затем caffè) послужили промежуточными формами для образования французского слова café. Некоторые французские наименования напитков до сих пор включают итальянскую лексему caffè, например: caffè americano, caffè latte, caffè mocha.

Существуют два синхронных, связанных, но, вместе с тем, дифференцированных понятия о кофе: кофе как растение/зерно (агрокультурное понятие) и кофе как напиток (социокультурное понятие).

**Агрокультурное понятие «кофе-растение/зерно»** имеет специальные наименования во всех языках, в том числе и во французском, и эти номинаты связаны с родами и видами кофе. У названия рода arabica самое древнее происхождение. Само слово arabica пришло из латыни (arabica от arabicus, что означало разновидность кофейных деревьев). Но если рассматривать более древние корни, например, однокоренного слова “arabe” можно проследить следующее: первоначально это было греческое слово (Αραβος), затем оно пришло в арабский язык (arab), а уже потом в латинский (arabicus), откуда, в свою очередь, перешло и во французский язык.

Слово *robusta* также обозначает не род, а вид растения. Происхождение этого слова не столь древнее и связано уже не столько с самим растением, сколько со свойствами напитка, приготавливаемого из его зерен. Оно пришло из английского языка (*robust* — крепкий). В отличие от мягкого и нежного вкуса арабики *robusta* обладает сильным, крепким и немного горьким вкусом. Во всем мире в основном пьют именно арабику и робусту, часто робусту смешивают с арабикой для достижения определенных вкусовых ощущений.

Следует, однако отметить, что у французских профессионалов, занимающихся обработкой и продажей кофе, принято использовать латинские названия кофе (*Coffea*) и его родов (*espèces de café*) как ботанического растения [10]. По версии французских изготовителей кофе, для приготовления напитка наиболее пригодными являются *le Coffea Arabica* и *le Coffea Canephora*. *Le Coffea Liberica* и *le Coffea Excelsa* еще выращиваются в некоторых африканских и азиатских регионах, но составляют ничтожную часть мирового производства кофе [10]. *Le Coffea Arabica* представлен большим количеством видов. Наиболее старым считается *le Turica*. Растения именно этого рода кофе продавали голландцы в порту Ал Мока, начиная с 1614 года. *Le Turica* лежит в основе селекции таких видов, как *Bourbon*, *Pacamara*, *Catuai*, *SL34*, *Catimor*...

*Le Robusta*, а также *le Kouillou*, *le Conilon*, *le Gimé* и *le Nialou* во французском кофеологическом дискурсе представлены как разновидности *le Coffea Canephora*.

Таким образом, можно сделать вывод, что кофейные зерна получают свое название либо по месту происхождения (*l'Arabica*, *le Canephora*, *le Libérica* и т. п.), либо по названию порта (*le Moka*), либо по вкусовым ощущениям (*robusta*). Чаще

всего, номинат включает в качестве основы наименование географического объекта, где тот или иной род кофе был открыт или культивируется. Противопоставление *L'Arabica* — *le Robusta* касается скорее торговых названий кофе, а не родовых. В целом, номинаты кофе-растения и кофейзерна метонимически отождествляются и подчиняются принятым в ботанике родовидовым отношениям данного растения.

**Социокультурное понятие «кофе-напиток»** демонстрирует результаты культурной деятельности человека по приданию определенных вкусовых качеств, которые связаны с положительными эмоциями, со стремлением к получению удовольствия от употребления кофе. В данных сложных номинатах со словом *café* соединяются имена существительные, причастия и имена прилагательные, прямо или косвенно называющие способ приготовления кофе для питья. Каждая из этих категорий слов имеет свое когнитивное значение: существительное обозначает объект действительности как сущность, прилагательное — непосредственный признак или свойство сущности, на основе абстрагирования которого формируется понятие, а причастие — признак или свойство измененной за счет направленного на нее действия сущности.

Прежде всего, в языке отражается представление о самом кофейном зерне, из которого готовится напиток. В выражении *café vert* прилагательное цвета прежде всего лежит в основе обозначения кофе как плода кофейного куста (боба или зерна), которое имеет зеленый цвет. Поэтому первичным образом выступает образ сенсорный (зрительный). Вторичным метафорическим является образ товара, предназначенного для последующей продажи и обработки. Словосочетание *café vert* поэтому связано и с рациональным образом кофе. Обычно данное

словосочетание используется в экономических текстах.

Во французском языке *café en parche* ('nom donné, durant leur séchage, aux grains de café débarrassés de la peau et de la pulpe du fruit, mais encore couverts d'une pellicule cellulosique nommée la parche, celle étant retirée après le séchage' — 'состояние зерна перед сушкой') и *café en coque* ('nom donné autrefois aux cerises entières du caféier durant leur séchage' — метафорическое название 'кофейного зерна после сушки'). Данные выражения отражают не только рациональный, но и целенаправленный образ кофе-зерна.

Для прямой номинации способов обработки кофе-зерна используются причастия. Так образуются устойчивые сочетания, обозначающие сложные понятия о кофе, включающие представления о технологии обработки, ее целесообразности, где причастие является носителем дифференциальной семы. В сочетании *café lavé* дифференциальной выступает сема 'humide', воссоздающая рациональный и целенаправленные образы кофе 'méthode d'extraction des fèves de café de leur fruit afin d'augmenter l'acidité et développer la finesse des arômes'. Благодаря причастию за выражением закрепляется и прагматический аспект: 'не только как, но и зачем так обрабатывать зерно'.

В выражении *café naturel* прилагательное создает в представлении другой рационально-целенаправленный образ обработки кофейного зерна, дифференциальной стороной которого является использование *méthode sèche* ('сухого способа') извлечения зерна из боба за счет продолжительного воздействия солнечных лучей ('on sèche les cerises de caféier au soleil et par un ratissage permanent, conduire à un décortilage naturel').

В сочетании *café moussonné* за счет семантики причастия *moissonné* создается

комплексный рационально-целенаправленный образ 'длительной сушки кофе на муссонных ветрах для придания специфического вкуса и сохранения влажности' при транспортировке в Европу ('café vert volontairement exposé aux vents de la mousson durant plusieurs semaines afin de l'humidifier et de lui donner une saveur particulière, comme autrefois durant sa traversée vers l'Europe'). Но при этом возникает еще и ассоциация с определенной географической зоной. Культура подобной обработки зерна связана с природными особенностями Индии.

Во французском кофеологическом лексиконе представлены и словосочетания, которые отражают способы приготовления кофе-напитка. В них для дифференциации образов используются имена существительные, прилагательные и причастия. Однако важно отметить, что для этой группы выражений сложно говорить о прямой номинации, поскольку способы приготовления кофе культурно опосредованы. Существенный вклад в культуру кофепития внесли итальянцы. Те сложные номинаты, которые они присвоили процедурам приготовления напитка, были заимствованы французским языком, часть используются с итальянской орфографией и орфоэпией. Основой рационально-целенаправленного образа итальянского кофе является *café/caffè espresso* с дифференциальным признаком 'haute pression' ('высокое давление'), но этот образ дополняется и чувственными сенсорными составляющими 'concentré (вкусовой образ), couvert d'une crème couleur noisette' (зрительный образ). Номинат *café/caffè espresso* вызывает ассоциации с номинатами кофейных зерен по родовидовой принадлежности ('d'arabicas et de robustas') и по способу обработки зерна ('d'arabicas lavés et naturels'), а также особенностью помола кофе ('finement



moulu'), весом порции сухого вещества (7 граммов), размером ёмкости, в которой напиток подают ('une tasse de faible contenance') и наличием специального устройства (espresso machine) для приготовления.

Некоторые сложные номинаты способов приготовления кофе интегрально имплицитируют café expresso, эксплицируя при этом и дифференциальные части образа. Так, в словосочетании café double прилагательное усложняет рационально-целенаправленный образ такими элементами, как 'double dose d'eau et de mouture' 'une grande tasse'. В выражении café serré/ristretto (номинаты-синонимы французского и итальянского происхождения) причастие эксплицирует рационально-целенаправленный 'une dose d'eau de 3 cl' и 'moins caféiné', а также сенсорный 'plus dense' компоненты. Во многих словосочетаниях, как уже было отмечено выше, сохраняется итальянская орфография: caffè latte, caffè con panna, caffè latte, caffè macchiato, cappuccino, что подчеркивает значимость для французов этих способов приготовления кофе как факта итальянской культуры. В приведенных выражениях компоненты образного представления выражены словами итальянского происхождения. Caffè latte и его французские синонимы café crème/café au lait за счет существительных crème и lait формируют представление о вкусовых и зрительных ощущениях, что противопоставляет эти виды напитка café noir, у которого эти признаки отсутствуют. Дифференцированный сенсорный вкусовой и зрительный образ создается и в выражениях caffè con panna ('nappé de crème fouettée'), caffè macchiato ('un nuage de mousse de lait'). Cappuccino связан с еще более широкой гаммой ощущений — 'd'un tiers d'expresso, d'un tiers de lait chaud et d'un tiers de lait mousseux', 'le tout saupoudré d'un peu de

poudre de cacao' и рационально-целенаправленных компонентов представления о напитке 'obtenu par la vapeur d'une machine à expresso'. В словосочетании café frappé прилагательное определяет дифференциальные рационально-целенаправленные 'une mousse fraîche de café obtenu en agitant, à l'aide d'un shaker' и сенсорные вкусовые 'un express sucré avec de la glace pilée' компоненты образного представления.

Помимо итальянских способов приготовления кофе-напитка, существуют и другие, например, café filtre/café-filtre. Этот номинат образован по модели сложных слов, утративших дефис. Однако это не слово filtre присоединилось к café для выражения дифференциального признака, а наоборот. Filtre (à café) за счет метонимического переноса стал номинатом кофеварки с фильтром (cafétière munie d'un filtre) и средством экспликации рационально-целенаправленного образа café 'obtenu dans des tasses munie chacune d'un filtre' [11].

Отдельно следует отметить и наличие во французском кофелогическом лексиконе «вклада» других народов в культуру приготовления и питья кофе. Национальный компонент является средством косвенной номинации способа приготовления напитка. Два рецепта приготовления café liégeois (кофе по-льежски) раскрывают две разные системы образов кофе, созданных в Бельгии валлонами. Первая система включает вкусовые сенсорные компоненты 'un café froid versé sur de la glace à la vanille'. Вторая создает образ не напитка, а десерта – мороженого, в котором кофе играет роль сенсорного вкусового компонента 'une glace au café, nappée de crème fouettée'. Café turc (кофе по-турецки) заключает в себе рационально-целенаправленное представление 'moulu très fin' (кофе очень мелкого помола),

а также ‘versé avec le marc dans la tasse’ (наливается в чашку с гущей). Café maure/maure является, как это не странно, синонимом café turc, получившим распространения в странах Магриба в колониальную эпоху. Прилагательное в сочетании café viennois (кофе по-венски) косвенно раскрывает образ, основанный на чувственном зрительном и вкусовом ‘café noir paré de crème fouettée’ и рационально-целенаправленном дифференциальном представлении о подаче напитка ‘servi dans un verre’. И наконец caffè americano/café américain. Номинат итальянского происхождения и его французский аналог обозначают традиционный способ приготовления напитка в Северной Америке. В основе приготовления, как и в основе образа лежит café expresso, но адъективный компонент словосочетания имплицитно дополняет это представление рационально-целенаправленным количественным компонентом ‘allongé’.

Напитки готовят не только из зернового молотого кофе. Словосочетание café lyophilisé, которое используется в основном в научном и специализированном дискурсах, обозначает разновидность растворимого кофе, полученного из сваренного и быстро замороженного в специальной вакуумной камере напитка, за счет чего происходит обезвоживание и образование сухого вещества. Этот пример показывает, что кофеологическая лексика отражает не только обыденную, но и научно-техническую реальность.

Проведенное исследование позволяет сделать следующие выводы. Принципиально важно то, что формирование понятия кофе начитается на чувственном (сенсорном и эмоциональном) уровне с определения свойств природного объекта. Человек при помощи своих материальных органов чувств и материальной дизъюнкции отграничивает кофе (изучаемый

объект, или сущее) от других объектов реального мира: наблюдает, прикасается руками, разламывает, пробует на вкус, нюхает. Так он выделяет, т. е. делает отдельными материальные свойства кофе. На основе комплекса ощущений: визуального (красная ягода и зеленое зерно), вкусового и обонятельного (вкус и запах зерна), осязательного (структура, плотность зерна и т. п.), вестибулярного (ощущение себя в пространстве), висцерального (прилив сил, бодрость: улучшение самочувствия) — складывается первичная система сенсорных образов. Потребитель кофе получает знание о том, каков этот объект. История свидетельствует о том, что кофе как объект действительности приобретает значимость, которая устанавливается при помощи той идеальной сущности, которую называют эмоциями. У потребителей вырабатывается определенное отношение к кофе, которое, скорее всего, носит позитивный характер, поскольку приводит к возникновению потребности культивирования этого природного продукта и изменения его свойств и состояний в соответствии со специфическими субъективными представлениями о целесообразности (удовольствии или пользе) его использования в пищу.

Становление эмоционального образа кофе осуществляется за счет конъюнкции и ингрессии: объект воспринимается не в расчлененном виде, а как нечто целое во всей совокупности тех свойств, которые обладают определенной значимостью для наблюдателя.

Совокупность сенсорного и эмоционального образов кофе, с одной стороны, является предпосылкой для формирования целенаправленного образа объекта действительности как знания о том, как его использовать, или мысленного видения возможных предназначений кофе и тех его связей с другими объектами,



которые необходимо установить для реализации этих предназначений. С другой стороны, комплекс образов (сенсорных, эмоциональных и целенаправленных) обеспечивает возможность перехода к рациональным фазам познания – формированию и усвоению понятий. Связанность мышления с языком неизбежно приводит к необходимости материального оформления понятия кофе. Поэтому в любом языке, в том числе, и во французском, вокруг понятия *café* образуется целая система лексических единиц, которые в своих значениях отражают весь ход познания кофе как продукта естественного происхождения и историю его превращения в объект культуры или даже культура.

Оценивая результаты проведенного анализа следует отметить, поставленные задачи выполнены: описан фрагмент

кофеологического лексикона французского языка, показана связь прямых номинаций понятий о кофе-растении/зерне и кофе-напитке, выявлены дифференцирующие признаки понятий, закрепленных за номинатами, продемонстрирован национальный компонент кофеологических номинаций, приведена культурологически значимая информация, показано, что кофе, как и любой объект культуры, отражается в сознании человека в виде комплекса представлений, которые фиксируются в соответствующем лексиконе.

Вопрос о способах языкового отражения познания и культуры кофе не исчерпан в данной работе. Перспектива дальнейших исследований определяется потенциалом использованной методологии в отношении изучения других сфер культуры кофе.

### СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. *Musset, A., Frédéric, M.* Histoire du café // *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations.* 47<sup>e</sup> année. 1992. N. 3. P. 734–735. URL: [http://www.persee.fr/doc/ahess\\_0395-2649\\_1992\\_num\\_47\\_3\\_279069\\_t1\\_0734\\_0000\\_001](http://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1992_num_47_3_279069_t1_0734_0000_001) (дата обращения 13.07.2021).
2. *Беляева, Е.Е.* Кофеологический лексикон в системе французского языка // Сборник статей по итогам международной конференции «Язык и действительность. Научные чтения на кафедре романских языков им. В.Г. Гака» / И.В. Харитоновна, Г.В. Беликова, Е.Е. Беляева и др. М.: МПГУ, 2016. С. 23–30.
3. *Харитоновна, И.В.* Системный подход к исследованию языка. Монография. М.: Прометей, 2004. 282 с.
4. *Petit Robert de la langue française.* Version numérique. 2018. Лицензия И.В. Харитоновой: дата 02.02.2020. Порядковый номер 2-841587981.
5. *Guitard, E.-H.* Du nouveau sur le café // *Revue d'histoire de la pharmacie,* 43<sup>e</sup> année, n°146, 1955. P. 141–142. URL: [http://www.persee.fr/doc/pharm\\_0035-2349\\_1955\\_num\\_43\\_146\\_9352](http://www.persee.fr/doc/pharm_0035-2349_1955_num_43_146_9352) (дата обращения 06.06.2021).
6. *КуМир.* URL: <http://www.kuppo.ru/entsiklopedija-kofe/istorija-kofe> (дата обращения 02.07.2021).
7. Блог о кофе. URL: [http://coffee-expert.com.ua/rus/blog/chto\\_takoe\\_gahva\\_i\\_chto\\_takoe\\_geshir.htm](http://coffee-expert.com.ua/rus/blog/chto_takoe_gahva_i_chto_takoe_geshir.htm) (дата обращения 02.07.2021).
8. *Encyclopædia Britannica.* URL: <https://www.britannica.com> (дата обращения 06.07.2021).
9. *Герасимов, О.Г.* На ближневосточных перекрестках. М.: Наука, 1983. 480 с. с ил.
10. *Belleville. Brûlerie.* Paris. URL: <https://cafesbelleville.com/blogs/bloguerie/les-differences-entre-especes-et-varietes-de-cafe> (дата обращения 06.07.2021).

11. La langue française. URL: <https://www.lalanguefrancaise.com/dictionnaire/definition> (дата обращения 13.07.2021).

## REFERENCES

- Musset, A., Frédéric, M. History of coffee. In: *Annals. Economies, Societies, Civilizations*. 47<sup>e</sup> year, No. 3, 1992, pp. 734–735. Available at: [http://www.persee.fr/doc/ahess\\_0395-2649\\_1992\\_num\\_47\\_3\\_279069\\_t1\\_0734\\_0000\\_001](http://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1992_num_47_3_279069_t1_0734_0000_001) (accessed: 13.07.2021).
- Belyaeva, E.E., Kharitonova I.V., Belikova G.V. Kofeologicheskij leksikon v sisteme francuzskogo yazyka [The Coffeological Lexicon in the French Language]. In: *Sbornik statej po itogam mezhdunarodnoj konferencii "Yazyk i dejstvitel'nost. Nauchnye chteniya na kafedre romanskikh yazykov im. V.G. Gaka* [Collection of articles following the international conference "Language and Reality. Scientific readings at the Department of Romance Languages Names After V.G. Gak]. Moscow: Moscow Pedagogical State University, 2016, pp. 23–30.
- Kharitonova, I. V. *Sistemnyj podhod k issledovaniju yazyka. Monografiya* [A Systematic Approach to Language Research. Monograph]. Moscow: Prometheus, 2004, 282 p.
- Petit Robert of the French Language*. Digital version. 2018. License of I.V. Kharitonova: date 02.02. The sequence number is 2-841587981.
- Guitard, E.-H. Something new on coffee, *Revue d'histoire de la pharmacy*, 43e année, n°146, 1955, pp. 141–142. Available at: [http://www.persee.fr/doc/pharm\\_0035-2349\\_1955\\_num\\_43\\_146\\_9352](http://www.persee.fr/doc/pharm_0035-2349_1955_num_43_146_9352) (accessed: 06.06.2021).
- KuMir*. Available at: <http://www.kuppo.ru/entsiklopedija-kofe/istorija-kofe> (accessed: 07.02.2021).
- Blog about coffee*. Available at: [http://coffee-expert.com.ua/rus/blog/chto\\_takoe\\_gahva\\_i\\_chto\\_takoe\\_geshir.htm](http://coffee-expert.com.ua/rus/blog/chto_takoe_gahva_i_chto_takoe_geshir.htm) (accessed: 07.02.2021).
- Encyclopædia Britannica*. Available at: <https://www.britannica.com> (accessed: 07.06.2021).
- Gerasimov, O.G. *At the Middle East Crossroads*. Moscow: Nauka, 1983, 480 p.
- Belleville. Brûlerie. Paris*. Available at: <https://cafesbelleville.com/blogs/bloguerie/les-differences-entre-especies-et-varietes-de-cafe> (accessed: 07.06.2021).
- La langue française*. Available at: <https://www.lalanguefrancaise.com/dictionnaire/definition> (accessed: 07.12.2021).

**Харитоновна Ирина Викторовна**, кандидат филологических наук, доктор философских наук, доцент, заведующий кафедрой романских языков им. В.Г. Гака, Институт иностранных языков, Московский педагогический государственный университет, iv:kharitonova@mpgu.su

**Irina V. Kharitonova**, PhD in Philology, ScD in Philosophy, Associate Professor, Head of the V.G. Gak Department of Romance Languages, Institute of Foreign Languages, Moscow Pedagogical State University, iv:kharitonova@mpgu.su

**Беляева Екатерина Евгеньевна**, кандидат культурологии, доцент, кафедра романских языков им. В.Г. Гака, Институт иностранных языков, Московский педагогический государственный университет, ee.belayeva@mpgu.su

**Ekatherina E. Belyaeva**, PhD in Culture Studies, Associate Professor, V.G. Gak Department of Romance Languages, Institute of Foreign Languages, Moscow Pedagogical State University, ee.belayeva@mpgu.su

*Статья поступила в редакцию 03.03.2022. Принята к публикации 06.04.2022*

*The paper was submitted 03.03.2022. Accepted for publication 06.04.2022*