



DOI: <http://dx.doi.org/10.15688/jvolsu2.2014.4.8>

УДК 81'42

ББК 81.002

ДИСКУРСИВНАЯ АКТУАЛИЗАЦИЯ ЭТНОЛИНГВОКУЛЬТУРНОГО КОДА В АНГЛОЯЗЫЧНОЙ ГЛЮТТОНИИ

Олянич Андрей Владимирович

Доктор филологических наук, профессор,
заведующий кафедрой иностранных языков,
Волгоградский государственный аграрный университет
aolyanitch@mail.ru
просп. Университетский, 26, 400002 г. Волгоград, Российская Федерация

Никишкова Мария Сергеевна

Аспирант кафедры английской филологии и современных технологий обучения,
Самарский филиал Московского городского педагогического университета
colibrilolita@mail.ru
ул. Стара-Загора, 76, 443081 г. Самара, Российская Федерация

Аннотация. В статье осуществлен обзор лингвистических исследований гастрономической / глюттонической коммуникативной среды как этнокультурного феномена с позиций концептологии, дискурсологии и лингвосемиотики; рассматривается лингвосемиотическое кодирование / декодирование в англоязычном гастрономическом (глюттоническом) дискурсе. Изучаются особенности «погружения» гастрономических знаков-глюттонимов в повседневное общение англоязычных этносов и способы формирования различных (в том числе – прецедентных) текстов глюттонического характера. Установлены лингвосемиотические параметры этнокультурной (англоязычной) гастрономической кодированной коммуникации, выявлены их дискурсивные характеристики. Определено, что в англоязычной гастрономической коммуникации дискурсивная актуализация этнолингвокультурного кода имеет динамическую природу; конститутивные признаки гастрономического дискурса имеют знаковые (семиотические) основания и связаны с такими семиотическими категориями, как код, кодирование, декодирование. Установлено, что пища семиотична по своему происхождению и также является культурным кодом. Выявлено, что семиозис англоязычного гастрономического текста регулярно наполняется кодами традиционной «английскости» (этнотермин Ролана Барта) – знаками-глюттонимами.

Ключевые слова: гастрономия, глюттоним, декодирование, дискурс, знак, кодирование, лингвосемиотика, этнолингвокультура.

На современном этапе дискурсология сформировалась как отдельная лингвистическая дисциплина и выработала достаточно четкое представление о дискурсе как феномене общения; в российском языкознании

хорошо апробирована модель изучения дискурса, обладающая мощной объяснительной силой. Эта модель является основой концепции дискурсивной теории В.И. Карасика, которая представляет собой следующий алго-

ритм: «Конститутивные признаки дискурса ... включают участников, условия, способы и материал общения, т.е. людей в их статусно-ролевых и ситуационно-коммуникативных амплуа, сферу общения и коммуникативную среду, мотивы, цели, стратегии, канал, режим, тональность, стиль и жанр общения, знаковое тело общения (тексты и/или невербальные знаки)» [16, с. 8].

Среди прочих видов и типов дискурса, описываемых при помощи такого алгоритма, представлен и гастрономический, или – в терминологии А.В. Олянича – глоттонический, дискурс [27; 28] – личностно-ориентированный тип коммуникации институционального характера, напрямую ассоциированный с концептосферой «Пища, еда» (ср.: «...Еда (пища) и связанный с ней дискурс представляют собой знаковую систему, в которой сконцентрированы «культурный капитал», национальная самоидентификация, персональная идентификация и субъективное отношение (вкус), гендерные характеристики и характеристики социальные (классовые). Лингвосемиотическое пространство гастрономического дискурса организовано в соответствии с вышеперечисленными параметрами» [29]).

Гастрономическая / глоттоническая коммуникативная среда интенсивно изучается как этнокультурный феномен в рамках концептологии, дискурсологии и лингвосемиотики с самого начала третьего тысячелетия, при этом спектр интересов исследователей чрезвычайно широк. Так, анализируется концептосфера «Продукты питания» в русской национальной языковой картине мира [3]; исследуется концептосфера «еда» в русском национальном сознании, при этом выявляются базовые когнитивно-пропозиционные структуры и их лексические репрезентации [23]. Пища также рассматривается как лингвокультурный концепт немецкоязычной [11] и франкофонной [12] лингвокультур; исследуется в сопоставлении немецко-, калмыцко- и русскоязычной этнолингвокультур [4; 5].

Проводится тщательное изучение этнолингвокультурных характеристик гастрономического дискурса – англоязычного [15] и немецкоязычного [11]. Детальному анализу подвергается гастрономический дискурс в целом и его семантико-семиотические харак-

теристики в системе массовой коммуникации [24; 25]; описывается актуализация темы «питание» как в диалектном дискурсе [21], так и в городской полиэтнической дискурсивной среде [31].

Исследователи анализируют языковую репрезентацию архетипической категории вкуса как основы гастрономического дискурса, а также проблемы классификации вербализованной категории вкуса; отмечается, что восприятие вкуса репрезентируется различными лексико-семантическими средствами и обладает спецификой имплицитного и эксплицитного выражения в разных лингвокультурах [32]. Гастрономический дискурс изучается также в его лингвокультурологическом и переводческом аспектах [30] и как центральный элемент жанра постмодернистского романа [27].

Гастрономический (глоттонический) дискурс описывается со стороны его внутренней (языковой) структуры и прагматической направленности языковых элементов: например, тщательно исследована его метафорическая составляющая [6; 22; 26]; рассмотрена семантика прагматонимов в глоттонической коммуникации [13]; изучена в целом тема пищи в повседневной разговорной речи и перечислены характеристики еды сквозь призму актуальных противопоставлений [18]. Гастрономический дискурс исследуется также в аспекте текстовой прецедентности [7; 24].

Особенно подробно и последовательно рассмотрены знаки и знаковые комплексы гастрономии (глоттонии): в данном научном ресурсе важное место занимают работы по диахронной лингвосемиотике – это диссертация С.В. Захарова о лингвосемиотике англосаксонской институциональной глоттонии [14]; статья С.В. Воробьевой о лингвосемиотической специфике англоязычного средневекового гастрономического дискурса [8] и ее диссертация на эту тему [9]. Особое место также занимает исследование лингвосемиотики вакхического (питейного) дискурса русских и немцев в сопоставительном освещении [28].

В целом, как следует из нашего краткого обзора работ, посвященных гастрономическому (глоттоническому) дискурсу, наиболее плодотворным и доминирующим представляется лингвосемиотический подход к изучению данного феномена. Благодаря такому аспек-

ту рассмотрения гастрономии удалось установить, что лингвистические знаки гастрономического дискурса формируют значимости (значения), складывающиеся в особую семантическую систему, структурируемую в кластеры значимостей, которые в коммуникативных целях презентации расчленяются языковым этносознанием и хранятся в нем в виде национально специфичных директивных сообщений (рецепты, меню, эстетические образы блюд, правила поведения за столом, ритуалы потребления пищи, и т. д.).

В массовой коммуникации одно из важнейших мест занимает коммуникация глоттоническая, связанная с состоянием пищевых ресурсов и процессами их обработки и потребления. Средством транспортировки лингвосемиотической информации о пище, продуктах, способах их переработки и потребления в иноязычный социум выступает массово-информационный дискурс в его глоттонической функции – в виде гастрономического дискурса, в задачи которого входят 1) воздействие на потребителя в выборе его пищевых предпочтений; 2) формирование самих предпочтений и культурных доминант, связанных с поддержанием жизни посредством потребления пищи. Гастрономический дискурс – это смешанный тип коммуникации, личностно-ориентированный, проявляемый в бытовой сфере общения, и статусно-ориентированный, носящий институциональный характер.

Иноязычный гастрономический дискурс представлен *прецедентными текстами* кулинарных рецептов, отражающих специфику национальной культуры, обладающих социальными и гендерными характеристиками, являющихся особым видом коммуникации, при котором используются определенные профессионально-ориентированные знаки – терминология, устойчивые обороты, характерные морфосинтаксические структуры. В качестве основного источника реализации текста кулинарного рецепта обычно выступает поваренная книга как гипертекст, являющийся не только практическим специальным текстом, но и семиотическим образованием, т. к. постоянные изменения в способах приготовления блюд делают его бесценным культурно-историческим свидетелем, в котором также получают свое отражение языковые изменения.

Гастрономический дискурс имеет знаковую природу и связан с семиотическими категориями кода, кодирования, декодирования. Пища семиотична по своему происхождению и является культурным кодом [33]. На связь пищевого знака, кода и этнокультуры прямо указывает М. Дворак: «Cultural ethnicity in terms of this key marker – food displays itself through the socio-political nature of food semiotics (food codes)» [36, с. 15]. Ей вторит итальянская исследовательница С. Стано: «Food is not only a substance for survival and nourishment, but it is also part of a sign system as it is strictly involved in processes of signification and interpretation. Specifically, it can be conceived as a language (code) expressing social structures and cultural systems» [38, с. 21]. Тесное взаимодействие семиотики, кодированной коммуникации и гастрономии отмечается также в работах Л. Цивителло [34]; на лингвосемиотических основаниях, предполагающих «декодирование» культурных смыслов, связанных с питанием, построен совместный труд культурологов и антропологов «Encyclopedia of Food and Culture» [37].

Следовательно, при описании процесса актуализации смыслов в англоязычном гастрономическом дискурсе нами используются такие понятия, как кодирование / декодирование, культурный, этнокультурный и этнолингвокультурный коды. Базовым понятием в теории коммуникации является *кодирование*, представляющее собой «конвертирование одной сигнальной системы в другую с помощью внутреннего кода («языка мысли») или внешнего (существующего в вербальной и невербальной формах)» [20, с. 38]. Как справедливо полагает В.А. Кесовиди, «общение между коммуникантами осуществляется посредством единого кода, составляющими которого являются язык и культура» [17, с. 62].

Успех любой коммуникации обеспечивается пониманием (*декодированием*) реципиентом вербально и невербально закодированной информации; понимание при этом есть не только когнитивное освоение значения отдельных языковых единиц, но и способность уловить смысл, извлеченный из взаимосвязи позиций текста или высказывания.

Понятие *лингвокультурного кода* непротиворечиво вытекает из понимания коммуникации как семиотического феномена, что справедливо отмечается В.М. Савицким: «Если код представляет собой знаковую систему, выступающую в определенных функциях, а культурный код – образную систему культуры, рассматриваемую в ее знаковом аспекте, то лингвокультурный код – это культурный код, обретший естественноразговорное воплощение. Лингвокультурные коды обладают национально-культурной спецификой. Всякий носитель этнолингвокультуры с ранних лет усваивает эти коды вместе с родным языком» [29, с. 126].

Под *этнокультурным кодом* будем понимать семиотический феномен коммуникации, состоящий в наличии комбинаций знаков, пропущенных через коллективный менталитет нации, народа, этноса, заключенных в общеэтнической культурной памяти и существующих в рамках их культурных уровней, понятных при этом исключительно их социуму [5]. В конкретной текстовой (дискурсивной) актуализации в границах потребностной коммуникации, а точнее, в коммуникации глоттонической, связанной с процессами добычи, обработки, приготовления, подачи и потребления пищи, культурный, этнокультурный и лингвокультурный коды способны сливаться в один общий – *этнолингвокультурный* – код [33]. Этот код реализует свой объяснительный потенциал внутри разных видов культур, в том числе и в рамках особого типа культуры – культуры гастрономической, – концентрируя свои функциональные характеристики в виде его специальной разновидности, понимаемой как потребностный *гастрономический код*, то есть тот самый код, который Умберто Эко именует кодом вкуса, а Э.А. Гашимов определяет как *алиментарный* (от лат. *alimentum, alere* – ‘кормить, выкармливать’), относя его к разновидностям потребностного и лингвокультурного кодов [10].

В лингвосемиотическом отношении эта актуализация осуществляется посредством специальных знаков – *номинаций-глуттонимов*, погруженных в гастрономическую коммуникацию (термин Н.П. Головицкой [11]). Термин «глуттоним» введен одним из

авторов этой статьи [25] и апробирован для номинации знаков, связанных с добычей, приготовлением, подачей и потреблением пищи и напитков.

В англоязычной гастрономической коммуникации дискурсивная актуализация этнолингвокультурного кода имеет динамическую природу. Так, достижения англо-норманнской кухни XV века и особенности языка данного периода закодированы в прецедентном тексте следующего рецепта мясного рагу.

Текст XV века

To make a stew of flesh yf thy potte be iiij gallons do yn A quarte of wyn take fayre befe of the fore loyne or of the hynder loyne and mynsitt and take gode Capons with all Take pepur and gode poder of Cannell and gyngere and rasyns of Corance clowse maces saferon & saunders take þer to onyons percelly sage Rosemary tyme ysop saffery hony clarefyed and a quantite of bryssyd Almondys and put ther to and boyll hit vp but thow nedys to have A fayre of colys for byrnyng And not to grete A fyre but small sokyng fyre And sokyd well in þe stewyng And loke thy pott be well keverd that the hete go not owte in no wyse And thus stew all maner flesh.

Современный перевод

To make a meat stew. If your pot is 4 gallons, put in a quart of wine. Take good beef of the fore loin or of the hind loin and mince it, and add good capons to all of this. Add pepper, good cinnamon powder, ginger, currants, cloves, mace, saffron, & sandalwood. Add onions, parsley, sage, rosemary, thyme, hyssop, savory, clarified honey, and a large amount of bruised almonds; bring to a boil. But your fire needs to be of coals, and not a large fire but a small fire good for boiling. Boil thoroughly while it stews. Be sure that the pot is well covered and that no heat escapes in any way. And in this way you can stew all sorts of meat (Austin, T. Two Fifteenth-Century Cookery-Books).

Обратим внимание на выделенные в рецепте номинации-глуттонимы и сопутствующие им единицы, реконструированные современными переводчиками среднеанглийского текста как продукта гастрономического дискурса данного периода: кодировка заключается, во-первых, в особом написании ряда лексем (*gode* → *good*; *colys* → *coals*), числительных (*iiij gallons* → *4 gallons*), во-вторых, в замене гласных графем (*yn* → *in*), в-третьих, в наличии единиц, в ходе времени семанти-

чески переосмысленных (например, замена глаголов: *do yn a quarte of wyn* → *put in a quart of wine*; *take pepur* → *add pepper*; *sokyl well in þe stewyng* → *boil thoroughly while it stews*) или замененных в результате позднейших заимствований каких-либо аналогов (*poder of Cannell* → *cinnamon powder*; *rasyns of Corance* → *currants*); в-четвертых, в замене свободных грамматических конструкций аналитическими, связанными (*that the hete go not owte in no wyse* → *that no heat escapes in any way*; *all maner flesh* → *all sorts of meat*).

Кодами традиционной «английскости» (этнотермин Ролана Барта – см.: [2]) – знаками-глуттонимами (они выделены в тексте) насыщен, например, семиозис гастрономического текста в классическом детективе Агаты Кристи «Отель “Бертрам”»:

Miss Marple ordered her breakfast. Tea, poached eggs, fresh rolls. So adept was the chambermaid that she did not even mention cereals or orange juice. Five minutes later breakfast came. A comfortable tray with a big pot-bellied teapot, creamy-looking milk, a silver hot water jug. Two beautifully poached eggs on toast, poached the proper way, not little round hard bullets shaped in tin cups, a good-sized round of butter stamped with a thistle. Marmalade, honey, and strawberry jam. Delicious-looking rolls, not the hard kind with papery interiors – they smelled of fresh bread (the most delicious smell in the world!). There were also an apple, a pear, and a banana. Miss Marple inserted a knife gingerly but with confidence. She was not disappointed. Rich deep yellow yolk oozed out, thick and creamy. Proper eggs! Everything piping hot. A real breakfast. She could have cooked it herself but she hadn't had to!

Уникальные, исконно британские продукты, характерные только для этнокультуры англоязычной гастрономической коммуникации, зафиксированы в художественном дискурсе Чарльза Диккенса. На страницах его произведений обнаруживаем глуттонимы, кодирующие пищевую этнокультуру англичан, шотландцев, ирландцев. Приведем ряд примеров.

(1) *Heaped up on the floor, to form a kind of throne, were turkeys... and seething bowls of punch, that made the chamber dim with their delicious steam* («A Christmas Carol»).

(2) *If you like punch, you'll allow me to order a glass a-piece, as hot as it can be made, that we may*

usher in our friendship in a becoming manner... After drinking to each other in the steaming mixture, they became quite confidential («The Life and Adventures of Martin Chuzzlewit»).

В двух приведенных нами примерах актуализирована этносемантика национального напитка Британии – пунша, без которого не обходится ни одно традиционное празднование Рождества в стране. Напиток сегодня не воспринимается как субстанция, ранее не характерная для британской этнической кулинарии. Однако его стали повсеместно пить в Англии после колонизации Индии Великобританией в XIX столетии: об этом свидетельствует этимология – **punch** *noun* A beverage of fruit juices and sometimes carbonated water or soda, often spiced and mixed with a wine or liquor base [Perhaps from Hindi *pacca*, five-, from Sanskrit *pacca*, (from the hypothesis that it was originally prepared from five ingredients)] (AHD).

Сегодня эта этимология стерта, повсеместное употребление напитка в Англии привело к переключению этнокода – с индийского на типично британский.

(1) *Hallo! A great deal of steam! The pudding was out of the copper. A smell like a washing-day! That was the cloth. A smell like an eating-house and a pastrycook's next door to each other, with a laundress's next door to that! That was the pudding! In half a minute Mrs Cratchit entered-flushed, but smiling proudly-with the pudding, like a speckled cannonball, so hard and firm, blazing in half of half-a-quartern of ignited brandy, and bedight with Christmas holly stuck into the top* («Christmas Carol»).

(2) *...I had scraped my halfpence together, for the purchase of my daily saveloy and beer, or my slices of pudding* («David Copperfield»).

Еще один глуттоним с типичной «английскостью» – *pudding* (пудинг). Лексема представляет собой наследие англо-норманнов: пудинг прибыл в Британию вместе с французской культурой при завоевании островов, о чем также свидетельствуют данные этимологии: **pudding** *noun* 1. a. A sweet dessert, usually containing flour or a cereal product, that has been boiled, steamed, or baked. b. A mixture with a soft, puddinglike consistency. 2. A sausagelike preparation made with minced meat or various other ingredients stuffed into a bag or skin and boiled [Middle English, a kind of sausage, from Old French *boudin*] (AHD).

Обратим внимание на двузначность термина: в семантике лексемы закодированы прямо противоположные смыслы вкуса, что репрезентировано в обоих примерах – сладкий, характерный для десертов (1), и не-сладкий, характерный для основных блюд, приготовленных из мяса (2). Однако оба варианта термина этноспецифичны и представляют собой сегодня сугубо британское гастрономическое наследие.

Среди этнокодов британской глоттонии важное место занимает типично английская еда – стейк из говядины (бифштекс). Образ типичной кодированной «английскости» этого блюда заключен в формате приготовления, о чем свидетельствует этимология: **steak** *noun* A slice of meat, typically beef, usually cut thick and across the muscle grain and served broiled or fried [Middle English *steike*, a slice] (AHD).

Настоящий британский стейк готовится из говядины, все прочие варианты характерны для кулинарий других стран. В Великобритании недопустим также вариант приготовления бифштекса из рубленого мяса, что, наоборот, типично для кухонь Востока и России; в Британии возможно использование только мяса, порезанного на ломти (см. AHD: Middle English *steike* = a slice).

У Ч. Диккенса обнаруживаем эту единицу именно в роли этнокода, поддержанного другими типичными этноанглицизмами: в (1) это обязательный шестичасовой обед с обязательным же бифштексом; в (2) – типичный британский гарнир к бифштексу (горячий картофель) и степень прожарки мяса, любимого англичанами (*well-cooked*):

(1) *Therefore he rang the bell, and tossing himself negligently on a sofa, ordered 'Some dinner at six – with a **beefsteak** in it'...* («Hard Times»).

(2) *...he ...fell to work upon a well-cooked **steak** and smoking hot potatoes, with a strong appreciation of their excellence, and a very keen sense of enjoyment* («The Life and Adventures of Martin Chuzzlewit»).

«Лицом» истинно британской глоттонии является ростбиф, что также представлено в художественном гастрономическом дискурсе Диккенса:

*...And his complexion exhibited that peculiarly mottled combination of colours which is only to be seen in... underdone **roast beef*** («The Posthumous Papers of the Pickwick Club»).

Своеобразным этнокодом, характерным для англоязычной кодированной коммуникации, следует считать формат приготовления. Так, существует несколько степеней прожарки ростбифа и бифштекса:

raw – uncooked; *seared*, *Blue rare* or *very rare* – cooked very quickly; the outside is seared, but the inside is usually cool and barely cooked; the steak will be red on the inside and barely warmed; sometimes asked for as “blood rare” or “bloody as hell”; In the United Kingdom, this is sometimes jokingly asked for “still mooing”, suggesting the meat is to be so rare that the animal is practically still alive; it is common for chefs to place the steak in an oven to warm the inside of the steak; this method generally means ‘blue’ steaks take longer to prepare than any other steak degree, as these require additional warming time prior to cooking; *rare* – 52 °C (126 °F) core temperature; the outside is grey-brown, and the middle of the steak is fully red and slightly warm; *medium rare* – 55 °C (131 °F) core temperature; the steak will have a reddish-pink center. This is the standard degree of cooking at most steakhouses, unless specified otherwise; *medium* – 63 °C (145 °F) core temperature; the middle of the steak is hot and fully pink surrounding the center, the outside is grey-brown; *medium well done* – 68 °C (154 °F) core temperature; the meat is lightly pink surrounding the center; *well done* – 73 °C (163 °F) and above core temperature; the meat is grey-brown in the center and slightly charred; *overcooked* – much more than 90 °C (194 °F) core temperature; the meat is blackened throughout and slightly crispy (Wikipedia.org).

Англичане иногда потребляют ростбиф в непрожаренном виде и маркируют это состояние мяса так, как это сделал в романе о Пиквикском клубе Ч. Диккенс – *underdone roast beef*.

В этнокультуре британской глоттонии на правах этнокода существует такое британское блюдо, как пирог с почками – *steak and kidney pie*: *a savoury pie that is filled principally with a mixture of diced beef, diced kidney (often of ox, lamb, or pork), fried onion, and brown gravy. Steak and kidney pie is a representative dish of British cuisine. The gravy typically consists of salted beef broth flavoured with Worcestershire sauce and black pepper, and thickened with refined flour, beurre manié, or corn starch. The gravy may also contain ale or stout. Hot water crust pastry, puff pastry, and shortcrust pastry are among the pastry crusts prepared for steak and kidney pie* (Wikipedia.org).

Отметим, что глуттоним *steak and kidney pie* сам по себе является кодированным языковым элементом: эта единица закодирована в рифмованном сленге лондонского кокни: Among the various vernacular rhyming slang names for steak and kidney pie are *Kate and Sidney pie*, *snake and kiddy pie*, and *snake and rugmy pie* (Wikipedia.org).

В гастрономическом дискурсе Британии кодированная семантика образа данного глуттонима декодируется через прецедентный текст – традиционный рецепт:

Heat the vegetable oil in a large frying pan, and brown the beef all over. (You may need to do this in batches.) Set aside, then brown the kidneys on both sides in the same pan. Add the onions and cook for 3–4 minutes. Return the beef to the pan, sprinkle flour over and coat the meat and onions. Add the stock to the pan, stir well and bring to the boil. Turn the heat down and simmer for 1.5 hours without a lid. If the liquid evaporates too much, add more stock. Remove from the heat. Add salt, pepper and Worcestershire sauce and allow to cool completely. Place the cooked meat mixture into a pie dish. Roll out the pastry to 5mm/1/4in thick and 5cm/2in larger than the dish you are using. Using a rolling pin, lift the pastry and place it over the top of the pie dish. Trim and crimp the edges with your fingers and thumb. Brush the surface with the beaten egg mixture and bake for 30–40 minutes until golden-brown and puffed. Serve with mash and vegetables to soak up the gravy.

Важным элементом типично британского гастрономического дискурса, концентрирующим в себе непреходящие ценности британской этнолингвокультуры в кодированном состоянии, является меню исконно британского типа заведений общественного питания. Речь идет о пабах, пища в которых подается как продукт истинно национального происхождения – *pub grub*. Приведем ниже прецедентный текст меню лондонского паба, которое содержит глуттонимы типично британского этнокода, что подтверждается, во-первых, репертуаром исконно британских блюд (*Steak and Kidney Pudding, Steak and Guinness Pie With Mash, Prime Rump Steak, Fish, Chips and Peas, Grilled Old English Pork Sausages, Sandwich*) и продуктов, характерных именно для гастропредпочтений британского этноса (*jacket potato, a large joint of shoulder of lamb, horseradish butter, sautéed mushrooms, cheese*

& ham); во-вторых, локальным происхождением рецептов и продуктов, из которых изготовлены блюда (*finest Cumberland pork sausages; Lincolnshire sausage and chips; rich Guinness gravy*); в-третьих, прямым указанием на национальное происхождение рецепта (*a traditional English classic, prime steak and kidney in a suet case; grilled old English pork sausages*).

Национальный этнолингвокультурный код включен также в глуттоническую систему гастрономической коммуникации регионов Британии: так, в художественном дискурсе Чарльза Диккенса обнаруживаем семиотическую актуализацию образа национальной гордости шотландцев – хаггиса: *There was kippered salmon, and Finnan haddocks, and a lamb's head, and a haggis – a celebrated Scotch dish, gentlemen, which my uncle used to say always looked to him, when it came to table, very much like a Cupid's stomach* («The Posthumous Papers of the Pickwick Club»).

Глуттоним «хаггис» воспринимается как единица кодированной коммуникации прежде всего потому, что за образом обычного крестьянского блюда стоит великая история великого народа, судьбоносные события, определившие направление развития национальной идентичности шотландцев, о чем свидетельствует факт написания национальным поэтом Шотландии Робертом Бернсом «Оды хаггису». В этом образце поэтического дискурса Роберта Бернса закодированы такие непреходящие национальные ценности шотландцев, как свободолюбие, стремление к равенству, любовь к труду, желание процветания своей отчизне, гордость, презрение к скопидомству и несправедному накоплению богатств.

В центре кодирования национальных чувств шотландского этноса поэт ставит блюдо из начиненного кашей бараньего желудка – хаггис:

Address to a Haggis

*Fair fa' your honest, sonsie face,
Great chieftain o the puddin'-race!
Aboon them a' ye tak your place,
Painch, tripe, or thairm:
Weel are ye worthy o' a grace
As lang's my arm.
The groaning trencher there ye fill,
Your hurdies like a distant hill,
Your pin wad help to mend a mill
In time o need,*

*While thro your pores the dews distil
 Like amber bead.
 His knife see rustic Labour dight,
 An cut you up wi ready slight,
 Trenching your gushing entrails bright,
 Like onie ditch;
 And then, O what a glorious sight,
 Warm-reekin, rich!
 Then, horn for horn, they stretch an strive:
 Deil tak the hindmost, on they drive,
 Till a' their weel-swallow'd kytes belyve
 Are bent like drums;
 The auld Guidman, maist like to rive,
 'Bethankit' hums.
 Is there that owre his French ragout,
 Or olio that wad staw a sow,
 Or fricassee wad mak her spew
 Wi perfect scunner,
 Looks down wi sneering, scornfu view
 On sic a dinner?
 Poor devil! see him owre his trash,
 As feckless as a wither'd rash,
 His spindle shank a guid whip-lash,
 His nieve a nit;
 Thro bloody flood or field to dash,
 O how unfit!
 But mark the Rustic, haggis-fed,
 The trembling earth resounds his tread,
 Clap in his walie nieve a blade,
 He'll make it whistle;
 An legs an arms, an heads will sned,
 Like taps o thrissle.
 Ye Pow'rs, wha mak mankind your care,
 And dish them out their bill o fare,
 Auld Scotland wants nae skinking ware
 That jaups in luggies:
 But, if ye wish her gratefu prayer,
 Gie her a Haggis.*

Еще один пример глуттонического этнокода региональной природы – пищевые предпочтения Корнуолла, широко известной своими мистическими историями и фольклорными традициями области Великобритании.

Здесь в этническое кодирование включаются элементы протективной коммуникации: как пишут исследователи, «предрассудки, связанные с мясной пищей, разумеется, претерпевают определенную динамику: одни уходят, другие, наоборот, возникают. Так, в англоязычном этносе викторианский мясной стол может вызвать категорическое отторжение современных англичан» [1, с. 29]. В частности, Е. Коути и Н. Харса в книге о суевериях викторианской Англии упоминают такие

экзотические блюда Корнуолла, как тушеные телячьи зубные железы, жаренный целиком заяц с хрустящими ушами, кожа со свиной морды вместе с пяточком и вареная телячья голова, глаза которой считались особенным лакомством [19, с. 70]. Рассуждая о стереотипах тогдашней Британии, историки пишут: «Корнуолльская кухня поражала своей оригинальностью. О корнуолльцах судачили, что они и черта запекут. Отвесная скала возле деревни Голант образовалась якобы от того, что дьявол обрушил камни, когда удирал от сельчан, жаждавших отведать пирог с рогатой и хвостатой начинкой. Что верно, то верно – пироги в Корнуолле пекли странноватые. Учитывая дороговизну мяса, начинали их чем придется, и овечья требуха была далеко не худшим вариантом. Пироги *taddago* пекли из мертворожденных поросят, а пироги *veers* – из таких же невезучих ягнят» [там же, с. 75].

Это также подтверждают британские антропологи Т. Дин и Т. Шоу в книге по истории корнуоллского фольклора: «Compared with fish, meat was a rarity in Cornish pies until fairly recent years, but ... 'Taddago' pies were made from prematurely born sucking pigs, or 'veers'» [35, p. 56].

Странные пироги с необычной начинкой продолжают «жить в дискурсе» – по крайней мере, в художественном: так, мы встречаем глуттоним *Taddago* (или *taddage*) в романе австрало-британской писательницы Филиппы Карр «Пруд Святого Браноха»:

*Mrs. Penlock tut-tutted at the sight of me.
 "A beanpole, that's what you are, Miss Angel. You want to get a bit of flesh on them bones of yours. I could make you a beautiful **taddage pie**. That 'ud put some life into you, that would." I used to enjoy her **taddage pies**, made with young suckling pigs; but I had no desire for them now. She was always trying as she would say "to tempt me," as though food was the cure for all ailments (Philippa Carr, The Pool of St Branok).*

Обратим внимание на то, что этническая специфика глуттонима уловлена переводчиком, прямо указавшим на национально-территориальную принадлежность продукта (Корнуолл), в то время как декодирование из текста оригинала может быть осуществлено исключительно при условии, если получатель информации осведомлен о семиотическом

образе пирогов тоббаго, а соответственно – о месте их производства (происхождения).

Для сравнения продемонстрируем, как происходит актуализация этнолингвокультурного кода в гастрономическом дискурсе Северной Америки, что зафиксировано в художественном тексте детективного романа «Слишком много поваров» («Too Many Cooks») классика американской детективной литературы Рекса Стаута о Ниро Вульфе, талантливом сыщике и гурмане. Этнолингвокультурное кодирование в приведенном диалоге, который скорее похож на монолог, ибо собеседник Ниро Вульфа произносит всего два раза слово «Нет», – осуществляется при помощи глоттонимов, индексирующих явно американское происхождение упоминаемых блюд, в названиях которых присутствуют номинации городов и штатов США:

Wolfe wiggled a finger at him. "Have you eaten terrapin stewed with butter and chicken broth and sherry?" "No." "Have you eaten a planked porterhouse steak, two inches thick, surrendering hot red juice under the knife, garnished with American parsley and slices of fresh limes, encompassed with mashed potatoes which melt on the tongue, and escorted by thick slices of fresh mushrooms faintly underdone?" "No." "Or the Creole Tripe of New Orleans? Or Missouri Boone County ham, baked with vinegar, molasses, Worcestershire, sweet cider and herbs? Or Chicken Marengo? Or chicken in curdled egg sauce, with raisins, onions, almonds, sherry and Mexican sausage? Or Tennessee Opossum? Or Lobster Newburgh? Or Philadelphia Snapper Soup? But I see you haven't." Wolfe pointed a finger at him (Rex Staut «Too Many Cooks»).

Как видим, «национальность» кода является благодаря использованию наименований продуктов, характерных только для территорий Соединенных Штатов. «Американскость» этнокода позволяют высветить способы гарнирования и подачи упомянутых блюд (*garnished with American parsley and slices of fresh limes*), а также типично американские и характерные для определенной местности способы приготовления блюда (*Missouri Boone County ham, baked with vinegar*).

Подведем некоторые итоги. Гастрономический дискурс представляет собой лингво-семиотическое пространство, знаковое образование, в котором существует и развивается

глоттонически кодированное общение по поводу пищи, продуктов, их добычи, приготовления, подачи и потребления участниками этого общения. В ходе подобной интеракции участники реализуют свои потребностные цели и формируют соответствующие ценности, ассоциированные с гастрономией.

Оязыковление последних можно описать как двусторонний процесс: во-первых, динамически и исторически возникающие в ходе коммуникации пищевые знаки (глоттонимы) структурируют общее пространство гастрономического дискурса, обеспечивая его образной составляющей – пищевым кодом, который носит этнолингвокультурный характер; во-вторых, погружение сформированных знаков в своеобразный этнокод затем получает раскодировку в ходе процесса дискурсоразвертывания, имеющего гастрономическую специфику. Анализ прецедентных текстов, текстов-вкраплений в другие типы дискурсов, учет культурологической и этноспецифической информации, выявление ассоциативных связей высказываний и их семиотического наполнения с этнолингвокультурными установлениями разных этносоциумов, позволяют дать адекватное описание гастрономической картины мира носителей языка и соответствующей этнокультуры, иными словами, успешно декодировать информацию, полученную в результате гастрономического дискурсоразвертывания.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Астафурова, Т. Н. Лингво-семиотика глоттонических стереотипов: суеверия, предрассудки и предубеждения в этнических пищевых предпочтениях / Т. Н. Астафурова, А. В. Олянич // Общество и человек: теоретический и научно-практический журнал по гуманитарным наукам. – 2014. – № 1 (7). – С. 23–39.
2. Барт, Р. Семиотика. Поэтика : Избранные работы / Р. Барт. – М. : Прогресс, 1989. – 616 с.
3. Беленко, Е. В. Концептосфера «Продукты питания» в национальной языковой картине мира : автореф. дис. ... канд. филол. наук / Беленко Елена Владимировна. – Челябинск, 2006. – 21 с.
4. Боваева, Г. М. Знаки глоттонии в калмыцкой лингвокультуре. Этнокультурный ритуал жертвоприношений / Г. М. Боваева // Русский язык в диалоге культур. – Воронеж : Изд-во ВГУ, 2010. – С. 12–17.

5. Боваева, Г. М. Лингвокультурная специфика знаков этнических пищевых предпочтений калмыцкого, русского и немецкоязычных народов / Г. М. Боваева, А. В. Олянич. – Волгоград : Нива, 2013. – 240 с.
6. Бойчук, А. С. Гастрономическая метафора: структурный, семантический, стилистический аспекты : автореф. дис. ... канд. филол. наук / Бойчук Александра Сергеевна. – Волгоград, 2012. – 21 с.
7. Буркова, П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста (на материале русского и немецкого языков) : автореф. дис. ... канд. филол. наук / Бойчук Полина Петровна. – Ставрополь, 2004. – 21 с.
8. Воробьева, С. В. Лингвосемиотическая специфика англоязычного средневекового гастрономического дискурса / С. В. Воробьева // Вестник НГЛУ. – Вып. 12 : Язык и культура. – Н. Новгород, 2010. – С. 32–43.
9. Воробьева, С. В. Репрезентация концептосферы Everyday Life в английской лингвокультуре позднего средневековья : автореф. дис. ... канд. филол. наук / Воробьева Светлана Викторовна. – Волгоград, 2012. – 21 с.
10. Гашимов, Э. А. Структурно-семантические и прагматические характеристики английского лингвокультурного кода (на материале лексико-фразеологического поля «Продукты питания») : дис. ... канд. филол. наук / Гашимов Эльчин Айдынович. – Волгоград, 2005. – 180 с.
11. Головницкая, Н. П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса : автореф. дис. ... канд. филол. наук / Головницкая Наталья Петровна. – Волгоград, 2007. – 21 с.
12. Гулинов, Д. Ю. Национальная специфика французской лингвокультурной сферы «Гастрономия» (переводческий аспект) : дис. ... канд. филол. наук / Гулинов Дмитрий Юрьевич. – Волгоград, 2004. – 200 с.
13. Ермакова, Л. Р. Глоттонические прагматонимы и национальный характер (на материале русской и английской лингвокультур) : дис. ... канд. филол. наук / Ермакова Лариса Робертовна. – Белгород, 2010. – 240 с.
14. Захаров, С. В. Лингвосемиотика англосаксонской институциональной глоттонии : дис. ... канд. филол. наук / Захаров Сергей Владимирович. – Волгоград, 2008. – 168 с.
15. Земскова, А. Ю. Лингвосемиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса : дис. ... канд. филол. наук / Земскова Анастасия Юрьевна. – Волгоград, 2009. – 240 с.
16. Карасик, В. И. О типах дискурса / В. И. Карасик // Языковая личность: институциональный и персональный дискурс. – Волгоград : Перемена, 2000. – С. 5–20.
17. Кесовиди, В. А. Вербализация портретной живописи в тексте с позиций кодирования информации в художественной коммуникации : дис. ... канд. филол. наук / Кесовиди Валентина Александровна. – Краснодар, 2014. – 186 с.
18. Китайгородская, М. В. Тема пищи в повседневной разговорной речи: характеристики еды сквозь призму актуальных противопоставлений / М. В. Китайгородская, Н. Н. Розанова // Московский лингвистический журнал. – 2003. – Т. 6, № 2. – С. 7–47.
19. Коути, Е. Суеверия викторианской Англии / Е. Коути, Н. Харса. – М. : Центрполиграф, 2012. – 480 с.
20. Леонтович, О. А. Введение в межкультурную коммуникацию / О. А. Леонтович. – М. : Гнозис, 2007. – 368 с.
21. Лукьянова, С. В. Тема «питание» в диалектном дискурсе / С. В. Лукьянова. – Электрон. текстовые дан. – Режим доступа: http://pskgu.ru/projects/pgu/storage/wg6110/wgpgpu15/wgpgpu_15_13.pdf. – Загл. с экрана.
22. Максимова, Т. В. Гастрономическая метафора в профессиональной сфере / Т. В. Максимова // Вестник Челябинского государственного университета : Филология. Искусствоведение. – 2013. – № 1 (292), вып. 73. – С. 99–102.
23. Миронова, И. К. Концептосфера «еда» в русском национальном сознании : базовые когнитивно-пропозиционные структуры и их лексические репрезентации : автореф. дис. ... канд. филол. наук / Миронова Ирина Константиновна. – Екатеринбург, 2002. – 18 с.
24. Олянич, А. В. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации (семантико-семиотические характеристики) / А. В. Олянич // Массовая культура на рубеже XX–XXI веков : Человек и его дискурс. – М. : Азбуковник, 2003. – С. 150–184.
25. Олянич, А. В. Путешествие как потребность и потребление (Драматургия лингвосемиотического пространства глоттонических странствий) / А. В. Олянич // Культурное пространство путешествий. – СПб. : Изд-во СПбГУ, 2003. – С. 43–47.
26. Пахомова, И. В. Метафорическое представление концепта «еда / пища» в английской языковой картине мира новоанглийского периода : дис. ... канд. филол. наук / Пахомова Ирина Владимировна. – СПб., 2003. – 180 с.
27. Писанова, Т. В. Глоттонический дискурс в жанровом пространстве постмодернистского романа / Т. В. Писанова // Вестник Московского государственного лингвистического университета. – 2012. – Вып. 6 (639) : Языкознание. Дискурс как социальная деятельность: приоритеты и перспективы ; ч. 2. – С. 119–130.

28. Реймер, Ю. В. Лингвосемиотика вакхической культуры в русском и немецком языках : автореф. дис. ... канд. филол. наук / Реймер Юлия Викторовна. – Волгоград, 2011. – 21 с.

29. Савицкий, В. М. Порождение речи: дискурсивный подход / В. М. Савицкий. – Самара : ПГСГА, 2013. – 226 с.

30. Ундрицова, М. В. Гастрономический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты / М. В. Ундрицова // Вестник Московского университета. Серия 22, Теория перевода. – 2012. – № 2. – С. 86–91.

31. Файзуллина, И. И. Номинация гастрономического дискурса: отражение в языковом сознании жителей полиэтничного города / И. И. Файзуллина // Вестник НГЛУ им. Н.И. Лобачевского. – 2012. – № 5 (3). – С. 118–125.

32. Чередникова, Е. А. Вербализованная категория вкуса как компонент гастрономического дискурса / Е. А. Чередникова, Т. В. Евсюкова // Известия высших учебных заведений. Северо-Кавказский регион. Общественные науки. – 2012. – № 1. – С. 105–108.

33. Chandler, D. Semiotics for Beginners: Codes / D. Chandler. – Electronic text data. – Mode of access: <http://users.aber.ac.uk/dgc/Documents/S4B/sem09.html>. – Title from screen.

34. Civitello, L. Cuisine and Culture: a History of Food and People / L. Civitello. – Hoboken : John Wiley & Sons, 2008. – 170 p.

35. Deane, T. Folklore of Cornwall / T. Deane, T. Shaw. – N. Y. : The History Press, 2003. – 230 p.

36. Dvorak, M. The Ethno-Semiotics of Food: A.M. Klein's 'Second Scroll' as Recipe for Multiculturalism / M. Dvorak // Mosaic. – 1996. – Vol. 29, iss. 3. – P. 15–20.

37. Encyclopedia of Food and Culture / ed. by H. K. Solomon. – N. Y. : Thompson, Gale, 2003. – 970 p.

38. Stano, S. Eating the Other : A Semiotic Approach to the Translation of the Culinary Code / S. Stano. – Torino : Universitari Libra, 2014. – 230 p.

СЛОВАРИ

AHD – The American Heritage Dictionary of the English Language. – 3rd ed. – 1996.

REFERENCES

1. Astafurova T.N., Olyanich A.V. Lingvosemiotika glyuttonicheskikh stereotipov: sueveriya, predrassudki i predubezhdeniya v etnicheskikh pishchevykh predpochteniyakh [Linguosemiotics of Gluttony Stereotypes: Superstitions, Bias and

Prejudices in Ethnic Food Preferences]. *Obshchestvo i chelovek: teoreticheskiy i nauchno-prakticheskiy zhurnal po gumanitarnym naukam*, 2014, no. 1 (7), pp. 23-39.

2. Bart R. *Semiotika. Poetika. Izbrannye raboty* [Semiotics. Poetics. Selected Works]. Moscow, Progress Publ., 1989. 616 p.

3. Belenko E.V. *Kontseptosfera "Produkty pitaniya" v natsionalnoy yazykovoy kartine mira. Avtoref. dis. ... kand. filol. nauk* [Concept Sphere "Food Products" in National Worldview. Cand. philol. sci. abs. diss]. Chelyabinsk, 2006. 21 p.

4. Bovaeva G.M. *Znaki glyuttonii v kalmytskoy lingvokulture. Etnokulturnyy ritual zhertvoprinosheniy* [Gluttonyms in Kalmyk Linguoculture. Ethnocultural Sacrificiation Ritual]. *Russkiy yazyk v dialoge kultur* [Russian Language in the Dialogue of Cultures]. Voronezh, Izd-vo VGU, 2010, pp. 12-17.

5. Bovaeva G.M., Olyanich A.V. *Lingvokulturnaya spetsifika znakov etnicheskikh pishchevykh predpochteniy kalmytskogo, russkogo i nemetskoyazychnykh narodov* [Linguocultural Specifics of Ethnic Food Preference Signs of Russian, Kalmyk- and German-Speaking Nations]. Volgograd, Niva Publ., 2013. 240 p.

6. Boychuk A.S. *Gastronomicheskaya metafora: strukturnyy, semanticheskiy, stilisticheskiy aspekty. Avtoref. dis. ... kand. filol. nauk* [Gastronomic Metaphor: Structural, Semantic and Stylistic Aspects. Cand. philol. sci. abs. diss.]. Volgograd, 2012. 21 p.

7. Burkova P.P. *Kulinarnyy retsept kak osobyy tip teksta (na materiale russkogo i nemetskogo yazykov). Avtoref. dis. ... kand. filol. nauk* [Culinary Recipe as a Special Type of Text (on the basis of Russian and German languages). Cand. philol. sci. abs. diss.]. Stavropol, 2004. 21 p.

8. Vorobyeva S.V. *Lingvosemioticheskaya spetsifika angloyazychnogo srednevekovogo gastronomicheskogo diskursa* [Linguosemiotic Specifics of English Medieval Gastronomic Discourse]. *Vestnik NGLU. Vyp. 12, Yazyk i kultura*, 2010, pp. 32-43.

9. Vorobyeva S.V. *Reprezentatsiya kontseptosfery Everyday Life v angliyskoy lingvokulture pozdnego srednevekovya. Avtoref. dis. ... kand. filol. nauk* [The Representation of "Everyday Life" Concept Sphere in Late Middle Ages. Cand. philol. sci. abs. diss.]. Volgograd, 2012. 21 p.

10. Gashimov E.A. *Strukturno-semanticheskie i pragmaticheskie kharakteristiki angliyskogo lingvokulturnogo koda (na materiale leksikofrazeologicheskogo polya "Produkty pitaniya"). Dis. ... kand. filol. nauk* [Structural and Semantic, and Pragmatic Features of English Linguocultural Code (On the Material of Lexical and Phraseological Field

“Food Products”). Cand. philol. sci. diss.]. Volgograd, 2005. 180 p.

11. Golovnitskaya N.P. *Lingvokulturnye kharakteristiki nemetskoyazychnogo gastronomicheskogo diskursa. Avtoref. dis. ... kand. filol. nauk* [Linguocultural Features of German Gastronomic Discourse. Cand. philol. sci. abs. diss.]. Volgograd, 2007. 21 p.

12. Gulinov D.Yu. *Natsionalnaya spetsifika frantsuzskoy lingvokulturnoy sfery “Gastronomiya” (perevodcheskiy aspekt). Dis. ... kand. filol. nauk* [National Specifics of French Linguocultural Sphere “Gastronomy” (Translation Aspect). Cand. philol. sci. diss.]. Volgograd, 2004. 200 p.

13. Ermakova L.R. *Glyuttonicheskie pragmatonimy i natsionalnyy kharakter (na materiale russkoy i angliyskoy lingvokultur). Dis. ... kand. filol. nauk* [Gluttony Pragmatonyms and National Mode of Behaviour (Based on Russian and English Linguocultures). Cand. philol. sci. diss.]. Belgorod, 2010. 240 p.

14. Zakharov S.V. *Lingvosemiotika anglo-saksonskoy institutsionalnoy glyuttonii. Dis. ... kand. filol. nauk* [Linguosemiotics of Anglo-Saxon Institutional Gluttony. Cand. philol. sci. diss.]. Volgograd, 2008. 168 p.

15. Zemskova A.Yu. *Lingvosemioticheskie kharakteristiki angloyazychnogo gastronomicheskogo diskursa. Dis. ... kand. filol. nauk* [Linguosemiotic Features of English Gastronomic Discourse. Cand. philol. sci. diss.]. Volgograd, 2009. 240 p.

16. Karasik V.I. O tipakh diskursa [On Types of Discourse]. *Yazykovaya lichnost: institutsionalnyy i personalnyy diskurs* [Linguistic Personality: Institutional and Personal Discourse]. Volgograd, Peremena Publ., 2000, pp. 5-20.

17. Kesovidi V.A. *Verbalizatsiya portretnoy zhivopisi v tekste s pozitsiy kodirovaniya informatsii v khudozhestvennoy kommunikatsii. Dis. ... kand. filol. nauk* [Portrait Art Verbalization in the Text from the Standpoint of Information Encoding in Literary Communication. Cand. philol. sci. diss.]. Krasnodar, 2014. 186 p.

18. Kitaygorodskaya M.V., Rozanova N.N. Tema pishchi v povsednevnoy razgovornoj rechi: kharakteristiki edy skvoz prizmu aktualnykh protivopostavleniy [Food Topic in Routine Speech: Features of Food Through the Prism of Modern Oppositions]. *Moskovskiy lingvisticheskiy zhurnal*, 2003, vol. 6, no. 2, pp. 7-47.

19. Kouti E., Harsa N. *Sueveriya viktorianskoy Anglii* [Victorian England Prejudices]. Moscow, Tsentrpoligraf Publ., 2012. 480 p.

20. Leontovich O.A. *Vvedenie v mezhkulturnuyu kommunikatsiyu* [Introduction to Cross-

Cultural Communication]. Moscow, Gnozis Publ., 2007. 368 p.

21. Lukyanova S.V. *Tema “pitaniye” v dialektnom diskurse* [Concept of Food in Dialect Discourse]. Available at: http://pskgu.ru/projects/pgu/storage/wg6110/wgpgpu15/wgpgpu_15_13.pdf.

22. Maksimova T.V. *Gastronomicheskaya metafora v professionalnoy sfere* [Gastronomic Metaphor in Professional Sphere]. *Vestnik Chelyabinskogo gosudarstvennogo universiteta. Filologiya. Iskusstvovedenie*, 2013, no. 1 (292), iss. 73, pp. 99-102.

23. Mironova I.K. *Kontseptosfera “eda” v russkom natsionalnom soznanii: bazovye kognitivno-propozitsionalnye struktury i ikh leksicheskie reprezentatsii. Avtoref. dis. ... kand. filol. nauk* [Concept Sphere of “Food” in Russian National Mentality: Basic Cognitive and Propositional Structures and Their Lexical Representations. Cand. philol. sci. abs. diss.]. Ekaterinburg, 2002. 18 p.

24. Olyanich A.V. *Gastronomicheskiiy diskurs v sisteme massovoy kommunikatsii (semantiko-semioticheskie kharakteristiki)* [Gastronomic Discourse in the System of Mass Communication (Semantic and Semiotic Features)]. *Massovaya kultura na rubezhe XX–XXI vekov. Chelovek i ego diskurs* [Mass Culture at the Turn of 21st Century: Humans and Their Discourse]. Moscow, Azbukovnik Publ., 2003, pp. 150-184.

25. Olyanich A.V. *Puteshestvie kak potrebnost i potreblenie (Dramaturgiya lingvosemioticheskogo prostranstva glyuttonicheskikh stranstviy)* [Travel as the Need and Consumption (Drama of Linguosemiotic Space of Gluttony Pilgrimage)]. *Kulturnoe prostranstvo puteshestviy* [Cultural Space of Travelling]. Saint Petersburg, Izd-vo SPbGU, 2003, pp. 43-47.

26. Pakhomova I.V. *Metaforicheskoe predstavlenie kontsepta “eda / pishcha” v angliyskoy yazykovoy kartine mira novoangliyskogo perioda. Dis. ... kand. filol. nauk* [Metaphoric Representation of Concept of Food in English Worldview of the New Language Period. Cand. philol. sci. diss.]. Saint Petersburg, 2003. 180 p.

27. Pisanova T.V. *Glyuttonicheskiy diskurs v zhanrovom prostranstve postmodernistskogo romana* [Gluttony Discourse in Genre Space of Post-Modern Novel]. *Vestnik Moskovskogo gosudarstvennogo lingvisticheskogo universiteta*, 2012, iss. 6 (639): Linguistics. Discourse as Social Activity: Priorities and Prospects; part 2, pp. 119-130.

28. Reymer Yu.V. *Lingvosemiotika vakkhicheskoy kultury v russkom i nemetskom yazykakh. Avtoref. dis. ... kand. filol. nauk* [Linguosemiotics of Baccus Culture in Russian and German Languages. Cand. philol. sci. abs. diss.]. Volgograd, 2011. 21 p.

29. Savitskiy V.M. *Porozhdenie rechi: diskursivnyy podkhod* [Speech Production: Discourse Approach]. Samara, PGSGA Publ., 2013. 226 p.

30. Undritsova M.V. Gastronomicheskiy diskurs: lingvokulturologicheskie i perevodcheskie aspekty [Gastronomic Discourse: Linguocultural and Translation Aspects]. *Vestnik Moskovskogo universiteta. Seriya 22, Teoriya perevoda*, 2012, no. 2, pp. 86-91.

31. Fayzullina I.I. Nominatsiya gastronomicheskogo diskursa: otrazhenie v yazykovom soznanii zhiteley polietnichnogo goroda [Nomination of Gastronomic Discourse: Reflection in Language Mentality of Citizens in Polyethnic City]. *Vestnik NGLU im. N.I. Lobachevskogo*, 2012, no. 5 (3), pp. 118-125.

32. Cherednikova E.A., Evsyukova T.V. Verbalizovannaya kategoriya vkusa kak komponent gastronomicheskogo diskursa [Verbalized Category of Taste as Component of Gastronomic Discourse]. *Izvestiya vysshikh uchebnykh zavedeniy. Severo-Kavkazskiy region. Obshchestvennye nauki*, 2012, no. 1, pp. 105-108.

33. Chandler D. *Semiotics for Beginners: Codes*. Available at: <http://users.aber.ac.uk/dgc/Documents/S4B/sem09.html>.

34. Civitello L. *Cuisine and Culture: a History of Food and People*. Hoboken, John Wiley & Sons, 2008. 170 p.

35. Deane T., Shaw T. *Folklore of Cornwall*. New York, The History Press, 2003. 230 p.

36. Dvorak M. The Ethno-Semiotics of Food: A.M. Klein's 'Second Scroll' as Recipe for Multiculturalism. *Mosaic*, 1996, vol. 29, iss. 3, pp. 15-20.

37. Solomon H.K., ed. *Encyclopedia of Food and Culture*. New York, Thompson, Gale, 2003. 970 p.

38. Stano S. *Eating the Other: A Semiotic Approach to the Translation of the Culinary Code*. Torino, Universitari Libra, 2014. 230 p.

DICTIONARIES

The American Heritage Dictionary of the English Language. 3rd ed. 1996.

DISCURSIVE ACTUALIZATION OF ETHNO-LINGUOCULTURAL CODE IN ENGLISH GLUTTONY

Olyanich Andrey Vladimirovich

Doctor of Philological Sciences, Professor,
Head of the Department of Foreign Languages,
Volgograd State Agrarian University
aolyanitch@mail.ru
Prosp. Universitetskiy, 26, 400002 Volgograd, Russian Federation

Nikishkova Mariya Sergeevna

Postgraduate Student,
Department of English Philology and Modern Teaching Technologies,
Samara Branch of Moscow City Teachers' Training University
colibrilolita@mail.ru
Stara-Zagora St., 76, 443081 Samara, Russian Federation

Abstract. The article presents the overview of linguistic research on gastronomic / gluttony communicative environment as ethnocultural phenomenon from the standpoint of conceptology, discourse study and linguosemiotics. The authors study the linguosemiotic encoding / decoding in the English gastronomic (gluttony) discourse. The peculiarities of gastronomic gluttonyms "immersion" into everyday communication are studied. The anglophone ethnicities are revealed and different ways of gluttony texts (including the precedent ones) formation are investigated. The linguosemiotic parameters of ethnocultural (anglophone) gastronomic coded communication are established, their discursive characteristics are identified. It is determined that in English gastronomic communication, the discursive actualization of ethno-linguocultural code has a dynamic nature; the constitutive features of gastronomic discourse have symbolic (semiotic) basics and are connected with such semiotic categories as code, encoding, decoding. It was found that food is semiotic in its origin and represents the

cultural code. It was revealed that the semiosis of English gastronomic text is regularly filled with the codes of traditional “English-likeness” (ethnic term by Roland Barthes) expressed by glutonyms. “Nationality” code is detected through the names of products specific to certain areas; national identity of ethnic code also allows highlighting ways of dish garnishing and serving, typical characteristics of particular local preparation methods.

The authors analyze the “lingualization” of food images having an ambivalent character, determined, firstly, by food signs (gluttonyms) which structure the common space of gastronomic discourse and provide it with ethnic linguocultural food source; secondly, by immersing formed images into a specific ethnic code that is decoded in gastronomic discourse unfolding.

The precedent texts accumulate ethnic information supplying adequate gastronomic worldview of native speakers and ethnic culture.

Key words: gastronomy, gluttonym, decoding, discourse, sign, coding, linguo-semiotics, ethno-linguoculture.