

Идиостиль гастрономического дискурса

Яна Дмитриевна НОВИКОВА

Дальневосточный федеральный университет;
Владивостокский государственный университет экономики и сервиса, Владивосток, Россия, Novikova.Yana@vvsu.ru

Аннотация. В данной статье в рамках гастрономического дискурса, обладающего чертами как институциональности, так и персональности, рассматривается идиостиль шеф-повара, активного участника создания контента в современном медиа-пространстве, посредством исследования его персональных и профессиональных черт. В результате анализа видеоблогов шеф-поваров выявляются уникальные характеристики каждого из них на уровне лексики, синтаксиса и прагматики, что позволяет сделать предположение о влиянии их идиостилей на развитие гастрономического дискурса в целом.

Ключевые слова: дискурс, идиостиль, гастрономический дискурс, институциональный дискурс, речевая креативность

Для цитирования: Новикова Я.Д. Идиостиль гастрономического дискурса // Известия Восточного института. 2022. № 3. С. 98–105. <https://doi.org/10.24866/2542-1611/2022-3/98-105>

Original article
<https://doi.org/10.24866/2542-1611/2022-3/98-105>

Individual style in food discourse

Yana D. NOVIKOVA

Far Eastern Federal University;
Vladivostok State University of Economics and Service Vladivostok, Russia, gavrilenko.ov@dvfu.ru

Abstract. This article covers individual style of a chef represented in food discourse. Food discourse is considered to be institutional due to its aim, presence of a sender and recipients of a message and the same business the participants of an action are involved in. The individual features of world-renowned chefs are presented as a fundamental aspect of chef's linguistic identity. The chefs' individual features were analyzed and categorized into three categories: lexical, syntactic and pragmatic. Authors suggest how the media figure's choice of linguistic means can state a particular message which chefs convey via their video blogs.

Keywords: discourse, food discourse, linguistic identity, individual style, institutional discourse, verbal creativity

For citation: Novikova Ya.D. Individual style in food discourse // Oriental Institute Journal. 2022. № 3. P. 98–105. <https://doi.org/10.24866/2542-1611/2022-3/98-105>

Гастрономический дискурс является неотъемлемой частью нашей повседневной жизни – это могут быть рецепты блюд, комментарии по вкусу и качеству готового блюда, обсуждение того, что приготовить на обед. Опираясь на труды ученых, изучающих гастрономический дискурс (А.В. Олянич [3, с. 52], П.П. Буркова [1, с. 10], М.В. Ундрицова [6, с. 551], К.М. Федорова [7, с. 46], Н.П. Головницкая [2, с. 15]), мы выявили, что гастрономический дискурс представляет собой особый вид дискурса, целью которого является глуттоническая коммуникация в разных проявлениях. Каждый человек участвует в глуттонической коммуникации ежедневно: обсуждая еду, определяясь с ужином, желая приятного аппетита. Подобная коммуникация может принимать разную форму: как письменную, а именно в форме кулинарных книг, рецептов, меню, так и устную, которая включает в себя разговоры о еде, её приготовление, отзывы о блюдах, видеоблог. В силу повседневного использования обывателями гастрономический дискурс не теряет своей актуальности.

Форма гастрономического видеоблога набирает популярность в силу своей очевидной наглядности и вовлечения зрителя в процесс готовки. Видео-рецепты может выкладывать в сеть как любитель, так и профессиональный шеф-повар. Последние имеют особое влияние на гастрономический дискурс в целом благодаря

своему авторитету. Статус шеф-поваров меняется прямо сейчас, они становятся активными акторами медийного пространства. Образ шеф-повара меняется в общественном сознании, благодаря ряду факторов, но основным двигателем продвижения гастрономии в наши дни является развитие средств массовой информации, благодаря которым гастрономия вышла на интернациональный, глобальный уровень. Средства массовой информации дают безграничный доступ к новым рецептам, вкусовым сочетаниям, кулинарным тонкостям. И в этом развивающемся мире гастрономии шеф-повара играют важную роль профессионала своего дела, вкусу которых можно доверять и чье мнение точно будут учитывать. Образ шефа стал всё чаще появляться на экранах, но не только в качестве ведущего кулинарных передач, но и как герои документальных и художественных фильмов, про работу повара снимают сериалы, пишут книги, их приглашают на интервью как звездных гостей. Поэтому мы можем утверждать, что шеф-повар становится не просто исполнителем и работником кухни, а деятелем медиа-пространства, блогером, ведущим, писателем книг, лицом своего ресторана, к мнению которого прислушиваются. Именно это подтверждает возрастающее влияние шеф-поваров на гастрономический дискурс, как ведущих специалистов данной области.

Гастрономический дискурс гибриден по своей природе и обладает свойствами как институционального, так и персонального дискурса. К институциональному типу его можно отнести по причине наличия единой цели коммуникантов, а именно научить зрителя готовить, принадлежности участников коммуникации к единой профессиональной группе лиц (действующие шеф-повара), а также по причине наличия фиксированных обстоятельств коммуникации, которая в нашем случае проявлена в формате видео-блога, условия записи которых имеют минимальные отличия, такие как запись видео-материала на профессиональной кухне, домашней кухне или специально оборудованной студии. Институциональный дискурс подразумевает под собой профессиональный специфичный тип общения в кругу представителей единой группы лиц, но не исключает влияния индивидуальных черт представителей профессиональной группы на развитие того самого типа общения. Институциональность не имеет четких границ, разделяющих статусное и личное общение, так как они являются составными компонентами институциональности в целом. Таким образом, мы можем предположить, что индивидуальные черты авторитетных представителей гастрономического дискурса влияют на его развитие [5].

Прежде чем выделить набор индивидуальных черт шеф-поваров, обратимся к понятию идиостиля. Согласно определению Самарской Т.Б. и Поздеевой Т.В., идиостилем является "система содержательных и формальных лингвистических характеристик, присущих произведениям определённого автора, которая делает уникальным воплощенный в этих произведениях авторский способ языкового выражения" [4, с. 1]. Мы предполагаем, что идиостиль каждого повара обладает уникальными характеристиками в силу опыта, пережитого каждым из шеф-поваров, и их индивидуальных взглядов на гастрономию. Личностные речевые особенности поваров влияют на представление зрителей о кулинарии в целом, задавая новые тенденции и придавая форму уже существующему виду дискурса, что является проявлением речевой креативности шеф-повара.

Материалом для анализа послужили видеоролики девяти шеф-поваров из трех стран: России (Константин Ивлев, Василий Емельяненко, Александр Белькович), Великобритании (Гордон Рамзи, Джейми Оливер, Хестон Блюменталь) и Испании (Джорди Круз, Альберто Чикоте, Пако Ронсеро). Все видеоролики находятся в свободном доступе на платформе YouTube. Выбор данных кандидатур обусловлен их соответствием ряду критериев:

- 1) профессиональная деятельность в качестве шеф-повара;
- 2) размещение популярных рецептов на платформе YouTube. Популярность определяется общим количеством просмотров на канале и количеством подписчиков, минимальное количество которых варьируется в зависимости от страны: Россия – 186000 подписчиков, 6000000 просмотров, Великобритания – 221000

подписчиков, 6600000 просмотров, Испания – 7160 подписчиков, 447000 просмотров;

3) популярность вне платформы YouTube (наличие собственных телепередач, кулинарных книг, проведение мастер-классов).

Общее количество отобранного материала составляет 5 часов 5 минут 34 секунды, в среднем на каждую страну приходится примерно 1 час 40 минут, что на каждого повара составляет от 30 до 40 минут хронометража.

В результате сравнительно-сопоставительного анализа видео-рецептов выбранных повара выявлены индивидуальные черты каждого из них. Их речевая креативность наиболее отчетливо проявляется в следующих категориях: лексика, синтаксис и прагматика.

Лексические особенности идиостиля повара составляют самую объёмную по количеству уникальных черт категорию. Данная категория позволяет понять, как повар относится к еде и к своей работе в целом. К лексическим особенностям мы можем отнести следующие:

1) Предпочтения в выборе языковых средств. Так, Гордон Рамзи часто прибегает к слову "beautiful", с помощью которого подчёркивает важность внешнего вида блюда, а также к наречиям "gently", "carefully" и "slowly" (14 случаев употребления), подчёркивающих его бережное отношение к еде;

2) Гордон Рамзи также часто прибегает к комментированию процесса, продукта или блюда посредством парного описания, которое обязательно начинается со слов "nice and...", при этом "nice" используется скорее в качестве интенсификатора значения следующего за ним прилагательного или наречия: "nice and thinly", "nice and carefully", "nice and gently", "nice and tight", "nice and tightly", "nice and firmly", "nice and crispy", etc. (15 случаев употребления);

3) Джейми Оливер отличается частым использованием редупликации (20 случаев употребления). Причиной такого частого использования может быть стремление обратить внимание на какой-то момент во время приготовления или на описание блюда, добавив ему экспрессии.

*Almost like a revolution of a very-very simple salad. / The Maris Piper is an **incredible-incredible** potato, fluffy and starchy. / And a crispy outside, OK, **really-really** important [Джейми Оливер].*

4) Другой характерной чертой Джейми Оливера является частое использование превосходной степени для описания блюд (24 случая употребления). Используя превосходную степень в описании блюда, повар тем самым пытается заинтересовать зрителя, обещая ему самый лучший и самый вкусный результат.

*The most beautiful slow-cooked meat dish. / The most **incredible** potato salad. / The chicken egg is **the most delicious** and cheap form of brilliant protein on the planet, fact [Джейми Оливер].*

5) Индивидуальной и уникальной особенностью Хестона Блюменталь является использование иронии:

*Sophisticated system of measurement [имеется в виду измерение на глаз, приблизительно] and the same of mayonnaise and mustard. / Also for me, what makes these the ultimate burger is my **special burger sauce** [совершенно обычные кетчуп и горчица]. / This sauce is **really complicated** [напротив, требуется просто открыть готовый соус] to make, it requires opening a bottle of tomato ketchup some mayonnaise and some French's hot dog mustard [Хестон Блюменталь].*

Ирония контрастирует с научным стилем повествования, и таким образом Хестону Блюменталю удается создавать комический эффект, что, несомненно, привлекает и удерживает внимание аудитории.

6) Василий Емельяненко использует просторечные разговорные выражения, которые соседствуют с устаревшей лексикой, цитатами поэтов, нарочитой вежливостью. Такое сочетание делает его речь незаурядной, запоминающейся разными категориям аудитории, что для Василия Емельяненко означает привлечение внимания большего числа зрителей к своим рецептам и кулинарии в целом. Помимо этого, сочетание высокой и низкой лексики способствует созданию юмора,

поскольку обе лексические группы, неформальная и книжная лексика, являются стилистически-отмеченными, и их соположение приводит к созданию комического эффекта.

Да ё-моё, как же повернуть его так, чтобы вам было видно! / Да распнут меня, классический рецепт советской кухни. / Вот так. Последний кусочек вот сюда, ну ничего страшного, что немножко неровно, тут друг на дружку заходит, все. Оп, пошкой прикрыли центр. Ништяк? / Ну-ка, а не отведают ли мне кусочек? Господин повар. / Да фиг его знает. Ну давайте что из того что было. / Так, я с вашего позволения, чуток перца, потому что я большой любитель перца в котлетах [Василий Емельяненко].

Кроме того, с помощью неформальной лексики (28 случаев употребления) Василий Емельяненко сокращает дистанцию между собой и аудиторией и создает более доверительный стиль общения, как, например, в следующих примерах:

Значит картофан режу в принципе произвольно. / Чисто овощная тема [Василий Емельяненко].

7) Александр Белькович часто обращает внимание на ароматическую составляющую блюда, используя такие слова как "ароматный", "ароматика" (12 случаев употребления), чего не было замечено у других поваров. Для него характерно восприятие блюда в целом: важен зрительный образ, аромат, текстура, он подключает все органы чувств для приготовления блюда и делает на этом акцент.

Видите, у нас жареный, ароматный, вкусный картофель, в меру солёный, хрустящий, с хорошим цветом. / Смотрите, у нас получается запечённый, вот такой мягкий, очень ароматный, вкусный, сочный картофель. Я понимаю, что при таком способе весь сок картофеля остался внутри, и это говорит о том, что он вкусный, ароматный и по-настоящему красивый. / Ароматное, любимое мной семечковое масло, кстати, чем оно нефилтрованное, тем оно круче, потому что у нее есть такая невероятная ароматика, которой нет ни в одной стране мира, а у нас она есть [Александр Белькович].

8) Помимо этого Александр Белькович отличается использованием уменьшительно-ласкательных форм слов (26 случаев употребления). Данная черта подчеркивает его бережное, даже нежное отношение к еде и к процессу её приготовления, что вызывает доверие у зрителей.

Как делается шкурка шампиньона, я уже показывал, но покажу ещё раз, мы вставляем ножичек вот сюда вот с краюшку и просто вот так вот отрываем шкурку. Тогда грибочки можно совсем не мыть, а просто почистить, и они будут чистенькие и аккуратненькие. / Получились вот такие вот замечательные слайсики. / Дальше, есть репчатый лук, нарезаем его соломочкой [Александр Белькович].

9) Особенная черта повествования Константина Ивлева заключается в его использовании иноязычной лексики. Хоть повар и знает иностранные языки, но порой использует иностранные слова с долей юмора, произнося их утрированно с русским акцентом или же наоборот на иностранный манер, будто пародируя язык.

Это одно из самых удивительных и вкусных сочетаний – tuna и авокадо. / Мы её вот так вот нарезаем, вот сюда, сыр parmigiano [произносит на итальянский манер], его должно быть много, его не может быть мало в цезаре в моем. / Берём тунец, который я нарезал, добавляем в него последнее оливковое масло, добавляем сюда salt, давай "петтер", перемешиваем, туда выкладываем, сюда выкладываем [Константин Ивлев].

10) Уникальной характеристикой идиостиля Константина Ивлева также является наличие резких, порой нецензурных, выражений и негативных оценочных суждений. Мы предполагаем, что эта черта характеризует данного повара как специалиста, знающего себе цену, и подобными высказываниями он намеренно демонстрирует, насколько непростой и порой жесткой может быть работа на кухне. Однако мы не исключаем использования им стратегии намеренной или показной агрессии для сохранения своего медийного образа, выстроенного на телевидении, где он представляется грубым и резким в своих оценках профессионалом:

*Берём майонез. Только не надо щас, б*ять, слюни там лить о том, что "я сам майонез делаю, я люблю, зачем вы используете эту химию". Я показываю быстрый вариант. / Я никогда не добавляю помидоры в цезарь. А зачем? Настоящий рецепт, в нём никогда не шло, это, я не знаю, это русский-народный какой-то этот приколы. / Конечно, б*ять,*

*все знатоки русской кухни щас будут орать, визжать, б*ять, с пеной изо рта, "это не кулебяка". F*ck off вам всем! Ещё раз повторяю: это пирог. Но также его можно называть и кулебякой [Константин Ивлев].*

Через синтаксические особенности речи шеф-поваров реализуется демонстрация их вовлечённости в раб оту и в диалог со зрителем. Синтаксические особенности выражаются характерным для повара построением высказывания. К синтаксическим особенностям относятся:

1) Цепочки эпитетов, применяемые Джейми Оливером для более красочного и разностороннего описания блюда. Подобные конструкции представляют собой многоаспектную характеристику блюда, которая включает в себя описания текстуры, внешнего вида, аромата и вкуса блюда;

Crispy, fluffy, perfect, tangy, little, gorgeous roast potatoes... / Good flavour, clean, crunchy, soft, so really-really nice. / So English eggs – done. Soft, gorgeous, delicate [Джейми Оливер].

2) Частое употребление Гордоном Рамзи эллипса и предлога "in" (18 случаев употребления), означающего перемещение продукта в основную кастрюлю или сковороду сразу после того, как продукт назван. При этом предлог может использоваться как отдельно, так и сразу после упоминания продукта. Таким образом, Гордон Рамзи часто перечисляет все ингредиенты, которые добавляет в блюдо. Данная эллиптическая конструкция подчеркивает быстроту и отточенность действий, и с её помощью Гордон Рамзи демонстрирует, что вовлечен в процесс и сконцентрирован на работе:

Chili flakes. Chili flakes in. Next Szechuan pepper. Citrusy vibrant peppercorns, incredible, in. Next star anis, that gives it a really nice sort of aniseed flavor, almost like you're roasting the ribs in fennel. In [Гордон Рамзи].

3) Вопросно-ответная форма повествования Альберто Чикоте представляет собой имитацию диалога с целью вовлечения аудитории в процесс приготовления. Подобная черта привлекает зрителя, так как задаёт более непринужденный тон и определенный стандарт ведения видео-блога.

¿Pero qué pasa? Que le damos el sabor del limón y al final la alcachofa nos termina sabiendo ácida que no es lo que buscamos. ¿Como hacerlo? Algo tan sencillo como poner en el agua un par de ramas de perejil. ¿Que voy a hacer? Pongo el ajo aquí, pongo las nueces, un poco de sal, un poco de hojas de perejil [Альберто Чикоте].

Следующей категорией, в которой наиболее ярко проявляется идиостиль шеф-повара, являются **прагматические особенности**, которые отражают интенции и стремления говорящих. Понятие идиостиля неотделимо от его прагматического, мотивационно-побудительного проявления, которое и является выражением личных позиций поваров, их индивидуальных особенностей, влияющих на восприятие образа шеф-повара в целом. Подобные интенции могут реализовываться через проявления на лексическом и синтаксическом уровне, как описано нами выше, а могут и не иметь характерных речевых маркеров. К последним можно отнести следующее:

1) Для Константина Ивлева характерна повышенная степень эгоцентричности. В связи с чем он описывает себя исключительно с преувеличенно положительной стороны. Подобная тактика может быть использована поваром для поддержания медийного образа "повара всея Руси", который транслируется по телевидению. Поддержание этого образа может объясняться стремлением повара переманить аудиторию, которая уже следила за ним по телевидению, на его новую платформу, его личный YouTube канал, который стал значительным подспорьем для шефа во время пандемии, когда съемок на телевидении стало значительно меньше, и своя собственная медиа-платформа могла принести большую прибыль. Помимо этого, поддерживая свой медийный образ, повар остается узнаваемым, популярным, и, следовательно, завоевывает ещё большую аудиторию.

*И потом благодарите, благодарите, благодарите меня, за то, что я научил вас готовить самую вкусную и о*уенную заправку-цезарь. / Соответственно я многонационален и многовкусен. / Это я, ваш любимый шеф, Константин Ивлев. Иногда меня называют Терпеливый Мастер, иногда меня называют Великим, но я просто человек. Я просто человек, который умеет готовить, и я хочу передать маленькую частичку*

своих знаний вам, моим любимым подписчикам, кто мне ставит лайк, ну и само собой рекомендует своим друзьям [Константин Ивлев].

2) Дружеская манера общения Василия Емельяненко демонстрирует стремление повара сократить дистанцию со зрителем, чтобы донести идею доступности хорошей кухни для каждого, вне зависимости от навыков или бюджета. Чтобы привлечь зрителя к кулинарии повар использует простую разговорную лексику и показатели доступности ингредиентов;

Гренок не жалейте, не забываем всё это посыпать зелёным лучком. Лето же на дворе, лето. Зеленушку обязательно используйте. / Значит, тоже довольно дешёвый продукт, который могут себе позволить практически все, за одним маленьким исключением. / Грибы крупно режем, крупно, никто в нашем мире не хочет париться, поэтому давайте мы не будем париться. Мельчить грибы – такая заморочка, так, порубил их слегка [Василий Емельяненко].

3) Особенностью Хестона Блюменталья являются объяснения кулинарии с научной точки зрения. Повар объясняет процессы, происходящие во время готовки с точки зрения науки, что демонстрирует другой подход к приготовлению блюд, развеивает кулинарные мифы и мотивирует зрителя разбираться не только как хорошо готовить, но и почему именно так;

The main difference between this hollandaise and the classic one is in the classic hollandaise you just pour melted butter, but here I've made beurre noisette which is basically take butter put it in a pan, put on medium heat, start to sizzle and bubble, when that sizzling dies down, all the waters being driven off and as that happens some of the proteins and solids in the butter just start to brown, you didn't strain those off and you end up with a really delicious sort of hazelnut flavored butter. / The most important part of all is that poached thing it's incredibly important to use a fresh egg. Just gonna pop this onto this slotted spoon. The reason for that is as the egg gets older over time the proteins start to break down, as they break down, the egg white then becomes less thick, becomes more runny, and you can't make a poached egg with the runny egg white, because when you put in water it's gonna go everywhere [Хестон Блюменталь].

4) В видеоблогах Джейми Оливера очевидно стремление пропагандировать вегетарианские блюда и демонстрировать, что это несложно и вкусно. Мы предполагаем, что этому может быть две причины: первая заключается в его искреннем желании распространять идеи вегетарианской кухни, вторая же – в стремлении увеличить продажи своей последней кулинарной книги, посвящённой вегетарианским блюдам;

So I probably eat vegetarian 2 or 3 times a week. I really enjoy it. I think to be a fully rounded cook it's really good to not rely on meat, to, kind of, get away with big flavour. I find it a really positive thing for my cooking, it's a really positive thing for your health. / I think it's a brilliant time now to embrace more veggie dishes, whether you're veggie, vegan or you're just trying to reduce the amount of meat dishes you have in a week, this is a brilliant, brilliant thing! And if it's delicious, it's delicious. You know, veggie food should never be a compromise [Джейми Оливер].

5) Гордон Рамзи всячески подчеркивает универсальность своих рецептов. Он объясняет, без каких ингредиентов можно обойтись, а какие заменить, чтобы данный рецепт можно было применять шире, тем самым делая даже сложные рецепты доступнее, предлагая альтернативу продуктам или методам приготовления;

- So when you pickle the foods, can you use that same recipe? – Exactly that. One hundred percent. / What's great about this recipe is that you can use any type of sausage to get the flavour and the heat you want. / This is really good mix for fish as well, courageous, bite-in, a nice spicy texture helps fish [Гордон Рамзи].

6) Пако Ронсеро, в свою очередь, продвигает идею безотходной гастрономии, в связи с чем транслирует идею бережного отношения к продуктам. К примеру, он сохраняет желтки яиц, которые не пригодятся в приготовлении, для другого блюда или предлагает использовать остатки рыбы для бульона на будущее.

Dos claras de huevo, las yemas las reservamos para otra cosita, ¿vale? / Siempre le decimos al pescadero que nos saque los lomos y las espinas normalmente se suelen quedar. Pues no, nos las vamos a llevar a casa. Y con ellas vamos a hacer un caldito fantástico de aprovechamiento, al que además le vamos a dar unos toques diferentes [Пако Ронсеро].

Во всех представленных выше примерах шеф-повара делятся со зрителем свои взглядами на кулинарию, транслируют свое отношение к приготовлению пищи. В силу их социального статуса к их идеям прислушиваются, их манеру и речевое поведение могут перенимать другие повара и фуд-блогеры, а вместе с этим могут перенимать и определенные черты их идиостиля.

Рассматриваемый нами тип является проводником гастрономических идеологий, которые повара транслируют различными средствами, реализуемыми на лексическом, синтаксическом и прагматическом уровнях. Его гибридная природа – сочетание институциональности и персональности – позволяет ярко проявляться уникальному идиостилю шеф-повара. Идиостиль каждого из поваров уникален и наиболее ярко проявляется в лексических, синтаксических и прагматических особенностях, через которые каждый шеф-повар реализует свои представления о том, что есть "хорошо" или "плохо" в мире гастрономии, транслирует свою гастрономическую идеологию. Всё это в совокупности формирует гастрономический дискурс настоящего и определяет возможный вектор речевого поведения шеф-поваров в онлайн-пространстве будущего.

Литература

1. Буркова П. П. Кулинарный рецепт как особый тип текста: автореф. дис. ... канд. филол. наук. Ставрополь, 2004. 29 с.
2. Головницкая Н. П. Лингвокультурные концепты "пища" и "das Essen" в сопоставительном освещении (семантика русских и немецких глуттонических номинаций) // Известия ВГГУ. 2007. № 2 (20). С. 14–18.
3. Олянич А. В. Потребности – дискурс – коммуникация. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014. 216 с.
4. Самарская Т.Б., Поздеева Т.В. Языковые средства создания идиостиля // Научный журнал КубГАУ. 2016. №116(02). С. 1–10.
5. Солнышкина М.И., Кузьмина О.Д. Дискурс, как текст, погруженный в ситуацию общения // Сборник трудов международной научно-практической конференции, посвященной памяти профессора З.З. Гатиатуллиной "Сопоставительная филология и межкультурная коммуникация на современном этапе". Казань: Татарский государственный гуманитарно-педагогический университет, 2009. С. 340–343.
6. Ундрицова М.В. Гастрономический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты // Русский язык и культура в зеркале перевода. Материалы III международной научной конференции. М.: Изд. Высшая школа перевода МГУ, 2012. С. 551–557.
7. Федорова К. М., Руфов Е. С. Глуттонический дискурс как объект лингвистического исследования // Наука, образование и культура. 2016. № 9 (12). С. 45–48.

References

1. Burkova P.P. Culinary recipe as a special type of text: abstract of diss. ... Cand. Philol. Sciences. Stavropol, 2004. 29 p. (In Russ.).
2. Golovnikskaya N.P. Linguistic and cultural concepts "food" and "das Essen" in comparative coverage (semantics of Russian and German glutonic nominations) // Izvestiya of VSPU. 2007. No. 2 (20). P. 14–18. (In Russ.).
3. Olyanich A. V. Needs – discourse – communication. Volgograd: Volgograd State Agrarian University, 2014. 216 p. (In Russ.).
4. Samarskaya T.B., Pozdeeva T.V. Language means of creating an idiostyle // Scientific journal of KubSAU. 2016. No. 116(02). P. 1-10. (In Russ.).
5. Solnyshkina M.I., Kuzmina O.D. Discourse as a text immersed in the situation of communication // Proceedings of the international scientific and practical conference dedicated to the memory of Professor Z.Z. Gatiatullina "Comparative Philology and Intercultural Communication at the Present Stage". Kazan: Tatar State Humanitarian and Pedagogical University, 2009, P. 340–343. (In Russ.).
6. Undritsova M.V. Gastronomic discourse: linguoculturological and translational aspects // Russian language and culture in the mirror of translation. Materials of III international scientific conference. M.: Ed. Higher School of Translation, Moscow State University, 2012, P. 551–557. (In Russ.).
7. Fedorova K. M., Rufov E. S. Gluttonic discourse as an object of linguistic research // Science, education and culture. 2016. No. 9 (12). P. 45–48. (In Russ.).



Яна Дмитриевна НОВИКОВА, аспирант Дальневосточного федерального университета; ассистент кафедры межкультурных коммуникаций и переводоведения Владивостокского государственного университета экономики и сервиса, г. Владивосток, Россия, e-mail: Novikova.Yana@vvsu.ru

Yana D. NOVIKOVA, Postgraduate Student, Far Eastern Federal University; Assistant, Department of Cross-cultural Communication and Translation Studies, Vladivostok State University of Economics and Service, Vladivostok, Russia, e-mail: Novikova.Yana@vvsu.ru

Поступила в редакцию
(Received) 03.02.2022

Одобрена после рецензирования
(Approved) 30.08.2022

Принята к публикации
(Accepted) 08.09.2022