

группе жанров интегральными признаками оказываются легитимный и насильственный характер проявления власти, а вариативным – явная или скрытая форма ее приложения.

*Дистанцированность.* Традиционно власть стремится дистанцироваться от народа, возвыситься над ним и занять позицию авторитета, что находит отражение в семиотике власти: пышность и торжественность королевских ритуалов; отделение топоса властных персон от топоса подданных по признаку «богатство :: бедность», который отражается в метафорических противопоставлениях «*palaces and slums* – дворцы и хижины».

*Ритуальность.* В процессе развития англосаксонской власти сформировалась жестко

фиксированная система знаков, денотирующих властную ритуальную коммуникацию: *регулятивы* (титулы и формы обращения во властной иерархии), *процессивы* (ритуальные действия и поступки участников), *классификаторы* (распределение участников по статусным, национальным и поведенческим группам). Ритуальные знаки введения во власть (коронация, инициация) закрепляются символами власти, придающими пышность этим церемониям: регалиями (корона, скипетр, держава), обилием золотых украшений, оружия, дорогих одеяний, колесниц, информирующих общество о могуществе и богатстве монарха, его таланте воина и государственного деятеля.

Астафурова Т.Н., Захаров С.В.

## ДИСКУРС АНГЛОСАКСОНСКОЙ ИНСТИТУЦИОНАЛЬНОЙ ГЛЮТТОНИИ

Вся история цивилизации свидетельствует о том, что пищевые ресурсы являются объектом постоянной борьбы за обладание ими. Разделение социального мира по признакам наличия / отсутствия доступа к пищевым ресурсам, изысканности / скудности пищи, высокого / низкого качества потребляемых продуктов, церемониального / рутинного способов приема пищи и т. д. неразрывно связано с разнообразными формами проявления власти, борьбы за пищевые ресурсы, с поддержанием и переустройством социального мира ради обеспечения контроля и превосходства тем, кому эти ресурсы принадлежат. Таким образом, к важнейшим социальным институтам относится институт питания с закрепленными за ним функциями распределения и реализации продуктов питания, потребление которых институционально варьируются в соответствии с социальным статусом потребителей.

Количество, качество, ассортимент потребляемых пищевых продуктов отличают разные этносы, а искусство приготовления и потребления пищи (глуттония) является одной из самых древних областей человеческой деятельности, в которой проявляются этические и эстетические нормы поведения потребителей, различающиеся у богатых и бедных. Институциональная корреляция глуттонии и власти представляется очевидной, поскольку вся история человечества свидетельствует о зависимости глуттонического процесса от власти. Питание выполняет социальные функции, являясь своеобразным социальным знаком. Потребление тех или других продуктов может создать социальную близость или дистанцию, сигнализировать отграничение своих от чужих, разделить общество на богатых и бедных. Стереотипные представления о «богатой» еде – возможность питаться обильно, разнообразно, покупать дорогие экзотические

продукты не только по праздникам, возможность питаться в ресторане, где подают дорогие блюда. Питание бедных, как правило, характеризуется как некачественное, скудное, однообразное, в нем отсутствуют многие жизненно важные продукты.

Дискурс англосаксонской институциональной глоттонии представляет собой лингвосемиотическую систему знаков пищевых ресурсов, их добычи, обработки, приготовления и потребления, рецепты приготовления блюд, меню, эстетические образы блюд, правила поведения за столом, ритуалы потребления пищи, которая используется властью в качестве механизма управления социумом и отличается лингво- и этно-культурной спецификой. Дискурс англосаксонской институциональной глоттонии реализует следующие важнейшие коммуникативные функции:

- денотативную, связанную с закреплением в сознании коммуникантов образа еды (глоттонимы), ее качества (квалификативы), места (локативы) и способа ее приготовления (инструментативы), а также субъектов действий, связанных с добычей, обработкой, приготовлением и потреблением еды (персоналии);

- инструктивную, описывающую алгоритм приготовления пищи (дескрипторы, комментативы, регулятивы, пермиссивы и лимитаторы);

- квалификативно-оценочную, характеризующую социальное отношение к процессу приготовления / потребления пищи (перцептивы) и формирующую культурные доминанты (квалификативы).

Концепт «пища» (*food*) является одной из важнейших когнитивных единиц институциональной глоттонической коммуникации, смысловое наполнение которого варьируется в зависимости от социального статуса потребителей и вербализуется в социально маркированных вертикальных (социальные верхи vs низы, богатые vs бедные) и горизонтальных (горожане vs сельские жители; священнослужители vs прихожане) диадах.

В синонимическом ряду пища/еда (*food*) отмечены лексемы снедь (*eatables*), яства (*viands*), съестное (*edibles*), припасы (*supplies*), продукты (*produce, products*), продовольствие (*food-stuffs*), провизия (*provisions*), провиант (*victuals*), корм (*forage, feed*), фураж (*fodder*), блюдо, кушанье (*dish*), стол (*board*), диета (*diet*), закуска (*refreshment, appetizer*), питание (*nourishment, nutrition*), стряпня (*cooking*), деликатес (*delicacy*), лакомство (*dainty*), трапеза (*meal*), кухня (*cuisine*) (Roget's Thesaurus). Но выделенные лексемы различаются по количественным, качественным, процессуальным и стилистическим признакам.

В глоттонической концептосфере наиболее частотны лексемы, номинирующие объекты кулинарного воздействия, в частности, продукты растительного и животного происхождения; в качестве субъекта кулинарного воздействия выступают люди, осуществляющие добычу продуктов питания, производящие определенную обработку объекта для последующего употребления.

Приготовленные блюда характеризуются по параметрам оценки их полезности (низкокалорийный, питательный – *low-calorie food, nutritious food* vs жирный – *fat, greasy*), зрительной не/привлекательности (неаппетитный – *non-appetizing* vs аппетитный, поджаристый – *appetizing, tempting, crisp*), вкусовой не/привлекательности (горький, соленый – *bitter, salty* vs лакомый, вкусный – *delicious, dainty*), осязательной не/привлекательности (вонючий – *stinking, putrid* vs ароматный, душистый *fragrant*), обыденность / праздничность (каша, омлет – *porridge, omelette* vs торт, праздничный пирог – *cake, festive pie*).

Субъект институциональной глоттонии характеризуется по параметрам внешности субъекта, обусловленной переизбытком / недоеданием (жирный, тучный – *fat, stout* → ладный, дородный – *portly, corpulent, plump* → стройный, худенький – *slender, slim* → костлявый, тощий – *scraggy, skinny*), не/разборчивости в еде (ненасытная утроба – *insatiable, greedy* vs гурман, лакомка, сластена – *gourmand*,

*sweet tooth*), высокой / низкой потребности в еде (хороший аппетит – *good, huge appetite* vs привередливый, аноректик – *fastidious, picky, anorectic*).

Глуттонические *топосы*, т.е. места, где пища обрабатывается, употребляется и/или продается, вербализуются по параметрам размера (киоск, лавка – *foodstall, foodstand, shop* vs гастроном, универсам, супермаркет, гипермаркет – *grocery, department store, supermarket, hypermarket*); функции (кафе, бар, бистро, закусочная, ресторан, столовая – *cafe, pub, snack-bar, bistro, restaurant, canteen*); специализации (булочная, молочный магазин, кондитерская, кафе-мороженое – *bakery, dairy shop, confectionery, ice-cream cafe*).

Неотъемлемой составляющей глуттонического дискурса является текст кулинарного рецепта, который относится к числу прецедентных текстов. Кулинарные рецепты (*Cookery recipes*) преимущественно ориентированы на простого потребителя, не являющегося специалистом в этой сфере, поэтому они рекомендуют незамысловатые, простые в приготовлении блюда, не пользующиеся особой популярностью в домах аристократов и богатей, где на кухне работают профессиональные повара с устойчивыми навыками приготовления изысканных блюд из стран Европы и Азии. Поэтому базовые ценности данного дискурса сконцентрированы в отношении к процессу приготовления пищи: 1) прагматическом (повседневное, бытовое vs ритуальное, праздничное); 2) институциональном (социальные различия в потреблении пищи богатыми и бедными).

Первые англоязычные кулинарные рецепты, дошедшие до нас, относятся к Средневековью, когда рецепты передавались от поколения к поколению в устной форме, и письменные документы подобного рода были редким исключением). В то время все процессы приготовления пищи предполагали использование открытого огня, поэтому в английском языке сформировалась разветвленная система глаголов, обозначающих тепловую обработку

сырых продуктов: *roast, pot-roast, bake, stew, fry, boil, simmer, poach, heat, reheat, bring to boiling point, melt, cook over heat, etc.*

В основном, бедный люд готовил в простых сотейниках (*stewpots*), поскольку этот способ приготовления пищи был самым экономным в плане расхода дров и способствовал сохранению питательных свойств продуктов. Кулинарные рецепты для аристократов держались в тайне и ими владели только профессионалы, которые понимали, что эксклюзивные знания и кулинарное мастерство давали им прибыльные должности при дворе или богатых домах. В старинных рецептах для аристократов фрукты сочетались с мясом, рыбой и яйцами. Уже в конце средневековья блюдо должно было быть не только вкусным, но и соответствовать медицинским/диетологическим показателям, состоять из определенного количества продуктов, приправ и специй.

Трехчастная структура кулинарного рецепта сохранилась и до наших дней: она представлена интродуктивным, основным и заключительным блоками. Интродуктивный блок включает именные глуттонимы, обозначающие продукты питания, необходимые для приготовления блюда; основной блок представлен глагольными глуттонимами, номинирующими последовательность кулинарных действий приготовления блюда (зачастую они обозначены цифрами); в заключительном блоке дается дополнительная информация о вариативных способах приготовления блюда (*Optional, Alternative method, Proceed as for Lemon Jelly – page 90, Follow the instructions, To garnish:..., Note:..* и т.д.).

Глуттонический дискурс, отражая особенности национальной культуры, активно использует профессионально ориентированные знаки – термины, устойчивые обороты, характерные морфосинтаксические структуры. Глуттонимы, организующие текст, распадаются на общеупотребительные, общенаучные и узкоспециальные лексемы (термины). Узкоспециальные кулинарные термины подразделяются на три группы:

– международные термины кулинарного профессионального языка (*macaroni, chocolate, cutlet, pudding, jelly, jam, fruit, etc*);

– термины базовых кулинарных понятий, имеющие национальное соответствие во всех языках (*to blanch, to cook, to glaze, galantine, etc*);

– термины, применяемые исключительно в национальных кухнях, а потому не переводимые на другие языки (*Yorkshire pudding* – йоркширский пудинг, подаваемый к блюдам из говядины, *Welsh Rarebit* – гренки с сыром, *Haggis* – хаггис, древний мясной пудинг из абердин-ангусской говядины, *Boxty Pancake* – картофельные лепёшки, *Stovies* – стовиз, мясо, тушенное в собственном соку и т. д.).

В Англии до XX столетия самой доступной «сытной» едой бедняков были куриные яйца. Паремиологический фонд английского языка зафиксировал глуттонические паремии, ключевой номинацией в которых выступает яйцо (*egg*): *to come in with five eggs = better an egg today than a hen tomorrow* ~ умение довольствоваться малым, тем, что Бог послал. Обжорство как «привилегированный» грех богачей отражено в пословице *Gluttony kills more men than the sword*; противопоставление сытого богача голодному представителю низов вербализовано в паремии *He whose belly is full believes not him who is fasting*.

Жалкое существование подданных сепантизировано в английских паремиях, где ключевыми концептами выступают *труд, голод, жизнь* с негативной тональностью ис-

пользуемых метафор (*труд – тяжелый, голод – невыносимый, жизнь – тяжелая*). Большое количество глуттонических паремий указывает на церковь как институциональный регулятор пищевого ресурса низов английского социума, поскольку церковь ревностно следила за неукоснительным соблюдением постов (*You must take the fat with the lean; The spirit is willing, but the flesh is weak; Diseases are the interests of sinful feasts and pleasures*).

Пышное застолье аристократии протекало в особом хронотопе – в дни рождения монарха, во время коронаций и праздников в специально обустроенном пиршественном зале (*large feasting hall*). Важными элементами пиршественного зала являлись его убранство, свет, тепло и огромное количество слуг. Забота о том, чтобы все были не только сыты, но и целы, закреплялась в специальных актах, имевших законодательную силу и предусматривавших систему штрафов за причинение увечий во время пира.

Институциональность глуттонии манифестировалась в торжественных церемониях, где праздничная трапеза выступала в качестве обязательного и неотъемлемого компонента ритуала. Глуттоническая ритуальная коммуникация приобрела социальную значимость, отраженную в пышных банкетах, торжественных трапезах, фуршетах и т. п.), которые несли в себе информацию о прочности, крепости, незыблемости власти и высоком социальном статусе приглашенных.

Астафурова Т.Н., Олянич А.В.

## ДИСКУРС СОЦИАЛЬНЫХ ПРЕДУБЕЖДЕНИЙ (ИНТОЛЕРАНТНОСТИ)

В англоязычных этносах прочно укоренились этностереотипы, наделяющие представителей иной национальности («чужие») негативными качествами из-за социальных

предубеждений и интолерантности в их отношении. Дискурсивная нейтрализация социальных предубеждений / фобий способствует снятию социальной напряженности