

DOI: 10.12731/2077-1770-2022-14-4-28-43

УДК 372.881.1

ОСОБЕННОСТИ КИТАЙСКИХ КУЛИНАРНЫХ ВИДЕО В АСПЕКТЕ СУБТИТРИРОВАНИЯ

Ю.С. Кондрашина, Е.Д. Андреева

*В статье рассматриваются понятия гастрономического, или глоттонического, дискурса, данные российскими и зарубежными учеными, анализируется специфика русских и китайских кулинарных видео. **Целью** данной работы стало выявление особенностей китайских кулинарных видео в аспекте субтитрирования. В качестве **материала** было использовано кулинарное видео на китайском языке, размещенное на видеохостинге YouTube. В работе были использованы **методы** дискурсивного анализа, семантического и темного анализа, а также сравнительно-сопоставительный метод в рамках указанной языковой пары. В процессе исследования были выявлены такие сложности, как разница в количестве символов для передачи содержания, многозначность слов, перевод имен собственных и перевод ингредиентов-реалий, использование различных языковых трансформаций, таких как добавление, опущение, компрессия и дословный перевод. Каждая проблема нашла свое решение согласно специфике кулинарной тематики и субтитрирования в целом.*

Ключевые слова: субтитры; субтитрирование; китайский язык; русский язык; кулинария; видео; кулинарный дискурс

CHINESE COOKING VIDEOS IN TERMS OF SUBTITLING

Yu.S. Kondrashina, E.D. Andreeva

*This article is devoted to the concepts of gastronomic discourse, given by foreign and Russian scientists, and the analysis of the features of Russian and Chinese cooking videos. The **aim** of the article was to*

*identify some features of subtitling gastronomic videos. The **material of the study** was a cooking video in Chinese, available on YouTube. We applied **methods** of discourse analysis, semantic analysis, component analysis, and comparison and collation method within the specified language pair. During the study, such difficulties as difference in the number of symbols, the polysemy of words, the translation of proper names and ingredients-*realia*, and different language transformations such as addition, omission, compression and literal translation were considered. Each difficulty found its solution according to the specifics of cooking topic and subtitling.*

Keywords: subtitles; subtitling; Chinese language; Russian language; cooking; video; culinary discourse

Введение

Кулинарные традиции народов мира представляют интерес для довольно широкой аудитории, поэтому в кулинарных книгах можно часто встретить разнообразные экзотические рецепты, а на различных платформах видеохостинга кулинарные видео становятся объектом интереса многих пользователей. Кулинарный дискурс имеет разветвленную структуру; в него входят рецепты и сборники рецептов, статьи, блоги и книги о вкусной и полезной пище, о правильном питании, о различных кухнях мира, реклама продуктов питания и заведений общепита. Все это свидетельствует о том, что гастрономическая лингвокультура представляет собой один из перспективных объектов исследования в современной лингвистике.

Особый тип дискурса в кулинарной сфере в последнее время становится объектом пристального научного внимания исследователей. Принимая во внимание определение дискурса, данное В.И. Карасиком (дискурс – это «единство текста и коммуникативной ситуации», «дискурс – это текст, погруженный в ситуацию общения» [5, с. 5]), можно говорить о существовании кулинарного дискурса. Исследователями также используются термины «гастрономический дискурс» или «глуттонический дискурс». Впервые понятие «гастрономический дискурс» было введено А.В. Оляничем

в монографии «Презентационная теория дискурса», где он определяется как дискурс, «в задачи которого входит как воздействие на потребителя в смысле выбора его пищевых предпочтений, так и формирование самих предпочтений и культурных доминант, связанных с поддержанием жизни посредством потребления пищи» [7, с. 427]. Основной вектор исследований текстов в рамках кулинарного дискурса направлен на обоснование выделения этого типа дискурса, изучение его жанровых и дискурсивных характеристик, прагматических маркеров и лексико-семантических / лингвокультурных особенностей кулинарных текстов.

Так, К.М. Федорова и Е.С. Руфова, анализируя понятие гастрономического дискурса в лингвистике, рассматривают его как один из основных типов коммуникации, базовый элемент в бытовом общении. Он «включает в себя текстовые структуры, связанные с процессом питания, при котором учитываются участники, условия, способы общения, среда, в которой протекает разговор, место и время коммуникации, цели и мотивы, а также жанр и стиль речи» [16, с. 47]. Е.С. Руфова в другой работе рассматривает гастрономический дискурс как особый вид дискурса, который «по своей форме и структуре вмещает в себя большой набор экстралингвистических свойств» и который отражает все особенности национальной структуры [13, с. 54].

В работе Ф.Л. Косицкой и И.Е. Зайцевой гастрономический дискурс рассматривается как «сложноорганизованное дискурсивное, многомерное, неоднородное образование», основными характеристиками которого являются «профессионализм, креативность, терминологичность, клишированность, коммуникабельность, избрательность, любознательность, стремление к саморазвитию, самооценивание, чувство прекрасного, знание и умение сочетать продукты и вкусы» [6, с. 26].

К.В. Рафикова, исследуя гастрономический дискурс в социальных медиа, выделяет следующие характеристики: «поликодность, ориентация на личностно ориентированный аспект коммуникации, полифункциональность», а основной формой реализации называет рецепт [12, с. 135].

Е.Б. Павлова рассматривает ресторанный дискурс и приходит к выводу, что «жанр кулинарного блога прежде всего связан с кулинарным интернет-дискурсом» [8, с. 475], а жанры ресторанного дискурса «дифференцируются в зависимости от сферы речи» [9, с. 125]. Е.С. Вареник отмечает, что письменный текст рецепта обладает чертами научно-популярного стиля, что предполагает «наличие четкой структуры, рациональную организацию и нейтральный тон изложения информации, специфические для данной области знания термины, а также доступное и понятное широкому кругу читателей изложение информации за счет элементов разговорного дискурса (эмоциональное и оценочное)» [2, с. 32].

Ж. Прюво, Л.М. Бузинова и Н.В. Седых пишут, что «гастрономический дискурс и кулинарная терминология любой нации обладает значительным лингвокультурным потенциалом номинативных свойств» [11, с. 28]. Также А.Ю. Земскова в своей работе доказала, что «англоязычный гастрономический дискурс формируется языковой личностью» [4, с. 3].

И.К. Федорова, рассматривая перевод кулинарных рецептов в современной межкультурной коммуникации, пришла к выводу, что при переводе «мы должны опираться на сопоставление культур и специфику мышления их носителей, но вместе с тем важно учитывать особенности рабочих языков» [15, с. 85]. К подобному заключению приходит и Ван Хэйянь, отмечая, что задача переводчика «заключается в реализации культурно адекватного перевода, чтобы реципиент (получатель) смог правильно воспринять и декодировать языковую реалию» [1, с. 94]. Это подтверждается и в работе С.О. Пантелеевой, где автор выделяет сложности перевода глутто-нического дискурса в «адекватном и эквивалентном переводе культурно-специфической и этнолингвистической лексики» [10, с. 377].

Как видно из приведенных исследований, в переводоведческих работах о кулинарном дискурсе как в целом, так и в китайском языке в частности в основном анализируются лингвокультурологические особенности перевода текстовых рецептов, например, название блюд или ингредиентов.

Интерес к гастрономическому дискурсу позволяет нам говорить об **актуальности исследования**, которая обуславливается популярностью кулинарных видео среди любителей национальных кухонь, в частности в рамках русско-китайских культурных отношений, а также небольшим процентом качественно переведенных материалов, адекватно раскрывающих весь процесс готовки блюда. Наш анализ предшествующей научно литературы показал, что ранее проблематика субтитрирования китайских кулинарных видео не затрагивалась в научных работах, что обосновывает новизна нашего исследования.

Объектом нашего исследования стали видео кулинарной тематики на китайском и русском языке, задающие дискурсу конкретную жанровую характеристику. **Целью** работы – выявление особенностей китайских кулинарных видео в аспекте субтитрирования. Для достижения поставленной цели мы проанализировали дискурсивные особенности кулинарного видео, сопоставили их с ограничениями, накладываемыми на перевод русским языком и правилами субтитрирования. В качестве **материала** для анализа в данной работе мы выбрали видео 宅在家裡沒事，可以來做好吃的砂鍋獅子頭，做法簡單，多做一點煮泡菜鍋加一點也好好吃喔！ (<https://www.youtube.com/watch?v=GtzKIPlACO>), размещенное на видеохостинге YouTube. Используемые **методы** включают в себя дискурсивный анализ, семантический и семный анализ, а также сравнительно-сопоставительный метод в рамках русско-китайской языковой пары.

Результаты и обсуждение

Анализ переводческих сложностей целесообразно начать с выявления специфических характеристик кулинарных видео, которые через блюда и особенности приготовления отражают географические, исторические и религиозные аспекты жизни разных народов. Обозначенные особенности присущи как русским, так и китайским видео.

1. У автора видео нет необходимости находиться в кадре. Съёмка может проводиться с разных ракурсов, но, в отличие от многих других жанров видео, первостепенное значение здесь отводится рукам

повара. Отсутствие говорящего в кадре приводит к дополнительной нагрузке на слуховое восприятие, что может привести к переводческим ошибкам, связанным с распознаванием речи.

2. Кулинарные видео делятся на разные типы: обычные пошаговые видео-инструкции приготовления еды, кулинарные шоу, где автор появляется в кадре в полный рост, активно жестикулирует, иногда общается с «гостями» (друзьями, членами семьи, приглашенными участниками других кулинарных каналов, профессиональными поварами, знаменитостями), гастрономические зарисовки из разных культур, часто демонстрирующие процесс дегустации. Возможны видео без реплик автора, видео, в которых большое значение отводится гастрономической эстетике.

3. Контент может быть несколько однообразным. В жанре видео-рецепта задумка имеет минимальное значение, основными характеристиками являются простота и доступность изложения, чтобы каждый мог повторить процесс приготовления. Для того, чтобы выделиться среди конкурентов, авторы могут комбинировать пошаговую демонстрацию рецепта с рассказами о своей жизни или кулинарными советами.

4. Важна эстетическая составляющая, что вытекает из предыдущей особенности: недостаточно просто готовить блюда, чтобы видео смотрели. Авторы стараются использовать хорошие камеры, красиво организовать своё рабочее пространство и использовать единый стиль оформления видео-рецептов, чтобы зрители могли использовать их видео в качестве варианта проведения досуга. Эстетика большую роль играет в китайских видео, где часто присутствуют природные мотивы. Это могут быть местные пейзажи, готовка на улице, сбор продуктов с грядок. Также важны ракурс, свет и общая атмосфера видео, которая в основном спокойная и умиротворяющая. Отдельное внимание отводится музыке, чаще всего инструментальной, тихой и успокаивающей, в подавляющем большинстве случаев с национальными китайскими мотивами.

В отношении китайской кухни обычно принято считать, что названия блюд на китайском языке очень сложны и с трудом поддаются

ся переводу. Отчасти это можно объяснить большим разнообразием блюд ввиду географической протяженности Китая и проживания на его территории более пятидесяти национальностей, у каждой из которых есть свои культурные особенности. Существуют так называемые восемь видов китайской кухни (中国八大菜系) или же «Восемь главных региональных кухонь Китая», которые отличаются не только по ингредиентному составу и вкусовым качествам, но и преимущественными способами обработки продуктов питания. С этим связано то, что одной из характерных особенностей китайских кулинарных видео может быть приготовление экзотического блюда, которое является «визитной карточкой» какой-либо китайской провинции. Часто это может быть очень древнее блюдо с крайне необычным названием. Есть множество способов названия блюд в Китае: по основному продукту, по способу приготовления, по форму и вкусу, по месту их появления, по названию национальных праздников и по связи с прецедентным фактом, что важно учитывать переводчику при адаптации на русский язык.

Видео, которое мы рассматриваем для примера процесса аудиовизуального перевода, представляет собой видео-рецепт приготовления блюда «Львиная голова» из кухни Хуайян (淮揚菜) восточного Китая, состоящего из больших свиных фрикаделек, тушеных с овощами. Причем здесь речь идет о приготовлении красной разновидности блюда, когда фрикадельки тушат с капустой или готовят с побегами бамбука и производными тофу, хотя есть еще белая разновидность, когда готовят на пару с капустой напа.

Наиболее быстрым способом ввести иноязычный аудиовизуальный текст в другую культуру остается субтитрование, самый распространенный и старейший вид аудиовизуального перевода. Согласно В.Е. Горшковой, «субтитрование – это сокращенный перевод диалогов фильма, отражающий их основное содержание и сопровождающий в виде печатного текста визуальный ряд фильма в его оригинальной версии, располагаясь, как правило, в нижней части кинокадра» [3, с. 142]. Одной из особенностей данного вида перевода является то, что при создании субтитров частично или

практически полностью изменяется способ передачи содержания аудиовизуального продукта средствами языка перевода, несмотря на то что само содержание не изменяется. Это происходит по причине существования лексических, грамматических и стилистических различий в системах разных языков.

При создании субтитров переводчик сталкивается с трудностями, связанными с крайне быстрым темпом речи на китайском языке, что заставляет использовать компрессию и отбирать только важную информацию. Та же проблема связана с количеством допустимых символов. В китайских субтитрах количество слов в однострочном или двустрочном субтитре сильно превышает количество слов, уместяющихся в субтитре на русском языке. Поэтому могут возникать ситуации, когда при переводе субтитра с китайского языка на русский он по своему объему не может быть уместен в один кадр, что вынуждает переводчика использовать различные переводческие трансформации, направленные на уменьшение объема текста.

Отдельно следует выделить трудности при использовании способов транскрипции и транслитерации для имен собственных, а также слов, не имеющих эквивалентов в языке перевода. Традиционно применяется система транслитерации, созданная Иакинфом Бичуриным и кодифицированная архимандритом Палладием и достаточно адекватно передающая звучание китайских слов. Эта система используется в русских переводах с китайского уже более 100 лет.

С первой сложностью – разницей в количестве символов для передачи одного и того же содержания – переводчик данного видео будет встречаться постоянно. При субтитрировании в китайском языке разрешается ставить не более 16 символов на одну строку, тогда как в русском – не более 39, согласно руководствам Netflix (Simplified Chinese (PRC) Timed Text Style Guide и Russian Timed Text Style Guide). В китайском языке один иероглиф, который будет считаться за один знак, может обозначать целое слово, в то время как в русском языке для этого требуется определенное сочетание букв, каждая из которых считается за отдельный знак, причем между словами должны быть пробелы, которые тоже входят в общее

разрешенное число символов. Например, в предложении на китайском языке «现在让这个葱姜水先静置一下» 13 символов, тогда как при переводе на русский язык их количество возрастет до 44: «Теперь дайте луково-имбирной воде настояться». Другой пример: в предложении «你只要按照我影片的方式制作» так же 13 символов, при переводе на русский язык – «Вам необходимо повторить способ приготовления по моему видео» – их количество увеличилось до 60. Решением данной проблемы может быть передача только минимально необходимой информации для понимания, например: «Вам нужно повторить за мной», где количество символов значительно уменьшилось – до 27. Как мы видим, в таком варианте главная мысль сохранилась, задача осталась ясна, и в то же время перевод уместился в указанные рамки по символам. Также стоит отметить, что автор видео говорит практически без пауз, поэтому часто возможность разделения субтитра на две строки или переноса его на другой кадр отсутствует. В таком случае переводчику стоит применить компрессию, чтобы уложиться в требования и по символам, и по времени субтитра. Например, из предложения «最后可以再加一点蒜苗点缀一下» (14 символов) – «И в конце можно добавить немного ростков чеснока для украшения» (62 символа) путем компрессии можно получить «В конце украсьте ростками чеснока» (33 символа).

Использование различных лексических трансформаций при переводе является решением проблемы по ограничению символов. Это может быть опущение, связанное с тем, что при субтитрировании необходимо сократить размер звучащей фразы на русском языке так, чтобы сохранить основной смысл и при этом уложиться в отведенное количество знаков. Например, во фразе «你可以用面包粉或者豆腐来替代» можно опустить местоимение «你» (nǐ) – «ты» и вспомогательный глагол «来» (lái), и тогда полученное предложение будет звучать так: «Взамен можно взять панировку или тофу», где будет 37 символов.

Также возможно и добавление, которое может быть использовано для придания большей адекватности фразе на языке перевода

и сохранения логичности повествования. В предложении «这个份量大概是150克» следует применить прием добавления, поскольку дословный перевод будет выглядеть так: «Этот вес составляет около 150 граммов». В данном случае лучше добавить слово «порция», чтобы получить адекватно звучащий перевод, который в то же время умещается в ограничение по символам – «Вес порции около 150 граммов» (28 символов).

Еще одна сложность – многозначность слов. Например, сочетание иероглифов «作法» (zuòfǎ) в предложении «狮子头作法其实并没有想像中的难» может быть переведено как «способ, метод, прием, руководство, манера», а сочетание «制作» (zhìzuò) в предложении «这些是制作狮子头的配料部分» – как «творить, создавать, производить, указ, постановление». То есть в разных контекстах эти слова могут использоваться по-разному, а некоторые слова даже синонимичны между собой, что может создать некоторую путаницу при переводе. Переводчику необходимо выявить то значение слова, которое подходит данному контексту. Поскольку рецепт требует точности, то неправильно подобранное слово может изменить все представление о блюде или же оно и вовсе может быть испорчено. Однако если мы говорим о полностью синонимичных словах, то в данном случае переводчику можно будет выбрать наиболее короткое слово, которое будет ёмким и сократит объем субтитра.

Обычно в начале каждого видео автор здоровается со своими зрителями и представляется, поэтому возникает сложность перевода имен собственных, которые относятся к безэквивалентной лексике. Китайские имена могут иметь несколько вариантов иероглифического написания. В данном видео автор представляется как 塔塔 (tǎtǎ), что скорее всего является сокращением от имени 蘿潔塔 (luójiétǎ), то есть «Розалина», поскольку английский вариант названия канала – «Rosalina's Kitchen». Мы считаем, что имя следует не транскрибировать, а перевести как «Роза» (сокращение от «Розалина»).

Другая сторона перевода безэквивалентной лексики – это перевод ингредиентов, которые часто являются реалиями. Так, в видео

для приготовления использовалось вино «绍兴酒» (shàoxīngjiǔ), которое на русский язык переводится тремя разными вариантами – «желтое вино», «шаосинское желтое вино» и «Хуанцзю». В данном случае переводчику придется сделать выбор в пользу того названия, которое будет более известно широкой аудитории – «шаосинское желтое вино», также есть вариант «желтое кулинарное вино».

Главное в переводе кулинарных видео в формате рецепта – точность, не допускающая разночтений. Поэтому в некоторых случаях возможен дословный перевод предложений: «姜片大概切20克左右» – «Ломтики имбиря режем по 20 грамм примерно». Здесь также играет роль специфика кулинарных текстов, поскольку все они в своей основе построены как инструктивные текста с четкими алгоритмами действий.

Заключение

Таким образом, нами были проанализированы дискурсивные особенности кулинарного видео и выявлены трудности, связанные с субтитрованием на русский язык гастрономического видео на китайском языке (宅在家裡沒事，可以來做好吃的砂鍋獅子頭，做法簡單，多做一點煮泡菜鍋加一點也好好吃喔！).

Основная трудность, с которой может столкнуться переводчик – ограничение по количеству символов. Ее решение может заключаться в компрессии и передаче только главного смысла, а также в использовании различных лексических трансформаций. Многозначность слов, безэквивалентная лексика и реалии тоже являются проблемами, решениями которых может стать детальный поиск значения слов или углубление в кулинарную среду двух языков, чтобы найти нужное и известное название того или иного ингредиента.

В перспективе исследования общих проблем субтитрования гастрономических видео в паре языков китайский-русский возможно изучение новых и окказиональных кулинарных выражений, которые появляются как элемент словотворчества в разговорной речи или как элемент стилистики для привлечения внимания потенци-

альной аудитории к определенному автору, в аспекте из передачи при субтитровании, т.к. часто новые слова переводятся с использованием экспликации, что увеличивает размер субтитра.

Мероприятие проведено при финансовой поддержке Министерства науки и высшего образования России – гранта в форме субсидии на проведение мероприятий, направленных на развитие студенческих научных сообществ в рамках государственной программы «Научно-технологическое развитие РФ» для реализации проекта Оренбургского государственного университета «Студенческий научный центр „Я С.Н.О.“» (соглашение № 075-15-2022-1051 от 01.06.2022).

Список литературы

1. Ван Хэйянь. Русский перевод названий китайских блюд в аспекте транскультурной коммуникации // Вестник Калмыцкого университета. 2018. № 38(2). С. 88-94.
2. Вареник Е.С. Особенности кулинарного дискурса как субжанра инструкции // Вестник Московского государственного лингвистического университета. Гуманитарные науки. 2021. № 4 (846). https://doi.org/10.52070/2542-2197_2021_4_846_30
3. Горшкова В.Е. Особенности перевода фильмов с субтитрами // Вестник Сибирского государственного аэрокосмического университета им. Академика М.Ф. Решетнева. 2006. № 3(10). С. 141-144.
4. Земскова А.Ю. Лингвосомиотические характеристики англоязычного гастрономического дискурса: Дисс. ... канд. филол. наук. Волгоград, 2009. С. 23.
5. Карасик В.И. О типах дискурса // Языковая личность: институциональный и персональный дискурс. Волгоград: Перемена, 2000. 228 с.
6. Косицкая Ф.Л., Зайцева И.Е. Французский гастрономический дискурс и его жанровая палитра // Вестник Томского государственного педагогического университета. 2016. № 2(167). С. 25-30.
7. Олянич А.В. Презентационная теория дискурса: монография. Волгоград: Парадигма, 2004. 507 с.

8. Павлова Е.Б. Жанровая организация ресторанного интернет-дискурса (на материале англоязычных сайтов ресторанов) // Мир науки, культуры, образования. 2018. № 3(70). С. 473-476.
9. Павлова Е.Б. Жанрово-дискурсивные характеристики британского ресторанного интернет-дискурса // Научный диалог. 2017. № 8. С. 116-130.
10. Пантелеева С.О. Переводческие аспекты глуттонического дискурса (на примере китайских рецептов) // Актуальные вопросы межкультурной коммуникации и лингводидактики : Сборник научных статей по материалам XXX Международной научно-практической конференции, Чебоксары, 26 апреля 2021 года / Отв. редакторы Н.В. Кормилина, Н.Ю. Шугаева. Чебоксары: Чувашский государственный педагогический университет им. И.Я. Яковлева, 2021. С. 373-378.
11. Прюво Ж., Бузинова Л.М., Седых Н.В. Гастрономический дискурс Франции: опыт лингвосомиотического анализа // Научный результат. Вопросы теоретической и прикладной лингвистики. 2019. Т. 5. № 1. С. 27-39. <https://doi.org/10.18413/2313-8912-2019-5-1-0-3>
12. Рафикова К.В. Гастрономический дискурс в социальных медиа: функции и формы реализации // Вестник Самарского муниципального института управления. 2017. С. 131-136.
13. Руфова Е.С. Лексико-семантические особенности японского гастрономического дискурса (на материале рецептов) // Вестник Вятского государственного университета. 2017. С. 53-56.
14. Словарь 犬БКРС. URL: <https://bkrs.info/> (дата обращения: 21.10.2022).
15. Федорова И.К. Перевод кулинарного рецепта в аспекте концепций европейского и китайского переводоведения // Филология в XXI веке. 2019. № 2 (4). С. 76-87.
16. Федорова К.М., Руфова Е.С. Глуттонический дискурс как объект лингвистического исследования // Наука, образование, культура. 2016. № 9(12). С. 45-48.

References

1. Wang Haiyan. *Russkiy perevod nazvaniy kitayskikh blyud v aspekte transkul'turnoy kommunikatsii* [The translation of the names of Chinese dishes]

- es in the aspect of cross-cultural communication]. *Vestnik Kalmytskogo universiteta* [Kalmyk University Bulletin], 2018, no. 38 (2), pp. 88-94.
2. Varenik E.S. *Osobennosti kulinarного diskursa kak subzhanra instruktsii* [Features of culinary discourse as a subgenre of instruction]. *Vestnik Moskovskogo gosudarstvennogo lingvisticheskogo universiteta* [Moscow State Linguistic University Bulletin], 2021, no. 4(846). https://doi.org/10.52070/2542-2197_2021_4_846_30
 3. Gorshkova V.E. *Osobennosti perevoda filmov s subtitrami* [Peculiarities of subtitling]. *Vestnik Sibirskogo gosudarstvennogo aerokosmicheskogo universiteta im. Akademika M.F. Reshetneva* [Reshetnev Siberian State University of Science and Technology Bulletin], 2006, no. 3 (10), pp. 141-144.
 4. Zemskova A.Yu. *Lingvosemioticheskie kharakteristiki angloyazychnogo gastronomicheskogo diskursa* [Linguosemiotic peculiarities of English gastronomic discourse]. Abstract of PhD dissertation. Volgograd, 2009, 23 p.
 5. Karasik V.I. *O tipakh diskursa* [On the types of discourse] *Yazykovaya lichnost': institucionalnyy i personalnyy diskurs* [Linguistic Personality: Institutional and Personal Discourse]. Volgograd: Peremena Publ., 2000, 228 p.
 6. Kositskaya F.L., Zaytseva I.E. *Frantsuzskiy gastronomicheskii diskurs i ego zhanrovaya palitra* [French gastronomy discourse and its speech genre palette]. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo pedagogicheskogo universiteta* [Tomsk State Pedagogical University Bulletin], 2016, no. 2 (167), pp. 25-30.
 7. Olyanich A.V. *Prezentatsionnaya teoriya diskursa: monografiya* [Presentation theory of discourse: monograph]. Volgograd: Paradigma Publ., 2004, 507 p.
 8. Pavlova E.B. *Zhanrovaya organizatsiya restorannogo internet-diskursa (na materiale angloyazychnykh saytov restoranov)* [Genre organization of the restaurant online discourse (on the material of English language restaurant websites)]. *Mir nauki, kultury, obrazovaniya* [The World of Science, Culture and Education], 2018, no. 3(70), pp. 473-476.
 9. Pavlova E.B. *Zhanrovo-diskursivnye kharakteristiki britanskogo restorannogo internet-diskursa* [Genre and discursive characteristics of British restaurant Internet discourse]. *Nauchnyy dialog* [Scientific Dialogue], 2017, no. 8, pp. 116-130.

10. Panteleeva S.O. *Perevodcheskie aspekty glyuttonicheskogo diskursa (na primere kitayskikh retseptov)* [Translation aspects of the glutton discourse (on the material of Chinese recipes)]. *Aktualnye voprosy mezhkulturnoy kommunikatsii i lingvodidaktiki* [Topical Issues of Intercultural Communication and Language Education], 2021. URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46099583> (accessed September 20, 2022).
11. Pruvost J., Buzinova L.M., Sedykh N.V. *Gastronomicheskiiy diskurs Frantsii: opyt lingvosemioticheskogo analiza* [French gastronomic discourse: experience of linguistic and semiotic analysis]. *Nauchnyy rezultat. Voprosy teoreticheskoy i prikladnoy lingvistiki* [Research Result. Theoretical and Applied Linguistics], 2019, vol. 5, no. 1, pp. 27-39. <https://doi.org/10.18413/2313-8912-2019-5-1-0-3>
12. Rafikova K.V. *Gastronomicheskiiy diskurs v sotsialnykh media: funktsii i formy realizatsii* [Gastronomic discourse in social media: functions and forms of implementation]. *Vestnik Samarskogo munitsipal'nogo instituta upravleniya* [Bulletin of Samara Municipal Institute of Management], 2017, pp. 131-136.
13. Rufova E.S. *Leksiko-semanticheskie osobennosti yaponskogo gastronomicheskogo diskursa (na materiale retseptov)* [Lexico-semantic features of Japanese gastronomic discourse (on the material of recipes)]. *Vestnik Vyatskogo gosudarstvennogo universiteta* [Vyatka State University Bulletin], 2017, pp. 53-56.
14. Dictionary 大BKRS. URL: <https://bkrs.info/> (accessed October 21, 2022).
15. Fedorova I.K. *Perevod kulinarного retsepta v aspekte kontseptsiy evropeyskogo i kitayskogo perevodovedeniya* [Cooking recipe translation in the context of European and Chinese translation theories]. *Filologiya v XXI veke* [Philology in the 21st Century], 2019, no. 2(4), pp. 76-87.
16. Fedorova K.M., Rufova E.S. *Glyuttonicheskiiy diskurs kak obekt lingvisticheskogo issledovaniya* [Glutton discourse as an object of linguistic research]. *Nauka, obrazovanie, kultura* [Science, Education and Culture], 2016, pp. 45-48.

ДААННЫЕ ОБ АВТОРАХ

Кондрашина Юлия Сергеевна, студент

Оренбургский государственный университет

пр. Победы, 13, г. Оренбург, 460018, Российская Федерация

juliakzhuli@gmail.com

Андреева Елена Дамировна, кандидат филологических наук, доцент
Оренбургский государственный университет
пр. Победы, 13, г. Оренбург, 460018, Российская Федерация
andreevaed82@yandex.ru

DATA ABOUT AUTHORS

Yulia S. Kondrashina, Student
Orenburg State University
13, Pobedy Ave., Or
enburg, 460018, Russian Federation
juliakzhuli@gmail.com

Elena D. Andreeva, Candidate of Philological Sciences, Associate
Professor
Orenburg State University
13, Pobedy Ave., Orenburg, 460018, Russian Federation
andreevaed82@yandex.ru
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2025-9864>

Поступила 14.11.2022

После рецензирования 28.11.2022

Принята 04.12.2022

Received 14.11.2022

Revised 28.11.2022

Accepted 04.12.2022