

УДК 811.161.1'42

## ЭТНОКУЛЬТУРНЫЕ РАЗЛИЧИЯ АНГЛО- И РУССКОЯЗЫЧНОЙ ГАСТРОНОМИИ В ДИСКУРСИВНЫХ ПРАКТИКАХ ЛИНГВОДИДАКТИКИ



**Шахнубарян Елена Гаврошевна,**

Волгоградский государственный аграрный университет,  
кафедра иностранных языков,  
старший преподаватель,  
Волгоград, Россия,  
E-mail: elena-shakhnubarjan@rambler.ru

### *Аннотация*

Статья посвящена актуализации знаков глоттонии (гастрономии), составляющих этнолингвокультуру русскоязычного и англоязычного народов в их древние времена (англосаксы и старославянский этнос), в соответствующих дискурсивных практиках лингводидактического дискурса. Знаки еды и продуктов питания (блюд) включены в достаточно стройную лингвосемиотическую систему. Рассматриваются и анализируются разные типы и виды кластеров знаков – номинаций в статусе прагматонимов (виверонимы, вендонимы, ресурсонимы, соционимы, глоттонимы, агронимы, ихтионимы и др.).

### *Ключевые слова:*

агрикультура, знак, глоттония, глоттоним, прагматоним, вивероним, вендоним, ресурсоним, соционим, агроним, ихтионим.

Территория проживания англосаксонского этноса являлась основным источником жизнеобеспечения, природный ареал которой как раз и служил базовым ресурсом существования этноса, для обозначения которого использовался целый репертуар знаков-номинаций, которые мы предлагаем именовать обобщающим термином «*прагматонимы*» (т.е. знаки среды обитания, жизни и быта человека – [Дорохова, Олянич; Ермакова, Седых; Подольская; Суперанская]), а их частные случаи, связанные с питанием как способом выжить – термином «*вивероним*» (лат.

*vivere* – жить, выживать). В англосаксонской системе глоттонии (термин А.В. Олянича для обозначения системы знаков добычи, обработки, приготовления, подачи и потребления пищи – [Олянич]) преобладали естественные источники пищи, в пространстве которых добывался зверь на еду и пушнину, собирались грибы, ягоды, желуди для кормления свиней (номинация *áccærn m asoɽn* – желуди), лекарственные травы, выкашивалось сено, выращивались агрикультуры (леса, долины, плодородные пахотные земли); водные ресурсы (реки, озера, моря как источники добычи

рыбы и морепродуктов); ресурсы питьевой воды (ключи, колодцы, подземные водные резервуары); воздушное пространство, в котором охотники-лучники и королевские фальконьеры (охотники с хищными птицами – ястребами, соколами и орлами) били дичь на лету.

Дичь являлась важным ресурсом жизнеобеспечения: владелец трофеев всегда был вельможным охотником. На охоте королем и его приближенными добывались дикие животные, обозначаемые как *номинации-вендонимы*: дикая свинья (**swín**, *n* wild-boar, pig, hog); кабан (**wildeswín** *m* wild boar); дикие быки (**úr** *m* bison, aurochs; **wesend** *m* bison); архары и туры (**wedder**, *m* wether, sheep, ram); олени (**hrán** *m* reindeer); дикие козы (**ræge** *f* roe, a wild she-goat); дикие козлы (**wudubucca**, *m* wild buck, wild goat); дикие гуси (**wildgós** *f* wild goose).

Рыба и морепродукты также были чрезвычайно важным элементом в рационе англосаксов; они отправлялись на стол знати и присутствовали в рационе несвободных и бедных англосаксов; многие виды рыбы потреблялись знатью и бедняками; рыба и морепродукты имели и экономическую ценность: они являлись объектом дани зависимых рыбаков королю и другим их хозяевам (например, *ихтионим gafolfisc* *m* fish paid as rent). Водная среда обитания англосаксов среди своих даров содержала: 1) *речную и озерную рыбу* (обобщающий иктионим **éafisc** *m* a river fish; иктионимы угорь – **æl** *m* eel; налим – **ælepúte** *f* eel-pout, burbot; окунь – **bærs** *m* perch; сельдь – **grindle** *f* herring; линь – **slíw** *m* tench; голянь, пескарь, голец – **myne** *m* minnow; пузанка, алоза – **sceadd** *m* shad; минога – **lamrede**, **lempedu** *f* lamprey; щука – **hacod** *m* pike; 2) *рыбу, обитающую в морской (соленой) и речной (пресной) воде* (обобщающий вивероним **scealga** *m* sea- and riverfish; форель – **sceota** *m* trout; сельдь – **háring**, *m* herring; осетр – **styria** *m* sturgeon; лосось – **leax** *m* salmon; 3) *морскую рыбу* (обобщающая номинация **wæterléod** *m* fish); камбала **facg** *m* plaice; **flóc** *n* flat fish, flounder; кефаль – **heardhara** *m*

mullet; мурена – **merenæddra** *m* the murena; морской угорь – **sææel** *m* sea-eel; скат – **ruhha** *m* ray (fish); сардина – **smelt** *m* sardine, smelt; треска – **codd** *m* cod; рыба-игла – **spicing** *m* spike; 4) *морских животных* – членистоногих (краб – **crabba** *m* crab; **wæterhæfern** *m* crab; **loppestre** *f* lobster; lopust); 5) *моллюскообразных* (моллюски – **muscelle**, **muscule** *f* shell-fish, mussel; устрицы – **ostre** *f* oyster; **sæostre** *f* sea-oyster; гребешки – **sæcocc** *m* cockle; **giðrife** *f* cockle; мидии – **sciellfisc** *m* shellfish; литорина (моллюск) – **winewinckle** *f* periwinkle (shell-fish).

Кроме природных ресурсов англосаксы создавали ресурсы рукотворные – источники жизнеобеспечения, которые организовывались резидентами хабитата. Речь идет о культивации пахотной земли для получения урожаев зерновых культур и льна, который шел на изготовление одежды; о разбивке садов и огородов для получения урожаев фруктов и овощей; о выращивании домашних животных – коров, свиней, коз и овец, дающих мясо, молоко, масло, пахту, шкуры, костный материал для изготовления костяных украшений и инструментов для шитья и скорняжного дела; о выращивании лошадей как главных помощников англосаксов в хозяйстве и на поле брани, мулов и быков, которых использовали как тягловую силу; о выращивании домашней птицы – кур, гусей, уток, цесарок – на еду, на производство потомства и сбор яиц.

Пахотная земля давала зерновые (*номинации-агронимы* **wæte** *m* wheat; **ríp** *n* 1. reaping, harvest; 2. what is reaped or gathered in, cut corn, sheaf) как ресурсные элементы выживания; их количество и качество их запасов определяли социальный статус обладателя (**béow** *n* barley; **bere** *m* barley; **corn**, *n* corn, grain; **cornsæd** *n* a grain of corn; **dærst** *f* leaven; barm; **fahame** *n* peeled barley, pearl-barley [polentum]; **ryge**, *m* rye; **spelt** *m* spelt, corn).

Англосаксонский лексикон представлен номинациями-агронимами съедобных рас-

тений, культивируемых в садах и огородах Британских островов, таких как 1) **фрукты** – яблоки (**æppel** *m* apple, any kind of fruit, fruit in general; **æppelcynn** *n* kind of apple; **æppelcyrnel** *n* apple-pip, pomegranate); айва-«божий плод» (**coddæppel**, **godæppel** *m* quince); сливы (**plúmbled** *a*, **plúme** *a* plum); груши (**peru** *f* pear [L *pirum*]; **balsméde** *f* bergamot); вишни (**ciseræppel** *m* cherry); терн (**sláh**, **sláhþorn** *f* sloe blackthorn); 2) **разнообразные ягоды** – **beger**, **berig** *n* berry – виноград (**berie** *f* grape; *cine*); черника (**brémelæppel** *m*, **brémelberie** *f* blackberry); шелковица (**byrigberge** *f* mulberry); ежевика (**háþberie** *f* whortleberry); малина (**hindberge** *f* raspberry); клубника (**stréawberige**, **eorðberge** *f* strawberry); персики (**persic** *m* peach); 3) **орехи и иные скорлупковые** – миндаль (**ámigdal** *m* almond); орех лещина (**hæselhnutu** *f* hazel-nut); каштаны (**wealhhnutu** *f* walnut); 4) **корнеплоды** – репа (**ancre**, **antre** *f* radish); земляной огурец, топинамбур (**eorðæppel** *m* earth-apple, cucumber); земляной орех (**eorðhnutu** *f* an earth-nut, pug-nut); пастернак (**feldmore** *f* parsnip); редис (**rædic** *m* radish; морковь (**wealmora** *m* carrot) или похожие на нее корнеплоды (**more** *f* carrot, parsnip); турнепс, брюква (**næp** *m* turnip); свекла (**béte** *f* beet, beetroot); 5) **бобовые** – **ofett** *n* legume – горошек (**piſe**, *f* pea; **piſecynn** *n* a kind of pea); горох (**béan** *f* bean, pea, legume); 6) **салатовые растения** – салат-латук (**lactuc**, **leahtric** *m* lettuce); капуста (**cawel** *m* cole, cole-wort, cabbage); 7) **грибы** – фунги (**swamm** *m* fungus, mushroom [Ger schwamm]); 8) **садовые и пряные травы** – лук-порей (**brádeléac** *n* leek); репчатый лук (**cípe** *f* onion); разные виды садового лука (**holléac** *n* a kind of onion; **hramsa** *m* onion); **por**, **porléac** *n* leek; **riscléac** *n* rush leak, rush garlic; **secgléac** *n* sedge-leek, rush-garlic, chive-garlic, rush-leek; **sinfulle**, **singréne** *f* house-leek); горчица (**codic** *n* charlock); чеснок (**gárléac**, **cropléac** *n* garlic); окопник (**galloc** *m* comfrey); садовые пряные травы (**léac** *n* garden-herb; костянка – растение со вкусом костного мозга (**mearg** *n* marrow);

мускатный шалфей (**slarege** *f* clary). На кухне короля и знати использовались пряные травы, обогащавшие вкус потребляемых блюд. Ароматы пряных трав (номинации **wyrt**, *f* herb, spice; **wyrtgemang** *n* mixture of herbs, spices) способствовали ощущению наслаждения от еды, придавали еде утонченный вкус, «вкус богатства и власти». Эта их гедонистическая особенность не позволяет именовать их знаками сферы выживания; это скорее **знаки-гедонимы**, т. е. номинанты наслаждения. Основной приправой (номинации **cócnung**, **syitung** *f* seasoning) являлся уксус (**гедоним æced** *n* vinegar; **eceddrenc** *m* acid drink, vinegar, a potion in which vinegar is an ingredient), который изготовляли из сброженного вина и удобряли пахучими растениями, произрастающими на территории Британии – гедоним **spíca** *m* spikenard, any aromatic herb, spice – мятой разных сортов (**balsminte** *f* spear-mint, water-mint); кориандром (**coliadre** *f* coriander); майораном (**wurmille**, **feltwurma** *m*); тимьяном (**fille** *f* thyme); диким тимьяном (**wuducúnelle** *f* wild thyme); петрушкой (**stánmerce** *m*; **petersilie** *f* parsley); дикой петрушкой (**wudumerce** *m* wild parsley); розмарином (**sundéaw** *m*, **boðen** *m* rosemary); шалфеем (**salſie** *f* sage); водяным кресс-салатом (**fencerse**, **cærse** *f* watercress); настурцией (**léaccærse** *f* nasturtium); кервелем (**wuducerfille** *f* wood-chervil).

Важным ресурсом жизнеобеспечения в среде обитания англосаксов являлись домашние животные и домашняя птица, которые отвечали всем витальным потребностям исследуемого этноса в описываемый исторический период. В ресурсный номинативный кластер данного типа входят лексические единицы-агронимы, номинирующие таких животных, как 1) **парно- и непарнокопытные млекопитающие** – рогатый скот в целом (**orf**, **orfcynn** *n* cattle, livestock; **hriðer** *n* neat cattle, ox, bull, cow, heifer); свиньи, хряки (**bearg**, barrow pig, hog; **eoforswín** *n* boar, boar pig, male swine); коровы (**cú**, *f* cow); козы (**gát** *f*, **hæfer** *m* goat); бараны (**ramm** *m*

gam; овцы (**scéap**, *n* sheep; в том числе мясной породы на убой – **snædungscéap**, *n* sheep for slaughter to be killed for eating); коровы мясной породы на убой (**metecú** *f* cow for killing); быки (**оха**, *m* ox; **oxancealf**, *n* ox-calf); мерины, т. е. кастрированные жеребцы (**mearh**, *m* horse, steed); быки (**fearhrýðer** *n* bull); 2) **молодь скота** – телята (**cealf**, *n* calf); поросята (**fearh** *m* little pig); жеребята (**stirc** *n* a heifer); новорожденные ягнята (**purlamb** *n* lamb without blemish); 3) **любая домашняя птица** (**fugel** *m* fowl, bird) – водоплавающая в целом (**fugeldoppe** *f* water-fowl; – гуси (**gós**, *f* goose; **gósfugol**, *m* goose); утки (**duce**, *f* duck) и прочая – павлины (**práwa** *m* peacock, peahen; **préa** *m* peafowl); каплуны (**capun** *m* capon); цесарки, перепелки (**cwenfugol** *m* hen-bird); петухи (**hana**, *m* cock); куры (**henn**, *f* hen; **henna**, *m* fowl; **hennfugol**, *m* hen); цыплята (**bridd**, *m* chicken; **cicen**, *n* chicken).

Исторический лексикон англосаксонского этноса фиксирует достаточную семиотическую наполненность данного сектора ресурсного номинативного кластера. Отмечены виверонимы: 1) молока (**meolc** *f* milk) разных типов (снятое молоко – **peorf** *f* fresh, skim milk; козье молоко – **hæfermeolc** *f* goat's milk; коровье молоко – **cúmeolc** *f* cow's milk; овечье молоко – **éowumeoluc** *f* ewe's milk; сгущенное молоко – **molcen** *n* coagulated or curdled milk [Ger molke]; **fid** *n* curdled milk; молоко лося или оленя – **weorfwmwoluc** *f* milk from wild cattle, elk's or deer's); 2) молочных продуктов (масло – **butergeþwéor** *n*, **butere** *f* butter; milk for butter-making; коровье масло – **cúbutere** *f* butter [cú]; творог – **calerclympe**, **calwerclím** *m* curd; **molegn** *n* curds; **molegnstycce** *n* piece of curd; сыворожка – **cýsehwaég** *n* whey; прессованный творог – **cealer** *m* pressed curds; сметана – **fliete** *f* cream; сыр – **cýse** *m* cheese; кислое молоко – **sýrung** *f* sour milk); 3) яиц (**æg** *n* an egg) и особенно желтков – **geoloca** *m*, **æggergelu** *n* yolk of egg.

Параллельно существовавший в этот исторический период старославянский мир – мир русскоязычного этноса – также

постепенно наполнялся прагматонимами агрикультуры и глуттонии. Так, среди старославянских агронимов выделяются знакоминации зерновых и бобовых (**жито** – хлеб на корню, посева; богатство; ячмень, рожь немолотая, всякий яровой хлеб; **былие** – злак; растительная пища; **сочиво** – чечевица); номинации территорий для посадки овощей и фруктов (**вертоград** – сад, огород; **вершие** – плоды; **грезнь** – гроздь; куща деревьев или кустарников; плод, ягода).

Широко представлены вендонимы – знаки охоты и рыбной ловли (**единец** – дикий кабан; **елень** – олень; **ряп** – рябчик, куропатка; **ловь** – охота; **ловитва** – охота, рыбная ловля; **ловище** – место для звериной и рыбной охоты).

В историческом старославянском лексиконе присутствуют также наименования домашних животных (**агньць** – овца, ягненок; **коза** – коза).

Нами также отмечены номинации-глуттонимы, денотирующие обобщенно пищу и процесс еды, а также некоторые виды посуды и продуктов (**братыня** – братина, сосуд для пива; **браци** – брачный пир, пирушка; **брашно** – еда, кушанье, яство, съестное; **брячина** – пир; **выть** – еда, время еды; **гоститво** – пир; **дежа** – опара для теста, квашня; кадка, в которой месят тесто для хлеба; **ества** – еда, кушанье; **ишем** – мед, хмельной напиток; **корм** – пища; род подати, содержание; пир, угощение; **кормыхатися** – кормиться; **ласкосердие** – чревоугодие; **оцет** – уксус; **пряжити** – сушить, жарить с погружением в масло, печь; **снить** – есть, закусывать; **солило** – блюдо; **стафилье** – изюм; **сыта** – вода, подслащенная медом, разварной мед; **цежь** – кисель; **шерт** – напиток; **ядь** – еда, пища; **ясти** – есть).

Тем не менее, исторически сложилось так, что многие из продуктов питания, хорошо известные и культивируемые в англосаксонском мире в тот период (VIII–XIV вв.), благодаря успехам мореплавания и торговли Британии с Европой, просто отсутствовали



в России того времени, поскольку тогдашние славяне жили довольно обособленно, и первые устойчивые международные и торговые связи стали возникать только при Иване Калите и последующих российских государях с XV столетия. Таким образом, в лингвосомиотическом пространстве агрикультуры и глуттонии наблюдается существенный дисбаланс знаков двух языков, что и констатируется в результатах нашего исследования.

Средствами дискурсивных практик лингводидактики расширяется гастрономический кругозор студентов, что имеет мощное воспитательное воздействие: так, оказывается, что многие номинации английских блюд топологически обусловлены; например, многие старинные блюда, характеризующие определённые регионы, до сих пор популярны. В Ланкашире по рецепту XII века часто готовят “*Hindle wakes*” (цыплёнок, запечённый с черносливом и различными травами и пряностями, с уксусом и лимонным кремовым соусом). Там же были придуманы блюда “*toad-in-the-hole*” и “*Angels on horseback*”. В Ланкашире многие едят «чёрный пудинг» (“*Black pudding*”), в Нортумберленде любят кельтские “*singin’ ninnies*” – булочки с изюмом, гридле (*griddle*), также там делают “*Richmond maids of honour*” («Ричмондские фрейлины»). Рубец с луком (*tripe with onions*) популярен на всём северо-востоке Англии. Корнуолл знаменит своими пирогами с мясом и картофелем, а также “*stargazer pie*” – «пирогом мечтателя», который делают из сардин-пильчард. Йоркшир славится своим пудингом на основе сливочного масла (*butter pudding*). На острове Мэн стали делать кипперсы (*kippers*) – сельдь, копчёную на дубовых дровах [Олянич, Земскова].

Исторические сведения о британской гастрономии также значимы в культурологическом отношении: так, с живым интересом студенты воспринимают сведения о том, что весомый вклад в глуттоническую англоязычную номинацию внес Джон Монтегю, четвёртый граф Сандвичский,

живший на юго-востоке Англии в графстве Кент во второй половине XVIII века. Он был настолько азартным человеком, что, будучи не в силах отвлечься от игры в карты даже ради обеда, прямо за карточным столом ел мясо, положенное между двумя ломтиками хлеба. Такие бутерброды с начинкой стали называть сэндвичами, и постепенно они сделались обязательной составляющей английского чая, а потом завоевали весь мир. Сэндвич (*sandwich*) оказал влияние не только на англоязычную, но и на мировую систему глуттонии: знаменитые сегодня сэндвичи – основная еда в системе фаст-фуд, та самая еда, которой сегодня питаются все студенты.

Вкладом в формирование гастрономического кругозора студентов выступает лингводидактический дискурс преподавателя, наполненный глуттоническими фактами: например, копилка знаний студентов пополняется тем фактом, что ряд феноменов питания английской глуттонической системы обладает явной национальной спецификой, проявляющейся в англоязычных гастрономических пристрастиях. Так, в Великобритании популярны супы из перловой крупы, бекона, лука и овощей – «Шотландская похлёбка» (*Scotch broth*), острый и пикантный суп из копчёной трески и картофеля – «Кален скинк» (*smoked haddock and potato soup (Cullen skink)*); или тем фактом, что характерная особенность кухни Великобритании – широкое использование мясных блюд (*Irish stew, haggis, venison with cranberry sauce, rabbit with mustard, etc.*) и многочисленных десертов (*cranachan, blackberry cobber, scones, trifle, etc.*).

Перечисленные знания, транслированные в ходе актуализации лингводидактических дискурсивных практик, важны потому, что они пробуждают интерес к чужой этнокультуре, и, в то же время, заставляют обратиться к родной культуре питания, убеждают задаться вопросом, чем же интересна и специфична наша русская кухня? Этот вопрос всегда задают на занятиях по названной теме: в аудитории всегда царит восторг и не-

поддельное удивление, так как студенты, как правило, не знают, насколько богат кулинарный репертуар русской кухни. Так, часть его студентам хорошо известна (см. таблицу 1).

ном лингвосомиотическом и дискурсивном воздействии на чувства и эмоции обучаемых, с тем, чтобы в их менталитете постоянно присутствовало уважение к чужой культуре

Таблица 1 – Краткий кулинарный репертуар русскоязычного этноса: номинации базовых блюд [3].

Первые блюда (жидкие)	Вторые блюда	Блюда из молочных продуктов	Блюда из корнеплодов и овощей
Тюри. Похлебки. Окрошки. Ботвиньи. Щи. Борщ. Калья. Лапша. Рассольник. Солянка. Уха.	<i>а) рыбные</i> Балык. Рыба. Икра. Раки. Тельное рыбное. <i>б) мясные</i> Буженина. Студень. Холодец (холодное) Пельмени.	Сыры – сливочные, сметанные, губчатые. Творог. Битой творог. Пасочки творожные. Варенец. Молоко топленое. Сырники.	Драчёна из картофеля. Репница. Брюковница. Тыковник. Тебечник. Пареная репа. Пареная капуста. Редьковник.

Однако, подавляющему большинству совершенно неведомы такие названия, как *тюря, калья, тельное, драчена, ботвинья, репница, брюковница, тебечник, редьковник, шаньги, толоконник, преснухи, житник, пшеничник, мазюня, кулага, саламата, кирилки, ксени, сельдянка, тавранчук, глазуха, сбитень, взварец*.

Исторический аспект гастрономии обладает мощным воздействующим потенциалом: интерес к прошлому – чужому и своему – составляет важный компонент лингводидактического дискурса в процессе занятий по английскому языку, особенно у студентов факультета технологии переработки и товароведения аграрного вуза. Для них такие знания – ключ к освоению будущей профессии, поэтому для них важны лингвокультурологические сведения о кухне древних англосаксов и славян. Устойчивый интерес и любовь студентов к иноязычной и родной культуре не возникают сами по себе, но возникают и поддерживаются кропотливой и неустанной работой преподавателя дисциплины, воспитательная цель которого состоит в том, чтобы парадигма знаний по дисциплине существенно дополнялась воспитательными мероприятиями, заключающимися в регуляр-

и, наоборот, отсутствовало равнодушие к национальным ценностям собственного народа. Задача преподавателя состоит в том, чтобы его студенты не превращались в «Иванов, не помнящих родства».

1. Дорохова Н.И., Олянич А.В. Лингвосомиотика среды обитания англоязычного этноса V–XV столетий: монография. – Волгоград, ИПК Волгоградский ГАУ, 2014. – 200 с.
2. Ермакова Л.А., Седых А.П. Языковая картина мира и прагматонимы «каша», «porridge» и «bouillie». – Вестник ИГЛУ. – № 2. – Иркутск, 2010. – С. 30–35.
3. Олянич А.В. Потребности – дискурс – коммуникация: монография. – Изд. 2-е, стереотипн. – Волгоград, ИПК Волгоградский ГАУ, 2014. – 220 с.
4. Олянич А.В., Земскова А.Ю. Лингвосомиотика англоязычного гастрономического дискурса. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 260 с.
5. Подольская Н.В. Словарь русской ономастической терминологии. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – М.: Наука, 1988. – С. 110.
6. Суперанская А.В. V. Blana. Theoria vlastneyo mena: Рецензия // Вопросы языкознания. – 1999. – № 3. – С. 43–50.

1. Doroxova N.I., Olyanich A.V. Lingvosemiotika sredy obitaniya angloyazychnogo e'tnosa V–XV stoletij: monografiya. – Volgograd, IPK Volgogradskij GAU, 2014. – 200 s.
2. Ermakova L.A., Sedyx A.P. Yazykovaya kartina mira i pragmatonimy «kasha», «porridge» i «bouillie». – Vestnik IGLU. – № 2. – Irkutsk, 2010. – S. 30–35.

3. Olyanich A.V. Potrebnosti – diskurs – kommunikaciya: monografiya. – Izd. 2-e, stereotipn. – Volgograd, IPK Volgogradskij GAU, 2014. – 220 s.
4. Olyanich A.V., Zemskova A.Yu. Lingvosemiotika angloyazychnogo gastronomicheskogo diskursa. – Volgograd: Volgogradskij GAU, 2015. – 260 s.
5. Podol'skaya N.V. Slovar' russkoj onomasticheskoj terminologii. – Izd. 2-e, pererab. i dop. – M.: Nauka, 1988. – S. 110.
6. Superanskaya A.V. V. Blonar. Theoria vlastneyo mena: Recenziya // Voprosy yazykoznaniya. – 1999. – № 3. – S. 43–50.

---

UDC 811.161.1'42

## **ETHNIC-CULTURAL DIFFERENCES OF RUSSIAN AND ENGLISH GASTRONOMY IN DISCURSIVE PRACTICES OF LINGUA-DIDACTICS**

**Shahnbaryan Elena Gavroshevna,**

Volgograd State Agrarian University,  
Senior lecturer of chair of foreign languages,  
Volgograd, Russia,  
E-mail: elena-shakhnubarjan@rambler.ru

### *Annotation*

The paper studies the signs of gluttony (gastronomy) constituting ethnic lingua-culture of Russian- and English-speaking peoples in their ancient times (the Anglo-Saxons and the Old Slavonic ethnic group) in corresponding discursive practices, namely, discursive practice of lingua-didactics. Signs of food and meals are included in a rather consistent lingua-semiotic system. The article discusses and analyzes different types and clusters of signs – nominations in status of pragmatonyms (viveronyms, vendonyms, resoursonyms, socionyms, gluttonyms, agronym, ichtyonyms et al.).

### *Key words:*

agriculture, sign, gluttony, gluttonym, pragmatonym, viveronym, vendonym, resoursonym, socionym, gluttonym, agronym, ichtyonym.