

УДК 811.521;81'42

DOI 10.25587/2222-5404-2024-21-4-191-200

Презентационная специфика глюттонической коммуникации в японских кулинарных аниме

Е. С. Руфова ✉, А. А. Матаннанова

Северо-Восточный федеральный университет им. М.К. Аммосова, г. Якутск, Россия

✉ RUFL2003@yandex.ru

Аннотация. Данная статья посвящена проблеме глуттонической картины мира и ее реализации в виде японского глуттонического дискурса как феномена с высокой коммуникативной значимостью. Актуальность исследования обусловлена тем, что детализация этнокультурной специфики знаковой рефлексии глуттонического аспекта лингвосемиотической картины мира способствует улучшению межкультурного взаимопонимания и укреплению связей между различными общностями. Исследование также представляет интерес ввиду небольшого количества исследований в данной области и возрастающего интереса к изучению глуттонического дискурса, который является одним из важнейших типов коммуникации. Целью исследования является выявление презентационной специфики японской глуттонической коммуникации на примере кулинарных аниме. В результате исследования приходим к выводу, что презентационная функция аниме реализуется за счет знаков глуттонии как средства воздействия на общество и, следовательно, формирует доминирующие культурные предпочтения и гастрономические стереотипы поведения. В аниме прослеживается четкая согласованность невербальных средств с вербальными компонентами, которые позволяют интерпретировать образ. Презентационность аниме реализуется через имена прилагательные и наречия, которые передают ярко выраженную положительную оценку при описании вкуса блюда, его текстуры и прочих качеств, которые могут включать описания посуды, общей атмосферы, взаимоотношений с другими участниками дискурса. Особое значение в презентации знаков глуттонии в аниме приобретает цвет, который выстраивает ассоциативный ряд, дополнительные графические элементы и звуковое сопровождение. Более того, постановка кадра, использование крупного плана, а также быстро сменяющиеся картинки становятся дополнительным средством художественного воздействия на зрителя, усиливая эффект глуттонической коммуникации.

Ключевые слова: аниме, текст, еда, аниме как мультимодальный текст, глуттонический дискурс, знаки глуттонии, глуттоническая коммуникация, презентационная специфика аниме, кулинарные аниме, языковая картина мира.

Для цитирования: Руфова Е. С., Матаннанова А. А. Презентационная специфика глуттонической коммуникации в японских кулинарных аниме. *Вестник СВФУ*. 2024, Т. 21, № 4. С. 191–200.

DOI: 10.25587/2222-5404-2024-21-4-191-200

Presentation specificity of gluttonic communication in Japanese culinary anime

Е. S. Rufova ✉, A. A. Matannanova

M.K. Ammosov North-Eastern Federal University, Yakutsk, Russia

✉ RUFL2003@yandex.ru

Abstract. This article is devoted to the problem of the gluttonic picture of the world and its implementation in the form of Japanese gluttonic discourse as a phenomenon with high communicative significance. The relevance of the study is due to the fact that detailing the ethnocultural specificity of the sign reflection of the gluttonic aspect of the ligvosemiotic picture of the world helps to improve © Руфова Е. С., Матаннанова А. А., 2024

intercultural understanding and strengthen ties between different communities. The study is also of interest due to the small number of studies in this area and the growing interest in the study of gluttonic discourse, which is one of the most important types of communication. The purpose of the study is to identify the presentation specificity of Japanese gluttonic communication using culinary anime as an example. As a result of the study, we come to the conclusion that the presentation function of anime is realized through gluttony signs as a means of influencing society and, therefore, forms dominant cultural preferences and gastronomic stereotypes of behavior. In anime, there is a clear consistency of non-verbal means with verbal components that allow us to interpret the image. The presentation of anime is realized through adjectives and adverbs that convey a clearly expressed positive assessment when describing the taste of a dish, its texture and other qualities, which may include descriptions of dishes, the general atmosphere, relationships with other participants in the discourse. Color, which builds an associative series, additional graphic elements and sound accompaniment, acquires special significance in the presentation of gluttony signs in anime. Moreover, the setting of the frame, the use of a close-up, as well as quickly changing pictures become an additional means of artistic impact on the viewer, enhancing the effect of gluttony communication.

Keywords: anime, text, food, anime as a multimodal text, gluttonic discourse, signs of gluttony, gluttonic communication, presentational specificity of anime, culinary anime, linguistic picture of the world.

For citation: Rufova E. S., Matannanova A. A. Presentation specificity of gluttonic communication in Japanese culinary anime. *Vestnik of NEFU*. 2024, Vol. 21, No. 4. Pp. 191–200. DOI: 10.25587/2222-5404-2024-21-4-191-200

Введение

Еда занимает важное место в жизни человека, выполняя не только жизнеобеспечивающую функцию, но и эстетическую. Именно поэтому глоттония является неотъемлемой частью культуры, отражающей специфику языковой картины мира этноса. Актуальность исследования обусловлена тем, что детализация этнокультурной специфики знаковой рефлексии глоттонического аспекта лингвосемиотической картины мира способствует улучшению межкультурного взаимопонимания и укреплению связей между различными общностями. Исследование также представляет интерес ввиду небольшого количества исследований в данной области и возрастающего интереса к изучению глоттонического дискурса, который является одним из важнейших типов коммуникации. Целью исследования является выявление презентационной специфики японской глоттонической коммуникации на примере кулинарных аниме.

Методологической основой исследования послужили труды отечественных и зарубежных лингвистов в области глоттонического дискурса А. А. Агафоновой [1], Н. П. Головницкой [2], А. В. Олянич [3], С. А. Арутюнова [4], Е. А. Шороховой [5], М. В. Ундрицовой [6], К. М. Федоровой [7], Д. Г. Куренова [8], а также научные работы по мультимодальному тексту и аниме А. Х. Габдуллиной [9], А. В. Кузьмич [10], А. Р. Рамян [11], Е. Г. Никулиной [12], К. Л. О'Хэллоран [13], Е. О. Самойловой [14] и др.

Глоттонический дискурс представляет собой «коммуникацию, связанную с состоянием пищевых ресурсов и процессами их переработки и потребления» [3], в основе которой лежит гастрономическая лексика, включающая в себя ценностные и концептуальные аспекты этнокультуры и обладающая национально-культурной спецификой [6]. А. В. Олянич подчеркивает, что в глоттонической коммуникации существует большое количество лингвистических и других знаков, представляющих собой целостную когнитивную структуру, создающих разветвленную лингвосемиотическую систему глоттонии [3].

В исследованиях японского глоттонического дискурса особо выделяется проблема реализации презентационной функции [6]. Эта функция относится к «ритуализации» процесса глоттонической коммуникации [7]. Презентационная функция знаков глоттонии реализуется как средство воздействия на общество и, следовательно, формирует

доминирующие культурные предпочтения и гастрономические стереотипы поведения [6]. Наибольшую реализацию презентационной функции глюттониической коммуникации можно наблюдать в кулинарных аниме, в которых используются вербальные, иконические средства и средства таких семиотических кодов, как цвет, шрифт и др. Аниме как мультимодальный текст представляет собой текст, который доносит до читателя информацию не только вербально и графически, но и через другие семиотические каналы, например, иллюстрации, звукоряд, музыка, язык тела [14].

Практическая ценность исследования заключается в том, что результаты исследования могут быть использованы в лекционных курсах по лингвосемиотике, лингвокультурологии, теории и практике межкультурной коммуникации, а также послужить базой для создания словаря японских глюттониических номинаций.

Специфика глюттониической коммуникации в японских кулинарных аниме

Среди большого количества жанров аниме глюттониическая коммуникация ярче всего выражается в кулинарных аниме, поскольку они обязательно включают в себя сцены, где присутствует еда или процесс ее приготовления. Основным персонажем сюжетной линии кулинарных аниме является не только сам главный герой, но и пища, которую он употребляет. Через кулинарные сцены показывается характер персонажа, его переживания и даже мировоззрение, раскрывается не только тема культа еды, но и то, что пища является основной частью жизни героя. Также помимо базовой характеристики еды раскрываются такие ее свойства, как эстетическое наслаждение, решение какой-то личной проблемы или получение удовольствия. В качестве материала исследования методом случайной выборки были отобраны семь японских кулинарных аниме: «Повар-боец Сома» (75 серий), «Таверна Нобу» (24 серии), «Гурман» (40), «Сегодняшний обед семьи Эмия» (13 серий), «Подземелье вкусоностей» (24 серии), «Кулинарные скитания в параллельном мире» (12 серий), «Саке Вакако» (12 серий).

В ходе анализа практического материала исследования выделяется основная задача презентационной функции – транспортировка в дискурс воздейственных языковых элементов, способных изменить поведение воздействуемого с выгодой для воздействующего. Иными словами, через еду передается некое сообщение или посыл, идет воздействие на реципиента. Такими являются подношения или ритуальные блюда, приготовленные с целью прошения благословения богов. Так, в одной из серий аниме «Таверна Нобу» в гости приходит неизвестный гость в японских традиционных одеяниях, однако сам сеттинг мира является европейским, что вызывает интерес у главных героев, которые являются японцами. Герои кормят гостя жареным тофу, являющимся любимым лакомством богини Инари. В конце эпизода выясняется, что это был не просто клиент, а богиня, которая благословила ресторан главных персонажей. Данный пример вводит в сюжет аниме японские традиции, тесно связанные с религией и знакомит с культурой Японии.

Также «ритуализацией» глюттониической коммуникации может быть пища, не только напрямую связанная с религией, но и через глюттониическую лексику. Вслед за М. В. Ундринцовой выделяем следующие лексические группы, формирующие глюттониическую коммуникацию: 1) наименование блюд; 2) наименование посуды и инструментов для приготовления пищи; 3) наименования процессов поглощения пищи; 4) указание на время приема пищи; 5) указание на место приема пищи [6].

Так, в аниме «Таверна Нобу» в одной из серий работник изакаи (японский бар-ресторан) предлагает клиенту кайсендон (рис с морепродуктами), то есть коммуникация между персонажами начинается с наименования блюда. Потом заинтересованный клиент приступает к процессу поглощения еды. В это время обычный фон аниме меняется на морской, который светится и переливается, таким образом описывая зрителю насыщенность вкуса морепродуктов. На следующем кадре в центре показывают плавающий кусок рыбы в море, подчеркивая текстуру и свежесть продукта (рис. 1). Параллельно с этим идет вербальное описание блюда:



Рис. 1. Кайсендон

Fig. 1. Kaisendon



Рис. 2. Буквы из бульона

Fig. 2. Letters from the broth



Рис. 3. Вкус бульона

Fig. 3. Taste of the broth

《海だ! 何という旨味...そうか...ハマチのとろける...醤油とわさびのアクセント...》 (umi da! Nan to iu umami...souka...Hamachi no torokeru...shouyu to wasabi no akusento...) – *Море! Что за вкус... вот как... тающий во рту желтохвост... акцент соевого соуса и васаби...* (здесь и далее перевод авторов – Е.С., А.А.);

《海鮮丼は素晴らしい!》 (kaisen don ha subarashii!) – *кайсендон восхитителен!*

В данном примере сочетание семиотических кодов и вербальных, иконических средств отражает японскую кулинарную культуру, которая раскрывается путем глоттонии. При описании вкуса блюда используются такие эпитеты, как «тающий во рту», «восхитительный», а слова «море», «акцент» описывают основные ингредиенты блюда. Короткие предложения и умолчания передают взволнованность речи персонажа и предполагают вызов у зрителя определенного интереса к данному блюду. Эффект комплексной картинки усиливается с помощью ономастопозитического слова «ブリッ», которое используется для описания подтянутого и свежего состояния. Данный звукообразизм изображен графически в виде мясистых жирных знаков, тем самым указывая на жирность и свежесть рыбы.

Аниме «Таверна нобу» имеет много примеров, где ономастопозитическая лексика изображается в виде текстуры блюда (рис. 2, 3). Чтобы передать сочность блюда, фон может переливаться и выглядеть как бульон. Весомую роль играет еще и звуковой ряд классических мотивов, которые придают чувство изысканности и возвышенности. Такая образность помогает зрителю точнее представить все особенности блюд японской кухни и погрузиться в атмосферу, вместе с тем усиливая желание попробовать данное блюда и испытать эмоции героя аниме.

В аниме «Саке Вакако» сюжет истории начинается с наименования блюда. Главная героиня Вакако заказывает суп из моллюсков и во время процесса поглощения описывает его вкус:

《二枚貝のだしは冷やしの味...ふぷしゅー...みより入れてみよりもうましい》 (nimai gai no dashi ha hiyashi no aji... fupushuu...miyori irete miyori mo umashii) – *вкус супа из двустворчатых моллюсков – это вкус свежести и успокоения... фьюх... добавление моллюска в суп делает моллюск только вкуснее.*



Рис. 4. Суп из моллюсков

Fig. 4. Shellfish soup



Рис. 5. Мицуба: крупный план

Fig. 5. Mitsuba in close up view



Рис. 6. Мицуба: блюдо

Fig. 6. Mitsuba: dish

При описании «успокаивающего» вкуса супа задний фон сменяется на спокойный голубой оттенок с пузырьками, что символизирует легкость текстуры блюда. Кроме того, синий фон дает отсылку на морское происхождение основного ингредиента, на его свежесть, подчеркивая, что моллюски были собраны совсем недавно. Звук «ふふしゅう» (фьюх), которым описывают поглощение супа, появляется на экране в виде стилизованного текста в движении, подчеркивая удовлетворенность блюдом.

В этом же эпизоде наблюдаем акцентирование на ингредиенте, который характерен только для японской кухни. Героиня радуется тому, что в блюде есть японская петрушка «мицуба»: «三葉だ!」 (mitsuba da!) – *Это мицуба!* Петрушку показывают крупным планом, а потом уже и вместе с основным блюдом (рис. 5, 6). Выделение отдельного ингредиента вводится для ознакомления с особенностями японской традиционной кухни.

В ходе сюжетной линии героиня Вакако уточняет, что данная японская зелень хорошо подходит для супов:

「三葉がまたいい香り…だし料理にあう日本のハーブだ。落ち着くなー」 (mitsuba ga mata ii kaori... dashi ryouri ni au nihon no ha-bu da. Ochitsukuna) – *Мицуба так хорошо пахнет... японская зелень, которая отлично подходит к суповым блюдам. Так успокаивает.*

Акцентирование на характерных для японской кухни ингредиентах уточняется еще и объяснением их предназначения. Таким образом, зритель не только получает новую информацию, но и узнает способы применения.

Интересным является то, как преподносят в японских аниме вкус умами. Вкус умами выделили в самостоятельный вкус японские ученые, помимо «сладкого», «соленого», «кислого» и «горького» вкусов. Умами – это вкус высокобелковой пищи, который характерен для японской кухни, его еще переводят как «мясной» вкус. В одной из серий аниме «Повар-боец Сома» после дегустации блюд персонажи делились впечатлениями, описывая сочетание ингредиентов как магию вкусов:

「まるで魔法にかけられたように…鶏肉のムースとそれを包むキャベツの若若しい甘さが口の中を…そして体中を包んでい行く…した体に味の魔力が漲るようだ。これは魔法!」 (marude



Рис. 7. Девочки-волшебницы
Fig. 7. Magical girls



Рис. 8. Формула вкуса умами
Fig. 8. Umami taste formula

mahou ni kakerareta yo: ni... toriniku no mu:su to sore wo tsutsumu kyabetsu no wakawakashii amasa ga kuchi no naka wo... soshite karadaju: wo tsutsundeiku... shita karada ni aji no maryoku ga minagiru yo: da!) – *Мусс из курицы и вкус свежести молодой капусты, что окружает ее... Окружило мой рот... И все тело... Словно волшебная сила переполняет меня. Это волшебство!*

В данном примере используются приемы сравнения и метафоры, которые играют важную роль в создании образов, передаче эмоций и усилении воздействия на зрителя. Насыщенность вкуса умами сравнивается с магией и усиливается видеорядом превращения овощей в девочек-волшебниц (рис. 7). Более того графически объясняется химический состав вкуса умами, его содержание в продуктах (рис. 8):

«トマトには旨味成分の一つ、グルタミン酸が含まれている。乾燥させることで仰々しくされて、舌に感じる甘さは拡散に跳ね上がる» (Tomato ni ha umami seibun no hitotsu, gurutaminsan ga fukumareteiru. Kanso:saseru koto de gyougyoushiku sarete, shita ni kanjiru amasa ha kakusan ni haneagaru) – *В томатах содержится глутаминовая кислота, при засушке она концентрируется, и сладость, ощущаемая языком, распространяется намного лучше.*

Таким образом, вкус умами специально выделяется среди других вкусов, вызывая ассоциации с чем-то магическим или волшебным, но наряду с этим подкрепляется точной формулой и научным объяснением, сохраняя образность содержания.

Кулинарные аниме не только знакомят зрителя с японской кухней, но и пропагандируют здоровый образ жизни. В аниме «Подземелье вкусоностей» герой рассказывает членам своей команды о важности правильного питания. Он сравнивает энергетическую ценность приема пищи авантюристов с полноценным правильным приемом пищи. На фоне появляется статистика, а сам персонаж находится на переднем плане, направляя свой взгляд прямо на зрителя (рис. 9, 10):

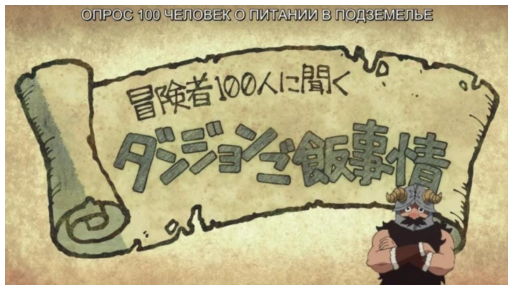


Рис. 9. Статистика
Fig. 9. Statistics



Рис. 10. Анализ
Fig. 10. Analysis

Презентационная специфика аниме раскрывается во всех проявлениях мультимодального текста. Интерпретируя образ в сочетании с вербальными средствами, мы можем построить анализ на основе видимых объектов и подразумеваемых концептуальных знаний, с помощью которых можно распознать замысел автора, а также учесть согласованность невербальных средств с вербальными компонентами. Знания о разных способах готовки и употребления еды могут стать очень важными знаниями в различных контекстах межкультурной коммуникации. Презентационность аниме реализуется через имена прилагательные и наречия, которые передают ярко выраженную положительную оценку при описании вкуса блюда, ее текстуры и прочих качеств, которые могут включать описания посуды, общей атмосферы, взаимоотношений с другими участниками дискурса. Поскольку еда является лейтмотивом повествования, она может интерпретироваться так же, как и один из героев аниме, тогда между зрителем и блюдом происходит особое социальное взаимодействие. Особое значение в презентации знаков глоттении в аниме приобретает цвет, который выстраивает ассоциативный ряд, дополнительные графические элементы и звуковое сопровождение. Более того, постановка кадра, использование крупного плана, а также быстро сменяющиеся картинки становятся дополнительным средством художественного воздействия на зрителя, усиливая эффект глоттонической коммуникации.

Заключение

Кулинарный жанр аниме делает лингвосемиотическую сферу глоттении основой повествования, через которую раскрываются мир произведения, персонажи, их характер, предпочтения и мировоззрение. Специфика аниме как мультимодального текста заключается в том, что через данный вид текста происходят коммуникация и передача японских культурных ценностей зрителям. Через японскую анимацию передаются знания о традиционной японской кухне, концепции японского визуального представления: эстетика сочетания противоположностей (вкус, цвет, текстура и т. п.), тенденция к асимметрии и гармоничные сочетания цветов.

В результате исследования приходим к выводу, что презентационная функция аниме реализуется за счет знаков глоттении как средства воздействия на общество и, следовательно, формирует доминирующие культурные предпочтения и гастрономические стереотипы поведения. В аниме еда может выглядеть привлекательнее, чем в реальности. Визуальная привлекательность японской кухни с точки зрения элегантности оформления и сервировки стола играет важную роль в процессе ее распространения в других странах (за пределами Японии) и выступает в качестве своеобразного инструмента «мягкой силы». Эстетичный вид традиционной японской кухни и сама кухня выражают ценность близости к природе, проявляющуюся в стремлении сохранить первозданную текстуру пищи, а также ценность простоты, незамысловатости и естественности.

Л и т е р а т у р а

1. Агафонова, А. А. Глуттонический дискурс в гастрономических мемах // Язык текущего момента : Материалы III Международной студенческой научно-практической конференции, Москва, 20 апреля 2020 года / А. А. Агафонова ; отв. редактор О. В. Казаченко. – Москва : Книгодел, 2020. – С. 16–18.
2. Головницкая, Н. П. Лингвокультурные характеристики немецкоязычного гастрономического дискурса: автореф. дисс. ... канд. филол. наук / Головницкая Наталья Петровна. – Волгоград, 2007. – 24 с.
3. Олянич, А. В. Гастрономический дискурс / А. В. Олянич // Дискурс-Пи. – 2015. – № 2 (19). – С. 157–160.
4. Арутюнов, С. А. Традиционная пища как выражение этнического самосознания / С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. – Москва : Наука, 2001. – 293 с.
5. Шорохова, Е. А. Гастрономический дискурс как вид институционального дискурса / Е. А. Шорохова, Е. В. Жучкова // Молодой ученый. – 2021. – № 5 (347). – С. 162–165.
6. Ундрцова, М. В. Глуттонический дискурс : лингвокультурологические, когнитивно-прагматические и переводческие аспекты (на материале русского, английского, французского и греческого языков): дис. ... канд. филол. наук / Ундрцова Мария Владимировна. – Москва, 2015. – 290 с.
7. Федорова, К. М. Текстологические особенности понятия «рецепт» / К. М. Федорова, Е. С. Руфова // Наука, образование и культура. – 2016. – № 10 (13). – С. 14–20.
8. Куренова, Д. Г. Глуттонический дискурс в PR-стратегии продвижения территории / Д. Г. Куренова, О. Е. Павловская // Эпомен : филологические науки. – 2022. – № 1. – С. 168–179.
9. Габдуллина, А. Х. Язык и субкультура аниме в контексте глобализации / А. Х. Габдуллина // Челябинский гуманитарий. – 2012. – № 1(18). – С. 34–37.
10. Кузьмич, А. В. Особенности видео-рецептов и глуттонический дискурс / А. В. Кузьмич, И. П. Короткова // Научный аспект. – 2022. – Т. 4. – № 5. – С. 510–515.
11. Ряман, А. Р. Специфика японской кухни: традиции и современность / А. Р. Ряман, А. И. Виноградова // Актуальные проблемы авиации и космонавтики. – 2019. – Т. 3. – С. 672–674.
12. Никулина, Е. Г. Особенности визуальных образов в мультимодальных текстах / Е. Г. Никулина // Аллея науки. – 2017. – Т. 2. – № 10. – С. 476–482. – EDN ZASXSP.
13. O'Halloran KL, Smith BA. Multimodal Text Analysis. [online]. Available at: http://multimodal-analysis-lab.org/_docs/encyclopedia/01-Multimodal_Text_AnalysisO'Halloran_and_Smith.pdf 2010. [Accessed: 17 Oct 2023].
14. Самойлова, Е. О. Эстетика аниме / Е. О. Самойлова // Философские проблемы информационных технологий и киберпространства. – 2010. – № 1. – С. 198–203.

References

1. Agafonova AA. Gluttonic Discourse in Gastronomic Meme. Language of the urgent moment: the materials of the 3rd International Scientific and Practical Conference in Moscow, 20 April 2020. Executive editor Kazachenko OV. Moscow: Knigodel, 2020:16-18 (in Russian).
2. Golovnitskaya NP. Linguistic and cultural characteristics of the German gastronomic discourse. Summary of Candidate's dissertation (Philology). Volgograd, 2007:24 (in Russian).
3. Olyanich AV. Gastronomical discourse. The discourse is Pi, 2015;2(19):157–160 (in Russian).
4. Arutyunov SA, Voronina TA. Traditional food as an expression of ethnic identity. Moscow: Nauka, 2001:293 (in Russian).
5. Shorohova EA, Zhuchkova EA. Gastronomic discourse as a type of institutional discourse. Young Scientist, 2021;5(347):162-165 (in Russian).
6. Undricova MV. Gluttonic discourse: linguistic and cultural, cognitive-pragmatic and translation aspects (based on Russian, English, French and Greek languages): Candidate's dissertation. (Philology) Moscow, 2015:290 (in Russian).
7. Fedorova KM, Rufova ES. Textual features of the concept "Recipe". Science, Education and Culture, 2016;10(13):14-20 (in Russian).
8. Kurenova DG, Pavlovskaya OE. Gluttonic discourse in PR-strategy of place branding. Epomen: philological sciences, 2022;1:168-179 (in Russian).

9. Gabdullina AH. Language and subculture of anime in the context of globalization. Chelyabinsk humanities, 2012;1(18):34-37 (in Russian).
10. Kuzmich AV, Korotkova IP. Features of video recipes and gluttonic discourse. Scientific aspect, 2022;4(5):510-515 (in Russian).
11. Ryaman AR, Vinogradova AI. The specificity of Japanese Cuisine: tradition and modernity. Actual problems of aviation and cosmonautics, 2019;3:672-674 (in Russian).
12. Nikulina EG. Features of visual images in Multimodal Texts. Alley science, 2017;2(10):476-482. EDN ZASXSP (in Russian).
13. O'Halloran KL, Smith BA. Multimodal Text Analysis [online]. 2010. Available at: http://multimodal-analysis-lab.org/_docs/encyclopedia/01-Multimodal_Text_Analysis_O'Halloran_and_Smith.pdf [Accessed 17 October 2023].
14. Samoilova EO. Aesthetics of anime. Philosophical Problems of Information Technology and Cyberspace, 2010;1:198-203 (in Russian).

РУФОВА Елена Степановна – к. филол. н., доцент, зав. каф. восточных языков и страноведения Института зарубежной филологии и регионоведения, ФГАОУ ВО «Северо-Восточный федеральный университет им. М.К. Аммосова».

E-mail: RUFL2003@yandex.ru

Elena S. RUFOVA — Cand. Sci. (Philology), Assoc. Prof., Head of the Department of Oriental Languages and Regional Studies, Institute of Modern Languages and International Studies, M.K. Ammosov North-Eastern Federal University.

МАТАННАНОВА Алина Афанасьевна – студент 4 курса Института зарубежной филологии и регионоведения, ФГАОУ ВО «Северо-Восточный федеральный университет им. М.К. Аммосова».

E-mail:

Alina A. MATANNANOVA – 4th year Bachelor Student of the Institute of Modern Languages and International Studies, M.K. Ammosov North-Eastern Federal University.