

АКТУАЛЬНЫЕ СОЦИОЛИНГВИСТИЧЕСКИЕ РЕАЛИИ, ИЛИ АНГЛИЧАНЕ ЗА СТОЛОМ

Н.К. Иванова

*Доктор филологических наук, профессор,
зав. кафедрой иностранных языков и лингвистики
e-mail: nkiisuct@mail.ru*

Ивановский государственный химико-технологический университет

В статье на основе научных источников и словарей рассматривается в ракурсе социолингвистики актуальная проблема межкультурной коммуникации, связанная с выбором лексических единиц для обозначения приемов пищи, блюд и напитков, характерных для различных британских социолектов как индикаторов социальной принадлежности говорящих. Подчеркивается актуальность данной информации для процесса изучения английского языка вне языкового окружения и осуществления эффективной межкультурной коммуникации с учетом терминологических идентификаторов классовой принадлежности.

***Ключевые слова:** английский язык, социолекты, языковые переменные, межкультурная коммуникация, лексика из сферы питания.*

Как известно, в социолингвистике, изучающей особенности взаимодействия общества и языка, аксиомой является, во-первых, контроль общества над речью через установление системы норм, которая может быть и универсальна, и варьироваться в различных социолектах, т.е. в лингвистических вариантах, определяемых на основе социальных параметров. Во-вторых, общество обеспечивает мотивацию к изучению и соблюдению этих норм, что позволяет говорящему выступать в определенной статусной роли, а его собеседникам оценивать его речевые характеристики на основе существующих лингвистических правил и стереотипов [Hudson 1998: 119, 207]. Ранее «регуляторную модель» социальной дифференциации языка подробно описал У. Лабов, который предложил учитывать два вида социальной вариативности языка: стратификационную и ситуативную [Labow 1966]. Манера говорить или писать (в том числе, выбирать определенные слова и выражения, произносить их, использовать средства вербальной и невербальной коммуникации и т.д.) передает много социально важной информации, служит важным средством самоидентификации, способом «локализации личности в многомерном пространстве» ('to locate... socially in a multi-dimensional space') [Hudson 1998: 207].

Актуальность изучения обсуждаемой в статье проблемы обусловлена двумя важными обстоятельствами. Во-первых, традиции питания и история еды народов мира в последнее время находятся в фокусе

междисциплинарного научного исследования и являются важной составляющей межкультурной коммуникации [Павловская 2015: 8], а, во-вторых, даже в эпоху глобализации для англичан, как убедительно доказано в монументальном исследовании известного британского антрополога К. Фокс [Fox 2004; Фокс 2017], до сих пор характерно рассмотрение процесса питания в контексте классовых различий, и знание этого необходимо для всех, кто изучает английский язык.

Цель настоящей статьи – сфокусировать внимание на некоторых языковых особенностях наименования продуктов питания и правил приема пищи, связанных с социальным статусом потребителей-англичан, а также рассмотреть основные *терминологические индикаторы классовой принадлежности*, актуальные для изучения языка вне языкового окружения. Эти индикаторы, на наш взгляд, должны найти отражение в школьных учебниках, вузовских учебных пособиях, материалах языковых онлайн-курсов и т.д. для обеспечения адекватности их содержания в контексте социолингвистической реальности Британии и США и для достоверности в условиях межкультурной коммуникации. Нашими источниками получения информации стали работы отечественных и зарубежных исследователей по антропологии и социолингвистике, пособия по межкультурной коммуникации и словари – одноязычные и двуязычные.

Как замечают авторы книги из серии «Внимание, иностранцы» Э. Майол и Д. Милстед, англичане преданы классовой системе, «которой постоянно грозит уничтожение, но которая упорно остается центральным, определяющим моментом жизни английского общества» [Майол, Милстед 1999: 21]. С конца XX века британское общество, претерпевшее к этому времени коренные изменения, стало принято подразделять на пять основных социальных групп, обозначаемых буквами латинского алфавита: АВ – высшие слои общества и верхушка среднего класса, ВС – средние, DE – низшие эшелоны [Майол, Милстед 1999: 21]. Как указывает сама классификация, в стратах также выделяются подуровни, четкой границы между которыми нет. Представители уровня ВС, которых подавляющее большинство, «никогда не знают покоя», понимая, что «при любых жизненных обстоятельствах должны производить ‘соответствующее’ впечатление» [Майол, Милстед 1999: 22], т.е. такое, которое отвечает их представлениям о том, что о них думают другие, как воспринимают их речь, манеру одеваться, есть, пить и т.д.

Несмотря на явную «демократизацию» в последнее время британской произносительной нормы и признание существования нормативного произношения (RP) в виде многочисленных разновидностей [Wells 1982], по произносительному акценту всё еще определяют социальную принадлежность говорящего. Важными индикаторами этого являются как сегментные характеристики речи (качество гласных,

особенно, дифтонгов, согласных), так и супрасегментные (мелодика, темп, ритм, ударение, паузация), наличие естественной ассимиляции звуков и элизии, «связующего /r/».

Еще большее значение для идентификации социального статуса имеет лексикон, словоупотребление в конкретных ситуациях, в том числе, при приеме пищи. К.Фокс подтверждает это следующим образом: «Все англичане, признают они это или нет, имеют нечто вроде встроенного компьютера глобальной системы социального позиционирования, который определяет положение человека на карте классовой иерархии, едва тот начинает говорить» [Фокс 2017: 125]. А. Майол и Д. Милстед также указывают, что определение социального статуса – это национальное увлечение (“national obsession”), и во избежание ошибок англичане нередко прибегают к дружескому социальному тестированию [Miall, Milsted 2013: 23], обращая внимание на манеры, поведение за столом, акцент и выбор слов.

Вопреки очевидным трансформационным явлениям в британской национальной кухне, ее интернационализации, некоторым изменениям в пищевых предпочтениях последнего времени [Смирнова 2015], до сих пор «в Англии каждый продукт, помимо перечня ингредиентов с указанием количества калорий, имеет также невидимый классовый ярлык», как указывает К. Фокс [Фокс 2017: 485]. Обычные на первый взгляд продукты питания могут ассоциироваться с принадлежностью к низам или верхушке среднего класса, мелкобуржуазным слоям, рабочему классу и т.д. В этой связи К. Фокс подчеркивает: «Ваш социальный статус определяет, что вы едите, а также когда, где и каким образом, как вы называете то, что едите, и как вы говорите об этом» [Фокс 2017: 485]. Например, с низшими классами (уровни DE) ассоциируются коктейль из креветок в розовом соусе «Мари-Роуз», холодный макаронный салат с майонезом, яйцо с чипсами, рисовый салат с добавлением консервированной кукурузы, нарезанные ломтиками помидоры в зеленом салате и т.д.

Ранее мы писали, что во многих европейских странах, включая Британию, в последнее время четко обозначилось стремление к здоровому образу жизни и здоровой пище, а это, в свою очередь, «потребовало специального языкового выражения и привело, в конечном итоге, к появлению в английском языке новых слов и выражений для обозначения новых понятий и концептов, обогащающих современную лингвокультуру [Иванова 2019: 39, Избицкая 2018]. К. Фокс указывает временную границу (с середины 1980-х гг.), когда нормы здорового питания стали «главным гастрономическим классовым разделителем» [Фокс 2017: 487]. По ее мнению, представители самых низов и самых верхов продолжают есть то, что они привыкли потреблять, зато средний класс оказался очень восприимчив к актуальным тенденциям в области здорового питания и

активно его пропагандирует, выступая против фаст-фуда и другой нездоровой пищи [Фокс 2017: 488]. Табу на определенные продукты, мнимая «аллергия», вегетарианство в различных его видах (ср.: неолоксемы *organic food, superfood, vegan, flexitarian, pescetarian, pescevegetarian, seagan, beegan* и др., зарегистрированные в словаре неологизмов WordSpy [MacFedries: <http>], модные диеты и пр. имеют широкое распространение среди женщин, принадлежащих к верхушке среднего класса.

Британская пресса, в частности газета *The Daily Mail*, регулярно затрагивает на своих страницах проблемы здорового питания, привлекая внимание читателей к полезным овощам, фруктам, зелени и не рекомендуя вредные, но популярные напитки и блюда (например, *energy drinks* – энергетические напитки, *stir-fry* – соусы для готовки в воке) в газетных рубриках «*Salt Shockers*», «*Diet Destroyers*» и др. [Черезова 2017: 141]. Информация в СМИ и их манипулятивные технологии нередко становятся источником ряда распространенных фобий и маний: жирофобии, углеводофобии, протеиномании, а также поклонения высоковолокнистым продуктам, богатым клетчаткой.

Итак, что есть и что не есть – важные социальные индикаторы соблюдения норм здорового питания, но не менее важны время приема пищи и его обозначение в языке.

Утро, как известно, начинается с завтрака, традиции которого (чай, тосты, джем, бекон, колбаса, томаты, грибы, картофельная котлета и т.д. – *full English breakfast*) строго соблюдаются в среде английских аристократов, членами высшего общества и представителями низов (яичница с беконом, тушеные бобы, тосты или сэндвичи), но не в кругу среднего класса. Утренний деловой ритм многих работающих семей заставляет ограничиться хлопьями с молоком, тостами с джемом или мармеладом, круассанами (*continental breakfast*). Традиционный английский завтрак (*cooked breakfast, English breakfast*), подаваемый в гостиницах, как отмечает А.В. Павловская, «поражает своей устойчивостью и единообразием по всей территории Англии [Павловская 2004: 139]. Н. Лэнг справедливо замечает, что «из нежареного в английском завтраке только букетик фиалок на столе», поэтому по-английски его нередко определяют как Fry-up [Лэнг 2019: 30].

Примечательно, что англичане всех классов до сих пор предпочитают на завтрак чай, но пьют его по-разному. Крепкий, сладкий, «цвета кирпича» (*builders' tea*), разбавленный молоком, пьют рабочие; более светлый чай любят низы и средние слои среднего класса, а верхушка среднего класса отдает предпочтение чаю почти бесцветному. К. Фокс указывает и на наличие «классовых различий» в употреблении сахара: «Класть чай в сахар многими расценивается как верный признак принадлежности к низшим классам; даже одна ложка вызовет подозрение

(если вы родились не до 1955 г.); более одной ложки – и вы в лучшем случае относитесь к низам среднего сословия; более двух – и вы определенно из рабочего класса» [Фокс 2017: 497].

Во всем мире известна английская привычка пить чай с молоком, однако «социально стратифицированным» является и способ добавлять молоко: сначала наливают в чашку молоко, а затем чай, энергично размешивая ложечкой полученную субстанцию, только представители низших классов.

Как и чай, великим «объединителем нации» (выражение А.В. Павловской) являются тосты, которые англичане предпочитают есть сухими и хрустящими, используя для их охлаждения после жарки специальную решетку. Сравнивая английские сухие и холодные тосты с «теплыми и волглыми американскими», «поджидающими своей очереди в виде беспорядочной груды под салфеткой», К. Фокс метафорически и через выбор лексики сопоставляет две нации: «американские тосты лишены собранности и достоинства: они слишком потные, несдержанные и эмоциональные» [Фокс 2017: 499]. Важно знать, что тосты подают в самом начале еды, до традиционного завтрака, и обычай англичан есть хлеб с джемом или мармеладом до яичницы с колбасой обычно вызывает удивление иностранцев.

Намного важнее для репрезентации социального статуса то, что помещается на тост. Средний и высший класс предпочитают качественное сливочное масло и темный мармелад толстыми кусками (марки «Данди» или «Оксфорд»), а низшие классы – спреды, маргарин и тонко нарезанный светлый мармелад (марки «Золотая стружка»), а также для тостов они покупают хлеб, упакованный уже в нарезанном виде. Имеется и четкое социолингвистическое различие на уровне лексики: высшие слои кладут на тост *jam* (“*a sweet sticky food made from boiled fruit and sugar that is usually spread onto bread*”, дата появления 1720–1730), а низы среднего класса предпочитают более «светское слово» *preserves* (*a sweet food made by boiling fruit and sugar together*, дата появления 1325-75, от латинского «сохранять») [MacMillan Dictionary for Advanced Learners 2007: 807, 1171; RHWCD 2000: 706, 1043]. Словари также указывают, что слово *jam* является более распространенным. На русский язык, согласно англо-русскому словарю В.К. Мюллера, оба слова переводятся как «варенье» [Мюллер 2004: 420, 606], т.е. без учета различий в приготовлении и консистенции конечного продукта. Таким образом, слова *jam* и *preserves* не только не являются полными синонимами, но и обладают определенной социолингвистической коннотацией.

Как известно, все англичане обычно обедают в одно и то же время (в интервале между двенадцатью и двумя часами), но название этого дневного приема пищи имеет классовый индикатор: выходцы из рабочего класса называют его *dinner*, а средний и высший классы предпочитают

слово *lunch* [Фокс 2017: 493]. Заметим, что местоимение *my* перед словом *lunch* в речи образованных людей не употребляется (ср.: *I'll get a sandwich for lunch. We stopped for a light lunch* [MacMillan Dictionary for Advanced Learners 2007: 903], *We'll have a pub lunch* [Cambridge Advanced Learner's Cambridge Learner's Dictionary 2008: 856]). Однако оно обычно имеет место в речи представителей низшего класса и, что удивительно, нередко звучит в речи на английском языке российских студентов и школьников: *At two o'clock after classes I have my dinner.*

К дневной трапезе многие англичане, несмотря на различную социальную принадлежность, относятся не очень серьезно и часто довольствуются каким-либо блюдом быстрого приготовления или сэндвичем. Последние получили распространение в английской пищевой культуре с 60-х годов XVIII века – от высших слоев к средним и ниже, и к середине XIX века стали конкурировать с пудингами на лотках и в торговых лавках [Акройд 2016: 357]. С распространением сэндвичей по социальным стратам английского общества постепенно менялась и их начинка – от холодной телятины, пармской ветчины, иберийского окорока (преференций аристократии и верхушки среднего класса) до простых сэндвичей с овощами и майонезом, сыром и т.д. Среди рабочего класса, особенно на севере Англии, популярны сытные бутерброды с жареным картофелем, сливочным маслом, кетчупом и майонезом – *chip butty*.

Нижние слои среднего класса и социальные низы могут ограничиться и уличным перекусом – традиционным британским фаст-фудом *fish-and-chips* (жаренная во фритюре картошка с жаренной в кляре рыбой тресковых пород, обильно заправленные уксусом или кетчупом) или *baked potatoes* (запеченные в фольге крупные картофельные клубни с разными начинками: сыром, луком, рыбой, яйцом с майонезом, комбинируемыми по вкусу). Fish&Chips считается «национальной едой индустриальной северной Англии», но как отмечает Н. Лэнг, «рафинированный юг ею тоже не брезгует» [Лэнг 2019: 42]. Верхушка среднего класса, ориентирующаяся на высшие слои общества, признавая вкусовые качества этих продуктов, обычно воздерживается от их публичного употребления.

Прием пищи в вечернее время также имеет социально-обусловленные номинации. Верхушка среднего класса или представители английского высшего общества вечернюю трапезу после работы, семейный ужин (обычно после семи часов) называют *supper (the last main meal of the day, usually an informal meal that you eat at home* [MacMillan Dictionary for Advanced Learners 2007: 1503]). Более поздний вечерний прием пищи (после половины девятого) обычно называют *dinner*. Это может быть званый или праздничный ужин (например, *a Sunday dinner, a birthday dinner*), благотворительный (*a benefit dinner*), ужин во

время романтического свидания и т.д. [MacMillan Dictionary for Advanced Learners 2007: 1503].

Полный ужин обычно включает несколько блюд: закубочное *first course* (салат, легкие закуски и пр.) и основное – *main course* (рыбу или мясо с гарниром). Французская гастрономическая мода XVIII века обусловила появление в ритуале приема пищи и закрепление в английском языке выражения *hors d'oeuvre* (1705–1715) – небольших закубочных порций еды, подаваемых перед основным блюдом, что так и переводится с французского языка «до основного блюда». Постепенно французское слово в более низких социальных слоях было заменено в Британии словом с прозрачной семантикой *starter* (mainly UK: a small dish served as the first part of a meal: *We had soup/pa /te ↔ /pasta as a starter* [Cambridge Advanced Learner's Dictionary 2008: 696]. Однако в американском английском закрепилось наименование по функции начального блюда или напитка – *appertizer* (*a small portion of a food or drink served at the beginning of a meal to stimulate the appetite*, 1860-1865) [RHWCD 2000: 65], а не по очередности подачи. Имеющиеся различия между словами *appertiser/appertizer* отражены в Таблице 1.

Завершается трапеза тем, что мы называем десертом. Выбор при этом слов *pudding* (*a soft sweet food that you eat at the end of a meal: a sponge pudding*) [MacMillan Dictionary for Advanced Learners 2007: 1198], *sweet*, *afters* либо *dessert* тоже является социальным индикатором. Верхушка среднего класса и высшие слои британского общества называют пудингом любое блюдо в конце еды: пирожное, торт, лимонное мороженое и т.д. Употребление для обозначения десерта слова *sweet* как существительного характерно для средних классов и более низких слоев, которые могут также спросить за столом: “*Does anyone want afters?*” Как указывает К. Фокс, «некоторые американизированные молодые люди из верхушки среднего класса употребляют *dessert...*, менее надежный индикатор классовой принадлежности». Но и оно может вызвать понятийную путаницу, поскольку это слово «в среде высших классов традиционно означает блюдо из свежих фруктов, которое подается в самом конце еды, после пудинга, и едят его ножом и вилкой [Фокс 2017: 135–136].

Заметим, что несколько другие реалии (с более ранними временными рамками) характерны для американской культуры: гостевой ужин это тоже *dinner* (*a dinner party, a buffet dinner* – шведский стол, *a sit-down-dinner*), а легкий прием пищи поздно вечером – *supper*, например, после театра или концерта [Виссон 2007: 137].

Однако выходцы из среды рабочих с севера Англии традиционно называют вечернюю трапезу (около половины седьмого) *tea*, обычно в сочетании с притяжательным местоимением (например, *my tea, your tea, What's for us tea, love?*). Н. Лэнг пишет, что «на индустриальном севере

Англии ужин до сих пор называют *tea*, а 200 лет назад поздний ужин ... назывался *High Tea* и представлял собой жирный свиной пирог с кружкой горячего английского чая с сахаром и молоком по-быстрому», а синонимом такого ужина был *Meat Tea* [Лэнг 2019: 63]. Этот же автор предупреждает о возможной «маркетинговой ловушке» для иностранцев: владельцы второсортных кафе часто называют в своей рекламе послеполуденный чай *high tea*, придавая прилагательному *high* значение «люксовый, роскошный, из высшего света» [Лэнг 2019: 63].

Низы и средние слои среднего класса, ужинающие около 7 часов, называют этот вечерний прием пищи *dinner* [Фокс 2017: 492]. Соответственно, полдник рабочие называют *afternoon tea* (неплотная еда около 4 часов дня), а аристократы и подражающий им средний класс – просто *tea*. Этот обычай – пить чай как перекус между дневным и вечерним приемами пищи – зародился, как известно, в аристократической среде: его инициатором считают седьмую графиню Бедфорд, начавшую подавать в 1840 г. своим гостям чай с выпечкой. С того времени в Англии сложились прочные традиции чаепития в 4 часа (а не *five o'clock tea*, как пишут в российских учебных пособиях). Обязательный предмет сервировки – трехэтажная тарелка, на которой в определенном порядке располагаются: небольшие сэндвичи (*Finger Sandwiches*) с разнообразной начинкой, теплые сладкие английские булочки из пресного теста (*scones*) под крахмальной салфеткой, миниатюрные пирожные, в том числе, знаменитые английские *Battenberg cakes*. Н. Лэнг указывает, что современные англичане пьют послеполуденный чай в ресторане, если имеется серьезный повод (день рождения, свадьба, помолвка и т.д.) [Лэнг 2019: 61]. Этот «вкусный» обычай привлекает и иностранных туристов, которым предлагается «настоящее английское чаепитие» в известных лондонских парках и дорогих ресторанах (см., например, описание закусок, подаваемых к чаю в отеле «Ритц», содержащееся в книге А.В. Павловской «Англия и англичане» [Павловская 2004: 203]).

Не менее важными являются и корректные обозначения подаваемых на обедах блюд и напитков, салфеток, а также манеры есть суп, пользоваться салфеткой, ножом и вилкой, есть хлеб, тосты и булочки и т.д. Для большей наглядности существующих различий в наименованиях представим эту информацию в виде таблицы (см. Табл.1).

Таким образом, на примере лишь одной из сфер обыденной жизни человека мы продемонстрировали сложную ценностную картину мира, определяемую социальной принадлежностью говорящего и отражаемую в системе социолингвистических ориентиров: в наименовании приемов пищи, продуктов питания, напитков и т.д. Обращение к словарям, антропологической литературе и пособиям по межкультурной коммуникации показало, что британское общество по-прежнему остается довольно четко социально-стратифицированным.

К сожалению, общие одноязычные словари, ни британские, ни американские, как показал наш опыт обращения к их словникам, не включают в словарную статью информацию относительно существующих социальных преференций, т.е. комментариев о так называемых индикаторах классовой принадлежности. В эпоху глобализации и распространения английского языка как средства международного общения социальные диалекты остаются важными маркерами настоящего общественного статуса коммуниканта, его происхождения, уровня образования. Следовательно, необходим социолингвистический глоссарий, содержащий комментарий о произношении, словоупотреблении как неотъемлемых характеристиках определенного социолекта. Знание социолингвистических реалий и особенностей социальной вариативности языка является актуальным для всех, кто преподает или изучает английский язык вне языкового окружения, но в контексте современной антропоцентрической парадигмы с учетом реалий межкультурной коммуникации.

Таблица 1. Некоторые социально-различные обозначения по-английски
блюд, напитков и приемов пищи

Социальный слой / русский эквивалент	высший	средний	низы
Обед в середине дня	lunch	lunch, dinner	My dinner
Прием, вечер с обедом	party	function	a do
Закуски и напитки	food and drinks	refreshments	Appertisers (подаются до начала основной еды) Appertizer, амер. англ. – блюдо перед основным
Порция еды	helping	portion	portion
Первое блюдо	first course	first course	starter (в основ. брит. вариант)
Основное блюдо	main course	main course	my main (course)
Десерт	pudding	sweet	afters
Полдник	tea	tea	afternoon tea
Салфетки	napkins	serviette	serviette

Место приема гостей для совместной трапезы	dining-room, sitting-room (drawing room)	drawing room, sitting-room (living-room) lounge	lounge
--	--	---	--------

Библиографический список

Акройд П. Лондон. Биография. М.: Изд-во Альпина Паблишер, 2016. 893 с.

Виссон Л. Русские проблемы в английской речи. Слова и фразы в контексте двух культур. М.: Изд-во Р. Валент. 2007. 192 с.

Иванова Н.К. О вкусной и здоровой пище: некоторые особенности англоязычной номинации // Теория и практика иностранного языка в высшей школе. 2019. Вып. 15. С. 38–47.

Избицкая М.В. Новая английская лексика области «культура» (по материалам электронного словаря «WordSpy») [Электронный ресурс] // Теория языка и межкультурная коммуникация. 2018. №4 (31). С. 113–122. URL: https://api-mag.kursksu.ru/media/pdf/031-013_zYToсYA.pdf (дата обращения: 10.12.2019).

Лэнг Н. Англия, которую вы не знали. #ломаемстереотипы. М.: Изд-во АСТ, 2019. 240 с.

Майол Э., Милстед Д. Эти странные англичане. М.: Изд-во Эгмонт Россия Лтд., 1999. 72 с.

Мюллер В.К. Новый англо-русский словарь. М.: Изд-во Русский язык медиа, 2004. 916 с.

Павловская А.В. Англия и англичане. М.: Изд-во МГУ. 2004. 264 с.

Павловская А.В. Нужна ли нам наука о еде? // Еда и культура. М.: Центр по изучению взаимодействия культур. 2015. С. 7–42.

Смирнова Г.Е. Современный взгляд на британскую национальную кухню // Еда и культура. М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. С. 330–344.

Черезова Т.Л. Британская газета The Daily Mail о здоровом питании // Материалы II Международного симпозиума «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира». М.: МГУ, 2017. С. 138–142.

Фокс К. Парадоксальные англичане. 2460 фактов. М.: Изд-во РИПОЛ классик, 2017. 672 с.

Cambridge Advanced Learner's Dictionary. Cambridge, 2008. 1699 p.

Fox K. Watching the English. The Hidden Rules of English Behaviour. L., 2004. 592 p.

Hudson R.A. Sociolinguistics. Cambridge University Press, 1998. 279 p.

Labov W. The Social Stratification of English in New York City // Center for Applied Linguistics. Washington, 1966. Pp. 169–178.

MacFedries P. Word Spy. The Word Lover's Guide to Modern Culture [Электронный ресурс]. URL: <http://www.wordspy.com> (дата обращения: 10.01.2020).

MacMillan Dictionary for Advanced Learners. Macmillan, 2007. 1748 p.

Miall A., Milsted D. Xenophobe's Guide to the English. London: Xenophobe's Guides, 2013. 85 p.

Random House College Webster's Dictionary. Random House, 2000. 1552 p. (RHWCD)

Wells J.C Accents of English. Cambridge: Cambridge University Press, 1982/ 3 Vols. 673 p.