

ЮЛИЯ ПАВЛОВНА ВЫШЕНСКАЯ

доктор филологических наук, профессор кафедры английского языка и лингвострановедения Института иностранных языков

Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена

(Санкт-Петербург, Российская Федерация)

ORCID 0000-0003-2870-3026; clemence_isaure@rambler.ru

СТИЛИСТИЧЕСКИЙ ПОТЕНЦИАЛ КУЛИНАРНЫХ ЛЕКСИЧЕСКИХ ЕДИНИЦ В ХУДОЖЕСТВЕННОМ НАРРАТИВЕ

А н н о т а ц и я . Исследуется выразительный потенциал кулинарной лексики в повести известной чешской писательницы XIX века Б. Немцовой «Babička» («Бабушка»). Кухня Чехии понимается как знаковая система с закодированными смыслами, воплощаемыми в дискурсе (наррации). Кулинаронимы анализируются как средство объективации идеи национальной идентичности и объект трансформаций в тексте литературного произведения, материализованного дискурса абстракции. Актуальность исследования обусловлена необходимостью уточнения некоторых особенностей сложного феномена стиля, связанного одновременно с собственно языковыми и внешними языковыми факторами. Теоретическая значимость работы заключается в выявлении и описании механизма обращения языковых единиц в единицы принципиально иного характера в структуре художественного нарратива в рамках взаимоотношений «текст – стиль – дискурс». Анализ корпуса примеров позволяет выявить пути раскрытия выразительных ресурсов изучаемой группы онимов для воплощения авторского замысла, связи с различными уровнями цельных текстовых структур, а также явлениями за его пределами, ценность кулинаронимов как самостоятельных единиц, так и стилистических маркеров.

К л ю ч е в ы е с л о в а : дискурс, кулинарная лексика, текст, стиль, национальная идентичность, чешская кухня

Д л я ц и т и р о в а н и я : Вышенская Ю. П. Стилистический потенциал кулинарных лексических единиц в художественном нарративе // Ученые записки Петрозаводского государственного университета. 2026. Т. 48, № 5. С. 65–71. DOI: 10.15393/uchz.art.2026.1336

ВВЕДЕНИЕ

Тема кулинарии прочно вошла в научные исследования и сохраняет свои позиции по сей день, о чем свидетельствует довольно обширная теоретическая литература, эмпирическим материалом для которой служат тексты кулинарных рецептов и книг [1], [4], [7], [8]. Работы, выполненные в этом русле, существуют также в славистике, в частности богемистике¹ [2], [3], [10], [13], [14], [15], [16]. Следуя логике рассуждений Т. Ю. Загрязкиной [7], занимавшейся смежными вопросами на материале французского языка, чешскую кухню, важную составляющую материальной культуры Чехии, можно рассматривать как одну из существенных характеристик страны в сознании людей во многих частях света. Кухня, по мысли К. Леви-Строса, представляет собой знаковую систему с закодированными смыслами, позволяющими обозначить часть того, чем является общество

[9: 17–29]. Некоторые из означенной группы смыслов обретают выражение в дискурсе, интерпретируемом в научном наследии Р. Барта как сообщение (наррация) [1: 443]. Стилистические переосмысления и приращения, получаемые кулинарными языковыми единицами в художественной модификации письменного сообщения, образуют лауну, подлежащую заполнению.

Дальнейшее развитие логической цепочки Т. Ю. Загрязкиной возможно в плоскости координат: текст – стиль – дискурс. Текст (художественный нарратив) понимается как сфера реализации стиля, «способа вербального и невербального выражения некоего содержания, реализуемого носителями/–ем языка при создании устных или письменных высказываний» [5: 181], и одновременно прикосновенной формы дискурса абстракции (некоей идеи) [6: 13–14] (ср.: [12: 113], [17: 224]).

Иллюстративной базой для выявления и описания преобразований, которым подвергаются кулинарные лексические единицы в тексте художественной коммуникации, материализации идеи национальной идентичности, частного проявления кулинарного кода, служит автобиографическая повесть «Babička»² («Бабушка»³) (1855) авторства Б. Немцовой. Анализируемое произведение значимо для творческого наследия писательницы и для чешской литературы в целом как пример воплощения изучаемой идеи, реализуемой посредством яркой лексико-стилистической палитры. Важное место в ней отводится кулинаризму:

«První, co si babička v hospodářství zcela na starost vzala, bylo pečení chleba. Nemohla snést, že služka s božím darem tak beze vši úcty zachází, ani do díže, ani z díže, do pece ani z pece že jej nepřezehnává, jako by cihly v ruce měla. Babička, než kvas zadělávala, kopistem díž požehnala a to žehnání opakovalo se, kdykoli těsto do ruky se vzalo, až byl chléb na stole. Nesměl jí také žádný otevřeba přijít do rány, aby jí “boží dar neuhranul”, i Vilímek, když vešel do kuchyně při pečení chleba, nezapomněl, že má říci: “Pánbůh požehnej!” Když babička pekla chléb, měly vnučata posvícení. Pokaždé dostaly poplamenici a po malém bochánku, švestkami neb jablky plněném, což se jim dříve nestávalo» (10).

(«Прежде всего позаботилась бабушка о выпечке хлеба. Не могла она равнодушно смотреть, как непочтительно обращается кухарка с божьим даром; ставит ли опару, или выливает тесто, сажает ли хлеб в печь, или вынимает его из печи, – ведь и не подумает перекрестить, будто не хлеб в руках держит, а кирпич какой. Прежде чем развести закваску, бабушка чертила мешалкой над квашней знак креста и не забывала крестить тесто всякий раз, как брала его в руки, пока, наконец, хлеб не попадал на стол. Никто не смел стоять около теста разинув рот, чтобы не сглазить “дар божий”. И Вилимек, входя на кухню, уже не забывал говорить: “Господи благослови!” День, когда бабушка pekla хлеб, был для ребят большим праздником. Всякий раз получали они по лепешке и пирожку со сливами или яблоками, чего раньше не водилось в доме») (10).

В процитированном текстовом фрагменте содержится множество деталей старинной чешской традиции *pečení chleba* ‘выпечки хлеба’ и бережного к нему отношения, формируемого во времена древних представлений об этом продукте как священной пище. В язычестве он расценивается как независимое одушевленное существо, иногда и само божество⁴. Тем объясняется старинное предписание целовать оброненные на пол куски:

«Jestli dítě chléb z ruky upustilo, muselo jej pak políbit, jako za odprošení; tak i kdyby kde zrnko hrachu bylo leželo» (10).

(«Уронит кто-нибудь из детей хлеб – должен тут же поднять его и поцеловать, как бы просят прощения») (10).

Хлеб на столе отождествляется с изобилием, богатством, готовностью к приему гостей, почитается символом божественного покровительства и воспринимается как оберег от враждебных сил⁵ [11: 262]. Обозначения хлеба и особенностей его приготовления распределяются по синонимическим рядам. Один из них образуется названиями частей каравай хлеба и разнообразных лакомств из сдобного теста: *chléb* ‘хлеб’, *laskominky zajít* ‘лакомый кусочек’, *maly bochánky* ‘лепешки’, *švestkami neb jablky plněném* ‘пирожки с яблоками’, *drobty patří ohníčku, drobečky* ‘крошки хлеба’, *kůrky* ‘корки’, *kousek chleba* ‘кусочек хлеба’.

Анализ корпуса примеров выявляет практическое отсутствие в тексте замысловатых фигур, специфическую особенность художественного стилистического. Исключение составляют единичные случаи метонимического эвфимистического переноса *boží dar* ‘божий дар’ и сравнения *jako by cihly v ruce měla* ‘будто не хлеб в руках держит, а кирпич какой’. Самый процесс выпечки представлен как некое священнодействие, с чем связано наличие в тексте группы слов и выражений, для обозначения которых можно ввести рабочий термин «кулинарно заряженная лексика». Данную группу составляют лексические единицы, в основном глагольные сочетания. Изначально они лишены смысловых связей со сферой приготовления пищи, однако получают некий тематически близкий заряд от собственно кулинаронимов. Часть выделенной лексической разновидности репрезентирована деталями церковных обрядов:

«než kvas zadělávala, kopistem díž požehnala a to žehnání opakovalo se, kdykoli těsto do ruky se vzalo, až byl chléb na stole (здесь и далее выделено курсивом мною. – Ю. В.)» (10).

(«Прежде чем развести закваску, бабушка чертила мешалкой над квашней знак креста и не забывала крестить тесто всякий раз, как брала его в руки, пока, наконец, хлеб не попадал на стол») (10).

Иным примером можно рассматривать заимствования из текстов молитв: «Pánbůh požehnej!» («Господи благослови!»). Особенности частного характера христианских ритуалов комбинируются с соответствующими составляющими языческих культов, отображаемыми в различных приметах:

«Nesměl jí také žádný otevřeba přijít do rány, aby jí “boží dar neuhranul”» (10).

(«Никто не смел стоять около теста разинув рот, чтобы не сглазить “дар божий”»),

а также упоминания обычая сжигать крошки хлеба «*drobty patří ohníčku*» («Крошки сжигать надобно») (10).

Реминисценцией представлений о нераздельности человека и природы выступает упоминание бытующего в крестьянской среде правила отдавать птицам и животным оставшиеся после обеда хлебные корки и несъеденные куски:

«*Kde jaký kousek chleba ležet zůstal, i kůrky, co děti nedojedly, strčila babička do kapsáře; trefilo-li se jít okolo vody, hodila rybám, rozdrobila mravencům, když šla s dětmi*» (10).

«*Оставшиеся после обеда куски и корки бабушка прятала в карман: когда случилось ей проходить мимо воды, она бросала их рыбам: гуляя с детьми в лесу – муравьям или птицам*» (10).

Пословицы, свидетельства любви и уважения к хлебу, обособляются в автономную группу:

«*Kdo se nesrovnává s chlebem, nesrovnává se s lidmi*» («Кто хлеб режет неровно, с людьми не договорится по-любовно»), «*Když se zakrojuje do chleba, že se ukrajujou Pánubohu paty*» («Кто хлеб кромсает, господу богу пятки подрезает»), «*Po drobečkách se šlapat nesmí, to grý duše v očištění pláčou*» («Не смейте топтать крошки, от этого, говорят, в чистилище души плачут»), «*Važte si božího daru, bez něho je zle, a kdo si ho neváží, toho Bůh těžce tresce*» («Уважайте дар божий, без него худо жить на свете, кто его не чтит, того господь накажет»).

Следует отметить восприятие маленькими детьми процесса выпечки хлеба, прикосновения к наследию предков, и праздника как родственных:

«*Pokaždé dostaly poplamenici a po malém bochánku, švestkami neb jablky plněném, což se jim dříve nestávalo*» (10).

«*Всякий раз получали они по лепешке и пирожку со сливами или яблоками, чего раньше не водилось в доме*» (10).

Кулинаронимы *malému bochánku* ‘лепешки’ и *švestkami neb jablky plněném* ‘сладкие пирожки с фруктовой начинкой’, получаемые внучатами, встраиваются в лексическую стилистическую конструкцию, превращаясь в аллюзию на древние трапезы.

Тема отождествления хлеба и праздника позволяет дальнейшее развитие по мере разворачивания сюжета повести:

«*Před vánočními svátky střídalo se povídání pohádek a zpívání písní s rozprávkami o pečení vánoček, jak má která bílou mouku, mnoho-li dá másla... děti pak těšily se na vánočku... na Jezulátko a na koledu*» (130).

«*Перед рождественскими святками сказки и песни начинали перемежаться с рецептами сдобных булок; обсуждали, кто сколько кладет белой муки, сколько масла... Дети с наслаждением мечтали о сладких плюшках... колядах и подарках младенца Иисуса*» (130).

Цитата примечательна сочетанием нехудожественного и художественного регистров стиля.

Так, появление стилистического нехудожественного, репрезентированного лексическими единицами со значением ингредиентов сдобного теста *jak má která bílou mouku, mnoho-li dá másla* ‘кто сколько кладет белой муки, сколько масла’, обусловлено существованием обычая готовить к рождественской трапезе особые виды сладкой снеди. Кулинароним *vánočku* ‘испеченные из теста сдобные булочки’ обретает в тексте символическую функцию. Лакомства в сознании маленьких детей, наряду с рождественскими развлечениями и подарками, неразрывно связываются с одним из важнейших событий христианского календаря. Прочитанный фрагмент текста являет собой пример раскрытия выразительного потенциала кулинаронимов, вовлекаемых в формирование зевгмы, превращения нехудожественного стилистического в художественное.

Нагрузка, возлагаемая на исследуемую разновидность онимов, характеризуется многослойностью. Так, фигура зевгмы вновь встречается на синтаксическом уровне в составе параллельной конструкции, способствуя возникновению эффекта мягкого юмора, привлекая внимание читателя к особенностям детской психологии.

По мере продвижения вглубь повествования становится очевидной доминанта приема репризы, объектом которой становятся художественно обработанные древние обычаи. Таков случай реминисценции оделять рождественской выпечкой не только детей, но и домашних животных:

«*Na Štědrý den štědrě podělen byl kdekdo, i drůbež a dobytek dostaly vánočku*» (130).

«*В сочельник всех щедро оделяли гостинцами, даже птица и домашний скот получали сдобные булки*» (130).

В тексте упоминается также языческий ритуал умилоствления природных стихий⁶ подношением им хлеба:

«*a po večeři vzala babička ode všeho, co k večeři bylo, po kousku, hodila polovičku do potoka, polovic zahrabala do sadu pod strom, aby voda čistá a zdravá zůstala a země úrodná byla, všecky pak droby sesbírajíc hodila “ohni”, aby “neškodil”*» (130).

«*После ужина бабушка брала понемножку всего, что подавалось на стол: половину бросала в речку, половину зарывала в саду под деревом, чтобы вода была чиста и прозрачна, а земля плодородна. Крошки она собирала и кидала “в огонь”, а то “наделает беды”*» (130).

Пояснение обычая сжигать хлебные крошки, описанного ранее, *aby «neškodil»*, а то ‘наделает беды’, увенчивает анализируемую реминисцентную цепочку.

Богатство стилистического репертуара проявляется в приводимой ниже цитате, в словах Каспара, сына бабушки:

«—Dost dobře jsem se mnohdy měl u mistra, ale vždy jsem si myslil: Kůž bych seděl raději u matky a měl kaši s medem, buchtičky s makovou odvárkou a hrách se zelím, všeska ta dobrá jídla bych vám za to dal. — “Naše jídla”, usmála se babička a přikývla hlavou; “ale ještě jsi zapomněl sušenou míchaninu (ovoce)”» (132–133).

(«— Как ни хорошо порой было у хозяина, а мысль о родине не покидала меня. За то, чтобы дома у матери поесть каши с медом, пирожков с маком и гороху с капустой, я бы с радостью отдал все вкусные блюда, которыми меня угощали. — ... Это все наши кушанья ... — с улыбкой кивала головой бабушка. — Ты позабыл только о сушеных фруктах») (132–133).

Перечисляемые в тексте названия блюд традиционной чешской кухни *kaše s medem*, *buchtičky s makovou odvárkou*, *hrách se zelím*, *sušená míchanina (ovoce)* ‘каша с медом, пирожки с маком, горох с капустой, сушеные фрукты’ облекаются символической оболочкой, оборачиваясь маркерами родного края, родителей, национальных корней.

Многогранность идеи национальной идентичности наблюдается также в противопоставлении отношения к еде в среде простых людей и знати. Выделенный феномен стилистически закрепляется в комбинации различных регистров (кулинарных рецептов, дидактической прозы и собственно художественного типа), оформляющейся оппозицией «крестьянская еда vs господская еда». Крестьянское меню появляется в тексте первым в ответе бабушки на вопрос графини:

«Komtesa chtěla nalít jí kávu aneb čokolády, ale babička se děkovala řkouc, že nepije kávu ani to druhé. ...

— “Jsem od malička naučena sníst polívku, nejvíc kyselou, na to my v horách držíme. Kyselou a brambory k snídání, k obědu brambory a kyselou a k večeři jakbysmet; v neděli kousek ovesného chleba. To je strava chudého lidu v Krkonošských horách celý rok a děkují pánubohu, když o to pouze není, ale bývá často, že se ani otrubů nenajedí. Více do kraje, to už má každý trochu hrachu, bělejší mouky, zelí a všelicos, také kousek masa do roka; těm je už hej”» (85).

(«Гортензия хотела налить ей кофе или шоколад, но старушка отказалась, говоря, что не пьет ни того, ни другого. ...

— Привыкла с малых лет утром есть похлебку, особенно киселю; так уж у нас в горах повелось. Похлебка да картошка к завтраку, картошка к обеду, а без ужина и обойтись можно... В воскресенье кусок овсяного хлеба. Вот какова бедняцкая пища в Крконошских горах круглый год. Люди благодарят бога, когда в этом нет недостатка. А то часто случается, едят одни отруби, да и то не досыта... У тех, которые живут поближе к долине, найдется немного гороху, пшеничной муки, капусты да разной зелени, а раз в год и кусочек мяса сварят. Им не житье, а масленица...») (84).

Главная героиня отказывается от предложенных *kávu* ‘кофе’ и *čokolády* ‘шоколада’, непривычных ей господских напитков. Меню простых людей в Крконошских горах отличается скудостью и неприязательностью, оно ограничивается *kyselou* ‘похлебкой из хлебного кваса, чаще с грибами’ и *brambory* ‘картофелем’, дополняемыми иногда *kousek ovesného chleba* ‘кусочком овсяного хлеба’ или просто *otruby* ‘отрубями’. Крестьянский рацион в долине немного разнообразнее и включает выращиваемые в огороде овощи: *hrach* ‘горох’ и *zelí a všelicos* ‘разную зелень’, приправленные *bělejší moukou* ‘белой мукой’, а раз в год как гарнир к *kousek masa* ‘кусочку мяса’.

Раскрытие стилистического потенциала кулинарной лексики во многом способствует ее синтаксическая аранжировка:

«Kyselou a brambory k brambory a kyselou a k večeři jakbysmet» (85).

(«Похлебка да картошка к завтраку, картошка к обеду, а без ужина и обойтись можно») (84).

Кулинарные номинативы *kyselou* ‘похлебка’ и *brambory* ‘картошка’ в первой части предложения становятся объектом хиазматической репризы, дублируемой хиазмом названий трапез *k snídání* ‘к завтраку’, *k obědu* ‘к обеду’. Тем самым создается эффект ложного гастрономического изобилия и в то же время привлекается внимание читателя к вынужденной ограниченности подаваемых к крестьянскому столу кушаний.

Ритмичность выделенных повторов нарушается заменой привычного сочетания *kyselou u brambory* контекстуальным синонимом обозначения вечернего приема пищи *jakbysmet*. Возникающий таким образом эффект можно интерпретировать и как разновидность обманутого ожидания, закрепляющего и усиливающего эффект хиазма.

Дидактический регистр представлен в беседе графини и бабушки:

«To se mejlíš, stařenko, taková jídla jsou velmi silná, a kdyby ti lidé mohli mít každý den kus masa a dobrého napití, myslím, že by jim to více síly dodalo než všeska ta jídla, co za celý den snědí» (85).

(«— Напрасно ты так думаешь, матушка: вкусная пища очень полезна. Было бы хорошо, если бы бедные люди могли каждый день съедать кусок мяса и запивать его чем-нибудь питательным. От такой еды они, я думаю, стали бы гораздо здоровее, чем от всего того, что съедают за целый день») (84).

Композиция цитаты строится на основе рамочного репризного варианта. Открывающий эпизод парафраза *taková jídla jsou velmi silná* ‘вкусная пища очень полезна’ в виде назидательно-

го *že by jim to více síly dodalo než všechna ta jídla* ‘от такой еды они... стали бы гораздо здоровее, чем от всего того, что съедают за целый день’ закрывает предложение героини.

Очередным звеном в ряду повторов становится кулинароним *víno* ‘вино’, парафраз *dobrého napití* ‘чего-нибудь питательного’. Отмеченная лексическая единица наблюдается в последующей сцене и сопровождается словами о пользе напитка для здоровья *to žaludku tvému prospěje* ‘полезно для желудка’:

«Княжна... podala babičce malý kalíšek naplněný sladkým vínem, řkouc: “Pij, stařenko, to žaludku tvému prospěje!” – Babička pozdvihnouc kalíšek, pravila: “Na zdraví milostivé paní,” a trochu se napila; také přijmala kousek pečiva, aby hostinnost neurazila» (85).

(«Княгиня... подала... [маленькую рюмку сладкого вина] бабушке и сказала: “Выпей, матушка, это полезно для желудка”. Бабушка приняла рюмку и со словами: “За здоровье вашей милости!” – пригубила ее: чтобы не обидеть гостеприимной хозяйки, она взяла и кусочек бисквита») (84).

Нейтральная форма *kus* в рекомендациях графини создает эффект близости со стилем медицинских трактатов.

Примечательно своеобразие раскрытия стилистического потенциала морфологии, в частности выразительных ресурсов диминутивного суффикса *-ek*. Так, субстантивному сочетанию *kousek masa* в реплике бабушки в словах графини соответствует *kus masa*. Наличие диминутива свидетельствует об уважительном отношении крестьян к еде, достигающейся нелегким трудом. Пример можно истолковывать и как переосмысленный приветственный обычай: традиционный каравай хлеба заменяется контекстуальным синонимическим словосочетанием *kousek pečiva* ‘бисквит’, угощением графини, которое принимается гостьей из врожденного чувства такта.

Следует обратить внимание на зеркальность отношения к еде в разных слоях общества. Зеркальность, дублирование некоторых явлений и обычаев в перефразируемом виде, проявляется в обращении к народной мудрости как крестьянами, так и знатью. Таков, например, комментарий главной героини о различии рациона горцев и жителей долины: *těm je už hej* ‘им не житье, а масленица’. Обнаружив свое заблуждение относительно господского рациона, бабушка резюмирует:

«No vidíme, člověk se 84 vždy něčemu přiučí; jáť vždy myslila, že jsou ti velcí páni jen proto tak bledí a mnohdy i suší, že jedí takové lahůdky, co nepřidá žádné síly» (85).

(«– Недаром говорят: век живи, век учишь; а я-то всегда думала, что господа оттого так бледны и худы,

что кушают одни лакомства, которые не дают ни здоровья, ни сил») (85).

Сходная ситуация представлена в диалоге мальчика и графини:

«“Co je to v těch skořápkách, co paní kněžna jí?” ptal se Jan... pošeptmo. – “To jsou mořská zvířátka a jmenují se ústřice,” řekla komtesa hlasitě. – “To by Cilka nejedla, mýnil Jan. – rozličných je na světě krmí, rozličných chutí, milý Jene,” odpověděla slečna» (85).

(«– Что там в скорлупках, которые ест госпожа княгиня? – спросил шепотом... Ян. – Это морские зверушки, они называются устрицы, – громко ответила графиня. – Их бы и Цилька в рот не взяла, – продолжал Ян.

– Разные есть кушанья на свете, разные вкусы, мой милый мальчик, – отвечала графиня») (85).

Замечание ребенка о несъедобности устриц графиня комментирует пословицей *Rozličných je na světě krmí, rozličných chutí* ‘Разные есть кушанья на свете, разные вкусы’.

Зеркальность, дублирование некоторых явлений и обычаев в перефразируемом виде, выступает своего рода усложняющим элементом повтора, что подтверждается в сцене посещения бабушки Гортензией, воспитанницей графини:

«...babička... a netrvalo dlouho, přišla... nesouc s sebou bílý chléb, med, máslo a smetánku. “Snad by vděk přišlo milostslečně ukrojit si kousek chleba”... komtesa, odebírajíc přinesená jídla. Neupejpalá se pranic, ukrojila chleba, jedla i pila; věděla již, že by zamrzelo babičku, kdyby ničehož nepožila» (184).

(«...бабушка... скоро... вернулась... неся белый хлеб, мед, масло и сливки. – Не угодно ли хлебца... Гортензия [принялась] за угощение. Нисколько не церемонясь, она отрезала себе хлеба и начала пить и есть. Девушка знала, что оскорбила бы бабушку, если б ничего не попробовала») (173).

Структура процитированного эпизода идентична эпизоду завтрака в замке графини, но получает несколько иное сюжетно-тематическое оформление. Текст примечателен и как пример авторской реконструкции древнейшего приветственного обычая преподносить домашний хлеб дорогим гостям. Следует обратить внимание на повтор дидактической детали, традиции непременно отведать предлагаемое угощение.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Круг используемых в тексте кулинаронимов довольно ограничен и включает основные продукты питания, доступные крестьянам. Древние представления о мироустройстве репрезентированы описаниями обычаев предков, в том числе сжигать хлебные крошки и отдавать их вместе с корками домашним и лесным животным, а также угощать их по особым случаям праздничной выпечкой. Названия нехитрых кушаний кре-

стьянской кухни в новом текстовом окружении функционируют как символы родного края.

Стилистическая витиеватость в анализируемой повести отсутствует. Ведущим композиционным приемом выступает повтор, обнаруживаемый в сюжетно значимых текстовых узлах. Повтор усложняется зеркальностью ключевых образов и обычаев чешской культуры: древнему подношению хлеба и молока соответствует угощение вином и бисквитами в среде знати.

Характерной особенностью стиля Б. Немцова является использование пословиц и пого-

ворок, что способствует созданию аутентичной национальной атмосферы и единства всех социальных слоев.

Единичные примеры кулинарных лексических единиц иностранного происхождения функционируют как маркеры гастрономических предпочтений высшего общества.

Благодаря особой аранжировке трансформированной кулинарной лексики в тексте повести реализуется идея национальной идентичности и создается неповторимое стилистическое художественное целое.

ПРИМЕЧАНИЯ

- ¹ Bartoš F. Moravský lid. Sebrané rozpravy z oboru moravské lidovidy. Telč, 1892. 328 p.
- ² Němcova B. Babička. 1. vyd. ve Světové četbě. Praha: SNKLHU, 1955. 291 p. Далее цитируется по этому изданию с указанием страницы в круглых скобках.
- ³ Немцова Б. Бабушка: Картины сельской жизни / Пер. с чеш. Ф. Боголюбовой. М.: Худож. лит., 1982. 222 с. Далее цитируется по этому изданию с указанием страницы в круглых скобках.
- ⁴ Славянская мифология: Энциклопедический словарь. 2-е изд. М.: Международные отношения, 2002. С. 476;
- ⁵ Славянские древности: Этнолингвистический словарь. М.: Изд-во Ин-та славяноведения РАН, 1995. С. 75; Slovník nespisovné češtiny. 2 vyd. Praha, 2006. С. 17; Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost. Praha, 2003. С. 59; Изотов А. И. Новый чешско-русский словарь: около 100 000 слов и выражений. М.: Дрофа, 2012. 1024 с.
- ⁶ Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost. Praha, 2003. С. 59.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Барт Р. Лингвистика текста // Новое в зарубежной лингвистике. Вып. VIII. М., 1978. С. 442–449.
2. Валенцова М. М. Магические функции еды в традиционной культуре славян // Традиционное русское застолье. М., 2008. С. 202–215.
3. Валенцова М. М. Терминология хлебов в календарной обрядности чехов и словаков. Типы мотивации // Славянское и балканское языкознание. Проблемы лексикологии и семантики. Слово в контексте культуры. М.: Индрик, 1999. С. 99–122.
4. Гачев Г. Д. Наука и национальные культуры. Ростов н/Д: Изд-во Ростовского ун-та, 2009. 320 с.
5. Гончарова Е. А. Стиль как поливалентная категория // Вестник Волгоградского университета. Серия 2: Языкознание. 2023. № 4. С. 180–190.
6. Гронская О. Н. Нарративный фантастический дискурс в немецкой этнокультуре: Монография. СПб.: СПбГИЭУ, 2012. 424 с.
7. Загряжкина Т. Ю. Коды французской кухни в контексте нарративных текстов // Вестник Московского университета. Серия 19: Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2018. № 2. С. 51–76.
8. Зайцева Н. Король развлекается: парадные обеды, галантная кулинария, сервировка и этикет. СПб.: Серебряные ряды, 2024. 192 с.
9. Леви-Строс К. Мифологии: В 4 т. Т. 2: От меда к пеплу. М., 2000. 442 с.
10. Маркова Е. М. Кулинарный код культуры во вторичных номинациях русского и чешского языков: лингвистический и методический аспекты // Вестник Российского университета дружбы народов. Серия: Русский и иностранные языки и методика их преподавания. 2017. Т. 15, № 2. С. 152–174.
11. Нидерле Л. Славянские древности. М.: Новый Акрополь, 2010. 742 с.
12. Смирнова Т. Ю. Прагматическое значение versus дискурсивное значение грамматической единицы // Герценовские чтения. Иностранные языки: Сб. науч. ст. СПб., 2020. С. 113–115.
13. Bednárík R. Duchovná kultúra slovenského ľudu // Slovenská vlastiveda. 2 diel. Bratislava, 1943. P. 7–121.
14. Mláček J., Baláková D., Kováčová V. Vývin súčasnej frazeológie: východiská, podoby, uplatňovanie, akceptácia. Ružomberok: Vyd-vo Michala Vaška (Slovensko), 2009. 221 p.
15. Václavík A. Výroční obyčeje a lidové umění. Praha, 1959. 580 p.
16. Vaněk F. Kalendářní obyčeje z Jihočeského Sabinova: Tereuní Výzkuni z let 1962–1963. Praha, 1969. 78 p.
17. Šipko J. Teoretické a sociálno-komunikačné východiská lingvokultúrológie. Prešov: FF PU, 2011. 320 p.

Поступила в редакцию 28.08.2025; принята к публикации 27.04.2026; дата публикации 30.06.2026

Original article

Yuliya P. Vyshenskaya, Dr. Sc. (Philology), Professor, Herzen State Pedagogical University (St. Petersburg, Russian Federation)
 ORCID 0000-0003-2870-3026; *clemence_isaure@rambler.ru*

STYLISTIC POTENTIAL OF CULINARY LEXICAL UNITS IN BELLES-LETTRES NARRATIVE

Abstract. The article explores the expressive potential of culinary vocabulary in *Babička (The Grandmother)*, a novel by the nineteenth-century Czech writer Božena Němcová. Czech cuisine is treated as a symbolic system whose encoded meanings are realized through narrative discourse. Culinaronyms (culinary names) are analyzed as a means of objectifying the concept of national identity and as an object of textual transformation in the literary work – a materialized discourse of abstraction. The relevance of the study is motivated by the need to clarify certain features of style as a complex phenomenon connected simultaneously with linguistic and extralinguistic factors. Its theoretical significance lies in identifying and describing the mechanism by which linguistic units are transformed into units of a fundamentally different nature within the structure of artistic narrative, in the context of the “text-style-discourse” relationship. Analysis of the collected examples reveals how the expressive resources of this group of onyms serve to articulate the author’s intention, how they connect with various levels of the integrated textual structure as well as with phenomena beyond it, and how culinaronyms function both as independent semantic units and as stylistic markers.

Keywords: discourse, culinary vocabulary, text, style, national identity, Czech cuisine

For citation: Vyshenskaya, Yu. P. Stylistic potential of culinary lexical units in belles-lettres narrative. *Proceedings of Petrozavodsk State University*. 2026;48(5):65–71. DOI: 10.15393/uchz.art.2026.1336

REFERENCES

1. Barthes, R. Text linguistics. *Novelties in foreign linguistics*. Issue VIII. Moscow, 1978. P. 442–449. (In Russ.)
2. Valentsova, M. M. Magic functions of food in traditional Slavic culture. *Traditional Russian feast*. Moscow, 2008. P. 202–215. (In Russ.)
3. Valentsova, M. M. Bread terminology in Czech and Slovak calendar rituality. Types of motivation. *Slavic and Balcan general linguistics. Lexicological and semantic problems. Word in the context of culture*. Moscow, 1999. P. 99–122. (In Russ.)
4. Gachev, G. D. Science and national cultures. Rostov-on-Don, 2009. 320 p. (In Russ.)
5. Goncharova, E. A. Style as a relational polyvalent category. *Science Journal of Volgograd State University. Linguistics*. 2023;4:180–190. (In Russ.)
6. Gronskaya, O. N. Fantastic narrative discourse in German ethnic culture: Monograph. St. Petersburg, 2012. 424 p. (In Russ.)
7. Zagryazkina, T. Yu. Codes of the French cuisine in the context of narrative texts. *Moscow University Bulletin. Series 19. Linguistics and Intercultural Communication*. 2018;2:51–76. (In Russ.)
8. Zaytseva, N. Royal entertainments: ceremonial dinners, gallant culinary, table setting, and etiquette. St. Petersburg, 2024. 192 p. (In Russ.)
9. Levi-Strauss, C. *Mythologiques: In 4 vols. Vol. 2: From honey to ashes*. Moscow, 2000. 442 p. (In Russ.)
10. Markova, E. M. Culinary culture code in the secondary naming of the Russian and Czech languages: linguistic and methodological aspects. *RUDN Journal of Russian and Foreign Languages Research and Teaching*. 2017;15(2):152–174. (In Russ.)
11. Niederle, L. *Slavic antiquities*. Moscow, 2010. 742 p. (In Russ.)
12. Smirnova, T. Yu. Grammatical unit: pragmatic meaning vs discourse meaning. *Proceedings of the Herzen Readings. Foreign Languages*. St. Petersburg, 2020. P. 113–115. (In Russ.)
13. Bednárik, R. *Duchovná kultúra slovenského ľudu. Slovenská vlastiveda. 2 diel*. Bratislava, 1943. P. 7–121.
14. Mláček, J., Baláková, D., Kováčová, V. *Vývin súčasnej frazeológie: východiská, podoby, uplatňovanie, akceptácia*. Ružomberok, 2009. 221 p.
15. Václavík, A. *Výroční obyčeje a lidové umění*. Praha, 1959. 580 p.
16. Vaněik, F. *Kalendářní obyčeje z Jihočeského Sobinova: Tereuní Výzkuni z let 1962–1963*. Praha, 1969. 78 p.
17. Sipko, J. *Teoretické a sociálno-komunikačné východiská lingvokulturologie*. Prešov, 2011. 320 p.

Received: 28 August 2025; accepted: 27 April 2026; published: 30 June 2026