

ЛИНГВОКУЛЬТУРОЛОГИЧЕСКИЙ АСПЕКТ ГАСТРОНОМИИ ЯСНОЙ ПОЛЯНЫ: НОМИНАЦИЯ КАК ОТРАЖЕНИЕ КУЛЬТУРНОЙ ПАМЯТИ (НА МАТЕРИАЛЕ ПОВАРЕННОЙ КНИГИ С. А. ТОЛСТОЙ)

**Никита Романович
Стародворцев**

Тульский государственный педагогический
университет им. Л. Н. Толстого
Тула, Россия, pekarnj2013@yandex.ru
<https://orcid.org/0009-0007-6875-3227>

Аннотация. Статья посвящена лингвокультурологическому анализу гастрономической номинации в поваренной книге Софьи Андреевны Толстой как источнике культурной памяти и региональной языковой идентичности. Основное внимание уделяется изучению языковых средств, с помощью которых рецептурные тексты передают историко-культурные смыслы, отражают ментальные установки и эстетические предпочтения усадебной России XIX в. В работе рассматриваются основные типы номинации – персонализированные, описательные, образные – как лингвистические механизмы фиксации и трансляции культурных ценностей.

Исследование показывает, что в номинации рецептов закрепляется не только состав блюда, но и социальная стратификация, эмоциональное отношение к пище, связи с конкретными людьми, а также принадлежность к определённому культурному пространству. Автор приходит к выводу, что язык поваренной книги функционирует как средство презентации культурного кода усадебной среды и выполняет презентативную, мемориальную и ценностную функции.

Работа основана на лингвокультурологическом подходе, в рамках которого гастрономическая лексика рассматривается как способ хранения и передачи этнокультурной информации. В результате анализа выявлены структурно-семантические особенности рецептурных наименований, зафиксированы их символические и прагматические функции, что позволяет рассматривать поваренную книгу не только как бытовой текст, но и как значимый культурный артефакт, отражающий образ жизни, социальные связи и духовные установки своего времени. Исследование подчёркивает значимость языковой формы в отражении индивидуальной и коллективной памяти.

Особое внимание уделяется роли номинации в оформлении культурной преемственности и закреплении традиций. Поваренная книга рассматривается как текст, в котором еда становится выражением культурных смыслов и символических представлений. Гастрономическая лексика анализируется как средство фиксации усадебной идентичности и своеобразного «языка быта». Таким образом, статья демонстрирует потенциал лингвокультурного анализа в выявлении глубинных связей между словом, традицией и культурной картиной мира.

Ключевые слова: лингвокультурология, гастрономическая номинация, поваренная книга, С. А. Толстая, культурная память, усадебная культура, рецептурный текст.

Для цитирования: Стародворцев Н. Р. Лингвокультурологический аспект гастрономии Ясной Поляны: номинация как отражение культурной памяти (на материале поваренной книги С. А. Толстой) // Тульский научный вестник. Серия История. Языкоzнание. 2025. Вып. 3 (23). С. 208–219. <https://doi.org/10.22405/2712-8407-2025-3-208-219>

Сведения об авторе: Н. Р. Стародворцев – аспирант кафедры русского языка и литературы, Тульский государственный педагогический университет им. Л. Н. Толстого, 300026, Россия, Тульская область, г. Тула, проспект Ленина, д. 125.

Scientific Article

UDC 811.161.1

<https://doi.org/10.22405/2712-8407-2025-3-208-219>

THE LINGUOCULTUROLOGICAL ASPECT OF YASNAYA POLYANA'S GASTRONOMY: NOMINATION AS A REFLECTION OF CULTURAL MEMORY (BASED ON THE COOKBOOK OF S. A. TOLSTAYA)

Nikita R. Starodvortsev

Tula State Lev Tolstoy Pedagogical University

Tula, Russia, pekarnj2013@yandex.ru

<https://orcid.org/0009-0007-6875-3227>

Abstract The article is devoted to the linguocultural analysis of gastronomic nomination in Sofya Andreevna Tolstaya's cookbook as a source of cultural memory and identity. The main focus is on the study of linguistic means through which recipe texts convey historical and cultural meanings, reflect mental attitudes, and express the aesthetic preferences of 19th-century estate Russia. The article examines the main types of nomination – personalized, descriptive, and figurative – as linguistic mechanisms for the fixation and transmission of cultural values.

The study shows that recipe names reflect not only the composition of the dish but also social stratification, emotional attitudes toward food, personal connections, and belonging to a particular cultural space. The author concludes that the language of the cookbook functions as a means of representing the cultural code of the estate environment and performs representative, memorial, and axiological functions.

The research is based on a linguocultural approach, within which gastronomic vocabulary is considered as a means of storing and transmitting ethnocultural information. The analysis reveals the structural and semantic features of recipe titles and identifies their symbolic and pragmatic functions, allowing the cookbook to be viewed not only as a domestic text but also as a significant cultural artifact that reflects lifestyle, social relations, and spiritual attitudes of its time. The study emphasizes the importance of linguistic form in reflecting individual and collective memory.

The article pays special attention to the role of nomination in shaping cultural continuity and preserving traditions. The cookbook is viewed as a text in which food becomes an expression of cultural meanings and symbolic representations. Gastronomic vocabulary is analyzed as a means of preserving estate identity and a kind of "language of everyday life". Thus, the article demonstrates the potential of linguocultural analysis in uncovering deep connections between language, tradition, and the cultural worldview.

Keywords: linguoculturology, gastronomic nomination, cookbook, S. A. Tolstaya, cultural memory, estate culture, recipe text.

For citation: Starodvortsev, NR 2025, 'The Linguoculturological Aspect of Yasnaya Polyana's Gastronomy: Nomination as a Reflection of Cultural Memory (Based on the Cookbook of S. A. Tolstaya)', *Tula Scientific Bulletin. History. Linguistics*, issue 3 (23), pp. 208–219, <https://doi.org/10.22405/2712-8407-2025-3-208-219> (in Russ.)

Information about the Author: Nikita R. Starodvortsev – Postgraduate Student of the Department of Russian Language and Literature, Tula State Lev Tolstoy Pedagogical University, 125, Lenin Prospect, Tula, 300026, Russia.

Введение

Гастрономия как объект лингвокультурологического анализа представляет собой сложное переплетение материального и духовного, бытового и символического. Пища – не только биологическая необходимость, но и текст, содержащий зашифрованные смыслы культуры. «Элементы бытовой культуры очень часто тесно связаны с духовной надстройкой: моральными нормами, религиозными устоями и пр.» [9, с. 268.].

Культура как коррелят языка и национальной личности должна пониматься через призму её исторической ценности, традиций, а также новаторства и обновления [4, с. 19]. Язык совершенен пропорционально уровню развития общества и мышления, которые он обслуживает, являясь, по сути, «снятым» выражением этого состояния [5, с.110]. Данные утверждения подчеркивают тесную взаимосвязь языка и культуры, что обосновывает актуальность лингвокультурологического подхода к анализу гастрономической лексики, позволяющего увидеть в тексте рецептов сложный культурный код и картину мира эпохи.

«Лингвокультурологический подход дает возможность описать символический аспект любого объекта, в том числе и гастрономической культуры» [8, с. 180]. В рамках лингвокультурологического подхода гастрономическая лексика рассматривается как средство хранения, трансляции и воспроизведения культурного знания. Названия блюд, способы приготовления, ситуации употребления пищи – всё это содержит в себе определённые смыслы, отражающие ментальные установки, исторический опыт и этнические представления народа. Такой подход позволяет выявить символическую природу гастрономической культуры: пища в традиционном сознании не только питает тело, но и обладает смысловой нагрузкой, связанной с религиозными верованиями, моральными нормами, бытовыми и календарными практиками.

Отдельного внимания заслуживает процесс номинации блюд, поскольку в наименованиях закрепляются не только способы приготовления и состав продуктов, но и особенности мышления, ценностные ориентиры, историческая и культурная память народа. Особенно ярко это проявляется в усадебной культуре XIX в., где гастрономическое пространство функционирует как часть мировоззренческой картины: трапеза несёт ритуальный, символический и этический смысл, а рецепты выступают формой передачи традиций, памяти рода и повседневной философии. Кулинарные тексты становятся отражением сложного взаимодействия языкового сознания, социальной стратификации и культурного быта. В этом контексте лингвокультурологический подход позволяет рассматривать гастрономическую лексику не просто как инструмент описания еды, но как ключ к пониманию образа жизни, мировосприятия и эстетики конкретного социума.

В центре настоящего исследования – поваренная книга Софьи Андреевны Толстой, супруги Льва Николаевича Толстого [14]. Эта книга, опубликованная с комментариями шеф-повара Влада Пискунова (Музей-усадьба «Ясная Поляна»), представляет собой уникальный текст, соединяющий бытовое знание, женский авторский взгляд, усадебную практику и богатый пласт русской кулинарной культуры. Особую ценность книга приобретает с точки зрения лингвокультурологии: рецептурные номинации в ней сохраняют как этнолингвистические маркеры времени, так и индивидуальные элементы языковой личности автора.

Цель статьи – выявить и проанализировать особенности номинации блюд в поваренной книге С. А. Толстой с точки зрения лингвокультурного содержания, определить, какие культурные смыслы, символы, бытовые практики и представления о мире отражены в языке рецептов, а также показать, каким образом эти наиме-

нования транслируют усадебную идентичность Ясной Поляны как части национального культурного пространства России XIX в.

В современном лингвокультурологическом дискурсе одним из ключевых направлений является изучение того, как язык отражает и сохраняет культурные ценности и национальную идентичность через различные сферы человеческой деятельности. Гастрономическая лексика выступает важным медиатором культурной памяти, фиксируя традиции, бытовые практики и социальные нормы народа. Однако, несмотря на значимость гастрономической номинации как культурного феномена, недостаточно изучен её конкретный лингвокультурологический потенциал в контексте русского дворянского быта XIX в., в частности в усадебной культуре Ясной Поляны. Проблема состоит в том, чтобы выявить, каким образом рецептурные наименования в поваренной книге С. А. Толстой кодируют культурные смыслы, передают исторический опыт и формируют образ жизни определённой социальной общности.

В основе исследования лежит лингвокультурологический подход, ориентированный на изучение взаимосвязи языка и культуры как двух взаимодополняющих систем [3; 4]. Основные положения теории культуры и языка, их взаимозависимости, изложенные в трудах В. В. Воробьева и В. А. Гречко, позволяют рассматривать гастрономическую лексику как «знаковую систему», несущую культурные смыслы и отражающую этническую идентичность [2; 15].

Особое внимание уделяется категории номинации как языкового механизма, через который реализуются ценностные установки и историко-культурная память [11]. Концепция «кулинарной картины мира» дополнительно подчеркивает значимость гастрономической лексики как способа фиксации национального духа и культурного кода [6].

Для анализа используются идеи о том, что пища и её названия – не просто объекты потребления, а важные элементы культурного наследия и идентичности [10; 13].

В ходе исследования применён комплекс методов, обеспечивающих всесторонний лингвокультурологический анализ гастрономической номинации в поваренной книге С. А. Толстой. В первую очередь, использовался контент-анализ текстов рецептов, направленный на выявление и классификацию различных типов наименований блюд – персонализированных, описательных, метафорических и других. Такой подход позволил систематизировать лексический материал и выделить основные модели номинации, отражающие культурные особенности усадебного быта XIX в.

Для глубокого понимания семантики наименований применялся качественный семантический анализ, который позволил интерпретировать скрытые символические смыслы и культурные маркеры, заложенные в гастрономической лексике. Важным этапом стало соотнесение языковых данных с историческим и социальным контекстом, что было реализовано с помощью сравнительно-исторического метода. Он обеспечил понимание лингвокультурной специфики и изменения гастрономического дискурса в пределах усадебной культуры.

Основу методологической базы составил лингвокультурологический анализ, рассматривающий поваренную книгу как культурный артефакт – знаковую систему, в которой рецептурные тексты выступают как носители и трансляторы культурных ценностей, традиций и идентичности. Особое внимание уделялось антропоцентричности гастрономической лексики – изучению того, как через языковые средства выражаются социальные роли, эстетические предпочтения и эмоционально-личностные отношения к пище.

Совокупность данных методов позволила выявить сложную систему культурных смыслов, зафиксированных в номинациях блюд, и показать их роль в сохранении и передаче культурной памяти русской усадебной среды.

1. Поваренная книга как текст культурной традиции питания

Духовность культуры всегда воплощена в вещественных носителях. Опредмечивание, овеществление духовного опыта – это закрепление и выражение его в знаках и знаковых системах. Эти знаковые системы и тексты, выражающие ценностные смыслы, обогащают культуру и способствуют развитию и сохранению человечности общества и отдельного человека, оформлению и облагораживанию жизни людей и их взаимоотношений [3, с. 12–16].

Эта мысль напрямую соотносится с лингвокультурологическим осмыслением поваренной книги С. А. Толстой, которую можно рассматривать как текст, насыщенный знаковыми структурами, репрезентирующими духовный опыт и культурную память. Пища здесь – не только вещество, но и знак, не просто блюдо, а результат символического действия, закреплённого в языке. Как подчёркивает М. А. Беллон, «в современных концепциях культуры пища, как и любые её проявления, может быть рассмотрена как тексты и системы знаков, несущие особые культурные смыслы» [2, с. 60]. Эту мысль продолжает Юйин Ван в соавторстве с Е. В. Харченко, отмечая, что «кухня, блюда и питание несут в себе богатую информацию о культуре» [15, с. 72]. Такой подход позволяет рассматривать кулинарную книгу С. А. Толстой как текст культуры, в котором рецепты выступают в роли «пищевых высказываний», отражающих социальный строй, ценности, бытовые нормы и культурные ориентиры Ясной Поляны конца XIX – начала XX в.

Софья Андреевна Толстая вошла в историю русской литературы прежде всего как жена Л. Н. Толстого и автор воспоминаний «Моя жизнь» [1, с. 57]. «Софья Андреевна сама по себе была крупной личностью» [12, с. 94]. Однако её вклад в культуру не ограничивается только мемуаристикой. Сегодня всё чаще обращают внимание на другие формы её творчества, включая такие источники, как поваренная книга, в которых отражены уклад усадебной жизни, гастрономические привычки и культурные ориентиры эпохи.

Софья Андреевна Толстая на протяжении нескольких десятилетий вела рецептурные записи, создавая не просто кулинарный сборник, но своеобразную хронику семейной и усадебной жизни, в которой пища становится частью культурной памяти. Начатая в 1870-х гг. и завершённая уже в XX в., поваренная тетрадь включает рецепты, собранные из устных источников, полученные от родственников и друзей, записанные со слов крестьянок и городских поварих, а также заимствованные из печатных книг – всё это перерабатывалось и адаптировалось под реалии Ясной Поляны, её традиции, ритм и вкусовые предпочтения.

Изданная музеем-усадьбой «Ясная Поляна» с комментариями шеф-повара Влада Пискунова, книга приобрела статус культурного артефакта, позволяющего проследить трансформацию гастрономического знания в условиях дворянского быта. В ней рецепты становятся знаками культурной практики, фиксирующими не только способы приготовления пищи, но и нормы общения, социальной иерархии, представления о времени, празднике, труде и удовольствии.

С лингвокультурной точки зрения интерес представляют не только сами рецепты как особый жанр (инструктивный, нормативный, с чертами устной речи), но прежде всего их номинации. Названия блюд функционируют как лаконичные тексты, в которых кодируется отношение к еде, её статус в культуре и системе ценностей. Так, заголовки рецептов могут быть:

Именные («Пирог Анке», «Пастыла Марии Петровны Фет», «Сливочная каша графа А.», «Кекс лучший Зенгера», «Суфле миндалевое Баде», «Суфле мин-

далное (от Толстых)», «Пиво князя Шаховского», «Эликсир тетушки Пелагеи Ильиничны (для зубов)», «Квас сухарный Фета», «Пасха Бестужевых», «Пасха Семена, повара нашего», «О-де-Колонь Елены Сергеевны») – что свидетельствует о персонализации и сакрализации рецепта как дара, связанного с конкретным человеком, порой – близким, значимым. Такое название выполняет мнемоническую функцию, закрепляя не только способ приготовления, но и личность носителя знания.

Функциональные (например, «Маседуан на 6 персон», «Сливочный крем на 12 чашек», «Желе на одну форму», «Способ сохранения зелёного горошка») – отражают предназначение блюда, его место в ритуале приёма пищи или особенности использования. Эти названия указывают на социально-прагматическое понимание пищи как элемента уклада жизни.

Метафорические («Крендели», «Ленточки», «Снежки», «Дуги», «Трубочки», «Варенец», «Лепешки», «Пылающий пудинг») – демонстрируют образное, порой поэтическое восприятие еды, её визуальный или тактильный эффект и тем самым выполняют презентативную и аксиологическую функции – презентируют мир через призму эстетического и эмоционального восприятия.

Таким образом, поваренная книга С. А. Толстой выполняет сразу несколько важнейших функций:

- презентативную – отражает бытовую культуру русской усадьбы, её гастрономический код, где пища – элемент этикета, гостеприимства, семейной идентичности;
- мнемоническую – сохраняет рецепты и имена их передатчиков, выполняя роль бытового летописания;
- ценностную – транслирует вкусы, нормы, представления о времени, труде, щедрости, умеренности – то есть те культурные установки, которые встраивают еду в широкую систему символов.

Поваренная книга выступает как культурно-языковой текст, где слово, обращенное к пище, приобретает силу фиксации опыта и передачи культурной традиции. Каждый рецепт – это не только инструкция, но и речевой акт, закрепляющий память, принадлежность и культурную идентичность.

2. Гастрономическая номинация как культурный механизм

Номинация гастрономических реалий в поваренной книге С. А. Толстой представляет собой не просто способ идентификации блюда, но значимый культурный механизм, отражающий мировоззренческие и ценностные установки эпохи. Именование рецептов демонстрирует глубинные связи между языком, культурой, повседневностью и индивидуальной памятью. Лингвокультурный анализ позволяет выделить несколько продуктивных моделей номинации, каждая из которых содержит определённые культурные коды.

2.1. Персонализированная номинация

Персонализированная номинация предполагает присвоение рецептам имён конкретных людей, преимущественно женщин из близкого окружения или значимых фигур усадебной среды. В качестве примеров следует отметить: «Пирог Анке», «Квас Маруси Маклаковой», «Пастила Марии Петровны Фет», «Лимонная вода Маруси Маклаковой» и др.

Данный тип номинации отражает тенденцию к индивидуализации и персонификации рецепта, когда блюдо воспринимается как часть личной или семейной истории. Имя здесь выступает в качестве лингвокультурного маркера аутентичности, доверия и принадлежности, представляя собой устную традицию, зафиксированную в письменной форме.

Функции персонализированной номинации:

1. мемориальная – сохранение памяти о носителе рецепта и включение его в семейную или общественную хронику;

2. оценочная – передача имплицитной положительной характеристики блюда как проверенного и одобренного;

3. культурно-идентификационная – закрепление принадлежности рецепта к определённому социальному кругу.

Персонализированная номинация – это не просто название, а своего рода текст культурной биографии, отражающий семейные связи, отношения доверия и гендерно окрашенные знания.

2.2. Описательная номинация

Описательная номинация основана на указании ингредиентов, технологии приготовления или внешних характеристик блюда. Здесь следует упомянуть такие названия, как: «Торт из чёрного хлеба», «Селёдка с телятиной», «Пирог из слоеного теста», «Ореховое суфле», «Соус горчичный», «Суфле из манной крупы или риса» и «Кислые щи».

Несмотря на кажущуюся нейтральность, такие номинации обладают культурной маркированностью. Указание ингредиентов отражает прагматический подход к еде как к результату процесса приготовления и объекту потребления. В подобных названиях прослеживается социальная и вкусовая стратификация. Например, сочетание «сельдь с телятиной» демонстрирует кулинарный эклектизм, характерный для усадебной кухни XIX в., где сочетались продукты разного социального и гастрономического статуса. «Зелёные бобы по-отельному» также демонстрируют описательность с отсылкой к французской кулинарной терминологии.

Описательная номинация отражает:

- ориентацию на продукт и способ приготовления как значимые параметры;
- стремление к чёткой классификации и описательному рационализму;
- особенности хозяйственной культуры усадьбы.

2.3. Метафорическая и образная номинация

Метафорическая и образная номинация представляет пищу как объект визуального и вкусового воображения. Примерами данного типа номинации выступают: «Снежки», «Ленточки», «Трубочки» и др.

Эти названия строятся на ассоциациях с формой, цветом, консистенцией или действием, отражая тенденцию к эстетизации повседневности. Образные номинации часто ориентированы на женское восприятие и эстетические категории усадебной среды.

Функции образной номинации:

1. эстетическая – представление еды как объекта художественного восприятия;
2. символическая – передача скрытых смыслов через ассоциации;
3. коммуникативная – создание эффекта эмоциональной вовлечённости.

Образная номинация становится элементом культурной игры, в которой еда приобретает статус культурного артефакта, объекта внимания и восхищения.

Помимо вышеперечисленных категорий, встречаются также номинации, указывающие на географическую привязку или заимствованные термины – «Венский пирог», «Бланманже», «Стуфато и макароны», «Маседуан на 6 персон». Эти названия свидетельствуют о влиянии западноевропейской кулинарной моды на русскую дворянскую кухню и выполняют функцию маркеров престижности. Название «Кумыс» указывает на использование рецептов, выходящих за рамки чисто дворянской кухни и включающих элементы традиционной русской или региональной кухни, что демонстрирует разнообразие кулинарных традиций, представленных в книге.

3. Языковое оформление рецептов как отражение менталитета

Тексты рецептов из поваренной книги Софьи Андреевны Толстой представляют собой не только образцы инструктивного дискурса, но и выражение культурных установок и ментальных характеристик своего времени. Языковая форма здесь выполняет двойную функцию: с одной стороны – передаёт конкретные кулинарные действия, с другой – репрезентирует глубинные ценности, эстетические предпочтения и социальные ориентиры усадебной культуры.

3.1. Инструктивность и автоматизация

Основу синтаксической структуры составляет императив: взять, вскипятить, добавить, подать, запечь. Такие конструкции минимизируют субъектность, что характерно для жанра рецепта – текст от имени носителя знания обращён к неопределённому адресату, но в то же время передаёт опыт, проверенный практикой. Фразы организованы по схеме телеграммного типа, с высокой степенью автоматизации: *глаголы действия + объект + уточнение (время, способ, температура и т.п.)*.

Минимализм и экономия языковых средств

В рецептурной прозе отсутствует эмоционально-экспрессивный компонент, но присутствует особая экономия языковых средств – короткие фразы, ограниченный словарь, чёткая логическая последовательность. Этот минимализм отражает рациональность и pragmatism усадебного менталитета, ориентированного на порядок, эффективность и повторяемость действий.

3.2. Заемствования и культурные ориентиры

Одновременно в рецептах активно используются французские и частично итальянские термины: *бланманже, маседуан, субле, рагу*. Это свидетельствует о воздействии западноевропейской кулинарной моды на русскую дворянскую кухню второй половины XIX в. Такие заемствования выполняют функцию маркеров престижности, демонстрируя принадлежность к аристократическому слою и вовлечённость в паньевропейский культурный контекст.

В языковой ткани рецептов из кулинарной книги С. А. Толстой наряду с активным использованием заемствованных номинаций, которые свидетельствуют о значительном влиянии западноевропейской кулинарной моды на русскую дворянскую кухню второй половины XIX в. и выполняют функцию маркеров престижности, демонстрируя принадлежность к аристократическому слою и вовлечённость в общеевропейский культурный контекст, присутствует также самостоятельный пласт специализированной лексики.

Так, упоминание *померанца* – горьковатого ароматного плода венчозелёного цитрусового дерева – не просто указывает на конкретный ингредиент, но и является лингвистическим свидетельством того, что экзотические фрукты были доступны в усадебной кухне. Это подчёркивает не только уровень благосостояния, позволявший импортировать такие продукты, но и стремление к разнообразию рациона.

Термин *кервель* (купырь бутенелистный), обозначающий однолетнее травянистое растение, внешне напоминающее петрушку, с кисловатым анизовым запахом, активно используется в качестве зелени для супов, бульонов, салатов и блюд из рыбы, птицы

Точно так же слово *пулярка*, обозначающее специально откормленную на мясо курицу, является важным индикатором особенностей сельскохозяйственной продукции того времени. Этот термин указывает на существование специализированных методов откорма домашней птицы, направленных на улучшение качества мяса (жирности, нежности, вкуса). Употребление слова «пулярка» в рецептах подчёркивает внимание к исходному качеству ингредиентов и демонстрирует, что для приготовления определённых блюд использовались не просто обычные куры, а птица, выращенная по особым методикам. Это свидетельствует о высоком уровне кулинарной

культуры и стремлении к совершенству в гастрономии, где процесс приготовления начинается задолго до самой готовки — с выбора и подготовки сырья.

Таким образом, эти лексические единицы, будучи элементами языковой ткани рецептов, не только описывают конкретные ингредиенты блюд, но и служат многомерными маркерами культурно-исторического контекста. Они позволяют реконструировать картину повседневного быта, экономические возможности, кулинарные предпочтения и даже знания о природе, демонстрируя богатство и детализированность подхода к приготовлению пищи в усадебной культуре XIX в.

«Центральной фигурой языковой картины мира, в частности гастрономической, выступает человек, так как, с одной стороны, именно он является источником гастрономического дискурса. С другой стороны, сам язык часто использует в качестве базовых признаков “человеческие” качества для наименования, например, вкусовых или композиционных свойств пищевых продуктов» [13, с. 91].

Это наблюдение подчёркивает антропоцентрический характер гастрономической лексики, которая в рецептах и названиях блюд усадебной кухни часто наделяется «человеческой» образностью, отражающей культурные установки и социальные роли.

В этом контексте важно отметить позицию Е. Добренко, которая вводит термин «кулинарная картина мира», обозначающий уникальное языковое пространство, в котором фиксируются вкусовые предпочтения и ментальные установки народа: «Именно специфика глюттонической номинации составляет характерный для каждой нации арсенал языковых средств, в котором находит своё отражение дух народа» [6].

На наш взгляд, гастрономическая номинация выступает как носитель национального духа и культурного кода, вбирая в себя не только рецепты и ингредиенты, но и ценностные ориентиры, эмоциональные и эстетические представления о еде.

Это утверждение наглядно подтверждается в поваренной книге С. А. Толстой, где в названиях блюд проявляется выраженная антропоцентричность. Одно из таких наименований («Кекс лучший Зенгера») представляет собой не просто кулинарный термин, а фрагмент культурной памяти. Эпитет «лучший» в данном контексте указывает не только на вкусовые качества изделия, но и на субъективную оценку, основанную на личном или коллективном опыте. Включение фамилии («Зенгера») подчеркивает личностный вклад в рецепт и придает названию персонализированный характер, делая блюдо как бы «подписью» конкретного человека.

Как отмечают Т. В. Морозкина и А. Ю. Антонова, «с лингвистической точки зрения гастрономическая лексика интересна своей способностью передавать национальный характер, образ жизни людей, их вкусовые предпочтения, условия жизни через номинации с учетом логико-семантического аспекта» [11, с. 9].

Гастрономическая лексика служит важным каналом культурной трансляции: «наименования блюд аккумулируют в своей семантике традиции, обычай, опыт этого народа, в силу чего обладают ярко выраженной этнокультурной спецификой» [10, с. 418]. Эта специфика проявляется как в исконной, так и в заимствованной лексике, где каждый элемент сохраняет культурный след времени и среды, в которой он сформировался.

Таким образом, даже в рецептурной номинации реализуется культурная установка на связь человека с едой: гастрономические названия выполняют не только идентифицирующую, но и экспрессивную, эмоционально-оценочную функцию. Пища предстает не как обезличенный продукт, а как «результат» человеческих отношений, предпочтений, памяти — она «носит имя», вызывает доверие, вызывает вкусовую и культурную ассоциацию. Именно это делает поваренную книгу Толстой не просто бытовым текстом, а лингвокультурным документом своей эпохи.

Заключение

Таким образом, гастрономическая номинация в поваренной книге С. А. Толстой отражает достаточно специфическую лингвокультурную систему: пища здесь не просто объект кулинарной обработки, а носитель культурной памяти, ре-презентант семейной и социальной принадлежности людей, сигнал межпоколенческой преемственности. Язык рецептов – это особый вид речевой практики, в которой сочетаются инструкции, традиции, эмоции и осознание собственной идентичности. В номинации реализуется глубинная связь между словом, телесным опытом и культурным кодом, делающая повседневное – значимым, а еду – текстом, читаемым сквозь поколения.

Список источников и литературы

1. Байкова Ю. Г. «Женский серьезный мир» (художественное творчество С. А. Толстой) // Вестник Башкирского университета. 2007. Вып. 3. С. 57–60.
2. Беллон М. А. Культура питания: особенности ценностных смыслов // Вестник Санкт-Петербургского государственного университета культуры. 2018. Вып. 2. С. 59–64.
3. Большаков В. П. Понимание культуры как проблема современной теории // Труды СПбГИК. 2015. Т. 210: Петербургская культурологическая школа С. Н. Иконниковой: история и современность. С. 9–19.
4. Воробьев В. В. Лингвокультурология : монография. М.: РУДН, 2008. 256 с.
5. Гречко В. А. Теория языкоznания: учеб. пособие. М.: Высш. шк., 2003. 352 с.
6. Добренко Е. Г. Гастрономический коммунизм: вкусное vs здоровое // Неприкосновенный запас: дебаты о политике и культуре. 2009. № 2. С. 155–173. Электрон. версия печ. публ. URL: <https://magazines.gorky.media/nz/2009/2/gastronomicheskij-kommunizm-vkusnoe-vs-zdorovoe.html> (дата обращения: 18.07.2025).
7. Дормидонтова О. А. Коды культуры и их участие в создании языковой картины мира (на примере гастрономического кода в русской и французской лингвокультурах) // Вестник Тамбовского государственного университета. Сер.: Гуманитарные науки. 2009. № 9. С. 201–205.
8. Ермолаев В. А. Гастрономия как символический феномен // Культура и текст. 2024. № 1 (56). С. 169–183.
9. Ермолаев В. А. Особенности гастрономии как культуры в России // Координаты современной урбанистики: новая гуманитарная перспектива : в 2 т. М.: ИНФРА-М, 2023. Т. 2. С. 268–271.
10. Ли Ч. Исконные и заимствованные названия блюд в русском языке // Преподаватель XXI век. 2021. № 3-2. С. 417–430.
11. Морозкина Т. В., Антонова А. Ю. Лингвокультурный аспект гастрономического дискурса (на материале наименований немецкого языка, австрийского варианта немецкого языка, чешского языка) // Поволжский педагогический поиск. 2021. Вып. 4. С. 8–14.
12. Самобалова Е. А. Самоидентификация личности женщины в воспоминаниях Софьи Андреевны Толстой // Ученые записки. Электронный научный журнал Курского государственного университета. 2014. Вып. 2. С. 94–99. URL: <http://scientific-notes.ru/magazine/archive/number/35> (дата обращения: 18.07.2025).
13. Седых А. П., Ермакова Л. Р. Языковая картина мира и национальная гастрономия // Вопросы журналистики, педагогики, языкоznания. 2012. № 18. С. 89–92.
14. Толстая С. А. Поваренная книга Софьи Андреевны Толстой / comment. В. Пискунова. Тула: Ясная Поляна, 2022. 280 с.
15. Юйин Ван, Харченко Е. В. Гастрономический дискурс как составляющая национальной лингвокультуры // Вестник Челябинского государственного университета. 2023. № 5. С. 66–73.

References

1. Baykova, YuG 2007, «Zhenskiy ser'yeznyy mir» (khudozhestvennoye tvorchestvo S. A. Tolstoy) (“A Serious Women's World” (The Literary Work of S. A. Tolstaya)), *Vestnik Bashkirskogo universiteta* (Bulletin of Bashkir University) no. 3, pp. 57–60. (In Russ.)
2. Bellon, MA 2018, Ponimaniye kul'tury kak problema sovremennoy teorii (The Culture of Nutrition: Features of Value Meanings), *Trudy SPbGIK* (Bulletin of Saint Petersburg State University of Culture), no. 2, pp. 59–64. (In Russ.)
3. Bolshakov, VP 2015, Ponimaniye kultury kak problema sovremennoy teorii (Understanding Culture as a Problem of Modern Theory). *Trudy SPbGIK* (Proceedings of the St. Petersburg State Institute of Culture), vol. 210: Peterburgskaya kulturologicheskaya shkola S. N. Ikonnikovoy: istoriya i sovremennost (The St. Petersburg School of Cultural Studies of S. N. Ikonnikova: History and Modernity), pp. 9–19. (In Russ.)
4. Vorobyev, VV 2008, *Lingvokul'turologiya: monografiya* (Linguoculturology: A Monograph). RUDN publ, Moscow. (In Russ.)
5. Grechko, VA 2003, *Teoriya yazykoznanija: uchebnoye posobiye* (Theory of Linguistics: A Textbook). Vysshaya shkola publ, Moscow. (In Russ.)
6. Dobrenko, EG 2009, Gastronomicheskiy kommunizm: vkusnoye vs zdorovoye (Gastronomic Communism: Tasty vs. Healthy). *Neprikosnovennyj zapas: debaty o politike i kulture*, no. 2, pp. 155–173, viewed 18 July 2025, <http://magazines.russ.ru/nz/2009/2/do9-pr.html> (In Russ.)
7. Dormidontova, OA 2009, Kody kultury i ikh uchastiye v sozdaniy yazykovoy kartiny mira (na primere gastronomicheskogo koda v russkoy i frantsuzskoy lingvokulturakh) (Cultural Codes and Their Role in Creating a Linguistic Worldview (on the Example of the Gastronomic Code in Russian and French Linguocultures)). *Vestnik Tambovskogo gosudarstvennogo universiteta. Ser.: Gumanitarnyye nauki*, no. 9, pp. 201–205. (In Russ.)
8. Ermolaev, VA 2024, Gastronomiya kak simvolicheskiy fenomen (Gastronomy as a Symbolic Phenomenon). *Kultura i tekst* (Culture and Text), no. 1 (56), pp. 169–183. (In Russ.)
9. Ermolaev, VA 2023, Osobennosti gastronomii kak kultury v Rossii (Features of Gastronomy as a Culture in Russia). In: *Koordinaty sovremennoy urbanistiki: novaya gumanitarnaya perspektiva: v 2 t.* (Coordinates of Contemporary Urbanism: A New Humanitarian Perspective, in 2 vols). INFRA-M publ, Moscow, vol. 2, pp. 268–271. (In Russ.)
10. Li Chi 2021, Iskonnyye i zaimstvovannyye nazvaniya blyud v russkom yazyke (Native and Borrowed Names of Dishes in the Russian Language). *Prepodavatel' XXI vek. Russian Journal of Education*, no. 3, part 2, pp. 417–430, doi: 10.31862/20739613-2021-3-417-430 (In Russ.)
11. Morozkina, TV, Antonova, AIu & Seveckova, M 2021, Lingvokulturnyy aspekt gastronomicheskogo diskursa (na materiale naimenovaniy nemetskogo yazyka, avstriyskogo varianta nemetskogo yazyka, cheshskogo yazyka) (Linguocultural Aspect of Gastronomic Discourse (Based on the Names of the German Language, the Austrian Version of the German Language, the Czech Language)). *Volga Region Pedagogical Search*, no. 4, pp. 8–14. (In Russ.)
12. Samofalova, EA 2014, Samoidentifikatsiya lichnosti zhenschchiny v vospominaniyah Sofyi Andreevny Tolstoy (Women's Self-Identification in the Memoirs of Sofya Andreevna Tolstaya). *Uchenyye zapiski. Elektronnyy nauchnyy zhurnal Kurskogo gosudarstvennogo universiteta*, no. 2, pp. 94–99, viewed 18 July 2025, <http://scientific-notes.ru/magazine/archive/number/35>. (In Russ.)
13. Sedykh, AP & Ermakova, LR 2012, Yazykovaya kartina mira i natsional'naya gastronomiya (The Linguistic Picture of the World and National Gastronomy). *Voprosy zhurnalistiki, pedagogiki, yazykoznanija*, no. 18, pp. 89–92. (In Russ.)

14. Tolstaya, SA 2022, *Povarennaya kniga Sofyi Andreyevny Tolstoy* (The Cookbook of Sofya Andreevna Tolstaya), rev. V Piskunov, Yasnaya Polyana publ, Tula. (In Russ.)
15. Wang, Yu & Kharchenko, EV 2023, Gastronomiceskiy diskurs kak sostavlyayushchaya natsionalnoy lingvokultury (Gastronomic discourse as an important component of national linguo-culture). *Bulletin of Chelyabinsk State University*, vol. 5(475), pp. 66–73, doi: 10.47475/1994-2796-2023475-5-66-73 (In Russ.)

Статья поступила в редакцию: 04.08.2025
Одобрена после рецензирования: 05.11.2025
Принята к публикации: 05.11.2025

The article was submitted: 04.08.2025
Approved after reviewing: 05.11.2025
Accepted for publication: 05.11.2025