

Репрезентация гастрономического кода в творчестве Владимира Короткевича

Гладкова А.А., Слесарева Т.П.

Учреждение образования «Витебский государственный
университет имени П.М. Машерова», Витебск

Ключевые аспекты изучения специфических особенностей гастрономического дискурса, репрезентация гастрономического кода на примере различных культур входят в ранг актуальных исследований в области лингвострановедения, лингвосомиотики, литературоведения.

В статье рассматриваются вопросы репрезентации гастрономического кода в творческом наследии Владимира Семёновича Короткевича как средства изображения национального характера и отражения истории Беларуси.

Цель статьи — выявить, как в произведениях В. Короткевича переданы признаки эпохи через гастрономический код.

Материал и методы. *Материалом для наблюдений послужили прозаические и лирические произведения В. Короткевича. При анализе использованы исторический метод, культурологический, а также общенаучные методы анализа и синтеза.*

Результаты и их обсуждение. *Проведённые наблюдения подтвердили гипотезу о том, что под гастрономическим кодом подразумевается совокупность названий продуктов и блюд из них, процессов их приготовления, употребления, распространения, а также названий специй и сладостей, актуализирующих в сознании носителей языка определенные представления культурологического характера. Анализ отдельных произведений В. Короткевича показал, что на селе еще существует давняя традиция приготовления белорусских национальных блюд, прежде всего, из сала, картофеля и других овощей. Данные рецепты еще актуальны в сельской местности. Это объясняется традиционным патриархальным укладом деревенской жизни, которая веками сохраняет, «консервирует» накопленные гастрономические рецепты. Городская жизнь отличается употреблением тех продуктов, которые не всегда можно было приобрести на селе. Чувствуется, что городской житель имел больший выбор, чем деревенский.*

Заключение. *Таким образом, проведённый анализ гастрономических реалий в произведениях В. Короткевича позволяет прийти к следующим выводам: во-первых, упоминание блюд и напитков является дополнительным средством отражения стиля определенной исторической эпохи. Замечается разница между гастрономическими деталями при описании города и деревни. Во-вторых, гастрономические детали выполняют функцию создания национального своеобразия белорусской действительности. В некоторых случаях это укрепляет стереотип о белорусах, которые «любят картошку и сало», с другой стороны, упоминание белорусских блюд позволяет сохранить национальную специфику произведений при переводах на другие языки.*

Ключевые слова: *гастрономический код, идиостиль, исторический роман, национальный характер, Владимир Короткевич.*
(Ученые записки. — 2025. — Том 42. — С. 110–115)

Representation of the Gastronomic Code in the Creativity of Vladimir Korotkevich

Gladkova A.A., Slesareva T.P.

Education Establishment "Vitebsk State P.M. Masherov University", Vitebsk

The study of the specific features of gastronomic discourse and the representation of the gastronomic code in various cultures are among the most relevant research areas in linguistics, linguosemiotics, and literary studies.

The article explores the representation of the gastronomic code in the creative legacy of Vladimir Semenovich Korotkevich as a means of depicting the national character and reflecting the history of Belarus.

The purpose of the article is to identify how the features of the era are conveyed in V. Korotkevich's works through the gastronomic code.

Material and methods. *The lyrical works of V. Korotkevich and his novels were the material for observation. The analysis was conducted using historical, cultural, and general scientific methods of analysis and synthesis.*

Findings and their discussion. *The conducted observations confirmed the hypothesis that the gastronomic code refers to a set of names for food and dishes, the processes of cooking, consumption, and distribution, as well as the names of spices and sweets that evoke*

certain cultural representations in the minds of language speakers. An analysis of individual works by V. Korotkevich revealed that the rural population still follows the long-standing tradition of eating traditional Belarusian national dishes, particularly potatoes, lard, other vegetables. The rural Belarusians still remember the recipes for these ancient dishes. This is due to the traditional patriarchal way of life in the countryside, which has preserved gastronomic recipes for centuries. Urban life is characterized by the consumption of food that was not always available in the countryside. It is evident that urban residents had more choices than their rural counterparts.

Conclusion. Thus, the analysis of gastronomic realities in V. Korotkevich's works allows us to draw the following conclusions: firstly, the mention of dishes and beverages is an additional means of reflecting the style of a particular historical era. There is a noticeable difference in gastronomic details when describing the city and the countryside. Secondly, gastronomic details serve to create the national identity for Belarusian reality. In some cases, this reinforces the stereotype of Belarusians as "lovers of potatoes and lard", while on the other hand, the mention of Belarusian dishes helps to preserve the national specificity of the works when they are translated into other languages.

Key words: gastronomic code, idiostyle, historical novel, national character; Vladimir Korotkevich.

(Scientific notes. — 2025. — Vol. 42. — P. 110–115)

Творчество Владимира Семёновича Короткевича многосторонне исследовано отечественными литературоведами (А. Мальдис [1], А. Лойко [2], А. Воробей [3; 4], А. Русецкий [5; 6], О. Шинкаренко [7] и др.), однако для проведения качественного проблемно-тематического рассмотрения его произведений будет полезной разработка некоторых вопросов, которые пока не нашли должного осмысления. Например, одной из центральных тем как прозы, так и поэзии В. Короткевича является изображение национального характера и отражение истории Беларуси. Над раскрытием данной проблемы работают многочисленные бытовые детали, в частности, гастрономические.

Вопросы изучения специфических особенностей гастрономического дискурса, репрезентация гастрономического кода на примере различных культур входят в ранг актуальных исследований в области лингвострановедения, лингвосемиотики, литературоведения.

Цель статьи — выявить, как в произведениях В. Короткевича переданы признаки эпохи через гастрономический код.

Материал и методы. Материалом для исследования стали избранные разножанровые произведения Владимир Короткевича, в частности, его прозаические и лирические произведения, роман «Чёрный замок Ольшанский» [8; 9]. При анализе использованы исторический метод, культурологический метод, а также общенаучные методы анализа и синтеза.

Результаты и их обсуждение. Владимир Короткевич стоял у истоков исторического детектива в национальной литературе, среди образцов которого — повесть «Дикая охота короля Стаха» и роман «Чёрный замок Ольшанский». В 2023/2024 учебном году изучение романа введено в образовательную программу по белорусской литературе для общеобразовательных школ. Этот факт определяет актуальность современного научного исследования указанного произведения.

Исторический детектив В. Короткевича «Чёрный замок Ольшанский» был опубликован в 1979 году. Хронотоп романа охватывает события XVII века, время Великой Отечественной войны, послевоенные годы, при этом писатель использует особую композицию произведения, сочетающую прошлое и настоящее, что утверждает видение исторического времени

как смены событий, последствия которых найдут отклик в современности. Исследователь А. Новосельцева отмечала, что такое «*шматразовае часовае перакрываўанне дазваляе пісьменніку ўзмацніць эфект уздзеяння мінулага на сучаснасць*» [10, с. 63].

В современной науке понятие «код» широко используется в разных научных областях (психоллингвистика, семиотика, когнитивная лингвистика, этнолингвистика, лингвокультурология, теория коммуникации и др.), что указывает на междисциплинарный характер термина. Как отмечает В. Ермолаев, «*каждая национальная группа в пределах, как правило, одной страны имеет свой гастрономический код...*» [11, с. 100].

Гастрономический код значим при кодировании данных об окружающей действительности. Как правило, под гастрономическим кодом подразумевается совокупность названий продуктов и блюд из них, процессов их приготовления, употребления, распространения, а также названий специй и сладостей, актуализирующих в сознании носителей языка определенные представления культурологического характера. Гастрономический код указывает на специфику национальной культуры, транслирует уникальные ценности, отражает не только вкусовые пристрастия, но и социальное положение человека.

Бытовая деталь в художественном тексте играет роль маркера исторического времени. Отметим особое внимание Владимира Семёновича Короткевича к историческим деталям (это подчёркивал друг писателя, известный белорусский литературовед А. Мальдис). Рассмотрим такую особенность стиля писателя на примере романа «Чёрный замок Ольшанский». Главный герой историк Антон Космич живёт в 1960-е годы в минской квартире, описание его довольно традиционного завтрака следующее: «*Добра, калі трэскаецца аб бок патэльні яйка, і сквірчыць вядліна, і чарнее кава ў белай-белай філіжанцы!*» [5, с. 17].

Напитки представлены в романе следующими лексическими единицами: *кофе, молоко, вино, кефир, коньяк*. Анализ гастрономических деталей в эпизоде свидания главного героя с любовницей Зоей дополняется упоминанием распространённых в Советском Союзе марок вина «Немеш кадар», «Хванчкара», напоминающих действующим лицам их былую романтическую

историю. Отметим, что неявная ассоциация *опьянение—любовь* традиционна для мировой литературы, например, в лирике древнегреческого поэта Анакреонта или поэзии А. Пушкина, где неразрывный союз «Вакха и Амура» декларируется в знаменитых стихотворных обращениях («К Пушину», «Батюшкову», «Фиал Анакреона» и др.).

Примечательна следующая деталь: во время встречи Антона Космича и Зои на столе лежат яблоки, что видится символическим: в сознании читателя возникает ассоциация с фразеологизмом «яблоко искушения», который может быть истолкован как соблазн совершить грехопадение. В обстоятельствах внебрачной связи Зои с главным героем прочтение данного символа видится конкретным, однозначным.

Выскажем мнение, что лишённое национального своеобразия питание людей советской эпохи подчёркивает общность, одинаковость граждан, в то время как описание гастрономического выбора некоторых героев выступает как дополнительная характеристика их образа жизни и даже мировоззрения. Так, достаточно вспомнить эпизод, когда, будучи в Ольшанах, Космич посетил местного ксендза Леонарда Жиховича. В. Короткевич отмечает, что на ужин в доме Жиховича были поданы традиционные белорусские блюда стародавней кухни: карп, запеченный в тесте, анисовый травничек и даже «топелец», кипевший в масле. Как отмечает писатель, это были «*усе старыя беларускія травы, ледзь не з першай нашай кухарскай кнігі, «гаспадыні літоўскай», і «пакаштуўце гэтае варэнне са сцяблін аеру, самая ніжняя частка»* [9, с. 129–130].

Писатель, без сомнения, был знаком с известной в Беларуси книгой Анны Цюндевицкой «Литовская хозяйка, или Наука о содержании хозяйства в хорошем состоянии, а также вскармливании и содержании скота» (издание выходило анонимно в середине XIX века). Книга была очень популярной у хозяек, содержала более сотни кулинарных и лекарственных рецептов [12]. На её страницах есть рецепты приготовления анисовой настойки [12, с. 229], варенье из айра не упомянуто, но есть рецепт приготовления айра, сушеного в сахаре [12, с. 202].

Если гастрономические традиции в доме Жиховича консервативны и ориентированы на старобелорусский «шляхецкий» канон, то в семье Николая Вячорки, ещё одного жителя Ольшан, на столе стоят блюда крестьянской кулинарной традиции (сало, крепкие напитки). Так, на страницах романа встречаются белорусский «бальзан», который следует закусывать парниковой клубникой [9, с. 139], пиво «Лидское» (в советские годы редкость в сельской местности), *сушеная рыба, жареный картофель, домашняя колбаса, филе, куриный суп*.

В. Короткевич — прекрасный знаток истории Беларуси, её традиций и культуры, даёт в романе рецепт приготовления питьевого мёда («*Мёд варылі, відаць, не толькі з гваздзікай, карыцай, перцам і мушкатнай галкай, але і на амаль чыстым спірце»*) [9, с. 146].

Мёд — единственный продукт, который не портится тысячелетиями. Известно, что в древности мёд использовался в качестве консерванта, способного сохранить тело умершего от преждевременного гниения. Это уникальное свойство мёда знали наши предки и пользовались им. Так, в романе сказано, что сестра князя Витовта Ольшанского даёт приказ опустить тело умершего возлюбленного в мёд для последующего бальзамирования. Этот эпизод подчёркивает знания наших предков о мастерстве сохранения тела умершего человека и указывает на знакомство жителей ВКЛ со свойствами веществ разной природы.

Поездка Антона Космича в Ольшаны заканчивается, и в Минске его ждёт привычная атмосфера, которую украшают «*гарачы, амаль чорны з адлівам у бардовае чай», «вазачкі з трыма рознымі варэннямі», «цыплёнок, свежий кофе, коньяк»*.

Заметим, что крепкие напитки используются героями романа только в обстоятельствах максимального психологического напряжения или в редкие моменты встреч. В последней сцене романа, связанной с разоблачением героя-хамелеона Витовта Лыгановского, последний угощает гостей коллекционным армянским коньяком «Двин», что дополняет общую атмосферу квартиры Лыгановского, где хранятся экзотические вещи и оружие, привезённые из Индии и Африки, и служит символом прощания последнего из рода Ольшанских с жизнью.

Гастрономические реалии романа дополнены упоминанием веществ, сыгравших немаловажную роль в детективной коллизии произведения. Имеется в виду яд, полученный доктором Лыгановским из экзотического растения Вайо, способный вызывать у человека галлюцинации. Небольшое количество яда периодически попадало в сигареты Космича и Пташинского, что привело последнего к смерти от сердечного приступа, а историка-следователя к сновидениям-галлюцинациям, которые переносили героя в XVII век.

Исторические повести В. Короткевича создают особое художественное пространство, писатель романтизирует прошлое Беларуси, создавая уникальные по художественной силе образы представителей белорусского народа. При этом писатель говорит о нравственном падении шляхты накануне разделов Речи Посполитой, что отражено, например, в повести «Цыганский король». Писателя интересовала история не только средневековой Беларуси, но и положение края в XIX веке, когда белорусские земли находились в составе Российской империи. Гастрономические реалии в исторических повестях В. Короткевича служат характерными бытовыми деталями, которые создают особый, достоверный событийный фон, позволяют читателю больше узнать о жизни предков-белорусов.

В прозаическом наследии писателя встречаем произведение, где гастрономические детали малочисленны, например, рассказ «Паром на бурной раце», где их названий напитков встречаются только водка и чай. События происходят на паромной переправе

через Днепр, поэтому и слова с семантическим значением «еда и напитки» используются писателем редко. Из блюд упоминаются «гуркі са смятанаю, міска з варанымі кіяшамі» и сковорода, «на якой клекаталі смажаныя гусцёркі» [13, с. 8], также «юшка» и «каша» [13, с. 22].

В повести «Синяя-синяя» В. Короткевич создаёт особый, восточный колорит: события происходят в 1880 году на Ближнем Востоке, где главный герой попадает в трудную ситуацию. В пустыне наблюдается противостояние двух народов — туарегов и таргви — и Петрок Ясюкевич пытается спасти от смерти маленькую Джамилю, дочь шейха. В пустыне, где на солнцепёке находятся герои, нет воды, и очевидно, что участь героев predetermined: они погибнут от жажды. Но Джамиля начинает расспрашивать своего защитника о его далёкой родине, и эти воспоминания о белорусском «синем-синем» крае дают Петроку силы, чтобы выжить. Гастрономические детали повести немногочисленны, но показательны для ближневосточного региона — финики, вода. «Ён не помніў, якая яна на радзіме. Ён помніў, якая яна бывае тут. Саланаватая, з серавадародным пахам — у балацвяінках велічынёй далонь, чыстая — у калодзежах» [13, с. 42]. Как отмечает автор, жители пустынных краёв питаются в основном финиками (которые пробуждают ещё большую жажду), мукой из разных злаков, используют жевательный табак, используют в пищу питательные *фиги, острые приправы, масло, окрашенное в оранжевый цвет, орехи, сушеное мясо* [13, с. 45, 53]. Финикам восточного края Петрок противопоставляет белорусские яблоки. В самом деле, этот фрукт — основа витаминного питания белорусов осенью и большую часть зимы. Неслучайно в православной традиции особо почитается яблочный Спас наравне со Спасом медовым и ореховым.

Богатый материал для нашего исследования даёт повесть В. Короткевича «Цыганский король», в первых строках которой встречаются гастрономические маркеры кулинарной традиции белорусов в XVIII веке: хлеб с холодным мясом, говядина, свинина, баранина, жареные гуси, домашние пироги, огурцы, груши, «чудоўныя праглы і перапечкі». Из крепких напитков упоминается в тексте «данцыгская залацістая гарэлка» [13, с. 81], пиво чёрное и белое, настойка «трижды девять», кюммель и мёд. Кюммель — это крепкий спиртной напиток, пряный ликёр, водка, которую настаивали на тмине, фенхеле, анисе. Гости в доме цыганского короля Знамеровского, которые сидели рядом с ним, «елі мядзвежыя шынкi, хрыбтавіну асятровую, смажанага лебедзя і іныя дэлікатэсы. Засцянкавая шляхта — боршч з сасіскамі, разварную ялавічыну, палаткі, гарох са свінінай, [...] наперчаныя біткі» [13, с. 89]. Показательно, что разное социальное положение гостей определяет их место за столом и, следовательно, характер блюд, которые ставятся перед ними. Гости много пьют, объём выпитого шляхтой превышает разумные пределы: «Ён звык да штодзённай нормы ўжывання

віна шляхецкай вялікай сям'ёй — дванаццаць бутэлек. Першыя чатыры амаль паўсюль выпівалі за першым абедам, у дванаццаць гадзін дня. Другія чатыры — за другім, у чатыры гадзіны. За вячэраю, якая бывала, звычайна, ў 10–11 гадзін вечара, канчалі норму і больш не пілі» [13, с. 89]. Примечательно, что посуда, в которой подавались горячительные напитки, давала им особые названия: были «мядзвездзікі» и «удовы». Первые так назывались за форму бутылок в виде медведя, барана, льва, «удовы» были в виде бутылок-браслетов, которые надевались на руку как раз вдовами.

Говорит писатель и о том, что пьянство шляхты приведёт её к гибели: «П'янствуюць людзі — значыцца, каралеўства гіне» [13, с. 90].

За приёмом пищи часто решались в том числе и военные дела, как, например, это происходит в повести В. Короткевича «Сівая легенда». Снова на столе обильная калорийная пища на столе нобилей и «луства хлеба з салам, гарэлка на свята» у крестьян [13, с. 147]. Кроме традиционных пива, мёда, водки в повести упоминается отравленное вино, что указывает на тот факт, что одним из частых способов расправы с врагом или соперником было отравление пищи и напитков.

Примечательным художественным текстом в рамках исследования стала повесть В. Короткевича «Дикая охота короля Стаха», в которой наряду с традиционными крестьянскими «бульбай у місе» и «чорным, як зямля, хлебом» [13, с. 232] называются (на столе шляхты) местное вино, «калдуны з мясам» [13, с. 259], «вялізны гусь з бруснічным варэннем, індыковая ножка з яблыкамі, салёныя грыбы, дзесятак калдуноў, пампушкі з часнаком, кавалак шыначкі дзікага япрука» [13, с. 298].

Состоятельными гурманами XIX века особо ценились лосиные губы в подслащённом уксусе [13, с. 299]. В повести упоминается легендарный крепкий напиток «Трижды девять» — водка на 27 травах, рецепт которой белорусы взяли у литовцев. Завершают обильную трапезу поданные холодные пироги с гусиной печенью, «бліны з мацанкаю», «надзвычайныя штонікі з мясам, так і плаваюць у масле, святыя такіх не елі» [13, с. 310].

Поэзия В. Короткевича — ещё одна грань таланта писателя. Тонкий лирик, профессиональный знаток истории Беларуси, Владимир Семёнович и в стихотворениях, создавая художественный образ, часто использует гастрономические детали.

В нашем климате хорошо прижился такой овощ, как капуста, поэтому в белорусской кухне она пользуется популярностью. Как и наши предки, так и мы квасим капусту в больших количествах, чтобы вплоть до нового урожая готовить из нее щи, гарниры. По старинному белорусскому рецепту, квасят капусту, добавляя в нее соль, морковь, тмин. По желанию можно добавить яблоки или клюкву.

Именно процесс заготовки капусты на зиму и описал Владимир Семёнович Короткевич в стихотворении «На пачатку дарог»:

*Ў распараныя глоткі цёмных бочак
Плыве капуста белаю гарой.
Яе засыплюць соллю з чорным кмінам
І зоркамі чырвонай смачнай морквы,
Там-сям антонаўку для духу кінуць [8, с. 12].*

В Беларуси капусту часто добавляют в борщ:

— *Кума, кума, а што ты вячэраць варыла?
— Боршч, боршч, буракі [8, с. 25].*

Слово «борщ» в переводе со старославянского означает «свекла», поэтому суп и получил такое название.

Всегда богатый урожай давал лук, а чтобы луковички кормили семью до следующего лета, их наши бабушки хранили в косах. Вот поэтому часто в деревенской избе:

*Вязкі цыбулі вісяць,
Скварыцца каўбаса [8, с. 69].*

Во все времена у белорусов домашняя колбаса, «пальцем пиханная», выступала символом семейного благополучия и достатка. На Коляды даже самые бедные крестьянские дома накрывали стол с колбасами.

Любимым напитком многих выступает пиво. Несмотря на то, что сварить напиток по какому-то классическому рецепту или позаимствовать приёмы крафтовых пивоварен вряд ли кому-то удастся, поскольку технологии и рецептура засекречены, придумать свои собственные рецепты можно всегда.

Поэтому и привлекает читателя заяц, который «варит пиво»:

*Туман плыве знізіны сівы
Над нівай голай і пустой.
«Глядзіце, заяц варыць піва», —
Жартуюць людзі між сабой.*

Конечно, рядовой обыватель увидит просто стелющийся туман, а вот тонко чувствующий природу поэт:

*Відушчым бачыць зрокам,
Як ён прысеў каля агню,
Трыгубы, шэры, касавокі,
І піва варыць з ячмяню.*

В другом из своих стихотворений В. Короткевич упоминает ещё один хмельной напиток:

*Жанчыны тут сышліся «талакою»
Дапамагчы нашаткаваць капусты,
А каб сказаць на праўдзе, паспяваць,
Пажартаваць, забыўшы ноч і цемру,
Гарэлкі выпіць пасля працы лёгкай
І пачасаць нязлосна языкі [8, с. 12].*

Именно «гарэлкай» у нас в Беларуси называют крепкий напиток — водку. Свое название это спиртное получило от прямого перевода с немецкого языка Brent Wein — «горелое вино». В конце XV — начале XVI в. с германских земель гарэлка пришла в ВКЛ. Изначально её продавали в аптеках как лекарство. Но вскоре гарэлка стала вытеснять пиво и медовуху, приобретая популярность. Крепость белорусского «горелого вина» колебалась от 15–20% до 70%.

В поэтических произведениях автору часто удается противопоставить «свое», родное:

*Па ўкроне на гародзе,
Рэчках ціхіх і лянівых
І на сонкай белаі бульбе,
Што на стол яна дае [8, с. 68]*

с «чужим»:

*З усіх краін прыносяць караблі
Карыцу з пахам выспаў акіянскіх,
Гваздзіку, чорны і духмяны перац [8, с. 92].*

Основной продукт белорусской кухни — картофель (по-белорусски «бульба»). Слово «бульба» произошло от латинского *bulve*, что переводится как «луковица».

Картофель появился в Беларуси в XVIII в. благодаря последнему королю Речи Посполитой Станиславу Августу Понятовскому и очень быстро для селян-белорусов стал привычной и спасительной едой:

Ела бульбу, не бачыла сала [8, с. 45].

Видное место в национальной кухне белорусов занимает сало, которое использовали и как самостоятельный продукт, и как добавку во многие блюда. Хранению сала придавали большое значение, а неотъемлемой частью приданого невесты являлись кублы — специальные емкости для хранения сала.

Или, с одной стороны,

*Чырвоныя вялізныя амары
Гурманаў з нецярплівацю чакаюць [8, с. 92],*

Но автору хочется «край адшукаць, дзе пякуць бліны»,

*Каб позняй парою ўсе добрыя людзі
Сядзелі над смажаным шчупаком [8, с. 66].*

Сердцу поэта дорога картина:

*Ляжаць гуркі, брусельская капуста,
Радыс ружовы з беласнежнай дупкай.
А памідоры з вільгаццю гарачай
З-над дзяснаў сонцам пырскаюць у глоткі [8, с. 92].*

Заклучение. Проведённый анализ гастрономических маркеров в прозаических и лирических произведениях В. Короткевича позволяет утверждать, что включение в художественный текст названий блюд и напитков, описание их истории и способа приготовления (в отдельных случаях) является дополнительным средством презентации бытовых реалий определённой исторической эпохи. Так, при описании города и деревни писатель делает акцент на разнице между гастрономическими деталями, подчёркивая тот факт, что на селе еще существует давняя традиция приготовления белорусских национальных блюд, прежде всего, из сала, картофеля и других овощей. Данные рецепты еще актуальны в сельской местности. Это легко объясняется традиционным патриархальным укладом деревенской жизни, которая веками сохраняет, «консервирует» накопленные гастрономические рецепты. А городской житель имел доступ к таким продуктам, которые не всегда можно было приобрести на селе.

Кроме того, в художественных текстах гастрономические детали выполняют функцию создания национального своеобразия белорусской действительности. В некоторых случаях это укрепляет стереотип о белорусах, которые «любят картошку и сало», с другой стороны, упоминание белорусских блюд позволяет сохранить национальную специфику произведений при переводах на другие языки.

Литература

1. Мальдис, А.И. Житие и вознесение Владимира Короткевича: Портрет писателя и человека / А. Мальдис. — Минск: Маст. літ., 1990. — 229 [1] с.
2. Лойка, А.А. Караткевіч Уладзімір Сямёнавіч / А.А. Лойка // Беларуская савецкая энцыклапедыя. — Мн.: Беларус. сав. энцыкл., 1972. — Т. V.
3. Верабей, А.Л. Жывая павязь часоў: Нарыс творчасці У. Караткевіча / А.Л. Верабей. — Мн: Выш. шк., 1985. — 118 с.
4. Верабей, А.Л. Уладзімір Караткевіч. Жыццё і творчасць / пад рэд. Т.А. Гарбачэўскай — 2-е. выд. — Мн.: Беларус. навука, 2005. — 271 с.
5. Русецкий, А.В. Владимир Короткевич: через историю в современность Заметки лит. творчества / А.В. Русецкий. — Минск: Маст. літ., 1991. — 285 [2] с.
6. Русецкі, А. Уладзімір Караткевіч: праз гісторыю ў сучаснасць / А. Русецкі. — Мн., 2000. — 300 с.
7. Шынкарэнка, В. Пад ветразем дабра і прыгажосці / В. Шынкарэнка. — Мн., 1995. — 175 с.
8. Караткевіч, У. Збор твораў: у 8 т. / У. Караткевіч. — Мн.: Маст. літ., 1987. — Т. 1. Вершы, паэмы. — 431 с.
9. Караткевіч, У. Чорны замак Альшанскі: Раман, апавесць / У. Караткевіч. — Мн.: Маст. літ., 1983. — 359 с.
10. Навасельцава, Г.В. Мастацкае асэнсаванне мінулага ў творчасці празаікаў Віцебшчыны: манаграфія / Г.В. Навасельцава. — Віцебск: ВДУ імя П.М. Машэрава, 2011. — 104 с. — URL: <https://rep.vsu.by/handle/123456789/2572>.
11. Ермолаев, В.А. Гастрономический код как фактор межкультурной коммуникации / В.А. Ермолаев // Вестник Кемеровского государственного университета культуры. — 2022. — № 60. — С. 98–105.
12. Першая беларуская гаспадарча-кулінарная энцыклапедыя: Літоўская гаспадыня / прадм. А.І. Мальдзіса. — Мн.: Беларусь, 2012. — 383 с.
13. Караткевіч, У. Дзікае паляванне караля Стаха: Апавесці, апавяданні: для ст. шк. узросту / У. Караткевіч. — Мн.: Маст. літ., 1995. — 511 с.

Поступила в редакцию 17.10.2025