

Світлана Ковпик

ПОЕТИКА ГУСТАТИВІВ

(на матеріалі сучасної української прози)

**Міністерство освіти і науки України
Криворізький державний педагогічний університет**

Світлана Ковпик

**ПОЕТИКА ГУСТАТИВІВ
(на матеріалі сучасної української прози)**

Монографія

**Київ
«НВП Інтерсервіс»
2018**

УДК 821.161.2-3.09]:641/642

К56

Ковпик С. І. Поетика густативів (на матеріалі сучасної української прози): монографія / Світлана Іванівна Ковпик. – Київ : «НВП Інтерсервіс», 2018. – 150 с.

ISBN 978-617-696-785-9

Монографія присвячена дослідженню основних питань і проблем поетики густативів, густативного та сапористичного у творах сучасної української прози. При цьому, конкретні густативи і системи густативів розглядаються перш за все як сформовані практичним досвідом людей уявлення й поняття про конкретні смакові якості й характеристики страв і тих інгредієнтів, із яких вони виготовляються, а категорії “густативне” та “сапористичне” тлумачаться й використовуються як узагальнені аспекти процесів приготування й споживання харчосмаків, пригоцання ними людей різних категорій. Вищою метою дослідження обрано вияв і вивчення поетичних засобів та прийомів творення письменниками як окремих густативів, так і системи густативностей страв. Окрім цього, значну увагу приділено дослідженню уміння автора й персонажів не стільки характеризувати страви і способи їхнього приготування, скільки здатності виявляти індивідуальні й типові риси характерів персонажів

Монографія призначена для літературознавців, етнологів, українознавців, студентів, аспірантів та вчителів шкіл.

Рецензенти:

Г. І. Віват – доктор філологічних наук, професор (завідувач кафедри українознавства та лінгводидактики Одеської національної академії харчових технологій).

А. О. Новиков – доктор філологічних наук, професор (завідувач кафедри української мови та літератури Глухівського національного педагогічного університету імені О. Довженка).

Друкується за ухвалою Вченої ради
Криворізького державного педагогічного університету
(протокол № 2 від 13 вересня 2018 р.).

Дизайн обкладинки: *Анна Бахтіна*

*На обкладинці репродуковано зображення трапези давніх греків, зокрема
Персефони і Гадеса*

ЗМІСТ

Вступ	5
Розділ 1. Специфіка сучасного літературно-гастрономічного дискурсу	10
1.1. Гастрономічний дискурс як інформативний індикатор стану суспільства	10
1.2. Причини й мотиви звернення до кулінарних тем та сюжетів у сучасній українській літературі	17
Висновки до першого розділу	23
Розділ 2. Категорія густативного в сучасній українській прозі	25
2.1. Специфіка поетики густативів у малих жанрах української сучасної прози	25
2.2. Густативний код великих жанрів сучасної української «кулінарної прози»	63
2.3. Функції густативів у творах української сучасної не «кулінарної прози»	83
Висновки до другого розділу	133
Висновки	136
Список використаної літератури	139

ВСТУП

Сучасна українська проза останнього десятиліття демонструє неабиякий інтерес її творців до гастрономічного дискурсу в літературі. Звичайно, виникає низка слухних питань: Чим усе це спричинене? Чи є у цьому нагальна необхідність? Адже в теперішньому житті в українців чимало важливіших тем, проблем, котрі повинні або й мусять порушувати сучасні українські письменники.

Для пояснення цього явища у вітчизняній літературі варто розширити науковий контекст. На нашу думку, тут цікавими й доречними будуть дослідження філософів, культурологів, а особливо соціологів. Адже гастрономічна культура як різновид людської культури презентує норми та цінності, котрі надають процесам приготування, подавання, споживання страв соціально упорядкованого характеру. Ось тому через концепт “густативне” можна дослідити специфіку економічного, релігійного, правового рівнів життєдіяльності будь-якого соціуму.

Так, сучасні філософи відзначають той факт, що *«Недарма проблеми їжі і харчування нещодавно стали набувати все більшої актуальності у науковому дискурсі, адже, як не парадоксально, саме ця сфера людської життєдіяльності може запобігти розмиванню соціальних інституцій у сучасній ситуації, що характеризується дискусіями про розпад соціального, втратами цінностей і пошуком нових ідентичностей»* [74, с. 10]. Ідучи вслід за соціологами, вітчизняні філософи акцентували увагу на тому, що саме *«відомий французький соціолог Клод Фішлер ввів термін “гастроанемія”, що відображає серйозні проблеми, які починає відчувати суспільство у зв’язку з руйнуванням традиційних норм харчування»* [74, с. 11-12]. Філософи стверджують, що у XXI столітті зацікавлення гастрономією спричинене, насамперед, урізноманітненням стилів життя людства, *«де кулінарія, поряд з модою і туризмом, постають їх найбільш потужними засобами»*

[74, с. 11-12]. І соціологи, і філософи єдині в тому, що *«Гастрономічний туризм (віртуальний і реальний), посилення інтересу до вивчення і практикування кулінарного мистецтва неминуче залучають людину у простір людської культури, залучаючи весь діапазон культурної символіки, матеріальним носієм якої є їжа, і, неминуче провокує його на активне споживання»* [74, с. 13].

Неабиякий інтерес до їжі у сучасному суспільстві спричинений ще й дискурсом здоров'я, котрий *«поступово стає одним з основних параметрів харчової поведінки сучасної людини»* [74, с. 13]. Проте, на нашу думку, для сучасної української літератури важливою причиною відтворення світу гастрономічного мистецтва є все ж таки те, що *«їжа відображає склад національного характеру, внутрішню культуру, винахідливість у створенні повноти людського буття. Вживання традиційної їжі маркує стандарти життєдіяльності, означає поновлення родових зв'язків, а, отже, повернення в простір сакрального. Смак їжі, що зберігається з дитинства, означає зв'язок людини з культурою і власним минулим»* [74, с. 13]. Адже саме національна кухня, її страви виконують дуже важливу для сучасного українського суспільства функцію – об'єднання українців *«у підтриманні ідентичності груп, а в більш широкому культурному просторі вона стає символічним артефактом і несе з собою частинку певного культурного коду»* [74, с. 13].

У галузі соціологічних досліджень гастрономічні уподобання українців стали об'єктом досліджень у дисертації В. Ніколенка *«Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір»* (2015). Науковець з точки зору соціології спробував обґрунтувати попит на кулінарну тему в літературі у такий спосіб: *«згадаємо культурологічну зустріч, присвячену темі «Їжа та напої в літературі», що відбулася у квітні 2010 р. в Москві; її було організовано представниками журналу “Новий літературний огляд”. «У полеміці пролунали пропозиції вважати справжнім письменником лише того, хто добре пише про їстівне...»* [77, с. 321]. *«Безумовно, такий заклик*

сприймається як децю екзальтований жарт, проте в ньому є важлива інформація для роздумів. Так, один із доповідачів, О. Чудаков, зауважив, що зображення, тлумачення їжі в літературі є справою набагато важливішою, ніж рефлексія в її текстах з приводу будь-яких інших тем» [77, с. 18].

Соціологи також помітили те, що у «буремні періоди» суспільства письменники активніше звертаються до густативних образів, аніж у «часи стагнації».

Слід зазначити, що гастрономічні уподобання у вітчизняній літературі – це *«продовження соціокультурного контексту та міцний каркас, на якому кріпляться різні формати соціальних відносин..»*, що *«доповнює критичну масу задля діагностики суспільства»* [77, с. 21]. На думку В. Ніколенка, нині *«соціальні відносини стають більш інформативними й передбачуваними за посередництва саме гастрономічної складової»* [77, с. 54], тобто науковець з точки зору соціології визначає одну із важливих функцій густативів – інформування. Учений слушно зауважує, що *«... вивчаючи гастрономічну культуру та систему харчування через “соціологічні окуляри”, можна побачити не лише деякі особливості улаштування суспільного буття, але і його недоліки»* [77, с. 66]. На нашу думку, саме твори художньої літератури презентують різноманітні способи та практики харчування представників різних соціальних рівнів та яскраво демонструють особливості організації суспільства у певний період нації.

Таким чином, дослідження поетики густативів та їхніх функцій у сучасній українській прозі зумовлене не лише академічним інтересом до вказаної теми, а й, перш за все, необхідністю вивчення соціокультурних чинників, тобто системи норм, цінностей та уподобань, що продукуються носієм певного типу культури.

Як відомо, *«саме в національних кухнях найбільш красномовно розкривається той набір окремих культурно-символічних кодів, що створює серйозні підстави для прискіпливої діагностики суспільства»* [77, с. 110].

Кінцевою метою нашого дослідження є вивчення поетики густативів, а саме: як автори сучасної української прози не тільки добирають і відтворюють способи та процеси харчування (приготування страв, споживання їх та пригощання ними інших персонажів), а також виявляють власне ставлення до традицій українського харчування як до системи національних цінностей, як сучасні українські письменники через гастрономічні деталі у творах літератури репрезентують окремі моделі свідомості персонажів, акцентують увагу на особливостях психотипів персонажів.

Реалізація фактичних, теоретичних, історико-літературних, естетичних та й загалом суспільно-історичних цілей детермінує виконання таких основних завдань:

- уточнити зміст деяких густативних дефініцій;
- виявити названі в науці уявлення, поняття, категорії та концепції процесів моделювання густативних образів, процесів, явищ та визначити найсуттєвіші функції усіх складових харчування персонажів;
- апробувати концепцію поетики густативів у творах сучасних українських письменників, розроблену та презентовану в нашій монографії «Поетика густативів (на матеріалі української прози ХІХ століття)» у 2014 році;
- узагальнити результати дослідження шляхом синтезування проміжних висновків у загальні.

Оскільки природа досліджуваних густативів і способів їхнього зображення багатозначна і має (як авторські, так і національні) особливості, у процесі дослідження постійно виникала необхідність посилатися не лише на ґрунтовні праці з філософії (І. Набруско), а й із соціології (В. Ніколенко), і, перш за все, на ті положення з літературознавства (Г. Віват, В. Дмитренко, С. Філоненко), які висвітлюють процеси творення не стільки образів, явищ, процесів і людей, скільки їхніх копій і моделей.

Серед загальнонаукових та спеціальних **методологічних засад** і підходів визначальними стали діалектико-еволюційний, теоретико-методологічний та історико-літературний і, перш за все, інтертекстуальний підходи.

Домінантними **методами** обрано суто аналітичне вивчення окремих позицій і поглядів митців, предметів, явищ і процесів харчування, а також аналітичний огляд загальних тенденцій поступу та розвою дослідженої у творах ХХІ століття національної літератури шляхом літературно-етнологічних спостережень та порівнянь.

Книга розрахована на спеціалістів з літературознавства, зокрема на аспірантів і докторантів, на викладачів і студентів філологічних спеціальностей, вчителів-філологів шкіл, а також на тих, хто цікавиться культурою харчування українського народу загалом. Монографія адресована всім тим, хто захоплюється гастрономічними маркерами, котрі здатні посилювати відчуття власної ідентичності.

РОЗДІЛ 1.

СПЕЦИФІКА СУЧАСНОГО ЛІТЕРАТУРНО-ГАСТРОНОМІЧНОГО ДИСКУРСУ

1.1. Гастрономічний дискурс як інформативний індикатор стану суспільства

Гастрономічний дискурс сучасної української літератури помітніше входить у літературознавчий простір. Їжа стає все частіше величною константою, на котрій зосереджена майже вся увага читача, а на перипетії в особистому житті персонажів твору читач інколи навіть не відволікається, бо цікаві маніпуляції з провізією, беззаперечно, спрямовані на формування художнього образу фуд-шедевр, фуд-екзотики, котрі письменник створює за допомогою засобів художнього слова. Слушною є думка В. Дмитренко про те, що *«у складі гастрономічного дискурсу варто виокремити навчання, тобто передачу досвіду в приготуванні їжі, знайомство з кулінарними традиціями інших народів, оцінку рецептів на базі свого досвіду, оточення суб'єкта гастрономічного дискурсу під час уживання їжі тощо. Основними особливостями гастрономічного дискурсу вважаємо його національно-специфічну й особистісну спрямованість»* [34, с. 78].

Інтерес до їжі, кулінарних та гастрономічних операцій, виявляли та виявляють не тільки письменники та літературознавці, а й філософи, яких цікавили й цікавлять різноманітні харчові практики людства, місце й значення процесу споживання їжі в житті людини тощо.

Так, Фріц Ольгоф у книзі «Їжа і філософія» обстоює ідею того, що *«їжа – та супровідні до неї мистецтва вирощувати, готувати й дегустувати – має здатність повертати сенс і правильність співвідношень суспільству, страшенно схильному до споживання задля споживання»* [79, с. 9-10]. Тобто, їжа й відповідно кулінарне мистецтво виконує одну із

важливих функцій у житті людства – гармонізує суспільство, змушує замислюватися над об'ємами та наслідками спожитого.

Не менш цікавою й вагомою є думка сучасного філософа І. Набрusco про те, що *«Кулінарний дискурс фіксує процес того, як по мірі створення нових традицій харчування поступово відбувається звільнення від сталої детермінованості раціону. Мультикультурна компетентність у питаннях харчування належить сьогодні до базових знань сучасної людини, а кулінарія постає знаковим художнім простором, у якому виявляються культурні відмінності»* [74, с. 13].

Сучасний кулінарний дискурс в українській літературі корелює з національним дискурсом, адже *«Їжа відображає склад національного характеру, внутрішню культуру, винахідливість у створенні повноти людського буття. Вживання традиційної їжі маркує стандарти життєдіяльності, означає поновлення родових зв'язків, а, отже, повернення в простір сакрального. Смак їжі, що зберігається з дитинства, означає зв'язок людини з культурою і власним минулим»* [74, с. 13]. Ця думка філософів стосовно їжі як маркера національного характеру, особливо цікава й значуща у сучасному українському суспільстві, яке останнім часом все помітніше захоплюється такими основними видами нетрадиційного харчування: вегетаріанство у різних варіантах, харчування макробіотиками, харчування в системі вчення йогів, роздільне харчування, сиродіння, а також добровільне короткочасне або тривале повне голодування тощо. Усі вказані альтернативні теорії харчування знецінюють практики національного харчування, яке було, є й залишається основою здорового способу життя українців. І тільки художня література, апелюючи до традицій національного харчування українців, реанімує густативні відчуття, повертає до тих продуктів-інгредієнтів, котрі з давніх-давен українці старанно вирощували на рідній землі.

У традиціях українських багатівікових харчових практик був період, коли їжа виконувала соціальні функції, а тому сучасні літературознавці,

звертаючись до творів доби соцреалізму в контексті гастрономічного дискурсу, відзначають також помітну руйнацію традицій національного харчування: *«концепт їжі репрезентує риси, що згодом перетворюються на домінуючі кліше соцреалізму: соціальний характер їжі; поділ на «гнаних і голодних» та пересичених панів-буржуїв; тезу «хто не працює, той не їсть»; поділ на «здорову» та хворобливу, вибагливу їжу; негативне маркування солодкого та несприйняття насолоди їжею; критику вживання спиртного та побутового пияцтва»* [74, с. 13].

Н. Городнюк у своїй статті «Концепт їжі у романі О. Кундзіча “De facto” в контексті естетики соцреалізму» звернула увагу на помітну руйнацію традицій національного харчування в епоху соцреалізму та охарактеризувала гастрономічну образність в контексті естетики соцреалізму, увівши в літературно-гастрономічний дискурс терміносполуку «мотив їжа-кохання» тощо. Жвавий інтерес українських літературознавців до вивчення харчових практик персонажів української літератури можна простежити у низці публікацій останніх двох років.

Нові й цікаві поняття уводять у гастрономічний дискурс С. Богданець у своїй статті «Харчова утопія в українській поезії “низового” бароко» (2017). Це такі густативні лексеми, як: «харчовий пейзаж», «харчова утопія», «жива їжа» тощо. Усе це вказує на те, що поетика густативів є одним із актуальних напрямків досліджень творів будь-якого періоду української літератури.

У нашій монографії «Поетика густативів (на матеріалі української прози XIX століття)» (2014) було досліджено й сформульовано сутність категорії «густативність», котра позначає окремі та конкретні, власне смакові факти, фактори, ознаки та властивості продуктів і страв, рідше застосовується для вказівок на відповідні характеристичні риси чи ольфатично-смакові реакції й рефлексії персонажа [51, с. 15]. Нами було помічено, що письменники у різних творах і за різних ситуацій дуже по-різному відображають густативи, густативне і густативність продуктів, страв,

часом непередбачувано й оригінально розкривають якісно-смакові ознаки та властивості, але перш за все акцент робиться на функціях густативів. Деякі письменники з етнографічною точністю презентують художні моделі процесів та засобів виготовлення й споживання страв, харчування значно рідше – повноцінні художні образи.

Зміст категорії «поетика густативів» нині значно збагатив понятійну сферу, адже сучасна українська лінгвістика помітно розширила сутність лексеми «густ». На думку Л. Борис: *«Слова густ, смак вийшли за межі “органолептичного аналізу” і функціонують із значення “розвинуте почуття прекрасного, здатність до естетичної оцінки”»* [10, с. 45]. Тобто, густативна лексика, густативні образи у творі літератури виконують не тільки характеристичні функції, а й розширюють діапазон естетичної значущості твору.

Оскільки їжа та харчові практики людини є сферою вивчення соціології особистості, то вважаємо за необхідне залучити дослідження соціологів. На їхню думку, *«... їжа на сторінках літератури є індикатором уваги до проблем “середньої” людини, коли її інтереси (нехай, на перший погляд, низькі, шкурні, але це лише на перший погляд) не віддаються на відкуп колективним, більш “високим”»* [77, с. 19]. Тож з упевненістю можна констатувати той факт, що гастрономічний дискурс стає сферою досліджень та вивчення різних галузей наук. Ось тому жанри кулінарної або гастрономічної прози є особливо актуальними у світовій сучасній літературі (Дж. Харріс «Шоколад», «П'ять четвертинок помідор», «Льодяникові черевички», М. Парр «Вафельне серце», М. Сутер «Кулінар», Ж. Амаду «Дона Флор і два її чоловіка», Ч. Дівакаруні «Принцеса спецій») та в українській зокрема (С. Пиркало «Кухня егоїста», Марія Матіос «Фуршет», «Кулінарні фіглі», Н. Гук «Книга історій та рецептів смачного настрою», Н. Гербіш «Теплі історії до кави» та ін.) тощо.

Причини такої популярності гастрономічних тем у сучасній літературі літературознавець С. Філоненко пояснює так: *«... з'ява “кулінарної прози” на*

початку XXI століття, на наш погляд, спричинена формуванням масової літератури та поступовим заповненням усіх її без винятку ніш – від дамського роману й бойовика до non-fiction» [110, с. 142]. А «піонеркою» «кулінарної прози» в українській сучасній літературі дослідниця вважає Марію Матіос, адже, на її думку, «художньою інновацією Марії Матіос у “Фуршеті” є розгортання своєрідної гедоністичної філософії життя, орієнтованої на тілесні задоволення – як гастрономічні, так і еротичні. Ці два дискурси міцно переплетені в книзі, Їжа і Спокуса йдуть поруч, вишукані страви розглядаються як спосіб завоювання, утримання коханого чоловіка, а то й спосіб красиво попрощатися з ним. (Таке поєднання нагадує твір сучасної мексиканської письменниці Лаури Есківель “Шоколад на окропі” (Laura Esquivel, “Como agua para chocolate”, 1989); обидві книжки надаються до порівняння і через яскраво виражений етнографічний дискурс – описи регіональної кухні, мексиканської та буковинської)» [110, с. 142].

У своїй статті «Література плюс кулінарія: формування нового жанру масового письменства» С. Філоненко фактично визначила функції густативних описів у творах сучасної української літератури, зазначивши: «“кулінарна проза”, що формується у вітчизняному письменстві, відбиває популяризацію гастрономічного дискурсу в сучасній масовій культурі, і спрямована на реабілітацію чуттєвого світу людини, яка мислиться як шлях до національного зцілення. Кулінарні есе узагальнюють життєвий досвід молодого покоління українців, актуалізацію цінностей свободи, поваги до індивідуальності, комфорту й насолоди від життя» [110, с. 142].

Тож, на нашу думку, описувати їжу, розповідати про її значення у житті персонажів твору літератури нині є не просто «модним трендом» сучасних літератур світу, й української зокрема, а й способом розвитку й формування хеморецептивних відчуттів та різних типів естетичного смаку.

Приміром, сучасна американська література останнє десятиріччя б'є рекорди щодо різноманіття жанрів «кулінарної прози»: Поллі Хорват «Усе на

вафлі», Хелен Купер «Гарбузовий суп», Роальд Дал «Бунтівні рецепти» та ін. З-поміж жанрів «кулінарної прози» є гастрономічні нариси та путівники, кулінарні комедії і гастрономічні детективи, кулінарні романи тощо. Усі ці жанри завоювали свого читача насамперед функціональними специфічними особливостями – отримувати гедоністичну насолоду від прочитання текстів, адже густативна лексика чи густативні акценти у творі художньої літератури не тільки збуджують апетит реципієнта, розвивають його уяву, а й заспокоюють, навчають бути спостережливим за процесом приготування їжі, тренують пам'ять, адже улюблені рецепти або страви хочеться запам'ятати. Процес приготування страв – це процес імпровізації, вияву креативності, демонстрація винахідливості та гарного смаку. Одним словом – це творчий і цікавий процес, таїну та функціональні особливості якого в останнє десятиріччя активно вивчають українські літературознавці

Так, Т. Лопушан у статті «Глютонічний дискурс прози М. Хвильового» стверджує, що «... глютонічний дискурс прози Хвильового має підкреслене соціально-класове забарвлення, спрямований на викриття деструктивних процесів у житті постреволюційного суспільства...» [65].

А. Коржик у статті «Трапеза як інтерсеміотичний фольклорний текст» визначає такі функції трапези в українському фольклорі: «... під час трапези реалізуються також естетичні потреби, потреби самопрезентації, передачі духовних і культурних цінностей, навиків та вмінь; потреба у вірі, соціальній рівності, соціальному порядку та інші. Специфіка дискурсу трапези полягає в тому, що тілесні потреби, які задовольняються у процесі трапези, дають можливість для задоволення низки соціальних потреб, котрі потребують залучення семіотичної системи...» [54, с. 290]. Саме така багатофункціональність дискурсу трапези, на її думку, набагато ширша від гастрономічного дискурсу.

Отже, аналітичний огляд праць літературознавців, у яких досліджується концепт їжі, вказує на те, що інтерес письменників до описів страв, створення густативних образів розглядається не тільки з позицій

фізіологічних, тобто тамування голоду, а й семіотичних. Адже система національних традиційних харчових практик може слугувати джерелом розкодування знакової системи того чи того суспільства на позначення певного виду соціальних міжособистісних взаємодій.

Літературознавці констатують той факт, що поступово їжа вийшла із повсякденного практичного простору, набувши ще одного важливого функціонального навантаження – символічного.

Практики національного харчування у творах сучасної української літератури займають помітне місце, проте вони суттєво відрізняються від подібних практик ХІХ та ХХ століть. Це означає, що змін зазнають і моделі соціальної реальності сучасних українців.

Сучасні гастрономічні уподобання українців не мають помітних регіональних відмінностей, вони ніби стирають межу між соціальними верствами, апелюють до традицій національної практики харчування тощо.

Практики харчування українців все більше виходять за межі домашнього або родинного споживання їжі, відбувається переміщення процесів споживання їжі у різноманітні ресторації.

Тобто, українське суспільство переживає нині щось подібне до того, що переживала Європа у 90-ті роки ХХ століття, а саме – їжа стала *«тотальним суспільним феноменом»* [74].

Сучасні українські письменники активно залучають у художню структуру тексту весь діапазон культурної символіки нації, матеріальним носієм якої є їжа. Залучення практик харчування у тексти художньої літератури також вказує на бажання митців акцентувати увагу сучасних українців на необхідності здорового харчування, розвивати уміння самоконтролювати свої харчові уподобання, визначати межі споживання їжі, розумітися на особливостях поєднання страв під час одного прийому їжі.

Окрім цього, споживання для українців традиційної їжі означає апеляцію до національних традицій харчування. Як відомо, найстійкіші смакові відчуття, котрі мають довготривале життя, люди отримують саме в

дитинстві. Ось тому на сторінках творів сучасної української літератури функціонують розлогі густативні описи страв, способів їх споживання, котрі сприяють ідентифікації реципієнтів з власною історією.

Кулінарна проза, котра популяризувала гастрономічний дискурс сьогодні, сприяє формуванню гедоністичних смаків читачів та високого рівня культури національного харчування.

1.2. Причини й мотиви звернення до кулінарних тем та сюжетів у сучасній українській літературі

Філософи уже давно помітили, що у приготуванні їжі та у способах її споживання простежується як прогрес людства, так і цивілізаційні та національні відмінності, соціальне розшарування суспільства. Якщо поглянути на функції процесів споживання їжі, описів приготування страв в українській літературі, то можна помітити таку закономірність: *«... у вісімнадцятому столітті соціальний статус виразно виступав у споживанні їжі, в дев'ятнадцятому ця регламентація стає більш розмитою, двадцяте сторіччя характеризується тим, що поступово їжа у первинному своєму дискурсі як благо (як предмет споживання), як задоволення прагматичної потреби людини у вгамуванні голоду, втрачає свою провідну роль у маркуванні соціальної нерівності суспільства. Критерієм ідентифікації у теперішньому столітті все більш наочно стають різноманітні стилі життя, де кулінарія, поряд з модою і туризмом, постають їх найбільш потужними засобами»* [74, с. 12].

На думку О. Усенко, причини уваги письменників до теми їжі в кожній національній літературі на сучасному етапі її розвитку мають свою специфіку. Так, для японської літератури *«процес приготування їжі вважався нечистим – що важливо – жіночим, а отже меншовартісним. Проте у літературі сучасної Японії їжі надзвичайно багато»* [111, с. 189]. Дослідниця зазначає, що традиція описування їжі в художній літературі

Японії на початку ХХІ століття пов'язана зі змінами після Реставрації Мейджі, що призвело до швидкої модернізації та європеїзації країни, змінилася й розширилася дієта японців, а ще поняття «японська кухня» сформувалося лише у другій половині ХІХ ст. Помічено, що у творах, наприклад, Я. Кавабата описи їжі *«створюють додатковий вимір його романів. За допомогою їжі письменник може передати найтонші відтінки сімейних стосунків»* [111, с. 190]. Перші українські артбучні проекти, – наприклад, виставка «Книжковий обід» 2008 року, котру продовжили потім на Книжковому Арсеналі у 2012 році. А навесні 2013 року в Музеї книги і друкарства України відбулася виставка «Книга – головна страва», де засвідчили, що тема їжі в сучасній українській літературі починає користуватися неабияким попитом.

3 квітня 2018 року на всіх регіональних суспільних каналах Національної телерадіокомпанії України та на загальнонаціональному каналі «UA: Перший» стартувало кулінарно-літературне шоу «Енеїда» з ведучим Євгеном Клопотенком. Щоразу у студію-кухню приходять хтось із письменників, поетів, літературних критиків чи літературознавців, де вони готують страви, а в процесі приготування страв розмірковують про класиків літератури. Поява такого проекту засвідчила, що сучасне українське письменство активізувало увагу до їжі, котрій стали надавати антропологічне, комунікативне, символічне та мистецьке значення. Саме завдяки описам їжі сучасні письменники вибудовують своєрідні кулінарні містки між різними культурами.

Нещодавно на сайті bit.ua з'явився спецпроект на тему «Дослідження: що і як їдять герої української літератури», і як зазначають автори цього проекту: *«... склався такий собі літературно-гастрономічний пазл»* [36]. Автори проекту відтворили їжу, зображену у творах Тараса Прохаська, Сергія Жадана, Мирослава Дочинця, Софії Андрухович та Юрія Винничука.

У різних за жанрами творах сучасних письменників (повість, пригодницький роман) описи їжі, ставлення до неї персонажів не перебуває

на периферії авторського сюжету, а навпаки займає релевантні позиції у структурі сюжету твору. Усе це ще раз підтверджує неабиякий інтерес сучасного українського письменства до презентації практик харчування українців. В останнє десятиріччя з'явилося чимало цікавих наукових розвідок, у яких літературознавці спробували через призму гастрономічного дискурсу проаналізувати твори української літератури різних періодів.

Так, Т. Лопушан у статті «Глютонічний дискурс прози М. Хвильового» стверджує, що інтерес сучасного українського письменства до харчових практик та глютонічних модусів зумовлений *«... формуванням суспільного активного споживання»* [65].

Дослідниця помітила, що *«особливо виразно ставлення до концепту їжа постає у моменти переломні, коли зміни соціальні неминуче супроводжуються психологічними»* [65]. Ця думка переконливо підтверджує інтерес митців до концепту їжі в умовах сучасної політичної та економічної кризи українського суспільства.

На думку О. Романенко, *«Між літературою і кулінарним мистецтвом дуже багато спільного. Різномірні компоненти, які треба зібрати так, щоб це смакувало, було запашилим, духмяним, ароматним»* [98].

Подібне помітила й відзначила Т. Бовсунівська у своїй статті «“Ласощі” Мюріель Барбері: жанр на перетині вітійства і кулінарії». Також літературознавець виокремила таку особливість сучасного стану розвитку літератури загалом – це потяг до жанрового експериментування, котре інколи важко передбачити літературознавцям. Адже сьогодні, відзначає учена, твори художньої літератури, і зокрема роман «Ласощі...» Мюріель Барбері, *«... вражають сміливим експериментом поєднання вишуканого літературного й не менш вишуканого кулінарного смаку, симбіозом запахів, ароматів, присмаків, екзотичної їжі, смакуванням делікатесів...»* [7, с. 37]. Тексти таких творів мають здатність *«... сполучити насолоду від їжі з насолодою від прочитання тексту...»* [7, с. 37]. У цьому судженні ключовою є лексема «насолода», яка є спільною для двох таких різних, але важливих

процесів життєдіяльності сучасної людини – фізіологічного та духовного. Адже процеси приготування страв розширюють структуру естетичної оцінки твору.

Аналізуючи роман «Ласощі...» Мюріель Барбері, Т. Бовсунівська відзначає, що сюжетна структура роману прямо залежить від наявності чи відсутності кулінарних розмислів. Більше того, смак у цьому сюжеті *«... осмислюється як сюжетна подія, він трансформує жанр»* [7, с. 42]. З огляду на це, можна стверджувати, що внаслідок включення специфічних засобів кулінарного мистецтва (рецептів, способів приготування страв, їх дегустації тощо) відбувається взаємопроникнення на рівні макропоетики різних видів мистецтв.

Г. Рикова в статті «Смак життя і рецепт самоідентифікації в романі Енн Тайлер “Компас Ноя” (Noah’s Compass, 2009)» вмотивовано пояснила причини особливого зацікавлення сучасних письменників концептом їжа та харчовими практиками: *«З кожним новим історичним кроком людство вигадує все нові типи поводження з незмінним, таким життєво необхідним істивним комплексом, спектр якого тішить сучасне маскультове око як анорексичними вибриками та експериментами людства, так і ожирілими наслідками швидкого темпу життя»* [92, с. 376]. На її думку, особливо чутливою до зміни стратегій харчових практик суспільства, окрім звісно ЗМІ, сьогодні є художня література.

У своїй статті Г. Рикова запропонувала ще й досить цікаві способи виміру категорії їжі, а саме – їжа як індикатор соціальних статусів, просторовий код їжі, комплекси стосунків особистість / соціум, особистість / родичі (родина), особистість / власне Я; їжа та смак як категорії онтологічної перцепції та пошуку (їжа / смак, пам’ять, процес пригадування і спогади), смак як сенсорна модальність (запах їжі як засіб самоідентифікації), інтертекстуальний код їжі [92, с. 376].

По суті запропоновані способи вивчення категорії їжі у творі сучасної літератури сфокусовані на поясненні сутності макропоетики густативного як

окремого твору літератури, так і літератури загалом. Дослідниця, аналізуючи роман Енн Тайлер «Компас Ноя», відзначила, що крізь призму їжі можна виокремити стосунки головного персонажа у межах родини, соціуму тощо.

Т. Бовсунівська у монографії «Жанрові модифікації сучасного роману» (2015) розглядає сутність такого жанру, як кулінарний роман-екфразис і пояснює причини його появи та основні функції, зазначаючи, що, незважаючи на те, що *«Виділення цієї модифікації екфразистичного роману досить спірне у тому сенсі, що й сама кулінарія навряд чи належить до сфери вишуканого мистецтва для значної частини людей»* [6, с. 333], проте кулінарний роман має право на існування, адже, на її думку, в мистецтві кулінарії людина виявляє свій художній хист, свою фантазію. А тому сучасна література помітно розширює свої тематичні межі й збагачується творами смакової й тактильної тематики. У кулінарному романі увага письменника спрямована на те, щоб усіма художніми засобами передати смак, котрий є *«... пам'ять про пережитий катарсис, що закріплена в певному коді, який ми прагнемо зафіксувати, щоб потім знову відтворити»* [6, с. 334].

Тож саме смак, на думку Т. Бовсунівської, *«... як наскрізна категорія естетики, як мнемонічний патерн культури осмислюється сюжетною подією й композиційним принципом. При цьому задіюється наша здатність розпізнавати запахи, фактурність, кольори та істивні властивості»* [6, с. 337]. У кулінарному романі відбувається, зазвичай, *«... органічне взаємозлиття, синкретизація кодів кулінарії й вітійства і на межі цього злиття народжується жанр, інтермедіальна природа якого ще виразна і вже непорушна»* [6, с. 337].

І дійсно, письменники, обігруючи поняття «смак» у варіації кулінарний, закладають цим основу сюжетного руху, як, наприклад, кулінарний роман М. Барбері «Ласощі», в якому *«... вишуканість приготування і споживання їжі прирівнюється до естетичного явища і становить сюжетно-композиційну і образно-мотиваційну основу твору»* [6, с. 334].

Отже, сучасні українські письменники, дуже гостро відчуваючи зміни стилів і способів життя сучасного суспільства, експериментують із жанрами прози і пропонують читачам відчути смак не тільки від прочитання твору, а й насолодитися смаковою тематикою творів, описами процесів приготування страв, їх споживання, перейнятися сутністю процесу «смакування» їжею.

Висновки до розділу першого

Таким чином, аналітичний огляд літератури з різних галузей наук дав можливість з'ясувати причини звернення письменників до гастрономічних тем у літературі перших десятиріч XXI століття, виявити сутність гастрономічного дискурсу в сучасній українській літературі.

Відзначимо, що на думку більшості літературознавців кулінарна проза є складовою масової літератури, а її поява засвідчила актуальність гастрономічного дискурсу, котрий тільки за останнє десятиріччя реанімував чимало національних харчових практик, сприяв появі нових жанрів кулінарної прози, котра стала поліфункціональною, адже саме ця література сьогодні потужно реабілітує чуттєвий досвід людства, узагальнює досвід харчових практик, виконує пізнавальну, об'єднувальну, гедоністичну функції, формує у читача вміння цінувати життя, отримуючи від цього максимальну насолоду.

З'ясовано, що жанровий діапазон сучасної кулінарної прози як складової масової літератури, помітно розширив свої межі: від кулінарних есе до кулінарних романів. Відповідно збагатилася й поетика густативів, яка виконує дуже важливі функції у творі літератури – формує естетичний смак реципієнта, розвиває його уяву, налаштовує на раціональне харчування упродовж усього життя.

Твори кулінарної прози XXI століття поступово зруйнували стереотип про те, що описувати їжу або ж вести мову про способи її приготування в художній літературі – це вияв письменницького примітивізму. Адже нарешті процес приготування страв у творах художньої літератури постав як вияв творчості, котрий потребує імпровізації, креативності, неабиякого рівня уяви. Про кулінарне мистецтво завдяки творам літератури почали вести мову як про особливий вид мистецтва.

Сучасна кулінарна проза активізувала гастрономічний дискурс, котрий по суті є одним із інформативних індикаторів стану українського суспільства.

Національну гастрономічну культуру як різновид людської культури вчені різних галузей наук почали розглядати як суспільний феномен, відзначивши її потужний вплив на процеси соціальної взаємодії як на глобальному, так і локальному рівнях.

Сучасні філософи, соціологи осмислюють гастрономічну культуру як явище поліфункціональне. Презентація гастрономічної культури та харчових практик персонажів формує певні культурні норми, котрі регламентують процеси споживання, приготування, пригощання людьми їжі.

Особливо чутливою до зміни національних харчових практик у сучасному суспільстві є художня література. Симбіоз літературного та кулінарного смаків спричинив появу нових жанрів сучасної прози, а саме: кулінарний роман, кулінарна повість, гастрономічні оповідання, які літературознавці називають жанровими експериментами сучасних письменників. Нині процес прочитання творів подібних жанрів дає можливість читачеві отримати насолоду не тільки від прочитання тексту, а й насолоду від сприйняття густативних описів страв. Смак як естетична категорія у творах «кулінарної прози» є наскрізним, а тому значно підсилює розвиток сюжету твору. Густативні образи та густативні процеси варто розглядати як явища естетичні, котрі складають гедоністичну цінність твору художньої літератури, формують і розвивають смак реципієнта загалом.

Сучасні дослідження виміру категорії їжі у творах художньої літератури по суті є індикаторами соціальних статусів персонажів, а смак, котрий пов'язаний з процесом споживання їжі, здатний реанімувати пам'ять персонажів творів, запах їжі можна розглядати як засіб самоідентифікації.

У творі художньої літератури важливу роль відіграє уміння письменника передати засобами художнього слова усі відтінки смаків тієї чи іншої страви, застосовуючи густативну лексику так, щоб художні образи страв виконали низку функцій: пізнавальну, інформаційну, об'єднуючу тощо.

РОЗДІЛ 2.

КАТЕГОРІЯ ГУСТАТИВНОГО В УКРАЇНСЬКІЙ СУЧАСНІЙ ПРОЗИ

2.1. Специфіка поетики густативів у малих жанрах української сучасної прози

Поштовхом до активізації гастрономічного дискурсу в сучасній українській літературі стала збірка кулінарних есе С. Пиркало «Кухня егоїста», де гастрономія засвідчила те, що саме вона є інформативним індикатором не тільки стану українського суспільства, а й більшості європейських суспільств.

Збірка кулінарних есе С. Пиркало остаточно утвердила думку про те, що через *«концепт “гастрономічне” можна фіксувати специфіку всіх вимірів (економічних, релігійних, державних, правових) життєдіяльності соціуму»* [77, с. 76]. За останні десять років, з часу виходу збірки «Кухня егоїста», вона стала об'єктом вивчення з точки зору метамовних засобів (Р. Трифонов), літературної етноімалогії (С. Філоненко), жанрової специфіки публіцистики (Л. Чернявська) тощо.

Соціолог В. Ніколенко відзначив, що сюжетні лінії «Кухні егоїста» С. Пиркало віддзеркалюють головні модуси елітарних українців: від декларативного аскетизму радянської доби до неприхованого егоїзму, прагматизму [77, с. 356]. Ось тому, на думку вченого, *«... подібні зрушення в масовій свідомості змушують замислитися по-новому над питанням наявності гедонізму як цінності та його впливу на повсякденні практики в українському суспільстві»* [77, с. 356].

Проте, на нашу думку, кулінарну есеїстику С. Пиркало варто проаналізувати ще й з точки зору поетики густативів.

Діапазон харчових практик у кулінарних есе С. Пиркало охоплює представників різних націй: від українців до американців. Сама авторка зазначила, що принцип організації текстів у збірці такий, як у кулінарних

книгах: «... від інструментів та закусок – до перших і других страв, а також напоїв. Між другими стравами і напоями у нас передих і балачки, тому там уміщено розділи, де йдеться не про один конкретний продукт, а радше про ідеї, переважно патріотизм, замішаний на гуманізм, під різними соусами» [85, с. 2]. Тобто, така структура збірки кулінарних есе виконує не тільки гастрономічні функції, а й інформативну, суспільну, пізнавальну тощо. З почуттям національного патріотизму С. Пиркало говорить про українську кухню, котра, на її думку, є найздоровіша, найсмачніша. Проте письменниця помітила, що в українській традиції існує помітний супротив щодо будь-яких нововведень. Цю думку вона підкріплює, апелюючи до змісту однотипних меню майже в усіх сучасних українських ресторанах. Письменниця відзначає, що спосіб приготування більшості страв української кухні не передбачає вияву індивідуального смаку якогось окремого інгредієнту, адже в салатах, борщах, котлетах складно відчутти густативність окремого продукту, де все кришиться, міксується тощо.

З позицій естетики С. Пиркало розглядає особу кухаря, який здатний як ніхто інший шанувати все прекрасне, а тому дивиться на світ через категорії прекрасного/огидного, високого/низького. Смак у збірці кулінарних есе функціонує зі значенням «розвинуте почуття прекрасного», що сприяє естетизації описів страв та способів їх споживання.

Обравши принцип порівняння харчових практик різних націй, С. Пиркало, насамперед, акцентує увагу на національній українській системі харчування, відзначає позитивні та негативні моменти в організації гастрономічних уподобань українців: «У Британії, так само, як в Україні, вірять, що сніданок – це головний прийом їжі за день, але майже всі це правило ігнорують» [85, с. 8]. Письменниця відзначила, що в українців зберігається гарна традиція родинного споживання їжі, проте, на відміну від нас, англійці не снідають рештками їжі, котрі залишилися після вчорашньої вечері. Така звичка у системі харчових практик українців указує на

заощадливість у їжі, котра розвинулася унаслідок пережитих нацією Голодоморів 1933 та 1947 років.

Розмірковуючи про здоровий спосіб харчування, С. Пиркало згадує інструментативи кухаря, серед яких особлива роль належить ножеві. Окрім кількісних характеристик, необхідних на кухні ножів, письменниця інформує читача про те, для чого і з якою метою господині потрібен той чи той ніж. Вона вказує на той факт, що усі ці ножі під час приготування страв навіть здатні *«змінити філософію життя»* [85, с. 13].

У цілому авторка збірки «Кухня егоїста» чимало уваги приділила усім необхідним інструментативам на кухні, адже від їх наявності залежить якість приготованих страв, спосіб подачі, естетичний ефект від страви.

С. Пиркало акцентує увагу читача на тих продуктах харчування, котрі є поживними й зручними для українців, наприклад, біф джеркі, тобто сушена маринувана яловичина. В Україні цей продукт останнє десятиріччя завоював чимало прихильників. Традиційно українці завжди сушили рибу, а тому сушене м'ясо також цілком швидко стало їм смакувати.

На думку авторки, це не тільки поживна їжа, а ще й здорова, що також дуже важливо для людського організму. Окрім цього, біф джеркі зручно брати в дорогу, адже вони займають дуже мало місця, можуть зберігатися і без холодильника. Однією пропагандою здорового продукту у творі не обійшлося, адже авторка запропонувала ще й кулінарний рецепт приготування біф джеркі, де детально розповіла про всі необхідні операції з яловичиною, за допомогою таких дієслів: «ріжемо», «маринуємо», «розкладаємо», «сушимо». Усі ці дієслова вжито у теперішньому часі й означають дію, яка збігається з моментом мовлення та вказують на множину. Тобто, С. Пиркало у такий спосіб спонукає читача до того, щоб він не тільки читав текст, а й одночасно разом з нею готував запропоновану страву.

Наскрізною ниткою через усю збірку «Кухня егоїста» проходить тема здорового харчування. Письменниця звертається до таких рослин, як: аспарагус та артишоки, котрі мають делікатний смак. Ці рослини, на думку

С. Пиркало, стали в останнє десятиріччя дуже модними в раціоні українців. У кулінарному рецепті приготування аспарагуса (спаржі) авторка чітко вказує на час приготування страви і попереджає, що *«Хто любить розмазню, можна варити до 15 хвилин»* [85, с. 26]. До вже готової страви вона додає такий коментар: *«Буде страшно красиво і дуже смачно»* [85, с. 27]. Така констатація звучить переконливо зважаючи на те, як детально й крок за кроком письменниця описала процес приготування аспарагуса.

Якщо процес приготування аспарагуса презентовано як не складний, то процес приготування екзотичної рослини артишоку вимагає чимало зусиль. Авторка інформує читача про те, що артишок – це вид будяка, котрий росте на Сицилії. Для українських харчових практик він є маловідомим. Проте мода на цю рослину в останнє десятиріччя поширилася і в Україні. Окрім оздоровчих властивостей, артишок смачний і поживний. За допомогою прикметників «твердий», «свіжий», «молодий» вона описала не тільки зовнішню фактуру артишоку, а й визначила якісні характеристики рослини.

Не залишила поза увагою С. Пиркало соняшникову олію – головний продукт українців. Вона також розповіла про смакові якості європейських олій: *«Смак її різниться залежно від місця виготовлення. Іспанська має сильний аромат, грецька децю важкенька, прованська (з якої теоретично має бути майонез провансаль) – децю фруктового відтінку, палестинська додає аромату боротьби за державність, а італійська має горіховий присмак»* [85, с. 32]. Уся ця багатюща палітра відтінків смаку олії пов'язана не тільки з територією її вирощування, а й з політичним станом держави, в якій вона росте. А ось оливкову олію письменниця називає «екстрацнотливою», бо процес її виготовлення сфокусований на тому, щоб суміш максимально очистити від різних шкідливих домішок.

З почуттям гумору С. Пиркало говорить про домашній майонез, котрий вона називає «наркотиком». Перш ніж презентувати рецепт цієї страви, вона закликає читача: *«... негайно йдіть на кухню»* [85, с. 33], що ще раз підтверджує попередньо нами висловлену думку про те, що процес

прочитання тексту книги корелює з процесом приготування страв, рецепти яких призначені не стільки для прочитання, скільки для приготування й відповідно для запам'ятовування усіх необхідних операцій.

С. Пиркало згадує екзотичний і делікатний смак анчоусів, рапанів, котрі також мають не тільки поживну цінність, а й лікувальну.

Ведучи мову про харчові практики інших народів, письменниця вказує на особливості смакового симбіозу у деяких кухнях: *«В індійській кухні стандартом є поєднання курки з манго, а в китайській – качки з ананасами. А тайські кухарі на щоденній основі варять суп, куди може потрапити все одночасно: морепродукти, свинина, яловичина, гриби, стебла селери, паростки бамбука, квіти банана. Корінь лотоса, брунька фікуса, листя лакмуса»* [85, с. 40]. Окрім цього, С. Пиркало презентує головний аромат тайської кухні – *«ном пла, рибний соус»* [85, с. 41]. Процес приготування цього соусу, м'яко кажучи, справляє антигедоністичне враження: *«береться багато дрібної риби, сіль, це все складається в бочку і виставляється на палюче тайське сонце. Якщо немає цілої риби, підійдуть просто нутроці та риб'яча кров. Воно там смердить і гниє місяців вісім-десять, потім проціджується, кип'ятиться і подається до морепродуктів, м'яса та овочів»* [85, с. 41]. Рецепт приготування соусу «ном пла» досить копіткий і не зовсім корелює з традиціями української кухні, де процеси гниття у приготуванні страв не застосовуються.

Тексти збірки «Кухня егоїста» рясніють різноманітними незвичними рецептами для українського споживача: «бульйон Ленін», «біс з омара», «єврейський пеніцилін» (курячий бульйон), «консومه», «телятелле», «бульйон з кісток запеченої курки», останній рецепт авторка віднесла до «економ-класу» «курка в шоколаді», «макі-суші з вареним буряком».

У першому теоретичному розділі нашої монографії вже йшлося про те, що аромат страв здатний реанімувати пам'ять. Тож і в кулінарних есе С. Пиркало є вказівка на те, що *«Бульйон варити приємно, бо він пахне дитинством і мамою...»* [85, с. 45].

Пропонуючи власний рецепт приготування італійської пасти, С. Пиркало за допомогою епітетів максимально її охудожнила, назвавши цю страву *«вражаюче елегантною»* [85, с. 50]. Елегантною ця страва є завдяки інгредієнтам, а саме: чорні тальятелле (широка паста), до складу яких входить чорнило каракатиць, що додає їм ледь-ледь солодкуватого смаку, котрий гармонійно корелює з морепродуктами. Така страва в характеристиці письменниці не тільки елегантна, а й пікантна та вишукана. Готова страва – це густативний образ, котрий приваблює *«контрастами чорного й червоного на білому, вкрапленнями зеленого базиліка та гармонією м'якого морського аромату чорнила каракатиці і кислоти томату»* [85, с. 51].

Проте, цю страву С. Пиркало віднесла до категорії непрактичних страв, особливо під час побачень. Густативному образу пасти авторка протиставляє, як вона стверджує, *«більш реалістичний варіант»* [85, с. 51]. Сутність цього варіанту полягає у тому, що основним інгредієнтом є звичайні спагеті.

С. Пиркало не оминула увагою й той факт, що їжа може бути навіть індикатором національної гідності, як, наприклад, у корсиканців особлива ковбаса фігателлу, котру цей народ готує з печінки дикого кабана. Саме дикий кабан, як основний інгредієнт цієї страви, є кулінарною гордістю корсиканців. Корсиканці обирають для своїх страв прості та якісні продукти. Як відомо, мова корсиканців збереглася не тільки у фольклорі, а ще у назвах страв. Це і є предмет національної гордості корсиканців, рідну мову яких поступово витісняє французька. Ось тому авторка з почуттям національного патріотизму закликає українського читача: *«вкладіть гроші у розвиток полтавської галушки»* [85, с. 56].

З почуттям гумору С. Пиркало розповідає про деякі екзотичні для харчових практик українців страви, такі, як, наприклад, смажені жаб'ячі лапки. Ця страва останнім часом стала дуже популярною в українських ресторанах, а тому авторка радить готувати її у такий спосіб: посмажити лапки в оливковій олії з часником. А ще вона пропонує жаб'ячі лапки

приготувати по-французьки, по-луїзіанськи, надаючи читачеві право вибору того рецепту, який йому буде зручний.

До всього цього, С. Пиркало додає гумористичні коментарі, що свідчать про її скептичне ставлення щодо масового попиту українського споживача на ті страви, котрі не є природні для нації. Тут слушною є думка соціолога В. Ніколенка, який вважає, що в сучасному українському суспільстві *«людина, як правило, стає маріонеткою, платоспроможністю та смаковими симпатіями якої можна доволі легко керувати. Відомо, що продовольчі продукти являють собою сукупність як матеріальних, так і духовних благ, тому що, наприклад, екзотична або несезонна їжа потребує чималих економічних витрат, а їх вживання виходить за межі лише фізіологічних потреб і подекуди здатне, наприклад, приносити, радше, статусне, соціальне задоволення тощо. Тож до актуальних процесів організації життя в сучасному суспільстві можна віднести практики, через які йде процес поширення демонстративного споживання»* [77, с. 369].

Розмірковуючи про місце їжі в житті людини, письменниця робить висновок: *«... щастя можна метафорично описати через кулінарію. Ти їси сьогодні те, що вважатиметься делікатесом завтра. Бо ти обираєш вечерю на підставі власних смаків, а не того, як харчуються олігархенята на твоїй вулиці і що тобі заливає метрдотель»* [85, с. 67]. Тобто ті страви, котрі довелося їсти в дитинстві як звичайні, з часом перетворюються на делікатеси. Тут авторка апелює до часів перебудови, коли в магазинах на прилавках була морська капуста та дешева телятина. І морська капуста, і телятина досить швидко набридли споживачеві, але через брак будь-якого асортименту у 80-х роках ХХ століття їли те, що було. І ось через якихось двадцять років ці продукти стали не тільки делікатесними, а й дороговартісними. Ось тому, письменниця закликає читача, у зв'язку зі швидкістю життя, наїдатися тих продуктів, котрі ще є на прилавках супермаркетів і, насамперед, йдеться про оселедці.

Сторінки «Кухні егоїста» рясніють рецептами таких національних страв, як: іспанський холодний суп гаспачо, котрий письменниця з гумором називає справжнім наркотиком у спеку, французький ремулад із селери, паелья тощо.

Авторка кулінарних есе доповнює вже існуючі рецепти приготування страв своїми власними спостереженнями, акцентуючи увагу реципієнта на тому, що її порада зробить страву «елегантною». Щодо лексеми «елегантна», то вона вказує на вишуканість, граціозність, витонченість і асоціюється частіше всього з одягом, деякими предметами інтер'єру. Проте, саме ця лексема у текстах кулінарних есе С. Пиркало є визначальною у характеристиці більшості страв.

Якісні характеристики готових страв у збірці «Кухня егоїста» розкриваються ще за допомогою таких густативних прикметників: кисло-солодкий соус, жирна м'якість ягняти, кругла котлета тощо.

С. Пиркало активно агітує читачів харчуватися вдома, адже це, на її думку, не тільки вигідно, а й смачно та поживно. А тому вона під час розповіді дуже часто робить такі відступи: *«Під час написання цього тексту я приготувала величезну сковорідку – “паельєру” (гарна річ, але можна обійтися і звичайною) і тепер сиджу їм свій власний варіант. І ви знаєте що? Куди смачніше навіть, ніж у вишуканих ресторанах Барселонети – приморського райончика Барселони»* [85, с. 109]. Такий прийом оповіді стимулює апетит реципієнта, пожвавлює смаковий інтерес, викликає бажання спробувати приготувати щось подібне.

Поряд із густативно наснаженими рецептами страв у книзі «Кухня егоїста», які складають гедоністичну цінність, трапляються й такі, котрі в українського читача викликають зовсім протилежне відчуття. Тут ідеться про «Печення із їжака», страва, яка входить до десятки найдавніших рецептів туманного Альбіону. Мабуть, все ж таки С. Пиркало варто було уникнути кулінарного рецепту приготування цієї «страви» і не вдаватися в такі деталізації. Проте сама письменниця умотивувала це тим, що *«... всі ці*

нарікання на погіршення життя – фігня на пісному маслі, як кажуть північні брати. Все буде добре» [85, с. 116].

Колоритно презентує С. Пиркало національну страву американського фаст-фуду – гамбургер, що є великий, м'який, а ще «комфортний». Саме ця страва для більшості американців «...уособлює жирне життя...» [85, с. 118], точніше ситне. Розповідаючи про історію цієї страви, авторка все ж таки висловлює своє негативне ставлення до гамбургера й застерігає читача не псувати свою печінку цією стравою. Симпатії С. Пиркало впродовж усієї книги на боці вітчизняних страв, котрі відзначаються помітною поживністю й корисністю: *«Український суп, навіть зварений напередодні, все одно краще мак-фігні, яку лише три хвилини тому посмажили в комбіжирі» [85, с. 120].*

Авторка кулінарних есе застерігає читача щодо крайнощів у способах харчування, особливо це стосується «модного вегетаріанства». Те, як С. Пиркало описує страви вегетаріанців, свідчить, що її симпатії не на боці цієї системи харчування: *«Отож Алек подав суп із перемелених огірків, у якому роль сметани правив соус із перемелених кедрових горіхів. Це смакувало не так погано, і ми з деяким полегшенням почали чекати на другу страву. Нею виявилася якась їдуча фігня консистенції кабачкової ікри. Як з'ясувалося, там справді були сирі кабачки, а також цибуля, часник, морква і сире соняхове насіння. Це все, перетерте в кухонному комбайні (якого також не існує в дикій природі, до речі), швидко почало темніти і видавати сильне амбре. Плачучи, ми з'їли, скільки могли, але це було нестерпно» [85, с. 125].*

С. Пиркало закликає читача підходити до кожного рецепту приготування страв творчо, тобто замінювати деякі екзотичні інгредієнти у приготуванні страв, на більш доступні й прості.

Окрім художніх образів страв, є в книзі «Кухня егоїста» й художні образи процесів споживання самих страв, котрі вражають густативною наснаженістю: *«Страва виявилася стейком, і гостра насолода від досі*

незнайомого смаку та дике відчуття голоду і бідності породили в моєму шлунку невситне бажання з'їсти стільки стейків, скільки важили всі покоління предків тієї офіціантки від часів бонапартівських війн. Маю честь повідомити, що я вже дійшла приблизно до Паризької комуни» [85, с. 141].

Словосполучення «гостра насолода» належить до тих, котрі виявлять найвищу ступінь геоденізму. Дуже часто на сторінках «Кухні егоїста» авторка вдається до кулінарних експериментів, які вражають особливістю поєднання непоєднаних інгредієнтів страв.

Презентуючи досить дивну страву, «макі-суші з вареним буряком», С. Пиркало максимально охудожнила її: *«Варений буряк, нарізаний соломкою, прекрасно контрастує із білизнаю рису та сіруватою зеленню обгортки. Фактично суші стає схожим на японський прапор. Солодкість буряка мило доповнює кислинку рису, заправленого рисовим оцтом, та потойбічну йодовість водорості» [85, с. 146].* Такий художній образ страви не тільки приваблює пікантним прислівником «солодкість», а й творчим підходом до бачення деяких страв: рис із буряком стають схожі на японський прапор. Це ще раз підтверджує думку про те, що кулінарія – це особливе мистецтво, рушійною силою якого є високий рівень творчої уяви та фантазії тих, хто ним займається. Авторка підкреслила, що на відміну від ліплення вареників, суші набагато легше ліпити, цим самим підкреслила те, на стільки в українців цей процес є кропітким.

Більшість іноземних та екзотичних рецептів страв С. Пиркало намагається максимально адаптувати до умов приготування на українській кухні. Так, наприклад, переповідаючи рецепт південноамериканських реберець барбекю, вона замінює деякі суто американські інгредієнти страви на наші українські. Такі варіації адаптують страву до умов приготування її українцями, проте, на нашу думку, суттєво впливають на її смак, при цьому руйнують саму концепцію приготування блюда.

Письменниця презентувала й власне меню на такі свята, як Різдво та Новий рік: *«Має бути так: 24 грудня – ніч перед Різдвом, колядки і кутя,*

25 грудня – сімейна вечеря з величезним шматком м'яса і барилом вина, аби привітати народження Ісуса, 31 грудня – маладьож гуляє до ранку, шампанське і холодець, 1 січня всі відходять, другого на роботу, а третього в магазини на розпродажі» [85, с. 164]. Такий підхід до святкування українцями урочистих днів, вона обґрунтувала тим, що на свята люди повинні «їсти у три горла», а не поститися, бо по-справжньому, на її думку, українці все ж таки не дотримуються посту. У меню від С. Пиркало залишився традиційний новорічний набір страв, котрий водночас є простим і позбавлений будь-якої вишуканості.

На думку Т. Сидоренко, *«концептуальні метафори, що актуалізовані за посередництва вербальних метафор з ольфакторними та смаковими компонентами, які можуть виступати у ролі як вихідної, так і цільової концептосфери, розкривають подвійність природи запахів і смаків і їх визначальну роль у характеристичній персонажів і розвитку подіївості художнього твору»* [94, с. 175]. Саме до концептуальних метафор, на нашу думку, варто віднести метафору такого типу в «Кухні егоїста»: *«Брюссель виявився, як камамбер»* [85, с. 170], концептосферу якої С. Пиркало вмотивовано розширила: *«на перший смак – смердить шкарпеткою, а насправді, в глибині душі – делікатес. (Треба лише уникати євробюрократів і їхніх обезбарвлених районів)»* [85, с. 170]. Подібну метафору вона застосовує й до Лівану: *«Ліван на смак, як чудове вино»* [85, с. 195]. Письменниця, подорожуючи країнами, ставить собі за мету відчутти її на смак шляхом відвідування магазинів та ресторанів. Ліван для неї на смак, як «чудове вино» через те, що *«Ліванці робили вино ще п'ять тисяч років тому, при фінікійцях, і торгували ним до виникнення Риму та Афін. Війни двадцятого сторіччя пошкодили виноградники, але не знищили традицію»* [85, с. 195]. Тож така історична довідка цілком вмотивовує причини появи концептуальної метафори.

З особливою прихильністю до бельгійської кухні, авторка розповідає про те, як і з чим корелюють найкращі види бельгійського пива: *«... мульт-*

фріт – каструля варених мідій, до якої подається картопля фрі та майонез. Ця страва – візитна картка Бельгії, і на вулицях Брюсселя в гарну погоду повно людей, які її смакують» [85, с. 171].

С. Пиркало не оминула увагою й меню космонавтів, звичайно, дещо покепкувавши над ним: *«Чим же Дюкасс пропонує закусити космонавтам? Його меню: перепілка в мадері; качача ніжка з каперсами; курячий парментьє (товчена картопля та мелена курятина), десерт із яблучних скибок, рисовий пудинг та торт із сеголіни (тип манної крупи) із сушеними абрикосами»* [85, с. 172]. Такий перелік страв виглядає екзотично й незвично для пересічного читача, проте письменниця для кращого розуміння того, що є сутністю тої чи тої страви, подала тлумачення деяких назв страв.

Таким чином, аналіз збірки кулінарних есе С. Пиркало «Кухня егоїста» з точки зору поетики густативів показав, що вона виконує низку важливих функцій: гастрономічну, інформативну, суспільну, пізнавальну і навіть розважальну. Окрім цього, власне смак у збірці кулінарних есе функціонує зі значенням «розвинуте почуття прекрасного», що сприяє естетизації описів страв та способів їх споживання. Обравши принцип порівняння харчових практик різних націй, С. Пиркало, насамперед, акцентує увагу на національній українській системі харчування, відзначає позитивні та негативні моменти в організації гастрономічних уподобань українців, здійснює історичні екскурси з метою презентації традицій харчування українців у різні періоди історії України. У збірці «Кухня егоїста» чимало авторських кулінарних рецептів, коментарів та порад щодо адаптації деяких маловідомих для українців рецептів страв до умов приготування на вітчизняній кухні.

А з допомогою порівняльних характеристик харчових практик різних націй, авторка формує загальне уявлення реципієнта про густативний код тієї чи тієї нації.

Серія «Теплі історії» презентувала читачеві низку оповідань та історій про національні харчові практики українців, про місце і значення

традиційних страв у житті нації, про те, як страви виступають індикаторами власного Я тощо.

Саме збірка оповідань «Теплі історії до кави» Н. Гербіш вводить читача у світ кавової феєрії. Адже, як відомо, кава у будь-якому суспільстві виконує соціальну функцію. Починаючи з XVIII століття, у Європі, кава, у порівнянні з чаєм, була шляхетним напоєм. Кава – це енергетично поживний, збуджувальний напій. Його вживали задля підсилення гостроти думки, з комунікативною метою. Сьогодні у кожному закладі масового харчування гастрономічний реєстр включає наявність декількох різновидів кави.

В оповіданнях Н. Гербіш кава та всі її різновиди виступають і як суб'єкти дії, і як об'єкти. Так, *«аромат кави тріпотів у повітрі...»* [24, с. 24]. Горнятко з мате парувало *«туманними завитками»* і мало запах цинамону [24, с. 24]. Письменниця передає всі відтінки аромату кави, яка *«запаморочливо красива»* [24, с. 28], її зовнішні характеристики: *«пінка на каві, як хмаринка»* [24, с. 72]. Є вказівки й на глютонічні інструментативи, в яких подається та готується кава: філіжанки, *«каву-ту-гоу в паперових горнятках»*, керамічні горнятка, глиняна джезві, кавові машини, *«турка – глиняна і пузата»*.

Зустрічаються у текстах збірки й описи приготування кави: *«Ранкове кавування перетворилося на ритуал. Я піднімаюся з ліжка, мелю собі дрібку зернят зі шматочком палички цинамону і клаптиком зірочки анісу. Тоді засипаю суміш у джезву, заливаю водою та заварюю. Додаю трохи цукру...»* [24, с. 28]; *«У велике прозоре горня насипаєш подрібнених горішків – зовсім трішки. І кладеш один шоколадний квадратик – на щастя. Тоді наливаєш каву, м'яку, без усіляких кислотинок і гірчинок, твою улюблену. Молочна пінка, як хмаринка, та сама, із геніального винаходу французів. Розсипаєш по ній піщинки подрібненого цинамону. І вранішньо-осіннє кавове щастя готове»* [24, с. 72].

Книга Н. Гербіш пропонує читачеві різноманітні рецепти кави: *«... з вершковим морозивом, із кленовим сиропом, із медом, цвітом ружі, з*

волошками, з м'ятою, з шоколадом і спеціями, до яблучної шарлотки, по-віденськи» [24, с. 29]. Письменниця акцентує увагу читача на тому, що кава виступає індикатором стосунків між чоловіком і жінкою, адже тільки люблячий чоловік уранці експериментує з кавою, вигадуючи різні способи її приготування, щоб порадувати кохану.

У Відні кава має особливий вигляд та й смакує по-особливому: *«Пухка пінка, наче хмаринки із запахом гіркого шоколаду, гіркувато-солодка кава з яблучним струдлем смакували чудово»* [24, с. 125].

Окрім цього, у книзі зустрічаються екзотичні способи приготування та вживання латте: *«... зі спеціями до гарбузового пирога. У американських кнайпах воно так і називається Pumpkin Pie Latte. Туди входять цинамон, мускатний горіх, імбир і гвоздика»* [24, с. 45].

Окрім цікавих способів приготування кави, в оповіданнях Н. Гербіш можна знайти оригінальні способи приготування чаю. Наприклад, смак чаю у поїзді потягом може здобрити долька мандаринки, котра завжди знайдеться взимку в сумці подорожуючих. І ось такий чай здатен підняти настрій, наснажити ароматами подорож. Письменниця використовує такі форми порівняння за подібністю: *«... до міста приїжджали нереальні хлопці зі шкірою кольору міцної кави та грали джаз»* [24, с. 43].

В оповіданнях Н. Гербіш не тільки кава виступає індикатором гарного настрою, а й деякі смачні страви, як, наприклад, сирний пиріг, маковий струдель, грінки з часником. Саме вони здатні підняти людині настрій холодними і довгими зимовими вечорами, відволікти її увагу від швидкого темпу міста, ввести у світ спогадів.

Персонажі «Теплих історій до кави» споживають каву у різних місцях: у кав'ярнях, з фургончиків, на вокзалах, під час прогулянки містом, в саду, в метро. Тобто, кава – це той напій, котрий смакує гарно у будь-якій ситуації, і в будь-якому місці.

Наскрізною ниткою через усі оповідання проходить думка про те, що справжнім щастям для людини є родинні сніданки та обіди, а також зустрічі з

друзями за філіжанкою кави. Так, в оповіданні «Пелюстковий сніг» молода жінка Юстина найкращою подією дня вважала сніданок з коханим чоловіком. Адже сніданок – це перший прийом їжі після пробудження, котрий задає настрій на увесь робочий день. Незважаючи на те, що робочий день жінки починався об 11-й годині, вона ніколи не пропускала можливість рано-вранці поснідати з коханим чоловіком, бо для них це був справжній родинний ритуал. Перераховуючи страви сніданку цього подружжя, Н. Гербіш за допомоги густативних епітетів охудожнює ранковий процес споживання їжі: *«... виносила з кухні зварені яйця, золотисті підсмажені тости, нарізану кружальцями ковбасу, домашній сир у великій глиняній мисці, масло й абрикосове повидло»* [24, с. 79]. Тобто письменниця акцентує увагу читача на одній із важливих функцій їжі – об'єднувальній.

Маркерами сучасного життя у великих містах виступають кава та швидко приготована їжа, котру, зазвичай, розігрівають у мікрохвильовій печі. Ось тому письменниця застерігає читача бути обережним щодо такого швидкого харчування: *«Люди читають у метро електронні книжки. Спілкуються з рідними телефоном. Їдять вулично-фабричну випічку. Шкідливу, звісно. Але коли вони лягають у лікарню з гастритами, то, може, вперше мають час на... життя»* [24, с. 88]. Розмірковуючи про таке життя в місті, головний персонаж оповідання «Провінційне бачення великого міста» молода дівчина з провінції, гостро відчуває те, на скільки містяни стали байдужими до того, що вони їдять, де вони їдять. Дівчина, снідаючи в одній із кав'ярень міста, відзначила, що *«Кава смакувала. Сирник теж. Вони були з присмаком чогось... награно-автентичного. Леся сама чудово пекла, й добре знала, яка на смак справжня випічка. Проте... все було так легко, так швидко. Може, і вона би призвичаїлася до такого життя, такої їжі?»* [24, с. 89]. Людина з провінції гостро відчувала смак несправжнього молока, штучність продуктів, з яких виготовляли сирник. На жаль, раціоналізації харчових практиках українців, які проживають у великих містах, сприяли так звані «фастфуди».

Сьогодні й до нині тривають дискусії у вітчизняній гастрономічній культурі щодо шкідливості такої системи харчування українців. Проте, більшість учених стверджують, що фастфудизація українського суспільства може призвести до уніфікації смаку та соціокультурних, гастрономічних, національних особливостей споживання їжі. Слушною тут є думка В. Ніколенка про те, що *«така їжа смакує, якщо харчуватися нею інколи, в іншому випадку вона набридає. Сама фізіологія людського організму постійно змушує шукати різних відтінків смакової палітри, прагнути до розмаїття свого харчового раціону, звичайно, у визначених власною культурою межах»* [77, с. 144].

Окрім суто національних страв до кави, в оповіданнях згадується мексиканська страва «бурітос», яка смакує українцям.

Запах Різдва в оповіданнях Н. Гербіш має свіжо-солодкий аромат молоді глици, до якої додається запах мандарин, імбирного печива, гарячого какао з карамеллю, а ще печеними яблуками з солодким сиром і цинамоном. Аромат Різдва, на думку персонажів оповідання «Різдвяні листи», має регіональну й релігійну відмінність: *«Але Марта завжди думала, що всі ці чудові запахи більше пасують до західного стилю святкування Народження Спасителя – свято, яке залишилося в її пам'яті, пахло тертим маком, медом і узваром...»* [24, с. 98]. Різдво в «Теплих історія до кави» Н. Гербіш густативно наснажене, а святковий настрій забезпечують ще й відповідні страви.

Отже, в збірці оповідань «Теплі історії до кави» Н. Гербіш саме навколо кави вирує усе життя персонажів, а тому цей напій виконує одну із важливих функцій – кумулятивну. У сюжет оповідань вмонтовані густативні дієслова, наприклад, «смакувати», котрий стилістично наснажує такі лексеми, як життя, кохання. Тобто, смакувати коханням – це значить насолоджуватися ним, відчувати задоволення.

Персонажі збірки оповідань готують деякі страви не тільки тому, що мають гарний настрій або ж хочуть зробити щось приємне своїм рідним, а й

тому, що такі важливі зовнішні фактори, як зміна погоди або ж її погіршення також спонукають до кулінарного фантазування. Як це трапилося з головним персонажем Тонею в оповіданні «Сирний пиріг у бурю». Саме буря стала причиною приготування дівчиною її фірмового сирного пирога з родзинками, цинамоном і ваніллю. Не зважаючи на те, що за вікном вирувала негода, в будинку Тоні пахло ваніллю і родзинками. Цей дивовижний запах створював приємний настрій дівчині, яка відволікалася, готуючи смачний пиріг. Так, процес приготування улюбленої страви, підкреслює письменниця, має здатність покращити настрій, вивести зі стану депресії.

Отже, аналіз збірки оповідань Н. Гербіш «Теплі історії до кави» розкрив багату палітру різноманітних ароматів страв, які здатні реанімувати пам'ять, підняти настрій, відволікти від поганих думок. Кава, що у збірці є наскрізним образом, виконує низку функцій: об'єднувальну, пізнавальну, комунікативну.

У 2016 році у серії «Теплі історії» з'явилася книга Наталії Гук «Книга історій та рецептів смачного настрою». У «Передмові» до книги авторка зазначила, що *«кухня – це зазвичай найтепліше місце в будинку...»* [29, с. 9], де збирається уся родина, на кухні планується життя родини, вирішуються різноманітні проблеми, розповідаються веселі й сумні історії у процесі приготування та поїдання смачних домашніх страв. На нашу думку, Н. Гук дуже точно помітила значення і роль не тільки кімнати як кухні, а й чітко визначила її функціональні особливості – згуртовувати родину.

Книга складається з 23 історій, які за жанром можна визначити як оповідання, сюжет усіх оповідань склеєний з низки подій, котрі так чи так пов'язані з дійством приготування якоїсь однієї страви. Серед назв історій є досить традиційні, наприклад, «Сирно-грибний суп для чоловіка», «Смажена картопля по-студентськи», «Крем на десерт», «Полуничне варення». Проте, більшість назв історій містять «глутонічні топоси»: «Борщ з англійським присмаком», «Вечеря по-болгарськи», «Хачапурі по-криворізьки», «Хрушки для весілля», «Печиво латвійської чаклунки» тощо. Ще одну групу назв

історій становлять ті, що позначають учасників або суб'єктів, які пов'язані не тільки з приготуванням їжі, але в першу чергу з процесом пригощання: «Рулька для празького зятя», «Бешбармак для друга», «Сирники для коханої» тощо.

Отже, назви історій вказують на якості страв, густативні лексеми виконують функції максимального збудження апетиту читача, а оригінальна подача назви страви зацікавлює й спонукає реципієнта до прочитання тексту твору. Також назви історій породжують низку реакцій та рефлексій психофізіологічного навантаження (від найпростішого збудження апетиту до непередбачуваних передчуттів, пов'язаних з багатьма життєво важливими подіями).

Так, перша історія «Сирно-грибний суп для чоловіка» містить вказівку на те, кому саме призначена страва, а також вказує на основні інгредієнти розповсюдженої в Україні першої гарячої страви під назвою «суп». Проте, запропонований рецепт супу у творі далеко не український, а привезений чоловіком героїні твору з далекої Баварії. Дружина, відчувши захоплення чоловіком цією стравою, вирішила її приготувати з тією метою, аби потішити смакові уподобання коханого чоловіка. Жінка помітила, що коли її чоловік Єгор згадував про цей суп, то у нього текли слинки, а це підкреслює гаму відтінків смаків, котрі залишились у підсвідомості чоловіка під час поїдання смачної страви. Тож функція цього супу була одна – *«порадувати коханого смаколиками»* [29, с. 12].

Оскільки героїня цього оповідання – сучасна молода жінка Оля, то й рецепт супу вона віднайшла у *«всезнаючому Гуглі»* [29, с. 12]. Н. Гук зазначає, що, незважаючи на рецепт, Оля зробила усе по-своєму. Як відомо, це усталений принцип усіх господинь, адже кожна додає щось своє до чіткого рецептурного припису, тим самим змінює якісні особливості страви.

А далі авторка подає процес приготування страви, вказавши на низку кулінарних операцій, котрі варто виконати для приготування сирно-грибного супу. У цьому процесі привертають увагу густативні лексеми з пестливими

суфіксами: «картопелька брусочками», «курячий бульйончик», «лавровий листочок» [29, с. 12]. Такі форми густативних лексем ще раз підкреслюють, що господиня готує страву з любов'ю.

Процес приготування супу містить вказівки на якість страви на кожному з етапів її приготування: «*Попереду очікувало найцікавіше – звичайний суп перетворити на крем-суп. За порадою колежанки Оля натерла два плавлені сирки, відділила в чашку бульйону, розмішала ретельно з натертою масою, влила назад. Суп набув сірувато-коричневого відтінку. На смак був гарний, але не вершковий, як хотілося*» [29, с. 13]. У цьому густативному описі привертає увагу констатація «як хотілося», котра цілком підтверджує вище зазначений факт, про те, що господиня робила усе по-своєму. Прийом градацій допоміг максимально описати якість супу: «*... натерла ще один сирок, розчинила, скоштувала. Виявилось набагато краще. ... четвертий сирок почимчикував до супу. Колір зробився теплий, вершковий, насичений. “М-м-м-м... Оце вже справжня смакота!”*» [29, с. 13].

Отже, процес приготування супу ще раз продемонстрував схильність українських господинь до експериментів та уміння бути винахідливими у такій справі як гастрономія. Опис процесу приготування супу виявився максимально охудожненим, а це допомагає реципієнту краще уявити зовнішню фактуру страви.

Авторка вказала на особливі функції аромату страви: «*Грибний аромат так прив'язався до карпатських спогадів, що Оля захотіла і обстановку зробити автентичною*» [29, с. 13]. Н. Гук не забула зробити акцент і на тому, як саме варто подати сирно-грибний суп, довершивши художньо-густативний образ страви: «*На стіл лягла нова лляна скатертину, до неї приєднався рушник, що був куплений три дні тому «на згадку». Із комори на світ з'явилися старенькі полумиски, які пам'ятали ще бабусю*» [29, с. 13]. Тут авторка дуже вдало представила розгорнуту картину візуальної привабливості страви, продемонструвавши свої уміння за допомоги вдало

підібраних відповідних мовних засобів не лише спокушати око читача, а й збуджувати рецепторні реакції та рефлексії, а, отже й передавати ольфатичні особливості страв.

В оповіданні «Борщ з англійським присмаком» йтиметься про традиційну страву для української кухні, котра належить до перших гарячих страв у раціоні харчування українців, тобто борщ. Цікавим є той факт, що страва ця готується напередодні виїзду до однієї із найвідоміших європейських країн – Англії. Н. Гук звертає увагу на те, що борщ учиться готувати молода дівчина Оксана, яка незабаром поїде на стажування до Англії. Дівчина чітко усвідомлює, що, окрім українських сувенірів, англійську родину, де вона буде жити під час стажування, потрібно познайомити з національною стравою України, тобто борщем.

І тільки з другого разу дівчина таки навчилася готувати смачний борщ, але він суттєво відрізнявся від бабусиною й маминого, що по суті є характерним явищем у кулінарній практиці. В Англії дівчина сама запропонувала родині, в якій вона жила, приготувати дві страви української кухні – це борщ і вареники з вишнями. Борщ готували у цій родині пісний, бо вони вегетаріанці. Проте, Оксану турбувало те, що смак цього борщу буде трішки інший. Перші пахощі від борщу змусили родину англійців по черзі зазирати на кухню.

Презентуючи цю страву, Н. Гук акцентувала увагу на процесі смакування страви, котра не є національною, або й навіть маловідомою англійцям: *«Усі інші представники великої родини спочатку звичайно, дуже обережно та з підозрою колупали ложками в тарілках, вишукуючи знайомі інгредієнти та дивуючись, що це взагалі за страва: для супу – надто густа, для рагу – рідка, на салат зовсім не схожа»* [29, с. 20]. У цьому описі є вказівки на інтенсивність смакових ознак страви, а густативні лексеми «густа», «рідка» актуалізують конкретне смакове значення указаної страви. Більше того, письменниця підкреслила важливий факт у споживанні борщу іноземцями – вони віддали *«шану смаку та “змісту”»* [29, с. 20] цієї страви.

Отже, в оповіданні «Борщ з англійським присмаком» Н. Гук практично уникнула рецепторних приписів щодо процесу приготування борщу. Вона сфокусувала увагу читача на тому, які смакові відчуття викликає національна страва українців у представників інших націй.

Назва наступного оповідання «Рулька для празького зятя» містить вказівку на одну з частин свинячої туші, яка прилягає до колінного суглобу і вважається хорошим м'ясом. Страва під назвою «Вепрове коліно» або «Рулька» – це візитівка національної чеської кухні.

А оскільки рулька – це традиційна страва чеської кухні, то теща вирішила продемонструвати свої вміння готувати національні страви для чеського зятя. У переліку страв для чеського зятя Н. Гук використовує на позначення якості страви прикметник «свіженький», коли йдеться про рибну страву з коропа. Підкреслила письменниця й те, як старанно теща вибирала рецепт найсмачнішої рульки в Інтернеті, як декілька разів тренувалася, щоб виробити навички приготування цієї страви. Перший рецепт приготування був пов'язаний з тушкуванням рульки в пиві. А причина вибору саме цього варіанту рецепту рульки полягала в тому, що він, по-перше, був зручний для господині, по-друге, складався з таких кулінарних операцій: смаження, висушування, маринування, шпигування, тушкування свинячого колінця, по-третє, майже чотирьохгодинне тушкування рульки з ретельним її поливанням кожні 15 хвилин соусом. Усе це підкреслює вправність господині, її залюбленість у справу приготування їжі, а головне – бажання задовольнити харчосмакові уподобання зятя.

Привертає увагу те, як візуалізувала Н. Гук за допомоги густативних прикметників готову страву: *«Жінки побачили на столі духмяну, рум'яну рульку...»* [29, с. 26]. А ще письменниця детально, як справжній гурман, презентувала харчосмакові якості готової страви: *«... скоринка, м'якість, уміст солі і приправ – усе здавалося неперевершеним»* [29, с. 26]. За допомогою прикметника «неперевершений» авторка розширила вже наявне

семантично-семасіологічне поле або мікрополе густатива, яке відчувається й фіксується як самим автором, так і персонажами.

Єдине, що зіпсувало страву – гіркуватий присмак, що був спричинений вибором «не того сорту пива».

Наступний варіант приготування рульки на «трав'яній подушці», котрий також виявився не бездоганим, адже гості господині висловили низку зауважень і побажань щодо покращення смакових якостей запропонованого їм варіанту страви. І тільки третій рецепт, котрий господиня зробила «по-своєму» виявився найсмачнішим, бо жінка, експериментуючи, поєднала національний сметанний соус із соєвим соусом країн Сходу. Отже, Н. Гук представила справжню, художньо-словесну модель процесу приготування рульки, адже авторка з етнографічно-рецепторною точністю говорить про всі етапи приготування страви як про таку завершену систему жестів і рухів, яка сприймається як виключно старанна й відповідальна робота господині. Виявом високої якості приготування рульки для чеського зятя видався сам процес і спосіб її поїдання гостем: *«Зате Карлові очі виблискували, а сам він тільки й прищмокував язиком»* [29, с. 28].

Отже, в оповіданні «Рулька для празького зятя» авторка подала дієві описи приготування страви, котра хоча й не належить до національної української кухні, проте на процесі її приготування позначилися харчосмакові уподобання української господині. Тут також представлені процеси смакування та поїдання чеської національної страви українцями, їхні ольфатичні та густативні відчуття від нової страви.

Назва наступного оповідання «Рибне кохання» позбавлена будь-яких густативних характеристик. Проте, вислів «Найкраща риба – ковбаса» чітко вказує на те, що йтиметься про рибну страву. Смакові якості риби у будь-якому вигляді до вподоби виявилися головному персонажу оповідання – Зої. Дівчина, як зазначила письменниця, мала *«геніальний нюх на рибні страви»* [29, с. 33], а коли бачила їх, то аж «облизувалася». У такому випадку лексема

«облизувалася» указує на підвищену функцію рефлексорних дій дівчини, спричинених подразником їжі.

Ще смачнішими рибні страви виявилися під час відпочинку Зої та її подруги на берегах Будацького лиману, адже саме там риба готувалася по-особливому. Авторка акцентує увагу на дієслівній лексемі «трапезувати», котра характеризує процес смакування дівчатами запеченої риби як особливий і незвичайний. Як виявилось, секрет смачної запеченої риби полягав у тому, що вона готувалася на свіжому морському повітрі, а це, в свою чергу, максимально збуджувало апетит відпочиваючих.

Тож в оповіданні «Рибне кохання» такі словосполучення, як: «запечена рибка», «свіже морське повітря» утворюють «глутонаічні топоси», тобто лексеми на позначення таких якостей страв і харчів, які залежать від місця і умов харчування, а також від місця виготовлення, подавання та споживання страв.

На думку В. Ніколенка, *«... кухня будь-якої країни, нації – це частина її культурного багажу, своєрідне відображення історичного досвіду, окремих форм прояву масової свідомості, соціально-економічного стану тощо»* [77, с. 337]. В оповіданні «Вечеря по-болгарськи» авторка використала густативні образи болгарської національної кухні, котрі виконали одну із важливих функцій – інформативну. Так, національна страва болгар під назвою «чушки-бюрек» неабияк привабила головного персонажа твору – молоду дівчину Антоніну, котра під час відрядження до м. Плодив вирішила познайомитися з місцевою кухнею. Замовлена страва виявилася ситною, смачною і літньою. Як виявилось, за такою геть не зрозумілою для українки назвою приховувався звичайний болгарський перець, фарширований сумішшю з бринзи, яєць і зелені. Як виявилось, усе насправді просто.

А ось назва наступного оповідання «Смажена картопля по-студентськи» викликає спогади про один із цікавих періодів студентського життя. Саме смажена картопля входить до «ТОП-5 студентських страв», що допомагають студентам вижити в гуртожитку. Чому

українське студентство так обожає цю страву? Відповідь проста – вона смачна, проста в приготуванні й дешева. Ось і персонажі зазначеного вже оповідання, студентки, приготували картоплю по-студентськи. Але серед них виявилася студентка Віка, котра з дитинства ніколи не їла смажену цибулю, без якої картопля по-студентськи просто втрачає смакові якості. Приготована страва виявилася духмяна, рум'яна *«... з ароматом цибульки та часнику, ніжна така, що розкришується під легким натиском виделки»* [29, с. 46]. Цей густативний опис характеризує харчосмакові якості приготованої страви як на рівні форми, так і на рівні змісту. Отже, за допомогою густативної лексики Н. Гук передала майже всі тонкощі й відтінки смаків та присмаків смаженої картоплі.

Авторка із застосуванням прийому градації підкреслила те, як смакові якості смаженої картоплі з цибулею збуджують апетит: *«Вікусі таки дістало сміливості скуштувати картоплю з цибулею та часником. Спочатку їла дуже повільно, узяла мізерну порцію. Потім – уже більшу»* [29, с. 46].

Таким чином, письменниця за допомоги невеличкого, але досить вдало підібраного ряду якісно-оцінювальних прикметників, кількох виразних прийомів, епізодів, реакцій та рефлексій персонажів створила надзвичайно реалістичну й характеристичну картину способів харчування студентів.

У назві оповідання «Бешбармак для друга» фігурує лексема «бешбармак», значення якої для українського читача малозрозуміле або й невідоме. І тільки дієслово «приготує» у поєднанні з лексемою бешбармак вказує на те, що цей номен позначає страву. Проте, яка саме ця страва, читачеві важко уявити, допоки один із персонажів не перерахував необхідні інгредієнти для її приготування: яловичина, курятина, яйця, борошно, цибуля. Та й цей перелік навряд чи допомагає сформуванню уявлення про харчосмакові якості страви. Власне, авторка дуже обережно, через систему констатацій та діалогів друзів, розкриває специфічні особливості бешбармаку: *«Данило чекав гостей. Стіл був накритий: печеня, деруни й навіть борщ – усе, що Данило вмів гарно готувати, він пропонував гостям.*

- *Ого! – вигукнув Айгерим. – Ти впевнений, що бешбармак також хочеш готувати?*

- *Звісна річ! Ви куштуватимете українські страви, я – казахські»* [29, с. 51]. Отже, страва під назвою «бешбармак» належить до казахської національної кухні. Так, діалог друзів розширив інформативне поле номена на позначення страви.

Страву під назвою «бешбармак» готували колективно: дружина одного з друзів варила м'ясо, Марат розбирав його й готував поливку, Данило нарізав цибулю. Тобто, вказана страва виконує одну із важливих функцій їжі – об'єднувальну. Та й сама назва страви перекладається як «п'ять пальців». А, як відомо, *«... колективне приймання їжі постає як окреме соціальне дійство, у якому гастрономічні маркери інколи посилюють відчуття власної ідентичності й тим самим надають імпульси для об'єднання, солідаризації соціальної групи, унаслідок чого часто-густо дозволяють проводити демаркаційну лінію у процесах вінішування»* [77, с. 47].

У процесі приготування цієї страви друзі обмінювалися інформацією про неї. Так, Айгерим повідомив, що бешбармак не можна однозначно зараховувати до кухні казахської, турецької, узбецької *«або ще якоїсь...»* [29, с. 52], адже це страва кочовиків, а до них належали представники різних народів. Проте, як виявилось з розповіді Айгерим, бешбармак у кожного із зазначених народів має суттєві відмінності щодо рецептурних приписів, харчосмакових якостей: *«Киргизи замість ромбів із тіста виробляють тоненьку локшину. До бульйону додають моркву та селеру. Цибулевий соус називають “чик”, а ми – “туздик”. Узбецький рецепт передбачає більшу кількість овочів... таджики додають томатну пасту»* [29, с. 52-53].

Окрім процесу приготування страви, письменниця представила в оповіданні й «правильний спосіб» її поїдання, й подавання на стіл, що не менш важливо для усвідомлення харчосмакових якостей бешбармаку: *«Айгерим, послідовно викладав складові бешбармаку на велике блюдо, як*

того вимагає казахський звичай. Першим шаром – тісто. Розклав його ближче до країв тарелі. Усередину поклав шматки всіх сортів м'яса, включаючи порізані та підігріті кази. Поверх усього страву полив тудзиком, бульйон Марат розлив у глибокі піали...» [29, с. 53]. Спеціалісти цієї галузі знань виокремлюють три види подачі бешбармаку. В оповіданні Н. Гук презентовано один із видів, який має назву «класичний», адже саме така подача цієї страви розкриває її дивовижний аромат. І дійсно, як зазначає письменниця, «Аромат стояв такий...» [29, с. 53].

Таким чином, у проаналізованому оповіданні «Бешбармак для друга» густативний образ страви під назвою «бешбармак» виконує такі функції: інформативну, об'єднувальну, гедоністичну, пізнавальну.

І знову авторка презентувала страву, котра не належить до національної кухні, але її смакові якості імпонують українцям – це страва хачапурі. Глютонічний топос назви оповідання «Хачапурі по-криворізьки» вказує на спосіб приготування цієї страви, адже головний персонаж родом із Кривого Рогу. Завдяки прийому констатації авторка перераховує необхідні для приготування хачапурі види сиру: «Кисломолочний, м'який, делікатесний, гострий та сулугуні або бринза» [29, с. 59]. У вказаному переліку за допомоги густативних прикметників нормативного смаку Н. Гук розширила харчосмакове мікрополе страви, досягла очікуваного ефекту насичення смаку. Процес приготування хачапурі виконує об'єднувальну функцію, бо її готують дід та онук. Так, під час приготування хачапурі дід інформує онука про сутність грузинських хачапурі та розкодує зміст номенів «пури» (хліб) та «хачо» (розсипчастий сир). І ця розповідь діда про хачапурі не є безпідставною, адже рецепт цієї страви у родинах мешканців гір передається з покоління в покоління. Назви решти видів хачапурі походять від назви місцевості, де їх виготовляють. Це такі глютонічні топоси: «імеретинські хачапурі», «мегрельські хачапурі», «хачапурі по-аджарськи». За допомогою порівняння Н. Гук охудожнила процес приготування хачапурі по-аджарськи: «Вони – мов човники, з пухкими хлібними бортами, сиром і маслом (замість

палу́би) та схожим на прапор свіжим яєчком, що його повар вбиває у гарячий виріб перед тим, як віддати гостеві» [29, с. 60]. А ось спосіб поїдання аджарських хачапурі полягає в тому, що «... перед вживанням гурман усе це перемішує в «човнику», перетворюючи в суміш, та насолоджується стравою й життям» [29, с. 60].

Як виявилось, особливістю хачапурі по-криворізьки є форма і спосіб приготування, адже начинки у них кладеться удвічі більше, ніж тіста, а за формою вони прямокутні. Тобто, якість приготування, текстура тіста та його форма стали ще однією модифікацією цієї страви.

Процес приготування хачапурі неймовірно зблизив діда з онуком: *«... щонайменше один палкий шанувальник мого кулінарного таланту в родині є» [29, с. 62].*

Отже, харчовий код аналізованого тексту оповідання починає сприйматися не лише як засіб характеристики самих персонажів, а й як вияв їхнього статусу та характеру їхніх міжособистісних стосунків. А складні якісні прикметники смаку (пікантний, кисломолочний), незважаючи на їхню малочисельність, виконали у тексті важливі смислові та емоційні функції.

Зворушливо й густативно Н. Гук вдалося розкрити функції млинців у долі різного віку жінок в оповіданні «Млинці до першого снігу». З особливою любов'ю авторка називає ці хлібобулочні вироби *«сонячними запашними кругляками» [29, с. 67].* Письменниця акцентує увагу на тому, що головний персонаж твору Соня приготувала смачні млинці тому, що *«з добрим настроєм узялася до справи» [29, с. 67].* Авторка вказала й на текстуру тіста: *«... вдалося гарне, без грудочок» [29, с. 67],* а це один із показників високої якості страви. Особливо художньо за допомогою елементарних якісних прикметників описує Н. Гук перший млинець: *«гарячий, запашний, підсмажений, щойно з пательні» [29, с. 67].* Ознаки позитивної оцінки смакової якості млинців авторка досягла шляхом морфологічної деривації якісних прикметників: *«рівнесенькі, круглесенькі» [29, с. 67].* Така художньо-візуальна характеристика не тільки інформує про

результати випікання млинців, а й максимально збуджує апетит реципієнта, активізує його ольфатично-сапористичні відчуття.

І знову, як і в решті оповідань з аналізованої книги, млинці виконали об'єднувальну функцію: *«Дві жінки – стара й молода – сиділи поруч, жваво ділилися новинами, розповідали історії, обмінювалися рецептами та зігрівали душі одна одній»* [29, с. 68].

Кулінарним чудом виявилася форма сирників у наступному оповіданні «Сирники для коханої». А унікальність їхня полягала в тому, що чоловік, готуючи улюблену страву на сніданок дружині, зробив їх у формі сердечок. Тут авторка підкреслила те, що інколи подача звичайної страви може перетворити її на кулінарний шедевр або кулінарне чудо. Сирникові сердечка виконали декілька функцій: гедоністичну, естетичну, об'єднувальну.

Не менш густативно наснаженим виявилось оповідання «Хрущики до весілля», тобто назва вказує на те, що йтиметься про обрядову страву. У звичний процес святкування дня народження працівниці однієї з фірм Н. Гук дуже вдало вмонтувала знакову деталь – страву «хрущики», котра визначила долю дівчини Ярини. Хрущики, які вона напекла для колег на святкування свого дня народження, виявилися пухкенькими, посипаними білосніжною пудрою. І саме смак хрущиків змусив одного із колег на ім'я Петро *«перенестися на два десятки років»* [29, с. 76] назад і пригадати свої ще дитячі відчуття від поїдання цієї страви у бабусиному будинку. Адже відомо, що смакові уподобання дитинства та юності досить стійкі, а смакові рецептори здатні зафіксувати найбажаніші смаки. А ще до смакової пам'яті додалися спогади про історію з хрущиками, котру розповідала бабуся. Бабуся хрущиками називала вергуни, проте вони дещо відрізнялися від хрущиків Ярини. Вергуни були *«... не тонесенькі, а пухкі, великі...»* [29, с. 77].

За допомогою якісних прикметників Н. Гук передала текстуру страви, а завдяки сполучнику протиставлення «а» пояснила відмінність хрущиків від вергунів. Власне, ця борошняна страва змусила Петра зовсім по-іншому подивитися на Ярину. Харчосмакові спогади дитинства, уміння дівчини

готувати звичні домашні страви стали основою для зародження більш глибокого почуття – любові.

Секрети м'якого тіста для вареників Н. Гук розкриває у наступному оповіданні під дуже категоричною назвою «Свекруха, вареники і всі-всі-всі». Саме у цьому оповіданні письменниця зробила акцент на низці операцій, що пов'язані з технологією приготування вареників: «... *взялися в чотири руки нарізати тісто на шайбочки, розкачувати, начиняти*» [29, с. 82]. А далі за участі метафоричного порівняння Н. Гук охудожнила такий звичний процес ліплення вареників: «*Люся дуже красиво заліплювала, немов мереживо пліла*» [29, с. 83]. Тут авторка використала тільки один інструментатив, тобто лексему на позначення тих засобів, завдяки яких здійснюються процеси приготування вареників: «*спеціальна сітка*» [29, с. 83]. Особливість технології приготування вареників у цьому оповіданні полягала в тому, що готові вареники складала господиня не в каструлю, не в миску, а виключно на рушник. Така технологія забезпечує високу якість страви, адже «*вареники так не злипаються і зберігаються довше смачними та свіжими*» [29, с. 83]. Вареники, як традиційна українська страва, завжди виконували функцію об'єднання членів родини. А за ліпленням вареників жінки обмінювалися інформацією, покращували свій емоційний стан та настрій. Н. Гук, як і в попередніх оповіданнях, висловлює думку про те, що вареники виявляються смачними тоді, коли їх готують з любов'ю.

Н. Гук серед безлічі цікавих рецептів страв пропонує й такі, які покращують емоційний стан людини і навіть лікують від апатії. Як, наприклад, шоколадний кекс. В однойменному оповіданні авторка ще раз підкреслює те, що українські господині дуже винахідливі. Процес приготування шоколадного кексу виявився також максимально охудожненим. Так, письменниця створила повноцінний образ майбутньої страви із залученням порівнянь: «*Молоко й масло приєдналося до темної, наче безодня, і солодкої, ніби мрії, суміші*» [29, с. 89], «*кекс був темно-коричневий та смачний, мов спокуса*» [29, с. 89].

І якщо персонажами усіх попередньо проаналізованих оповідань були люди, які не пов'язані особливо зі сферою гастрономії, то в оповіданні з досить привабливою назвою «Печиво латвійської чаклунки» персонажі є професійними рестораторами, а події у творі відбуваються безпосередньо у самому ресторані. Завдяки детальним описам інтер'єру ресторану письменниця ввела читача у гастрономічний світ персонажів. Н. Гук акцентує увагу на функціональних особливостях спогадів, які пов'язані зі смаком. Власниця ресторану пригадала незабутній смак печива, котре вона скуштувала дуже давно в Ризі. Жінка зі знанням усіх тонкощів сапористичного процесу відтворила дивовижний смак латвійського печива під назвою «Піпаркукас» (перчене печиво): *«По-перше, дуже гарне: маленькі фігурки різної форми та розмальовані кольоровою поливою. По-друге, таке духмяне, запашне, з насиченим пряним смаком, що торкався, усіх рецепторів тіла»* [29, с. 95-96]. У цьому описі є вказівка на форму й зміст страви, до того ж за допомогою гіперболи Н. Гук максимально візуалізувала харчосмакові особливості печива.

Пестливо й ніжно Н. Гук називає деякі страви, котрі створюють приємний настрій, змушують поринути у світ дитинства: «Картопелька, як у дитинстві». У цьому оповідання солодке тістечко «Картопелька» виконує функцію реанімації дорослої пам'яті про дитячі смаки й уподобання. Смак страви, яку діти приготували власноруч у дитинстві, запам'ятовується на все життя, і саме цей смак є приємним нагадуванням про ті часи, коли все було добре. Дорослі жінки через багато років згадали невідале приготування тістечка «Картопелька», але попри це, згадує одна *«... їли та ще прицмокували!»* [29, с. 112], бо найкращим було те у цьому рецепті, що подружки його зробили разом. Тобто, їжа, як ніякий інший процес в житті людини, виконує одну з позитивних функцій – об'єднує людей.

Наступна назва оповідання також вказує на об'єднувальні функції їжі та процесів її приготування – «Родинний рулет із маком». Саме рулет з маком виконує у цьому оповіданні функцію примирення членів родини, котрі в

результаті дрібної побутової сварки внесли в родину неспокій. Процес приготування тіста та начинки розкриває детально усі тонкощі смачного рулету з маком: *«Тісто має бути м'якеньке, еластичне... Що ніжніше виходить тісто, то пухкіші пиріжки»* [29, с. 116]. В описах є вказівки на текстуру тіста, рівень консистенції рідини, якість макової начинки: *«... усі зернятка розкришуються, випускають сік, ретельно перемішуються з цукром»* [29, с. 115], а також названі гастрономічні інструментативи: м'ясорубка, деко.

Н. Гук постійно акцентує увагу на тому, що винахідливі українські домогосподині можуть з невеликої кількості залишків продуктів приготувати святково-родинну страву. Як от, наприклад, в оповіданні «Шовковичні мафіни», де інгредієнти страв як об'єкти дії максимально оживлені: *«... Ірина запросила до столу всі необхідні продукти: борошно, цукор, лимон, яйця»* [29, с. 124]. У цьому інформативному описі привертає увагу дієслово «запросила», яке знаходиться в сильній позиції до іменників, що вказують на назви продуктів. Окрім цього, таке словосполучення *«темний, густий кисіль»* свідчать про насиченість смаку вказаної страви і про те, що її готувала справжня майстриня.

На рівень якості приготованої страви в аналізованому оповіданні вказує й таке підрядне речення якісно-порівняльного типу: *«... батько з цікавістю дослідника куштував темний і густий, наче саме нічне небо, кисіль»* [29, с. 125].

У цьому оповіданні шовковичні мафіни та шовковичний кисіль виконують інформативну функцію, адже домогосподиня розповіла своїм дітям про лікувальні функції тутового дерева, чим значно урізноманітнила процес поїдання родинною страв з цієї ягоди.

У сюжет наступного оповідання Н. Гук оригінально вмонтувала рецепт страви «Крем на десерт», який жінка на ім'я Галина удосконалювала все своє життя. Відповідно до вікових здібностей Галини, її матуся з кожним роком ускладнювала алгоритм приготування улюбленого родинного десерту:

«У десять років Галя тільки допомагала матері – колотила желатин, м'яла щосили на дощі качалкою горіхи, ложками вимірювала пудру та какао. У чотирнадцять самостійно почала виробляти десерт, заздалегідь готуючи компоненти в різних мисочках на столі, щоби не відволікатися в процесі збивання» [29, с. 129]. Тобто, подорослівши, Галя удосконалила технологію приготування страви. І на цьому процес удосконалення приготування десерту не зупинився. А вже у двадцять років вона виявила справжній інтерес до історії появи в родині фірмової страви, про яку їй розповіла мама. Рецепт «Крему на десерт» – це витвір, що сягав часів радянської кулінарії, а поширювали його колеги з маминої роботи з уст в уста. У двадцять п'ять Галина переакцентувала увагу на те, в чому і як подавати улюблений десерт. Адже відомо, що разом із приготуванням якісних страв посуд має дуже важливе естетичне значення, а це, в свою чергу, підсилює стимулюючу функцію страви: *«Якщо робити смакоту просто для себе та коханого, то можна використовувати пузаті великі склянки для компотів, одну порцію з'їв – і півдня ситий. Якщо для гостей і хочеться подати красиво – то “мартинки” або коньячні бокали невеличкого розміру. Але найкращий посуд для крему – це креманки під морозиво» [29, с. 130].* У цьому описі акцент робиться на тому, що в українців існувала традиція буденного й повсякденного посуду (про це ми вели розмову у монографії «Поетика густативів на матеріалі української прози ХІХ», 2014) й святкового, тобто посуд для себе і для гостей. І вже зовсім по-іншому ставиться Галина до свого улюбленого десерту, коли їй виповнюється тридцять років. Вона абсолютно впевнена у якості приготованої страви, їй важливо, щоб її близькі та рідні отримали гастрономічне задоволення від процесу поїдання улюбленого десерту. Тобто, Н. Гук представила еволюцію психоемоційних станів жінки у різні вікові періоди, котрі розкривають механізм життєвих навичок, пов'язаних з процесом приготування страв.

Ось такі та подібні розмови про їжу не лише збагачують людину інформацією про смаки, а піднімають настрій.

У книзі «Історій та рецептів смачного настрою» Н. Гук виявила високий ступінь поваги до страв і процесів їх приготування та споживання, продемонструвала ступінь вираженості свого та персонажного гурманства. А це, в свою чергу, свідчить про вміння митця формувати у свідомості реципієнта культуру харчування й елементи гурманства.

У переважній більшості оповідань із «Книги історій та рецептів смачного настрою» страви традиційно, як це й годиться, готують жінки, але в оповіданні «Домашня “Фанта”» письменниця відійшла від традиційного зображення жінки у ролі кулінарного гуру, віддавши це право чоловікові. Розповідаючи наступну смачну історію, Н. Гук акцентує увагу на записній книжці чоловіка, до якої він *«старанно збирав із настінних відривних календарів та періодики рецепти»* [29, с. 134]. Готуючи домашню «Фанту», він робив це легко та з натхненням. Процес приготування, як виявилось, навіть вплинув на покращення стану здоров'я вже немолодого чоловіка. Смачний та вітамінізований напій призначався для вагітної невістки, а тому свекор ретельно виконував усі покрокові кулінарні операції. Н. Гук подає процесуальний розлогий опис приготування домашнього напою, не вдаючись, як у попередніх оповіданнях, до охудоження операційних дій. Напій справив на вагітну невістку неабияке враження, адже жінка не тільки втамувала спрагу, а й отримала густативне задоволення від напою, до складу якого входили такі поживні інгредієнти: свіжа морква, апельсин, лимон.

Отже, вітамінній напій виконує в проаналізованому оповіданні оздоровчу функцію, яка складається з таких основних функціональних складників: енергетичної, реабілітаційної, мотиваційно-сигнальної.

Багатофункціональне значення має рецепт наступної страви, котрий Н. Гук презентувала в оповіданні «Кава літературна». Основна подія твору – це піст, який для головного персонажу твору Соломії не просто обмеження в їжі, але й можливість духовного очищення. Як відомо, під час дотримання посту існує низка табуйованих страв і продуктів. Соломія як злісна кавоманка, вирішила проявити стриманість до свого улюбленого напою –

кави. Піст для дівчини виявився своєрідним порятунком, адже вона відчувала, що кількість нею випитої кави шкідливо позначається на стані її здоров'я. Дівчина дуже виважено й грамотно підійшла до пошуку альтернативних напоїв. І таким виявився напій із карпатського цикорію, що «... у десять разів корисніший за каву» [29, с. 138].

Тож, Н. Гук використала практично всі прийоми передачі густативних якостей страв: від контекстуальних переліків та констатації до створення складних інтертекстуальних ситуацій. А в кількох оповіданнях їй вдалося створити ще й надзвичайно ефектні художні моделі та образи як процесів приготування і споживання страв та довершені художні образи процесів, так і способів харчування представників різних національностей. Помічено, що у більшості оповідань Н. Гук для позначення процесів колективного вживання їжі використовує лексему «трапеза» та дієслово «трапезувати». Поняття смаку ще у свідомості стародавніх греків асоціювалося з іншими сторонами буття, використовувалось для вербалізації світу емоцій та почуттів. Таким чином, функціонуючи в переносних значеннях, прикметники смаку виступали тими збудниками, які, як слушно зазначає І. Грицютенко, зворушують наші почуття і спрямовують логіку думки до активних асоціативних пошуків саме в соціальному плані.

На думку М. Петришин, *«перенесення ознак смаку на предмети і явища, які звичайно не сприймаються через назване сенсорне відчуття, свідчить про метафоризацію як загальну тенденцію розвитку лексичної семантики»* [84, с. 47].

Тож метафоричні перенесення за подібністю емоційного враження від відчуття смаку та приємних асоціацій здатні створювати у творі художньої літератури цілісну й художньо наснажену картину дійсності.

У збірці оповідань сучасних українських письменниць «Львів. Смаколики. Різдво» (2017) активно функціонують густативні лексеми, що вербалізують смак на основі певного сенсорного досвіду. Фонові знання письменниць лежать в основі використання лексем на позначення

походження страв та способів їх приготування, котрі отримують густативне значення у певному контексті.

Так, наприклад, в оповіданні Дари Корній «Моє сонцесяйне Різдво» розкривається сутність «аромату свята» через низку густативних лексем. В уяві письменниці аромат свята – це суб'єкт дії, що «... солодко лоскотав ніздрі...», блукав, зупинявся, «допитливо зазирає в очі кам'яній пані Славі», «зачепав за вершечок вбрану в блискучі вогники новорічну ялинку» [66, с. 7-8]. Аромат свята створювали різноманітні різдвяні смаколики: «... Гори пампухів – з вишнями, маком, повидлом і без, здобна медова кутя з різними легумінами і поруч скромна, лишень з маком та родзинками, сухі білі гриби в пісному борщі, узвар із сушених райських яблук, може навіть із саду Божого, груш, слив, запашний глінтвейн, котрий рясно пахне не тільки дешевим виноградом, а й ароматичними приправами...» [66, с. 8]. У цьому описі прикметник «солодкий» виражає відчуття приємності, задоволення, радості, щастя. Такого типу опис носить не просто констатуючий характер, а й максимально візуалізує картину свята, наснажує уяву низкою ароматів.

На думку Г. Мелех, «Позитивний чи негативний образ продукту харчування формується за рахунок певної концептуальної ознаки, яка є базовою для утворення метафоричного значення. Людина виділяє у продукті певну концептуальну ознаку, опираючись на свій раціональний чи чуттєвий досвід: форма, колір, запах, консистенція, цінність продукту та ін. Сфера переносу гастрономічної метафори має здебільшого антропоцентричний характер, загалом це людина з її зовнішніми та внутрішніми характеристиками, тобто зовнішній вигляд, статус, риси характеру, інтелектуальні здібності» [71, с. 62].

Так, в оповіданні Л. Долик «А той перший празник» метафоричне порівняння «мовчання гуснуло, як добре зварене варення» [66, с. 107] вказує на те, що це стан був занадто насиченим. Лексема «мовчання» продукує суміщення якісної ознаки. А далі головний персонаж указанного оповідання

Яринка порушила густе мовчання у такий спосіб: «... *стріпнувши, як скатертину, тему різдвяних смаколиків...*» [66, с. 108].

Тобто, метафоричні порівняння, змодельовані на основі густативної лексики, наснажують текст твору смаковими відчуттями, які є різновидом сенсорного механізму сприйняття художньої дійсності. Такого типу метафори мовознавці відносять до синкретичної метафори, що «... *утворюється в результаті змішування чуттєвих сприйняттяв... Більш складні зближення відбуваються за межами чуттєвого сприйняття: у сферах емоційного сприйняття, психічних станів, емоційних реакцій*» [72].

Найбільш стилістично забарвленим у тексті оповідання Л. Доляк є іменник «смаколики», оскільки він має низку похідних, наприклад, пестливу форму «смакотульки». Авторка дуже часто використовує цей іменник, надаючи йому особливої значущості. Адже саме ця лексема входить до назви збірки оповідань.

Для кращого усвідомлення читачем усього багатства страв у галицьких родин на Різдво письменниця використовує словосполучення «кулінарний космос», тобто порядок, лад, безмежжя, щось неймовірне, що знаходиться за межами людської фантазії. І дійсно, багатющі переліки та описи страв, що наведені в оповіданні, ще раз підтверджують той факт, що українці ставилися до приготування їжі як до мистецтва.

Синкретичні метафори на позначення смакових відчуттів є й в оповіданні А. Нікуліної «Шістдесятє Різдво», котре також входить до збірки «Львів. Смаколики. Різдво». У цьому творі акцентується увага на корисних властивостях їжі у певну пору року.

Так, головний персонаж оповідання, старенька жінка Віра, зайшовши із зимового холоду до квартири, відчула, що «... *шлунок потребував чогось теплого...*» [66, с. 219]. Адже, як відомо, що в осінньо-зимовий період перші страви особливо актуальні. Ними можна швидко зігрітися, вони покращують обмін речовин і дають енергію. Гарячі страви зігрівають людський організм із середини. Ось тому старенька жінка підігріла собі кисіль із ягід, котрий

«... обпікав, як справжнє літечко» [66, с. 219], тобто подіяв раптово й сильно, зануривши її у спогади дитинства. Віра згадала, що кисіль її мама називала «літечко», бо він добре зігрівав, а ще *«пахтів гарно»* [66, с. 220].

Смакові відчуття здатні пробуджувати емоції та витягати з пам'яті спогади, що були пов'язані з їжею. Так, у дитинстві Віра з деякою жадібністю, *«обпікаючи язик і губи, поспішала допити літечко до останньої краплі»* [66, с. 220]. Спогади старої жінки ще більше активізувалися тоді, коли вона на кухні зачепила пляшечку зі спеціями: *«пряний порошок розлетівся по кімнаті, наповнюючи її таким рідним запахом. Кориця і гвоздика. Нестерпні нарізно й чарівні у парі»* [66, с. 223]. Унікальне поєднання непоєднаних ароматів у спогадах Віри реанімувало уявлення про солодку магію.

В оповіданні «Шістдесятє Різдво» вміщено чимало рецептурних описів приготування медівників, глінтвейну. У цьому творі А. Нікуліна не залишила поза увагою і таких обрядових харчосмакувань українців, як, наприклад, Святвечір. Персонажі оповідання констатують та утверджують загальноприйняті істини про те, що *«... на Різдво завжди має бути щось смачне»* [66, с. 227], *«... свято – то не тільки їжа. Хоча з їжею завжди веселіше, так?»* [66, с. 227]. Письменниця не вдавалася до розлогих описів страв на Святвечір та процесів їх приготування, а лише перерахувала низку страв, котрі традиційно готуються в українців на Різдво.

А. Нікуліна подає цікавий, з точки зору поетики густативів, художній образ такої пори року, як Зима: *«Для дівчинки змалку Зима була справжньою ласункою. На дашках кольорових будинків біля Ратуші із зефірними левами на вході лежали пишні кучерики цукрової вати. На заході сонця небо заливало гарячим шоколадом. І настрій ставав солодким-присолодким. Сезон цукерок і блискучих шарудливих обгортток. Чорна кам'яниця – викладена з кавових зерен. Кам'яниця Гепнера – із полуничної пастили. Палац Корнякра – яблучний пиріг. У фонтанах, просто з-під ніг Діани, Нептуна, Амфітрити й Адоніса – пускає бульбашки святкове шампанське. На гілках дерев –*

кольорові льодяники, горішки в золотій фользі й мандаринки. Шоколадно-вафельні дні з зефірно-цукатними ранками. Морозними ночами над головою грильязне небо. Місяць – глазурована мармеладка. Бісквітні тротуари й навіть підземна Полтава під Оперним театром – повні тістечок по самі береги. А Зима сідає в марципанові сани і їде фісташковим лісом у свій замок, зроблений з найкращого пломбіру» [66, с. 230].

Таким чином, аналіз оповідань збірки «Львів. Смаколики. Різдво» з точки зору поетики густативів показав, що функціонально значущими в оповіданнях указаної збірки є гастрономічні метафори. Саме гастрономічні метафори виконують важливу роль у концептуалізації картин світу та у формуванні його мовленнєвої картини і є одним із засобів реалізації гастрономічного коду національної культури. Гастрономічна мовленнєва картина національної культури складається з відповідних компонентів, до яких входять уявлення про смакові якості їжі, глютонічні поняття, гастрономічні компоненти. Внутрішня форма гастрометафор належить до однієї тематичної сфери, котра включає номінації їжі, її смакових якостей та способів її приготування.

Густативи у збірці оповідань «Львів. Смаколики. Різдво» можна класифікувати на такі групи:

- найменування типів їжі: домашня вечеря, обід, сніданок, святковий обід тощо;
- будь-яка їжа, котра неодмінно пов'язана зі станом її якості і готовності: варення гуснуло, кутя густа-густа, підігрітий кисіль тощо;
- найменування страв: глінтвейн (алкогольний напій), медівники (борошняні вироби), холодець (м'ясні страви), голубці, картопляники з гречкою (закуси);
- найменування борошняних страв: бісквіти, вафлі, пампухи тощо;

- найменування солодоців: цукрова вата, шоколад, марципани, льодяники, зефір, грильяж тощо.

2.2. Густативний код великих жанрів сучасної української «кулінарної прози»

Не так давно в українській сучасній літературі з'явився кулінарний роман подружжя Л. Гончар та Р. Найдю «Козацька кухня: 200 рецептів», котрий, на нашу думку, можна віднести до кращих зразків кулінарного патріотизму у вітчизняній літературі. Як відомо, кулінарні традиції, що презентують письменники на сторінках художнього твору, є своєрідними знаками національної самоідентифікації, сприяють усвідомленню національного кулінарного феномену нації в художній літературі.

На думку В. Ніколенко, *«Понад те кухня Запорозької Січі характеризувалася яскраво вираженою автаркією, тобто гастрономічною мовою – ізоляціонізмом. Це виявлялося не лише в козацьких стравах, але й у кухонному начинні. На нашу думку, причин такого стану речей є чимало, проте одна з наскрізних полягає в тому, що козацька спільнота того періоду як волелюбне товариство прагнула залишити недоторканими свою самобутність, власну ідентичність. Гастрономія в таких процесах завжди виявляється вагомим та дієвим інструментом збереження індивідуального смаку, як наслідок – власної унікальності...»* [77, с. 318].

Спробуємо проаналізувати у вказаному романі способи одухотворення харчосмаків козаків та з'ясувати сутність кулінарного феномену козацької кухні. Адже не варто забувати або недооцінювати й того, що практично всі харчосмакові смисли й системи, коди та символи, звичаї, традиції та ритуали індивідуального, родинного, громадського, етнічного, національного й загальнонародного харчування так чи інакше проявляються на всіх рівнях свідомості персонажів, що самі по собі харчові коди та символи, смисли й системи смислів на всіх етапах життєдіяльності спільнот у цілому – це вже

така майже генетична система закладених природою потреб і форм їхнього задоволення тими продуктами й стравами, якими «забезпечила» людей природа того краю, де ці люди живуть віками й тисячоліттями.

У передмові до роману «Козацька кухня: 200 рецептів» автори одразу заінтригували читача водночас звичайним, але досить складним питанням: «Що воно таке – козацька кухня?» [26, с. 8]. У такий спосіб вони дуже вдало сфокусували увагу читачів на можливості проникнути у світ козацької кулінарії, кулінарного дійства та густативного свята, адже козацька кухня у їхньому романі представлена у 200 рецептах. У творі діють різні психотипи козаків-кулінарів, які мають чітку спеціалізацію щодо приготування страв. Так, Козак з Лугу – це рибоїд, Генеїд – кашоїд, Козак Боровик – грибоїд, Зірвидах – салолюбець та ін. Усі вони є реальними персонажами-куховарами, а їхні рецепти відзначаються простотою приготування та є корисними для здорового харчування українців.

Так, переповідаючи рецепти приготування страв з риби від Козака з Лугу, Л. Гончар та Р. Найда подають досить розлогі коментарі та дають власну оцінку приготованим стравам: «Юшка з димком – найпростіший рецепт юшки, звареної з неснулої, тобто щойно впійманої риби» [26, с. 26] або юшка з молоком тощо. Деякі процеси приготування страв з риби автори подали у гумористичній формі.

Так, наприклад, розкриваючи секрети приготування риби печеної, Л. Гончар і Р. Найда радять: «Зловити руками рибу, краще червону... жаб, чупакабр і вовкособів не брати...» [26, с. 37]. Такого типу поради цілком відповідають кращим традиціям козацького гумору, адже козаки до будь-якої справи ставилися з почуття гумору.

Не менш цікавими та корисними стали рецепти приготування страв із різних круп від козака Генея. Так, переповідаючи рецепт приготування кулешу, автори підкреслюють, що це найпоживніша каша, котру необхідно їсти виключно дерев'яною ложкою. Помітно від куліша відрізняється степова каша, в яку, окрім пшона, сала та цибулі, козаки додавали ще картоплю.

Багатющою видається рецептура приготування таких страв, як: тюря, кваша, путря, лемішка тощо. Автори детально й послідовно відтворили усі тонкощі приготування страв з круп. Окремо Л. Гончар та Р. Найда звертають увагу на приготування розсипчастої, в'язкої, рідкої (каша-розмазня) каш. З метою пропаганди здорового харчування, автори подали цікаві коментарі щодо корисних властивостей гарбузової каші, акцентувавши увагу читача на тому, що гарбуз варто вживати для профілактики серцево-судинних захворювань. Подібні коментарі знаходимо щодо страв із гречаної крупи, котра допомагає позбутися депресії. Багаторічні спостереження козаків за лікувальними властивостями їжі автори переконливо підкріплюють сучасними медичними твердженнями у такий спосіб: «доведено», «з'ясовано» тощо. Таким чином, кулінарний опис виконує функції пропаганди здорового харчування серед українців.

Не залишили поза увагою оповідачі й рецепти горілчаних напоїв, про які розповів літній козак пасічник Ярожило за фахом біохімік, а тому добре обізнаний з усіма тонкощами приготування алкоголю. Серед багатоманіття спиртного є й такі, назви яких привертають особливу увагу: «мокруха», «кусака» тощо. Так, наприклад, за смаковими якостями мокруха нагадує дорогий лікер, а кусака – це горілка, настояна на кардамоні, імбирі та перці горошком. І справді, у цій настоянці такий набір спецій, який по-особливому подразнює смакові рецептори у процесі її споживання. Окрім рецептів горілчаних напоїв, Ярожило презентував рецепти узварів, пива, квасу. З-поміж усіх цих кулінарних шедеврів є й такі, як, наприклад, «ковальська вода», тобто це вода, в яку козаки-ковалі занурювали шаблі для охолодження, а потім її використовували для приготування узварів. Як зазначає оповідач, *«така вода дає організму силу і збагачує кров солями заліза (це корисно для анемічних людей)»* [26, с. 127].

Не менш цікавими виявилися рецепти від доньки пасічника Явдохи, яка презентувала саме «панську кухню». Усі рецепти цієї жінки дуже практичні, корисні, збалансовані. Акцент у рецептах Явдохи більше робиться на стравах

приготованих у печі. Адже відомо, що страви, приготовані у печі, найкорисніші і під час їхнього приготування не утворюються канцерогени. Серед рецептів від Явдохи значну частину складають вареники з різним начинням, є й галушки, пампушки, сирники, пиріжки, млинці.

По-особливому переповідає Явдоха рецепт приготування борщу панського. Жінка замріяно пояснює, що цей борщ потрібно починати готувати о шостій годині ранку, бо його варять для великої кількості товариства. Тобто, гарячі страви в українців виконували функції об'єднання людей під час трапези, згуртовували козаків, давали можливість прийняти спільне рішення. А наприкінці розповіді про процес приготування борщу оповідач від себе додає: *«Після такого борщу кожен стане великим стратегом!»* [26, с. 154].

З-поміж запропонованих Явдохою рецептів рідких гарячих страв є й «суп французький», згадка про який обумовлена тим, що *«... козаки і у Франції бували, а Явдоха не бувала, та дуже туди хоче»* [26, с. 161].

Отже, страви, об'єднані назвою «панська кухня», відзначаються водночас і простотою приготування, і вишуканістю подачі та частування. Смакові якості усіх запропонованих страв від Явдохи мають корисні властивості для людського організму, готуються з тих продуктів, що є в раціоні харчування українців.

Як відомо, страви з грибів займали й займають значну частину раціону українців, а тому в романі недаремно після оповіді про панську кухню запропоновані рецепти страв з грибів від діда Боровика. Мандрівку лісом з дідом Боровиком оповідач порівнює з *«подорожжю музеєм Метрополітен у Нью-Йорку чи в паризькому Луврі – детальна і змістовна екскурсія...»* [26, с. 174]. Таке охудожнення розповіді надає особливої значущості кулінарним рецептам з грибів від діда Боровика. Серед запропонованих рецептів з грибів привертають увагу такі: «торт з грибів боровиків», «гриби парасольки в клярі» та інші. Дід Боровик також переповів способи сушіння

грибів, які козаки постійно використовували у повсякденні. Адже саме страви із сушених грибів у зимовий період складали основу раціону козаків.

Під час мандрівки у пошуках грибів дід Боровик та оповідач натрапили на скіфський курган, з метою побувати у козацькому бурдюгу. Бурдюг – це *«вкопана у землю конструкція – чотири стіни сплетені з живоплоту і обмазані глиною з соломною – зелений пагорбок, вкритий мохом, замість даху»* [26, с. 195]. У такому помешканні проводив час самітник Скіф-Спідола, який займався тут *«глибинними медитаціями»*. При зустрічі зі Скіфом подорожні, як зазначає оповідач, привіталися *«по-старовинному – лобом у лоб»* [26, с. 197]. Відлюдник Скіф дотримувався принципу аскетизму, а тому постійно голодував. Він поділився з гостями деякими способами голодування. Оповідач зазначив, що упродовж усієї розмови з відлюдником його шлунок не загарчав, бо *«йому було так само цікаво»* [26, с. 197]. У такий спосіб автор-оповідач урізноманітнював оповідь, оздобивши її прийомами гумору. Скіф добре знався на секретах пластунської системи виживання без води та їжі. Розмірковуючи над способами голодування, автор-оповідач узагальнив: *«... я все думав, що голодування, уміння сконцентрувати свої сили в бою чи мандруючи степом на безхліб'ї й безводді за допомогою трав і насіння й тютюнового диму з носогрійки – ось справжній таємний рецепт!»* [26, с. 197]. Такі роздуми підкріплені ще й українськими прислів'ями, котрими рясніє роман. Щодо голодування, то тут автор-оповідач навів дуже влучну народну мудрість: *«Козаки, як малі діти – нема що їсти, то й довольні, а як багато даси – все повиїдають»* [26, с. 218].

Рецепти страв, що їх запропонував відлюдник Скіф, переважно зі щиріці (амаранту), що має дуже багато цілющих властивостей. Серед запропонованих рецептів привертають увагу такі: «яблука з амарантом», «каша із зерен щиріці», «амарантова олія». Дещо осучасненим виглядає рецепт «скіфських мюслі», що належить до 4 сторіччя до н. е., а розкритий він був археологами. Відлюдник Скіф запропонував також декілька рецептів від арійських кшатріїв, котрі, на його думку, були козацькими предками.

З-поміж цих рецептів привертає увагу процес приготування паніру – сир домашній, «бринзи рідної повстанської», «кхир» (солодкий рис) та ін.

Після розмови зі Скіфом подорожні рушили далі, а по дорозі зустріли козака салолюбця Зірвидаха, який так любив сало, що *«вважав його священним продуктом»* [26, с. 225]. У козака Зірвидаха було ще декілька характеристичних імен: Гнездюк, Балабол, Гречкосій. Салоїд сам вирощував свиней, на жаль, не українську степову породу, а в'єтнамських, у котрих, як виявилось із розповіді, було набагато більше переваг, аніж в українських. Проте щедрість столу Зірвидаха та його гостинність завуалювали не зовсім патріотичний підхід до господарського тваринництва, адже практицизм все-таки взяв верх навіть у цій справі. Усі рецепти від салолюбця відзначаються неймовірною калорійністю, поживністю та масштабністю приготування. Рецепти з салом також приправлені гумористичними кінцівками. Як от, наприклад, «січеники полтавські»: *«А тоді ще й побрехеньку на десерт!»* [26, с. 231] до них додати. Цікавими виявилися побажання від Зірвидаха щодо вживання холодцю: *«Перед його вживанням чоловікам добре випити грамів по 120 горілки і стільки ж жінкам. Під шампанське й вино холодець не йде»* [26, с. 240]. Тобто, почуття гумору ніби здобрює процес приготування страви, надаючи їй особливого значення.

Подаючи рецепти деяких страв, автори акцентували увагу на їхній ідентичності зі старовинними рецептами: *«Шпундра така, як діди їли!»* [26, с. 251].

Л. Гончар та Р. Найда спробували поєднати традиційне козацьке харчування із сучасними способами приготування страв, через упровадження окремих технологій, процесів обробки продуктів та додавання нових інгредієнтів. Так, наприклад, розповідаючи про процес приготування качки з яблуками, вони радять красивого та апетитного кольору їй надати за допомогою суміші рідкого меду, паприки та соєвого соусу. Запропоновані у романі способи запікання птиці вражають своїм різноманіттям: «крижень, запечений у глині», «ковбаса-задимлена» тощо.

Отже, Зірвидах презентував багатющу палітру страв козацької кухні з м'яса птиці, кроля, свиней, телят. Усі рецепти відзначаються простотою приготування, вказують на обізнаність козацтва у різноманітних харчових технологіях.

Неабияку цікавість викликали рецепти від панотця Чортохвоста. Перше, що привертає увагу до цих рецептів, так це їхні назви: «потравка з білими грибами без зради», а далі вказується, що її готують у неділю, коли козаки йдуть до церкви, тобто це не звичаєва їжа, а обрядова. Склад продуктів цієї страви вказує на те, що вона надто поживна, адже тут є і боби, і квасоля, і білі гриби, свиняче м'ясо, яйця тощо. Після детального опису всіх етапів приготування вказаної страви, наприкінці рецепту зазначається: *«Запрошуйте до казана всю козацьку сім'ю, налейте чарчину і СМАЧНОГО!»* [26, с. 277]. Дотепним виявився коментар до страви «Риба з Балканської Січі», адже вона готується *«на гостину, коли невід не витягнув нічого з сусідньої річки, а на базарі, хай йому грець, продається лише прісна і несмачна морська риба»* [26, с. 279]. Сам опис процесу приготування «Риб з Балканської Січі» максимально візуалізовано й охудожнено: *«картопля має купатися і кипіти у вершковому маслі, як грішники у смолі. За пару хвилин кожна картоплина буде засмаглою, як середземноморська дівчина, а цибуля підгоріти не встигне»* [26, с. 279]. Такий опис процесу приготування страви спрямований на те, щоб активізувати смакові та ольфатичні рецептори читача, спонукаючи його приготувати указаний шедевр.

Панотець Чортохвіст пригадав, що дуже багато рецептів «Козацької кухні» козаками запозичені від сусідів, бо *«... і ми й вони готували своє, пригощали й пригощалися»* [26, с. 280]. Так, подібно до голубців, народи Османської імперії готували далму. Рецептів приготування цієї страви безліч, проте козацький рецепт, на думку авторів-оповідачів, є унікальним. Окрім далми до переліку страв козацької кухні ввійшли пиляв (плов), самса, баламути, шурпа, або шорба, цимес, кугель, форшмак. Щодо традиційної

єврейської страви «форшмак», то автори зазначили: «... готують з оселедця, а не з консервів, як дехто з козаків помилково думає...» [26, с. 289].

Цікавими і корисними виявилися страви від кума Тетері, який гостив у панотця. Чоловік добре знався на приготуванні богрича, котрий він почав варити ще вдосвіта. Цей козак за фахом був лікар, який добре був обізнаний з правилами частування різними стравами та їх функціональними особливостями. Він був правним майстром соління і маринування овочів. Його рецепти прості й корисні, звичайні і незвичні, а головне те, що вони готуються з українських харчів. Кум Тетеря у душі своїх козаків побратимів, з почуттям гумору поділився з гостями рецептами консервованих овочів.

Так, наприклад, рецепт приготування кабачків «тещин язик» він прокоментував у такий спосіб: *«такі кабачки всі готують по-різному (бо тещі ж, і відповідно їхні язики, – також різні...)*. Однак цей рецепт один із найпрактичніших у приготуванні й найвишуканіший за смаковими якостями» [26, с. 323]. Така оцінка страви приправлена не тільки гумором, а й бажанням зацікавити читача простотою приготування страви зі звичних для українців інгредієнтів.

Традиційною була й залишається для українців випічка з тіста. І тут вправними виявилися дружини сучасних козаків. Українське жіноцтво, за так званими «теревенями» вирішувало надважливі питання в усі часи. З-поміж рецептів випічки якимось не зовсім традиційно по-козацьки виглядає «київський торт по-домашньому». Проте рецепт його приготування максимально одомашнено. Українські жінки презентували торт «Панські кучері», котрий відзначено авторами, як *«вищий пілотаж тортовий справи!»* [26, с. 332]. І цей вищого гатунку рецепт приготування був під силу тільки дружинам козаків. Технологія приготування торта дуже складна і клопітка, а тому такі смаколики готувалися тільки до урочистих подій, а саме – весілля. Улюбленою стравою з тіста в українців були спасеники, тобто бублики. Така назва сповна відображає функціональні особливості спасенків, котрі

готувалися з пісного тіста, а тому їх їли завжди досхочу і, як зазначають автори, «*навіть у Великій піст*» [26, с. 337].

Розповідаючи про технологію приготування короваю, вергунів, автори цікаво інформують читача щодо обрядового хліба під назвою «корочун», котрий випікали у найкоротший день року. Цікаво, що пекла його господиня у кожусі вивернутому догори, а до тіста додавали різні злаки, мед, часник. Корочун урочисто вносили у хату і ставили на покуті.

З-поміж рецептів козацької кухні є й рецепт шашликів від рідновіра Гаплика. Цей чоловік не тільки знався на технології приготування шашлику, а й цікаво розповів історію походження лексеми «шашлик». З почуттям національного-кулінарного патріотизму Гаплик довів, що це слово походить від перекрученого татарського «шиш», що означає «*рожен, на якому смажиться м'ясо на вогні*» [26, с. 349]. А оскільки козаки любили смажене м'ясо, то й шашлик – це та страва, котра була в їхньому раціоні постійно. Козацька кухня настільки виявилася різноманітною та інтернаціональною, що тут можна натрапити і на каву, і на салати з мідій тощо.

Отже, у розглянутому кулінарному романі справді є і суто етнографічні описи звичаєвої козацької їжі, тобто такі своєрідні вербальні копії процесів приготування та споживання страв, які несуть переважно довільний і лише зрідка систематизований характер, а тому деякі з номенів страв можна скоріш умовно назвати художніми образами. У той же час переважна більшість процесів споживання та пригощання сприймаються справжніми художніми моделями й характеристичними зразками бачення їх авторами, а значить і реципієнта. Художні функції описів і моделей різних типів настільки багаті й різноманітні, що дозволили авторам створити виразні й колоритні ситуації та схеми поведінки й діяльності персонажів, допомогли авторам і читачеві породжувати й формувати такі уявні способи їхнього спілкування у побуті, на весіллі та під час бенкетування персонажів, характеризувати їхні смаки й уподобання, соціальні стани та професійні стосунки.

В авторських описах процесів приготування різноманітних страв Л. Гончар та Р. Найда подають ще й досить детальні переліки та характеристики інгредієнтів, їм вдалося створити скоріш етнографічні мовленнєві моделі окремих фрагментів поданих у творі страв та за допомогою всього того сформувати в уяві читача достатньо виразні зовнішньо-ольфатичні схеми й моделі вказаних процесів приготування більшості страв українськими козаками.

Л. Гончар та Р. Найда у своєму кулінарному романі презентували не тільки власне густативні, густативно-сапористичні та гедоністичні якості козацьких страв, а й указали на ступінь їхньої «поживності» та «корисності», підкресливши лікувальні властивості деяких страв, особливо це стосується горілчаных виробів. І все це робилося під час деталізованого та багатослівного описування функцій страв, процесів їх приготування та споживання козаками.

Як відомо, кулінарні традиції, уподобання, що їх презентують письменники на сторінках художнього твору, є своєрідними знаками національної самоідентифікації, сприяють усвідомленню національного кулінарного феномену нації в художній літературі, розвивають фонові знання реципієнта. На думку соціолога В. Ніколенка, *«Якщо в архаїчних суспільствах рушійною силою формування систем харчування було відчуття голоду, то сучасний етап їх розвитку вимагає відповіді не лише на питання, чи систематично харчується людина. Сьогодні актуалізується інша проблема: що саме вона їсть, а також як грамотно обробляти й готувати їжу з огляду на її корисність для здоров'я індивіда. Іншими словами, мистецтво куховарити – це більш локальний вияв, певний елемент гастрономічної культури, який обумовлений, радше, медикалістським контекстом, етнокультурними кулінарними традиціями і сучасними нормами»* [77].

Цікавими й багатими для дослідження сутності та функцій густативів, способів їх представлення є твори Марії Матіос «Фуршет від Марії Матіос»

та повість «Кулінарні фіглі». Щодо першої, то ця книга стала об'єктом досліджень у низці дисертацій.

Так, І. Насмінчук у дисертаційному дослідженні «Проза Марії Матіос: особливості індивідуального стилю» (2009) визначила жанрові особливості твору «Фуршет від Марії Матіос», назвавши його: *«Синтезом літературних і позалітературних жанрів, а точніше квазіжанровим поєднанням гастрономічних і художніх текстів є книга «Фуршет від Марії Матіос», яка містить чимало елементів колажної техніки, що уможливлює віднести її до масиву експериментальної прози початку XXI століття»* [75, с. 13]. Дослідниця акцентувала на гастрономічній складовій тексту книги «Фуршет від Марії Матіос», котра виявилася яскравішою складовою тексту твору в порівнянні з художньою.

Повість Марії Матіос «Кулінарні фіглі» (2009) – твір, що розкриває яскраві та смачні художні образи страв, процеси їх приготування та подавання. Сама письменниця на сторінках указанного твору так визначила причини його написання: *«(пригадуйте, є за мною такий «смачний» гріх – книжка «Фуршет від Марії Матіос»). Не задля розваги — задля відновлення сил. Таке собі своєрідне intermezzo. Отже, я клятвено обіцяю поновити свої кулінарні екзерсиси! І то не хтозна-коли, а вже, цьогоріч»* [69, с. 12]. А ще письменниця віднесла «Кулінарні фіглі» до «прози кухонної» [69, с. 214]. На нашу думку, роман «Кулінарні фіглі» в галузі сучасної соціології їжі вирішує одну із важливих проблем національного харчування: занепад інституту традицій «сімейної їжі».

Так, уже з перших сторінок авторка-гурман інформує читача про таку собі технологію, як «літеплі» вареники та ще з халвою, скрупульозно розповідає про процес приготування смачної смаженої картоплі: *«Та я їх уже не чую. У мене в чавунному казані закипає олія. Десь так на палець-півтори. А я тимчасом ретельно чищу спеціальною щіточкою найдрібнішу картоплю (у наших Розтоках на картоплю таких розмірів кажуть «свинська» (пардон!), бо її на насіння до весни не відкладають і на борщ не чистять –*

занадто дрібна. А ось для моєї страви ця дрібнота – якраз). Вичистивши й помивши, протираю насухо й кидаю картоплю в киплячу олію. Зверху присолюю, трохи перчу і наглухо закриваю. Хвилин через 5-7, не знімаючи кришки, від усієї душі «перетрушую» її і знову ставлю на вогонь. А через 5-7 хвилин знову «трушу» її душу» [69, с. 9]. А про якість цієї страви Марія Матіос повідомляє з почуттям гумору й гордості: «Одне слово, за півгодини маєте таку картоплю із підрум'яненою шкіркою, що, коли би поблизу були завидючі очі, точно зурочили б її!» [69, с. 9]. Красиву й апетитну картоплю письменниця радить заправляти саламахою. Саламаха, як зазначає авторка, готується дуже швидко: «потовчена і підсолена головка-дві часнику, збита зі сметаною і подрібненим кропом. Маєте! Глиняна глибока тарілка, в ній рум'яна картопля, а зверху – біла гора часникової саламахи» [69, с. 9]. У цьому рецепті-описі письменниця максимально візуалізувала образ картоплі з саламахою, усе це спрямоване на подразнення смакових рецепторів читачів й особливо підсилює відчуття апетиту, надає страві завершеного вигляду.

Від приготування картоплі з саламахою письменниця перейшла до приготування «Швидкого десерту», котрий, на її думку, деякі кухарі можуть вважати збоченням, проте авторка цього шедевра вважає, що для неї дуже важливо, як ця страва смакує її рідним та близьким. І справді «Швидкий десерт» вражає своєю вишуканістю, бо готується він із персикового пюре, яке заливається «добре охолодженим шампанським». Про якість цієї страви сама Марія Матіос інформує у такий спосіб: «Як сказали би італійці – *беліссімо!*» [69, с. 12]. Приготуванням цієї страви письменниця декларує про можливість кулінарного мистецтва, котре відзначається свободою творчості. А ще, на нашу думку, можливістю експериментування та вдосконалення вже існуючих рецептів.

З-поміж різних рецептів страв Марія Матіос презентує обрядові, які готувала ще її бабуся: «На гробки бабця завжди готувала стільки смачних і різних страв, що я малою справді думала, нібито мертвий може встати з

гробу лише від запахів вареників, млинців, голубців, холодцю, цвіклів, какао. Та ніхто не вставав із-під застелених скатерок і клейонок. Але цей запах домашньої кухні і невігадливої кулінарної смакоти, принесеної померлим душам на місце їхнього вічного спочинку, завжди нагадує мені справжність життя і невідворотність відходу у вічність» [69, с. 37]. І дійсно, запах страв, котрий є постійним у нашому повсякденні, по суті є справжнім подразником ольфатично-сапористичних відчуттів, на які ми зазвичай не звертаємо уваги. Розповідь авторки виконує ще й суто інформативну функцію й дає можливість читачеві глибоко проникнути у світ національних традицій.

Окрім того, Марія Матіос дає досить слушні поради жінкам, акцентуючи увагу на гастрономічному ефекті домашніх страв: *«найекзотичніша страва віддаватиме казенністю, якщо вона не матиме запаху Ваших рук і подиху Вашої великої любові. Повірте, яким би засліпленим не був чоловік, запрошений Вами на вечерю, він, як досвідчений мисливець (а я просто упевнена, що Ви маєте справу саме з таким) відчує присутність чи неприсутність Вашої неповторної аури в кожній запропонованій страві»* [69, с. 44-45]. Цим самим письменниця закликає українське жіноцтво віддавати перевагу домашнім стравам, котрі не тільки поживні та смачні, а й приготовані з любов'ю для своїх рідних та близьких.

А ось страви, що спеціально приготовані для коханого чоловіка, на думку Марії Матіос, здатні спричинити в нього потемніння в очах *«від розкошів запахів, незвичності й різноманітності страв, автентичність яких після апробації не підлягатиме жодному сумніву»* [69, с. 46-47].

Письменниця пропонує цікаві назви не тільки страв, а й обідів, наприклад, «Вражена Амуром», де назва вказує на те, що він призначений для коханої людини. Марія Матіос упевнена, що «кулінарні знаки» під час цього обіду виконують свою основну функцію – зміцнюють почуття чоловіка до господарки обіду. Авторка класифікувала вказані «кулінарні знаки» за такими функціями: ті, що «саморозшифровуються» (консервовані баклажани,

відварені бурячки, сирний завиванець), екзотичні знаки, які повинні максимально вразити чоловіка – солодкі страви «дамські пальчики», «слід ангела», «кулінарний курінь» тощо. Назви цих страв спрямовані на те, щоб швидко зблизити чоловіка й жінку: *«Не на пальцях же Вам розказувати про скромність своїх намірів щодо нього. Мовляв, хоч і курінь, а все ж хатка, а там, дивись, до хатки і сіножатка знайдеться. Але то вже його турбота. А Ваша справа сьогодні – курінь. На те він і є курінь, щоб займати мало місця, бути акуратненьким і... таємничим»* [69, с. 81-82].

Помічено, що Марія Матіос перед приготуванням тієї чи тієї страви рекомендує господиням усе робити й починати з «легкої руки», бо саме у такий спосіб приготована страва буде смачною. Досить оригінально і навіть дещо по-філософськи підходить авторка до сутності приготування тортів: *«Знаєте, іноді я думаю, що навіть торти відбивають реалії нашого життя. Інакше навіщо було б ділити все тісто на дві частини? Отож діліть. В одну частину додайте 1-2 столові ложки какао і знову добре вимішуйте. Ось вам і день, і ніч нашого життя, радість і сльози, печаль і розлука»* [69, с. 86]. У коментарях та поясненнях щодо приготування страв відчувається її залюбленість у процес приготування їжі.

Так, торт «Мурашник» письменниця називає «рукотворне диво», бо, власне, назва цього кулінарного шедевру відображає процес його приготування, котрий Марії Матіос нагадує метушню мурах.

Неабияку увагу в творі привертають назви страв: «Сліди невинності», «Трояндове серце», «Капустяна спокуса», «Жовторотик», «Любовний гачок», червоний борщ «Смерть суперниці», «М'ясні витребеньки», «Слід ангела», «Кучерявий амур», «Втихомирене серце», фаршировані бублики «Хтозна що», салат «Привіт із Америки, або проковтнеш пальці». На думку Г. Мелех, такі *«номінації надають інформацію про лінгвістичні тенденції, зумовлені екстра- та інтралінгвістичними факторами»* [71, с. 93].

Розповідаючи про ту чи ту страву, Марія Матіос використовує образні порівняння, густативні метафори аби максимально охудожнити процес

приготування страв: *«Сповитий, як немовля, м'ясний рулет кладіть у духовку швом донизу. Якщо не обгортатимете його фольгою, м'ясо матиме червонястий вигляд і хрумкий смак»* [69, с. 52]; гусянка *«біла як молоде дівоче тіло»* [69, с. 116]. Адже як відомо, що *«гастрономічна метафора постає одним із важливих засобів реалізації гастрономічного коду національної культури»* [69, с. 92].

Цікаві авторські назви звичайних буденних страв дають можливість по-іншому на них подивитися читачеві. Наприклад, яєчня у Марії Матіос – це *«жовте диво»*. А процес приготування їжі письменниця порівнює з процесом чаклування, адже, на її думку, *«Чаклувати – означає думати: а що б його такого придумати, щоб ВІН був задоволений і щоб це не було нав'язливо?»* [69, с. 114].

Окрім суто українських національних страв, у творі презентовано обрядову весільну єврейську страву *«маїну»*, яку в Чернівцях готують понад 600 років. Ця страва з тіста та м'яса вражає неабиякою калорійністю, оскільки для начинки використовується жирна свинина. Такий рулет виходить надто *«їстовитий»*, а тому його подають без гарнірів.

Назви деяких страв за своїм змістом та формою схожі на предмети побуту. Наприклад, відома гуцульська прикраса гердан, котру виготовляють з великої кількості намиста, у творі Марії Матіос має в кулінарії свій аналог – *«кулінарний гердан»*. Виявляється, інгредієнти цієї страви потрібно так викладати, щоб вони нагадали гердан. Письменниця радить для кращого відтворення форми цієї їстівної прикраси на тарілці контури майбутньої страви намалювати майонезом. У такий спосіб Марія Матіос своїм читачам демонструє бажання не тільки поділитися цікавими рецептами, а й передати свої вміння й навички у приготуванні страв.

Обрядові гуцульські страви Святвечора та Великодня екзотичного характеру – це особливий густативний код на сторінках аналізованого роману Марії Матіос. Тут можна дізнатися про рецепт *«КрАпликів»*,

«Мізинців з мозком». Від останньої страви, на думку Марії Матіос, люди стають розумніші, бо *«Мозок до мозку... дорівнює розум»* [69, с. 194].

Густативну лексику письменниця використовує й для опису краєвидів рідної їй Гуцульщини: *«А влітку гори робляться смачними: чорними від афин та ожини і солодкими від малин»* [69, с. 213]. Описуючи природу свого рідного краю, вона щиро зізнається, що *«Неписану красу рельєфів і кольорів тодішнього довоколишнього світу, на жаль, я можу тепер відтворити лише у слові і в запахові страв, скуштованих Вами за моїми рецептами. Але це далеко не повний смак моїх зелених гір»* [69, с. 214]. У цьому реченні у словосполученні «смак зелених гір» сконцентровано цілу палітру сапористичних відчуттів, котрі охудожнено передають неабиякий колорит гуцульської кухні.

У кожному реченні цієї повісті відчутна любов письменниці до традицій народної кухні, вміння імпровізувати під час приготування страв, відчуття любові до кулінарно-гастрономічного мистецтва, що виконує не тільки функцію фізіологічного задоволення потреб людини, а й естетичну.

Виходячи з класифікації мовознавця К. Гутовської, яка визначила основні групи кулінарно-харчової лексики, у повісті Марії Матіос «Кулінарні фіглі» можна виокремити такі основні групи лексем:

- «глютонічні топоси», тобто лексеми на позначення таких якостей страв і харчів, які залежать від місця і умов харчування, а також від місця виготовлення, подавання та споживання страв (форель по-гуцульському, «ростіцька картопля»);
- «інструментативи», тобто лексеми на позначення тих засобів, за допомогою яких здійснюються процеси приготування страв (різні сковорідки, глечики, макітри, горщики, тарілки тощо);
- ціла низка лексем-номенів, уживаних на позначення учасників і власне суб'єктів, які пов'язані не тільки з приготуванням їжі, але в першу чергу із процесом пригощання;

- звичайні рецепти і рецепти з розгорнутими рекомендаціями щодо способів їх реалізації в житті на кожен день.

Тож аналіз «Кулінарних фіглів» М. Матіос показав, що письменниця охудожнила усі процеси приготування страв так, що вони стали візуально привабливими, а завдяки густативній лексиці авторка максимально передала текстуру конкретної страви. А це свідчить про вміння письменниці вдало підібрати відповідні мовні засоби не лише для спокуси ока читача, а також збуджувати рецепторні реакції та рефлексії. І таким чином передавати ольфатичні особливості страв.

Ознаки позитивної чи негативної оцінки смакової якості досягаються в даному ареалі лексики ще й шляхом морфологічної деривації. Так, синонімізовані суфікси *-еньк-*, *-есеньк-* надають таким прикметниковим густативам здатності виражати не стільки ступінь вираженості смаків якості, скільки різноманітності їхніх відтінків та супровідних емоцій: *солоденький*, *кисленький*, *ласенький*, *кислувато-солодкуватий* тощо.

Окрім цього, в «Кулінарних фіглях» активно функціонують густативні лексеми «смачний», «ласий», «ситний», «їстівний» та ін., оскільки вони нібито є релятивними, але саме цю групу лексем можна з упевненістю віднести до розряду прикметників, котрі позначають як прості, так і ускладнені відчуття смаку (гіркувато-солодкий та ін.), хоча з цього приводу можна й подискутувати, оскільки якісно-смакові «семантичні композити» у творах літератури вживаються й митцями, і спеціалістами харчування та письменниками-дегустаторами.

Не менш густативно наснажена повість «Теплі історії з корицею» Ю. Смаль, що вийшла друком у 2014 році. Саме кориця, як дивовижна спеція з вишуканими ароматами й цілющими властивостями, є одним із елементів сюжету повісті. Авторка уже з перших сторінок задається питанням: «Скільки у світі любителів кориці?» [97, с. 10]. Аромат кориці солодкий, лоскотливий, а ще, на думку оповідачки, це «... аромат дитинства, коржиків, сирної запіканки, а потім юності й першого кохання – кава з

корицею» [97, с. 10]. Одоративний епітет «солодкий», який належить до внутрішньо чуттєвих епітетів, підсилює емоційний стан оповідачки. Цей епітет позначає й новий етап життя персонажа, а саме: *«Солодкий світанок... Сьогодні останній день мого старого життя, бо вже завтра в ньому з'явиться цукор»* [97, с. 90].

Цікавим у цьому описі є те, що письменниця крізь призму ароматів спеції розкриває важливі етапи життя головного персонажа, котрі в її пам'яті залишають найприємніші спогади, а інколи навіть лоскочуть її уяву. Тож аромат кориці суголосний із певним життям людини. Тонкий, терпкий густатив кориці в оповідачки збуджує настільки нервову систему, що по її *«... спині біжать мільйони мурашок, примушуючи заплющувати очі, смакуючи, слухаючи, відчуючи ці пахоці всією шкірою»* [97, с. 12]. І справді, кориця здатна стимулювати захисні функції організму людини, зміцнює її імунітет, розширює судини, стимулює роботу мозку.

Ю. Смаль охудожнила процес натирання паличок кориці на тертушці для кави, порівнявши його зі співом скрипки, яка *«... співає мелодію насолоди»* [97, с. 10]. Саме кава з корицею для оповідачки є тим ароматом і смаком, котрий *«... душу затоплює в якесь неймовірне відчуття щастя»* [97, с. 11]. У житті оповідачки кориця, яку вона називає «пряна мудрість», відроджує сили до життя, надихає й додає чимало приємностей у сірі будні жінки, яка може влаштовувати родинне свято за допомогою випічки з корицею, а коли аромат цієї спеції наповнював житло, усі в родині наче ставали веселішими й щасливішими. Усе це вказує на те, що кава виконує в системі харчування ще одну важливу функцію – об'єднуючу. Як і в збірці Н. Гербіш «Теплі історії до кави», так і в повісті Ю. Смаль є негативна оцінка харчуванню українців у ресторанах швидкої їжі, де відвідувачі можуть поглинати *«... холодну й липку швидкорозчинну хімічну галяретку»* [97, с. 18].

Кавовий посуд у повісті виконує декілька функцій: активізує пам'ять, підсилює процес пригадування деяких фактів з минулого. Оповідачка має безліч кавових горняток, які несуть певну історію про деякі етапи життя

родини: *«Це горня Мирослав подарував мені, коли їздили до Праги на Різдво, за рік до народження доньки», «дістала з шафки інше, не менш пам'ятне. Привезене з Єгипту. Червоне, розцяцьковане й стилізоване спеціально для туристів»* [97, с. 25].

В аналізованій повісті згадується таке місце масового харчування, як піцерія, в якій *«... смачно пахло свіжоспеченим тістом, базиліком і тим життям...»* [97, с. 53]. У цілому авторка не висловлює свого негативного ставлення до цього засобу масового харчування, а навпаки підносить значущість походу усієї родини в піцерію, адже це те місце, де *«... скільки важливого ставалося з нами тут і тепер»* [97, с. 54].

Розтлумачуючи сутність такого явища, як «любов», авторка одним із важливих індикаторів цього стану вважає їжу: *«Що таке любов? Це смажена картопля, турботливо звернута в п'ять рушників, аби дочекатись твого пізнього приходу»* [97, с. 54].

Більшість страв у повісті Ю. Смаль «Теплі історії з корицею» оживлені й виступають як художні образи: *«... торт сиротливо стояв у куточку, ніхто його так і не торкнувся»* [97, с. 63].

Окрім цього, в повісті через смакові уподобання представників однієї нації розкриваються густативні характеристики смаків іншої нації. Так, для французів неприйнятним є споживання солоної риби, яку так із задоволенням їдять українці. Сам запах і смак сушеної риби викликає у французів огиду: *«Жодна людина не змогла б їсти те, що так смердить: справжнісінький нужник. Гнила, гнила риба! А вони її їдять!»* [97, с. 69]. Французи ж віддають перевагу смаженій рибі у червоному вині. Таку ж огиду в українців викликає традиція французів споживати м'ясо жаб. Фактично авторка порушує одну з важливих проблем культури харчування людей: Чому їжа, яка смакує одним народам, викликає відразу в інших? Відповідь на це питання шукають уже декілька років дієтологи, які пояснюють відмінності у смаках різних націй процесом формуванням з дитинства палітри смакових відтінків, що складають комфортну зону їжі. Як відомо, смакові національні уподобання

впливають на відчуття смаку як більш або менш приємного. Проте культура й традиції однієї нації регламентують, що їм їсти безпечно, а чого їсти взагалі не можна.

Важливі розмови родинного життя зазвичай відбуваються в повісті на кухні. Члени родини годинами говорять про різне: планують день, розповідають про нових друзів, про все, що відбулося з ними упродовж дня. На сторінках повісті «Теплі історії з корицею» можна знайти суто інформативно-пізнавальні рекомендації, що стосуються поєднання страв та насиченості смаків: «*А червона ікра гарно смакує з кавою*» [97, с. 115]. А також є вказівка на досить дивний спосіб поїдання кав'яру: «*... виловлювала з банки по одній ікринці й запивала їх кавою...*» [97, с. 115].

Отже, у повісті Ю. Смаль «Теплі історії з корицею» формує у читача переважно вишуканий смак до їжі, розкриває палітру витончених смаків, які пов'язані з корицею. Аромат цієї спеції здатен реанімувати людську пам'ять. Сюжетна структура повісті тісно пов'язана з кулінарними роздумами та наснажена розповідями про насолоду від тих страв, що готуються з додаванням кориці: кава з корицею, пиріг з корицею, печене яблуко з корицею.

Тож, густативний код кулінарної прози великих жанрів складається із системи знаків, смислів, котрі виступають як суто національні специфічні знаки етнокультури. Саме кулінарні традиції, харчосмакові уподобання персонажів творів, що їх презентують письменники на сторінках художнього твору, є своєрідними знаками національної самоідентифікації, сприяють усвідомленню національного кулінарного феномену нації, допомагають розвитку фонових знань реципієнта. Мистецтво приготування їжі в кулінарній прозі – це по суті важливий складник гастрономічної культури нації. Способи приготування страв та їх подачі на стіл, а також традиції споживання у творах великих жанрів кулінарної прози виконують низку важливих функцій: пізнавальну, гедоністичну, інформативну, об'єднувальну, комунікативну.

2.3. Функції густативів у творах української сучасної не «кулінарної прози»

Перші спроби презентації унікальних густативних явищ та процесів епохи українського літературного постмодернізму були успішно здійснені Т. Прохаськом у повісті «Essai de deconstruction (Спроба деконструкції)», що увійшла до збірки «Інші дні Анни» у 1998 році. Сама збірка «Інші дні Анни» стала об'єктом досліджень Т. Гундаревої, В. Агєєвої як Станіславський феномен українського літературного постмодернізму на межі ХХ-ХХІ століть.

В оповіданні «Essai de deconstruction (Спроба деконструкції)» читач мав можливість познайомитися з унікальними зразками людської винахідливості у галузі кулінарного мистецтва та досягнути багату палітру різноманітних відчуттів та запахів, що презентують унікальну візуальну культуру письменника.

Т. Прохасько інформативно повідомляє про смак заморожених слив, які були «зовсім іншими» у порівнянні зі свіжими фруктами.

На особливу увагу у творах заслуговує те, як письменник описав харчові практики мешканців пансіонату пані Вікі, де панувала повна скрута щодо продуктів. А тому пані Вікі вигадували страви з тих інгредієнтів, які можна було хоч якось роздобути в найближчій сільській місцевості. Винахідливість і обізнаність власниці пансіонату у сфері гастрономії сприяли тому, що мешканці цього закладу майже не відчували скрути у харчуванні.

Так, щодня на обід варилася «зупа», подавався трав'яний чай із «пляцками», які були приготовані за кризовим рецептом. Продуманою була й вечеря в пансіонаті: *«Зате досить пізня вечеря складалася з безлічі овочевих страв – фасолі, кабачків, цибулі, помідорів, бобу, картоплі, грибів, гороху, капусти – варених, тушкованих, фаршированих, смажених, присмажених, підсмажених, печених. До всього були соси і великий таріль вареного рижу. Вечеря закінчувалася справжнім чаєм і дегустацією свіжих конфітур. Крім*

того, ми отримували натще по ложці меду щоранку. Мед був предметом культу пані Вікі. Порічки, агрус, яблука і черешні можна було самим рвати у саду. В їдальні були один великий круглий стіл і креденс з начинням» [89]. Тож цей опис виконує не тільки інформативні функції, а й пізнавально-оздоровчі. А ще вказує на вияв турботи власниці пансіонату щодо поживного й корисного харчування його мешканців, сприяє формуванню культури споживання страв у читача.

У пансіонаті пані Вікі застосовувалися практики харчування спільних сніданків, на які збиралися усі мешканці цього закладу з метою знайомства, обміну інформації тощо. Така форма колективного харчування згуртовувала мешканців, робила їх більш відкритими й відвертими.

Таким чином, цей фрагмент у повісті «Essai de deconstruction (Спроба деконструкції)» значно підсилює суспільну та гедоністичну цінність твору, сприяє динамічності сюжету твору.

М. Дочинець у романі «Вічник. Сповідь на перевалі духу» (2011) цікаво й оригінально представив українському читачеві унікальні способи поведінки, їх регламентації, а ще у «зачині» він акцентував увагу на тому, що оповідь у романі – це спроба презентувати «науку життя» [37, с. 9]. Прості й такі очевидні поради оповідача, який пережив чимало життєвих негараздів функціонально наснажують текст різними смислами. Так, оповідач апелює до пам'яті читача з таким проханням: *«Навчіться любити воду. Всьому іншому вона вас навчить. Будьте – як вода. Нема загати – вона тече. Прорвалася гребля – далі тече. У круглому посуді вона кругла, у квадратному – квадратова. Тому вода й найсильніша. І найчистіша...»* [37, с. 13]. Переповідаючи історію свого життя, Вічник просто й природно говорить про вдячність, що свідчить про вміння людини визнавати добро: *«Моя мамка навчила мене подяки. Розпочинати й звершувати днину подякою. Приймати радощі й прикрощі з подякою. Все, що стається з нами, – благодать. Се милість Згори. Навіть випробування. Нам ніколи не посилається більше, ніж ми можемо знести. Що більший іспит, то більше від тебе хочуть. Знаходь у*

собі сили перейти поле смирення» [37, с. 14]. Саме вдячність надає людині сил, наснаги, вона свідчить про визнання певних досягнень людини. Ці та подібні роздуми є важливими у становленні смислових орієнтирів особистості. Це ті особисті смисли, які залежать від внутрішнього світу конкретної людини.

Як відомо, до смислової сфери особистості входять передусім її переживання ключових цінностей, котрі є релевантними на певному етапі її життя, саме вони акумулюють важливі тенденції вибору напрямку самореалізації. Смысл ніколи не дається безпосередньо, він завжди залишається цілком непізнаним, таким, що потребує від особистості чималих зусиль, активного пошуку. Особистісний смысл нерідко стає частіше емоційним, ніж вербальним конструктом, який включає найбільш значущі моменти ставлення людини до самої себе, до інших і світу в цілому, що формують глибинні неусвідомлювані установки як стабілізатори загальної спрямованості. Установки базуються на набутому досвіді, коли цей досвід осмислено та асимільовано, що пізніше дозволяє усвідомити та вербалізувати головні індивідуальні смисли.

Саме таким досвідом ділиться Вічник із реципієнтом. Його досвід виринав від діда зі спогадів дитинства про науку життя: *«Дідо навчив мене видіти довкола все живе й тішитися йому – дереву, бадиліні, птиці, звірині, землі, небові. Він ніколи не обіймав мене, але я бачив, як його огрубіла рука пестить мох на криничній цямрині чи виноградну лозу. Він не говорив мудрі слова, але мудрість його коренилася в добрих очах і уважному серці» [37, с. 16]. З часом цей досвід буде осмислено й використано у практиці життя.*

Ще більше інформаційних смислів має розповідь Вічника про бабуську шептуху: *«Дрібних дітей вона купала в старій помийниці, щоб росли неврекливими. Для когось гасила водою грань і обмивала тіло. Слабим на дихалку розсипала жменями сіль під постіллю. Ялові жони перед тим як прийти до баби, клали під себе на ніч коцьку цукру» [37, с. 17].*

Уся ця інформація від оповідача виконує важливу пізнавальну функцію. Сам оповідач підводить читача до усвідомлення того, що з плином часу культурні смисли трансформуються в засіб зберігання культурної інформації. Практичний смисл будь-якого явища чи процесу виявляється в його призначенні. Медіакультурна стратегія автора тексту роману «Вічник. Сповідь на перевалі духу» реалізує у тексті різноманітні способи осягнення культурних смислів.

Розуміння цих смислів реципієнтом є не що інше, як пізнавальна діяльність. Реанімація «культурної пам'яті» призводить до трансляції культурних смислів. У процесі реанімації культурної пам'яті нація реконструює знання про себе. А тому Вічник, пригадуючи ті чи ті факти зі свого життя, життєві орієнтири, отримані від своїх предків, презентує культурні смисли з позиції загальнолюдських цінностей, критеріїв формування соціуму чи нації, які суттєво впливають на формування самосвідомості реципієнта.

На думку І. Набруско, *«У самому загальному вигляді спосіб життя можна уявити як систему символічних зразків – індикаторів належної поведінки. В якості таких зразків цілком можуть бути вписані гастрономічні практики людини»* [74, с. 10]. У романі «Вічник. Сповідь на перевалі духу» М. Дочинець значне місце відводить гастрономічним практикам представників різних націй.

М. Дочинець презентує особливий стан голоду людини, який він називає «пекучим», а ступінь голоду передається словосполученням «скребтав кишки». Виживаючи в лісі, головний герой роману постійно «обдурював голод», а саме: *«... жував смерекову смолу»* [37, с. 29]. А потім йому довелося їсти слимаків: як відомо, ці молюски не складають основу раціону українців. Проте, в стані голоду головному персонажу довелося їх готувати та споживати: *«Коло ватри натер гірської соли і сипав її в розтруби мушель. Слимаки морщилися, випускаючи слиз і чорноту. Я зчищав їх тріскою. Війнуло запахом печення. Я ледве здержався, щоб не стромити в*

грань руку. Ледве дочекався. Троцив перепечені шкарлупи, витягував м'ясе і прихапцем жував. Яка то була смакота! Перший справдешній харч на бездомництві» [37, с. 29]. Такий опис процесу приготування слимаків – це не що інше, як художня модель процесу приготування нетрадиційної страви для українців. На стан голоду головного персонажа вказує дієслово «прихапцем», тобто поспіхом, нашвидку.

Окрім цього, головному персонажу довелося споживати м'ясо ящірок, котре, на його думку, не було *«таким стравним. Але сіль його здобрювала»* [37, с. 30]. Такого типу їжу він називав «лісова трапеза». Попри те, що голод хоч якось вдавалося втамувати, але щоночі йому снівся хліб, а саме: *«Житня мамина паляниця з печі, гаряча, з тріснутою кірочкою»* [37, с. 30].

Тобто, закладені у дитинстві харчосмакові уподобання так чи так давали про себе знати. Адже уся та їжа, яку споживав персонаж-оповідач, живучи в лісі, аж ніяк не корелювала з традиційною системою харчування закарпатських селян. Ця екзотична їжа лише на деякий час втамовувала відчуття голоду, але ще більше загострювала традиційні смакові відчуття. Екзотичними виявилися страви з гусені, черв'яків, трав'яних коників, личинок жуків. Усе це входило у систему регламентацій споживання їжі українцями і свідчило про певний рівень харчосмакової культури українців.

Як зазначає оповідач, *«Мерзкі вони лише на око, зате спечені й підсолені – смакота нечувана. І довго тримають ситість»* [37, с. 30]. У стані голоду людина може з'їсти будь-що аби тільки втамувати фізіологічну потребу. Проте певна термічна обробка цих екзотичних інгредієнтів страви перетворює їх на справжню смакоту. Виживаючи, людина при звичається до всього.

Автор подає оригінальний і незвичний, як для української кухні, рецепт приготування хліба, який в інтерпретації оповідача звучить як «хлібець». Така назва корелює з його формою та об'ємом – *«коржики з долоньку»* [37, с. 53]. Цей хлібобулочний виріб головний персонаж виготовляв із *«... молоденьких липок і клеників, варив їх і смажив, а затим перетирив у*

муку. До неї замішував пташині яєчка, товчених мурах і горішки з шишок» [37, с. 53]. Сучасному читачеві важко уявити, що цей хліб був їстівним. Але й такий варіант хліба був неймовірною розкішшю в умовах усамітненого проживання в лісі. Цей досвід Вічника вчить реципієнта бути готовим до будь-яких випробувань долі.

Відчуття голоду в оповідача загострилося ще більше, коли він дізнався, що поблизу його помешкання є річка, а в ній риба. Це була «пожива», яку Вічник здобував щодня тяжкою працею. А далі головний персонаж-оповідач розмірковував про корисність споживання риби, тобто про її оздоровчі функції для організму людини: *«Бо се не просто їжа, а – ліки. Солодкі мої, їжте те, що належить їсти людині, а не свині. Ще раз кажу: чоловік виглядає на те, що їсть»* [37, с. 42]. Ці роздуми носять пізнавально-інформативний характер.

У відступах М. Дочинець подає розлогі рекомендації щодо способів харчування у певному віці: *«Після сорока літ (а літше раніше) варто назавжди забути про таку їжу: солодка випічка (крім вівсяної), масло, свинячий смалець, маргарин, ковбаси, сосиски, качка, жирне м'ясо, холодець, какао, майонез, соуси, шоколад, цукерки, морозиво, сметана, вершки, буженина, м'ясні бульйони. Всі ці дорогі витребеньки, витягуючи гроші, ще гірше збуджують апетит, спокушують смак і руйнують, передчасно зістаріють організм. Серце втомлюється від них, гусне кров і мляво працює мозок»* [37, с. 42]. Такий коментар у тексті роману виконує для реципієнта не стільки інформативну функцію, скільки оздоровчо-пізнавальну.

Цікаво самітник розповідає про всі практики харчування румун: *«На поливних ґрунтах добре родять огірки, томати, перець, капуста, зеленина, диня-гарбуз, яку стрижуть на кашу чи варять на молоці. Цибулина й головка часнику завжди в тайстрині дроворуба, як і житній окраєць та кусник солонини. М'ясо тут споживають лише на великі празники, так само й білий хліб. Зате солониною підкріпляються чи не щоднини. Напластовані*

шмаделки солять, перчатъ, натирають часником, загортають у вогку полотнину і кладуть у пивницю відстоятися» [37, с. 42].

Такий інформативний опис розкриває систему та культуру харчування певної національної групи румун – дроворубів, котра відзначається з одного боку простотою, а з іншого – поживністю.

Автор дає поради читачеві довше пережовувати їжу, яка стає досить поживною у такий спосіб. А постійна робота та споживання великої кількості води відволікають від голоду та глютонічних марень.

Незвичні та поживні страви готував самітник із грибів, яких у лісі було чимало. Розлогий рецепторний опис пропонує головний персонаж читачеві: *«Дрібно насічеш, повариш недовго, промиєш студеною водою, а далі – смаж, запікай. Я готував по-своєму: кожен гриб посипав сіллю, тмином, полиною трухою (замість перцю), обкладав скибочками луженої дичини, обгортав листям пахучих трав і закрівав у гарячий попел. Гадаю, такої смакоти не знав і пан Драг» [37, с. 97].* У цьому рецепторному приписі є вказівка на виконання низки кулінарних операцій, спрямованих на максимальну візуалізацію приготування грибної страви. Доводилося самітнику споживати такі лісові дари, смак яких звичайній людині важко навіть уявити: *«спечений на тліючому пні лишайник почорнів, як сушені підосиновики. Хрустів на зубах і мав смак прісної перепічки. Із заячою капустою і мурашиними яйцями се була файна страва. Відтоді я нею часто смакував» [37, с. 133].*

З етнографічною точністю розповідає головний персонаж про процес виготовлення сиру, а точніше «сирового тіла». Процес дозрівання сиру охудожнено з допомогою епітетів *«молоко гусло, жовкло...» [37, с. 122].* Тут є вказівки на якість продукції та її колір. До процесу виготовлення сиру пан Джеордже (румунський аптекар) ставився дуже відповідально, навіть одухотворено: *«... руки любовно гладили, пеленали невидиме дитинча в синюватих родових водах, в які на моїх очах обернулося ще недавно густе біле молоко» [37, с. 122].* Цікавою була не тільки технологія приготування сиру, а й спосіб перевірки його готовності, що складався з низки послідовних

кулінарних операцій: *«Сир пружко влігся на дошку. Згори старий устроїв голівку дикого маку»* [37, с. 123]. Саме пружність як найвища міра якості сиру вказувала на його готовність.

Аптекарь Джеордже сповідував споконвічну істину в харчуванні людини: *«Ніяке м'ясо, ніякі страви не дають нам таку здорову поживу, як трави і коріння. Давні люди поїдали в 240 разів більше рослин, ніж ми, і тіла їх горбатилися мускулами»* [37, с. 137]. Це суто вегетаріанський підхід до споживання їжі, одна із найдавніших практик харчування людей.

Сам пан Джеордже скромно трапезував: *«... легка страва з квасолі чи крупи і незмінно всяка зеленина, цибуля й часник. На столі завжди були горіхи, яблука, сушене гроно, мед»* [37, с. 141]. Такий набір страв і продуктів у раціоні старого аптекаря свідчить про те, що чоловік дотримувався здорового способу харчування. Саме здоровий спосіб харчування людей, наприклад у містечку Банаті, пояснював причини довгожителів цього румунського краю. Адже вони споживали кукурудзу, квасолю, у великій кількості овочі й молоко. Така їжа хоч і була, на перший погляд, проста, але мала оздоровчий характер: *«мамалига й токан ситні й легкі, очищають і відмолоджують організм. Та ще з бринзою чи кислим молоком, як звикли їсти тут»* [37, с. 156]. Самітник добре усвідомив істину: *«Найкращі ліки – харчі»*. Так, квасоля *«не старить тіло... не замурує судини»* [37, с. 156]. Мешканці румунського містечка Банаті двічі на тиждень споживають квасолю з капустою або ж з вершками та товченою цибулею: *«Тим більше, що тваринних жирів тут майже не вживають, лише олію. Окреме слово – про молоко. Воно є основою столовування. Чисте молоко п'ють лише діти, а дорослий нарід більше волить сир, бринзу, вурду, жентицю, гусянку, пряженку, дзер. Дуже вдатними виходять підсмачені молоком різні дзями з насиченою зеленню і травами – лободою, жаливою, квасником, бурячинням, чебрецем. Я примітив, що тут люблять гірке й квасне (добре у печінці й жовчі). Заквашують овочі в боченятах. А в спеку роблять киселицю: в криничну воду кришать огірки, буряк, цибулю, кріп, тмин, підсолюють і*

кладуть на сонце. Виходить вітамінне освіжаюче питво. Яєць майже не їдять, їх міняють у скарбовій хаті на інструмент і полотно. Із садовини на першому місці яблука, черешні й сливи. Садиби обсаджують волоськими горіхами, котрі є найліпшими ласощами дітвори. Кажуть, якщо кожного дня з'їдати 7 горіхів, то й проживеш на сім років довше. У бочки збирають падалиці з-під дерев, а відтак скислу «кериню» переганяють на пахучу паленку. Але п'ють мало, на гостині єдиний 30-грамовий штемпелік обходить усіх гостей. Більше шанують медовуху, наварену з меду і вистояну кілька місяців у дубових діжах» [37, с. 157].

У цьому розлогодному описі є вказівки на низку гастрономічних операцій, наприклад:: варити, солити, перчити, натирати, заквашувати. До суто діалектних номенів смаку належить лексема «підсмачені», яка передає увесь колорит харчосмаків мешканців Банаті.

Скромним виявилось харчування мандрівних монахів закарпатського регіону, які з'їдали в день жменю горіхів, китицю калини та по одному печеному раку. І за такий раціон обов'язково дякували Господу, бо така їжа слугувала виключно для підтримки життєдайності організму.

Страшну картину смерті людей презентує М. Дочинець, використовуючи густативно наснажену метафору: «Днище трюму нагадувало жовтуватий холодець, у якому замість свинячих ніжок загусли людські тіла» [37, с. 209].

Окрім харчування мандрівних монахів, вівчарів, М. Дочинець реалістично описав практики харчування ув'язених таборів Колими, серед яких довелося побувати головному персонажу. Раціон харчування цієї категорії людей складався з «... ріденької бовтанки з бруквою чи риб'ячими головами» [37, с. 215]. А ще головний персонаж-оповідач повідав таїну рецепту під назвою «тайговий борщ», інгредієнти цієї страви були далекими від українських, але цей борщ був набагато поживніший за табірну баланду. Варився «тайговий борщ» на основі рачків, жаб, жуків або ж гусені, до нього додавалася усіляка їстівна тайгова зелень. Для голодних табірників смак

такого борщу був найприємнішим, адже ця страва підживлювала їхні сили, давала хоч деякий поживний заряд енергії виснаженому організму табірника.

Презентуючи культуру мешканців острова Крит, автор звернув увагу на те, що ці люди дуже усміхнені та привітні: *«Мене прийняли, як сина. Ні, краще, бо з синами так не церемоняться»* [37, с. 243]. Інформаційно наснаженими є портретні характеристики грецьких жінок, адже автор втілює власне бачення жіночої краси, апелюючи до жіночих образів грецької міфології: *«Жінка з іскристим оксамитом в очах, лискучим волоссям і розкішним, як арфа, станом. Такою я ввижав собі Пенелопу»* [37, с. 243]. Окрім цих знань, автор роману дає чіткі уявлення про особливості клімату, види господарської діяльності греків, способи та практики їхнього харчування.

Густативно наснажені у романі описи харчування греків, серед яких довелося побувати головному персонажу під час мандрів до Греції. Харчові практики мешканців острова Крит відзначалися екзотичністю та вишуканістю, поживністю, вибором страв. Так, греки їли в значній кількості: *«... печених перепелів, морських їжаків, спаржу, боби, баклажани, томатову затірку. Се щедро поливалося оливковою олійкою, закусувалося сирними сухариками, запивалося легким, як полуденний бриз, вином»* [37, с. 244]. Якість грецького вина представлена в образній метафорі. Такий перелік страв вказує на те, що греки вживали виключно ті страви, що мають оздоровче значення для організму людини і наснажують його енергетично.

За спостереженнями головного персонажа, шляхетною стравою греків є равлики, котрих вони готують у такий спосіб: *«Равликів готують, не виймаючи з мушлі. Заливають водою, щоб розкрилися, промивають, очищають від плівки і кладуть на три хвилини в окріп. Підсмажують цибулю, додають терті помідори, нарізану картоплю, кабачки, часник, сіль, перець. Коли овочі наполовину готові, висипають до них равликів і тушать десять хвилин на слабому вогні, не мішаючи»* [37, с. 244]. Цей опис

позбавлений художності, але за допомогою низки дієслів автор зумів представити його дієво.

Помітив Вічник і те, що у греків смачна куряча поливка, яку готують так: *«Коли куриця звариться, її виймають, а дзямую солять і додають рис. Збивають два яйця, вичавлюють при сьому лимон і все виливають у суп, помішуючи. На столі в греків завжди козячий сир, жмухи зеленини, малосольні оливки і підсушений житній хліб»* [37, с. 244-245]. І знову головний персонаж-оповідач акцентує увагу на тому, що практики харчування греків мають дуже оздоровчий характер. Він постійно виявляє своє захоплення й прихильність до харчосмаків тих націй, котрі обрали принцип життя: *«Найкращі ліки, то харчі!»: «Перейняти б і нам їх стіл, бо ще давні слов'яни радили: дивися, що робить грек, і сам те роби. Де греки, там десниця Бога»* [37, с. 245].

Розповіддю про культуру та способи життя греків автор завершує думкою про те, що *«греки живуть весело і довго, нікуди не поспішаючи. Та й куди їм квапитись: позаду дивні тисячоліття, попереду нові невідомі віки»* [37, с. 245]. Презентуючи життя мешканців острова Крит, письменник постійно висловлює своє захоплення цими людьми, він підкреслює такі позитивні риси їхнього характеру, як: працьовитість, щиросердність, чемність, мудрість. Усе це є важливою інформацією для формування фонових знань реципієнта про культуру іншої нації.

Не менш інформативно наснаженими виявилися розповіді Вічника про Колхиду, де *«розморені цитринові сади, волохаті джмелі в магноліях, дерев'яні хижки на палях, чайні тумани в межигір'ях, дикі коти, що виходять з рододендронових лісів до духанів на запах печеної козлятини. І двісті сорок днів у році – дощі, водяні вали, що несуть вулицями намул, золотих сазанів і малярію»* [37, с. 251-252]. Цей опис-перелік конкретизує уявлення читача про особливості вказаної частини Закавказзя та помітно збагачує історіографічні знання. Особливо функціонально наснаженими у розповідях про Колхиду є «мудреції» мінгрелів, котрі розкривають сенс

людського життя, апелюють до вічних людських цінностей: *«Зустрів людину – порадуї її. Бодай теплим поглядом. І сам зігрієшся. Не треба нікого скидати з гори. Сам піднімайся на гору. Височини ще більше вивищують достойного і показують нікчемність нікчемного. Не говори про щось серйозне більше як півгодини. Бо тебе не слухатимуть. Багато говорячи, скажеш багато дурниць»* [37, с. 253].

Розповіді про способи життя представників різних націй автор урізноманітнив філософськими роздумами Вічника про сенс людського життя. Звертаючись до читача у такий спосіб, автор спонукає його до осмислення або до переосмислення сенсу власного життя, забезпечує реципієнта від усіляких негараздів життєвого циклу: *«Якщо навчишся приймати, віддавати і не судити, тоді докладиш мало зусиль, а дістанеш багато. Якщо навчишся все робити з радістю і любов'ю, то доможешся всього бажаного. Якщо навчишся ні до чого й ні до кого не прив'язуватися, то матимеш увесь світ і всіх людей. Приймай удачно все, що дає новий день! Се – дріжджі зростання, чари життя, причастя мудрости. Так я сприймаю світ і його послання. Так і вам заказую чинити»* [37, с. 255].

Спостережливий і прискіпливий до здорового способу харчування Вічник помітив, що мешканці Кавказьких гір споживають у великій кількості «диво-продукти», котрі він радить *«всім для спожитку»*: *«Се – квасоля, чорниці, капуста, вівсяна крупа, помаранча, жовтий гарбуз, соя, риба (найліпше лосось), шпинат, чай, помідори, індичка, горіхи, кисле молоко. Добре, якщо матимете їх на столі хоча б чотири рази на тиждень»* [37, с. 254].

Окрім диво-продуктів, Вічник перейняв рецепт «молодильного чаю», що його готують мешканці гір Абхазії: *«Змішайте і подрібніть склянку ромашки, півсклянки безсмертника, півсклянки звіробою, півсклянки березових бруньок. Столову ложку суміші насипайте в півлітра окропу і*

запарюйте. Половину випийте перед сном, другу половину – за півгодини до сніданку» [37, с. 254].

І насамкінець, Вічник дає декілька порад для тих, хто хоче прожити довго. Серед обов'язкових умов людської довговічності він акцентує увагу на харчосмакових принципах організації життя. Хоч якби там не виглядало це банально, але саме їжа, на його думку, є наріжним каменем, на якому постає людське життя.

М. Дочинець передав не тільки густативні якості харчування представників різних соціальних станів, національностей, а вказав на ступінь «поживності» та «корисності» харчів, акцентував увагу на їхніх лікувальних властивостях. І все це здійснюється в романі під час деталізованого та багатослівного описування функцій страв, процесів їх приготування та споживання, особливо під час розповідей про пригощання персонажами-господарями персонажів-гостей.

Так, стислі (номінативно-констативні) чи багатослівні (переліки або описи), але здебільшого маловиразні й майже не характеристичні копії інгредієнтів та страв призначаються, як правило, для вказівки на соціальні статуси, національну приналежність їх споживачів.

Серед найпоширеніших прийомів зображення практик харчування персонажів у романі «Вічник. Сповідь на перевалі духу» зустрічаються майстерно вмонтовані густативи не лише у сферу побуту (хай і обмеженого) персонажів, а й у всі галузі їхнього співіснування.

Не менш художньо-образно М. Дочинець відтворює способи та різновиди екстремального харчування в лісі, в горах, під час добування золота, у трюмі корабля тощо. Це густативні практики складних, змодельованих процесів особливого добору, специфічної підготовки продуктів, але перш за все – майстерне, інколи навіть по-своєму творче приготування незвичних для українців страв із додаванням комах, різноманітних живих істот.

Усе це свідчить про те, що М. Дочинець добре був обізнаний із системою харчування людини в екстремальних умовах. Основними функціями густативів у розглянутому творі є лікувально-оздоровчі, пізнавальні, інформаційні, культурологічні.

Названі вже образи харчосмаків, процесів їхнього здобування, приготування й споживання письменник використовує максимально природно, а отже й доступно, переконливо й настільки змістовно та ефективно, що оминати все це увагою жоден читач просто не зможе – все настільки зацікавлює й навіть хвилює, що іноді породжує окремі, зовсім нехарактерні для українців, натуралістичні рефлексії, відчуття й бажання проникнути в сутність екзотичного харчування. Усе це викликає навіть у сучасного реципієнта бажання по-своєму «випробувати» себе в екстремальних умовах.

Помічено, що у романі процеси споживання страв персонажами пропонуються не нав'язливо і не спонтанно – все розкривається послідовно, продумано до деталей, майже все має чітку структуру: від реального фізіологічного відчуття гедонізму до сповна адекватного сприйняття згаданого вже кулінарного патріотизму та високої майстерності не лише головного персонажа, а й письменника.

Для всього того, як правило, письменник дуже вдало й доречно добирає досить багато виразних мовно-поетичних засобів: епітетів («молоко гушло, жовкло»), порівнянь («сонце як великий жовток», «запивалося легким, як полуденний бриз, вином», «вино цвітне як море»), і таких уособлень, які «оживлюють» не тільки страви, а зацікавлюють читача («тайговий борщ», «молодильний чай», «сирове тіло»).

Окрім цього, у тексті роману досить багато діалектних назв страв, наприклад, «дзяма» (низькокалорійний бульйон або юшка), «мелайний токан» (кукурудзяна каша), «поливка» (юшка), котрі вводять читача в атмосферу специфічного життя мешканців Закарпаття.

Не менш густативно наснаженим виявився наступний роман М. Дочинця «Лис. Віднайдення загублених слідів» (2013), де автор з почуттям гордості презентує традиції регіональної кухні рідного йому Мукачеве: «*Окремих делікатесів у Мукачеві можна скуштувати, мабуть, лише тут. Приміром, пікантний салат з їстівної папороті або мариновані равлики*» [39, с. 64]. Як і в попередньому романі, тут також згадуються страви незвичні для українського раціону харчування, а саме – равлики. Окрім згадки про салат із маринованих равликів, автор презентує процес обробки та підготовки молюсків до споживання. Так, перед тим як споживати цей делікатес, необхідно помістити равликів у коробки з борошном, щоб ці створіння там очистилися, а потім їх треба посипати сіллю аби вони випустили слиз. А далі господиня «*чистить щіточкою – і в окріп. Витягує з мушлі м'ясо, викидає геть чорну печінку і готує дістичний бульйон та пікатну печеню*» [39, с. 64]. У цьому рецепторному описі привертає увагу лексема «пікатна», яка вказує на гострий та пряний смак страви. Окрім цього, акцентується увага на тому, що «*равлик поживніший, ніж кролятина*» [39, с. 64].

У текст роману «Лис. Віднайдення загублених слідів» автор вправно вмонтував чисельні кулінарні рецепти. Але спочатку він пропонує читачеві художню модель готової страви, а вже потім подає рецепт її приготування.

Тексти кулінарних рецептів мають характер своєрідного алгоритму, в якому чітко визначені відповідні дії та послідовність їх виконання. Кулінарні рецепти у текстах творів художньої літератури варто розглядати як мікротексти, що є складовими частинами сюжету твору. Текст кулінарного рецепту діє на сенсорну сферу реципієнта. Активізацію модусів забезпечує, перш за все, лексичний рівень тексту, а домінуючими є категорії предмету та його значення. У якості визначних виокремлюються смакова та візуальна модальності. Ось тому наявність тексту кулінарного рецепту в сюжеті твору художньої літератури можна розглядати як «текст у тексті», що має здатність до самостійного існування.

М. Дочинець текст кулінарного рецепту подає вже після презентації готової страви. За допомогою епітетів автор максимально візуалізує свій шедевр: *«Ось він – ніздрюватий кусень, ув'язаний рум'яними, коричневими й білими шарами, хвилеподібний згори, облитий матовим шоколадом. А всередині відверта м'якоть плодів стікала густим соком»* [39, с. 80]. Структура кулінарного рецепту в романі «Лис. Віднайдення загублених слідів» традиційна, а саме: інтродуктивний блок, який складається з назви та інгредієнтів; головний блок – складається з алгоритму дії.

В інтродуктивному блоці письменник подав назву такої страви, наприклад, «Дунайські хвилі», а потім основні інгредієнти для її приготування та їх кількість. Назва страви «Дунайські хвилі» виконує символічну функцію і привертає увагу читача. А ось назва сирного пирога «Гаратанець» не надто інформаційна і навіть незрозуміла читачеві. Рецепт приготування сирного пирога складається з двох частин, адже в його основі використовують тісто, сирну та білкову маси. У заключному блоці кулінарного рецепту «Гаратанця» автор вказує на те, що сирний пиріг краще різати ножом, умоченим у гарячу воду, або розігріти над вогнем. Цим самим забезпечує читача від певних невдач, що можуть виникнути у процесі поїдання страви.

У тексті роману цікавими є міркування персонажів про причини появи делікатесів, тобто вишуканих страв у різних національних кухнях світу: *«Візьмемо хоча б французів. Їхні вівчарі, силуючись уперше з'їли зіпсований, запліснявілий сир, який згодом назвали рокфором. ... болгари за відсутності м'яса пекли на ватрі овочі. Слов'яни, щоб риба не гнила, солили її і в'ялили. Ось вам і балик. Так само, щоб не псувались, скидали в діжки з ропою огірки, гриби, капусту, Тепер ми смакуємо соліннями. Або взяти угорців, які прибули тисячі років тому. Вони мандрували верхи десятки верст щодня. Кусні грубої конятини клали під сідло – там вони просякали кінським потом, маринувалися. Відтак їх доварювали в казані з гіркими кореннями й духмяними травами. Так з'явився гуляш-богрич»* [39, с. 160]. Розкриваючи

причини появи делікатесів, автор акцентує увагу на способах їх приготування, на смакових якостях вишуканих страв.

Окрім цього, персонажі роману ведуть мову про поживність деяких страв та інгредієнтів, з яких готуються страви. Так, корисною, на їхню думку, є квасоля, бо вона містить половину добової норми білка для людини, а квашена капуста має великий вміст вітаміну С. Саме капуста та квасоля були основними харчами жителів Закарпаття. Інформативно-пізнавальний характер мають і розповіді про наслідки споживання м'яса людиною, що породжує агресивність, а от городина, молоко і крупи налаштовують на мирний лад, рослинна їжа прив'язує людину до землі.

Не менш цікаво та майстерно охудожнив письменник таку українську страву, як «голубці»: *«Кожен самодостатній екземпляр, кожен собі на умі. Ніби й усі разом, але кожен у «своїй хижці». А під твердим листом смиренна готовність до того, що хтось тебе легко з'їсть»* [39, с. 161]. Це суто художній образ однієї із найдавніших страв української кухні, що розкриває сутність страви, її унікальність і самодостатність.

Автор роману постійно акцентує увагу читача на корисності тих чи тих страв для організму людини, підкреслює їхні лікувальні та оздоровчі функції. Наприкінці роману М. Дочинець формулює думку про оздоровче значення їжі в житті людини, що продукує архімандрит, який дотримується раціону харчування свого вчителя блаженного старця Веніаміна. Блаженний Веніамін споживав лише сім «заповітних страв», до яких належали: червоний буряк, цибуля, риба, каша або квасоля, кисле молоко, яблука й горіхи. Такий раціон харчування упродовж семи років оздоровлює й оновлює людський організм.

Таким чином, у романі М. Дочинця «Лис. Віднайдення загублених слідів» густативні образи страв виконують інформативну, пізнавальну, оздоровчу функції. Письменник урізноманітнив сюжет твору текстами кулінарних рецептів, деякі діалоги персонажів у рестораціях та цукернях спрямував у царину кулінарії, де предметом їхньої розмови стали розмірковування стосовно появи делікатесів, значущості національних страв

та їх поживності. Автор підкреслює, що їжа також є цікавим предметом для розмов, з точки зору кулінарного мистецтва. Харчосмакові уподобання персонажів роману можна охарактеризувати як такі, що зорієнтовані на національний кулінарний ідеал (гурманство).

Роман М. Дочинця «Криничар. Діаріюш найбагатшого чоловіка Мукачівської домнії» (2017), котрий був удостоєний Національної премії імені Тараса Шевченка, також рясніє густативно наснаженими описами, розповідями про харчосмакові уподобання персонажів різних соціальних прошарків, націй, кулінарні рецепти незвичних способів поїдання страв, дивовижні інгредієнти деяких страв тощо.

М. Дочинець описує харчові практики челяді, раціон харчування якої складався виключно з горішків та кислиць. А тому маленького знайду їм довелося годувати собачим молоком, на якому він *«жирував тиждень»* [38, с. 29]. Ось через це дитина запам'ятала лише запах собачого і кісткового варива, котре йому було найсмачніше, що аж це ніяк не вписувалося в систему людського сприйняття смаку. У розповідях оповідача (криничара) значну роль відіграє смакова пам'ять, за допомогою якої він реанімує картини минулого. Смаки тому відіграють в його житті таку важливу роль, бо він від народження і більшу частину свого життя голодував. Так, смак яблука, яке він заробив своєю працею, пам'ятав усе життя, бо то була єдина їжа за цілий день. Людина, яка постійно перебуває в стані голоду, має особливо розвинену смакову пам'ять, де зберігаються усі відтінки смаків і подій, що пов'язані з ними.

Розповідаючи про своє життя, криничар згадує харчові практики не тільки придворної челяді, а й вуглярів, які за допомогу нагороджували хлопця мискою товченої квасолі, що *«колотилася на пахучій олії»* [38, с. 50]. Саме від вуглярів маленький криничар дізнався про те, що існують різні «лакомини». Рибачки відкрили хлопчику смак запеченої риби з цибулею та збираними вершками. І він на все життя чітко усвідомив, що *«... кріпить серце й омолоджує душу»* [38, с. 62].

З часом раціон хлопця покращився, а саме: *«Двічі в седмицю дозволяю собі на столі м'ясо – волове, з ягняти чи свійського зайця, або молодого когутика»* [38, с. 62]. Така система харчування цілком умотивована була тим, що *«чоловік, щоб довго при силі лишався, і м'ясово має їсти чоловічої статті»* [38, с. 62].

Живучи на псарні, хлопець дізнався рецепт і спосіб приготування вина з «дурного гриба», тобто мухомора. Це вино виготовляв відун Земко, а єгері в молодий місяць збирали мухомори та віддавали їх йому. Тоді старий *«набивав її у скляну корчагу. Вона закопувалася в яму глибиною до пояса. А за чотири тижні її викопували, і Земко збовтував каламуть, що відгонила дохлими жабами»* [38, с. 114]. У цьому рецепторному описі незвичними для людського споживання є інгредієнти, з яких виготовляється вино. Проте, цей напій мав чимало лікувальних властивостей, а тому люди приймали його, хоча смак його був дуже огидний.

У романі є описи харчування у різних локаціях. Так, оповідач детально розповідає про перший свій обід в корчемці «Срібна підкова», де на *«масний стіл постелили конопляну церату, поклали миси з гарячими телячими тельбухами, приправленими парадичками, шкварки, квашену городину. Накраляли житнього хліба, дали кам'яну сіль з перетертими пахучими травами. В ребристі погарчики жовтого скла нам наточили густого цвайгелта»* [38, с. 126].

Саме тут, у корчмі, пан Мордко навчив оповідача вперше в його житті їсти цибулю з хлібом як окрему страву, а для цього, перш ніж їсти готову страву, він виконав низку операцій: потовк цибулину п'ястуком, посипав сіллю, перцем, скропив оцтом і олією. Цибуля з хлібом була, зазвичай, щоденною їжею українців, котра виконувала функції не тільки насичення організму, а й оздоровчу. Для оповідача, котрий до цього мав досвід харчування представників різних соціальних прошарків тогочасного суспільства, така страва стала найсмачнішою. У цьому описі регіонального національного колориту надають лексеми на позначення способів нарізання

страв – «накраяти», а також назви деяких продуктів харчування, наприклад, «парадички», тобто помідори. Презентуючи картину харчування у корчмі, автор звертає увагу, що у цей заклад прийшли люди особливого соціального рівня, яким господар постелив, хоч і на брудний стіл, але ж скатертину.

Тобто, у таких закладах масового харчування станом на XVII століття рівень обслуговування відвідувачів залежав від їхнього соціального статусу.

Досить незвичними виявилися харчові практики оповідача у тюремному підземеллі, де він чимало дізнався цікавого й корисного від свого тюремного сусіда, старого мудреця. Перше, на що звернув увагу оповідач, – це те, що старий розділив їхню трапезу на декілька частин і кількісно визначив, скільки й чого вони мають з'їсти за день. А вмотивував він таку помірність, апелюючи до практик харчування давніх сицилійців: *«Не будемо вподібнюватися нерозумним сицилійцям, які звели пам'ятник обжерливості, чи Діонісію з Гераклеї, котрий через пересит так затучнів, що його нечутливе сало вночі проштрикували довгими голками, аби не задихнувся. Надмірність – тихий убивця. І ніколи не буде мало тому, хто задовольняється малим»* [38, с. 184]. Таке пояснення мудреця було спрямоване на те, щоб уберегти молодого ув'язненого від крайнощів і допомогти йому швидко адаптуватися до скромного і навіть жалюгідного харчування в тюрмі. Проте молодий організм постійно вимагав насичення, а тому хлопець ніяк не міг призвичаїтися до нових практик харчування. Жалюгідний раціон харчування в тюремному підземеллі старий урізноманітнив м'ясом голубів, які прилітали на тюремне підвіконня. Спосіб приготування пташки був дуже простий: *«Ми пекли птицю, крутячи її на вертіліці...»* [38, с. 187]. Така страва помітно урізноманітнила раціон харчування тюремників, адже вона була поживною. Тож, автор звертає увагу реципієнта на те, що людська винахідливість – запорука подолання голоду.

Отже, в проаналізованих романах Мирослава Дочинця наскрізною є думка про необхідність здорового харчування людини. Персонажі його творів, як правило, демонструють практики харчування людей, які

потрапляють в екстремальні умови (самітник у лісі, тюремники в підземеллі). Значна частина лексем на позначення смаків, страв, інгредієнтів, способів приготування та обробки харчів належить до групи діалектної лексики, а це підсилює особливості місцевого харчування певного регіону. Відзначимо, що переважна більшість густативних образів страв у текстах творів М. Дочинця виконує низку функцій: інформативну, пізнавальну, оздоровчу, лікувальну, соціальну. Письменник у своїх романах не на кулінарні теми, важливе місце відводить харчовим практикам персонажів, адже саме вони є знаками самоідентифікації.

У повісті А. Дністрового «Сніданок на снігу» (2014) вже сама назва містить вказівку на один із найважливіших прийомів їжі в режимі для будь-якої людини – сніданок, котрий визначає перший прийом їжі після сну й заряджає людину енергією на весь день. Персонажі повісті – це середньостатистичні українці, що такі важливі прийоми їжі, як сніданок та обід, здійснюють у ресторациях. У процесі споживання їжі у місцях масового харчування письменник акцентує увагу не стільки на меню та описах спожитих страв, а стільки на типах поведінки чоловіків та жінок під час спільного прийому їжі: *«Людмила пила каву та їла тортик, а Зарецький замовив собі печеню й салат. Попри те, що був страшенно голодним, він намагався їсти якомога повільніше»* [35, с. 22]. Відчувши, що супутник Людмили голодний, вона спокійно й тактовно запропонувала йому не соромитися, а з апетитом споживати їжу. Проте, підбадьоривши так чоловіка до дій, вона постійно перепитувала його про те, чи смакує йому їжа. Опис цієї трапези й зародження нових стосунків між чоловіком і жінкою різко контрастує зі спогадами чоловіка про дружину Віолетту, яка сонна в ранці *«наминала омлет»* [35, с. 23], тобто дієслово «наминати» негативно забарвлює процес поглинання жінкою їжі й підкреслює деяку її жадібність та відверту відразу до неї чоловіка.

Отже, ці два описи споживання страв у різних місцях і різними за статусом жінками в житті одного чоловіка мають відмінне емоційно-

психологічне навантаження. Такі буденні й звичайні процеси, як способи споживання їжі людиною виконують у повісті не тільки характеристичні функції, а й підкреслюють сутність міжособистісних зв'язків.

А. Дністровий у повісті «Сніданок на снігу» акцентує увагу читача на меню й споживанні їжі переважно в етнічних ресторациях Прикарпаття, поєднуючи екзотичні прикарпатські страви з французькими коньяками, іспанськими винами та шотландським віскі. У процесі трапезування на великому банкеті, персонажі повісті горілчані напої пригублюють, а стравами смакують і розкуштовують.

У низці своїх оповідань А. Дністровий описує харчові практики представників різних соціальних прошарків: студентів, митців та ін. Так, художник Микола Хорошевський утримується від поживної їжі, бо вважає себе «*харчовим маніяком*» [35, с. 177]. Митець у системі дотримується тієї теорії, що чим більше людина їсть, тим менше вона думає. Їжа для нього – це ворог, а тому він споживає її з брудних тарілок, не звертає уваги на засмальцьовані ложки тощо.

Отже, у творах А. Дністрового їжа та способи її споживання виконують переважно об'єднувальну функцію. Їжа виступає індикатором стосунків між чоловіком та жінкою.

У збірці оповідань С. Жадана «Месопотамія» (2014) у сюжети прозових історій логічно й обґрунтовано вмонтовані практики харчування представників різних соціальних верств одного великого міста. Емоційні стани, настрої та переживання персонажів оповідань так чи так відображаються на способах їхнього харчування, а особливо під час вживання горілчаних напоїв.

Антигедоністичні описи хаотичного змішування горілчаних напоїв в оповіданні «Ромео» та спосіб їхнього вживання головним персонажем вказаного твору передають стан його розпачу. Розпачу від байдужості жінки, яка не відповідає йому взаємністю. Письменник за допомогою прийому градації передає стан безконтрольованості людини, котра випивала

алкогольні суміші «*несподіваної комбінації з шампанського хересу і рому*» [41, с. 77].

Такі суміші, на думку головного персонажа Романа, «... *охолоджували моє серце зсередини, уповільнюючи непоправне, ніби графіт у ядерному реакторі...*» [41, с. 77]. Указане образне порівняння підтверджує силу дії подібних сумішей алкогольних напоїв, які створюють лише тимчасову ейфорію спокою. А далі письменник розповідає про те, як відповідні запахи та аромати різних продуктів здатні максимально подразнювати ольфатично-сапористичні відчуття людини після алкогольного сп'яніння: «... *гострий аромат каррі, щемкі пахоці чорного перцю, різка присутність часнику та цитрин, темний дух рубаного м'яса, світлий сік різаної городини, свіжість криги й невагомість борошна, гіркоту, приреченість і невідворотність стейків, примарність оцту, замріяність сої, безтямність томатного соусу*» [41, с. 79].

Використовуючи метод компонентного аналізу семантики густативної лексики в наведеному уривку, можна виокремити низку епітетів внутрішньо-психологічного сприйняття, а саме одоративні епітети: гострий, щемкий, різкий тощо. Усе це вказує на вміння С. Жадана засобами художнього слова передати синестетичний стан персонажа, що об'єднує такі сенсорні модальності: колір і запах, смак і візуальне сприйняття форми, запах і смак.

Синестетичний стан в оповіданні «Ромео» передається за допомогою метафоричного перенесення за подібністю: «*Життя моє пахло свіжомороженою рибою, смерть моя буде відгонити китайськими грибами. Кількість запахів убивала мене, їхня насиченість робила цю смерть болючою*» [41, с. 79].

Отже, епітети внутрішньо-психологічного сприймання та метафоричні перенесення є ознакою індивідуального стилю С. Жадана. На думку М. Петришин, «*У кожного митця є улюблені найменування смаку, які відображають його світогляд та естетичні позиції, психологію, символізують певною мірою відповідну епоху, ментальність*» [84, с. 44].

В оповіданні «Іван» збірки С. Жадана «Месопотамія» за допомогою дієслів на позначення способів вживання їжі автор розкриває стан внутрішньої напруги головного персонажа – Соні. Перераховуючи низку дій Соні щодо продуктів харчування, він акцентує увагу на тих способах, які мають характеристичні особливості: *«...брала їжу, рубала її великим ножем... гостро надкусила цитрину... і жоден м'яз на обличчі її не здригнувся, лише сльози виступили, проте вона легко змахнула їх, беручись за сир і зелень. Рвала зубами чорний хліб, обережно запиваючи його вишневим соком, ламала пальцями шоколад, злизувала з долоні полуничний джем...»* [41, с. 116-117]. Дієслова «рвала», «ламала» надають процесу споживання їжі хижацького значення й підкреслюють відчуття голоду дівчини та її вдачу.

Тож у збірці оповідань С. Жадана «Месопотамія» є вказівки на місця споживання їжі (фастфуди, вдома, в гостях), способи поїдання страв (рвати, ламати, злизувати, ковтати). Ознакою індивідуального стилю письменника є використання метафоричних перенесень за подібністю, наснаження твору епітетами внутрішньо-психологічного сприймання з метою презентації особливого стану персонажа, котрий у психології визначається як синестетичний.

Учені-лінгвісти уже давно відзначили, що густативний модус, незважаючи на важливу роль в житті кожної людини, на жаль, довго залишався на задвірках наукових зацікавлень не тільки фізіологів, психологів, а й лінгвістів. Щось подібне можна говорити й про літературознавців, які лише останнім часом задекларували свій науковий інтерес до моделювання густативних образів, моделей у творах художньої літератури, котра не належить до «кулінарної прози».

Проте гастрономічними та кулінарними описами рясніють й далеко не кулінарні сучасні вітчизняні твори і підтвердженням цього є новий роман Софії Андрухович «Фелікс Австрія» (2015).

Уже з першої сторінки оповідачка перераховує меню обіду, який вона, як служниця, носить своєму господарю: *«криваву кишку з каші, вуджену*

солонину, квасолю, печінкові галушки, бульб'яники, крокети з гороху» [1, с. 8]. Усе вказує на те, що страви підібрані зі знанням правил поєднання продуктів, з яких вони готуються, а також зазначені страви дуже ситні й поживні.

У моменти мігрені служниця, від імені якої у романі ведеться оповідь, готувала для своєї пані Адель міцний чай, до якого додавала покрані цитрини, а ще мигдалевий кисіль на молоці і лід [1, с. 43]. Увесь цей набір страв продуманий і виконує низку лікувальних функцій. Так, наприклад, найситнішим вважається саме мигдальний кисіль на молоці, адже він допомагає кишковій мікрофлорі завжди бути в нормі. Мигдалевий кисіль для шлунка, особливо при гастриті і виразці, просто необхідний. Є в ньому і ряд інших корисних властивостей – вітаміни, які надходять в організм разом з основою.

Отже, страви в будинку покійного лікаря Ангера готувалися й споживалися не просто з метою насичення організму, а й підтримкою здорового способу життя, лікувальними властивостями. Служниця Стефанія Чорненько не тільки готувала смачно, а й добре зналася на тонкощах здорового харчування, а це, як відомо, було гарною запорукою міцного здоров'я усієї родини.

Очевидно, що в родині покійного лікаря Ангера існував культ їжі та ставлення до нього було особливим. Про це свідчить рецепт улюбленого бульйону Франца-Йосифа I, який був *«оправлений у коштовну рамку, під скло висів у кухні Гофбурга»* [1, с. 49]. Цей бульйон Стефанія готувала тоді, коли її господиня Адель зовсім занепадала духом. Також саме їжа виконувала зцілювальні функції тоді, коли в родині траплялися неприємності. Так, наприклад, наслідки страшного вироку лікарів для Аделі щодо неможливості мати дітей служниця Стефанія подолала завдяки компресам з холодного огіркового соку, *«щоб зняти припухлість обличчя»*, а соком із сирого м'яса, приправленого яєчними жовтками і ложкою кропу та запеченими голубами вона підтримувала ослаблений організм молоді панночки.

У романі представлено й процеси приготування страв, з розлогими описами й поясненнями дій. Так, за словами Стефці, кожного ранку на кухні *«у бляшаній кулі, вкладеній до отвору кухонної бляхи, я спалюю кавові зерна. Тим часом ставлю готуватися більшу ринку з посоленою водою на вівсяну кашу і меншу – на трійко вчорашніх яєць, білі боки яких трохи виступають на поверхню. Яйця варяться в окропі хвилини дві, я ложкою виймаю одне для себе і кладу до чарочки»* [1, с. 53]. Такого типу процесуальні описи виконують не тільки інформативну функцію, а й збагачують знаннями про правила приготування деяких страв, тонкощі кулінарної магії. Також авторка презентувала гастрономічні описи приготування смачних страв із такого виду риби, як линь: *«Перед тим, як відшкребти рибину від луски, її мусиш півхвилини пропарити в окропі, притримуючи покришку, тому що вбитий лин ще може вистрибнути назовні»* [1, с. 78].

Як бачимо, тут представлені досить компетентні кулінарні поради щодо технології обробки риби. Оповідачка радить бути обережними під час обробки линів, а особливо із жовчу, адже риба, якщо погано чистити її від жовчі, втратить усілякі смакові якості і буде не придатна для споживання. Печінку і молочко Стефанія рекомендує не викидати, бо це дуже корисні й поживні інгредієнти риби. А якщо правильно їх приготувати, то вони мають ще й делікатесні властивості. Потім оповідачка радить виполоскати у солоній воді декілька разів м'ясо лinya. Як справжній кулінарний фанат, Стефанія у процесі підготовки риби до приготування розмірковувала про те, як саме вона подасть свій витвір.

Тобто, думки залюбленого у справу приготування їжі кулінара повинні також бути максимально сфокусовані на страві, котра тільки у такому разі вийде смачною. Адже відомо, що приготовленні з любов'ю страви приносять задоволення і користь не тільки тим, хто їх споживає, а й тим, хто їх готує. Стефанія чітко мала собі на меті приготувати таких линів, щоб гості її господарів *«... від того смаку тарілки поз'їдали»* [1, с. 71]. Такого типу думки підживлювали гастрономічні фантазії дівчини, також підбадьорювали

її та розпалювали професійні здібності. Процес приготування омріяної страви змінював не тільки настрій дівчини, а й її стан: *«... думала я і шкірилась сама до себе, хвацька та брава, відчуваючи, як вогонь нетерпіння розгортається в руках і в попереку, як мені вже хочеться братися за приготування, аби все було досконало»* [1, с. 71-72]. Це свідчить про високого гатунку гастрономічний професіоналізм кулінара, в якого улюблена справа складає сенс життя. До смажених ливнів Стефця подала картоплю, заправлену печерицями з кропом і политу соусом із розтопленого масла. Такий опис вже готової страви максимально виконує сапористичні функції й неймовірно подразнює смакові рецептори читача. Проте, справжнім лихом для такого майстра-кулінара, як Стефця, є відсутність пошанування її результатів праці. Дівчина болюче прореагувала на вчинок господаря дому, який під час званого обіду викинув свою порцію ливнів у вікно, демонструючи служниці свою зневагу. Після чого Стефця *«не мала жодного настрою поратися на кухні»* [1, с. 98]. Проте єдиний і незмінний принцип місцевої майстрині був завжди непорушеним – це талант приготування кави. І хоч господар її образив під час обіду, але вона була чітко переконана: *«... не можу собі дозволити варити йому нездалу каву. Така я вже є»* [1, с. 92].

У будинку покійного лікаря Ангера гостинно ставилися й до його студентів, яких він приводив для наукових диспутів та обговорень праць відомих на той час науковців у галузі медицини. Стефця пригощала їх теплими напоями, бринзою з сардинками, оселедцями й смаженою кров'ю, яку вони мастили на хліб. Така поживна й калорійна їжа була особливо до вподоби вічно голодним студентам, які накидалися на неї й дуже швидко усе поглинали.

Для Стефці кухня була не просто робочим місцем, а своєюрідною фортецею, котра захищала її від усіляких негараздів, відволікала від неприємних думок, прикрощів: *«Як не можу знайти спокою, то завше поряюсь біля кухні: щось ціджу і перетираю, пражу-смажу, варю, начиняю. Коли шкварчить в оліві цибуля, на весь будинок пахне часник, а я наскрізь*

просякаю запахом готування, на серці відразу стає простіше – і вже дається далі жити» [1, с. 106]. Тобто, для майстра-кухаря приготування їжі – це мистецтво, що здатне лікувати його душу.

У моменти відчаю та смутку Стефця готувала страви так, ніби вбирала в себе усі специфічні густативні риси: від часнику ставала ароматною, *«соковитою і солоною, як полядвиця, гострою, як перець, делікатною, як молочний пудинг, жирною і ситною, як печена качка. Віддаю себе – і віддала б без лишку. Тільки б їли»* [1, с. 106]. Отже, такі густативні описи страв умотивовано спроектовані на розкриття рис характеру та поведінки майстра-кулінара.

Бажання готувати їжу було закладене у Стефці десь на підсвідомому рівні: *«Не думала, навіщо це роблю, а півночі пекла капустаки в крутім тісті (такі духмяні, що хотілося їх із пальцями з'їсти), смажила макагіті, місила тісто на медівник»* [1, с. 106]. Усе це вказує на високий рівень кулінарного професіоналізму, який, незважаючи на якісь негаразди, максимально акумулює усі сили кухаря. Сама Стефця визнавала, що у такі моменти її страви виходили вишуканими й якісними, а вона сама отримувала від цього неймовірне задоволення.

У романі «Фелікс Австрія» Стефця культивує ідеї здорового харчування, що можливе тільки в домашніх умовах, а свідченням цього є характеристика міської ресторації в казино, в якій стояв неймовірний сморід від вбиральні та свинарні, що були поряд із закладом громадського харчування. Стефці страшно було навіть уявити те, на скільки гидко в такому смороді їсти, наприклад, такі вишукані страви, як: фазан по-мазепинськи чи гуляш із серни. Цей опис виконує антигедоністичну функцію й викликає огиду до громадських закладів харчування. Ф. Ольгоф стверджував, що одні тільки спогади про харчосмакові особливості одних і тих же страв, але за різних умов, можуть породжувати то нестабільні (але раз і назавжди закарбовані у нашій нервовій системі) смакові реакції та рефлексії, то такі настрої та психостани, які детермінують поведінку людини – якщо не

постійно і безперервно, то хоча б досить довго, породжуючи в ній низку суто психофізіологічних, емоційних і чуттєво-мотиваційних станів, і навіть настроїв, а ще рідше почуттів.

Система харчування господарів Стефи не мала традиційного поділу на звичну їжу та святкову, адже дівчина кожного дня готувала такі густативні делікатеси, що у родині ніхто й не помічав значущості страви та її особливої святкової функції. Так було, наприклад, у день перед «уродинами Цісаря». На кухні у Стефці цього дня усе шкварчало, кипіло: *«...місила гігантичну діжу тіста, варила крем, випотрошуючи до нього силу-силенну стручків ванілі, дечко за дечком впихала до розжареного черева кухні, після чого виймала рум'яні пахучі птисі, кращик, за які ніколи ще не пекла»* [1, с. 135]. Такий опис подано у динаміці й він максимально візуалізує усі масштаби приготування святкових страв.

Майстерно С. Андрухович описує гедоністичні відчуття від поїдання смаколиків одним із персонажів твору: *«...прицмокував язиком і закотив очі, демонструючи блаженство, отримане від кусника пережованого сальцесона»* [1, с. 179]. У цьому описі привертають увагу дієслова на позначення способу вживання страв, котрі вказують на нерегламентоване «озвучення» процесу харчування персонажа та його рівень харчової поведінки. А таке дієслово, як: «напихався» підкреслює низький рівень харчової поведінки і свідчить про неймовірну жагу до їжі: *«Коли я розіллала до шокатих горняток із баденської порцеляни міцну чорну гербату, він уже напихався маківником – чорна борода була засипана змеленим на пудру цукром. У кожній руці Торн тримав по масному пундику з рожею»* [1, с. 182].

Загальний характер і ступінь вияву смаку окремих страв розкривається за допомогою якісно-оцінювальних прикметників загальної чи узагальненої вказівки на позитив (приємний, привабливий) чи негатив (неприємний, гидкий тощо) продукту або страви. Саме такі прикметники створюють нове семантично-семасіологічне поле або мікрополе густатива, яке відчувається й фіксується як самим автором, так і персонажами-гурманами. Наприклад,

«Розжовуєш цей соковитий, цей ароматний шматочок – і слина твоя розміщується з правдивим соком любові, і її магія всякає тобі в кров» [1, с. 181].

Їжа в романі С. Андрухович виконує ще й рятівні функції. Для того, щоб захистити тендітного хлопчика Фелікса від експлуататора і шахрая Торна, господарі Стефці й вона особисто вирішили його розгодувати, аби його власник не міг далі безжально експлуатувати дитину. Хлопця садили за стіл і «запаковували» книшками, паляничками з бульбою і горіхами, кнелями зі сливками, галушками зі шкварками, різанцями з шинкою, лазанками з капустою, варениками, гречаними галушками, налисниками з м'ясом, киселями й пудингами, борщами, журом, гороховою і квасолевою юшками, вепровими товчениками, шинкою, запеченою в тісті, салом, кишками і ковбасами, а запивав він це все жирним молоком, м'ясною юшкою та юшкою з печінки [1, с. 215]. Увесь цей багатючий перелік поживних страв підтверджує обізнаність Стефці у галузі здорового й корисного харчування, адже вона вміла не тільки гарно готувати, а також знала усі тонкощі та специфіку впливу на організм людини приготовлених нею страв. Як для кухаря-гурмана, то це унікальні гастрономічні знання. Саме після такої збалансованої системи харчування, відзначає Стефця, хлопчик змінився зовні: *«Рум'янець грав на круглих щоках. Змінився навіть погляд»* [1, с. 217]. Тобто, їжа виконала свою рятувальну функцію для зневодненого та виснаженого дитячого організму.

Святкові дні у родині Аделі та Петра відзначалися вишуканістю страв та специфікою їх подачі. Так, наприклад, день народження Аделі асоціювався з такими густативними образами, як: пташиним молоком та ніжним французьким десертом. Для Стефці це був один із найвідповідальніших моментів у її житті: вона всю увагу зосереджувала виключно на святковому меню. У творі наведено 22 страви вказаного меню, які позначені регіональною специфікою приготування, мають вишуканий характер і свідчать про те, що вони призначені для справжніх гурманів. Наприклад,

«трюфелі, зварені на мадейрі», «неаполітанська зупа із пармезану», «віденський розбрат ель» [1, с. 245].

Не залишила поза увагою С. Андрухович вічну проблему жіноцтва – це дієта та підтримка фігури на належному рівні: *«Дружина пана Бембновича... переконує своїх по-підлітковому тілистих доньок їсти неаполітанську зупу з пармезану. Каже, дівчата одержимі ідеєю, що мають стати тонкими та знеможеними, що їдять саму селеру з калярепою, а вони з паном Бембновичем так не звикли, вони люблять їсти клюски, вареники і налисники, овочева дієта наводить на них жах і нудьгу»* [1, с. 264].

Подекуди в романі для описів краєвидів Станіславівка письменниця використовує густативну лексику: *«Будинки фаршировано крамничками, майстернями, годинкарів, шевців, кравців»* [1, с. 65-66]; або ж для описів внутрішнього стану персонажів: *«Усе, чим я була начинена, виявилось на виду в мого старого-нового знайомого...»* [1, с. 81].

Отже, авторське бачення процесів приготування страв, споживання, «розподілу» їжі під час пригощання показує, що процеси споживання та пригощання сприймаються справжніми художніми моделями й характеристичними зразками бачення їх авторкою. Художні функції описів і моделей різних типів настільки багаті й різноманітні, що дозволили С. Андрухович створити виразні й колоритні ситуації та схеми поведінки й діяльності персонажів, допомогли сформувати такі уявні способи їхнього спілкування у побуті, під час бенкетування персонажів, характеризувати їхні смаки й уподобання, соціальні стани та професійні стосунки. Але найяскравішими виявилися в романі суто художні моделі й образи процесів харчування та окремих страв.

Тож письменницькі описи й характеристики перш за все українських страв дуже часто містять у собі досить вичерпну інформацію про настрої, стани та статуси і про статки господинь та їхніх родин, а особливо – про їхнє ставлення до їжі й до харчування в цілому.

Густативно наснажена назва роману Н. Гуменюк «Вересові меди» (2015), який отримав першу премію Міжнародного літературного конкурсу романів, кіносценаріїв, п'єс, пісенної лірики та творів для дітей «Коронація слова» у 2015 році. У змісті книги привертають увагу назви частин роману: «Солодкий мед мрійності», «Терпкий мед ніжності» та «Солоний мед самотності», де густативні прикметники корелюють з такими психофізіологічними станами людини, як мрійність, самотність, ніжність.

У сюжет роману вмонтовано історію про стародавній народ піктів, який із цього сорту меду виготовляв алкогольний напій, котрий давав людям силу. Ця історія згадується у баладі Роберта Льюїса Стівенсона «Вересовий мед». Як відомо, вересовий мед має багато цілющих властивостей. Саме на цьому наголошує Н. Гуменюк у своєму однойменному романі. У с. Туричих (Волинь), де відбуваються події роману, у кожній хаті був вересовий мед, бо *«ним рятувалися від усіх болячок»* [30, с. 32]. А варила такий мед тільки одна людина – Домка Калапуша. У романі вказано на низку кулінарних операцій, які необхідно було виконати для приготування цілющого меду: висушити вересовий цвіт, запарити його, настояти на домашньому перваку. Процедура виготовлення меду занадто клопітка й займає чимало часу (від кількох тижнів аж до місяця). Проте, не всі мешканці волинського села Туричів дотримувалися пропорцій у приготуванні меду. Одна лише Димка знала всі тонкощі рецептури й суворо їх притримувалася.

Отже, рецептурний алгоритм мав важливе значення у виготовленні вересового меду, адже точність його дотримання позначалася на його лікувальних властивостях.

Роман Н. Гуменюк «Вересові меди» вирізняється з-поміж інших сучасних романів української літератури відсутністю розлогих кулінарних описів, презентацією гастрономічних практик харчування певного регіону, деталізацією способів приготування тих чи тих страв. Згадки про їжу носять суто констатуючий або ж узагальнюючий характер. Так, наприклад, ведучи мову про Різдвяні свята, вона зазначає: *«Люди вже горіхи луцять і мак до*

куті тнуть, холодець у миски розливають, сіном столи притрушують та обрусами накривають...» [30, с. 85]. Подекуди є вказівки на такі традиційні українські страви, як: деруни, гомачка (страва із сиру та сметани або молока), котра смакує до дерунів. Є в романі згадки й про суто регіональні страви, як, наприклад, омлет по-волинськи. Проте рецепту цього омлету письменниця не подає у творі.

Авторка підкреслює українську особливість харчових практик під час подорожі, а саме: брати з собою перекус, тобто їжу для швидкого угамування голоду. Ось тому українці в дорогу завжди брали в торбину ті харчі, які поживні, калорійні, а ще ті, що могли тривалий час зберігатися – це сало й варені яйця. Проте, у Н. Гуменюк персонаж Софія Романівна дещо урізноманітнила меню свого перекусу, поклавши в торбину налисники з сиром. Жінка подбала про те, щоб у дорозі можна було поїсти не тільки ситно, а й смачно.

Отже, у романі Н. Гуменюк вересовий мед став символом відродження й повернення персонажів до маленького волинського села Туричів. Традиція виготовлення цього цілющого меду об'єднала декілька поколінь мешканців згаданого села, а його цілющі властивості допомогли людям вижити під час війн, окупації, голоду. Адже кожна родина в селі Туричі тримала слоїчок вересового меду, як оберіг.

У пригодницькому ретроромані Ю. Винничука «Цензор снів» (2016) презентовано гастрономічну культуру Львова у різні періоди історії України, особливий акцент письменник зробив на тому, як зміна влади в місті позначалася на харчових практиках львів'ян. Тут слушною буде думка соціолога В. Ніколенко про те, що «... кожний тип влади свідомо чи несвідомо створює неповторний формат свого гастрономічного простору» [77, с. 362].

Ретророман Ю. Винничука «Цензор снів» поки не став предметом активного вивчення літературознавців. Проте, є вже деякі міркування вчених щодо презентації харчових практик персонажів твору. Так, на думку Олени

Павлової, цей роман про «бенкет під час чуми – а саме чуми коричневої, бо за нацистською окупацією ми спочатку спостерігаємо з кнайпи «Під липою», а потім – з шикарної ресторації готеля “Жорж”. Тому що з книжки аж пахнуть всі ці кармонадлі (битки з кісточкою) та завиванці, шницлі і котлети по-київськи, цитринівка і чоколяди, паштети, шинка, вудженина, і меню – не меню, а “Пісня пісень з багатющою панорамою холодних та теплих закусок”. А потім кельнер приносить ще “п’ять шнітів з делікатним ковніриком”, тобто 5 кухлів пива з невеликою пінкою. Якби не епізоди з бараків Янівського концтабору, то взагалі могло здатися, що непогані часи були за німців» [82]. Авторка звернула увагу на те, що під час читання роману «Цензор снів» описи страв здатні подразнювати ольфатичні рецептори читача.

Дійсно, перше, що потрапляє на очі читачеві – це вказівка на традиційну їжу англійців, а саме: шніцель з печеною цибулею, котрим головний персонаж Стефан, прибувши до Англії, смакував у буфеті. Тобто, сприйняття країни відбувається через їжу.

А розлогий опис ресторації в м. Оттава розкриває сутність ментальних процесів харчування жителів Канади: «У ресторації було людно, більшість гостей повечеряли й тепер мило розмовляли за вином. Я підійшов до столу з закусками й наклав собі всього потроху, а найбільше різного м’ясива та ярини. У відрах з льодом містилися пляшки з шампанським, на відерку висіла ціна за келих – \$0,15, пляшка – \$0,99... Я налив собі повний келих, заплатив і випив його, перш ніж дістався до столу. Поклав тарілку, повернувся і налив ще. Коли почав їсти, пригадав собі, що ледь не цілу добу нічого не їв, а тільки дудлив каву. Апетит у мене був шалений, так що я потім ще взяв собі дві запечені доради й гору салату, не забувши про шампанське, але щоб зайвий раз не вставати, прихопив цілу пляшку і ніс її під пахвою» [15, с. 21]. У цьому інформативному описі є вказівка на те, що ресторації в Канаді виконують функції не тільки місць смакування їжею, а й використовуються як місця спілкування та відпочинку.

За допомогою образної густативної метафори Ю. Винничук підкреслив соціальний стан персонажів: *«Сімейство Гредлів належало до сметанки Львова ще австрійського заквасу...»* [15, с. 22].

Окрім цього, у романі представлено раціон харчування ув'язнених в одній зі львівських тюрем на початку Другої Світової війни: *«Двері відчинилися і нам принесли обід: кожному по дві бляшані миски. В одній була зупа, а в другій картопля розбовтана з водою і доправлена борошном. Дісталось нам і по дві скибки чорного хліба. За столиком було місця тільки для двох. Кулюс кивнув мені, і ми з ним сіли їсти, ті двоє їли на своїх причах і сопіли незадоволено. Кулюс їв з апетитом і аж прицьмакував»* [15, с. 79]. У цьому конотативному описі є вказівка на спосіб споживання тюремної їжі, яку їли, «аж прицьмакували», тобто з почуттям задоволення, незважаючи на те, що все це важко було назвати їжею. Час у тюрмі ув'язнені рахували від картоплі до картоплі, яку тут давали по п'ятницях, а тому її вважали святковою їжею. Щоденний раціон складала каша «пенцак», тобто перлова.

А тому цілком зрозуміло, що після виходу з тюрми головному персонажу хотілося тільки одного – *«... напхатися по-справжньому»* [15, с. 99]. Таке просте й водночас хижацьке бажання спонукало замовити порцію кармонадлів (відбивна на кісточці) з бульбою, морозива і шампанського.

З-поміж описів ресторацій у романі «Цензор снів» є опис шинку, в якому *«шкляна вітрина на шинквасі вражала: завивані мариновані оселедчики з цибулькою, тоненькі печені ковбаски, залиті смальцем, яйця з часником і кропом, канапки з ковбаскою, шпондерекон, шкварками чи салом. Поруч височіло кілька великих слоїків з маринованими оселедцями, квашеними огірками, яблуками й капустою»* [15, с. 101-102]. Усією цією розкішною смакували в шинку переважно батяри, альфонси та ін. Пестливі форми іменників на позначення страв надають цьому опису особливої яскравої форми. Відвідувачі такого шинку не просто їли, а все «трощили», та ще й у великих кількостях: *«... гори салатів, відра оселедців, піраміди канапок з*

ковбасою, запиваючи горілкою з карафки...» [15, с. 103]. Прийом гіперболізації дав можливість передати те, на скільки велетенськими були апетити у тих, хто відпочивав у шинку. Усе це відбувалося напередодні Другої Світової війни, коли люди десь інтуїтивно відчували світову загрозу й вдавалися до масового переїдання.

Окрім опису шинку, Ю. Винничук розповідає про кав'ярню «Віденську» в центрі Львова, котра для львів'ян була більше, ніж кав'ярня. Тут не тільки смакували кавою, а й читали газети, книги, часописи, грали в більярд тощо. Кав'ярня віденського типу суттєво відрізнялася від варшавського типу кав'ярень у Львові. Головний персонаж роману Андреас Поппель приходив сюди поспостерігати за людьми. Коли розпочалася Друга Світова війна, у Львові більшість кав'ярень занепали.

У тексті роману Ю. Винничук використав словосполучення «нерідні харчі», аби підкреслити стан головного персонажа, який повернувся додому після декількох років поневіряння, а там, замість традиційного родинного харчу, змушений був їсти німецький пайок. В окупованому німцями Львові Андреас отримав дозвіл на відкриття власної пивної, яку на європейській зразок називали тут «кнайпа». Він мріяв про неї декілька років і уявляв: *«... їхній запах і смак, хоча більшості з цих страв ніколи не куштував та й не бачив»* [15, с. 229], що свідчить про розвинуту густативну уяву Андреаса. Кнайпа приваблювала відвідувачів невибагливою закускою, а саме: *«... шкварки зі смальцем, квашені огірки, оселедці, а з гарячого тільки флячки і джур»* [15, с. 231]. Таке меню було традиційним для подібних закладів харчування. До кнайпи Поппеля навідувалися німецькі чиновники, котрі тут їли й пили досхочу.

У більшості львівських ресторацій відбулася ще до війни русифікація назв страв галицької кухні: *«Наші шніцелі перетворилися на котлети, битки й кармонадлі на атбівніє, зупи на супи, росіл на бульйон, юшка на уху, вушка на пельмені, пироши на вареники, салата на салат, млинці на оладьї, налисники на блінчики, каляфйор на цвітну капусту, пора на порей,*

румбарбер на ревень, агрус на крижовнік, узвар на компот...» [15, с. 264]. Ось тому в одному з ресторанів, власником якого пізніше став Андреас Поппель, йому довелося створити зовсім інше меню, яке, на його думку, було справжньою «Піснею пісень». Таке меню не тільки повинно було привабити клієнтів своєю різноманітністю, а й познайомити з традиційною галицькою кухнею. А далі письменник з неймовірною насолодою описує хід приготування усіх страв у ресторані, кухня якого, швидше за все, була схожа на творчу майстерню, де вправно орудувала пані Помазан. Ця жінка добре зналася на всіх кулінарних операціях, а тому вправно й з любов'ю створювала їстівні шедеври: *«Гарячі, щойно з печі м'ясні рулети, пробувала просто пальцем, втискаючи його всередину, і лише тоді озвучувала свій вердикт: готові чи ні. Кості з киплячого розсолу витягала голою рукою, напихаючи її по самий лікоть. А воловину вміла зготувати так, що її подавали клієнтам, як віденський свинячий шніцель. З однієї курки вона примудрялася зготувати шість котлет по-київськи, це при тому, що за всіма світовими кухняними приписами доведено, що з однієї курки могло бути тільки дві котлети, бо ж робили їх з кісточкою, що обов'язково кріпилася до м'яса, а на неї, коли вже спечена, натягали паперову папільотку, за яку брали пальцями, коли їли. Ці котлети завжди були найдорожчі й найзаморочливіші з усього меню. Але пані Помазан давала собі раду, вона збирала кісточки з розсолових курей, а інколи їх забракло, бо був бенкет, то нічого – витягала їх із недоїдків, ретельно чистила спеціальною щіточкою, потім переварювала в окропі, і щойно тоді вкладала до нових котлет» [15, с. 266].*

У цьому описі акцентується увага не тільки на майстерності кухаря, а ще й на його винахідливості та заощадливості, котрі сприяли підвищенню прибутків ресторану. Ю. Винничук детально описує низку кулінарних операцій, виявляючи авторську обізнаність з процесами приготування вишуканих страв. Цей опис виконує не тільки інформативну функцію, а й знайомить читача з рецептами приготування традиційних галицьких страв.

У ресторації Андреаса Поппеля існували свої практики харчування, які були перейняті від поляків. Так, ресторан до полудня поділявся на дві зали, в одній збиралися відвідувачі, котрі задалегідь замовили собі столик, а інша зала була розрахована на всіх інших гостей.

Отже, письменник акцентував увагу на функціях ресторанів під час війни в окупованому німцями Львові, відтворив практики харчування українців, поляків, німців в умовах війни. Не зважаючи на війну, такі заклади громадського харчування користувалися особливою популярністю, як у місцевих жителів, так і в окупантів.

Особливо різноманітним було меню в ресторані Андреаса Поппеля в ті дні, коли приїздило велике начальство Рейху. На столах панувала розкіш, яка була повним контрастом до всього того, що відбувалося в окупованому Львові: *«... на окремих тарелях лежали мариновані оселедці в збитій сметані й тертому хроні, розмаїта, тонко покраяна вудженина (тут майстром краяння виступив пан Помазан), салати з бурячків, салери й капусти, салат-вінегрет, свіжа ярина – огірки, помідори, червоний і жовтий перець, зеленина – петрушка, кріп, зелена цибуля, пагони зеленого часнику, а ще драглі на свинячих ніжках, драглі з коронів і щук»* [15, с. 274]. Сам Андреас відзначив, що уся ця їстівна розкіш виглядала поетично і навіть з *«метафоричним смаком»* [15, с. 274]. А ще він розглядав цей стіл, як Наполеон поле битви під Австерліцом. Єдине, що викликало смуток ресторатора, це те, що він усе це не зможе посмакувати. Ось у цьому й були всі наслідки кулінарного мистецтва, адже для справжнього ресторатора дуже важливо відчутти всю *«... фантазійну гармонію на язика і піднебінні, плямкаючи і мружачись від задоволення»* [15, с. 277].

Таким чином, Ю. Винничук майстерно презентував внутрішньо-психологічний стан не тільки гурмана, а й справжнього фаната кулінарного мистецтва.

Під час бенкету на гостей особливе враження справив *«замарстинівський паштет з телятини, печінки, серця і тушкованої*

цибульки з морквою» [15, с. 284]. Окрім того, що цей паштет був виготовлений з поживних продуктів, а пані Помазан «... вималювала білим кремом з тертого хрону і сметани привітання “*Herzlich willkommen!*”, оздобила ягодами калини, які вона передбачливо заморозила під зиму і тепер вони виглядали, як живі, та вирізаними з цибулі-пори калиновими листочками» [15, с. 284]. Про те, що ця страва була справжнім кулінарним шедевром, свідчили оплески відвідувачів, котрі були шоковані масштабами приготовленого паштету: «... бо ж несли його у чотири руки, такий він був великий» [15, с. 284].

Ресторан «Жорж» у центрі Львова був місцем, куди запрошували високопоставлених гостей державного рівня. Так, наприклад, у 1905 році тут обідав шах Ірану, який, як не дивно, ласо смакував українськими квашеними огірками, бо на його батьківщині таких не роблять. До того ж святковий обід шаха складався з таких страв: «... крупник, лосось у майонезі, яйця «*vive Le roi*», зрази телячі по-празьки, курчата по-віденськи, мізерію, каляфйори, суфле з абрикосів, фрукти в тісті й узвар зі свіжих полуниць» [15, с. 301]. Усе це вказує на високий рівень професіоналізму львівських кухарів, які готували вишукані страви у кращих традиціях європейської кухні.

У тексті роману трапляються діалектні слова на позначення таких процесів харчування, як, наприклад, вечеря (коляція) тощо. Або ж «меланж», тобто кава з молоком, «баюра» (пиво) та ін. Окрім цього, Ю. Винничук використовує львівські фразеологічні звороти, які містять густативну лексику, наприклад, «бігус-компоти зі сливками», що означає молоти дурниці.

У романі є вказівки на такі способи поїдання їжі персонажами: напихатися, плямкати, чавкати, прицмокувати, муляти, зглемзати. Ю. Винничук активно застосовує такі густативні порівняння, наприклад, «*І знову його очі пронизали мене, як виделка шпроту*» [15, с. 239], котрі доповнюють характеристичні описи персонажів.

Отже, у ретроромані «Цензор снів» Ю. Винничук презентував харчосмаки представників не тільки різних націй, а й соціальних груп, політичних поглядів, перетворивши на персонажа твору ресторан «Жорж», який виявився нічим свідком усіх тих подій, що відбувалися у Львові до окупації міста фашистами, під час окупації та після звільнення міста від німців. Особливості суспільного буття окупованого Львова Ю. Винничуку вдалося передати через гастрономічний етикет мешканців. А висока гастрономічна культура німців виявилася контрастом до антилюдських дій та вчинків фашистів в окупованому Львові.

До сюжету сучасного українського ретророману автори все активніше залучають гастрономічний простір та кулінарні описи, які виконують не тільки суто інформаційні чи пізнавальні функції, а й підсилюють гедоністичну цінність твору художньої літератури загалом.

До цієї когорти творів можна віднести ретророман Н. Сняданко «Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма», який з'явився восени 2017 року. Альтернативна історія про життя нащадка імператорської родини Габсбургів Вільгельма, більше відомого в Україні за бойовим псевдонімом Василь Вишиваний, не обійшлася без описів та розповідей про кулінарні реалії життя історичних постатей, способів харчування представників різних націй, соціальних прошарків не тільки України, а й Європи в різні періоди історії.

Події роману охоплюють період від 1848 до 2008 рр., а місце дії розгортається у таких країнах, як Україна, Польща, Австрія, Німеччина, Швейцарія. Тож гастрономічний простір роману безмежний, він наснажений ментально та презентує національні практики харчування.

Перші згадки про якість їжі стосуються пострадянських часів, «... коли навіть звичну їжу було непросто дістати, не кажучи вже про печиво без пшеничного борошна чи про козяче або порошкове молоко...» [99, с. 24]. У пострадянський період у магазинних чергах формувалося нове покоління українців, яке, стоячи годинами з батьками за якими-небудь продуктами, щоразу у довжелезній черзі перепитувало матерів: «... ти не будеш

змушувати мене їсти вчорашній капуста?» [99, с. 24]. І тоді більшість мам, як і головна героїня роману Галина, із розпачем та безпорадністю розуміли, що їхні діти позбавлені відчуття смакування їжею.

Просторовий код їжі в романі Н. Сняданко включає стосунки персонажів на рівні «особистість і соціум», «особистість і родина» (родичі), «особистість і власне Я».

Так, у замку Габсбургів, у спогадах Вільгельма, кухарки працювали, як єдиний злагоджений механізм, рухи цих жінок були гармонійними та доскональними. Ще дитиною він потайки любив спостерігати за всім, що відбувалося на кухні. Цей процес був позначений відчуттями огиди від тарілки з *«вищиреною свинячою головою чи з неапетитними сирими тельбухами»* [99, с. 31], або ж стримуванням спокуси від варення, пінка на якому була за найсмачніші дитячі солодоші, *«... бо життя їхнє коротке, вони висихають і перетворюються на шматки цукру, тоді як варення, з якого їх знімають, і близько не дорівнюється до них повітряністю смаку»* [99, с. 31-32]. У цьому описі є вказівки на якість приготування страви, її консистенцію та функціональні особливості.

Святкове життя замку не обходилося без їжі, котра у такі дні по-особливому смакувала. Їжа на свята в родині Габсбургів складалася з традиційних польських страв: *«... холодного пісного борщу з вушками з часником, смаженого коропа, оселедця, пирогів із капустою і горохом, пісних голубців, вареників, куті»* [99, с. 51]. Головний персонаж пригадав, що всіх цих наїдків він не любив, *«... окрім борщу і куті»* [99, с. 51]. Проте усі члени родини наїдалася так, щоб на весь рік їм вистачило. Надмірність у споживанні їжі призводила до того, що у Вільгельма страшенно болів живіт. Тож харчові практики родини Габсбургів відзначалися вишуканістю страв та надмірністю її споживання.

Голова родини Габсбургів Карл-Штефан постійно контролював режим харчування всієї родини. Особливо уважним і прискіпливим він був до процесів споживання їжі родиною під час морських подорожей. Так, Карл-

Штефан переконав членів сім'ї, що обіднє чаювання – *«... це зайва трапеза, яка лише додає непотрібної роботи обслузі...»* [99, с. 156]. Через це вся сім'я з дванадцятої і до сьомої вечора терпіла голод. Така категоричність Карла-Штефана щодо харчування особливо шкідливо позначалася на настроях дітей родини Габсбургів, адже малеча звикла до того, що вдома вона смакувала чай з тістечками. Врешті-решт дружина Карла-Штефана відвоювала право дітей на хоч який-небудь перекус. Дітям дозволили з'їдати о четвертій пополудні по одному апельсину.

Отже, їжа та харчові практики однієї з найвідоміших імператорських родин світу вказують на те, що в цілому їхні гастрономічні вподобання відзначалися вишуканістю, а режим харчування був чітко регламентованим і табуйованим.

Культ їжі в імператорській родині позначився на ставленні до неї одного з її нащадків – Вільгельма фон Габсбурга, головного персонажа роману. Він був справжнім гурманом, адже цей чоловік добре знався на кращих рестораціях світу. Саме ресторани у XIX столітті задовольняли найбільші претензії аристократії на застілля. В. Ніколенко вважає, що *«... такі тенденції можна вважати одними з перших праобразів глобалізації через гастрономічне та поширення домінантного дискурсу влади західного штибу»* [77].

У скрутні післявоєнні часи Вільгельм згадував про голландські біфштекси, котрими він смакував у ресторації «Порт Ван Клеве» в Амстердамі. Саме в цьому ресторані були найліпші біфштекси, які тут нумерували: *«Я був там востаннє ще до війни й отримав біфштекс під номером 47567789»* [99, с. 469]. У цьому спогаді про смак їжі іншої національної кухні акцентовано увагу на цифровому позначенні страви, яке здійснювалося з тією метою, щоб продемонструвати відвідувачам популярність цієї страви та обсяг споживання. Вільгельм відзначався багатою густативною фантазією. Так, очікуючи замовлення в ресторані, він *«... відчував на язичі апетитну хрумку скоринку скропленого цитриною*

шніцеля і подумки розважав, яке вино візьме сьогодні: червоне, як пасувало би до м'яса, чи біле, яке найліпше п'ється в таку спеку» [99, с. 522].

Проте з часом таке вишукане ставлення до їжі у Вільгельма фон Габсбурга змінилося на спартанський спосіб споживання їжі. Так, у Зальцбурзі він з дружиною Софією могли розраховувати тільки на хліб зі смальцем, який запивали чаєм. А в Мюнхені у таборі для біженців вони вгамовували неймовірне відчуття голоду четвертинкою хліба та тарілкою густої вівсяної каші.

Отже, Н. Сняданко на прикладі персонажа Вільгельма фон Габсбурга продемонструвала, як змінюються харчові потреби людини упродовж її життя під впливом умов середовища. В умовах голоду та відсутності належного харчування людина, навіть із вишуканими смаками, здатна прилаштуватися до тих харчових практик, у яких вона вимушено існує.

Харчові практики родини дружини Вільгельма фон Габсбурга також відзначалися вишуканістю. У спогадах Софії, якими вона охоче ділилася з онукою Галиною, виринали описи шинки від Котовича, сальцесона та вудженого язика від Пшибильського, краківська ковбаса від Лінтнера. Окрім цього, в меню родини Софії входили: *«Мигдалі звичайні і гіркі, чорні родзинки з зернятками, малярське повидло, цукати, волоські оріхи, мак, дріжджі Мавтнера, ванілій, шафран, гвоздики, олива, оцет, муштарда»* [99, с. 136]. Усі ці вишукані продукти призначалися для святкування Великодня. Мати Софії була гарна вправна майстриня у приготуванні їжі, жінка призвичаїла до кулінарного мистецтва й доньку. У спогадах вже літньої Софії виринали картини різних способів приготування тістечок та медяників. Софія згадувала низку кулінарних операцій, які вона старанно виконувала під час приготування святкового обіду чи вечері: *«... мішала сир із маслом на сирник, варила чоколадний люкер, терла мак на маківник»* [99, с. 137]. У пам'яті Софії дуже добре закарбувалися застереження матері стосовно деяких кулінарних операцій: *«Не лижи макогін – будеш мати лисого чоловіка»* [99, с. 137], а ще мати була по руках ложкою за поїдання

сиру. Софія добре пам'ятала, що в п'ятницю перед Великодньою неділею нічого не робили і навіть обід готували простий: «... печена бульба зі смаженою в олії цибулькою, “москалики” – закручені половинки оселедців, – квашена капуста» [99, с. 137]. І тільки після відвідувань плащаниці мама Софії бралася готувати сирну паску. Рецепт сирної паски, яку пекла ще її прабабуся, Софія не розповідала. Але з описів її онуки Галини було відомо, що сирна паска була прикрашена рожами, викладеними з родзинок і з лимонною цедрою з трьох лимонів. А ще Софія пригадувала, що саме в ніч на суботу мама пекла різні булки, шинку, фаршироване порося, торти, які різали тоді, коли приходили гості.

Усі ці та решта регламентацій вказують на те, що кулінарні практики родини Софії були спрямовані на виховання у дівчинки відчуття міри, смакових уподобань, вправності в приготуванні страв.

Свій гастрономічний досвід та кулінарну вправність Софія намагалася передати онуці Галині. Саме бабуся навчила Галину розумітися на смакових відмінностях яєчні приготованої не на олії, а на шкварках. Вона передала онуці всі тонкощі нарізання цибулі. Здавалося б, що нарізка цибулі, як звичайна кулінарна операція, не має якихось особливих секретів. Проте, бабуся Софія терпляче пояснювала Галині, що цибулю різати треба «... спершу навпіл, а потім кожен з половинок класти надрізом на дошку й відтинати тоненькі півкружальця» [99, с. 62]. Уся ця технологія нарізки виконувала важливу функцію – захищала очі людини від подразнення соком цибулі, адже, як пояснювала Софія, «... сік цибулі, випаровуючись, прямує вгору, тому, якщо різати, ледь відхилившись назад, пекучі випари не потраплять в очі...» [99, с. 62]. Цей інформаційний опис покрокової кулінарної операції виконує й характеристичну функцію в романі, адже він указує на бажання бабусі уберегти онуку від неприємної ситуації. Галина, отримуючи від бабусі такі цінні кулінарні знання, мала можливість порівняти декілька моделей приготування страв та способів обробки продуктів, котрі були доступні для неї, – це модель приготування страв від мами, і дві – від

двох різних бабусь – Софії та Альони. Порівнюючи ці різні технології приготуванні їжі, Н. Сняданко підкреслює те, що їжа може виступати не тільки як індикатор соціальних статусів, а й родинних та національних. Так, Галина пригадувала, що мама зовсім не так нарізала цибулю, як бабуся Софія: *«Вона тримала цибулину в руках і нарізала спершу поздовжні пласти, далі смужки, а потому квадратики, намагаючись якомога більше подрібнити цибулю. При тому мама не відхилялася назад і завжди плакала у процесі нарізання»* [99, с. 62]. Усе призвело до того, що мама перестала вживати цибулю. У цьому випадку винахідливість бабусі Софії контрастує щодо легковажності матері Галини, яка знайшла найлегший спосіб впоратися із цибулевими випаруваннями, позбавивши всю свою родину відчувати не тільки повноцінний смак страви, а й можливості отримувати необхідні вітаміни, що входять до складу цибулі.

А далі у спогадах Галини протиставляються досить відмінні кулінарні практики жінок різних соціальних статусів, рівнів виховання. Дівчинка згадує, що мама і бабуся Альона подрібнювали всі інгредієнти на салати так, що всі салати смакували однаково і нагадували *«... якусь різнокольорову кашу»* [99, с. 63]. А от бабуся Софія усе нарізала великими шматками, у салати ніколи не клала майонез, заправляла салати оливою з часником і дрібною гірчиці. Окрім цього, бабуся Софія ніколи не дрібнила листя салату, а рвала його руками. Її салати були набагато смачнішими, аніж салати мами та бабусі Альони. Власне, бабуся Софія презентувала класичні харчові практики львів'ян ще дореволюційного періоду, а вже мама Галини та бабуся Альона притримувалися харчових практик радянської доби. По суті, в цих порівняльних характеристиках харчових практик різних історичних епох помітні зміни в гастрономічній культурі українців та її соціально-культурне призначення. Як відомо, *«відомості про те, як харчувався / харчується соціум, можуть свідчити про його минуле й сьогодення. Взагалі стан «радянської кухні», безумовно, свідчить про якість життя середньостатистичної людини того періоду. У такому ракурсі «міфологія»*

їжі здатна багато розповісти про взаємини держави й суспільства, його домінуючу культуру, магістральний тип економіки, а також визначити місце людини в загальній системі соціальних координат певної країни» [77, с. 167].

У романі також функціонують поняття «радянська господиня» та «радянська кухня»: *«Щодо головного поняття «радянська кухня», то воно може бути визначено як ідеологічно (штучно) створені практики організації всесоюзної системи харчування (і як наслідок, змісту меню кожного громадянина), що зумовлювалися політичними, економічними, соціальними тощо особливостями тогочасної суспільної ситуації» [77, с. 168].* Саме ці особливості радянської системи харчування презентують мама Галини та бабуся Альона.

Спогади бабусі Софії про дитинство так чи так торкаються розповідей про вельми багату палітру різного характеру смаків, які запам'яталися їй на все життя. Тобто смак тут виступає як знак сенсорної модальності. Так, для дівчинки несмачною і смердючою була м'ятна карамелька, котру їй постійно перед обідом давала тітка. А от солодоші із цукерні Людвіга Залевського тітка давала тільки на свята. Особливо смакували маленькій Софійці цукерки «Тайойки», назва яких походила від львівського вигуку «та йой!», яким львів'яни передавали різні види емоцій. Еклери, халва, італійське морозиво, вафельні рурки – це справжні індикатори смачного дитинства Софії.

Софія все життя зберігала старовинні зошити із записами рецептів різними мовами: українською, німецькою, польською, які їй дісталися ще від прабабусі й були свідченням обізнаності декількох поколінь жінок на стравах різних національних кухонь, вказували на запозичення деяких рецептів із харчових практик представників різних національностей, які в силу тих чи тих обставин входили до великої родини.

Проте, мама Софії вчила доньку у приготуванні страв не дотримуватися рецепту буквально, а довіряти своїм відчуттям, бо *«... кулінарне мистецтво, як і будь-яке інше, слід розвивати» [99, с. 77].*

Софія, переймаючи від мами рецепти страв, постійно чула її рекомендації типу «кілька забере», «на око». Мама експериментувала з рецептами, удосконалювала їх на свій розсуд або ж корегувала рецепт у відповідності до матеріальних статків родини. Так, наприклад, жінка замість «кілька коп яєць» клала всього кілька крашанок тощо. Тут простежується деяка заощадливість матері Софії, яка корегувала рецепти страв на власний розсуд.

У романі Н. Сняданко «Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма» їжа виступає індикатором національної самоідентифікації та виявом патріотизму. Персонажі різних соціальних прошарків дегустують їжу, висловлюють свої ставлення до неї, дають оцінки національним кухням.

Так, під час відрядження до Відня Галина у розмові з таксистом змогла дізнатися про особливості харчових практик німців та австрійців. Таксист австрієць виявився гурманом, для якого *«їжа – то найважливіше»* [99, с. 89]. Цей чоловік дав високу оцінку українській національній кухні, порівнявши її з югославською та хорватською. А от у німців, на його думку, культура їжі абсолютно відсутня. Їжа у німців уся консервована, а німкені просто розігрівають консерви і споживають їх. Усе це, на думку таксиста, вказує на лінощі жінок. Окрім того, таксист піддав критиці систему харчування в ресторанах Німеччини. Найбільше його збентежило те, як німці готують віденський шніцель. З обуренням чоловік переповідав Галині про смакові якості віденської страви, яку готують німецькі кухарі. Так, шніцель був завтовшки з палець та засмажений у тісті. На відміну від німецької рецептури, віденці шніцель готують тонесенький, *«як листок паперу, й тільки з телятини»* [99, с. 90].

Віденці смажать шніцель виключно на вершковому маслі, а не на соняшниковій олії. Розповідь чоловіка про спосіб приготування шніцеля максимально візуалізує зовнішній вигляд страви: *«... масло має апетитно скрапувати з готового шніцеля на картоплю»* [99, с. 90], де лексема «апетитно» густативно наснажує сам опис страв. Також таксист-австрієць з обуренням переповідав і про якість страви, яка не належить до австрійської

кухні – картоплі фрі. Для гурмана було недопустимим те, що німці поливають картоплю фрі соусом: *«Уявляєте цю гидотну – розмочену в соусі картоплю фрі?»* [99, с. 91]. Більше того, з його розповіді стало відомо, що німці австрійців називають сухоїдами. У цьому випадку їжа стала індикатором національної самоідентифікації.

Іншу модель харчових практик утілює бабуся Альона, для якої *«культ їжі невитравний у всіх, кому довелося пережити голод, був єдиним доступним їй способом висловити свої почуття»* [99, с. 108]. А тому жінка у своєму будинку завжди пригощала тих, кого любила, жаліла або поважала, і що найпарадоксальніше – навіть тих, кого недолюблювала.

У своєму романі Н. Сняданко також продукує ідею про те, що найкращі ліки – це харчі. Цю істину вона демонструє в епізоді, в якому Вільгельм фон Габсбург рятував свого хворого друга Івана. Вільгельм написав листи друзям, у яких просив аби вони забезпечили йому посилене харчування. Перелік харчів був невибагливим, але всі вони повинні були допомогти хворому товаришеві.

Як відомо, смакові вподобання людини упродовж усього її життя мають здатність змінюватися. Так трапилося зі смаковими відчуттями бабусі Галини – Софії, яка тільки з віком почала по-справжньому цінувати смак козиного молока, яке в дитинстві їй здавалося страшенно несмачним. А розуміння смаку молока прийшло після пережитих жінкою періодів голоду й поневірянь.

Отже, гастрономічний простір ретророману Н. Сняданко *«Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма»* змінюється відповідно до часових зміщень у розвитку сюжету твору. У романі репрезентовані харчові практики українців, австрійців, німців та поляків. Адже *«... кухня будь-якої країни, нації – це частина її культурного багажу, своєрідне відображення історичного досвіду, окремих форм прояву масової свідомості, соціально-економічного стану тощо»* [77, с. 337].

Авторка роману активно впроваджує ідею культу їжі, який був невід'ємною частиною суспільної культури тієї чи тієї нації у певні періоди її історії. Вишуканість страв в імператорській родині Габсбургів у романі контрастує з практиками харчування радянської доби. А закладене в дитинстві відчуття харчового гурманства під впливом зовнішніх умов нівелюється й утрачається загалом, коли для людини неважливо, що вона їсть, а головне, щоб їжа дала хоч які-небудь сили для боротьби за життя.

У романі представлені різноманітні локації споживання їжі – від ресторацій до післявоєнних таборів для біженців. Окрім цього, Н. Сняданко не оминула згадати способи харчування українців під час відпочинку на Азовському морі у різних приватних пансіонатах. Оскільки персонажі роману перебували на відпочинку на Арабатській стрілці ще на початку двохтисячних, то й система їхнього харчування нагадувала радянську.

Так, у приватному пансіонаті панни Анни існувало радянське правило: *«Аби пообідати в їдальні пансіонату, треба було “прийти вчасно”, тобто в той момент, коли всі мешканці пансіонату вже завершили трапезу, та на кухні залишалися зайві порції»* [99, с. 403]. Проте, усі відпочиваючі, як правило, приходили або занадто рано, або ж занадто пізно. А це означало, що майже постійно доводилося готувати їжу самотужки.

На початку двохтисячних років система харчування у курортних містечках Чорного та Азовського морів була нерозвинутою на тому рівні аби задовольнити харчосмакові уподобання людей під час відпочинку.

Харчові практики відпочиваючих у вказаний період склалися з такого раціону: канапки *«... з не надто свіжим місцевим сиром і з розчинними зупками з пакетиків...»* [99, с. 403]. У такий спосіб більшість відпочиваючих українців на початку двохтисячних років давали собі раду.

Таким чином, їжа та харчові уподобання персонажів у романі Н. Сняданко «Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма» є інструментом налагодження різного роду стосунків, сприяють реконструкції спогадів про минуле персонажів, виступають індикатором самоідентифікації.

Письменниця запропонувала читачеві познайомитися з харчовими практиками представників різних соціальних верств.

Гастрономічний простір роману не тільки інформативно наснажує сюжет твору, а й значно підвищує гедоністичну цінність твору. Часові площини роману так чи так вміщують описи способів поїдання страв персонажами, котрі виконують у романі характеристичні функції. У тексті зустрічаємо такі групи густативної лексики: «глютонічні топоси» (віденський біфштекс), «інструментативи» (тарілки, дошки), низка лексем-номенів, уживаних на позначення учасників і, власне, суб'єктів, які пов'язані не тільки з приготуванням їжі, але, в першу чергу, з процесом пригощання, рецептами з розгорнутими рекомендаціями щодо способів їх реалізації в житті на кожен день.

Висновки до другого розділу

Отже, системне й спеціальне дослідження поетики густативів у сучасній українській прозі дозволило виявити специфіку їх функціонування у системі експериментальних жанрів масової літератури.

З'ясовано, що в кулінарній прозі способи гастрономічних описів та презентації густативних уподобань персонажів зазнали суттєвих змін в останнє десятиріччя XXI століття.

Так, українські письменники від етнографічних описів традиційних практик харчування українців та презентації вербальних копій процесів приготування та споживання страв (Л. Гончар, Р. Найда «Козацька кухня: 200 років») перейшли до моделювання художніх образів страв, процесів їх приготування тощо.

Характерною особливістю кулінарної прози є те, що смак у ній функціонує зі значенням «розвинуте почуття прекрасного», а це значною мірою впливає на рівень естетизації гастрономічних описів чи характеристик. У кулінарній сучасній українській прозі їжа виступає індикатором різноманітних типів стосунків.

Страви, процеси їх приготування виконують низку важливих функцій у творах кулінарної прози: гастрономічну, інформативну, суспільну, пізнавальну, оздоровчу і навіть розважальну.

Саме твори кулінарної прози сьогодні дають можливість презентувати не тільки національні харчові практики, а й розкрити їх еволюцію та зануритися у сутність звичаєвого та традиційного харчування українців. Що ж до сучасної української прози загалом, то тут відзначимо, що за останнє десятиріччя відбулося помітне урізноманітнення просторових меж творів різних жанрів.

Виявлено, що гастрономічний простір деяких творів сучасної української прози став визначальним у моделюванні характерів персонажів, у побудові сюжету та відповідно розвитку подій.

Аналіз творів сучасної української прози з точки зору поетики густативів дав можливість виокремити такі основні густативні маркери:

- у більшості творів сучасної прози харчові практики персонажів мають характеристичні особливості (М. Дочинець «Вічник, або сповідь на привалі духу», С. Андрухович «Фелікс Австрія»);

- густативні описи способів споживання страв персонажами підсилюють сутність міжособистісних зв'язків осіб протилежної статі (А. Дністровий «Сніданок на снігу»);

- гастрономічні уподобання персонажів урізноманітнюють сюжети творів, де йдеться про події обмеженої просторово локації (С. Жадан «Месопотамія», Т. Прохасько «Essai de deconstruction (Спроба деконструкції)»);

- за допомогою моделей різних типів харчування персонажів письменник може створити виразні й колоритні ситуації та схеми поведінки й діяльності персонажів, котрі формують чіткі уявлення читача про норми поведінки у побуті, під час бенкетування та різноманітних урочистостей (С. Андрухович «Фелікс Австрія»);

- чіткі алгоритми кулінарних рецептів стають запорукою збереження традицій регіонального харчування (Н. Гуменюк «Вересові меди»);

- гастрономічний простір сучасних українських ретророманів урізноманітнює сюжет, підсилює гедоністичну цінність твору (Ю. Винничук «Цензор снів», С. Андрухович «Фелікс Австрія», Н. Сняданко «Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма»);

- історію міста у ретророманах можна презентувати через еволюцію харчових практик мешканців у різні періоди історії країни, або ж через опозицію двох харчових систем: радянська / національна (Н. Сняданко «Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма»);

- густативний код ретророманів включає такі основні поняття: «гастрономічне гурманство», «культ їжі», «гастрономічний аскетизм», «вишуканий смак» тощо;

- їжа здатна виступати важливим елементом у реконструкції спогадів минулого;

- гастрономічні локації розширюють простір твору;

- концепт «їжа» є індикатором стосунків між представниками різних соціальних груп, родинних взаємовідносин;

- у межах жанру ретророману вдало можна презентувати зміни способів організації життя суспільства, які суттєво позначалася на характері харчових практик українців і помітно впливали на зміну гастрономічної культури;

- наявність тексту кулінарного рецепту в сюжеті твору художньої літератури можна розглядати як своєрідний гастрономічний інтертекст – «текст у тексті», що має здатність до самостійного існування.

ВИСНОВКИ

Таким чином, аналіз творів сучасної української прози з точки зору поетики густативів продемонстрував, що густативна лексика, густативні образи у творах літератури виконують не тільки характеристичні функції, а й розширюють діапазон естетичної значущості твору.

Сучасний кулінарний дискурс свідчить про те, що нині створюються і формуються нові традиції харчування, які спираються на мультикультурний традиціоналізм. Функціональні особливості їжі, специфіку харчових практик представників різних націй та соціальних груп сьогодні багатогранно презентують твори сучасної художньої літератури. Сучасні українські письменники демонструють неабияку обізнаність у сфері кулінарного мистецтва, розвинуте почуття прекрасного та схильність до естетизації процесів приготування їжі.

Кулінарні пейзажі, густативні образи процесів приготування їжі значно розширюють часо-просторові межі твору літератури. Що ж до практик національного харчування у творах сучасної української літератури, то вони займають важливе місце, проте суттєво відрізняються від подібних практик XIX та XX століть. Це означає, що змін зазнають і моделі соціальної реальності сучасних українців.

Причини того, що сучасні українські письменники активно залучають у художню структуру тексту весь діапазон культурної символіки нації, матеріальним носієм якої є їжа, вбачаємо у бажанні митців акцентувати увагу сучасних українців на необхідності здорового харчування, а також у нагальній потребі розвивати вміння самоконтролювати свої харчові уподобання, визначати межі споживання їжі, розумітися на особливостях поєднання страв під час одного прийому їжі, необхідність розвивати і формувати смак.

З'ясовано, що в кулінарній прозі сюжетна структура творів прямо залежить від наявності чи відсутності кулінарних розмислів, гастрономічних описів тощо.

Категорія їжі у творах сучасної української прози виступає своєрідним індикатором соціальних статусів, особистісних зв'язків; їжа, її смак, насолода від її поїдання є поняттями, які входять до категорії онтологічної перцепції.

У творах кулінарної прози письменники значно охудожнюють страви, напої, перетворюючи їх на суб'єкти та об'єкти дії (Н. Гербіш «Теплі історії до кави»).

Густативи у творах кулінарної прози можна класифікувати на такі групи: найменування типів їжі (домашня вечеря, обід, сніданок, святковий обід тощо); будь-яка їжа, яка неодмінно пов'язана зі станом її якості та готовності: варення гуснуло, кутя густа-густа, підігрітий кисіль тощо; найменування страв: глінтвейн (алкогольний напій), медівники (борошняні вироби), холодець (м'ясні страви), голубці, картопляники з гречкою (закуски); найменування борошняних страв: бісквіти, вафлі, пампухи тощо; найменування солодоців: цукрова вата, шоколад, марципани, льодяники, зефір, грильяж; діалектні назви страв: «дзяма» (низькокалорійний бульйон або юшка), «мелайний токан» (кукурудзяна каша), «поливка» (юшка), які вводять читача в атмосферу специфічного харчування мешканців Закарпаття.

У текстах сучасної кулінарної прози зустрічаються такі групи густативної лексики:

- густативні метафори та порівняння (*«мовчання гуснуло, як добре зварене варення», «темний і густий, наче саме нічне небо, кисіль», «кекс був темно-коричневий та смачний, мов спокуса», «життя моє пахло свіжомороженою рибою»*).
- густативні прикметники (*«солодкуватий», «пісний», «пряний», «терпкий», «свіжоморожений», «гіркий», «солонуватий», «гливкий»*);

- густативні дієслова («наминати», «дегустувати», «смакувати», «поглинати», «цідити» тощо).

Сучасні українські письменники часто звертаються до різних способів моделювання густативних образів («зефірні леви», «шоколадно-вафельні дні», «бісквітні тротуари»).

Рясніють густативними описами не тільки твори кулінарної прози, а й решта жанрів сучасної української літератури, зокрема, це ретроромани Ю. Винничука «Цензор снів», С. Андрухович «Фелікс Австрія», Н. Сняданко «Охайні приписи ерцгерцога Вільгельма».

Таким чином, аналіз творів сучасної української прози з точки зору поетики густативів засвідчив те, що сучасна література помітно розширює свої тематичні межі й збагачується творами смакової й тактильної тематики.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Андрухович С. Фелікс Австрія : роман / Софія Андрухович. – Львів : Видавництво Старого Лева, 2016. – 288 с.
2. Арсеєнко А. Г. Глобалізація як вона є на порозі ХХІ століття / А. Арсеєнко // Соціологія : теорія, методи, маркетинг. – 2010. – № 4. – С. 114-137.
3. Артюх Л. До історії напоїв у харчовій культурі / Л. Артюх // Народна творчість та етнографія. – 2006. – № 5. – С. 41-50.
4. Артюх Л. Культура української їжі / Л. Артюх // Українська культура. – 2007. – № 4. – С. 11-13.
5. Артюх Л. Українська кухня / Л. Артюх // Українська минувшина : Ілюстрований етнографічний довідник. – Київ, 1993. – С. 79-108.
6. Бовсунівська Т. Жанрові модифікації сучасного роману : монографія / Т. Бовсунівська. – Харків. : Вид-во «Діса плюс», 2015. – 368 с.
7. Бовсунівська Т. «Ласощі» Муріель Барбері: жанр на перетині вітійства і кулінарії / Т. Бовсунівська // Сучасні літературознавчі студії. Дискурс смаку в літературі і культурі. – Вип. 9. – 2012. – С. 36-45.
8. Богданець С. Харчова утопія в українській поезії «низового» бароко / С. Богданець // Синопис: текст, контекст, медіа. – № 2 (18). – 2017.
9. Бойчук А. Гастрономічна метафора як показник соціокультурних відносин в середі носіїв російської мови / А. Бойчук // Ученні записки ЗабГГПУ. – Серія : Філологія, історія, вистоківедення. – 2012. – С. 190-193.
10. Борис Л. Динаміка тематичної групи лексики їжі та напоїв у буковинських говірках : дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук зі спеціальності : 10.01.02 – українська мова / Л. Борис. – Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, 2015. – 330 с.

11. Борисенко М. Густативна лексика та її відображення у мовній картині світу / М. Борисенко // Вісник Донецького національного університету. – № 2. – 2008. – С. 135-143.
12. Борисенко В. Повсякденна їжа та ритуальні страви : історик-етнографічне дослідження / В. Борисенко – Київ, 1997. – С. 215-222.
13. Великий тлумачний словник сучасної української мови / В. Т. Бусел. – Київ, Ірпінь : ВТФ Перун, 2001. – 1440 с.
14. Винничук Ю. Таємниці львівської кави / Ю. Винничук. – [4-те вид.] – Львів : ЛА «ПІРАМІДА», 2008. – 220 с.
15. Винничук Ю. Цензор снів : роман / Ю. Винничук. – Харків : «Фоліо», 2016. – 56 с.
16. Висоцька Н. Густаторний дискурс як складова поточного «культурного моменту» / Н. Висоцька // Сучасні літературознавчі студії. Дискурс смаку в літературі і культурі. – Вип. 9. – 2012. – С. 63-75.
17. Віват Г. Їжа в пареміях : на перетині культур : монографія / Г. Віват. – Одеса : ВМВ, 2017. – 296 с
18. Віват Г. Словник-довідник старовинних і діалектних назв страв, продуктів, харчових виробів та кухонного начиння різних регіонів України / Г. Віват. – Одеса : ВМВ, 2015. – 384 с.
19. Віват Г. Традиції українського харчування : монографія / Г. Віват. – Одеса : ВМВ, 2016. – 288 с.
20. Віктораш В. На гучному та й на бенкеті: меню наших далеких предків / В. Віктораш // Науковий світ. – 2001. – №11.– С. 24-25.
21. Віктораш В. Природа щедро дарувала (Про їжу українців) / В. Віктораш // Краєзнавство. Географія. Туризм. – 2002. – № 16. – С. 1-2.
22. Гайдеєнко І. Назви на позначення смаку: етимологія, семантика, функціонування : автореф. дис. на здобуття наукового ступеня канд. філол. наук : спец. 10.02.01 «Українська мова» / І. Гайдеєнко ; Запорізький національний університет. – Запоріжжя, 2002. – 17 с.

23. Галенда Л. Українська народна кухня / Л. Галенда // Позакласний час. – 2000. – №6. – С. 51-52.
24. Гербіш Н. Теплі історії до кави / Н. Гербіш. – Київ : Брайт Стар Паблішинг, 2012. – 168 с.
25. Гладченко К. Семантичні зміщення густативної лексики (на матеріалі книги Марії Матіос «Кулінарні фіглі» / К. Гладченко // Наукові праці. Філологія. Мовознавство. – Випуск 243. – Том 255. – 2015. – С. 17-20.
26. Гончар Л., Найда Р. Козацька кухня: 200 рецептів : роман / Леся Гончар, Роман Найда. – Київ : Ярославів вал, 2014. – 384 с.
27. Городнюк Н. Концепт їжі у романі О. Кундзіча «De facto» в контексті естетики соцреалізму / Н. Городнюк // Таїни художнього тексту : зб. наук. пр.; ред. кол. : Н. І. Заверталюк. – Дніпропетровськ : Пороги, 2012. – Вип. 15. – С. 13-19.
28. Городнюк Н. Семантика їди та їжі в романі В. Домонтовича «Дівчина з ведмедиком» / Н. Городнюк // Актуальні проблеми слов'янської філології : міжвуз. зб. наук. ст. Вип. XXVI. – Ч. 4. / [гол. ред. В. А. Зарва]. – Бердянськ : БДПУ, 2012. – С. 157-164.
29. Гук Н. Книга історій та рецептів смачного настрою / Н. Гук. – Київ: Брайт Стар Паблішинг, 2016. – 160 с.
30. Гуменюк Н. Вересові меди : роман / Н. Гуменюк. – Харків : Книжковий клуб «Клуб сімейного Дозвілля», 2015. – 320 с.
31. Дземан С. Кулінар, або Обід для гурмана / С. Дземан. – Тернопіль : Богдан, 2014. – 822 с.
32. Державецкая И. Глюттоническая лексика и проблемы её перевода / И. Державецкая // Ученые записки Таврического национального университета им. В. И. Вернадского. – Серия «Филология. Социальные коммуникации». – 2013. – С. 466-470.
33. Державецька І. Глютонічний дискурс: лексикографічний аспект / І. Державецька // Одеський лінгвістичний вісник. – Вип.4. – 2017. – С. 69-72.

34. Дмитренко В. Гастрономічний дискурс сучасної жіночої прози / В. Дмитренко // Науковий вісник Миколаївського національного університету імені В. Сухомлинського. – Філологічні науки (літературознавство). – Миколаїв, 2015. – С. 77-80.
35. Дністровий А. Сніданок на снігу / А. Дністровий. – Харків : Книжковий клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», 2014. – 288 с.
36. Дослідження: що що і як їдять герої української літератури // Режим доступу : <https://bit.ua/2017/04/food-literature>.
37. Дочинець М. Вічник. Сповідь на привалі духу / М. Дочинець. – Мукачево : Карпатська вежа, 2011. – 284 с.
38. Дочинець М. Криничар. Дайріюш найбагатшого чоловіка мукачівської домнії : роман / М. Дочинець. – Мукачево : Карпатська вежа, 2017. – 332 с.
39. Дочинець М. Лис. Віднайдення загублених слідів : роман / М. Дочинець. – Мукачево : Карпатська вежа, 2013. – 288 с.
40. Дубовіс Г. Українська кухня: Повне зведення рецептів національної кухні XVIII – XXI століть / Г. Дубовіс – Харків: Фоліо, 2006. – 591 с.
41. Жадан С. Месопотамія збірка оповідань і віршів / Сергій Жадан ; передм. В. Неборока. – Харків : Книжковий клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», 2014. – 368 с.
42. Заверталюк Н. Рецепція образів страв і напоїв у художньому тексті малої прози В. Даниленка / Н. Заверталюк // Актуальні проблеми слов'янської філології : міжвуз. зб. наук. ст. Вип. XXVI. – Ч. 4 / [гол. ред. В. А. Зарва]. – Бердянськ : БДПУ, 2012. – С. 164-172.
43. Захожа Г. Їжа єднає Україну / Г. Захожа // Україна. – 2008. – № 9. – С. 9-93.
44. Зіммель Г. Соціологія трапези / Г. Зіммель // Соціологія : теорія, методи, маркетинг. – 2010. – № 4. – С. 187-192.

45. Енциклопедія української кухні здорового харчування ; упоряд. А. Гернега. – К. : Творчий центр ТЦК, 2009. – 480 с.
46. Капкан М., Лихачева Л. Гастрономическая культура : понятие, функции, факторы формирования / М. Капкан, Л. Лихачева // Гуманитарные науки : Культурология. – 2008. – Вып. 15 (№ 55). – С. 33-40.
47. Качуровський І. Генерика та архітектоніка : монографія у 2-х кн. / Ігор Качуровський. – Київ : Видавничий дім «Києво-Могилянська академія», 2008. – Кн. II. – 374 с.
48. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні / З. Клиновецька. – Київ : Час, 1991. – 223 с.
49. Коды повседневности в славянской культуре : еда и одежда. – Санкт-Петербург : Алетей, 2011. – 560 с.
50. Ковпик С. Густативний код збірки оповідань Н. Гук «Книга історій та рецептів смачного настрою» / С. Ковпик // Літератури світу : поетика, ментальність і духовність ; за ред. проф. Ковпик С. І. – Вип. 10. – Кривий Ріг : ФОП Мариниченко С.В., 2017. – С. 113-130.
51. Ковпик С. Поетика густативів (на матеріалі української прози ХІХ століття) : монографія / С. Ковпик. – Київ : Інтерсервіс, 2014. – 168 с.
52. Ковпик С. Поетика гастрономічного простору роману Н. Сняданко «Охайні прописи Ерцгерцога Вільгельма» / С. Ковпик // Актуальні проблеми філології і методики викладання мов : збірник наукових праць / [редкол.: С. І. Ковпик (голова), С. М. Амеліна, В. А. Гаманюк, Т. С. Пристайко; О. Б. Каневська (відп. ред.), І. С. Білоконенко (ред.), О. І. Гамалі (ред.)]. – Вип. 13. – Кривий Ріг : КДПУ, 2018.
53. Ковпик С. Поетика густативів у повісті Марії Матіос «Кулінарні фіглі» / С. Ковпик // Філологічні студії: збірник наукових праць ; за ред. проф. Ж. В. Колоїз. – Вип. 16. – Кривий Ріг : ФОП Мариниченко С.В., 2017. – С. 351-358.
54. Коржик А. Трапеза як інтерсеміотичний фольклорний текст / А. Коржик // Молодий учений – 2016. – № 12.1 (40). – С. 324-328.

55. Крауткрамер К. Дж. Обов'язок куховарити : дослідження намірів та етики домашньої й ресторанної кухонь / К. Дж. Крауткрамер // Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі / [упоряд. Ф. Олгоф]. – К. : Темпора, 2011. – С. 263-277.

56. Куценко А. Семантическая структура прилагательных вкусообразования и их лексические сочетания в английском и русских языках : автореф. дис. на соиск. науч. степен. канд. филол. наук : спец. 10.02.04 «Германские языки» / А. Куценко ; Московский гуманитарный университет. – Москва, 1979. – 16 с.

57. Лаврентьева Т. Українському борщу – 300 років / Т. Лаврентьева // Червоний гірник. – 2006. – № 197-198. – С. 8.

58. Леви-Стросс К. Мифологии: происхождение застольных обычаев / К. Леви-Стросс. – Москва : ИД «Флюид», 2007. – 461 с.

59. Леви-Стросс К. Мифологии: сырое и приготовленное / К. Леви-Стросс. – Москва : ИД «Флюид», 2006. – 399 с.

60. Литвин-Кондратюк С. Харчова активність особистості : традиційні й інноваційні стратегії / С. Литвин-Кондратюк // Філософія, соціологія, психологія : [зб. наук. пр.]. – Івано-Франківськ : Вид-во «Плай» Прикарпатського університету, 2000. – Вип. 5. – Ч. 1. – С. 160–165.

61. Литвиненко Н. Українська кухня в святах, обрядах, приказках / Н. Литвиненко // Позакласний час. – 2005. – № 23-24. – С. 94

62. Літературознавча енциклопедія : у 2-х т. Т.2. ; [авт.-уклад. Ю. Ковалів]. – Київ : ВЦ Академія, 2007. – 624 с.

63. Літературознавча енциклопедія: У 2-х т. Т.1. ; [авт.-уклад. Ю. Ковалів]. – Київ : ВЦ Академія, 2007. – 724с.

64. Лозко Г. Їжа та харчування / Г. Лозко // Українське народознавство. – Харків : Див, 2005. – С.433-435.

65. Лопушан Т. Глютонічний дискурс прози М. Хвильового / Т. Лопушан // Режим доступу : <http://dspace.udpu.org.ua:8080/jspui/handle/6789/1664>

66. Львів. Смаколики. Різдво: збірка ; уклад. і передм. Н. Нікалео. – Харків : Книжковий клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», 2017. – 256 с.

67. Любенюк І. Особливості національної кухні українського Полісся / І. Любенюк. – Київ : Імідж Прінт, 2009. – 165 с.

68. Матвеева Т. Перцептивная категория вкуса и лингвистические средства её реализации : дис. на соискание науч. степени канд. филол. наук : 10.02.19 спец. «Теория языка» / Татьяна Матвеева. – Челябинск, 2005. – 200 с.

69. Матіос М. Кулінарні фігли / М. Матіос. – [2-ге вид.]. – Львів : ПА «Піраміда», 2011. – 222 с.

70. Мелех Г. Мотиваційна база німецьких гастрономічних фразеологізмів / Г. Мелех // Science and Education a New Dimension. Philology, II (6), Issue: 29, 2014 –s. 62-64.

71. Мелех Г. Сучасний стан дослідження фахової мови кулінарії / Г. Мелех // Режим доступу : http://irbis-nbuv.gov.ua/.../cgiirbis_64.exe?...

72. Мохосоєва М. Густативна лексика в англійській, німецькій та українських мова : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук : 10.02.17 «Мовознавство» / М. Мохосоєва ; Донецький національний університет. – Донецьк, 2012. – 21 с.

73. Мохосоєва М. Реалізація інтенсивності смакової ознаки за допомогою словотвірних засобів (на матеріалі англійської, німецької та української мов) / М. Мохосоєва // Науковий вісник Чернівецького університету. – Вип. 64. – Чернівці, 2013. – С. 123-128.

74. Набруско І. Імперативний характер гастрономічних практик в рамках соціального простору сучасної людини / І. Набруско // Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. – Серія : Соціологія. – 1(7). – 2016. – С. 10-14.

75. Насмінчук І. Проза Марії Матіос : особливості індивідуального стилю: дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних

наук: 10.01.01 – українська література / І. Насмінчук. – Кам'янець-Подільський, 2009. – 188 с.

76. Нестле М. Просто еда / М. Нестле // В мире науки. – 2007. – № 12. – С. 21-22.

77. Ніколенко В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя : соціологічний вимір : дисертація на здобуття наукового ступення доктора соціологічних наук : 22.00.01 – теорія та історія соціології / В. Ніколенко. – Дніпропетровськ, 2015. – 663 с.

78. Ніколенко В. Українська гастрономічна культура як соціальний феномен / В. Ніколенко // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. – Серія: «Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи». – Вип. 36. – 2016. – С. 75-81.

79. Олгоф Ф. Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі / Ф. Олгоф. – Київ : Темпора, 2011. – 346 с.

80. Олівер Г. Матриця пива: реальність і копії в броварстві / Г. Олівер // Д. Гейлз [упоряд.]. Пиво і філософія. Невивчене пиво не варто пити. – Київ, 2010. – С. 47-61.

81. Олянич А. Гастрономический дискурс в системе массовой коммуникации : семантико-семиотические характеристики / А. Олянич // Массовая культура на рубеже XX-XXI веков : человек и его дискурс : сб. науч. тр. – Москва : РАНЮ Институт языкознания, 2003. – С. 167-201.

82. Павлова О. Секс, наркотики і кармонадлі – Винничук написав роман про окупований Львів / О. Павлова. – Режим доступу : http://gazeta.ua/articles/culture/_seks...roman.../732607.

83. Панченко В. Українське національне харчування: минуле і майбутнє. Уроки здоров'я / В. Панченко. – Донецьк : Герда, 2010. – 240 с.

84. Петришин М. Семантика густативних прикметників в індивідуально-авторському вживанні (на матеріали гомерівського епосу) / М. Петришин // *Studia Linguistica*. – Випуск 5. – 2011. – С. 44-48.

85. Пиркало С. Кухня егоїста / С. Пиркало. – Київ : Факт, 2007. – 224 с.

86. Побережник І. Алкогольні напої у традиційній культурі українського населення північної частини Буковини та Хотинського повіту Бессарабської губернії: історико-етнологічний аспект другої половини ХІХ – поч. ХХ ст. : дис. на здобуття наук. ступеня канд. іст. наук 07.00.45 «Культурологія» / І. Побережник. – Чернівці, 2010. – 254 с.

87. Погорелов М. Подільська кухня / М. Погорелов // Наука і культура України. – Київ, 1967. – С. 134-139.

88. Поплавський М. Українська кухня від Михайла Поплавського / М. Поплавський. – Київ : Майстер прінт, 2012. – 177с.

89. Прохасько Т. Інші дні Анни : збірка оповідань / Т. Прохасько. – Івано-Франківськ : «Лілея-НВ», 2010. – 96 с.

90. Пустовіт В. Густативні образи в мемуаристиці М. Коцюбинського (за листами до дружини) / В. Пустовіт // Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка : зб. наук. праць. – № 19 (230). – Луганськ, 2011. – С. 23-30.

91. Ревель Ж. Кухня и культура: литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней / Ж. Ревель ; [пер. с фр. А. Лушанова]. – Екатеринбург : У-Фактория, 2004. – 336 с.

92. Рикова Г. Смак життя і рецепт самоідентифікації в романі Енн Тайлер “Компас Ноя” (Noah’s Compass, 2009) / Г. Рикова // Сучасні літературознавчі студії. Дискурс смаку в літературі і культурі. – Вип. 9. – 2012. – С. 375-383.

93. Семашко Т. Перцептивний і неперцептивний зміст етнокультурних стереотипів смакового модусу сприйняття / Т. Семашко // Одеський лінгвістичний вісник – № 6. – Том 2. – 2015. – С. 75-79.

94. Сидоренко Т. Тропеїка запаху у функціональних виявах (на матеріалі романів Дж. Харріс та Е. Бауермайстер) / Т. Сидоренко // Науковий

вісник ДДПУ ім. Івана Франка. – Серія : «Філологічні науки». Мовознавство. – № 7. – 2017. – С. 173-176.

95. Сірочук Т. Творчість у їжі та прозі, або Гійом Аполлінер Гурман / Т. Сірочук // Актуальні проблеми слов'янської філології : міжвуз. зб. наук. ст. Вип. XXVI. – Ч. 4. ; [гол. ред. В.А. Зарва]. – Бердянськ : БДПУ, 2012. – С. 146-156.

96. Сквирский Л. Еда как элемент массовой культуры [Електронний ресурс] / Л. Сквирский. – Режим доступу : <http://lunchonthegrass.livejournal.com/247691.html>.

97. Смаль Ю. Теплі історії до кориці / Ю. Смаль. – К. : Брайт Букс, 2014. – 128 с.

98. Смачно, корисно і комерційно вигідно. Кулінарні рецепти в літературі / Режим доступу : <https://fakty.ictv.ua>.

99. Сняданко Н. Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма [Текст] : роман / Н. Сняданко. – Львів : Видавництво Старого Лева, 2017. – 544 с.

100. Сокол І. Найкращі страви української кухні / І. Сокол. – Харків : Клуб сімейного дозвілля, 2008. – 400 с.

101. Тимейчук Н. Прикметники смаку у творах Плавта, Горація та Петронія : автореф. дис. на здобуття наукового ступеня канд. філол. наук : спец. 10.02.01 «Українська мова» / Н. Тимейчук ; Львівський національний університет імені Івана Франка. – Львів, 2007. – 16 с.

102. Черевко О., Янчева Л., Руденко О. Гуманітарна парадигма харчової культури / О. Черевко, Л. Янчева, О. Руденко // Освіта і суспільство. – 2016. – № 1. – С. 8-16.

103. Чернявська Л., Костецька Л. Мотиви їжі та символіка національної кухні в системі феміністичного дискурсу української прози / Л. Чернявська, Л. Костецька // Актуальні проблеми слов'янської філології : міжвуз. зб. наук. ст. Вип. XXVI. – Ч.4. ; [гол. ред. В. А. Зарва]. – Бердянськ : БДПУ, 2012. – С. 171-178.

104. Чернявська Л. «Кухня егоїста» Світлани Пиркало як приклад «розважальної» публіцистики / Л. Чернявська // Наук. записки Ін-ту журналістики / Київ. нац. ун-т ім. Т. Шевченка. – 2011. – Т. 42. – С. 53–56.

105. Хольм М. Кинокулінарія: роскошныя ужини и фантастические рецепты из волшебной страны кино / Мария Хольм ; [перевод со шведского Е. Хохловой ; под ред. М. Макаровой и Е. Зайцевой]. – Москва : КоЛибри, 2010. – 135 с.

106. Шивельбуш В. Смаки раю : соціальна історія прянощів, збудників та дурманів / В. Шивельбуш; пер. з нім. – Київ : Ніка-Центр ; Львів : Видавництво Анетти Антоненко, 2016. – 256 с.

107. Шепітько І., Сенів М. Структурно-семантична класифікація найменувань на позначення смаку в англійській та українській мовах / І. Шепітько, М. Сенів. – Режим доступу : <http://vestnik-sss.donnu.edu.ua/article/download/2226/2260>.

108. Шрамм А. Очерки по семантике качественных прилагательных / А. Шрамм. – Ленинград : Ленинградский государственный университет, 1979. – 134 с.

109. Філоненко С. Кулінарна есеїстка в етноімалогічній перспективі (на матеріалі книг Олександра Геніса «Колобок. Кулінарні подорожі» та Світлани Пиркало «Кухня егоїста» / С. Філоненко // Актуальні проблеми слов'янської філології. Серія : Лінгвістика і літературознавство : Міжвуз. зб. наук. статей. – 2009. – Вип. XX. – С. 215-223.

110. Філоненко С. Література плюс кулінарія: формування нового жанру масового письменства / С. Філоненко // Наукові записки Бердянського державного педагогічного університету. – 2014. – Вип. 1. – С. 141-151.

111. Усенко О. Тематизація та естетизація теми їжі в японській літературі ХХ століття / О. Усенко // Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. – Серія : «Філологічні науки». – № 2 (2). – 2011.

К 56

Ковпик С. І. Поетика густативів (на матеріалі сучасної української прози):
монографія / Світлана Іванівна Ковпик. – Київ : «НВП Інтерсервіс», 2018. – 150 с.

ISBN 978-617-696-785-9

Ковпик Світлана

Монографія

Макет і верстка – Анна Бахтіна

Підписано до друку 14 вересня 2018 р.

Формат 60x84 1/16. Папір офсетний. Друк офсетний.

Обл.-вид. арк. – 7 др. ар

Тираж – 100 прим.

Видавництво «НВП Інтерсервіс»
вул. Бориспільська, 9, м. Київ