

Світлана Ковпик

ПОЕТИКА ГУСТАТИВІВ

(на матеріалах творів української прози

XIX ст.)

**Міністерство освіти і науки України
ДВНЗ «Криворізький національний університет»
Криворізький педагогічний інститут**

Світлана Ковпик

ПОЕТИКА ГУСТАТИВІВ

(на матеріалах творів української прози XIX ст.)

Монографія

Кривий Ріг

«»

2014

УДК 821.161.2-3.09

К 56

Ковпик С.І. Поетика густативів (на матеріалах творів української прози XIX ст.) : монографія / Світлана Іванівна Ковпик. – Кривий Ріг : , 2014. – 179с.

ISBN

Монографія присвячена дослідженню основних питань і проблем поетики густативів, густативного та сапористичного у творах української прози XIX ст. 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 найузагальненіші аспекти процесів приготування й споживання харчосмаків, пригощання 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, значно уваги 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 аспірантів, студентів та вчителів шкіл.

Рецензенти:

В.В. Пустовіт – доктор філологічних наук, професор (кафедра української мови та літератури Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля).

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 педагогічного інституту
ДВНЗ «Криворізький національний університет»
(протокол №4 від 13 листопада 2014 р.).

© Ковпик С.І., 2014

ЗМІСТ

Вступ	6
Розділ 1. Взаємодія літературного та кулінарного дискурсів	18
1.1. Літературознавчі підходи до вивчення густативів у художніх творах	18
1.2. Основні типи густативів та їхні функції у творах літератури	29
Розділ 2. Категорія густативного в прозових творах XIX ст.	44
2.1. Мовленнєві копії та моделі, художні моделі та образи густативів і густативного у прозових творах українських письменників першої половини XIX ст.	44
2.2. Функції описів українських страв у прозі другої половини XIX ст.	61
2.3. Густативні образи та процеси у російськомовній прозі українських письменників XIX ст.	99
2.4. Функціональні особливості густативних образів в творчості російських письменників українського походження XIX ст.	138
Висновки	163
Список використаних джерел	168

Світлій пам'яті двох рідних мені людей: мамі, яка навчила мене готувати українські страви та моєму чоловікові, доктору філологічних наук, професору Козлову А.В., присвячую

Авторка

Вступ

Автор книги «Їжа та філософія» Фріц Олгоф, простеживши специфіку харчування різних народів світу, звернув особливу увагу на процеси формування основних понять про окремі страви, про їх приготування й про споживання, про роль їжі взагалі. А першим «філософом ласунів» Ф.Олгоф назвав Епікура [74, с.25], оскільки той першим намагався вирішити майже всі основні проблеми життя через призму харчування тодішніх людей. Епікур став не просто першим «філософом ласунів», а й першим із усіх тих, чия система поглядів на процеси харчування ще й сьогодні залишається загальноновизнаною, справді багатогранною і настільки «далекоглядною» та незаперечною, що й сучасні покоління користуються нею як своєю. І справа тут не тільки й не стільки в самій сутності процесів приготування та споживання їжі (вони були, є й будуть у різних народів достатньо схожими), а передовсім у тому, коли, чим і як саме й чому люди харчувалися по-різному. Так, один тільки той факт, пише філософ, що заможні епікурійці кожного двадцятого числа «грецького місяця» старанно організовували й давали такі, начебто суто символічні, бенкети, у процесі реалізації яких люди уперше виявляли факти зародження, а також первісні прояви дружби, поваги та взаємоповаги між людьми різних статків і вікових ознак тощо.

Саме там і тоді, на думку Ф.Олгофа, складалася та система частувань гостей смачними стравами, в якій віддзеркалювались уявлення тодішніх людей про характер їхніх стосунків у громаді: *«Треба ретельно заздалегідь поміркувати, з ким ви їстимете та питимете, а не про те, що ви їстимете та питимете»* [74, с.32].

У «філософії» тодішніх ласунів такі та подібні «правила» й «рекомендації» уже в той час склали завершену систему висловлювань, а роздуми про важливість різних страв, а також про їхні смакові ознаки й характеристики (як і про їхніх «прихильників») перебували ще на другому, а то і на третьому планах.

Ці та подібні аспекти страв і харчування знайшли свої відображення уже у творчих спадках Плавта, Горація, Овідія, Петронія, Ювенала [103].

То ж сповна логічним і неминучим стало виникнення й формування неабиякого, тепер уже суто наукового, інтересу не лише до найзагальніших функцій, характеристик процесів харчування, а й до способів та цілей добування та приготування й споживання конкретних страв, до вміння персонажів і самого митця характеризувати й оцінювати інших персонажів твору через вияви їхніх ставлень як до конкретної їжі, так і до процесів харчування загалом. Дослідженнями основних та ситуаційно-асоціативних семантичних нашарувань назв базових змістоформ густатвиних ознак страв та прикметників на позначення їх у творах літератури не раз переймалися і мовознавці (М. Білоус, І. Гайденок, А.Висоцький, Г.Моран та ін.).

Тобто, всі названі й неназвані аспекти харчосмакування фактично вже давно стали й залишаються об'єктами й предметами досліджень філософів, психологів, етнологів, соціологів, мистецтвознавців і, звичайно, літературознавців (Н. Саппа, Т. Сірочук, Н. Городнюк та ін.), котрі нерідко обмежуються фіксаціями форм авторських описів, а дослідження основних якостей та змістоформ сенсорних реакцій персонажів на конкретні страви й на їжу взагалі все ще лишаються майже не вивченими.

А такої уваги, як було уже сказано, вимагали й зображення процесів та засобів харчування у творах українських письменників XVIII ст. Та тільки після принципового (хоча й не остаточного) звільнення всіх без виключення європейців від влади всюдисущого Абсолюту, переважна більшість європейців кінця XVIII і поч. XIX ст. почала настільки «демократизуватися», але перш за все «приземлятися», що питання й проблеми харчування (як основного джерела життєдайних сил і енергій) стали висуватися, якщо не на перше, то чи не найважливіше місце – як у житті, так і в усіх видах мистецтва, включаючи й художню літературу.

Саме в літературі першої половині XIX ст. Європи і митці, і частково дослідники різних галузей науки (передовсім етнографи) почали ставитися

до процесів, засобів та способів харчування людей різних верств як до конкретних і надважливих факторів, причин і детермінантів поведінки й діяльності як окремих особин, так і соціумів; як у житті, так і в літературі фактично у всіх проявах цих явищ і процесів. І якщо митці та мислителі класицизму, дещо по-новому переосмислюючи й увиразнюючи досить лаконічні, але живописні сцени й картини банкетів, лише пробували формулювати питання й проблеми та потреби так званої «природної людини», то сентименталісти, але передовсім критичні реалісти почали зображати в творах мистецтва й перш за все в художньої літератури такі натуралістично-живописні і в той же час виразно-характеристичні предмети, факти, епізоди, етюди, сцени й розгорнуті картини умов, причин і способів харчування персонажів, у яких загалом знайшло своє відображення харчування практично всіх представників тодішніх конкретних соціумів. І це були не лише загальні принципи самої природи людського буття, а й писані та особливо неписані закони й закономірності суспільного розподілу засобів та можливостей «жирування», голодування й щоденного виживання окремих людей і людських спільнот, а значить і формування нових етикетних, звичаєвих, моральних та етичних, естетичних регламентацій, пов'язаних із добуванням, приготуванням, розподілом та споживанням страв як у сферах «зайвих» для тодішніх суспільних устроїв і стосунків дворян, так і в сферах безкінечно відмінних колах харчування народів, націй та етносів Європи.

То ж не дарма саме в кінці XVIII ст. і впродовж першої половини XIX ст. і перед митцями, і перед ученими постала низка проблем, пов'язаних з функціональністю їжі.

Питання про їжу як істинність життя людини були сформульовані німецьким філософом Г. Гегелем («Відкидання Споживання»), який сутність процесу харчування розглядав у тому, що людина «поглинає» щось таке, що приземлює її та позбавляє нібито можливості одухотворення.

Сумнівність тверджень Г. Гегеля не тільки не «відштовхнула» митців та учених від людського харчосмакування, а навпаки, ще більше посилила

інтерес до «приземленості» їжі взагалі – саме тоді (1801 р.) лексема «гастрономія» була створена не кулінарами, і не мовознавцями, а поетом Жозефом Бершу. І ця лексема швидко набула неабиякої популярності уже на початку ХІХ ст. як у практиці харчування, так і в мистецтві, а ще в науці про них – саме на цих питаннях зовсім по-новому «переплелися» інтереси митців слова та на цей раз уже більшості дослідників гуманітарних наук.

Чи не найпомітнішими наслідками всіх цих пошуків стали перші уявлення й поняття про рефлексивно-смакові відчуття та й перші тверді знання про них: від достатньо стійких понять про змістоформи та якості окремих страв і харчів загалом до осягнення когнітивних функцій основних страв і сутності та способів їх приготування, але, перш за все, споживання кожної із них.

Про це свідчить поява багаточислених фактів і процесів творення в українській і в світовій літературах і як простих мовленнєвих копій та моделей, так і художніх моделей цих явищ, значно рідше – повноцінних образних процесів і картин приготування (а то і просто «творення»), подачі й споживання та пригощання персонажами їхніх гостей, а також відтворення й уживання письменниками нових густативних та густативно-сапористичних уявлень і понять про них, оригінальних етикетних схем спілкування між спілкувальниками.

А такі митці, як: Жорж Амаду («Габріеля, гвоздика і кориця»), Еррі Де Люк («Монтедідо») та інші – пробували відтворити не лише вже відоме до них, а й те, що відкривали самостійно в особливих змістформах їжі, породжуючи в людській уяві та психіці нові, часом дуже специфічні відчуття й уявлення – принципово нові відтінки відомої гами відчуттів та переживань.

Та літературознавці двох минулих століть, фіксуючи, вивчаючи й оцінюючи далеко не всі параметри й характеристики страв, процесів та систем харчування взагалі, не завжди формулювали висновки таких спостережень об'єктивно – частіше всього вони підпорядковувалися цілям та завданням інших досліджень.

На жаль, і нині переважна більшість праць про процеси та способи здобування засобів і форм харчування персонажів творів літератури різних соціальних станів, етносів, націй і народів носить переважно констативно-описовий характер, а тому й наслідки подібних праць мають здебільшого такий же характер.

Першими, справді глибокими й системними дослідженнями стали праці етнографів М. Маркевича та П. Чубинського, оскільки в них подано вже не тільки докладні описи й стислі та виразні характеристики окремих найпоширеніших в Україні страв та специфічних процесів їхнього приготування й споживання, а й осягнуто багатогранність основних функціонально-сутнісних характеристик окремих страв і основних процесів харчування взагалі, подано й новітні для XIX ст. системи процесів харчування різних етносів та спільнот, передовсім наймитів та жебраків. Особливе місце серед цих та подібних праць належить перш за все «Прихотнику, указывающему способы иметь наилучший стол» (1809) та «Очерку домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI-XVII столетиях» М. Костомарова, праці Х. Вовка «Етнографічні особливості українського народу», яка містить у собі майже енциклопедичний розділ про народну їжу, адже цей автор уперше здійснив спробу не лише систематизації, а й типологізації та аналізу практично всіх основних змістоформ, особливостей та функцій найсуттєвіших українських страв.

У рукописних фондах Інституту мистецтвознавства, фольклору та етнографії імені М.Т. Рильського НАН України зберігаються матеріали, зібрані лікарем і етнографом середини XIX ст. Степаном Носом. Частина цих матеріалів опублікована у збірці «Поварство України».

Там також подаються досить докладні описи процесів приготування та вживання страв на Полтавщині і на півдні Чернігівщини.

Своєрідною спробою висвітлення процесів і проблем народного харчування є й розлога замітка М. М. Шевченка «Несколько данных о жилище и пище южноруссов». У ній подається й досить ґрунтовна

характеристика харчування селянства, пов'язаного з релігійно-народними віруваннями та святами різних періодів і сезонів.

Заслуговують на увагу й статті видатного дослідника українського побуту кінця XIX – початку XX ст. В. Гнатюка («Народна пожива і спосіб її приправи у Східній Галичині», «Народна пожива в Галичині» та ін.). Це настільки ґрунтовні описи всіх основних процесів харчування селян Галичини, що в них знайшли місце навіть порівняльні характеристики харчосмаків різних тамтешніх «краян» – власне галичан, покутян та ін.

Окрім позитивів, цей автор детально говорить і про низьку калорійність харчування більшості населення Галичини в цілому.

Одним із найцінніших джерел з питань процесів харчування українського селянства взагалі на початку XX ст. стала велика стаття етнографа й фольклориста В. Мілорадовича «Життьє-бытьє лубенского крестьянина». У цій праці подано дуже докладні описи технологій приготування багатьох страв мешканців Полтавщини.

Помітний внесок у дослідження процесів харчування українців зробив відомий польський учений К. Мошинський. Його фундаментальна праця «Народна культура слов'ян» містить розділ «Приготування страв», у якому наводяться багаточисельні матеріали і порівняння народної кулінарії різних регіонів України і східних слов'ян загалом.

О. Воропай у книзі «Звичаї нашого народу. Етнографічний нарис», поряд із багатьма народознавчими проблемами, висвітлює й питання про ті народні страви, які пов'язані з різними традиціями, обрядами, ритуалами та віруваннями українців.

На сучасному етапі над вирішенням подібних проблем плідно працюють інші дослідники.

Так, Л. Артюх опублікувала низку праць, у яких народну їжу досліджено досить багатогранно, а в ґрунтовній праці вченої «Українська народна кулінарія» здійснено спробу описати і класифікувати як щоденну,

так і святково-обрядову їжу українського селянства другої половини ХІХ-го – поч. ХХ-го століть.

У вступі до видання М. Середи «Монастирська кухня» (2013) автор передмови Тереза Ференц навела такий історичний факт, який не тільки розкриває причини та особливості формування процесів приготування страв для мешканців монастирів, а й допомагає їх поглибленому засвоєнню. Цим фактом є зафіксований релігієзнавцями діалог Теодосія Печерського з князем Ізяславом перед і під час монастирської трапези.

Цей діалог розпочався власне з того, що князь Ізяслав уже на початку трапези відзначив незвичайні смакові якості поданих їм монахами страв. При цьому князь визнав, що йому кухарі також готують неабиякі вишукані страви, але вони далеко не завжди йому і його родині до смаку. Інша справа – кухня монастиря. «Чому б це ?» – запитав князь. І тоді Теодосій Печерський розкрив найважливіший секрет приготування усіх монастирських страв: *«...коли брати-монахи збираються готувати їжу, один з них іде до ігумена і просить у нього благословення. Потім, доземно вклонившись тричі перед святим віктарем, він запалює свічку і цим вогнем розпалює дрова в пекарні. Коли ж настає час вливати воду в казан, брат каже старшому: «Благослови, отче!», – а той відповідає: «Бог благословить тебе, брате». Усяка справа починається в нас із благословення й молитви, тому така смачна у нас їжа. А твої слуги, мабуть, працюючи, сваряться та нарікають одне на одного. Тож справа їхня не без гріха, тому псує їжу, і вона буває несмачна»* [88, с. 5].

Про цей факт можна говорити багато, але він свідчить перш за все про те, що і перед, і під час приготування їжі монахи не просто механічно чи навіть майстерно виконують потрібні дії, а цілеспрямовують їх на добро, чим максимально одухотворяють усі процеси приготування й пригощання їжею своїх братів та ще й у повній тиші – під час монастирського трапезування нікому не дозволяється ні голосно говорити, ні навіть думати про щось погане, бо в протилежному разі не піде їжа ні на користь, ні на задоволення.

Т. Ференц відзначила й те, що до приготування страв у монастирських кухнях залучаються особи, які не тільки люблять кулінарну справу, а й піклуються про тих, для кого вони готують, володіючи добрими знаннями про весь комплекс культури харчування взагалі.

За словами авторки передмови видання трапеза для монахів – це таке священне дійство, котре наповнює, насамперед, людину високим духом добротворення і вдячності і Богові, і побратимам кухарям.

Представленні у книзі рецепти страв у більшості випадків досить чітко класифіковані за релігійними календарями й святами: «Великодній сніданок», «Страви на Петра і Павла», «Страви на Першу Пречисту» тощо. Особливу увагу привертає той факт, що назви більшості страв вживаються в пестливій формі: «Салат зайчик», «Зелений борщик», «Каша з печучки», «Закуска “Сонечко”» тощо. А все це разом ще й ще раз підкреслює те, що монахи не просто з повагою, а зі своєрідним благоговінням ставляться до предметів і процесів приготування й споживання їжі, з особливою любов'ю і вдячністю самій природі.

Таким чином, народознавці, українознавці та етнографи останніх двох століть не просто статично торкалися проблем харчування українського народу взагалі та описували смакові якості деяких українських традиційних страв, а й заглиблювалися у їхні функції, виокремлюючи з-поміж них: соціальну, регіональну та ін.

Так, Н. Тимейчук у дисертації на тему: «Прикметники смаку у творах Плавта, Горация та Петронія» (2007) концепт «задоволення» назвала базовим поняттям «у формуванні структури густативних прикметників» [103]. Особливо важливим у даному разі є те, що дослідниця вивчила ад'єктивно густативну лексику трактатів Плавта, Горация та Петронія, з позицій їхніх густативно-семантичних та сапористичних особливостей.

В. Пустовіт у статті «Густативні образи в мемуаристиці М. Коцюбинського (за листами до дружини)» (2011) визначила силу емоційно-чуттєвих впливів густативів на свідомість письменника.

М. Мохосоєва у дисертації на тему: «Густативна лексика в англійській, німецькій та українській мовах» (2012) проаналізувала склад і визначила національні особливості густативної лексики.

Є й кілька праць, присвячених вивченню окремо змісту, форм, ознак або найсуттєвіших функцій густативів у творах літератури.

Беззаперечним доказом особливого інтересу до взаємодії літературного та кулінарного дискурсів сучасності стала Міжнародна конференція «Крихти буття: література і практика повсякдення» (Бердянський державний педагогічний університет, 2011 р.), Міжнародна наукова конференція «Гастрономія в літературі і культурі» (Даугапілс, 2014).

Наслідки усіх вказаних заходів показали, що чи не найменш дослідженою залишається поетика густативів, яка не просто образно чи художньо передає ту широту й багатство втілень як найзагальніших первісних народних знань, уявлень та понять про всі аспекти харчування, так і конкретику копій, моделей та образів усіх названих процесів. І, звичайно, розкриває художні моделі та образи окремих продуктів і страв, багатьох процесів і цілей харчування, нерідко цілих систем знань про харчування взагалі, про художні функції кожної його складової в змісті творів, не говорячи вже про категоріальні та концептуальні, а також авторсько-індивідуальні особливості, характеристики й інтерпретації вказаних процесів у літературі загалом.

На нашу думку, дослідження поетики густативів у творах літератури передбачає не просто вивчення окремо змісту та форми або й змістоформальних єдностей страв і їжі взагалі та процесів здобування інгредієнтів і приготування та споживання приготовленого, а й тих засобів, прийомів та способів з допомогою яких подається все те у творах літератури, що породжує у нашій уяві емоції, настрої, стани й роздуми, образності та образи як окремих якісно-смакових страв та їхніх особливостей, так і тих умов та засобів, котрі формують у читачів достатньо чіткі функціонально-сутнісні уявлення й характеристики харчів та людей, котрі їх здобувають,

готують і споживають, уявлення про все те, що пов'язане з харчуванням нації взагалі, а також про характер бачення автором усього названого: від особливостей його ставлення до конкретних продуктів харчування і тонкощів та національних інваріацій, до системи харчування як запоруки здоров'я нації.

За основні **об'єкти дослідження** обрано твори україномовної та російськомовної прози в Україні ХІХ-го ст. (65 текстів), а безпосередніми **предметами** вивчення стали не лише конкретні, зображені в названих текстах творів харчі й процеси їх приготування та споживання, не тільки стани й рівні обізнаності персонажів та й самих авторів із названими процесами й стравами української, російської та інших національних кухонь, а й форми здобування, приготування та пригощання їжею загалом і конкретними стравами інших персонажів, яке виражає безпосереднє ставлення до персонажів-гостей, та передусім – засоби, прийоми й способи творення смакових відчуттів (густативів) і ароматичних (сапористичних) та інших властивостей їжі засобами мікро- і макропоетики, способи й технології творення уявлень, копій, моделей і образів зображуваного в уяві і в системі знань автора, персонажів твору, і перш за все в свідомості реципієнтів.

На особливу увагу заслуговують функції єднання (компонування) як окремих частин текстів творів, так і цілих розділів, частин і томів, котрі породжують у свідомості читачів уявлення й знання про системи харчування персонажів.

Але в процесі дослідження густативів не менше уваги приділено тим художньо- та естетичним і перш за все пізнавально-виховним функціям густативів, котрі творяться у свідомості реципієнта не розрізнено, а комплексно й системно: від звичаєвих словесних копій чи моделей страв, і процесів харчування до високохудожніх моделей та власне художніх образів як окремих інгредієнтів складних страв, так і систем будь-яких процесів людського харчування у кожному окремому досліджуваному творі літератури взагалі.

Кінцевою метою цього дослідження є вивчення поетики густативів, а саме: як автори україномовної та російськомовної художньої прози України XIX ст. не тільки добирали й відтворювали засоби та процеси харчування (приготування страв, споживання їх та пригощання ними інших персонажів), а також ставлення письменників до традицій українського харчування як до системи національних цінностей.

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

- здійснити аналітичний огляд висловлювань і праць філософів, етнографів, народознавців, лінгвістів та перш за все літературознавців, у яких так чи інакше порушувалися й вирішувалися питання та проблеми взаємодії літературного і кулінарного дискурсів;
- виявити названі у науці уявлення, поняття, категорії та концепції процесів моделювання й виображення густативних фактів, факторів і систем знань письменників про змістоформи, ознаки та найсуттєвіші функції усіх складових харчування персонажів, на основі здобутих знань сформулювати концепцію поетики густативів у творі літератури;
- апробувати наслідки дослідження і концепцію поетики густативів в творах найвидатніших творців україномовної та російськомовної прози XIX ст.

Оскільки природа досліджуваних густативів і способів їхнього зображення багатозначні і мають (як авторські, так і національні) особливості, у процесі дослідження постійно виникала необхідність посилатися не лише на ґрунтовні праці з етнографії (названі вже дослідження В. Гнатюка, В. Милорадовича, Л. Артюх, М. Середи та інших), з лінгвістики (М. Білоуса, Н. Тимейчук) і перш за все на ті положення з теорії літератури,

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 розвитку дослідженого у творах XIX 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.

РОЗДІЛ 1.

ВЗАЄМОДІЯ ЛІТЕРАТУРНОГО ТА КУЛІНАРНОГО ДИСКУРСІВ

1.1. Літературознавчі підходи до вивчення густативів у художніх творах

Про саму сутність поняття «густатив» у кулінарії й у літературі, а також про «густативну наповненість» як окремих творів художньої літератури, так і творчих здобутків письменників, літературних угруповань окремих періодів національних літератур уже не раз висловлювалися самі письменники та деякі літературознавці, адже в українській національній літературі, як і в українському літературознавстві, досить помітно проглядаються кілька важливих й достатньо чітко окреслених дискурсів: густативно-кулінарний та густативно-сапористичний.

Історія виникнення, формування та взаємодії цих дискурсів природна, логічна й неминуче актуальна, позаяк усі вони детерміновані й сформовані самою реальною дійсністю схем, типів та прототипів харчування персонажів творів літератури, необхідністю бачення їх перш за все у ролі матеріально-побутових і соціальних умов та факторів реальної життєдіяльності й перш за все співіснування людей у родинях, громадах, соціумах, етносах і т. ін.

Про все це свідчать наслідки тих перших праць, до яких прийшли поки що досить поодинокі дослідники: без досягнення засобів, способів та цілей харчування; без пізнання особливостей діяльності психіки персонажів різних станів та й характерів у ставленні до роздобування, готування й споживання їжі та до її призначення й розподілу; до всього, що пов'язане з вказаними попередньо процесами; до самого пізнання рис характерів персонажів і шляхів і закономірностей формування форм та особливостей їхніх світоглядів, свідомості й окремих позицій та критеріїв, виходячи з яких персонажі оцінюють світ загалом і окремі його явища та процеси зокрема.

Так, Плутарх (40-ві рр. I ст. н.е.) у праці «Застільні бесіди» не просто продемонстрував неабияку обізнаність із побутом давніх еллінів та з їхніми вміннями передавати багатющу палітру смаків усіх спожитих ними страв – він порушував іще й низку важливих та завжди актуальних питань і проблем: «Чи краще засвоюється різноманітна їжа, ніж проста?», «Чому м'ясо тварин, яких приносять у жертву, швидко стає м'яким, якщо його повісити на смоківниці?», «Чому восени люди їдять більше?», «Чому жінки на ніч вживають серцевину лукука?» та багато інших.

А через вісімнадцять століть Жан-Антельм Брія-Саварен у праці «Фізіологія смаку» (1825) зазначив: *«Насолоди столу існують для кожного, в кожній країні, і байдуже, яке їхнє місце в історії чи суспільстві; ці насолоди і тривають найдовше, даючи людині розраду, коли інші насолоди стануть уже недосяжні для неї»* [74, с. 87].

І справді, глибоко усвідомлені та майстерно подані письменником виготовлені й споживані персонажами його твору страви не тільки викликають у реципієнтів букети безпосередніх відчуттів, психостанів і навіть рефлексів, а й породжують у них деякі ознаки їхнього рефлексійного співбуття з іншими персонажами твору.

Значно складнішими видаються ті зображення процесів харчування в літературі, в яких автори подають не лише особливості та способи «поглинання» їжі, а й описують часом дуже не прості способи приготування страв і ті зміни найрізноманітніших відтінків смаків і присмаків, смакових відчуттів, котрі виникають у персонажів творів літератури постійно або тимчасово.

Так, низка харчових продуктів та їхніх смаків можуть прекрасно презентувати й містити власне естетичні ознаки, характеристики та функції тих процесів, які втілюються письменником дуже помітно в цілісну систему змістоформи твору.

Навіть тоді, коли митці суто «механічно» знайомлять читачів з усім названим (а то й ще й із рецептами приготування), апетитний у читача може

бути збудженим і налаштованим не лише на звичаєво-обрядове чи ритуально-одухотворене, а й на звичаєво-побутове споживання їжі – тоді в уявленнях читачів навіть «найтехнологічніші» процеси приготування та смакування харчів виникають ті психофізіологічні реакції, котрі можуть відобразитися й навіть інтерпретуватися на всіх рівнях його несвідомих, підсвідомих або й надсвідомих рефлексій, на рівні самоусвідомлення.

Так, Ф. Олгоф 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 вирізьблені в нашій нервовій системі) смакові реакції та рефлексії, то такі настрої та психостани, котрі 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. Може, саме тому цей автор твердив, що *«страви і художні твори мають багато спільних рис... якщо зосереджуватися тільки на чуттєвій смаковій насолоді»* [74, с. 159].

В. Домбровський один із підрозділів його книги «Українська поетика» (1924) назвав так, щоб акцентувати увагу читачів саме на «Способах картинного передавання чуттєвих вражень і спостережень та емоційних зворушень у писемному стилі», а назвою одного з параграфів цього розділу («Враження смаку») загострив увагу на густативах і густативних ситуаціях у творах художньої літератури; на тому, що вдало *«вжиті мовні засоби передавання безпосередніх відчуттів та вражень смаку можуть створити ілюзію правдивого переживання – часом опис смачних страв викликає почуття голоду і бажання його вгамувати»* [31, с.158].

І. Качуровський у другій книзі монографії «Генерика і архітектоніка» (2004) виокремив групу таких образів, які назвав густативними, позаяк на їх позначення *«мова наша має сім окремих назв: кислий, солоний, солодкий, гіркий, илкий, терпкий, винний»* [38, с. 9-10].

І хоча цей учений остаточно тлумачення понять «густативний образ» не дав, проте він відзначив, що такі образи виконують у творах літератури переважно гумористичні функції, з чим погодитися беззаперечно не можна.

Оскільки інтерпретацій (хоча б сутності) «густативу» та «густативного образу» в літературознавчих тлумачниках справді немає, то ж процес з'ясування можливих змістоформ, ознак, функцій та сутності досліджуваних якостей та явищ виведемо зі значень двох лексем «густативний» і «густативне».

Так, у «Великому тлумачному словникові сучасної української мови» за редакцією В. Бусела (2009), на жаль, подається тільки таке визначення кореневої складової цієї лексеми «густ»: *«психофізична одиниця смаку, що її визначають як суб'єктивне відчуття солодкості, викликане 1%-ним розчином сахарози»* [16, с. 267].

Таким чином, зміст лексем «густативний» та «густативне» (і тим більше словосполучення «густативний образ») необхідно буде визначати (як базові) для даної праці самостійно.

Виходячи з того, що зміст кореневої складової «густу», як своєрідної одиниці виміру смаку, можна взяти за ту основу значення всіх трьох лексем («густатив», «густативне», «густативний»), котра втілює перш за все смакові характеристики будь-яких конкретних страв чи конкретних продуктів харчування людей. А оскільки «густативне» – це передовсім така наукова категорія, зміст якої є максимальним узагальненням якісно-смакового виміру і смакових характеристик харчів загалом, вона має вживатися саме на позначення таких спільних для всіх (чи хоча б для більшості) харчосмаків.

Остаточні формулювання визначень цих понять планується здійснити як один із пунктів загальних висновків, а на даному етапі вони розглядаються як такі, зміст яких буде виводитися як зі смислового багатства зміст форм та якостей конкретних інгредієнтів страв і продуктів загалом, так і зі

сміслового навантаження того, що прийнято називати функціями, сутністю чи найсуттєвішими функціями досліджуваних предметів, явищ та процесів.

Усе це здійснюється на матеріалах прозових творів і творчих спадків українських письменників, написаних українською та російською мовою, звичайно, з урахуванням наслідків праць колишніх і нинішніх здобутків крає-, етно-, народо- і націєзнавців: В. Смоляра («Формування і розквіт української кухні»), М. Петришиної («Семантика густативних прикметників в індивідуально-авторському вживанні»), Н. Саппи («Застолье и еда в украинской ментальности: отражение в украинской литературе первой половины XIX в.») та ін.

Так, зміст і проблематика збірника «Актуальні проблеми слов'янської філології», укладено на основі матеріалів і текстів доповідей на Міжнародній конференції «Крихти буття: література і практика повсякдення» (Бердянськ, 2011), є переконливим свідченням неабиякого інтересу літературознавців до теми харчування: дослідники (хоча й вибірково, проте з неабиякою науковою зацікавленістю) не лише констатують чи фіксують, а й ґрунтовно вивчають кулінарно-сугестивні рефлексії письменників та персонажів їхніх творів і, перш за все, звертають увагу на їхні характеристичні ознаки та на національні особливості зображуваних страв, їжі українців та їхньої кулінарії взагалі – передусім до всього того, що складає харчовий код нації.

І хоча далеко не в усіх цих працях вживається поняття «густатив», проте його зміст у більшості випадків помітно зводиться до формування українського національного кухонно-кулінарного канону.

Сучасні етнологи й філологи, соціологи й українознавчі досить по-різному розглядають питання приготування й смакування як окремих страв, так і їжі взагалі, специфіку й особливості буденного, звичаєво-обрядового й навіть лікувального харчування українців і народів світу взагалі.

У цьому плані Т. Новікова (у статті «Хліб і сіль як знаки російської культури») розглядає названі символи як своєрідні знаки й архетипи культури росіян.

Соціолог Н. Саппа виявила й подала чітку диференціацію типів ставлення персонажів творів української літератури (як представників різних соціумів) до їжі взагалі.

Т. Сірчук у статті «Творчість у їжі та прозі, або Гійом Аполлінер Гурман» стверджує: «... тема їжі дозволяє надати тексту суто реалістичного характеру...» [92, с. 147]. Дослідниця впевнена в тому, що детальні описи страв у творах літератури вказують не лише на обізнаність автора з умовами буття зображуваних персонажів і страв, а й на особливу рису митця – на ступінь його гурманства.

Одним із найвидатніших майстрів поєднання кулінарної та літературної творчості, на думку Т. Сірчук, був саме Аполлінер, оскільки він чи не найбільше в зарубіжній літературі «експериментував» із кулінарною лексикою, з допомогою якої намагався не тільки «творити нову поетичну мову», а й учився сам та вчив інших «відтворювати новий світ...» [92, с. 154].

Н. Городнюк у статті «Семантика їди та їжі в романі В. Домонтовича „Дівчина з ведмедиком“» розглядає процес смакування їжею як своєрідну подію. І тому, на її думку, харчовий код тексту – починає сприйматися не лише як засіб характеристики самих персонажів, а й як вияв їхнього статусу та характеру їхніх міжособистісних стосунків.

Н. Заверталюк у статті «Рецепція образів страв і напоїв у художньому тексті малої прози В. Даниленка» підкреслила характеристичні функції страв і напоїв у творах літератури. Так, вона вважає, що письменники ХХ – поч. ХХІ ст. «широко користуються згаданими реаліями як маркерами зображених ними часу і людини в ньому, національної специфіки народу, розкритті морально-етичних і естетичних смислів» [33, с. 164].

Л.Чернявська та Л. Костецька у статті «Мотиви їжі та символіка національної кухні в системі феміністичного дискурсу української прози» поставили собі за мету дослідити «письменницькі рефлексії щодо кулінарних уподобань» українських жінок. Вони виявили, що тільки кулінарні рецепти

можуть розглядатися як *«самодостатні жанри, і як художньо інтерпретовані... явища в жанровій парадигмі української жіночої прози»* [114, с. 171], з чим погодитися беззаперечно навряд чи можна, адже дослідниці поставили ці питання ще складніше: чи не варто, розглядаючи їх ще й *«...з позицій теорії літератури...»* розглядати і *«...з позицій вивчення літературної форми в індивідуальній письменницькій творчості»* [114, с. 172].

Тобто, уже тільки цей побіжний огляд статей доречно названого розділу «Література/кулінарія/медицина» попередньо вказаного збірника дає підстави стверджувати, що значна частина матеріалів конференції складала достатньо завершену систему ґрунтовних і навіть концептуальних вирішень порушених оргкомітетом проблем, зокрема й проблем та питань густативів у творах української та зарубіжної літератур.

А після того, як із кінця XVII ст. і впродовж усього XVIII ст. в Україні почали друкуватися різними мовами «Лікарські та господарські поради», українські письменники неабияк зацікавилися й навіть перейнялися питаннями оздоровлення та здорового харчування українців. Вони першими почали реалістично змальовувати епізоди, сцени й розгорнуті картини таких побутових столувань, котрі гранично чітко диференціювали тогочасне суспільство.

Як правило, письменниками подавалися розгорнуті картини конкретних «хлібосольних» застіль панства та «підпанків», позаяк саме під час таких «дійств» чи не найкраще розкривалося не тільки їхнє ставлення людей, а й виявлялися окремі (а частіше всього – визначальні) риси характерів учасників банкетів.

Виходячи з того, що ставлення абсолютної більшості персонажів практично до всіх процесів харчування дійсно визначає їхні статки, статуси й характери, Н. Городнюк пропонує окремо виявляти й вивчати (а то й систематизувати) коло тих життєвих інтересів, питань і проблем персонажів твору, котрі подаються й акцентуються авторами спеціально й особливо

уважно – виразні моменти пригощання персонажів одних і тих (але в першу чергу – різних) соціумів конкретними стравами, поведінка персонажів під час застілля та застільних розмов, жести та міміка під час поїдання страв.

На думку названих дослідників, у переважній більшості творів українських письменників ХІХ ст. митці справді акцентують увагу читача і на соціальній диференціації «харчувальників», і на специфіці української та інших національних кухонь взагалі.

Так, К. Гутовська з-посеред загальної маси кулінарно-харчової лексики художніх творів визначила 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;
- «інструментативи», тобто лексеми на позначення тих засобів, з 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'язанні не тільки з приготуванням їжі, але в першу чергу із процесом пригощання;
- звичайні рецепти і рецепти з розгорнутими рекомендаціями щодо способів їх реалізації.

При всьому тому, дослідниця пропонує процеси приготування страв диференціювати й характеризувати за такими основними параметрами:

1) за сутністю й «вагомістю» цінностей та оцінювань кожного окремого інгредієнта і кожної окремої страви, які набуваються ними у процесах їхнього приготування й зберігання: набування ними як негативних, так і корисних якостей;

2) за ступенем загальної візуальної привабливості, а також конкретної текстури страви;

3) за вмінням автора з допомогою вдало підібраних відповідних мовних засобів не лише спокушати око читача, а й збуджувати рецепторні реакції та рефлексії, а, отже й передавати ольфатичні особливості страв;

4) за будь-якими, але передусім за основними та святковими призначеннями страв.

Помітила К. Гутовська і те, що слов'яни у творах літератури снідають, обідають, полуднують та вечеряють майже завжди з апетитом, а будь-яка відсутність його розглядається як наслідок чогось дуже неприємного. Тож добре їсти в українців означало жити спокійно і загалом безтурботно. Саме тому, на думку авторки, письменник, говорячи в творі літератури про харчосмакові уподобання персонажів може використовувати будь-які мовні та мовно-поетичні засоби, але основними і найбільш ефективними прийомами можуть бути перш за все характеристичні констатування, описування, загальні чи максимально деталізовані огляди накритих столів, але передусім – такі ж його особисті та персонажні спостереження за мінливими емоціями й стабільними настроями та станами столувальників, а також з всіма їхніми можливими характеристичними переживаннями, за особливостями збудження відповідних рефлексій персонажів і читачів.

Отже, поняття «густативний образ» вживається нині перш за все на позначення достатньо цілісної та повної системи таких змістовно-формальних, якісних функціональних та сутнісних факторів, які разом складають ряди ольфатично-смакових та густативно-зорових вимірів як окремих продуктів та інгредієнтів, так і приготовлених із них страв та процесів їх споживання.

Мова про художність загалом чи хоча б про ступені чи рівні художності і образів усіх процесів харчування взагалі й зокрема про художність «густативних образів» конкретних страв поки що ведеться спорадично та епізодично, оскільки за основу беруться переважно не стільки поодинокі чи комплексні, власне художні моделі й образи, а тверді знання авторів про харчування загалом (як про систему джерел та процесів

здобування й одержання корисної енергетики в умовах переважно реальної, не віртуальної дійсності).

Виходячи зі сказаного, можна сформулювати дві важливі проблеми: чи є в українській літературі ХІХ ст. «густативний образ» і що має насправді означати це понятійне словосполучення ?

Окрім того, чи може густативний образ, як і всі інші образи творів літератури вивчатися й навіть аналізуватися відповідно до всіх відомих підходів, методів і методик, технологій і навіть будь-яких «схем» аналітичного огляду, включаючи й синтагматичні, тобто на рівні мікропоетичних, мовно-нормативних, позанормативних та мовно-поетичних засобів (одиниць і систем); стилістичних фігур і перш за все текстуальних (власне текстових, підтекстових, контекстуальних, мега- та мета текстуальних) вимірів семантично-сміслових навантажень, перенавантажень кожного з названих фактів і факторів; за сутністю та структурою складових макропоетики, тобто за основними та ситуаційними смисловими нашаруваннями як основні, так і на додаткові значення та відтінки значень тощо, а також за характером і змістом смислових зміщень і заміщень базових значень; за традиційними та новаторськими схемами й зразками акцентування уваги реципієнта на необхідних авторові факторах змісту, форми, змістоформи, характеристичних ознаках чи якостях таких самих функцій та сутностей зображуваного; за постійними, нормативними і поетапним психологічними «наповненнями» та «оздоблюваннями» як складових, так і цілісного образу (передчуттями, відчуттями, емоціями, настроями, станами або й почуттями; контрольованими чи неконтрольованими сприйманнями, осмисленнями, оцінюваннями і відображеннями; мріями, надіями, домислами, фантазуваннями та ін.).

Розглядаючи або аналізуючи будь-який густативний образ, необхідно (як уже відомо) здійснювати передовсім такі основні характеристично-технологічних дії:

- визначити й охарактеризувати основні фактори й вияви змісту густативного образу (починаючи з процесу приготування його до споживання й закінчуючи наслідками споживання і пригощання, реагування персонажів на все попередньо назване);

- виявляти, визначати й характеризувати конкретні прояви і особливостей змістоформ, ознак, функцій та сутності страв (традиційність, творчість, акцентування уваги на привабливості чи відразливості), особливостей протікання (здійснення) процесів їх приготування та подавання тощо;

- виявляти і характеризувати (хоча б основні) сутнісно-ситуативні функції харчування взагалі, страв і способів їх споживання (пізнавальні, виховні, оздоровчі, характеристичні тощо).

Оскільки густативні образи, як бачимо, за змістоформами, ознаками та функціями і за самою сутністю можуть бути надто різноманітними, то і способи їхніх виявів, вимірів, досліджень і результативних характеризувань можуть бути такими ж відмінними: від найзагальніших представлень і по своєму «стандартизованих» характеристик густативів та архетипів густативних образів до найрозлогіших науково обґрунтованих систем наважливіших для життя людини (а, отже, й персонажа твору літератури) густативних образів.

Саме такі способи й різновиди досягнення густативних образів є найефективнішими і найрезультативнішими перш за все в процесах системних та спеціальних їх досліджень, а особливо при аналізі процесів самої художньо-літературної творчості «митців-гурманів», котрі, як правило, обізнані не тільки з кулінарними уподобаннями свого народу взагалі, а й зі засобами, прийомами, способами та методами відтворення всього того у творах різних видів мистецтва.

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 в 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.

Ось чому в раціоні харчування, як мінімум до віку статевого дозрівання, індивіда неминуче повинні бути продукти та страви з них, які виготовленні або вирощенні на території рідного краю. В іншому випадку людина буде постійно хворіти багатьма непередбачуваними хворобами.

Саме така система харчування може складати і основу «харчового коду», «харчового символу» та «харчової системи» людини чи людської спільноти.

Оскільки природа планети не була стабільною і незмінною, то організми людей упродовж десятків тисяч років набули здатностей і можливостей не лише поступово, але довго й надійно, пристосовуватися до оновлених умов і навіть тимчасово (хай і не без наслідків) мімікрувати в тимчасово мінливих середовищах, у потоках різних систем, кодів і смислів харчування. А тому варто враховувати ще й специфічну, готовність чи здатність багатьох етносів уживатися в усій різноманітності систем і кодів харчування.

1.2. Основні типи густатів та їхні функції у творах літератури

Традиції національної кулінарії концептуалізуються передовсім у тих і в таких номенах національних продуктів, процесів і страв, котрі вмотивовано екстеріорізуються ще й у формах емоційно-оцінювальних суджень, стають найпомітнішими та найважливішими фактами виявів матеріально- та етикетно-ціннісних об'єктів та пріоритетів, властивих майже кожній достатньо сформованій лінгвокультурі харчування.

У цьому плані думка Ю. Письменної про те, що багатство української національної кухні втілюється не лише в різноманітності найменувань етнічних продуктів і страв, а ще й у строкатій системі високих вимог і критеріїв оцінювання українцями до їхніх харчосмаків і перш за все у не менш складній системі трудомістких способів добування, приготування і споживання їжі: *«яскраві назви страв засвідчують життєрадісність та „позитивізм“ української культури, в якій чільне місце посідає насолода смаку»* [77, с. 8], – дуже слушно зауважує авторка.

І. Франко у праці «Із секретів поетичної творчості» помітив, що враження смаку в процесі харчування подаються в літературі *«...для того, щоб зняти абстрактність...»* цього процесу, щоб надати йому *«приємного чи неприємного почуття взагалі»* [111].

М. Петришина відзначила, що у кожного митця є такі *«...улюблені найменування смаку, які відображають його світогляд, естетичну позицію, психологію, символізують певною мірою відповідну епоху, ментальність»* [76, с. 44]. Ці «улюблені» авторські харчосмакові найменування, на її думку, свідчать ще й про конкретні гастрономічні вподобання митців, а іноді й про кулінарний патріотизм митця.

Так, Т. Сірочук у статті «Творчість у їжі та прозі, або Гійом Аполлінер-гурман» засвідчила: майже всі згадки в творах літератури про їжу викликають ще й асоціації про ті історичні реалії, *«з якими пов'язаний особистий досвід автора: обмеження в їжі і навіть голод»* [92, с. 149].

Ця дослідниця наголосила ще й на тому, що *«усі без винятку персонажі-гурмани, які зустрічаються у прозовому доробку Аполлінера, тим чи іншим чином нагадують фігуру автора»* [92, с. 150].

І не дивно, що густативна лексика та образність і, звичайно, густативні образи та особливості їхнього функціонування в творах літератури вже не раз ставали предметами досліджень мовознавців (О. Куценка, М.Білоуса, І.Гайдеєнко, М. Борисенко та ін.) – вони окреслили практично всі основні смисли, ознаки та функції густативних складових текстів багатьох творів

художньої літератури і визначили основні семантичні функції густативних прикметників, не раз розглядали й етимологію інших густативно насичених лексем.

Так, І. Гайдесенко визначила різні синонімічні ряди і «*гнізда номенів смаку*», які, на її думку, є кількісно і якісно дуже розгалуженими: «*Наприклад: синонімічні ряди на позначення неприємного смаку (гидкий, бридкий, мерзенний, поганий, недобрий, несмачний та ін.); приємного смаку (добрий, приємний, апетитний, смачний, вишуканий і под.); синонімічний ряд на позначення кислого смаку (кислий, терпкий, оскомистий, в'язучий і под.)*» [21]. Ця ж дослідниця з'ясувала й функціонально-стилістичні особливості, поліфункціональність та багатозначність тих номенів смаку, які вживаються в текстах творів різних стилів і жанрів. На її думку, в розмовному, художньому, публіцистичному й інформаційному стилях та в епістоляріях ці назви виявляють себе по-різному, але здебільшого як поліфункціональні, хоча вживаються вони і з прямими (основними) та з переносними значеннями, але з різними семантико-стилістичними нашаруваннями й цілями, включаючи й ролі складових елементів різних художньо-стилістичних фігур та образностей, для конструювання метафор і метафоричних прийомів, антитез, еліпсів, розгорнутих іронізувань тощо. При цьому дослідниця помітила, що «*стилістичні фігури, елементами яких є назви смаку, вживаються для посилення аргументації в текстах інформаційного стилю, їх увиразнення. Вони є ефективним засобом створення образності, експресивного виділення окремих властивостей, достоїнств того, про що інформується чи рекламується*» [21, с. 14].

Лінгвісти, не раз зазначали, що прикметники смаку, маючи переважно буденно-щоденну і максимально зматеріалізовану сутність, «*посідають скромне місце в розряді якісних прикметників...*» і сприймаються здебільшого «*елементарними*» та «*емпірійними*» [69, с. 45].

Та й ступені виявів смаків у густативних прикметниках передаються загалом досить традиційно: лаконічно (афіксально, редуплікативно тощо) а в

текстах творів художньої літератури особливо в сценах та діалогічних прийомах, окрім всього сказаного, нерідко використовуються ще й інші способи припрошення-заохочення до столування, спокусливі описування страв, акцентування уваги слухачів на «неабияких» смаках та ароматах – тоді «прости» й «буденні» значення густативних прикметників неймовірно збагачуються новими значеннями та відтінками значень, з'являються цілі синонімічні ряди тощо, збагачуються й помітно розширюються кола художніх функцій таких прикметників, породжуються нові й посилюються традиційні враження від сприймання саме так поданих смакових ознак та якостей страв; по-новому, здебільшого чіткіше й «наочніше» увиразнюються ціннісно-оцінювальні характеристики страв. При цьому:

- префікси *пере-* і *пре-* не лише надають густативній якості страви вищого ступеня її вираженості, а й презентують саму страву як значно привабливішу чи, навпаки, відразливу (пересолений, несмачний, прегіркий та ін.);
- густативні прикметники, ускладнюються як традиційними засобами чи компонентами (*най-*, *щонай-* та ін.), так і тими котрі надають позначенню густативного прикметника (а, отже, й страві) найвищого ступеня вираженості якості (неперевершено смачний та ін.), чим надають густативним прикметникам здатності максимально інтенсивно впливати на реципієнта, тобто викликати (чи породжувати) в їхній уяві максимально виразні бажання чи відрази, зацікавлення й оцінки страв або продуктів: *кислючий-прекислючий-найкисліший*, *гіркий-прегіркий-найгіркіший*.

За допомогою прийому редуплікації формуються й поняття про такі нові густативні якості, які виражаються шляхом компонування однокореневих, але різноступеневих (різнокореневих) прикметників на позначення смаків страв (*кислий-кислий чи солодкий-солодкий* тощо).

А префікс *при-* може надавати страві певного відтінку якості або окремій рисі густативного об'єкта: *присолодити/присолодженийий, приправити/приправленийий, приперчити/приперченийий* та ін.

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.

Загальний характер і ступінь вираженості смаку окремих продуктів і страв може розкриватися і з допомогою якісно-оцінювальних прикметників загальної чи узагальненої вказівки на позитивність (приємний, привабливий) чи негативність (неприємний, гидкий тощо) продукту або страви. З допомогою саме таких прикметників письменник створює нове або розширює вже наявне семантично-семасіологічне поле або мікрополе густатива, котре відчувається й фіксується як самим автором, так і персонажами-гурманами чи персонажами-аскетами.

Система номенів смаку дозволяє митцеві виражати такі характеристично-смакові властивості й відтінки смаків та навіть ступені їхньої вираженості, котрі можуть сприйматися певною мірою упереджено, відповідно до попередньо одержаної інформації, а за характером ставлення інших «мовців» твору (персонажів) до них, а також відповідно до попередніх, підготовчих та додаткових дій, умов або обставин приготування страв, ситуаційним збігам чи різним семантичним навантаженням ужитих автором лексем.

Основними, видовими назвами найзагальніших понять смаків є й такі прикметники, як: гіркий, солодкий, кислий, солоний та їм подібні, адже вони, окрім усього сказаного, до власне смакових значень номенів додають ще й значення та відтінки видової приналежності лексем, чим створюють навколо

них особливі семантичні поля чи мікрополя смаків: *терпкий/терпкувато-солодкий, прісний/пріснувато-кислий та ін.*

На думку М. Борисенко, мовознавці якоюсь мірою начебто умовно до лексем смаків відносять і слова *смачний, ласий, ситний та ін.*[14], оскільки вони нібито є релятивними, але дослідниця густативних лексем конкретних творів літератури вважає, що цю групу лексем можна з упевненістю віднести до розряду прикметників, котрі позначають і прості, 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 спеціалістами харчування та письменниками-дегустаторами.

Так, М. Мохосоєва твердить для позначення процесів вияву й фіксування ступенів вираженості та інтенсивності смакових ознак використовуються такі основні способи: вживання прикметників зі значеннями помірною або нормативною смаку (солодкий, солоний та ін.); застосування прикметників на позначення особливо насиченого смаку (соковитий, солодющий, солонющий та ін.); вживання прикметників на позначення надмірної смакової якості (нестерпно гіркий, неймовірно кислий) [68].

Н. Слухай серед перцептивних прототипів відзначив такі якісно-смакові прикметники, котрі відомі у так званому «діапазоні чотирьох». А тому цей дослідник стверджує, що смаки детермінуються й визначаються перш за все етнічними особливостями сприйняття їжі.

Так, наприклад, солоний смак, який градуйований для європейця «як «більш» або «менш» солоний, для жителя Південно-Східної Азії (китайця, корейця, японця) має також особливу позначку – «смачний» (так визначається смак ферментованої, витриманої їжі, з посилювачем смаку, як деякі східні соуси). Подібну позначку – «смачно» – має солодкий оселедець, типовий для національної датської кухні; слов'янами солодка друга страва, ще й рибна, сприймається з огидою» [95, с. 307].

Відомо, що гострий смак страви також по-різному визначається європейцями і жителями Сходу та Кавказу, що це ще одне свідчення тієї природної залежності людей від місця проживання споживачів, твердить Н. Слухай, про яку велася мова дещо раніше.

Густативні лексеми «дивний», «неприємний», «огидний», «неприйнятний» (щодо страв), на думку Н. Слухая, можуть свідчити про їхню віддаленість від тієї якості, яка відповідає смаковому прототипові.

Елементарні якісні прикметники смаку, незважаючи на їхню малочисельність, здатні виконувати важливі смислові та емоційні функції, особливо тоді, коли вони вживаються у переносних та протилежних значеннях.

Об'єктивними контекстуальними носіями густативних якостей розглянутих груп прикметників у творах літератури виступають, як правило, іменники на позначення найпоширеніших страв і процесів харчування («вино», «обід», «вечеря» та ін.), оскільки базові уявлення про смакові якості страв так чи інакше закладено вже у їхніх назвах. Такі «густативні» іменники при сполученні з власне густативними прикметниками, дуже помітно актуалізують їхні значення: чим ширший діапазон сполучуваності густативних прикметників з густативними іменниками у творі літератури, тим легше письменникові вдається емоційно забарвити харчосмаковий код описуваного ним густативного об'єкта, явища або процесу.

Так, наприклад, у поемах Гомера густативний прикметник «смачний» виступає «контекстуальним партнером» таких іменників, як: «нектар», «хліб», «вино», «мед», «молоко» та ін. І все це свідчить про те, що письменник із захопленням та з піднесенням описував життя небожителів, а тому всі страви, які вони споживали, він характеризував лексемою «смачний». Цей факт слушно помітила М. Петришина: *«Актуалізуючи конкретне смакове значення, густативні прикметники у творах Гомера передають об'єктивно-нейтральну інформацію про смакові якості різних напоїв. Проте поняття смаку вже у свідомості стародавніх греків*

асоціювалося з іншими сторонами буття, використовувалось для вербалізації світу емоцій та почуттів» [76, с. 47].

Дуже часто дієслова на позначення способу вживання страв можуть указувати і жадібність або зажерливість персонажа, а також на тривале недоїдання. Це, наприклад, такі дієслова: «ковтати», «глитати», «мотати», «лигати», «заковтувати», «жертити» та ін. У такому разі, беззаперечно важливу роль відіграє ще й контекст.

А дієслівні лексеми «плямкати», «жвакати», «чавкати», «цмокати», «гамкати» вказують скоріш на безкультурне (нерегламентоване) «озвучення» процесу харчування, свідчать про низький рівень вихованості персонажа.

Якісний прикметник «цупкий», виступаючи «контекстним партнером» іменника, наприклад, «варениці» у повісті І.Нечуя-Левицького «Старосвітські батюшки й матушки», вказує на те, що ця страва виготовлена з такого тугого тіста, яке не піддається не те що стисканню, а й нормальному розжовуванню.

Окрім цього, словосполучення «соковита шинка», «наваристий холодець» тощо, навпаки, свідчать про насиченість смаків і про те, що ці страви готувала справжня майстриня.

М. Старицький, наприклад, в оповіданні «Вареники» так подав опис «сірувато рум'яних вареників» [99, с. 124], які апетитно плавають у «розтопленій золотистій волозі», що й без прийому синестезії автор створив повнозначний густативний образ класичної української страви, адже завдяки використанню прикметників на позначення одоративних, густативних, зорових відчуттів («сіруватий», «рум'яний», «золотистий») йому вдалося максимально ще й візуалізувати страву. Хоча не зовсім доречним тут видається вживаний письменником прикметник «рум'яний», адже він використовується, як правило, для характеристики тих кулінарних виробів, які смажаться або випікаються [16, с. 1279].

На рівень якості приготовленої страви у творі літератури може вказувати й таке підрядне речення якісно-зіствного типу, яке використав І. Нечуй-Левицький у творі «Старосвітські батюшки і матушки»: *«борщ такий, що його собаки не їдять»* [71, с. 500].

У творі Л. Старицької-Черняхівської «Жива могила» на щедрість та гостинність, а також на статки отця Андрія вказують густативні прикметники зі значеннями високої насиченості смаків: *«...на широкому подвір'ї білими довгими смугами розтягнуто полотнища, на яких стоять миски з запашиим борщем, кашею, прозорим та наваристим холодцем, варениками, ковбасами...»* [100, с. 575].

Наприклад, у повісті М.Коцюбинського «На віру» досить динамічний фрагмент опису галушок із кришеним салом виявився дуже добре візуалізованим, а головне, здатним максимально подразнювати ольфатичні відчуття реципієнта: *«гаряча пара від галушок знялась над мискою, стіл неначе повеселішав»* [52, с. 63].

Ю. Федькович в оповіданні «Адам та Єва» використав густативні прикметники для того, щоб передати розкіш панського столу: *«...запахи з панської страви так їм під ніс ударили, що ситому ніяк було не їсти. Але ж бо се і пиріжечки! ...Або ся курятинка печена зі скоринкою. А смажений апетитний карась...»* [109, с. 190].

Таким чином, густативна лексика у творах художньої літератури може стати і об'єктом для глибокого лінгвістичного вивчення, і такою системою засобів творення густативних ситуацій, моделей, образів і навіть словесних ігор, прийомів гумору та веселих станів, і навіть картин світу. Ступінь поваги письменника та персонажів його творів до страв і процесів їх приготування та споживання, навіть ступінь вираженості їхнього гурманства виявляється з активності і майстерності використання письменником густативної лексики.

Більше того, це ще й шлях до оцінки вміння митцем формувати в свідомості реципієнта культуру харчування й елементи гурманства. При цьому варто спостерегти за тим, як ставляться автор і персонажі до

пригощання людей різними стравами. Адже саме у ці моменти реципієнт починає розуміти, як і для чого вони роблять саме так – це прекрасні характеристичні моменти творів художньої літератури.

Таким чином, навіть цей, досить побіжний, аналітичний огляд найважливіших праць філософів, істориків, етнографів, соціологів, психологів, мовознавців та перш за все літературознавців дає можливість й підстави не тільки виявити, а й уточнити основні значення базових для даного дослідження термінів і понять, тобто дозволяє вивести достатньо завершену й цілісну систему таких термінів, понять та категорій, котрі дозволять сповна чітко диференціювати позначуванні ними предмети (продукти, приправи, страви, будь-які інші харчосмаки), явища й процеси (від роздобування й приготування до споживання різних видів їжі та пригощання нею інших людей), і, отже, визначати давати їм хоча б основні якісно-смакові риси та інші характеристики.

Так, досить багатозначну лексему «смак» у галузі художньо-літературного та літературознавчого «куховарення» й «харчування» вчені схильні розглядати такою, сповна повноцінною науковою категорією, у змісті якої є і прямі вказівки на всю багатогранність власне смакових якостей та властивостей загалом і багатопланові та комплексні характеристики як конкретних традиційних продуктів, інгредієнтів, страв, так і вишуканих смаколиків, а також прямі чи опосередковані вказівки на окремі властивості чи характеристики страв, куховарські вміння й здібності персонажів, котрі всю ту їжу готують, споживають та пригощають нею інших.

Що ж до терміну «густатив», то тут також не зовсім однозначно: з одного боку, за кореневу основу цієї лексеми взято первісну назву одинці виміру наявного в тому чи іншому продукті солоду – «*густу*», з іншого боку, саме ця лексема вживається сучасними вченими не стільки для позначення наявності й кількості в тому чи іншому продукті чи страві саме солоду,

скільки для вказівки передусім на якісно-смакову ознаку того чи іншого, конкретного, засобу харчування.

У такому разі лексема «густатив» застосовується в сучасній науці перш на позначення смакової якості і продукту або її відтінку, значно рідше – для вираження (здебільшого однозначної) смакової характеристики об'єкта харчування. Тобто, йде мова про термінологічність слова «густатив».

Похідним від лексеми «густатив» є прикметник «густативний», коло значень якого у працях більшості сучасних дослідників значно ширше – ним позначаються не лише наявність в означуваному ним продукті, в інгредієнті чи в страві власне смакових, а й ароматично-сапористичних та візуально-привабливих чи будь-яких інших, додатних для споживання, якостей або властивостей.

Тобто, на цей раз іде мова вже про неоднозначну харчосмакову характеристику якогось одного продукту або й ряду харчосмаків загалом.

Набагато складніше зі значеннями лексем «густативність» та «густативне».

По-перше, категорія «густативність» застосовується вченими не лише як узагальнена багатогранна, багатозначна та багатопланова якісно-смакова характеристика окремих продуктів чи страв, а й процесів приготування та споживання харчосмаків загалом, а іноді і як своєрідна характеристична вказівка ще й на систему тих емоцій, настроїв та станів, котрі створюють загальну атмосферу реалізації всіх без виключення процесів харчування персонажів.

По-друге, категорія «густативне» – це вже така філософсько-естетична характеристика (у даному разі предметів, явищ та процесів), достатньо визначена система всіх можливих характеристик, котра сама по собі передбачає все багатство смислів, ознак, функцій та сутності зображуваного.

Тобто, термін «густатив» та поняття «густативний» вживаються сучасними дослідниками перш за все на позначення окремих і конкретних,

власне смакових фактів, факторів, ознак та властивостей продуктів і страв, рідше – для вказівок на відповідні характеристичні риси чи та ольфатично-смакові реакції й рефлексії персонажа, а категорії ж «густативність» і особливо «густативне» є максимально узагальненими й абстрагованими характеристиками всього того, що складає систему харчування.

Дещо по-іншому, аніж у науці та реальній дійсності, твердять учені, бачиться все це в одухотвореній художньо-образній дійсності здобутків письменників, тобто у творах художньої літератури: і не так однозначно як у науці, і не так достовірно та конкретно, як у реальності, адже письменники бачать усе те по-різному й відтворюють осягнуте, як правило, здебільшого, віртуально та не однотипно, а тому все те проявляється у творчій уяві митця і в формі словесного копіювання як окремих деталей, так і в надскладних багатопланових процесах харчування персонажів.

Як видно з попереднього аналітичного спостереження за процесами й наслідками творчості письменників, митці в 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 функції об'єктів харчування тощо.

Так, деякі письменники з етнографічною точністю (та ще й із урахуванням визначальних рис характерів персонажів, умов, обставин та мотивів їхньої кулінарно-харчової діяльності шляхом вербальних констатації, спостережень, зауважень, а то і багатослівних та позбавлених образності й художності описів) подають у творі мовленнєві копії продуктів харчування і страв, а при застосуванні прийомів художності – напівхудожні моделі процесів та засобів їх виготовлення й споживання, харчування взагалі, значно рідше – повноцінні художні образи.

Інколи митці можуть удаватися до складнішого способу відтворення – до суто вербального моделювання не лише засобів, процесів і способів харчування, а й наслідків творчого моделювання – унікальних продуктів і

способів та засобів харчування – тоді перед читачами постають такі віртуальні і в той же час динамічні (а, значить, і функціонально різноманітні) процеси, настрої та стани персонажів.

Та набагато ефективнішими, і власне мистецькими, у творах художньої літератури постають як супер-оригінальні, так і по-різному типові та довершені художні моделі об'єктів, процесів і способів харчування.

Засобами надвиразних, багатозначних лексем чи словосполучень чогось змістовно складнішого, емоційно дієвішого й функціонально завершенішого. А коли автор удається ще й до вживання прийомів, форм і засобів порівняльно-метафоричного, ще краще образного, чи ще складніших форм висловлювань цілих блоків або й систем тропів, персоніфікацій чи уособлень йому вдається презентувати читачеві вже не окремі риси чи характери продуктів й страв, хай і сповна завершені, а й поодинокі процеси харчування.

Саме тоді більшість окремих художньо-моделюючих описів, набувають одухотвореного, етично й естетично наснаженого характеру.

Суто художньо-образне відтворення реальних, віртуальних і навіть зовсім вигаданих страв та застіль відрізняється не тільки й не стільки багатством та виразністю вживаних автором мовних, мовно-поетичних та виразних позанормативних засобів чи вишуканих прийомів або стилістично-риторичних фігур і зворотів (хоча все це справді дуже важливе для досягнення високого рівня художності), але передовсім цілісністю та оживленістю, високою одухотвореністю як усіх складових засобів і процесу творення образу, так і цілісністю, одухотвореністю створеного в такий спосіб образу, його життєвою правдивістю (або хоча б правдоподібністю), типовістю чи виключною оригінальністю.

Саме так створений образ, твердять дослідники (І. Качуровський, М. Мохосеєва), стає джерелом такої потужної етико-естетичної енергії й такої постійної напруги діяльності уяви й усієї нервової системи читача, котрі неодмінно породжують по-своєму загадкові домисли й моменти своєрідної

співтворчості читача з автором, не говорячи вже про максимальні збудження цікавості реципієнта.

Зображені саме в такий спосіб й способи харчування, на відмінну від наслідків мовленнєвого копіювання та моделювання, навіть від здобутків художнього моделювання перш за все тим, що в цьому випадку зовсім втрачаються або стають майже непомітними елементи та фрагменти помітного «побутописання».

Та й загалом художнє моделювання та виображення будь-якого процесу або стану харчування людей, твердять дослідники, подається й сприймається, як правило, не лише чуттєво, але й інтелектуально.

Звертається увага вчених і на ті випадки, коли письменники умисно представляють як невдало обрані продукти та страви, так і суттєві порушення звичного порядку в процесів харчування і т. ін.

Але чи не найчастіше дослідники наголошують на тому, настільки густативна копія чи модель, передовсім густативний образ, можуть бути повноцінними чи неповноцінними, довершеними чи недовершеними, майстерними чи фрагментарно окресленими і такими, які далеко не завжди захоплюють читача, навіть не звертають на себе ніякої уваги.

І все-таки, твердять учені, кожна копія та модель, образність чи повноцінний художній образ будь-якого об'єкта або процесу харчування може мати змістоформу, якість визначену автором, вмотивованість соціальну, етнічну, національну чи будь-яку іншу забарвленість та перш за все функцію.

При цьому, за основні критерії визначення характеру копіювання, моделювання або повноцінної художньої завершеності образів об'єктів і процесів харчування обираються дослідниками, як правило, етнографічно-гастрономічна точність фрагмента чи картинна описовість зображеного тощо.

Питання про художність моделей та образів густативів різних планів і рівнів порушуються в літературознавстві переважно тоді, коли ці явища та ознаки є більш ніж очевидними.

Оскільки системи густативів і густативних якостей та характеристики засобів і способів та форм харчування в цілому (а то і гурманства та харчового патріотизму або харчосмакового аскетизму персонажів) бачаться авторами й дослідниками далеко не однозначними й не простими, а тому й методи, методики й технології дослідження всього щойно названого в українському літературознавстві обираються різні – здебільшого адекватні не лише об'єктам та завданням роботи, а й передовсім системності ставлення українських письменників ХІХ ст. до порушених питань і проблем.

РОЗДІЛ 2. КАТЕГОРІЯ ГУСТАТИВНОГО В УКРАЇНСЬКІЙ ПРОЗІ ХІХ СТОЛІТТЯ

2.1. Мовленнєві копії та моделі, художні моделі та образи густативів і густативного у прозових творах українських письменників першої половини ХІХ ст.

Людство, будучи постійно й назавжди прив'язаним до його вічних і в той же час достатньо мінливих джерел життєданих енергій та факторів (від повітря, води та сонячного тепла до всього того, що вживається для безпосереднього людського харчування), дозволяє собі іноді (частіше всього в станах релігійно-фанатичної чи творчо-ідеологічної ейфорії частіше всього в спотворених суспільними аномаліями й катаклізмами побутових та індивідуально-особистісних умовах та поривах) на якийсь недовготривалий час «відриватися» від факторів і реалій густативного порядку, або щоб вільніше й незалежно почувати себе в стані «витання» в хворобливих уявах і домислах чи у відверто сфантазованих сферах далекого минулого, і ще дальшого майбутнього, або щоб просто вижити.

І справді, реальне життя постійно «приземлює» кожного з нас, якщо не тричі, то хоча б раз, на день до тих самих, базових, джерел та енергій, які людина видобуває з харчів.

Так було, є й буде, а тому попри всі наші «високості» й «святості», попри всілякі «підйоми» й «пориви» над матеріальними реаліями, інтерес до їжі, у тому числі й науковий, стає, як уже відзначено, все більше й більше відчутним та актуальним.

Так, Д. Сироїд у статті «Їжа святих (на матеріалі давньої агіографії)» відзначила той факт, що у «Новому Заповіті описи їжі набагато стриманіші» [90, с. 124], а ніж у «Законі», і що саме тому все те проявилось і

в харчосмаковій стриманості у християнстві взагалі, і в харчуванні конкретних святих та особливо в процесах їхніх «постувань», котрих вони дотримувалися й дотримуються, здебільшого *«ще з ранніх літ»* [90, с. 125].

При всьому тому авторка помітила: не дивлячись на те, що серед страв, які споживають святі найчастіше трапляються хліб, фініки тощо, разом із тим в агіографічних пам'ятках проглядається *«Ціла теорія чернечого харчування»*, за найкращий приклад якої авторка взяла харчування Пахомія Великого [90, с. 125].

А на прикладі життя Йоана Мовчальника авторка побачила зразок того, як людина *«тіло підкорює духові, аби не бути рабом черева»* [90, с. 126].

Помітила Д. Сироїд і те, що в «життях» не обійшлося й без суто міфологічних ситуацій: *«Святого Онуфрія у пустелі годував тридцять років ангел, який щодня приносив йому трохи хліба й води»* [90, с. 127].

Саме останній випадок, як і більшість інших, подається не лише як допомога Божа, а як його випробування на святість.

Тобто, як і в більшості пам'яток, міфів і творів попередніх епох, у життях святих акценти робляться перш за все на характеристичних та виховних функціях окремих страв і систем чи теорій харчування загалом – аж до «містичного частування Святого Онуфрія» (за Д. Тупталом – С.К.).

А найпомітнішим стимулом до стриманого харчування, на думку Д.Сироїд, видалося те, що у напівголодної людини неабияк загострюється відчуття *«насолоди від споживання їжі»* [30, с. 129], а отже, й поцінування її, адже саме це відчуття, як стверджує авторка, породжує в таких випадках розуміння того, що *«двері Раю вже знову відчинено»* [30, с. 130].

У тому ж ракурсі представленні процеси харчування у деяких в козацьких літописах.

Так, у «Літописі Григорія Грабянки» автор, не знижуючи рівня високого естетико-патріотичного пафосу, побачив і відобразив те, як, коли і чим харчувалися козаки: *«Пища їх бі житное тісто квашеноє, зовомое саломеха, рідко звареноє, і тим суто довольні; когда случиться з рибною, яко*

козаки глаголють, щербою, то за найпереднійшую трапезою іміють» [107, с. 448].

Та набагато вагомішими, а в критичні моменти і вирішальними, бачилися питання й проблеми харчування козаків Самійлом Величком.

По-перше, твердить цей літописець, козацтво завжди мало свої, а не державні джерела і форми роздобування різних продуктів, свої, часом дуже специфічні й оригінальні форми приготування та споживання харчів.

По-друге, за словами цього автора, у козаків різних рангів і статусів були різні засоби та форми харчування. Так, на Світлого Миколая *«всім бідстующим помощникам, був учинений в Чигирині заволааний обід»* [107,с.488], – обід на вимогу.

І таких особливостей у цій пам'ятці немало: при створенні тексту літопису Самійло Величко використовує дуже різноманітні й багатозначні лексеми зі змістом густативності; навіть при описанні стосунків між людьми, які зовсім не пов'язні з харчуванням, наприклад, *«Хмельницький, при королівських привілеях, яко чоловік розумний і во всяких дійстві-як цікавий, может що новое єму, Барабашеві, несмачное затіяти...»* [107, с. 489].

Не забув Величко згадати й те, як хан татарський, виряджаючи Хмельницького з гостювання в нього, сумлінно попідкувався й про те, щоб гетьман був забезпечений найдорожчими та найсмачнішими харчами в дорозі: *«...от хана на дорогу вспоможен, тільки докладаю, хлібом, м'ясом і вином, ніби син от отця, ізобільно був обдарен...»* [107, с. 495].

Відповідною вдячністю за такий провіант, відповів і Хмельницький, коли дізнався, як у *«полю зостаєт Тугай-Бей з ордою»* – він наказав кошовому отаману надіслати *«довільно хліба, вина, риби і м'яса, з взаємною к нему являющийся дишкрецією за дишкрецію ханськую...»* [107, с. 498].

Ці та інші випадки свідчать, що у козацьких літописах найчастіше зображення процесів пригощання стравами та напоями використовується авторами передовсім як засоби чи форми вираження й досягнення взаємопорозуміння між історичними діячами, а також вияви їхньої

взаємодія як між окремими керівниками держав і військ, так і між представниками козацької старшини та між діячами як представниками різних націй. А це значить, що найважливішими у засобах і формах харчування козацтва бачилися не змістоформи та якості окремих страв і застіль, а перш за все – соціальні та національні функції харчування взагалі.

Особливо мерзенну функцію стравам і застіллям низового козацтва придумав запроданець Брюховецький – він, бажаючи переманити електорат виборців на свій бік, вирішив щедро нагодувати, а, головне, споїти масу низового козацтва на «чорну» раду, присвячену питанню виборів гетьмана. І це йому вдалося – він саме в такий спосіб «обійшов» свого опонента.

Як уже було помічено, у вступі і першому розділі митці ніколи не цуралися у творах мистецтва відтворювати навіть найбільш «зматеріалізовані» аспекти й сфери буття персонажів. І творці давньої української писемності не обійшлися без того.

Одним із перших на все це дуже детально й широко подивився І. Котляревський, який в його славнозвісній «Вергилиевой Енеїде, на малороссийский язык перелицованной...» уже в кінці XVIII ст. і на початку XIX ст. не просто породив, а й більш ніж яскраво «розпалив» інтерес митців до всього «їстівного». До того ж, саме такий інтерес став надзвичайним і в усіх творах літератур Європи – це був справжній загальноєвропейський гастрономічно-кулінарний, літературно-публіцистичний та етнологічно-фольклорний «бум» чи «прорив» європейців до першооснов та першоджерел їхньої харчової «енергетики», до неабияких переживань з приводу харчосмакової життєдіяльності.

Саме цей «вибух» письменницьких зацікавлень одразу вивів українську літературу із «лабет» класицистичних канонів у сферу справді реалістичних світобачень і стосунків – вона, будучи, прямою спадкоємицею не лише унікального релігійно-агіографічного, літописного, історіографічного та публіцистично-художнього писання, одразу максимально наблизилася й долучилася до багатств, справді рідкісної, наскрізь пронизаної пісенними

мотивами життєдіяльності і творчості українців, до всіх її рис та фактів суто національного побутописання.

І. Котляревський дуже вдало і в той же час – по-особливому, точніше – по-козацьки, змалював типи й характери протікання процесів, засобів і способів харчування і козаків, і українців загалом, не раз торкався й випадків «кулінарно-кухарської життєдіяльності» інших етносів. Передовсім слід відзначити, що цей автор подав його особисті та національні погляди на буденне, ритуальне й святкове харчування найактивнішої частини українського народу – його захисників останніх двох-трьох століть.

І все те подано автором настільки багатогранно й детально, що лише за цим твором можна написати цілі розділи кулінарної енциклопедії XVI-XVIII ст.

Настільки природними й правдивими замальовуються практично всі походи й бойові дії, вчинки й пригоди трояно-українців, настільки звичними так само природними є переліки страв.

Дійсно у цьому творі є практично все: і звичні одяг і житло, і картини обрядових, традиційних, релігійних та світських народних свят і гулянь, і нестримних ігрищ і природно-релігійних ритуалів. Та практично все те, супроводиться в творі, як і в житті, такими ж різними способами та формами «харчо-смакування».

Так, першим у творі подається опис процесу поїдання «троянцями» українських галушок, сала та лемішки й куліша.

До такої, «сумлінної страви», вояки долучилися після подолання ними виснажливої бурі на морі.

Автор не подає ні деталей процесу приготування та подавання названих страв, ні їхніх кількостей та якостей – для початку він просто констатує факти повсякденного і в той же час особливого харчування голодного й виснаженого козацтва:

Тут з салом галушки дегали,

Лемішку і куліш глитали

І брагу кухликом тягали... (підкреслення наше – С.К.) [46, с. 126].

Саме тут сповна доречно пригадується народне українське прислів'я: «Галушка та лемішка, а хлібу перемішка» [46, с. 126].

Не оминув І.Котляревський і показу не зовсім природної (удаваної) гостинності, передовсім інонаціональних елементів та деяких окремих представників свого народу. Але й тоді у свідомості «заморських» господинь верх брало – щедрість перед козацтвом.

Ось як прощає Дідона нежданих, але бажаних гостей – козаки харчувалися в неї щедро й різноманітно: «їли рознії потрави, і все з полив'яних мисок, і самі гарнії приправи з нових кленових тарілок...» [46, с. 127].

Та й неабиякий «набір» страв засвідчив підкреслену щедрість господарки:

Свинячу голову до хрину

І локшину на переміну;

Потім з підливою індик;

На закуску куліш і кашу,

Лемішку, зубці, путрю, квашу

І з маком медовий шулик [46, с. 128]

Уже цей недовгий перелік страв по-своєму розкриває і змістоформу конкретної мовленнєвої копії набору страв, і загальні обриси густативної моделі пригощання карфагенською панією козаків. Тобто, І. Котляревський навіть африканців «навчив» пригощати козаків в чіткій українській послідовності – це справжнє «давнє» українське «меню», в якому письменник не випадково подає страви в такій послідовності, в якій вони стають (чи сприймаються) не лише нормативними, а й гранично ефективними.

Не менш «хлібосольним» виявився й цар Сіцилії – Ацест, але він пригощав Енея вже суто по-чоловічому:

*Ацест Енею, як би брату,
Велику ласку показав
І, зараз попросивши в хату,
Горілкою почастовав;
На закуску наклали сала,
Лежала ковбаса чимала
І хліба повне решето [46, с. 129].*

Отже, з допомогою цього, по-своєму гендерного, підходу І. Котляревський підкреслив ще й той факт, що Ацест показово привітний, бо він «велику ласку» показав не як власне брату, а «як би брату» (підкреслення наше – К. С.)

Досить оригінально І. Котляревський подав і своєрідну, сповна художню, модель харчування богів Олімпу – він «присадив» їх на такий український харч і на такі напої, котрі вживаються лише в Україні (наприклад, сивуха). Тобто, тут автор справді малює не стільки олімпійський розкішність, а скоріш народний «перекус» або «хабарницький побутовізм» тієї частини не зовсім української кухні, котра була характерною для чиновників, як кажуть, «середньої» руки. І це притому, що українці з давніх-давен з великою повагою ставилися й ставляться до будь-якої їжі, вважали й вважають її особливо дорогим подарунком.

Не менш оригінально автор зобразив процес ритуального поминання Енем його батька: спочатку козаки всіляко «добувають» продукти:

*І зараз миттю всі пустились
Горілку, м'ясо купувать,
Хліб, бублики, книші вродились,
Пійшли посуду добувать;
І коливо з куті зробили,
Сити із меду наситили... [46, с. 142].*

Потім, більш розлого процес приготування страв:

І м'яса в казани наклали,

Варили страву і пекли.

П'ять казанів стояло юшки,

А в чотирьох були галушки,

Борщу трохи було не з шість;

Баранів тьма була варених,

Курей, гусей, качок печених,

Досита щоб було всім їсть [46, с. 142].

При цьому автор творить всі форми (мовленнєві копії та моделі, художні моделі й образи) густативних явищ і процесів, та чи найяскравішими виявилися образи багатогранних процесів «поповнення козаками-троянцями сил», одночасне харчування всього війська «троянського» та ін., згадані вже пирування Енея у Дідони, поминки Енеєм батька, пригощання Енея Ацестом тощо.

Але власне художнє виображення одержали не тільки процеси, а й обставинно-побутові та обрядово-ритуальні страви – тут зустрічаємо довгу низку типових та архитипних хлібів, мандриків, короваїв: «*Латин по царському звичаю Енею дари одрядив: лубенського шмат короваю...*» [46, с. 142]; «*ковбас десятків з три Латину, Лавинії к Петру мандрик...*» [46, с. 142].

І хоча І. Котляревський остаточно завершив роботу над текстом «Енеїди» лише 1838 року, вже перші дві «пісні» цього твору втілили головні і найзагальніші принципи сентиментально-романтичного, але перш за все іронічно-побутового бачення всього зображуваного, в тому числі й густативів та густативного взагалі, котрі не тільки стали найяскравішим прикладом втілення таких самих принципів і тенденцій у творах усіх європейських літератур взагалі.

Українські письменники загалом не стали сліпо наслідувати стиль і зміст твору І. Котляревського, але вони досить «дружно» й активно

акцентували їхню увагу не тільки на густативах та на густативному, а й на соціальних причинах та умовах того, чим саме й чому харчувалася більшість населення тогочасної України.

Саме в цей період з'являються й згадані вже перші ґрунтовні праці етнологів М. Максимовича, І. Срезневського, О. Павловського та ін. Та й менш відомі автори, присвятили вивченню українського побуту та звичаїв (і перш за все – буденних та звичаєвих страв, предметів одягу й жител), а також традицій, обрядів, ритуалів і загалом принципів та способів життя українців.

Факти, предмети, фрагменти, етюди, сцени та картини етнічно визначені процеси повсякденної життєдіяльності (й зокрема харчування), ритуалів та дозвільно-весільні ігрища українців зайняли надзвичайно важливе місце як у сферах мікро- і макропоетики творів, так і взагалі в зміст формах абсолютної більшості здобутків українських письменників першої половини ХІХ ст. І тому обмежитися вивченням, хай і лише одного, хай і надто важливого, твору І. Котляревського не можна.

До того ж, є й багато інших причин необхідності спеціального й системного дослідження куховарсько-густативного аспекту буття персонажів: по-перше, у ХІХ, ХХ та й уже в нинішньому століттях до питань і проблем харчування персонажів національної літератури вчені зверталися скоріш для того, щоб підкреслити соціальні розшарування суспільства, підсилити реалістичність зображеного; по-друге, практично зовсім поза увагою вчених лишилися два основних аспекти куховарства й харчування українців – типи ставлення кухарів як до самого процесу приготування страв, так і до пригощань рідних та близьких, а також способи вживання страв і напоїв рідними, близькими та гостями господарів; по-третє, і вже зовсім поза сферою інтересів дослідників опинилися такі «вічні» аспекти і чинники харчування персонажів, як, наприклад, «харчовий код» нації; по-четверте, варто з'ясувати й те, як саме й чому сталося так, що переважно бурлескно-травестіне бачення порушених тут питань відбулось у віршованих творах

України в першій половині XIX ст., які стали одними з основних об'єктів і завдань словесно-образної творчості нації.

Так, у двох рукописних збірниках різдвяних віршів першої половини XVIII ст. з колекції рукописів А. Петрушевича привертає увагу бурлескний вірш «Хочу вас, панове, чогось іспитати» – у ньому невідомий автор чи автори (напевне бурсаки) мріють про ковбасу і сало, переповідають свої сни, у яких «сало приплелося в школу», а ковбаса «вертисся як дзиґа». Така їжа була здебільшого недоступна бурсакам, а тому вони частіше всього лише марили нею й уявляли процеси приготування ковбаси і сивухи, якими «об'їдаються та впиваються» пани-міщани.

У наступній поезії («Слава Богу, того ми тепера дождалися») мова йде про приготування й бажане споживання обрядових страв під час святкування українцями Різдва:

*аж то люди ік святкам все ковбаси дбали
лиш почули, що Різдво вже не за горами –
Не схотіли більш сидіти над огірками [105, с. 94].*

Подібними характеристичними функціями наділяли автори-сатирики й описи страв із розряду звичаєвого харчування. А у творах побутово-гумористичного плану письменники почали вже порушувати питання про ступінь вдячності «споживачів їжі» тими, котрі її готували.

Та й інші українські письменники XVII-XVIII ст., будучи вихідцями переважно із середніх верств суспільства, не просто активно демонстрували їхні захоплення умінням українців смачно готувати й щедро пригощати, підкреслювали виключну гостинність та виняткову добротворчу спрямованість намірів українців-куховарів.

Тобто, вже тоді були помітними перші прояви і національної специфіки, і «кулінарного патріотизму» творців густативів та густативного, які в українській літературі першої половини XIX ст. досягнули їхнього апогею.

Так уже в перших оповіданнях Г. Квітки-Основ'яненка неодноразово

й досить картинно та максимально візуалізовано подаються не лише описи та характеристики страв, багата палітра різних відтінків як куховарської майстерності українців, так і цілого букета густативно-сапористичних та візуально-смакових відчуттів столувальників, а в першу чергу низка відчуттів естетичної насолоди та необхідної вдячності за неї.

Не дивлячись на те, що оповідання Г. Квітка-Основ'яненка **«Мертвецький Великдень»** не раз потрапляло у коло досліджень літературознавців, але ні авторські описи окремих страв густативних копій, моделей чи образів або образностей, ні такі ж зображення процесів споживання виробів куховарства (хоча б звичаєвої їжі) у цьому творі ще не вивчалися.

А варто було б дослідити усе це, оскільки вже перший, етнологічно-достовірний опис деяких українських страв подається автором твору не задля самої точності й достовірності бачення зображуваних об'єктів харчування, а перш за все для того, щоб розкрити такі негативні риси персонажа Нечипора, як, наприклад: хитрість і ледарство, адже той, лежачи на печі, полюбляв «ковтати» *«медянички, ріжки, мочені кислички»* [39, с. 89].

При цьому письменник вживає номени цих та більшості інших страв із пестливими суфіксами, чим не тільки підкреслює їхню вишуканість, а й виражає його особисте, авторське, ставлення.

Більше того, автор так чи інакше, але постійно вказує на те, що харчування українців здійснюються у повній гармонії з їхніми можливостями із природою взагалі, стабільними народними звичаями й традиціями: їдять тричі на день, а в літні та в «гарячі» від праці дні, ще й полуднують.

У цьому творі Г. Квітка-Основ'яненко не обійшов і таких обрядових харчосмакувань українців, як, наприклад: пущання, говіння зі сповіддю (приготування до прийняття Таїнства Євхаристії), яке передбачає піст.

Оскільки основні персонажі твору, Ничипір і Пріська були людьми віруючими, вони мали б чітко дотримуватися всіх релігійно-харчових заборон. І саме тому вони в останній день перед постом досита наїдалися

вареників зі сметаною, навіть випивали по чарці горілки, але Ничипорові й того було замало – його постійно тягнуло до їжі.

На самих процесах приготування їжі Г. Квітка-Основ'яненко особливо не зупинявся, проте не раз показує, що вони в житті персонажів особливо в процесі харчування мають велике значення. Цього він досягає шляхом передачі не лише окремих ароматів, а й того «духу», який творився й поширювався під час приготування тієї чи іншої страви по всій господі: Ничипорові *«запахли вареники»* [39, с. 92], то його кличе кухонний дух. Про вареники автор піднімає навіть таке питання: *«Хто їх видумав ліпити?»* [39, с. 95]. Особливо його, на відмінну від мільйонів інших українців, цікавило те, хто й головне, чому *«зліпив»* першого такого вареника.

В оповіданні згадується й інша традиційна великодня випічка – святий хліб (паска), хоча на приготуванні цієї страви письменник детально й не зупинився – сподівався на те, що всі про неї знають.

Ужив письменник і народні прислів'я та приказки, з допомогою яких він характеризує відмінності різних процесів приготування й споживання харчів (*«часом з квасом, порою з водою»* [39, с. 96] – нестабільність та відмінність якості і стану харчування різних соціумів).

Не забув автор нагадати й про їжу під час поминального обряду: *«...кутя, чи буханці, чи крашанки...»* [39, с. 99]. Усі ці перераховані страви, на думку Г. Квітки-Основ'яненка, були традиційними у поминальні дні. Українці приносили на цвинтар крашанки, паски й інші великодні страви, якими частували священника та наглядача цвинтаря.

При цьому автор не пропустив можливості злегка й покепкувати над отцем Микитою, котрий, споживаючи подані йому страви, смачно *«плямкав»*, *«посмоктував»* [39, с. 99] та ще й підказував родині покійника, кому й скільки треба давати: *«мені... звісно, учетверо против простого, дякові удвоє, паламареві у півтори проти простого; а з тим і старому, і малому, усім порівну; і щоб ні одному ні більш, ні менш; коли ж гаразд не поділиш, що кому не стане або кому більш, а іншому менш буде, то тут тобі і амінь!»*

[39, с. 100]. Уже цей, соціально та кількісно диференційований, «розподіл» страв бачився авторові не тільки таким, котрий дійсно існував, а ще й носив виразно характеристичний підтекст фрагментів його твору.

А взяти хоча б процес виготовлення «поминальної локшини» – він видається не інакше як вербальною копією того, що люди виконують відповідно до рецепту приготування цієї дуже улюбленої звичаєвої страви українців, адже там подано навіть окремі деталі названого процесу: «...тонісінько підсушене тісто» [39, с. 101].

Завершив Г. Квітка-Основ'яненко це оповідання досить відвертою настановою: «*Цур їй тій горілці. Пити її можна, та не напиватись*» [39, с.104].

Отже, авторське бачення процесів приготування страв, споживання, «розподілу» їжі під час пригощання показує: у цьому творі є ще й елементи побутово-гумористичного стилю XVIII ст. і звичні для першої половини XIX ст. ознаки описів етнографії, але на цей раз домінують найсуттєвіші густативно-характеристичні функції більшості об'єктів зображення – фактично жоден із них не змальовано лише для того, щоб показати тільки обізнаність автора.

Та по-справжньому художньо довершеним образом української страви постають в оповіданні вареники, адже автор розкриває не тільки зміст і різні форми та якості вареників, не лише їхні багатючі художньо-гедоністичні, естетичні та інші функції, а й життєдайну сутність цієї національної гордості, високий дух творення й споживання народної страви. І все це Г.квіткою-Основ'яненком подається і грайливо, й серйозно і глибоко емоційно тощо.

Більше того, саме з допомогою вареників автор розкрив і такі важливі риси характерів персонажів, як, наприклад, елементи егоїзму чи егоцентризму, які проявляються під час споживання вареників.

Загалом основні функції опису у художній тканині розглянутих оповідання такі: концентрація уваги читача не стільки на авторських враженнях і характеристиках, скільки на враженнях та інохарактеристиках

персонажів; ведення в центр уваги читача найбільш характерних ознак чи деталей, рис та форм найбільш яскравих вражень від ставлення персонажів до будь-яких об'єктів проявів харчування.

Сучасний читач, якого ще в школі твердо переконали, що повість Г.Квітки-Основ'яненка «**Маруся**» – твір виключно сентиментально-романтичний, тобто чуттєво досить вишуканий і персонажі його – це люди також особливі і по-своєму високодуховні та культурні. Та й умов для виявів усього того в них є багато: трапилося святкування Великодня.

Спочатку автор пише про те, як: *«Маруся у великодню суботу сама учинила паску, положила туди яєчок, імберю, бібків, шапрану...»*, а тому *«спеклася паска і висока, і жовта, і ще у печі зарум'янилася»* [39, с. 58].

А Великодній обід Г. Квітка-Основ'яненко описав так: *«Їли печене: поїли баранця, поросятини, а кісточки під стіл не кидали, а клали на стіл, щоб опісля покидати у піч. Далі їли ковбасу, сала кусочками нарізали і крашанок облупили і порізали...»* [39, с. 60].

Усе це склало більш-менш цілісний набір фрагментів із кількох процесів, і навіть не яку-небудь, а складну життєвську ситуацію. Може саме тому після такого «легкого» обіду Наум та Василь, продовжували їсти: *«борщ, яловичину, яку покришили на дерев'яній тарілочці, посолили та й їли – вже звісно не по-панськи, бо виделок не водиться – пальцями»* [39, с. 60].

Та й на цьому обіді, виявилось, не скінчився: *«Опісля подали юшку з хляками, печене було, баранина, а там і молочна каша...»* [39, с. 60].

І завершує цей перелік складових процесу обіду та страв письменник іронічним констатуванням: *«...та й годі, більше там нічого не було»* [39, с. 60].

Насправді, кулінарно-густативна розмова в цьому творі Г. Квітки-Основ'яненка вийшла не тільки не романтична та не чуттєво-сентиментальна, а й начебто й не зовсім українська: ні національної щирості та щедрості (натомість – мовчазне поїдання невиправдано багатьох страв двома чоловіками), ні тогочасної набожності.

А 1841 р. Г. Квітка-Основ'яненко пише оповідання «**Пархімове снідання**», уже назвою якого засвідчує, що весь твір може бути присвяченим лише сніданкові і описові цього процесу. Але письменник згадує спочатку про таке явище в житті українців як ярмарок, котрий відбувається двічі на рік: *«один об теплому Олексію, а другий об перших Парасках»* [39, с. 399].

На цих ярмарках українці звикли продавати різні продукти харчування і страви: *«і маслечко, і сметанку, і яєчка, і буханці, і сіль товчену, і усякого такого товару»* [39, с. 399].

Але авторові цікавіші характеристики тих стосунків, які складаються у родині Шеревертнів: *«Усе поприбирала до своїх рук дружина. Мужикові коли дасть коли добре пообідати, то то йому і празник, а не те, так частісінько, окрім сухого хліба, через цілісінький день нічого не побачить»* [39, с. 400].

Але до чужих людей ця жінка виявилася значно щедрішою. Особливо щедро вона пригощала купців, котрі проїздили повз їхню хату. Тоді вона ставила чайник і пригощала проїжджих навіть *«молошною кашкою»* [39, с.400]. Пархім же, її чоловік, завжди залишався поза увагою дружини, хоча родина Шеревертнів була настільки заможною, що дозволяла собі приготування м'ясного борщу та ще й із салом.

Сусіди Пархіма бачачи, що він постійно голодний (бо *«дрижаки їсть»* [39, с. 400]), не раз підгодовували чоловіка: *«хто його закличе, нагодує, хто додому паляничку або грудку каші дасть...»* [39, с. 400].

Таких скнар, як дружина Пархіма, селяни провчали своєрідними *«панськими ласощами»*: *«куплять, було їй кав'яру солоного та булочку... А як після сього захочеться їй пити, та їй купи осьмуху пива; нехай п'є, скільки схоче. А далі вже, щоб не гірко було після пива, так купи їй медяничків, родзинок, чорносливу. Нехай наїдається добре, поки аж спотіє»* [39, с. 401]. Через постійне недоїдання Пархім на ярмарку мріяв накупити якомога більше різних страв та наїстися, *«щоб аж з душі перло»* [39, с. 400]. І він таки накупив того, що найбільше припало йому «до душі» – це були сластьони, бо

вони так *«гарно дивилися на голодного Пархіма!»* [39, с. 403]. І все це закінчилося тим, що Пархім *«пішов по базару витрішки їсти»* [39, с. 404], бо з посеред усього *«смачненького»* він *«...вибирав, прицінявся: усе дорого, не по його грошах... Вже він і гречаники, і горохвяники, і млинці, і буханці, і пиріжки торгував, кидався і на мочені кислиці, і на калені горіхи, і на медяники...»* [39, с. 404]. Та все це багатство ласощів не для нього – усе дорого.

То й купив Пархім *«видимо-невидимо»* якихось корінців та й вирішив усі їх поїсти. Корінці виявилися звичайнісіньким хріном: *«Жує, жує – і не проковтне. Далі утер сльози, став віддихати, бо дух йому захвачує...»* [39, с. 405].

Але це вже було не харчування: *«Лихо нашому Пархімові ! Вже скільки він не потрощив корінців, а кучка ні трошки не позначилась. Вже аж не зміг сидіти, приліг і за живіт береться... Відпочине-відпочине та в п'ять за хрін, і чуб йому мокрий, і пику аж роздуло, губи порепались, а він силкується їсти...»* [39, с. 405] – це само знущання скнари.

Отже, письменник представив дві унікальні та дієві характеристики жінки і самохарактеристики чоловіка. І це вже не ті характеристики над якими потрібно сміятися, а це прямолінійні й вбивчі оцінки людей простих, але жадібних.

Таким чином, в оповіданні «Пархімове снідання» подана авторська точка зору, яку він сатирично презентує читачеві, геть не жаліючи персонажа. А весь процес Пархімового сніданку переростає у сповна завершений художній образ. Та й загалом всі основні констатації та замальовки автора моментів щедрості селян складають досить виразну й завершену систему вербальних моделей окремих процесів і страв та художніх моделей процесів, наприклад, щедрості дружини перед купцями. І все це разом Г. Квітка-Основ'яненко дуже ефектно включив в загальну тканину художнього тексту оповідання, чим досяг таких цілей: переконливо обґрунтував поведінку персонажа, конкретизував причини його вчинків і дій,

більш ніж переконливо охарактеризував Пархіма і Пріську. У розглянутих оповіданнях Г. Квітки-Основ'яненка справді є і суто етнографічні описи звичаєвої їжі, тобто своєрідні вербальні копії процесів приготування та споживання страв, які носять переважно довільний і лише зрідка систематизований характер, а тому деякі з номенів страв можна скоріш умовно назвати образностями. У той же час переважна більшість процесів споживання та пригощання сприймаються справжніми художніми моделями й характеристичними зразками бачення їх автором, а, значить, і реципієнта. Художні функції і описів, і моделей різних типів настільки багаті й різноманітні, що дозволили авторові створити виразні й колоритні ситуації та схеми поведінки й діяльності персонажів, допомогли йому й 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. Але найяскравішими виявилися в цих творах суто художні моделі й образи процесів харчування та окремих страв – завдяки їм твори Г. Квітки-Основ'яненка видаються високохудожніми здобутками україномовної прози автора. Вони багаті змістом, цікаві, оригінальні й різноманітні формами; багаті характеристиками й функціями.

Особливо великий інтерес складають густативи й густативності в історичному романі П. Куліша «Чорна рада» – там письменник подав цілісну систему харчування українських козаків.

Так, описуючи процес «запорізької гульні», митець подав спочатку перелік страв та слова припрошення до участі в дійстві: *«...їдять мало не саму соломаху, горілка, меду, пива так за їми в кувкалах і їздять, – хто стрінеться, усякого частують: „Їжте, люде добрії!“»* [55, с. 49].

Саме так гуляють козаки тижнів зо два, а потім їдуть до Межигорського спаса і всю дорогу їдять ласощі.

2.2. Функції описів українських страв у прозі другої половини XIX ст.

Уже в епіграфі до повісті «Русалка» (1860), узятому з народної пісні, Ганна Барвінок подає народну версію того, звідки беруться русалки: мати покинула доньку ще немовлям «...у барвінку купала, /купаючи проклинала /щоб долі не мала» [12, с. 5].

То ж після такого приходу в світ, дівчина не могла по-справжньому й одразу розуміти і цінувати людську доброту, щирю допомогу будь-якої (а тим більше – чужої) людини.

То ж недивно, що все приходило до Русалки зі шматком «хліба насущого».

Так було і з помітним відчуттям найкращого людського почуття щастя: спочатку цю нещасну дівчину зацікавили найпростіші питання: «Чого ж треба для щастя?» і «Що воно таке?» [12, с. 6].

Але ніхто з людей не зміг відповісти чітко й зрозуміло – усі чомусь невиразно і навіть «таємно» твердили, що для щастя «Треба набігати тропи» [12, с. 7] (тобто, знайти свій шлях – К. С.), чого дитина ще зовсім не розуміла.

За такими проблемами в житті дівчини питання про харчосмаки могли не виникати й зовсім або відійти десь на дуже «задній» план.

Однак, уже в першому розділі повісті, коли авторка констатувала той факт, що «люди визнали дівчину нехрещеною дитиною» [12, с. 9], все начебто стало на свої місця: більшість односельчан почали її боязно цуратися, а деякі стали жаліти. Так, колись «багатий хлібом» дідусь прихистив її коло себе, а вона швидко прижилась в його хатині. Тільки тоді дівчина зрозуміла й визнала, що на неї «шматок хліба йде» [12, с. 13]. То й стала Русалка «відробляти» той «хліб»: то «пір'ячко дерти», то «хату підмітати...» [12, с. 13].

У більшості випадків дівчина залишалася Русалкою: їй не дано ні жити, ні чинити справді по-людськи. Та коли дідусь занедужав і її з ним прийняли інші люди, вона почала таємно й шкодливо ласувати все смачненьке в

господарів: *«то сметанку з глечика збере, то крашанки, хоч з-під курки вибирає...»* – аж собака став їй заздрити, *«яка вона вдаха»* [12, с. 13]. Звичайно, такого не зрозуміли та й не могли розуміти господарі, то й вигнали їх обох з дідом серед зими зі своєї хати.

Але дідусь і за тих умов не покинув «дику дитину» – він і став рятувати її й себе, як міг. Лише десь на десятому році життя дівчина почала знову трохи вилюдноватися та зробилась йому помічницею: сама варила *«юшку, куліш... бараболю чистила, горщики банила... юшку салом затушковувала...»* [12, с. 22] тощо.

А коли дідусь помер і Русалку взяли ще інші господарі, дівчина стала так само старанно допомагати господині в хатній роботі, що неабияк зблизило дівчинку з газдинею, і їй стало легше на душі, бо до того вона тяжко переживала смерть дідуся-рятувальника.

Та й господарі стали настільки довіряти дівчинці, що навіть допустили її до догляду за їхньою дитиною – аж поки та не піросла й «не стала на ноги». Але коли піросла дитина господарів, вони одразу *«вирядили її з довгою рукою до церкви»* [12, с. 25]. Голодна й забута всіма, дівчина неминуче «пустилась берега» і стала об'єктом кепкування і для людей. І знову *«дав їй Бог притулитися до одної вдови убогої»* [12, с. 30] – все знову начебто з доброти вдовиної налагодилося, оскільки жінка пережила багато тяжких днів і років у її житті, зрозуміла й прихистила сироту.

Один її спогад про те, як колись із-за невдало приготовленої каші її «відьма-невістка» та рідний син не тільки страшно побили її, а й поздирали весь одяг, дорікаючи, що вона їсть *«їхне»* і ходить у *«їхньому»* [12, с. 31].

Ще важливішим виявився спогад удовиці пов'язаний знову ж таки зі стравою: якось осліпла від горя вдова, дістаючи зварену гадюкою-невісткою юшку, ще гарячу, перелила її на себе, та від болю й страждань вона раптом «прозріла»: *«Сотворив Господь за єї правду над нею чудо своє. Від тої гадючої юшки зробилась видющою»* [12, с. 33].

Не менш дивовижним став ще один «густативний епізод» із VIII-го розділу повісті: Русалка захворіла так, що ніхто, навіть піп, не зміг їй допомогти. Аж раптом із печі, під якою сиділа тоді хвора дівчина, пішов пар від свіжоспеченого хліба, а від того пару дівчинка почала поволі, але впевнено й відчутно оздоровлюватися. А відчувши й зрозумівши це, Русалка почала «лікуватися» саме в такий спосіб: *«Тільки... виймуть хліб ... та примочать і пійде пара, вона ту пару вдихує, і так наче трошки почервоніють губи й щоки, а очі заблищать, як роса на сонечку»* [12, с. 40].

Лише пізніше з'ясувалося зі змісту одного з народних звичаїв, що *«русалки парою з хліба живуть»* і що той, хто боїться цих створінь *«у русальний четвер... не пече хліба»* [12, с. 40]. То ж не дарма русалки *«без паляниці в гості не ходять»* [12, с. 44]. Більше того, майже всі найщасливіші «веселі хвилинки» приходили до Русалки тоді, коли вона рано-ранесенько піч затоплювала та паляниці пекла.

Саме так, поєднуючи найважливіші і найвеселіші хвилини й години в житті Русалки з процесами приготування й споживання найпоширеніших та переважно буденних страв, авторка показує не тільки й не стільки підготовку чи приготування змістоформ та властивостей страв, а скоріш епізоди й загальний процес формування характеру «дикой дитини». Приготування страв і особливо пригощання ними інших персонажів виявилися не просто важливими, вони відігравали в житті дівчини-сироти, прозваної Русалкою, найважливіші ролі, бо вони «олюднювали» й одухотворювали перш за все її саму, спонукаючи на кожному новому етапі реалізувати добро творчі задуми та вчинки – ставати справді людиною. І хоча не всі епізоди, пов'язані з густативами виявилися і знаковими і сповна реалістичними, оскільки всі вони свідчать, що саме такі, покинуті й прокляті матір'ю діти виживають, твердить авторка, тільки тоді, коли їх підтримують інші люди хоча б якоюсь людською увагою і перш за все засобами харчування.

А. Свидницький у романі «Люборацькі» порушив лише окремі питання харчування родини о. Герасима.

Так, уже на перших сторінках тексту він повідомив, що господар полюбляв усе «смачненьке», «*густу сметану із свіжим сиром*» [87, с. 36], які о. Герасим ніколи не доїдав, а залишав «*мухам долизувати в посудині*» [87, с. 36].

Така особливість ставлення чоловіка до їжі свідчить не стільки про його неохайність, скільки про недостойне для священика, зневажливе, ставлення до тяжко роздобутої й приготовленої іншими людьми їжі.

Повідомив автор і про інший, також не набагато кращий факт: Люборацькі, маючи свою домашню пекарню, постійно заповнюють їхній та й сусідні двори ароматами різних свіжовипечених хлібів. І все було б начебто нічого, якби всі оті пахощі не вирували цілодобово, хвилюючи не лише панську родину, а й родини їхніх бідних сусідів. Дружина о. Герасима пильно стежила за тим, щоб наймички дотримувались чітко відпрацьованої технології випікання хліба, калачів та інших виробів з борошна. Подаючи в романі сцену від'їзду попівни Масі з дому, автор представив майже безкінечний перелік харчів, страв і смаколиків, які їй у дорогу наклали: «*печених курок, ковбас, сухариків, сущиків і всякої всячини*» [87, с. 61]. До того ж усі харчосмаки із наведеного переліку автор подає, щоб підкреслити високий рінь заможності родини.

Тобто, у вирі й різноманітності житейських та суспільних причин, факторів і мотивів життєдіяльності багатьох персонажів роману А. Свидницький не вдавався ні до динамічних описів та барвистих картин густативно й сапористично забарвлених продуктів, процесів приготування страв та способів їх споживання. Перш за все йому потрібно було підкреслити кілька особливостей: по-перше, показати всіх членів змальованої в творі родини не тих, котрі «голодують» і не тих, котрі тільки те й роблять, що жирують; по-друге, більшість членів родини священика жили активним суспільним життям, а матеріальна сторона буття людей саме цього «роду» цікавила їх самих дуже мало – то й митець обмежився лише вказаними повідомленнями, констатуваннями, звичайними для етнографії та

побутописання мовленнєвими копіями та майже статистичними, переліками страв, процесів, харчосмаків, рідше – смаколиків, котрі вказують лише на окремі риси характерів персонажів.

У циклі «**Оповідань Грицька Ключника**» О. Стороженко зобразив не окремі страви чи форми харчування запорізьких козаків, а переважно всі основні процеси готування й споживання їжі взагалі, і то тільки в останньому творі названого циклу – зокрема, в оповіданні «Споминки про Микиту Леонтійовича Коржа». Саме там читач знаходить не стільки тонкощі способів харчування, скільки загальні принципи запорожців.

Козацькі кухарі готували такі основні та улюблені «потрави»: тетерю, борщ, галушки, хляки, рибу на стябло тощо – всього неписаного «асортименту» так багато страв козацького раціону, що й перелічити їх усі дуже важко.

Тут згадується чи не вперше не зовсім звичний навіть для козацтва інструментарій для споживання їжі – «*дерев'яні ваганки*», в яких козакам подавали картоплю зі шкварками; «*у дерев'яних кінвах*» – «*різні трунки*»: «*мед, брагу, пиво, а кругом на кінвах вішали корячки, по-запорізьки – михайлики, бо в Січі тих чарок і склянок не знали*» [101, с. 257].

І все це констатується без емоцій. Цікавим видається хіба що порядок здійснення «мирного» козацького столування: першим за стіл сідав отаман, а потім інші козаки – відповідно до їхніх «заслуг». І тільки після цього кухарі починали розносити рибу на стябло, а столувальники «*по звичаю, голови мали складати перед отаманом*» [101, с. 257]. Усі їли чемно і стримано, переважно мовчки і лише по завершенню трапези козаки неодмінно і щиро дякували майстерним кухарям такими словами: «*Спасибі, братчики, що добре козаків нагодували !*» [101, с. 257].

Окрім того, столувальники по закінченні трапези неодмінно клали в карнавку по копійці. А кухарі за ці гроші на базарі купували ті продукти, з яких готувалася нова «порція» їжі на весь наступний день.

Про сам процес приготування їжі оповідач повідомляє лише те, що *«три рази на день не в горщиках, а в мідних або чавунних казанах, і не в печах, а на кабиці»* [101, с. 257]. І при тому наголошує письменник, що кожного разу сніданки, обіди й вечері, за будь-яких умов, повинні були бути й були не тільки свіжими й ситними, а ще й різноманітними, що досягалося оновленням асортименту продуктів. Ті козаки, котрі з якихось причин не могли ходити в походи, займалися здобуванням продуктів у річці: досить майстерно ловили й готували рибу, у степу (робили сільце та засідки на перепілок, з яких потім готувались особливо вишуканні козацькі «потрави»).

Та за будь-яких умов і ситуацій кухарі і не зайняті в походах здобувальники неодмінно повинні були дуже ретельно й акуратно готувати всі страви, адже якісна та свіжа козацька їжа давала не лише енергію, а й була гарантією здоров'я козаків. Саме тому оповідач дід Корж не просто констатував, а твердо й переконливо наголошував: *«кохве та пунші козаки принципово не вживали»*.

Не оминув оповідач і такої дуже важливої деталі: як правило, всі страви, і передовсім страви для обіду кухарям замовляв отаман, котрий при всьому тому, ще й давав кухарям не просто слухні, а й конче обов'язкові рекомендації: *«вари, братіку тетерю до молока, до масла, – коли пісний день, до води, на скору руку, – малай, галушки з пастрамою, печи загреби...»* [101, с. 266].

Окремо дід Корж звертає увагу на те, що козаки обов'язково мали варити малай: *«з просяного борошна на воді без солі, бо їли його з солоним сиром або бринзою»* [101, с. 266]. А далі він розтлумачує саму сутність таких страв, як «загреби»: *«загреби – пшеничні коржі, і прозвались загребами від того, що пекли їх на кабиці, загрібаючи жар і попіл...»* [101, с. 266] – щось подібне до процесу випікання азіатами їхніх лавашів, але тільки подібне.

Загалом усі козаки дуже цінували «скусних кухарів» – лише одного такого майстра їжі будь-який отаман для свого куреня міг виміняти *«аж на два кам'яні блюда»* [101, с. 278]. І знову маємо класичні зразки створення

мовленнєвих копій переважно процесів приготування, рідше – споживання, але завжди обов'язкової подяки кухарям за їхню майстерність. Елементи охудоження в оповіданні трапляються досить рідко, але й вони губляться в потоці побутописання автора.

Ще одним прикладом малоемоційних та майже не художніх процесів оздоблень страв видається твір «Споминки про Микиту Леонтійовича Коржа» О.Стороженка. Саме тому головними в цьому плані стали не харчі та способи їх споживання, а козацькі кухарі, їхні надважливі функції, обов'язки перед козацькою громадою. Не так важливими, як своєрідними, видалися письменникові посуд та столовий «інструментарій» козацтва.

Та й у повісті «**Марко Проклятий**» О. Стороженко помістив (хай і дуже куці, але підкреслено характеристичні) вказівки щодо підготовки й особливо проведення козацьких банкеті, котрі дуже любляв князь Єремія Вишневецький («...такий готовили банкет, якого ще не знала Вишневещина» [101, с. 370]). Тоді тільки для «легких козацьких підобідів» («для заморювання черв'ячка» [101, с. 393] тощо) пішло стільки зусиль кухарів та харчів. Але знову ж таки автор усе це подає, як бачимо, також максимально стисло й констатативно, адже й самі страви на столах таких банкетів були підкреслено прості й по-козацьки ситні. Про князівську вишуканість таких обідів О. Стороженко навіть не згадував – ні в деталях, ні в описах та в переліках процесів і страв. Навіть тоді, коли козацькі банкети відбувалися в замку Єремії, автор дає лише максимально стислі, проте дуже влучні характеристики і всього процесу приготування, і бенкетування: «три дні у кухні неначе пекло яке палало» [101, с. 370] тощо.

Лише такі та подібні гіперболізації засвідчують незвичність панської кухні. Тобто, і в даному творі письменник акцентує увагу передовсім на функціях густативів і густативного та на особливостях їх досягнення.

У повісті «Марко Проклятий» автор постійно підкреслює стан та гостроту соціальних стосунків, котрі породжувалися княжою байдужістю та зневагою до тих, хто їх годує. Але тут усе це стає для автора значно

важливішим, аніж змістоформи, якості й контрасти панських та простацьких продуктів, страв і процесів їх приготування та споживання – особливим контрастом постає харчування розбещеного князя та княжат.

По-іншому підійшов І. Нечуй-Левицький до цієї справи. Він у повісті «**Микола Джеря**» уже з перших сторінок подав начебто такий же чи подібний, суто статистичний та ще й дуже стислий перелік страв весільного бенкету, яке відбувалося у Джериній хаті.

Але цей автор згадує про страви лише тоді, коли учасники весільного дійства вже *«випили всю горілку... виїли цілу діжечку солоних огірків, цілу діжечку кислої капусти, поїли ввесь хліб, всі паляниці...»* [72, с. 34].

Саме така форма подачі густативів помітно «знижує» чи «приземлює» урочисте весілля, робить його помітно буденним.

До того ж більшість із названих страв, м'яко кажучи, є не зовсім традиційно-українськими та щедро-хлібосольним переліком власне весільних страв і напоїв, чим автор засвідчив і підкреслив неабияку бідність обох наречених – Миколи та Немидори.

І про бідацьке харчування родини Джері, автор фактично нічого не говорить, а лише натякає або й зовсім «замовчує».

І тільки тоді, коли Микола Джеря пішов бурлакувати, письменник подав ще одну харчосмакову констатацію: бурлаки під час подорожі їли житні сухарі, розмочуючи їх водою.

Функції цієї констатації такі ж самі як і в попередньої – підкреслити неймовірну соціальну бідність українського бурлацтва *«Бурлаки посідали обідати. Кухарі насипали з великих казанів у миски борщ. Той борщ був такий смачний, що вербівські бурлаки, навіть виголодавшись після дороги, через велику силу набивали ним пельку»* [72, с. 64]. У *«борщі була сама за себе бутвина та квас; хоча подекуди... плавали таргани замість м'яса... Після борщу подали ще й кашу... з тухлого пиона та зі старим салом, яке тхнуло лосм. Хліб був чорний, як свята земля»* [72, с. 64].

Таке «меню» бурлацького обіду вражає і якістю продуктів, з яких були приготовлені дві найпоширеніші звичаєві українські страви – борщ та каша.

Повним контрастом до попереднього обіду подав автор опис обіду приготовленого рибалками для бурлаків. На цей раз І. Нечуй-Левицький, смакуючи майже кожним продуктом і кожною стравою, описує не лише майстерну та оригінальну методу приготування юшки (*«Кухар кинув в окріп рибу... потім повитягав з казана здоровим, як тарілка, ополоником зварену рибу і склав її в стябло, чи здоровий коряк... Кухар зробив з юшки густий розсіл, облив ним рибу й зцідив розсіл через видовбане держално»*[72, с. 80]), а й те, як *«голодні бурлаки уплітали свіжу щуку, осетрину й білугу на всі заставки. Од того часу, як вони втекли з Вербівки, вони й разу не обідали так тривно й смачно. Вони ніби набиралися нової сили»* [72, с.80].

Як бачимо, всього три фрагменти із життя бурлаків-наймитів дали можливість І. Нечуєві-Левицькому створити достатньо реалістичну, виразно-характеристичну і в той же час помітно контрастну картину не стільки харчування, скільки стосунків між бурлаками та власниками сахарні, між селянами-втікачами та рибалками, які поспівчували їм мискою особливої юшки.

А прийоми спрощеної констатації, зіставлення та протиставлення людської жадібності і щедрості простих рибалок дуже вдало увиразнюють значимість зматеріалізованих людських стосунків.

І.Нечуй-Левицький належав до тих українських письменників ХІХ ст., котрі іноді навіть захоплювалися побутописанням. І саме таким його першим твором, як відомо, була повість **«Кайдашева сім'я»**. Цей твір уже не раз обирався об'єктом досліджень і з дуже багатьох точок зору, в тому числі й з позицій побутописання. Так, Л. Артюх у статті «До історії напоїв у харчовій культурі» звернула увагу на те, як І.Нечуй-Левицький і в названій повісті, і в романі «Гетьман Іван Виговський» описує розкіш української кухні та її окремих страв [1]. Проте, й ця дослідниця ні змістоформ, ні найсуттєвіших властивостей та функцій густативів так до кінця й не розкрила.

Уперше з елементами процесів приготування персонажами українських страв читач знайомиться у повісті І. Нечуя-Левицького тоді, коли Кайдаші прийшли до Довбишів сватати Мотрю: *«В горілці плавав червоний стручок перчиці, неначе тільки що вирваний на городі. Кайдаш глянув на перець, і в його слинка потекла. Мотря поставила на стіл полумисок з сметаною й тарілку з шматочками сала. Тим часом Довбишка звеліла дочці розкласти в челюстях трусок і спрягти яечню»* [72, с. 170-171]. Це був той випадок, коли мати майбутньої нареченої спеціально сама не завершує частину процесу приготування страв столу, а також пригощання сватів, щоб ті на свої очі побачили й подумали, як дівка сама все зможе робити по господарству для зустрічі з майбутньою свекрухою.

При цьому автор не дарма акцентує увагу читачів на міцному алкогольному напої («горілка з перцем») – пізніше він саму наречену Мотрю назве письменник «дівкою з перцем» та й реакцію Кайдаша (у якого «слинка потекла») підтвердить «прихильністю» до чарки.

Описуючи те, чим будуть гості й господарі закушувати саме таку горілку, автор звертає увагу ще й на пряжену яечню, а потім знову продовжує побутописання. Особливо все це стало помітним у розповіді про приготування страв із яєць: вони подаються вареними й смаженими (хоча у буденні дні українські селяни вживали яйця досить рідко) – частіше всього вони брали яйця в дорогу чи на поле, де виконувалися важкі польові роботи і потрібні були калорійні страви.

Оскільки в таких, переважно копіювальних авторських описах процесів приготування страв письменник подає ще й досить детальні переліки та характеристики інгредієнтів, йому вдається створювати скоріш етнографічні мовленнєві моделі окремих фрагментів поданих у творі страв і з допомогою всього того формувати в уяві читача достатньо виразні зовнішньо-ольфатичні схеми й моделі вказаних процесів приготування більшості страв українцями XIX ст.

А загалом звичайною їжею у Кайдашів були передовсім різні борщі та каші, пише І. Нечуй-Левицький. Письменник підкреслив, що родина найчастіше готувала три основні різновиди борщу: «борщ буряковий», «зелений борщ», «борщ холодний». Майже рецептурну технологію приготування борщів та каш передає стара Кайдашиха, коли повчала невістку: *«Як приставиш до вогню борщ та кашу... накриши сала на вишкварки до каші... Та гляди страви... Адже ж як збіжить сало, то борщ доведеться хоч собакам виливати»* [72, с. 174].

А далі автор описує: *«...борщ, приставлений до жару, дув бульки й клекодав вряди-годи, неначе хто йому ляпав ложкою»* [72, с. 184], – лише один натяк на елемент уособлення (борщ «клекоче» і «дує бульки»).

Виключну бідність Кайдашів письменник підкреслює пісними борщами і показом того, що свекруха постійно «наказує» невістці «берегти» навіть цю, дуже пісну, страву.

Під час сватання Лавріна у родині Балашів старих Кайдашів частували варениками з суницями, на які стара Кайдашиха дивилася скося, оскільки вони лежали на ситі *«...великі чорні, неначе житні»* [72, с. 213]. Навіть цією оцінкою якості зовнішнього вигляду хліба автор підкреслив ставлення Кайдашихи до ще біднішої родини майбутньої невістки.

А коли стара Кайдашиха заглянула в діжу і побачила, що *«...тісто було зовсім не вимішене: на йому було видно бульбашки, неначе горіхи»* [72, с. 216], майбутня свекруха й зовсім вирішила, що молода господарка не вміє готувати навіть тісто для вареників.

Л.Артюх при етнографічному описі вареників зазначає, що у повсякденному меню українського селянина вареники зустрічалися не часто, вони були скоріш окрасою недільного або святкового столу, а тому їх обов'язково включали в меню урочистих трапез (весіль, поминок, гостин, храмових свят тощо).

У незаможних родинах вареники дійсно ліпили із житнього борошна, рідше – із борошняної суміші.

Отже, у повісті І. Нечуя-Левицького досить спрощено, переважно у формі мовленнєвих копій та моделей, описана звичаєва їжа українців. Та й самі страви виконують здебільшого соціально-характеристичні, а тому значно рідше – етикетно-естетичні функції. Зовнішньо-візуальні ознаки більшості страв дають можливість читачеві сформуванню гранично реалістичні картини та ситуації різних форм харчування українських селян ХІХ ст.

Нерідко автор з допомогою саме такого бачення й характеризування густативів і густативного посилює ступінь гостроти зіткнень як між членами родини Кайдашів, так і між родинами селян, передає постійно мінливий характер їхніх стосунків і ставлень не тільки одне до одного, а й ставлення кожного члена родини і до конкретних процесів та страв, і до створення атмосфери кожної окремої ситуації, і до тих загальних протистоянь між ними, котрі не припинялися упродовж твору ні на день, ні на годину – фактично ніколи.

У повісті багато вербальних копій та моделей процесів харчування і самих страв, і дійсно художньо вивершених моделей та образів густативно-гедеоністичного характеру. Однак чи не найяскравішими постають у творі образ гливкового хліба, з якого єхидний Лаврін зліпив коника.

Зовсім по-іншому побачив цей автор у повісті **«Старосвітські батюшки та матушки»** густативи й густативне.

Так, уже в першому описі процесу накривання столу для гостей страви малюються уособлено й метафорично, навіть якоюсь мірою образно: *«Незабаром на столі з'явилась ціла купа нарізаної паляниці та пирогів, пляшки та чарки. Серед стола в мисці простяглося невеличке печене порося з хріном в зубах, як на великдень. Після поросяти наймичка принесла саятирку смажених курчат. А за курми прилетіли на стіл печені качки, начинені соковитими яблуками. За качками вискочили з кімнати шулики з маком та з медом...»* [71, с. 348]. Як бачимо, особливо привертають увагу процеси «прибування» страв на стіл, які подаються з легкою іронією і в той

же час із повагою до готувальниць, оскільки все в їхніх руках робилося легко й невимушено – «літало» й «стрибало» тощо.

А багатством та різноманітністю страв на столі автор не тільки вказував на неабиякі статки господарів, а й на їхню щедрість.

Саме для того письменник подає не стільки детально-поверхові описи страв, а скільки звертає увагу на найважливіше – на те, із яких саме інгредієнтів вони приготовлені: «шулики з маком та медом», «качки начинені соковитими яблуками» тощо.

Дуже значну увагу автора, персонажів і читачів привертає в цій же повісті переважно етнографічний і начебто не зовсім художній опис процесу випікання, «подавання» та споживання весільного короваю та шишок. А для всього того автор використав цілісну (класичну) форму власне опису.

Спочатку І. Нечуй-Левицький указує на те, як коровай ще в діжі «*виріс вгору, як гора*» [71, с. 351]. А потім подає такі «повноцінні», а тому багатослівні, описи всього короваю та окремих його частин, які зайняли значну частину твору.

Узяти хоча б загальний опис короваю: випікали його з кращих сортів пшеничного борошна, у тісто додавали яйця та свіже масло, зверху «оздоблювали» виготовленими ще й із солодкого (або підсолодженого) тіста шишками, голубками, жайворонками, качечками, або хоча б крильцями дрібних пташок, листочками та квіточками й багатьма іншими виробами; прикрашали зеленню барвінку, а іноді – живими квіточками тощо.

Споживали коровай аж наприкінці весільного застілля. І це письменник також подає з етнографічною точністю та скрупульозністю.

Та при всьому тому, все-таки основна увага автора прикута до споживання «головних весільних страв»: «*...холодця і мнишиків, великих вареників із жовтою сметаною; знов десь набрались печені кури, гуси...*», а коли принесли «*всякі пундики...*» [71, с. 358], то всі гості звернули уваги саме на них, оскільки, як відомо, лексема «пундики» сприймається неоднозначно –

це неймовірна кількість національних смаколиків та вишуканих страв: від мініатюрних тістечок і до велетенських дивнів.

Як і в багатьох інших описах українських національних страв І. Нечуй-Левицький і тепер підкреслює їхні розміри (великі), кольори (сметана жовта) тощо. Та все те разом має, на думку автора, свідчити і про багатство змістоформ і про високі якості (виявляється, що одну тільки «жовту» сметану необхідно готувати надто довго та по-особливому), подібне можна сказати й про «печених курей» та «смажених гусей». Траплялися й невдачі: *«Килина поставила на стіл печеню й солоні огірки. Олеся покуштувала м'яса: м'ясо було засушене, як сухар... А огірок був несолоний, дуже кислий, без усякого смаку»* [71, с. 375] – з того читач має сам зробити його особистий висновок і про характер, і про здібності майбутньої господині.

Згадані вже «пундики» І. Нечуй-Левицький подає не тільки як ласощі, а і як такі виразно характеристичні улюблені персонажами страви, з допомогою яких автором розкриваються окремі риси характерів персонажів твору.

Але ніколи письменник не залишив поза увагою того, як пани годували наймитів: *«Титар зняв казан і понасилав кулешу в миски. На чистому повітрі розійшовся дух од вареної страви й змішався з важкими пахощами диму та потоптаної молоді трави. Зелена цибулька дражнила наркотично нерви й апетит»* [71, с. 387].

Та й загалом, цей та подібні описи передають у творі не стільки сутнісні характеристики страв, скільки ступені їхніх ароматично-смакових впливів на помітно зголоднілих і до безсилля вироблених людей, чим автор підкреслив ставлення до тих, котрі завжди з нетерпінням чекають на бажану миску кулеші. А це вже не етнографічний опис – це стан і стосунки пана та його вічно голодних наймитів.

Саме такі, образно-густативні сцени й стани персонажів вводять читачів вказаного твору І. Нечуя-Левицького в атмосферу тодішнього соціального співіснування українців, котра особливо яскраво загострювалася

тоді, коли, наприклад, титар виявив жадібність і повну байдужість до стану бідаків.

Розповів І. Нечуй-Левицький про те, як тодішні українці готували паску призначену для освячення: виготовлявся цей святковий хліб із найкращого борошна, до якого додавалися яйця, масло, цукор, шафран, рідше – родзинки та інші приправи. Але найважливішим було те, що готувався цей хліб з благословенням, а тому він виходив «здоровим, жовтим, а зверху помазаним яйцями» [71, с. 495]. Дивним видається те, що І. Нечуй-Левицький не раз указує на те, що цей хліб, ще за біблійною версією, готувався і в Україні для бідаків та старців.

Як і в «Кайдашевій сім'ї», письменник знову пише про вареники з суніцями: «Раз подали вареники на обід. Варениці були трохи товсті й цупкі, а Оніся все наказувала, щоб варяниці були тоненькі, як пелюсточки» [71, с. 499]. І це не прості знання про страву, а бажання зберегти спосіб її приготування, оскільки саме в такій деталі даного харчосмаку втілюється вища його якість. Але й на цей раз автор не піднявся вище мовленнєвого копіювання та моделювання процесу підготовки суто національної страви.

Таким чином, компонентний аналіз повісті «Старосвітські батюшки та матушки» показав, що в ній є і звичайні вербально-етнографічні копії страв та інгредієнтів, такі ж моделі процесів виготовлення страв і харчування взагалі, і (хай досить рідкісні) власне художні, точніше густативно-художні моделі, образності й навіть образи: від традиційно-характеристичних борщів і м'ясних страв до настільки навантажених смислами українських кулешів, вареників та інших святково-ритуальних страв і пундиків.

При цьому письменницькі описи й характеристики перш за все українських страв дуже часто містять у собі настільки 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. Іноді, читаючи цей твір, дивуєшся, як і чому так не помітно, але головне, коли автор сам перетворюється в талановитого етнологівця та якоюсь мірою гурмана. І поряд

із усім цим, із розглянутого видно, що столи його творів практично майже не відзначаються велетенською кількістю різноманітних страв, ні особливою вишуканістю та оригінальністю їх подавання й споживання – майже все в рамках української народної звичаєвості, а більшість фрагментів та епізодів подано письменником у формах детально описаних рецептів-копій процесів приготування найпоширеніших українських страв: короваїв, пасок, вареників та ін.

Тобто, автор не стільки охудожнює, скільки одухотворює і буденно звичне харчування простих людей, і святково-ритуальне багатство густативів заможних українців XIX ст.

Та й повість І. Нечуя-Левицького «**Афонський пройдисвіт**» не позбавлена описів страв і процесів та високохудожніх моделей і навіть образів тих набутоків української кухні, котрі готувалися й споживалися в середовищі українських священників і перш за все ченців: *«на столі стояла соковита шинка, засмажена ковбаса, оселедці з ікром та сир...»* [71, с. 594]. Звичайно, це – далеко не скромна селянська їжа. До того ж, письменник ще й наголосив і на добротних змістоформах страв, і на їхніх зовнішніх та інших ознаках і якостях.

На особливі функції їжі ченців та священників указує автор в описі, того епізоду їхнього харчування, під час якого Копронідос «спокусив» отця Палладія та отця Тараса ще на дві *«...багатенькі опрічні страви»* [71, с.598] – на запечене поросятко та на печеного індика.

Автор усім цим показує: є у священників та ченців є такі страви, котрі їм дозволяється споживати лише в певні дні й за певних обставин, але ці «спокуси» діяли на людей по-своєму – і якістю, і ароматом, і виглядом проти яких церковникам устояти нелегко.

Не дивлячись на те, що в тексті повісті І. Нечуя-Левицького «**Над Чорним морем**» досить часто використовуються густативно-часові констатації («по обіді», «після обіду», «після вечері» тощо), основна увага

приділена передовсім процесові пригощання панами Навроцькими друзів їхнього сина.

На цей раз письменник не подає ні цілісного, ні тим більше характеристичного опису пригощання гостей, а скоріш, навпаки, весь процес пригощання достатньо помітно поділений на три етапи.

Спочатку господиня (пані Навроцька), відверто демонструючи вищий ступінь її жадібності, – поставила для кількох молодих людей вона на стіл тільки *«великий піднос з абрикосовим варенням і тарілку недорогого торта»* [71, с. 188]. Гости, а це, звичайно, молоді, здорові й тому *«вічно голодні»* парубки зовсім не очікуючи такого, неохоче *«лизнули варення»*, пані Навроцька вимушена була поставити перед паничами ще й *«по чарці вина і подала кожному по шматочку торта»* [71, с. 188]. Та ця виключна скупість Навроцької на цьому не скінчилася – господиня стала відверто виявляти її нетерпляче очікування того, коли гости нарешті підуть геть.

І саме в цей момент почався наступний етап пригощання: господар, пан Навроцький, котрий до цього ледве стримувався, почав показувати його щедрість: *«Приніс повну тарілку маринаду»* [71, с. 188]. І *«Паничі, як ті голодні вовки, потріскали усе дочиста»* [71, с. 188].

Саме тоді, коли гости доїдали подане господарем, його дружина не витримала такої *«втрати»* і на знак відвертого обурення й протесту розпочала третій етап процесу пригощання – саме тоді вона розпочала дорікати чоловікові за те, що він надто щедро годує молодих паничів, хоча серед яких був і не менш *«зголоднілий»*, рідний син.

Таким чином, процес частування гостей автор присвятив не зображенню власне змістоформ та якостей страв, не процесові їх приготування, а більш ніж яскравому й виразно характеристичному показу двох абсолютно протилежних рис характерів – жадібність господині та щедрість господаря.

Для цього І. Нечую-Левицькому не потрібні були ні інгредієнти чи якості конкретних страв, ні загальний опис всіх складових процесу

пригощання господарем гостей – все це відійшло на другий (а може й інший) план. Всі дії й жести господарів автор використав для розкриття тих рис їхніх характерів, які визначають типи поведінки з «об'єктами частування». Письменник навіть підкреслив найсуттєвіші функції небагатьох, зображених у цьому епізоді, харчосмаків, які авторові не довелося називати, оскільки у цій ситуації вирішували не стільки страви та їхні цінності та якості, а риси-антиподи в характерах людей (персонажів). Це один із проявів зрілої авторської майстерності.

Літературознавці, досліджуючи роман **І. Нечуя-Левицького «Іван Виговський»**, за об'єкт вивчення обирали, здебільшого, образ гетьмана Виговського, а побут і зокрема система та культура харчування козацької старшини залишали поза увагою досліджень. Проте автор цього твору більш ніж майстерно відтворив саме систему приготування та вживання майже всіх змістоформ і якостей найпоширеніших у середовищі «чорної» та «сірої» козацької старшини та всього гетьманату страв.

Так, батько й син Виговські вживали різні страви, але обов'язковими й по-своєму показовими були спільними для них *«пирогои зі сметаною та холодна смажена риба [71, с. 250]* – це досить виразно характеризує обох цих чоловіків, як таких, котрі зналися на звичаєвій козацькій їжі й споживали її майже щодня.

Якщо холодна смажена риба, на думку автора, у народній кухні українців загалом посідала другорядне місце, то для козаків ця страва була однією з найпоширеніших. І пояснює він це тим, що всі козаки були вправними рибалками, мали на рибальство більш ніж достатньо часу та й виловлена й приготовлена ними риба зберігалася свіжою досить майстерно.

Особливо цікаво автор подає опис виготовлення (по-своєму «польової») страви – плачинди, яка мала плескату форму і виготовлялася з прісного й підсолодженого тіста.

В інтерпретації І. Нечуя-Левицького процес приготування плачинди подається в такий спосіб: *«Маринка й Христина розтягли корж і розстелили*

його на здоровій сковороді, котра стояла на столі. Потім Маринка помазала увесь корж пірцем, вмоченим в розтоплене масло, а Христина розтерла ложкою по коржі печені терті яблука. Маринка одірвала шматочок тіста, трохи розкачала його качалкою. І знов чотири маленькі ручки вхопили той коржик і почали проворно розтягувати його на всі боки. Корж все ширшав і став тонісінький, аж світився наскрізь. Дрібні пальчики бігали на коржі, неначе лоскотали його. Потім дівчата розмазали по коржах м'яти яблука і потрусили плачинду зверху січеними зернами з волоських горіхів, ще й залили патокою» [71, с. 227]. Це справжня, художньо-словесна модель процесу приготування плачинди, адже автор з етнографічно-рецепторною точністю говорить про всі етапи роботу дівчаток як про таку завершену систему жестів і рухів їхніх рук та навіть пальчиків, котра сприймається як виключно старанна й відповідальна робота. Лише окремі деталі та фрагменти виконуваної з любов'ю та з натхненням дівчатами роботи тільки видаються самим дівчатам грою їхніх жестів і рухів, як така гра дітей із тістом («дрібні пальчики бігали на коржі, неначе лоскотали його»), у характері якої виявлялися ставлення і дівчат, і самого автора до такої натхненої роботи.

Але це вже скоріш характеристика ставлення дівчат до приготування плачинди, а не самої цієї страви.

У цьому ж романі І. Нечуй-Левицький майже постійно вказує і на природність та на натхненність виконавців процесу приготування їжі, але перш за все на споживання козацтвом такого напою як варенуха: *«Незабаром винесли в садок стіл, а на столі поставили срібні жбани з варенухою. Варенуха була чудова, зварена з меду, з узвару, з родзинок та калини, з дорогої горілки й дорогого вина. Катерина поналивала варенухи в срібні кубки та кухлики, здорові й маленькі. Гетьманиша запросила гостей до варенухи і своїми руками подала здоровий, найкращий кухлик осавулісі. Медовий та винний дух з кубків та кухликів розлився поїд грушами і змішався з важкими пахощами квіток, васильків, м'яти, рути та гвоздиків. Гості кинулись до столу, як бджоли до меду, і обступили стіл. Солодкий і*

наркотичний дух варенухи в гарячому повітрі приманив навіть панів з садка, приманив навіть бджіл з великих пасік» [71, с. 235].

Тобто, показавши всі без виключення інгредієнти напою, автор із тією ж самою мовленнєво-етнологічною та звичаєвою точністю представив просту описову модель епізоду споживання напою: від частування й пригощання присутніх найповажнішою жінкою до розгорнутої, майже ніким не керованої картини всезагального захоплення ароматом напою.

Таким чином, лише цей, як на нашу думку, ще досить не повний і не остаточний компонентний аналіз творів І. Нечуя-Левицького показав, що цей автор віддавав повну перевагу прийомам описів та моделювання процесів приготування та споживання українських страв. Пояснити все це можна лише тим, що у його творах описана переважно буденно-звична їжа українців, описи там вживаються здебільшого на рівні зовнішніх ознак страв, що дає читачеві найзагальніші уявлення про більшість із них.

Там, де автор описує процеси приготування, споживання та пригощання національними стравами, там спостерігаються прояви гармонування стосунків характерів, вчинків, дії членів родин чи громад, в усякому разі більшість протиріч між ними помітно «завуальовується», притлумлюються навіть страшні чвари між представниками цих та інших спільнот. Та чи не найпривидивішим є в розглянутих творах те, як автор подає процеси приготування та споживання їжі козаками різних верств і місцевостей: тут їжа значно простіша та поживніша, і способи її приготування та споживання також відмінні – все і свіжіше, і «смачніше» та «корисніше», бо воно значно природніше.

При цьому І. Нечуй-Левицький дуже влучно описав процес приготування таких суто українських страв, як: короваю, паски, вареників, плачинди, мнишників, драних галушок, варенухи, хліба, борщу та інші.

Описи страв і процесів виконують у творах цього митця перш за все пізнавально-виховні, суто навчальні функції. Хоча не обійшовся автор і без

нейтральних констатацій фактів і розповідей, описів станів настроїв куховарів та столоувальників.

У творах Ю. Федьковича досить часто можна зустріти описи приготування та споживання “*жентиці*” (сироватки з овечого молока), маслянки (сколотин) та інших молочних страв, а також розповіді про те, як їх слід вживати. Сироваткою в бідних родинах заправляли борщі, на ній варили каші і вчиняли хліб, пироги, млинці, оладки.

Так, в оповіданні «**Опришок**» цей митець вербально копіює процес приготування овечої бринзи: *«овече молоко зсідали за допомогою глягу зі шлунку молодого ягняти, потім сир збирали, відціджували, солили»* [109, с. 324].

Наступне оповідання («**Від чого море солоне**») письменник також розпочав фрагментарним описом приготовлених до «пирування столів»: *«Кедрові великі столи стояли рядами, позастелювані білими та тоненькими, як папір, обрусами, а на них стояли самі золоті, та срібні, та кришталеві миски, та полумиски, та блюда, як у самого царя...»* [109, с. 148].

Але на цей раз автор, як бачимо, звів зображення ще не накритого столу до помітно стислого переліку посуду, котрий стояв на столах – лише завершальне порівняння не просто звертає нашу увагу, а й надає тому перелікові особливої значущості та вагомості, від чого вербальне копіювання столів із посудом набуває деякої художньої забарвленості. А далі подаються наслідки сервірування та накривання станів: *«...зараз тут усякої панської страви та лаківок і ласощів, щоби аж столи повгиналися ! ...великі миски пирогів з сиром та з шкварками аж у сметані плавали...»* [109, с. 148].

Знаючи, що улюбленою стравою українців були є й будуть вареники, автор нагадав про таку любов до них і багатьох етнічних бойків, гуцулів, лемків, покутян, буковинців та інших, хоча майже всі вони вареники називали пирогами.

А пшеничні, житні або гречані «пирого» начинялися сиром, вареною товченою картоплею, смаженою капустою, квасолею, вишнями й іншими фруктами, іноді навіть пшоняною чи гречаною кашею.

Розкіш і своє бачення окремих українських страв Ю.Федькович підкреслює так: *«...як собі покуштую отсего печеного поросятка з начинкою. Бо хоть отсей солонинкою шпикований так у квасній сметанці жарений зайчик не на вбій, то все я таки до печеного поросятка з начинкою ...»* [109, с. 149]. У цьому фрагменті одразу відчуваються ознаки суто карпатської української кухні, бо автор передає перш за все тамтешні ціннісно-смакові якості страв, що вказує на прояв національного гурманства.

Особливо це простежується в ставленні персонажів до «печеного поросяти з начинкою», з яким, на думку автора, не міг зрівнятися навіть «смажений зайчик».

На підготовку до процесу пригостання гостей Ю.Федькович указав лише однією реплікою: *«Сиди собі лиш за столом коло пиріжків, а я піду гостей зустрічати... а частуватимемо їх горівкою та угорськими винами»* [109, с. 149]. Дійсно, мова йде лише про «головні» засоби пригостання, які з давніх-давен відгравали важливу роль під час частування гостей і робили їх добрішими та веселішими.

До того ж, як правило, напої наливали у великі дерев'яні коновки з підвішеними до них дерев'яними «коряками» чи «михайликами» – саме вони надавали всьому посудові та й самому процесові частування і споживання певної етнічної оригінальності, своєрідної урочистості.

Ю. Федькович помітно «охудожнював» та одухотворював вербальні копії та моделі густативних засобів і процесів, а то і цілих епізодів харчування горян.

Та й в оповіданні **«Чортівська бочка»** автор подав справжню розкіш карпатських страв і неабиякі густативні мрії та побажання: *«Аби мені тут зараз була всячина на столі ліпше, як у якого царя... препишні їди, і годовані вина, і горівка для мене добра оковита, і все!»* [109, с. 152].

Оповідання «Голодний чорт, або Дорога до пекла» – це короткий своєрідний соціально-релігійний «зріз» постійного, домінантного стану заможного, але «грішного» газди, котрий, бажаючи «відкупитися» від пекла «...все клав кожної днини коло гостинця стіл, а на стіл хліб, сіль і усіляку траву...» [109, с. 163]. У цьому творі наводиться така низка більш ніж виразних характеристичних дій «грішоводника», у якій досить помітні і традиційні для католицизму спроби відкупитися від покарання за гріхи, і суто українська винахідливість.

Та дива не сталося: один із перехожих, сівши за стіл поїв: «...і хліб, і сало з часником, і голубці з солониною, і книші з сиром, і пироги в сметані, а до того ще і вицідив собі оківку-фляшу вареної горівки з медом, та вже аж тогді, як не стало ні крапельки, пішов собі, такий гарно закрохмалений, гостинцем далі» [109, с. 164], але ні про подяку, ні про прощання навіть мови не повів.

В оповіданні «Адам і Єва» надзвичайно іронічно подається процес споживання біблійними персонажами страв і напоїв: «...кури, уже печені, готові, пішя ходя лиш лови та їж, кілька ся влізе, а хочеш пити, то кожний потік сама горівка, і то чиста, оковита, не така люра, як Гришко нам дає» [109, с.188]. До того ж, у цьому епізоді автор помітно не просто іронізує над райською кухнею, а й висміює «асортимент» горілчаних напоїв, а обране ним протиставлення помітно посилює художність епізоду.

У цьому ж оповіданні автор наголошує на соціальній функції їжі: «...запахи з панської страви так їм під ніс ударили, що ситому ніяк було не їсти. Але ж бо се і пиріжечки! ...Або ся курятинка печена... Смажений карась...» [109, с. 190].

При цьому Ю. Федькович постійно звертає увагу читача на кольори та розміри страв, на ті, найтонші, аромати, що йдуть від них, хоча перш за все його цікавлять настрої, стани та дух тих, котрі збираються все те смакувати – у тому він бачив і показував характери персонажів різних соціальних станів.

В оповіданні «**Побратим**» Ю. Федькович не назвав жодної страви, які готуються в одній із родин – він лише констатує: «...на стіл поприносили домашні страви» [108, с. 299]. І така констатація не породжує ні емоцій, ні роздумів, ні ознак художності чи одухотвореності засобів чи процесу харчування членів родини. Вона навіть не вказує на те, яку саме їжу готували персонажі. Відомо з твору лише те, що страви готувалися в українській родині з середнім рівнем достатку.

Оповідання «**Максим Чудатий**» Ю. Федькович також розпочав констатаціями: «*Василь учистить тобі, бувало, повну макітру пирівжечків відразу, а то так, що і макітру вилиже, ... Петро, як ухопить собі, бувало, коновку пива, то що до капиночки вицідить...*» [108, с. 132]. Але ці констатації вже носять не стільки суто густативний зміст і характер, а перш за все ставлення двох чоловіків до їжі.

Наступне оповідання «**Жовнярка**» письменник розпочав характеристичною констатацією достатку та вишуканості у родині Павуна, котрий очікуючи дорогих гостей, підготувався так: «...і стіл сутий, і дорогі вина, і солодкі розолії, і запашні лікери, і ніт вісті, які там ще прибаги та лаківки. А пунишу чогось як там, бувало, набражуть, то, мабути, і святі би попились» [108, с. 134]. І це скоріш характеристика персонажа, котрий ніколи й нічого не жаліє для високоповажних гостей.

Окрім того, даний опис (чи скоріше перелік) алкогольних напоїв підкреслює ще й те, що господар був не стільки щедрим та роботящим, скільки досить заможним.

І. Франко у незакінченій повісті «**Гутак**» подає лише один невеличкий густативно-сапористичний фрагмент, але й там він використав семантично багату й різноманітну відтінками густативну лексику, з допомогою якої передав майже всі тонкощі й відтінки смаків та присмаків кави і чаю, якими сільський учитель, пан Лонгин, збирався пригостити сільського старосту. Лонгин, обговорюючи меню майбутнього званого обіду з дружиною, наводить низку аргументів для переконання її у тому, що кава

поживна й смачна, а головне, що вона *«впливає на гумор...»*, що це – *«арабський нектар»*, присвячений спеціально для *«особливо нервових людей»* [110, с. 400].

Він доводить, що кава має не тільки сапористичні властивості, а й помітні лікувальні особливості. І хоча всі старання пана вчителя виявилися потім зовсім марними, оскільки каву варити не довелося – в господарів її просто не було.

Не менш переконливо доводив учитель те, що гарячий чай найкраще смакує з ромом. Та й того напою вдома також не виявилось.

Так, усі знання учителя про обидва напої одразу виявилися непотрібними, а його розмова стала схожою на густативно-сапористичні мрії і навіть на марення.

Дружинні не залишилося нічого іншого, як почати готувати обід не для гостей, а *«для домашніх»*. І тоді все раптом стало очевидним, що цей обід був *«дуже скромний, а по-нашому, скупенький»* [110, с. 401]: *«дві тарілки ріденького, не підбитого і не засипаного борщу, а в кожній тарілці на дні лежала, крім того, яко «вся смака», велика торічна сушена голубінка. До борщу замість хліба була мищина варених у лупині бараболь»* [110, с. 402].

Тобто, де й дівся густативно-сапористичний опис приготувань з букетом якостей обідніх страв – лишилися тільки рядочки куцих конотативних вказівок на бідність та ще на низьку якість однієї «ріденької» страви – борщу з *«тогорічною сушеною голубінкою»*. Але тепер пан Лонгин навіть не мріяв про те, як саме він буде пригощати старосту – усе розбилося об той одинокий на столі самовар, від якого бажаний гість лише *«покрутив носом»* [110, с. 402].

Таким чином, письменник з допомогою невеличкого, але досить вдало підбраного ряду якісно-оцінювальних прикметників, кількох виразних прийомів, епізодів, реакцій та рефлексій персонажів створив кілька надзвичайно виразних, реалістичних і характеристичних картин з розкриття

способів харчування надто збідненої учительської родини кінця XIX ст., а й указав на непристойно низький рівень їхніх статків загалом.

Уже назва оповідання І. Франка **«Пирого з чорницями»** вводить читача в сферу густативного, яке по-своєму збуджує рецептори читача, його апетит та уяву. До того ж, пироги були й залишаються однією з найулюбленіших борошняних страв українців.

Уже в перших рядках оповідання автор стисло показує його особисте захоплення пирогами з чорницями: *«Що за добра-предобра річ пироги з чорницями !»* [110, с. 201].

У цьому реченні привертає увагу прикметник вищого ступеня якості («добрий-предобрий»), а знак оклику вкінці речення надає особливої емоційної забарвленості авторського висловлювання.

Та на цьому оповідач не зупинився – уже в наступних рядках І. Франко продовжив нарощувати силу відчуттєвих вражень від смаку страви: *«... і в сні не виснить, яка се добра річ пироги з чорницями. Гарячі, маслом облиті, цукром густо посипані, вони так і розпливаються в роті»* [110, с. 201].

Автор доречно і вдало використовує для емоційного опису страви не лише прикметники, але інші засоби із розряду густативної лексики. Та не всі персонажі твору ставляться до пирогів із чорницями однаково – у родині заможних Гольдбаумів кожен має свій смак. Так, батько і син Гольдбауми з нетерпінням чекають того дня, коли їхня *«тверда і невмолима»* мати дозволить служниці приготувати пироги з чорницями, оскільки жадібність цієї газдини не знає меж, а тому вона чітко встановлює навіть кількість пирогів, яку її рідні повинні дозволити собі з'їсти: *«вісім для Куни, чотири для Лейбуня і чотири для себе; вона тих пирогів не любить і взагалі нічого не любить, крім грошей»* [110, с. 203].

Тобто, І. Франко саме грошовим «еквівалентом» названої страви підкреслив неймовірну скнарість пані Хани Гольдбаум.

У другій частині оповідання, письменник (у формі дій служниці) пропонує копію рецепту приготування саме таких пирогів: *«... відміривши докладно, скільки потрібно, найкращої муки і вбивши до неї три яйця, служниця місить тісто»* [110, с. 203].

Автор показує, що вже цей процес викликає у сина жадібної пані Хани особливе почуття радості: *«він плеще в долоні... танцює по сінях...»* [110, с. 203].

А найбільше синові подобається спостерігати за тим, як: *«ліпляться, варяться, вибираються, укладаються в полумисок, обливаються маслом і посипаються цукром його улюблені пироги з чорниціями»* [110, с. 203].

Крім цього, запах від смажених пирогів був у будинку Гольдбаумів такий, що батько й син уже геть не слухали настанов та повчань матері, а з нетерпінням чекали, коли *«покажуться на столі пожадні пироги з чорниціями»* [110, с. 204].

Та саме тут і тепер розпочалося щось небачене й неочікуване: з одного боку, Хана, ще під час смаження пирогів, підступно вирішує підготувати її шестирічного сина до прагматичного життя – хоче навчити його тому, як треба вміти, чекаючи на улюблені пироги, думати про їх «кошторис». Та й батько виявився некращим. Він вирішив не просто випробувати терпіння сина, а й запропонувати йому продати його ж порцію пирогів йому особисто. Як не дивно, але й син, не довго думаючи, заявив, що *«волить багато грошей, ніж трохи пирогів»* [110, с. 205]. І коли ж справа дійшла до справжніх «пирогів» – зокрема, коли батько запропонував синові за його порцію пирогів чотири срібні монети: *«Лейбуньо затрясся на вид поданої срібної покуси, але йому жаль було пирогів»* [110, с. 205]. Проте докази дорослої людини взяли верх і хлопчик погодився продати пироги.

Та егоїстичний Лейбуньо став напружено думати про ті пироги, які призначалися для матері: *«Може, вона не буде їх їсти? Може, можна буде дістати ту порцію для себе?»* [110, с. 205]. Саме в цей момент батько, неначе звір, накинувся на порцію синових пирогів: *«...хапаючи на вилки по*

два пироги нараз, за двома цмоками проковтнув їх усі, а потім спокійно, мов нічого й не бувало, почав уплітати свої власні пироги» [110, с. 206].

До того ж, батько спеціально цмокав язиком та облизувався перед сином так, що шестирічний хлопчик розплакався і став несамовито кричати.

Мати виявилася ще жорстокішою, ніж батько, – вона, почувши крик сина, внесла тарілку з пирогами, поставила її перед благальними очима сина, *«кликнула пса і поставила перед нього свій таріль...»* [110, с. 206]. Від неймовірного збудження дитина знепритомніла.

До такого домашнього прийому виховання батьків, шестилітній Лейбуньо був зовсім не готовим.

Отже, усім цим і перш за все сценою «торгівельно-виховної» діяльності батьків І. Франко показав не стільки значення та вплив густативного образу «пирогів із чорницями», і силу безпощадності батьків на ще не сформовану, але вже заражену «силою грошей» свідомість шестирічної дитини. Усе це сформувало повноцінну і художньо завершену картину родинних стосунків, у якій їжа стала засобом виховання дитини.

О. Кониський в оповіданні **«Козарський ланок»**, розкриваючи психфізіологічні особливості отця Кузьми, який не тільки любив попоїсти, а ще й розмовляв зі стравами, звертає увагу читача на те, що отець Кузьма завжди перед трапезою благословляв його досить «скромну» їжу, яка складалася з *«повної миски холодцю з таранею та полумиска вареників з вишнями»* [45, с. 163].

У цьому статичному переліку страв читача може насторожити не лише «несумісність» споживаних отцем Кузьмою страв, а й дещо спотворені його смакові вподобання – чи то своєрідні властивості організму чоловіка, чи то штучні уподобання дорослого чоловіка.

Підсилює все назване ще й те, що все з'їдене отець Кузьма запивав глечиком *«холодного кисляку та закушував динею-дубівкою»* [45, с. 163].

Саме в результаті такого харчування цей персонаж, на думку О.Кониського, став дуже помітно «кабанкуватим» і таким, котрий «обріс тілом...» [45, с. 165].

А закінчує письменник усю цю низку таких густативно-некерованих фрагментів та епізодів харчування іронічною констатацією: «перекусив дечого» [45, с. 163]. Він ніколи «не лінується розмовляти з стравами та їжею...» [45, с. 163]. Та й загалом отець Кузьма любив попоїсти і до, і після служби в церкві разом із старшиною Передерієм отець, так старанно чаював, що на столі, окрім чаю стояла пузата куховка з горілкою, на окремих тарілках лежали хліб, сало шматочками і зелені свіжі огірочки – усе це неабияк привертало його увагу.

А коли отець Кузьма запросив старшину до смакування стравами, той відповів: «Може, ліпше після чаю, більше смаку» [45, с. 174].

Але на таку пропозицію отець Кузьма дав як завжди його стандартну відповідь: «По доброму звичаю, не завадить і до чаю...» [45, с. 174]. Цей чоловік добре знав, що гарячий чай «прогріває шлунок». Та й старшину письменник презентує досить вдало: його густативні відчуття після випитої чарки горілки: він коментує сам особисто: «Добряча ! І гірка, і пече, і по серцю йде; так і чуєш, як йде!» [45, с. 175].

І це не простий вияв багатющої палітри відчуттів персонажа – це таке психофізіологічне самоспостереження, яке свідчить, що ця людина здатна сконцентруватися настільки, щоб простежити всі її особисті відчуття від «внутрішнього смакування».

Саме тоді отець Кузьма пригадав, що вжита старшиною горілка має ще й таку специфічну лікарську назву, як «животкова», бо вона, зроблена за рецептом якогось лікаря) і, на думку отця Кузьми, добре дизенфікує організм людини особливо у спеку. Так, звичайний застільний побутовізм переростає з волі автора в роздуми про психофізіологічні особливості людей.

Панас Мирний в оповіданні «Лихі люди» як і більшість авторів кінця XIX ст. стисло й констативно характеризує персонажів шляхом показу

їхнього ставлення до їжі, зокрема – способами її поїдання, чим не лише визначає основні риси характерів персонажів, а й підкреслював та увиразнював їх.

Одним із найяскравіших прикладів такого характеротворення можуть стати дії Попенка, у якого не тільки зуби, а й очі *«впивалися у здоровенний шмат булки, що держав він в одній руці і рвав, наче собака, своїми гострими та довгими зубами; пучку другої руки він смачно присмоксував, бо там колись було сало, а тепер вона тільки лисніла ним»* [67, с. 109].

У всьому тому проглядається не стільки голод чи проста людська жадібність до їжі, скільки його тваринна хижість, котру він постійно і скрізь демонстрував і в ставленні до людей.

Панас Мирний наділяє Попенка здатністю знищити людину посміхаючись: *«запихаючись булкою на увесь рот, так що за обома щоками його наче два кулаки стриміло, усміхнувся очима. Потім ковтнув, як горобець черв'яка...»* [67, с. 109]. Тобто, письменник показав у такий спосіб поїдання їжі персонажем саму його сутність.

Не менш майстерно передає Панас Мирний і те, як професійні та соціальні статуси персонажів накладаються на їхні способи поїдання їжі: *«Шестірний цідив юшку, одгортав бурячки, цибулю, кріп. Жук їв, як робочий чоловік, не розбираючи що...»* [67, с. 112]. Та й загальна картина саме цього столування досить виразно характеризує не тільки кожного, а й усіх учасників застілля: *«За столом було тихо. Одні ложки, мов коси, знай, ходять од тарілок до ротів...»* [67, с. 112], – максимальна, майже самовіддана, зосередженість за найважливішою «роботою».

Не позбавлений унікальних характеристичних описів процесів приготування і споживання їжі та пригощання нею персонажами роман Панаса Мирного **«Повія»**.

Так, у двох перших частинах твору («У селі» та «У городі») автор подає два достатньо типові для неможливої сільської родини Притиків типи харчування.

Як не скрутно було, але в сільській родині Притиків на Різдво *«до куті і шматок риби мався, і пироги з квасолею»*, ще й *«ковбаси, хоч куповані, та були»* [67, с. 158] – саме ці страви за будь-яких умов, на думку Пріськи, повинні прикрашати різдвяний стіл.

Зовсім по-іншому розповідає письменник про підготовку до Різдва у «городському» будинку Загнибіді – *«пекли-варили для свята цілий тиждень...»* і в наслідок усього того з'явилося *«усіляке випивання та підкушування...»* [67, с. 221]. А врешті-решт наїдків на столах було стільки, що аж ніжки столівгнулися.

Бачачи, як розлого святкували заможні міські жителі Різдво і Великдень, автор показав місто, як велетенський вулик, у якому люди-бджоли святкували розлого: люди зграями *«з близьких і далеких країв»* міста *«сунули»* одні до інших у гості, а тому для всіх них господарі *«скупувалися, пекли, варили, смажили, тушкували»* [67, с. 221-222]. Побачивши всю відмінність міських та сільських столів та святкувань, Христа свідомо докоряє самому Богові: *«Господи ! – думала вона. Одному даєш он стільки, а іншому»* [67, с. 222].

Окрім уже названого, автор показує такий спосіб харчування, який персонажі традиційно називають «підкусюванням»: то вони підкушують яечнею, то смаженою картоплею з ковбасою, то – смаженим салом смаженим з цибулею... І все це здійснюється, як правило, між обідом і вечерею, хоча Панас Мирний досить відверто іронізує над усіма цими «полудниками».

Але Панас Мирний іронізував не над усіма однаково – різні села й різні господарі пригощали, наприклад, колядників по-різному: Мар'янівський заможний, але жадібний селянин Гриць Супруненко спустив на них собаку, а багатий козак Очкур і його дружина з *«почотом прийняли»* їх як бажаних гостей і частували *«... вареною, пирогами, ще й сороківку»* дали колядникам [67, с. 178]. Тобто, і на цей раз автор ставленням різних персонажів до пригощання колядників підкреслив не стільки рівні їхньої звичаєво-релігійної культури, скільки ступені скнарості та щедрості господарів.

Для підтвердження саме таких рис характеру Гриця Супруненка письменник малює й таку сцену: «нагулявши» апетит, він ставав «злющим» і вже з порога хати кричав до дружини: «*Їсти!*» [67, с. 192]. А сівши за стіл, не знявши навіть шапки, цей ненажера просто зопалу «поглинав» усе те, що дружина ставила на стіл, не піднімаючи очей навіть на дружину. При цьому він суворо питав: «*Ще є що їсти ?*» [67, с. 193]. Настільки старанно, терпляче і вчасно господиня приносила все нові й нові страви, настільки старанніше він пожирав усе те мовчки й «сопучи».

Такий спосіб поїдання страв був не просто виразним і характеристичним – він ще й «сигналізував» усім присутнім про те, що господар чимось дуже розлючений, бо «*...бувало і сердитий прийде: тільки поїв – уже й пом'якшав, а тепер – і трохи ні*» [67, с. 193].

Подібних фрагментів, епізодів, ситуацій та коротких констатувань способів приготування, споживання та взаємних пригощань персонажів «розкидано» по тексті роману чимало [67, с. 227, 228, 229, 242], і всі вони мають чітко визначені характеристично-оцінювальні та пізнавально-етичні й інші функції.

Отже, Панас Мирний у романі «Повія», обійшовсь в основному без детальних етнографічно-копіювальних описів процесів приготування та споживання їжі, як і пригощання нею – особливу й постійну увагу приділяє більш ніж виразним й функціонально-характеристичним спостереженням, рідше – повідомленням фактів про відмінність процесів і способів харчування не лише представників різних соціумів, а й різних типів людей, чим особливо помітно увиразнює їхні характери.

А той факт, що способи харчування персонажів у місті та в селі відверто протиставляється, свідчить про повну соціальну зрілість автора.

Про особливості густативів у мемуаристиці М. Коцюбинського наголошувала В. Пустовіт, яка помітила, що у листах до дружини в період з 1896 року по 1913 рік письменник не раз виявляв себе в ставленні до їжі як справжній гурман. На думку дослідниці, М. Коцюбинський не гербував і

простою селянською їжею, але особливо дуже цінував смачну та корисну їжу, а головне, – завжди все їв з апетитом.

Може саме тому митець в оповіданні «**Дядько й тітка**» автор з особливою симпатією поставився до страв, які подаються у сільських родинах на обід: *«борщ з сметаною, вареники з сиром до сметани, чи галушки, але такий смачний, що як згадаєш, то слину ковтнеш»* [51, с. 316]. Хоча все це тільки захоплена констатація автора і не більше. Та де й ділися констатації, коли автор у його оповіданні «**Харитя**» торкнувся почуття дитини до хворії маміи, яка із щирим бажання хотіла їй допомогти, готуючи вечерю: *«Змила в мисчині жменьку пшона, вкинула щіпку солі та зо дві чи зо три картоплини, налила в горщик води й поставила його до вогню»* [51, с.34].

Ця щирість і подив автора одразу передається читачеві з тим, як подитячому щиро дівчинка справляється з хатньою роботою, що все надає процесу приготування їжі дуже помітних ознак художності.

У повісті «**На віру**» М. Коцюбинський пішов дещо іншим шляхом – він до мінімуму скоротив описи процесів приготування, наприклад, галушок: *«гаряча пара від галушок знялась над мискою, стіл неначе повеселішав»* [51, с. 63]. У тому ж плані діє автор і в оповіданні «**Ялинка**», але на цей раз у його творі з'явилися ще й ознаки уособлення: борщ не просто кипів, а *«сичав»* [51, с. 97]. Подібною подається й вербальна модель процесу приготування голубців, під час якого голубці не просто тушкувалися, а ще й *«крутилися»*.

А в оповіданні «**По-людському**» (1899) М. Коцюбинський і зовсім здивував читача – він, акцентуючи увагу перш за все на соціальних особливостях споживання страв, зупинився на відмінностях харчування українських та англійських робітниках: *«...в Англії робочий чоловік кожен день їсть м'ясо. Того він і сміливий, і розумний, людиною нарікається... А ми що ?»* [52, с. 54]. Та й далі персонаж Карпо, підкреслює автор, не їсть, а *«жере»* і *«трощить»* харчі взагалі.

Більше того, він, спробувавши попівську локшину з яблуками, визначає її «*солодкою, нудною*» і такою, що «*з душі верне*» [52, с. 55]. Навряд чи все це хоча б якось можна пов'язати з представленими способами харчування людей праці в Україні.

Тобто, М. Коцюбинський, по-своєму «зациклившись» у своєму власному гурманстві, надто поступово нарощував окремі ознаки майстерності, дуже рідко – художності, бачення й зображення густативних процесів у житті простих трударів України кінця XIX ст., сповна очікувано вдавався до вказаного зіставлення способів харчування людей праці різних країн взагалі.

«Образочок» Лесі Українки «**Святий вечір !**» також не відзначається особливою увагою авторки до питань та проблем харчування персонажів навіть у святий вечір.

Лише одного разу вона проконстатувала приготовлені для релігійного свята (Різдва) такі страви, які вказують на високий соціальний статус господарів: «*На столі білий як сніг обрус, добірні страви й напитки*».

Тобто, функція опису у цьому творі полягає у тому, щоб чітко вказати не стільки на приготування і якість їжі, скільки на соціально-економічне становище родини. І сповна статичний опис у даному випадку виконує завдання авторки – підкреслити високий рівень статків персонажів.

У повісті Б. Грінченка «**Серед темної ночі**» і зовсім рідко зустрічаються зображення процесів, способів і засобів харчування українців.

Лише один раз автор повідомив читача про те, що у родині Сивашів звичайною стравою були галушки з простого гречаного борошна з салом. І далі з етнографічною точністю автор вербально моделює процес приготування саме таких галушок: «*Гречану муку розколочували водою з яйцем до густини сметани, потім змочивши у воді ложку, брали тісто й обережно опускали його в окріп. Коли тісто спливало, галушки виймали. Галушки готували щодня, здебільшого на вечерю. Галушки з гречаного борошна дуже легка й поживна страва*».

Як бачимо, жодне речення з наведеного фрагмента ні оживляє, ні охудожнює процес – перед нами звичайне рецептурно-кухонне копіювання.

На відміну від своїх попередніх авторів, Олена Пчілка в оповіданні «Збентежена вечеря» нібито відмовилася від зображення розгорнутих картин побуту – вона спочатку уважно поставилася до змісту номенів дуже поширеними в Україні ХІХ-го ст. українських страв.

Текст названого оповідання авторка одразу почала з нагадування про дотримання найважливіших правил приготування та споживання їжі: *«Оксанина мати поралася біля столу то з тим, то з сим»*. Про добру обізнаність Олени Пчілки з тим, якою була система харчування українців дізнаємося лише тоді, коли вона відтворила низку процесів приготування страв у повній протиріч родині поміщиків. Хоча майже все те подано в творі в формах звичайних мовленнєвих етнокопіювальних моделей.

Коли ж авторка переходить до зображення розкоші поміщицьких застіль, вона вдається до багатослівних переліків: *«А чого тільки не було на тому столі: і пиріжки, й пиріжечки з усякою начинкою, з усякою всячиною, були форшмаки та інші присмаки, риба фарширована й риба маринована, «галантіри», а при їх всякі гарніри, та все то «з юшечкою та петрушечкою»!* Були ж на столі, звичайно, не тільки наїдки, а й напитки: *настойки, наливки, ну й вино»*. Спільним з попередньо названими авторами в Олени Пчілки є те, що вона так само особливу увагу читача звертає на «пиріжки та пиріжечки», перші з яких начинялися фруктами та овочами, а в пиріжечки клали переважно подрібнене м'ясо, печінку чи шкварки. У цьому оповіданні письменниці вдалося створити сповна завершений образ інонаціональної страви під назвою «форшмак», – такої, як вона пише, своєрідної «запіканки» із суміші січеного оселедця з м'ясом або картоплею.

На думку авторки, ця страва, з'явившись Україні у другій половині ХІХ ст. на столах як оригінальна закуска заможних українців, надовго заповонила їхні уподобання.

Це сталося, з точки зору Олени Пчілки, тому що більшість українських поміщиків почала нехтувати національними стравами та звичаями.

Л. Старицька-Черняхівська в «легенді» **«Жива могила»** презентуючи цілу епоху гетьманування Б. Хмельницького, не одноразово зверталася і до описів українських страв.

Так, уже на перших сторінках твору письменниця привертає увагу читачів описом святкового столу в родині отця Андрія, котрий, очікуючи дорогих гостей на святкування Спаса, підготувався так: *«...на широкому подвір'ї білими довгими смугами розтягнуто полотнища, на яких стоять миски з борщем, кашею, прозорим та наваристим холодцем, варениками, ковбасами... а посередині двору пишються два барила з медом і горілкою»* [100, с. 575]. Цією, досить традиційною для кінця XIX ст., стравою письменниця не змогла передати нічого важливішого як доказу неабияких достатків господаря.

Тобто, це власне й не опис процесу, а лише вказівка на наслідки підготовки до зустрічі гостей – і сам процес приготування страв, і їхні зміст форми, і низка важливих ознак та якостей лишилися поза увагою авторки.

Окрім того, за описом святкових страв на Спаса не видно було, хто саме готував такий стіл – щедрі і роботящі господарі чи кухарі із їхньої челяді, адже для приготування «прозорого холодцю» потрібно було не лише терпіння, а й дотримання точної рецептурної технології.

Крім того, господиня, готуючи саме «прозорий холодець» повинна була приготувати до холодцю ще й смачний соус із коріння багаторічного хрину, який потрібно було очистити, потерти на дрібній тертушці та додати тертий свіжий буряк або буряковий квас.

Марко Черемшина в оповіданні **«Основини»**, презентуючи обряд освячення нової хати *«краю Довбушевого зору»*, не просто звертає більше увагу на процес приготування й пригощання господарями священика та гостей, а майже щоразу їх охудожнює.

Так, спочатку автор указує на те, що у дворі *«на грані розміщені горшки-варінки»*, кожен із яких нібито геть самостійно готує якусь страву: *«Той, що з голубцями, то спить; той, що з начинкою, то пищить-піворить і від часу до часу із самого дна викидає пару»* [113, с. 65]. А така страва як «свекляний борщ» і зовсім самостійно порядкує серед усіх інших: *«кипить та й вихоплюється з-під покришки і летиться на грань, начеб посвячувався за решту й хотів загасити пекучий жар вугляр»* [113, с. 65]. Це фрагментарні, але настільки помітні уособлення страв у горщиках, які досягаються перш за все вживанням метафор та метафоричних зворотів, побудованих на основі дієслівних присудків: один із горщиків-варінок «спить», інший «пищить-піворить» та «викидає бульки» тощо.

Тобто, інгредієнти майбутніх страв, рецептурні вказівки чи способи їх приготування кухарями – все це лишилося поза увагою автора – «діють» тут посуд і самі страви.

Лише коли *«всі гості посідали за стіл»* і почалося пригощання та їстівне дійство, тільки тоді почали «діяти» люди: *«господарі поприносили миски з начинкою, з помащеними голубцями й свекляним борщем»* [113, с. 68]; дяк налив собі *«горівки і вінчує» гостей, і «куснем хліба запишнює губи»* [113,с.68]; господиня Семениха починає частувати гостей – *«фляшка дзоркала об синю порцію стільки разів»* [113, с. 71].

Проте, і самостійне «куховарство» горщиків та страв, і пригощання господарями та «самочастування» окремих персонажів оповідання «Основини» М.Чермешини склали загальну густативну картину із таких фрагментів, котрі складають систему констатувань, які по-своєму віддаляють автора від зображуваного.

Та чи не найоригінальнішим постає бачення страви в оповіданні Л. Мартовича «Булка», написаному фактично в останній рік XIX ст. – винісши в назву твору номен хлібного виробу, автор не представив ним ні будь-якою змістформи, жодних ознак чи якостей страв, навіть не вказав на будь-яку густативну функцію – все покладено на читача.

А розпочав письменник розмову з того, що службовець Ікс запросив чиновника «десятого рангу» до себе на чарку лікеру – все як годиться і водиться поміж службовцями різних рангів.

Але сталося справжнє «лихо»: урядник десятого рангу пішов після чарки до «бюрового товариша» та ще й найкоротшою дорогою через склепик з булками, тобто таким шляхом, який неодмінно й надзвичайно принижує амбітного урядовця. Та письменник одразу показує ще один спосіб приниження високого посадовця – він вводить у сюжет твору пана маршалка, котрий не тільки помічає те страшне падіння пана Мілька, а ще й натякає на те, що той пішов *«навмисне через склепик, щоб побачитися з красною склепаркою...»* [65, с. 12]. Саме на цьому етапі розвитку сюжету твору авторське бачення густативного взагалі й зокрема булки помітно переходить у сферу етикету й моралі подружньої вірності та етикетно-матеріальних принципів поєднання й співіснування подружжя взагалі, адже коли пан Мілько обурився, пан маршалок ще більше безпощадно «заспокоїв» його тонким іронічним вигуком: *«Адже я знаю, що з вас примірний муж!»* [65,с.14]. І вже зовсім читачеві не зрозуміло, що більше схвилювало пана Мілька – назване соціальне приниження його теперішнього статусу чи колишнє вигідне одруження, котре принесло йому не лише статки, а високий ранг.

Справа справді дійшла до необхідності панові Мількові постійно і скрізь викручуватися перед усіма – у нього з дружиною навіть визрів план втечі з міста через булку.

Отже, компонентний аналіз прозових творів українських письменників другої половини ХІХ показав, що практично всі автори використовували прийом опису для різних форм зображення густативів та густативності українських страв. Однією із найпоширеніших ознак такого описування страв видається їх соціальна диференціація. Не менш помітною була увага українських письменників до функціонального призначення процесів харчування українців.

2.3. Густативні образи та процеси у російськомовній прозі українських письменників ХІХ ст.

У повісті Г. Квітки-Основ'яненка «Пан Халявський» постійно відчувається глибока повага автора до щедрості українського народу і до його кухні, що у той час сприймалося і як найважливіша риса письменника-етнографа, і як вияв справжнього кулінарного патріотизму.

Але у цьому творі вловлюються й інші відтінки багатючої палітри відчуттів, переживань та смакових тонкощів страв перш за все кухні українського панства.

Так, головний персонаж Трохим Халявський мав три основні способи вияву і три критерії осмислення, характеризування та оцінювання майже кожної окремої страви і їжі в цілому: «вкусная, жирная, изобильная» [40,с.73].

До того ж, саме в цьому творі Г. Квітка-Основ'яненко не тільки скрупульозно й зі знанням справи представив, описав, охарактеризував та оцінив майже всі основні моменти й тонкощі процесу харчування представників вищих верств тогочасного суспільства населення, а й створив низку вербальних копій і моделей, художніх моделей і образів, процесів і страв.

Так, під час обіду в родині Халявських споживали борщ «... с кормленою птицею, чудеснейший, салом свиным заправленный и сметаной забеленный – прелесть ! Таких борщей я уже не нахожу нигде. Я, по счастью моему, был в Петербурге – не из тщеславия хвалюсь этим, а к речи пришлось – обедал у порядочных людей и даже обедал в Лондоне, да не в том Лондоне, что есть в самой Англии город, а просто большой дом, не знаю, почему Лондоном называемый, так я, и там обедал, духа такого борща не видел» [40, с. 12]. На перший погляд, кухонно-процесуальний опис саме такого борщу, і перелік місць і родин, де б автор міг скоштувати таку смачну

страву носять власне констативно-інформативний характер, але письменник, уживши словосполучення «дух борщу», одразу перевів мову в сферу чогось набагато вищого і навіть по-своєму одухотвореного.

Фактично всі три критерії оцінки борщу автор не просто відзначає, називаючи їх, а подає в процесі поїдання борщу з іншими стравами й приправами: *«к борщу подавали нам по большому куску пшенной каши, облитой коровьим маслом. Потом мясо из борща разрежет тебе нянька кусочками на деревянной тарелке и сверху ёще присолит крупною невымытою солью... Потом дадут ногу большого жирнейшего гуся или индюка: грызи зубами, обгрызывать кость до последнего, а жир – верите ли? – так и течет по рукам; когда не успеешь обсосать тут же рук, то и на платье потечет...»* [40, с. 12-13].

Та й питання культури харчування більшості панства, як бачимо, розкриваються також у процесі споживання конкретних страв та пригощання ними (хоча цим аспектам столування відходять десь на другий чи навіть на третій план) – головним залишається те, скільки чого та якого подається на столи.

Так, на полудник дітям родини Халявських давали молоко, сметану, сир різних видів, яечню, а під самісінький вечір вони їли ще й холодну печенню, засмажене поросся, галушки з молоком та «квасок» і *«особенное мясное кушанье с луком»* [40, с. 13]. Від одного переліку страв діти мали б повіростати досить огрядними. А митець ще й декілька разів підкреслив густативну цінність чи не кожної страви, висловивши суб'єктивне відчуття, яке викликане приємними спогадами від колись спожитої страви – *«превкусное!»*.

Окрім того, для констатацій, описів чи характеристик густативних особливостей більшості страв Г. Квітка-Основ'яненко майже постійно добирає ті й такі виразні лексеми-епітети і словосполучення, а іноді й образності, які по-різному характеризують і підкреслюють майже всю гаму смаків та відтінків кожної окремої страви: *«... пиво тонкое, жидкое, едва*

имеющее цвет желтоватый; поднесите же к устам, то уже один запах манит вас отведать его... Сладко, вкусно, приятно, усладительно и в голове не оставляет никаких последствий!.. А мед ? Это на удивление ! Вы налили его, а он чистый, прозрачный, как хрусталь, как ключевая вода» [40, с. 20].

Це справжні художні моделі страв і процесів їх споживання.

Особливо талановито Г. Квітка-Основ'яненко передає процеси й картини бенкетування в будинку Халявських – при цьому він не випускає жодної можливості і жодної дрібниці настроїв, станів і всього процесу бенкетування та застільного пригощання один одного. Письменник представив чотири етапи накривання столів, під час яких господиня ні разу навіть не присідає ні за один стіл – вона постійно контролює за всім процесом і за всією прислугою: від подачі страв на столи до того, як і хто, а, головне, скільки їсть.

Так, гості за першим столом їли суто українські національні страви, зокрема, борщі на яловичині, на гусятині, на свинині, на рибі, на качатині, а їхнім улюбленими були борщі короля польського Собієського та борщ Скоропадського та ін.

За другим столом учасники бенкету їли супи: суп із локшиною, суп із пшоном та родзинками, суп історичний на честь маркграфа Римської імперії тощо.

Така різноманітність і традиційних, і рідкісних перших страв кухні в українських поміщиків свідчить і про їхню обізнаність з кулінарією, і про унікальну щедрість панства – особливо тоді, коли мова заходить про бажання похизуватися один перед одним своїми статками.

Не забуває автор підкреслювати того, що під час банкету господарі умовляють гостей доїдати все, що їм подавали й подають на стіл. А коли гості сідали третій раз за стіл вони їли так звані «солодкі страви»: гуску з родзинками і чорносливом, ніжки яловичі під солодким соусом, медові мізки та ін.

Письменник, як бачимо, не даремно вживає словосполучення «солодкі страви» та ще й написав його у лапках – чим надав ще й гумористичного відтінку.

За четвертим столом, тобто вже зовсім після бенкету, гості, «відпочиваючи», поїдали млинці, вареники, яєчню, м'ясо приготовлене вишуканими способами тощо.

І все це запивалося «вареной», тобто горілкою, яка, на думку, персонажів, набагато корисніша за будь-які заморські вина.

Міський етап життя Халявського подано переважно у формі густативних спогадів самого персонажа: *«Ах, как я ел!.. вкусно, жирно, изобильно, живописно и, вдобавок, полновластно... Иному все это покажется мелочью, не стоящею внимания, не только рассказа; но я пишу о том веке, когда люди «жили», т.е. одна забота, одно попечение, одна мысль, одни рассказы и суждения были все о еде: когда есть, что есть, как есть, сколько есть...»* [40, с. 80].

При цьому, Халявського не цікавило, звідки, як і що виготовлялося – всі перераховані якісні прислівники підкреслюють важливі якості одного єдиного процесу – поїдання страв персонажем. Оповідач не даремно виправдовується перед реципієнтом за те, що так багато часу присвячує описам саме цього процесу.

А тому саме з таких позицій автор описав життя мешканців Петербурга – вони, на його думку, *«все едят манерно и деликатно»* [40, с. 154].

Ось тому роман і закінчується не описами страв, а здебільшого способами їхнього споживання.

Зовсім нетрадиційно автор подав і новомодне весільне частування гостей – воно тільки ззовні нагадувало весільну щедрість початку ХІХ ст. (столи заставленні традиційним різнобарв'ям страв), але щось було не так: *«длинный стол, покрытый чистыми скатертями, украшенный графинами с разноцветными винами, и все в пестроту. Картина чудесная ! Но посреди стола... вот штука ! была сделана зеленая гора, изукрашенная разными*

цветочками, а на верху этой горы чашечка, а из этой чашечки бьет красное вино струею вверх на пол-аршина» [40, с. 184].

Тобто, стіл виявився прикрашеним не стільки для того, щоб збудити апетит гостей, скільки для того, щоб здивувати їх.

До всього того, якість приготування страв виявилася і зовсім не українською.

Першою вразила Халявського і гостей гаряча страва, бо вона була такою прозорою, що в ній «небо видно», а м'яса в ній і зовсім не було. Соуси нагадували консистенцію мазі. А картопля з м'ясом, якою частували гостей виявилася майже сирою, бо все те підпорядковувалося тогочасній моді, якої дотримався новий кухар пана Халявського.

Більше того, саме нова куховарська мода передбачала подавання всіх страв одразу, та ще й з урахуванням того, що хоча б один із десяти гостей може не з'явитися – страв і справді-таки на столах не вистачало. Та найбільше все це не сподобалося самому пану Халявському, бо саме йому й не дісталось їжі, а він звик харчуватися вчасно, щедро й смачно, тобто у кращих традиціях української кухні.

Нерідко способи й процеси приготування страв і самі страви та їх споживання в романі нагадують скоріш якусь своєрідну кулінарну рецептуру.

Саме така, всебічна й ґрунтовна обізнаність Г. Квітки-Основ'яненка із системою кулінарії всієї Європи свідчить не стільки про ознаки «письменника-гурмана», скільки – про його дуже помітну схильність до масштабного побутописання та етнологічно-літературного осягнення кулінарного аспекту буття українців різних соціальних станів.

У наступному російськомовному романі Г. Квітки-Основ'яненка **«Жизнь и происхождения Петра Степанова сына Столбикова, помещика в трех наместничествах. Рукопись XVIII века»** є такі назви окремих глав, які вже містять у собі або вказівки на глютонічні топоси, або на процеси й наслідки приготування та споживання їжі в середовищах різних соціальних

спільнот і прошарків тогочасного суспільства, або на стани людей після різних пригощань їх конкретними стравами: «О том, каков был чиновник после угощения его колбасами», «Глава девятая, в которой описывается необыкновенный обед, бывший у губернатора», «Глава десятая, в которой описываются следствия бывшего у меня завтрака» тощо.

І вже в першій главі роману («О том, как я родился и как остался сиротой») автор презентує побачену очима дитини картину поминального обіду, котра неймовірно її вразила: *«Загремели тарелки, зазвенели рюмки, стаканы, ложки, ножи, зашевелились рты, зачавкали челюсти... ужас они ели !»* [41, с. 9-10].

А побачене під час наступних спостережень дитини не лише засмутило її, а й переконало чи не на все життя: за поминальними столами і навколо них *«... все кричали, шумели тарелками, кидали на пол опоражниваемые бутылки...»* і тільки *«...к концу обеда принялись вспоминать покойницу...»* [41, с. 10].

У дитячій свідомості все нею побачене поставало в формі огидної і натуралістичної (та далеко не завжди художньої чи виразно образної) моделі ще незнаного нею ритуалу і по-своєму жахливого, процесу поминання.

А проте, як саме харчувався Петро Столбиков у пансіоні, автор розповів значно детальніше й повніше. Так, снідали й обідали всі учні цього закладу спільно. А перед вечерею від кожного з учнів вимагалася записка про те, чи буде він вечеряти взагалі і, якщо буде, то що саме і коли саме він бажає з'їсти.

Звичайно, такий підхід до вечері був переважно удаваним, адже жодного з «письмових» побажань учнів кухарі пансіону майже ніколи не виконували, а готували тільки те й подавали тільки тоді, що й коли вважали за потрібне.

Проте, пансіон для кожного з учнів залишався по-своєму утіленням його кухонного «демократизму». Хоча кількість та якість їжі були незначними і до всього того їжа була несмачною.

Усе те майже постійно після вечері викликало в пам'яті та уяві Петра та й інших учнів виключно неабиякі «смачні», «ситні» та «щедрі» картини домашніх вечерь і уявні образи страв, які готували їм їхні домашні кухарі

Нерідко такі спогади учнів ставали й приводами до спроб покепкувати одних учнів над іншими.

Так, один із учнів, дуже уважно слухаючи густативні спогади Петра, поцікавився: *«А подавали ли у вас к ужину физику с молоком ?»* [41, с. 38].

Та Столбіков не розгубився – він без найменшої затримки та й без сумніву, навіть із певною долею «торжествування у голосі» відповів: *«О, как же !.. Почти чрез день, потому что это было мое любимое блюдо»* [41, с.38]. І все ж учні, поблажливо обсміявши Столбікова, одразу ж вигадали йому густативну кличку *«Молочная физика»* [41, с. 38].

Саме в цьому творі Г. Квітка-Основ'яненко акцентує увагу читача не стільки на смакових чи будь-яких інших якостях харчування і конкретних страв, скільки на багатстві та щедрості столів і застіль у різних господарів і в окремих намісництвах – там усі найважливіші питання та проблеми вирішувалися перш за все за *«изобильными обедами»* [41,с145].

Так, наприклад, стіл для губернатора завжди готувався *«изобильным и превосходным»* [41, с. 153], а тому після кожного обіду чи застілля, дрібні чиновники чекали від губернатора не лише похвал, а й нагород.

На думку автора, фактично вся чиновницька служба (особливо в дрібних намісництвах) проходила під супровід обідів, вечерь і всіх тих «званих» застіль, які присвячувалися вирішенню навіть питань державницько-регіональних масштабів та значень.

Не дарма тоді вже дуже відомий у своєму краї чиновник Петро Столбіков разом з дружиною, приймаючи у себе *«почтенное дворянство»* перед виборами, максимально щедро накрыли стіл: *«И чего там не было ! Пироги разных сортов – и все жирное; соленые перепелки с капустою, ветчина медовая, полотки – роскошный и жирный был завтрак !»* [41, с. 344]. Але, як не дивно, господиня була особливо уважною до потреб і примх

перш за все тих гостей, котрі вважалися «недрузами мужа» – жінка знала, що вона робить, адже вона дуже старанно «задобрювала» їх, підкладаючи їм «самое вкусное, самое жирное...» [41, с. 344].

І такий, відверто удаваний щиросердний, підхід Євдокії Макарівни до пригощання настільки вразив «злодеев мужа», що всі вони, не проголосувавши «проти», «спешили тотчас откланяться и уезжали домой» [41, с. 345]. Так, саме цей прийом пригощання гостей перетворився у своєрідну політичну акцію.

Тобто, Г. Квітка-Основ'яненко у романі «Жизнь и происхождения Петра Степанова сына Столбикова, помещика в трех наместничествах. Рукопись XVIII века» не просто представив різні місця, умови та форми харчування представників дворянства XVIII ст., не тільки підкреслив відмінність кожного з його складових процесів чи окремих столів та застіль, а й створив ряд художніх і навіть художньо-образних моделей багатьох із процесів, прийомів «званих» обідів та страв.

З самого початку оповідання «**Панна Сотниковна**» Г. Квітка-Основ'яненко вводить читача в атмосферу приготування родини сотника до Святвечора.

При цьому він згадує перш за все ті ритуально-обрядові страви, без яких не може бути названого вечора: кутя і узвар.

Далі автор пояснює оздоровчо-виховні значення цих страв для віруючих, рекомендує різні рецепти їх приготування, не забуваючи матеріальні можливості окремих соціальних спільнот: «Узвар, или, по выговору, узвар. Сушеные вишни, яблоки, груши и т. п. и еще, по достатку, изюм, винные ягоды, чернослив варятся и подаются после всего за обедом в сочельник, так равно и «кутья», из пшеничных круп каша, расправляемая сытою, или соком из мака. В самой большой бедности эти два блюда необходимы, иначе наступающий праздник встретится с горечью, что не из чего было исполнить обряда или – по разумению простого народа – «закона». Достаточные почитают священной обязанностью наделить

неимущих всем необходимым для взвара и кутьи. Оба эти горшка ставятся на почётном угле и во все святки подают к столу: из них съедают хотя понемногу в конце обеда. В голодный же святвечер совсем доедают взвар и кутью с некоторым благоговением, как святыню, прося бога, чтобы благословил дождать и на будущий год» [40, с. 296].

Цей, досить детальний, описово-етнографічний фрагмент (уже на початку процесу його читання) починає сприйматися скоріш як релігійно-соціальна настанова автора людям, бідним чи заможним, але набожним. А тому сповна логічною постає наступна після нього розповідь про те, як дружина пана сотника, роздаючи бідним родинам усе, що потрібно для узвару й куті, видавала ще й мед тим родинам, у яких були маленькі діти: *«В этой семье есть маленькие детки; пусть для праздника полакомятся ягодками. Прибавьте им и медку побольше» [40, с. 297].*

Родина ж самого пана сотника у Святий вечір сідала за стіл двічі: перший раз збиралася вся рідня, а вдруге – тоді, коли приходили хрещеники.

І знову Г.Квітка-Основ'яненко акцентує увагу читача на соціальних особливостях і можливостях хрещених та хрещеників: ті з них, котрі були дітьми заможних родин, окрім куті та узвару, приносили ще й пироги з різним начинням, медові пряники, чорнослив, родзинки тощо, а діти бідних – лише узвар та кутю.

Мабуть, потрібно було подати й те, як багата родина сотника пригощала дітей різних соціальних станів, але письменник чомусь не представив такого «дійства» – навіть не згадав про нього. Натомість в оповіданні подано рецепт приготування варенухи, яку так любили пити «степові гості», котрі частенько навідували пана сотника: *«Сушеные вишни, яблоки, груши, калина, изюм, чернослив и т.п. поливается вишневкой или другою наливкою, в замазанном горшке ставятся в печь, и на другой день горячая, прямо из печи, разливается в чашки для угощения» [40, с. 307].*

Таким чином, на відміну від попередньо розглянутих російськомовних творів, у цьому оповіданні письменник презентував не стільки обрядово-

ритуальні страви й способи здійснення святої вечері та процеси їх приготування, споживання й пригощання ними, скільки бажану автором в модель стосунків між заможними і бідними родинами.

Саме цьому слугують і практично всі останні, наведені у творі, вербально-кулінарні копії страв і процесів харчування.

Десь у народному дусі, але значно оригінальніше й колоритніше показав Г. Квітка-Основ'яненко в оповіданні «**Добрий пан**» не помічені ще ніким із письменників густативно-функціональні особливості й можливості страв української кухні.

Як відомо, український господар, беручи незнайому людину на роботу в наймити, нерідко застосовував традиційний прийом: накривав майбутньому працівникові достатньо щедрий стіл і спостерігав за тим, як той їсть – коли «старається» за столом, то й робітник із нього буде старанний.

Але саме за цим принципом так випробовували й чоловіка, який прийшов до монастиря, щоб стати послушником. Та на цей раз претендента настільки вразило неабияке багатство та різноманіття харчів і приладів до них («хлеб, масло, сыр, икра, балык двух сортов; солонка с солью, ножи, вилки, салфетки; карафи с водкою» [41, с. 425]), що той подумав: так мали б зустрічати й пригощати людину «достойну» і «багату станом». І він справді розгубився – такий сніданок ввів персонажа-оповідача в «*большое замешательство*» [41, с. 425], адже він твердо знав, що мешканці монастирів споживають просту та не ситу їжу. Тому оповідач доторкнувся до їжі лише після того, як о. Ілля сказав: «*Вам, кушайте*» [41, с. 425]. Але тоді у свідомості персонажа-оповідача стали виникати одне за іншим запитання: «Це тільки його так пригощають? З якою метою це роблять?».

І тільки після відповідей о. Іллі гість зрозумів: йому дали можливість виявити не лише його ставлення до кожної зі страв, а й продемонструвати його наміри: жити в монастирі як і всі монахи чи поселитися там, щоб щедро і сито харчуватися.

Тобто, відтворений автором набір страв лише на перший погляд виглядав звичайним кулінарно-густативним тестом для претендента на послушника, але коли гість-оповідач узяв зі столу тільки шматочок хліба з баликом, він викликав у о. Іллі щире здивування – саме така поведінка за столом стала для нього справжнім «ключем» до бажаного ним послушництва. О. Ілля їй зміг сказати: *«подвизайтесь!»*. А разом це дуже вдала спроба подати їжу як засіб випробування щирості й набожності тих, хто йде в послушники.

У російськомовному оповіданні Г. Квітки-Основ'яненка **«Татарские набегы»** презентує поміщицькі способи приготування й споживання страв та частування ними особливих гостей під час війни з турками.

Розпочавши зі спогадів про початки попередніх війн із турками, автор указує на суттєві зміни як у матеріально-побутовому житті слобожанських поміщиків загалом, так і в способах їхнього традиційного харчування та пригощання військового начальства зокрема.

Але особливо помітно усе це стало саме на фоні пригощання господарями військового начальства розташованої в Харківській штаб-квартирі головнокомандуючого російської армії.

Так, не дивлячись на навколишні криваві бої та далеко не урочистий стан армії, *«для каждой особы за столом явились приборы, состоящие из серебряной ложки, ножа и вилки (прежде серебряная вылащенная ложка полагалась для отичного, почетного гостя, нож находился у каждого за поясом, на цепке, вилки не были нужны...)*. *Вместо больших фляг, наполненных пивом и медом, – а какие пива и какие меды были ! – явились белого стекла карафины, наполненные чистою, как стекло прозрачною, ключевою водою ... прелесть! и пьешь, и ёще хочется. Пива же и мед, по объяснению гостивших жильцов, из образованной России прибывших, неприлично было выставлять на стол, как обыкновенное пойло, а для лакомства, в конце стола, подавать по стакану, которые введены, серебряных с чеканью и жаркою позолотою стоп и кружек»* [42, с. 564].

Як бачимо, автор указує на суттєві зміни, котрі відбулися навіть у сервіруванні столу та у використанні гостями столового приладдя під час споживання їжі, оскільки не вказані ніякі переконливі причини таких змін.

А далі письменник акцентує увагу реципієнта на якостях вин і перераховує їх різновиди, не забуваючи вказувати навіть на місце виготовлення: *«белое и красное, из роду волошских, монастырских»* [42, с. 564].

А врешті-решт виявилось, що всі інші, подані на стіл, вина належать до високоякісних напоїв – все найкраще для воїнів-столувальників.

При цьому Г.Квітка-Основ'яненко майже постійно відзначає зміни на столах: поки вина з пляшок позливали у графини, майже одразу на столах появлялося дуже помітне різнобарв'я страв. А завершує автор його спостереження за «рухливістю» страв і напоїв таким відверто іронічним вигуком: *«Заглядение !»* [42, с. 564], у якому сконцентровано все – і кепкування над воїнами, і висміювання лакейства тодішніх чиновників та поміщиків, і сміх над тим, що кожна нова війна, яка додає горя і сліз народові, неодмінно збагачує й поповнює столи військового начальства.

Не забув автор і твердої традиції саме таких пригощань: усі без винятку приїжджі слобожанські поміщики розпочинали з того, що неодмінно *«выкушували винца»* [42, с. 564], і тільки потім уже могли приступити до всього запропонованого – до дуже гарячого *«телячьго жаркого»* [42, с. 565].

Після більш ніж щедрого й ситого обіду слобожанські поміщики неодмінно пили з армійськими гостями чай і з апетитом поїдали все те, що мало б *«принадлежать к чаю»*[42, с. 565].

На цей раз авторові не треба було вдаватися до детальних описів чи хоча б переліків усього того, що «подавалося» до чаю все, з його точки зору, зрозуміло само собою та все-таки він відзначив якість вершків, які обов'язково подавали до чаю: *«свежие и густые, наилучшие, отличные»* [42, с. 565]. Не забув автор і про подані до чаю цукерки – вони були з такою начинкою зі своєї сливи, котра просто *«таяла во рту»*.

Саме таке зображення Г.Квіткою-Основ'яненком процесу «столування» військового начальства подається автором досить неоднозначно: з одного боку, усім цим підкреслюється неабияка щедрість харківських дворян і чиновників у ставленні до тих, хто так чи інакше зазнає ризиків війни, як би автор не іронізував над поміщиками, а з іншого жирування представників вищих соціумів тогочасного суспільства на фоні війни.

Відомо, що російськомовна проза Є.Гребінки склала десятки таких різножанрових творів, у яких так чи інакше проявилися майже всі можливі ознаки досить традиційного для ХІХ ст. побутописання в художній літературі.

Майже в кожному з цих творів Є.Гребінки читач може натрапити на зображення як глютонічних топосів та систем і проявів культур харчування персонажів, так і поодинокі густативно-сапористичні, переважно характеристичні, копії, моделі й образи продуктів і страв, процесів харчування.

Так, наприклад, в оповіданні **«Водевиль в частной жизни»** Є.Гребінка текстуально копіює обід грека Бакізаки. І це вербальне копіювання потрібне авторові для того, щоб переконати читача в тому, що персонаж, який обідає *«... похлебкою из маслин, или огурцов под медовым соусом с лавровым листом...»* [28, с. 90], будучи далеко не бідаком, у такий спосіб проявляє неабияку жадібність навіть для самого себе. А пізніше з'ясовується, що саме на їжі для себе Бакізака економить найбільше.

У наступному творі **«Нежинский полковник Золотаренко»** Є. Гребінка уже з самого початку характеризує не стільки всю родину, котра вечеряє *«не очень сытным картофельным супом»* [28, с. 122], скільки фактично сам цей унікальний суп: *«Ну и суп... просто, если б поспорились в нем между собою куски картофеля и захотели подраться, то целые сутки один кусок не нашел бы другого... а этого супа все-таки есть нельзя, просто вода. Думаю, из порядочной палки можно бы сварить вкуснее супу»* [28, с.

122]. І справді, це не суп, а авторська метафора з елементами уособлення окремих інгредієнтів.

Глава родини Томаш, іронізуючи над супом, весь час то бурчав, то кривився і нервував. Родина мовчки їла той страшний суп, бо розуміла, що в хаті більше їсти не було чого.

У романі «**Чайковський**» Є. Гребінка подав рецепт унікального «здорового борщу з рибою», що і сам рецепт, і страву виготовлену за ним, сповна можна віднести до розряду абсурдних. Та й готує цей борщ кухар-слуга, на прізвище Гадюка, своєму господареві також досить унікально: *«Гадюка взял живого коропа и без помощи ножа, собственными ногтями, очистил его и снял шелуху. Очистив коропа, Гадюка положил его в медную нелуженую кастрюлю, влил туда бутылку крепкого уксуса, прибавил горсть крупного перца, соли, несколько луковиц и накрыл кастрюлю плотно крышкой... это снадобье шипело, кипело и варилось...»* [28, с. 285].

Так уже це унікальне приготування «здорового борщу» (в мідній нелуженій каструлі та ще зі значною дозою оцту) постає перед читачем не традиційною схемою, а такою художньою моделлю, яка отримує ознаки живої уособленої істоти, що діє нібито сама по собі.

Може саме тому цей процес неймовірно збуджував апетит полковника, який від одного тільки *«пару, вылетавшего тонкою струйкою из-под крышки»* [28, с. 285] помітно шаленів.

А коли полковник почав коштувати борщ, то з його смаковими рецепторами сталося щось неймовірне: *«Во рту огнем палит ... В горле будто веником метет; здоровый борщ ! Я думаю, лошадь не съест этого борщу !»* [28, с. 286]. Але й сам господар, видаючи себе за справжнього козака, вирішує випробувати його «здоровим борщем» слугу німця Герцика, у якого лише від кількох крапель того борщу *«... лицо его судорожно искривилось, слезы градом пробежали по лицу...»* [28, с. 287].

Та полковник не зупинився – він і далі розважався із садистичним задоволенням спостерігав за тим, як бідний слуга пручався і не хотів їсти «здоровий борщ».

Окрім цього, в романі є й процес пригощання їжею, приготовленою справжніми козацькими курінними кухарями, а ще подається процес смакування козаками цих страв: *«установили столы деревянными корытами с горячею кашей и такими же чанами с вином и медом... разносили хлеб и рыбу, нороя, чтоб она была обращена головою к атаману; принесли на чистой длинной доске исполинского осетра»* [28, с. 307]. Усі ці авторські констатації творять не стільки схему накривання столів, скільки вербальну копію змодельовану із уривків суто етнографічного характеру.

А той факт, що будь-яка козацька трапеза завжди розпочиналася й закінчувалася молитвою отамана і зовсім по-справжньому не зацікавила автора – він став більше звертати увагу на короткі густативні спогади про доречні чи недоречні споживання козацьких страв – тетері, мамалиги, галушок та ін., чим хотів нагадати його землякам, котрі живучи в Санкт-Петербурзі, настільки вже звикли до *«страсбургского пирога, лимбургского сыра, пьемонтских трюфелей...»* [28, с. 349], що зовсім забули за свої «рідні» страви.

Та чи не найбільше автора обурювала втрата його земляками навіть найпростіших відчуттів кулінарного патріотизму.

Більше того, Є.Гребінка щиро дивується з того, що не тільки земляки, а й усі його сучасники *«...знают малейшие привычки древних греков и римлян, знают, что последние любили жарить ветчину с медом и финиками или что, пресытаясь вкусным столом, они на закуску кушали иногда живых рыбок. Зачем же презирать родную старину ?»* [28, с. 349]. Кращої густативної характеристики персонажів і не може бути.

У наступному творі «Доктор» Є. Гребінка ще раз нагадав читачеві давню народну мудрість: «найкращі ліки – це харчі».

Для того він показав, як лікар Іван Тарасович Севрюгін, оздоровлюючи під час посту одного купця, приписав йому такий лікувальний «рецепт»: *«...десять унцов ухи из ершей и кусок жареной осетрины ! Купец съел уху и осетрину и, правда, выздоровел, но рассказ об этом с преувеличением пошел по городу»* [29, с. 537]. Івану Сергійовичу довелося бути свідком того, як його товариш Щелкунов за миску солянки в трактирі віддав під заставу материну обручку, мотивуючи це тим, що *«я не едал по суткам...»* [29, с. 550], хоча він міг за обручку виміняти будь-яку іншу страву, а захотілося саме «солянки».

У циклі оповідань **«Полтавские вечера»** Є. Гребінка представив ряд страв кількох національних кухонь.

Так, наприклад, персонаж оповідання «Вечер первый» професор, з його сусідом вирішили влаштувати обід у кращих традиціях давніх римлян.

Для того вони, прочитавши книгу «О пирах Лукулла», обрали для приготування «окорок в римском вкусе», рецепт якого знав і запропонував сусідові сам професор: *«берем окорок, ножом делаем в нем множество надрезов и наполняем их сушеными финиками, лавровыми листьями и тмином, потом обмазываем чистойшим медом и запекаем»* [29, с. 341].

А коли прийшов час обіду, і чоловіки страшенно зголодніли, вони з небаченим апетитом, прямо-таки по-звірячому, накинулися на окорок.

Але тільки тоді персонажі, пише автор, уперше пережили незнанні до тих пір сапористичні відчуття: *«...берем в рот и – о ужас ! Он решительно не удобен для употребления ! Мед сгорел и стал горче полыни, притом сам окорок распространял отвратительный запах... Он был просто несъедобен...»* [29, с. 341] – таким виявився наслідок поверхових кулінарно-рецептурних знань і повної відсутності досвіду приготування давньої страви.

Тобто, бідні густативні констатації так і не знайшли подальшого розвитку. Та й загалом, Є. Гребінка у щойно розглянутих прозових творах перейнявся вже здебільшого розкриттям не змістоформ чи якостей страв, а скоріш їхніми функціями.

Та на відмінну від більшості тодішніх прозаїків України цей автор використав практично всі прийоми передачі густативних якостей страв у творі літератури: від контекстуальних переліків та констатацій до створення складних інтертекстуальних ситуацій. А в кількох творах йому 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 соціальних верств тодішньої України та Росії.

У цьому плані слід іще раз нагадати і згадати (не стільки екзотичний, а й по-справжньому абсурдний) «здоровий борщ», «римський окорок» та ін.

Особливо часто звертався цей автор, як бачимо, до конкретних рецептів та до рецептурних приготувань національних страв, хоча навіть усі разом вони так і не склали цілісної системи харчування жодної нації.

Виправданням цього факту, а може, скоріш своєрідною «компенсацією» слугує те, що цей письменник писав за межами України. Незважаючи на усе це, Є. Гребінка здійснив досить вагомий внесок у процес формування кулінарного канону української кухні у художній літературі ХІХ ст., демонструючи свій кулінарний патріотизм.

Досить розлогі описи густативних процесів сприймаються як невід'ємні складові змістоформи повісті П. Куліша «Фёклушка» – складової частини трилогії «Воспоминания детства».

Так, в одній із глав цієї повісті (в «Истории Софии Карловны») оповідач від першої особи однини досить характеристично презентує вечерю дворянської родини, свідком якої він начебто був ще юнаком.

І розпочав автор цю презентацію короткою констатацією: «*Степанида подала чашку горячаго супу, котораго парь совершенно поглотилъ...*» [54, с. 344]. А далі, під час примітивного «поглинання» їжі присутніми господарка, Софія Карлівна, запросила і юнака-оповідача: «*Кушай, Николаша, кушай...*» [54, с. 345].

Але саме таке «запрошення» не сподобалося її донці, і вона запросила по-своєму: *«Что вы, маменька, его подгоняете ? Онъ не трѣхлетний ребѣнокъ. Кушай, Николаша: у насъ только и всего на ужинъ, что супъ да каша съ молокомъ...»* [54, с. 345].

У цьому «уточненому» запрошенні виявилися одразу кілька аспектів того, що відбувалося за столом: донька не зовсім поважно ставиться до матері, а також те, що харчування у цій родині дуже стримане.

Саме тому Софія Карлівна весь час турбувалась про те, щоб у гостей було достатньо хліба й серветок, оскільки донька *«усердно была занятаужином... ела очень серьёзно. У нея былъ отличный аппетитъ. Въ этомъ съ нею могъ равняться только Померанцевъ. Решительно не обращая нина что внимания, он весь погрузился в ужин...»* [54, с. 345]. Особливу реакцію у доньки викликало прохання Померанцева щодо додаткової порції супу, він вмотивував усе це у такий спосіб: *«Не надобно оставлять хлеб недоеденным, а, то, говорят, ночью приснится...»* [54, с. 346]. Ці слова донька прокоментувала з особливою іронією: *«Вотъ ужъ, я думаю, вамъ-то никогда не снится недоеденный кусок, потому что вы всегда доедаете и съ кашею, когда нет супу»* [54, с. 346].

Тобто, весь зміст зображеного автором застілля виявився пронизаним і звичайнісінькою жадібністю, і дріб'язковістю доньки господаря, і духом соціальної неспроможності панської родини. А фрагментарно розкриті особливості й характери стосунків між персонажами лише підсилюють указаний стан родини та особистісне ставлення всіх цих людей до їжі.

Саму ж Софію Карлівну та її помічницю Степаниду за вміння виходити зі складних ситуацій оповідач назвав справжніми *«жрицами кухни»* [54, с. 431], бо вони ще й турбувалися про оздоровчі властивості та калорійність їжі для родини.

Далі П.Куліш відвів окрему главу повісті «Феклушака» описові процесу виловлювання, приготування та поїдання раків Померанцевим і його

юним товаришем Миколою – вийшло щось на кшталт модних і дуже поширених у літературі рибальсько-мисливських «байок» чи «оповідок».

Власне густативним тут видається особливий процес приготування раків, яких Померанцев варив сумлінно і навіть «бережно». Але ще сумлінніше він поїдав тих раків, розповідаючи при цьому юнакові Миколі про подвиги Іллі Муромця та інших персонажів, надзвичайно старанно висмоктуючи кожну ракову клешню та залишаючи перед собою себе *«тарелку наполненную красной скарлупой, пустыми клешнями и тонкими лапками несчастливцев...»*, котра *«...представляла собою подобие поля битвы...»* [54, с. 435].

Тільки це зіставлення тарілки висмоктаних тіл і клешнів раків із наслідками «побоїща» перетворює процес поїдання в досить виразний художній образ суто густативної діяльності персонажа.

Не менш виразно подається й обід без доньки Софії Карлівни (вона захворіла).

По-перше, члени родини одразу відреагували на відсутність Феклуші по-різному: одні, на чолі з Померанцевим, кинулися мовчки перебирати стравами, інші – їли *«потупив глаза в тарелки»* [54, с. 474]. По-друге, досить показовим видавався той факт, що Софія Карлівна смертельно хвору доньку згадувала тільки під час споживання їжі: *«Вотъ бы Феклушка скушала эту курочку. Феклушка бы скушала этотъ хрящикъ с удовольствием. Это любимое блюдо Феклушки»* [490, с. 490]. І це не просто, легко кажучи, дивна характеристика матері, адже її пам'ять здавалася пронизаною тільки густативністю її рідної доньки.

Але взагалі переважно густативно-вербальні копії-описи (значно рідше «злегка охудожнені» моделі та образи) зустрічаються саме в цій частині трилогії – у повісті «Феклушка».

Більшість процесів та способів харчування персонажів розглянутої трилогії представлені як звичайні й буденні справи. І все-таки автор-оповідач повісті «Феклушка» подав, як бачимо, лише один суто етнографічний опис

процесу харчування взагалі й низку суто художніх моделей процесів пригостання гостей за столом, сцен обіду і вечері тощо.

Тобто, ні особливих характеристичних якостей, ні справжніх суттєвих (чи хоча б естетичних чи гедоністично значущих) функцій – лише окремі прагнення розкриття характерів персонажів.

У спогадах сучасників Т. Шевченка зафіксовано, що цей митець не належав до когорти письменників-гурманів, бо віддавав завжди повну перевагу *«немудрим національним стравам»*, а тому й не акцентував увагу у своїх творах на процесах споживання та пригостання стравами, а намагався у ставленні персонажів до їжі побачити й окреслити ті риси їхніх характерів, котрі проявлялися поза межами застіль.

Ось чому з допомогою мінімальної кількості суто мовних, точніше – мовно-нормативних, окремих мовно-поетичних засобів, зокрема образностей цей автор у багатьох його творах розкривав комплекси рис характерів мешканців різних регіонів України, рідше – людей, котрі мешкали за межами України.

Саме тому особливий інтерес складали способи характеротворення з допомогою густативів і густативного в російськомовних повістях Т.Шевченка – *«Близнецы»* та *«Прогулка с удовольствием и не без морали»*.

Так, у першій із названих повістей Т.Шевченко спочатку звертає увагу читача на те, що аптекар Карло Йосипович *«...никогда ни с кем вместе не обедал. Даже в общей столовой брал себе обыкновененно галушек в миску и отходил в угол»* [119, с. 31], чим яскраво виражав його замкнутість та індивідуалізм, якоюсь мірою – навіть духовну самотність. Саме з цієї причини між ним та покупцями аптеки непохитною стіною стояли не його гостинність, а дуже широкі столи і перш за все особистісні хвороби та потреби відвідувачів закладу.

Переставав Карло Йосипович бути саме таким аптекарем лише тоді, коли пропонував клієнтам їм для апетиту *«рюмку водки с гофманскими каплями и мятные лепешки»* [119, с. 85].

Часто буваючи в гостях у свого знайомого Никифора Федоровича, Карло Йосипович дізнався, що дітками-близнюками опікувався сам І.Котляревський, а тому аптекареві захотілося дізнатися, як саме харчуються в будинку автора «Енеїди»; чи й справді куховарка Гапка готує *«отличный борщ из карасей сушеных»* [119, с. 57]; чи дійсно там на гостинець дають *«мешок бубличков, как-то особенно испеченных»* [119, с. 58].

Як бачимо, всього кілька виразних лексем (*«отличный борщ»* і *«как-то особенно испеченных»*), але вони помітно яскраво характеризують не лише страви, а й тих, хто їх виготовляє та дарує.

Тобто, Т. Шевченко віддав перевагу начебто не власне густативним, а скоріш процесуальним властивостям страв, і перш за все похідним від них якостям стосунків між персонажами. Указані вже лексеми вживаються цим автором частіше всього на позначення приємного смаку чи такого ж відтінку, для з метою створення і передачі позитивної інформації.

На відмінну від попереднього твору повість Т. Шевченка **«Прогулка с удовольствием и не без морали»** засвідчує, що автор створив низку таких глютонічних топосів, густативно-характеристичних ситуацій, моделей, які не тільки відзначаються максимальною візуально-густативною привабливістю інтер'єрів, ароматичністю текстури зображених страви тощо, а й стимулюють творчу уяву реципієнтів.

Так, у Київській губернії, зокрема у корчмі містечка Василькова, оповідач скоштував *«жидовскую щуку, крепко приправленную перцем и гвоздикой»* [118, с. 227], котра спочатку здалася йому смачною й апетитною (може, тому, що довго чекав, поки її принесуть), але потім ця переперчена страва дала про себе знати – довелося *«глушить перец и гвоздику водой»* [118, с. 234].

У цьому епізоді є і характеристичні ознаки приготування та якості (національна наперченість), і виразна «схема» процесу порятунку від пекучості – *«глушить водою»* тощо.

Та й у наступному пункті (зупинки), у Баранполі, у зв'язку з постуванням подорожнім взагалі відмовили у вечері. І тільки тоді, коли змучені дорогою вояжери почали благати хоча б хліба й води, наглядяч наказав подати їм черствий книш із соняшnikовою олією, котрий голодні люди їли, зморщуючи обличчя, оскільки страва була не просто неприємною, а й сприймалася через силу.

Цей епізод твору видається не лише сповна правдоподібним, а й по-своєму натуралістичним: ні характеристики персонажів чи страви – констатується лише факт вимушеного їх поїдання, навіть «книш» був «черствим», а це вже зовсім не по-українськи.

Та й у кінцевому «пункті» подорожі, у містечку Будище, оповідач відправився погостювати до свого родича, де на нього чекав не просто пісний борщ, а такий, який *«едва ли едал и сам великий знаток и сочинитель борщей гетман Скоропадский»* [118, с. 254].

Ця, на перший погляд, буденна страва так вплинула на подорожнього, що той, прокинувшись після пісного обіду, дві години лежав «пластом», йому ліньки було ворухнути пальцями рук.

Тут автор використав такі гіперболізовані порівняння з допомогою яких він дав настільки негативні оцінки буденній страві, що її важко було називати українською взагалі. І тому кожного разу, коли господарі запрошували гостя-оповідача до обіду, той із жахом думав лише про одне: аби тільки *«не обожреться по-вчєрашнєму»* [118, с. 267], адже він добре розумів, що об'їдання саме такою стравою – це для нього *«последнее зло»* [118, с. 267].

Тобто, і на цей раз обидва густативні фрагменти виконують лише одну роль – викрити неприхований і повністю усвідомлений страх персонажа перед голодним поїданням грубих страв.

Через якийсь час персонаж-оповідач випадково дізнавшись, що кухарка господаря була полячкою, одразу захотів хоча б подивитись *«на ёё произведения – куличи. Она ведь полька, а польки, вы знаете, гениальны на*

эти вещи. Мне хотелось иметь хотя отдаленное понятие о высоте ее произведений» [118, с. 256]. І це – не тільки шанобливе ставлення оповідача твору до конкретної й високої кухарської майстерності жінок Польщі, а ще один, хай і ледве помітний, прояв генетичної приналежності письменника до польської нації.

Усе це, та ще й зі значно потужнім емоційним забарвленням повторилося тоді, коли полячка приготувала спеціально для гостя *«кресс-салат с душистым огурешником»* [118, с. 256]. Та на цей раз гість почав виявляти особливі ознаки гурманства – він тільки тепер зрозумів, що страва видалася не тільки смачною, а ще й привабливою, збудливою та неповторно *«легкою»*, адже її приготували спеціально для нього.

Так Т. Шевченко із допомогою ряду постійно посилюваних різними факторами й причинами рецепції персонажа на страви, а насправді на національну приналежність та красу кухарки, виявив не тільки важливі риси його характеру, а й невмирущу силу його національно-генетичних симпатій.

У будинку священика Сави, куди запросив оповідача на чашку чаю його родич, частували гостей не лише з особливою щедрістю та великодушністю, а й з ознаками родинного гурманства. Спочатку дружина священика граційно наблизилася до гостя й не відходячи від нього, розповідала як готувалися страви й лагідно припрошувала скуштувати кожную із них. Потім із особливою гордістю господині презентувала їхню *«фірмову»* наливочку під назвою *«семибратняя кровь»* [118, с. 273].

При цьому вона рекомендувала споживати наливку у роками виправданий і надійний спосіб – у поєднанні з фаршированою яблуками качкою. На її думку, саме такий, суто гурманський, підхід господині до пригощання вразив гостя-оповідача. І вже зовсім протилежну ситуацію потрапив оповідач, прийнявши запрошення на вечерю від картяра пана Курнатовського. Там столичний гість із неприхованою огидою побачив те, як під час вечері інші гості, серед яких були його друзі, *«как голодные собаки...*

молча грызли кости и запивали их каким-то вином... и давилися костями» [118, с. 310].

Ця картинка одразу нагадала оповідачеві псарню під час годування звірів. І стислий, але виразний опис, одразу набрав ознак яскравої натуралістичної художньої моделі процесу досить «шумного» поїдання м'ясних страв людьми ласими до усього дармового.

Не зовсім передбачуваним виявився й пункт зупинки на хуторі Ольшане Київської губернії, але саме там мандрівникові-оповідачеві довелося затриматися у штаб-лікаря Степана Йосиповича Прехтеля на декілька днів.

Таке довготривале гостювання надихнуло оповідача на створення дуже розгорнутої, художньо-образної картини типового містечкового харчування: від специфіки приготування деяких страв у тих умовах до щирої та показової вдячності гостей.

Так, уже під час очікування обіду оповідач помітив, яких саме слуга Прехтеля приніс свіжих і живих золотистих карасів. І цей факт одразу наштовхнув гостя на густативно-сапористичні роздуми, в яких стали помітно частіше використовуватися образності, епітети: *«Каковы же эти приятели будут поджаренные со сметаной – подумал я и ёще раз облизался. Приятели-караси оказались действительно такими, как я думал»* [118, с. 334].

Та поряд із такою, помітно охудожненою гастрономічною пристрасністю оповідача, окрім часткових проявів його гурманства й знань про процес приготування, відчувається ще й деяка доля образної гри словами – номенами (карасів оповідач називав «приятелями»).

Проте основна його увага сконцентрована на тому, що карасі та ще й у сметані – це його рідне, українське.

Саме тому в центрі уваги оповідача постійно знаходяться перш за все національні, українські прояви й ознаки гурманства взагалі; саме тому

оповідач удається до суто україномовних засобів та прийомів розкриття специфіки харчування його родичів, знайомих і просто земляків.

Як бачимо, лише цей досить оглядовий аналіз перших двох російськомовних творів Т. Шевченка показує: у творах досить виразно представленні харчові коди частково польського та передовсім українського народів.

У текстах обох повістей (дуже лаконічно використанні засоби, процеси приготування страв) та характеристики персонажів, міжособистісні стосунки.

Назвавши оповідання номеном досить ситної і здебільшого небуденної страви українців – **«Ковбаса»**, О. Стороженко одразу налаштував читача на щось по-своєму густативно виразне й поширене в Україні. Але перші два абзаци оповідання присвячуються зовсім не ковбасі, а представленню (в особі авторського «Я») сліпого, але неабияк обдарованого музики-бандуриста.

Та й у наступному абзаці з'являється не згадана страва, а *«мальчик лет десяти, необыкновенно крепкого сложения, с крупными чертами лица»* [102, с. 17].

Більше того, за незвичністю типів сліпого музики та його поводиря, за уривчастими констатаціями та за появою авторського «Я», губиться інше – особливості містечка Ромни. І вже зовсім втрачаються ті первісні, породжені назвою твору, асоціації щодо ковбаси.

І лише через кілька днів, тепер уже в містечку Сміла, автор знову побачив сліпого бандуриста Кирила і почув від нього розповідь про його житейську подію – про «чудасію» з поводитирем: письменник знову (на цей раз із деякими елементами детективності) повертає читача до вжитого в назві твору густативу – до ковбаси. Сліпий Кирило згадує: якось надумав підлувато-кмітливий та егоїстичний хлопчик-поводир по-своєму «перерозподілити» всі ті харчі, які їм обом подавали люди, з користю лише для себе.

А з'ясував усе те Кирило після того як надумалося йому з'їсти щось смачненьке, аніж черствий хліб. Старий довго шукав по всій торбі щось, окрім хліба, але так і не знайшов нічого, після чого став дослухатися до того, як і що саме їсть малий.

Сліпий розповів: «...слухаю, моє хлоп'я жує собі, і щось дуже смачне, бо так плямка, як те порося. Слухаю далі – щось оддира, так здається, ніби кишку біля ковбаси; от я налопом – хоп його за руку: аж у руці ковбаса» [102, с. 18].

Та найбільше лихо виявилось у тому, що хлопець не тільки не визнав огидності його вчинку, а, отже, і його провини, а ще й вирішив помститися – «покарати» старого і за те, що він виявив його «злочин», і за те, що дав йому ляпасу по пиці.

Тобто, в розглянутому оповіданні О. Стороженка «Ковбаса» змодельована ситуація фактично не мала ні особливих художніх ознак, ні високого емоційного напруження, оскільки подана у формі спогаду. І все-таки, достатньо незначний і вже зовсім нетиповий вчинок хлопчика-сироти, як мінімум, виглядає реалістично.

У російськомовних оповіданнях та повістях О. Стороженка («Матусино благословенние», «Парижские тайны», «Братья-близницы. Очерки Малороссии прошлого столетия») частіше всього зустрічаються як окремі констативно-густативні переліки страв, котрі, як правило, по-своєму презентують якість та рівень системи харчування представників заможних верств – сніданки, обіди, полуднуки і перекуси бідаків.

Уже в оповіданні «**Матусино благословенние**» зустрічаємо вказівку на такий «*сытый полудник*», який складався: «*кроме разных фруктов, стояли соты меду, белые как снег, варенец, молодой картофель, облитый сливочным маслом, и огромная сковорода белых грибов, зажаренных в сметане*» [102, с. 57]. Цей, в основному констативно-густативний перелік страв, будучи «оздобленим» одним порівнянням та кількома епітетами,

підкреслює окремі якості приготовлених страв, котрі вказують на неабиякі статки господарів та на вишуканість тих, хто все те споживав.

А в оповіданні **«Парижские тайны»** є вже й епізод застілля, який засвідчує демонстрацію впливу господарки на загальний апетит і навіть на загальний стан і процес споживання їжі рештою присутніх на вечері: *«...когда старухе человек поднес блюдо, она с гримасой отвернулась... В продолжение почти всего ужина она сидела, со сложенными на животе руками»* [102, с. 86]. Особливо помітно все це вплинуло на її гостя – вона вбивала в ньому будь-яке бажання їсти.

До дій господарки приєднався і її чоловік – він продемонстрував ще очевиднішу байдужість до їжі. Так егоїстичні та невиховані господарі поставилися байдуже не лише до надто зголоднілого гостя із Франції, а й до всіх тих ближніх, котрі збиралися, хоча б трішки підкріпитися.

Більше того, в цій ситуації ніхто з подружжя навіть не збирався ні припинити їхні «капризи», ні тим більше, вибачатися за їхню поведінку за столом – вони виправдали таку поведінку поганими новинами зі столиці.

У повісті **«Братья-близницы. Очерки Малороссии прошлого столетия»** питаннями густативності автор зацікавлює читача лише у другій частині твору, де він їм відводить аж зокрема дві її глави: «Сватовство» та «Свадьба».

У главі «Сватовство», письменник щедро, вживаючи епітети на позначення якісно-смакових і привабливо-зорових властивостей страв, подає доволі розгорнуту ситуаційну картину вечірнього застілля, під час якого відбувається сватання. Спочатку автор зазначає, що все було «приготовлено на удивление»: *«галушки, кушанье весьма обыкновенное, имели особенно приятный вкус: тесто, замешанное на яйцах и масле, как-то рассыпалось и таяло во рту. Жареные караси в сметане, казалось, пригорели, но вместе были сочны и не засушены. Шашлык, зажаренный маленькими кусочками, наткнутыми на деревянные прутики, был превосходного вкуса и припахивал дымком; вареники, кушанье до такой степени усовершенствованное, что,*

кажется, ни придумать, ни пожелать человек более невозможно, были поданы как-то поджаренные, подсмаженные на сковороде, прососанные маслом, облитые сметаной и пересыпанные мелко иссеченной и досуха прожаренной бараниной» [102, с. 358].

Як бачимо, і на цей раз якісні прикметники («приятный вкус», «сочные») і номени страв («галушки», «вареники») влучно поєднуються в тексті твору, підкреслюючи традиційні харчосмакові властивості та коди страв.

Окрім того, лише в цьому рецептурно-кулінарному описі знайшлося місце і для найменувань інструментативів, з допомогою яких готувалися представлені страви: «сковорідки», «дерев'яні шпажки» тощо.

А вже у главі «Свадьба», автор ще більше спрощено описав, точніше – просто перерахував, страви весільного столу, акцентуючи увагу читача переважно на напоях: *«...старикам принялись за пунш и варенихи... Кроме того, на огромных подносах разносили наливки и разные заморские вина...» [102, с. 389].* Але навіть тоді, коли він нагадував про те, що гості їли вареники, ні якісно-візуальних переліків страв (як у попередній главі), ні їх привабливих описів О. Стороженко також не подав.

Тобто, на цей раз письменник припустився дуже помітної невідповідності – вечеря під час сватання подана занадто розлого, тоді, як весільне застілля зведено до куцих і здебільшого невиразних констатацій страв, їхніх характеристик і також процесу споживання.

М. Костомаров у етнографічній праці «Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI-XVII столетиях», детально описав усі тонкощі харчування росіян XVI-XVII ст. Уся ця неймовірна обізнаність письменника зі сферою російської кухні й гастрономії знайшла своє відображення у написаних ним художніх творах.

Значно масштабнішими, барвистішими та виразнішими представив густативні процеси та страви М. Костомаров у повісті «Син».

Адже письменник поставив собі за мету: «... *представить черты нравов, понятій обычаев и домашнего быта XVII века*» [48, с. 380], щоб читач сприйняв усе те, як частину самого життя персонажів. І першою у повісті подається достатньо розгорнута картина поминального обіду у родині Нехорошевих. Одразу на поминально-обідній стіл були поставлені пироги з рибою – їх автор показав як таку ритуальну страву, котра повинна була не стільки збудити апетит, скільки «погрузить» учасників обіду в роздуми.

Лише після цього подали в мисках «...*горячую уху красного цвета, пропитанную шафраном и перцем, с толчениками и галушками, сделанными из тертой рыбы*» [48, с. 40].

І знову автор не стільки візуалізує й привабливо описує страву, не підкреслює її здатність максимально подразнювати ольфатичні відчуття учасників обіду і реципієнтів, скільки наголошує на трагічності ситуації шляхом підкреслення гіркоти поминальної страви, приправленої шафраном та перцем.

Звертає увагу М. Костомаров і на те, що біля кожної миски лежало по дві ложки, бо із кожної миски їло двоє людей, що, з іншого боку, не давало кожному окремому учасникові «замкнутися лише в собі».

Після юшки з пирогами подали «*обильно облитый ореховым маслом*» [48,с.41] рибний коровай – особливо ситну й ззовні дуже привабливу страву, яка мала помітно заспокоїти поминальників. Проте коровай вони їли руками, не поспішаючи й обережно, виймаючи з нього дрібні кісточки з риби.

За короваєм подали млинці та лаваші, а поряд ставили «*в оловянных складнях медовые соты и ножи. Каждый из гостей отламывал себе кусок калача и ножом накладывал на него кусок медового сота*» [48, с. 41]. І хоча цей фрагмент поминального дійства був достатньо традиційним лише для тих українців, котрі займалися бджільництвом, проте автор все-таки достатньо детально описує саме його, бо він частково дійшов і до XIX ст.

А наприкінці обіду подавалася у «*братинах кутя*» [48, с. 41] з узваром із вишень, яблук та малини.

Усе це дійство подано у творі як цілісна й завершена переважно мовленнєва модель процесу поминання, особливостей якій надавали то не зовсім доречне домашнє пиво, то наливка та малиновий мед. Лише після того, як священик, звернувшись до образів, проспівав «Зряще мя безгласна», поминальники, за звичаєм, продовжили знову їсти, але тепер – солодощі (яблука в патоці, варення).

Тільки після всього того, через кілька годин закінчився поминальний обід. Та ці кілька рис виразно підкреслюють масштабність і тривалість зображеної картини.

Таким чином, М. Костомаров з етнографічною точністю змалював зміст поминального обіду. Автор не просто розкрив якісно та функціональну сутність указанного ритуалу, а скрупульозно представив багатюще меню не зовсім звичного для українців поминання, яке нагадує скоріш заспокійливе «пирування», тобто маємо справу з яскраво вираженою охудоженою моделлю поминального обряду.

У цьому ж творі М. Костомаров презентував і кілька способів харчування різних соціумів (священників і воєвод, прислуги).

Так, наприклад, воєвода з дружиною вечеряли у такий спосіб: *«Хозяйка поставила деревянную солоницу с подъемной крышкой, перечницу, нарезала большими ломтями ржаного хлеба; служанка принесла большой горшок щей и налила в мисы. Помолившись богу, принялись все за щи, потом подали кашу, а потом принесли на блюде изрезанную на куски баранину, пропитанную запахом чеснока. Ели руками. По окончании трапезы принесли в медной ендове меду...»* [48, с. 75]. Лише в цьому уривку привертають на себе увагу не тільки описи баранини, а й лаконічні вказівки на супровідні пахощі прянощів (часнику) та усі ті відтінки прямих ароматів, які здатні подразнювати ольфатичні відчуття й збуджувати апетит учасників вечері й реципієнтів. Але на цей раз автор відбувся відверто вербальним копіюванням фрагменту поминального обіду.

Свою обізнаність М. Костомаров із татарською кухнею показав у тих частинах повісті «**Кудеяр**», де герой зображується у ролі полоненого. Передовсім, це його перебування у Кафі – там він уперше побачив як харчуються татари взагалі.

Спочатку автор творить таку ситуацію: новий «господар» Кудеяра, Акмамбет, вирішив пригостити його гостей шашликами і почав готувати цю страву в їхній присутності та ще й з «теплого» м'яса щойно забитого барана. Слуги Акмамбета дуже швидко відрізали шматочки баранини для шашлику, оскільки цінність цієї страви для татар, визначалася саме свіжістю м'яса.

При цьому, автор детально описує й те, як саме татари споживали цю страву: «...ели руками, запивали кумысом, а после этого пили водку» [49, с. 211]. Саме така послідовність уживання страв засвідчує достатньо мудре ставлення цього народу до горілчаних напоїв, адже татари майже ніколи не пили й не п'ють міцні напої на голодний шлунок.

Окрім того, є у творі ще й стислі та переважно констатативні вказівки автора на суворе дотримання татарами часу харчування: «пообіді», «під час вечері», «після сніданку» тощо. Спеціальні й детальні описи харчування персонажів твору відсутні зовсім.

Розлогі та детальні описи процесів пригощання гостей подав М. Костомаров у повість «**Черниговка**».

Так, родина полковника Боровиковського зустрічала воєводу біля воріт дещо незвичним набором харчів – з горілкою та з варенням: «*Полковница просила воєводу отведать ее хозяйственного приготовления, так как она сама наливала водку на ягоды и сама варила варенье*» [49, с. 585].

Тут звертає на себе увагу той факт, що пані полковникова, намагаючись виявити до високопосадовця максимальну особливу гостинність не просто запрошувала, а «просила» його скуштувати приготовленою нею стравою. Та й той факт, що горілку вона пропонувала гостеві закусити варенням, не просто привертає увагу читача, а й примушує

його подумати над тим, для чого це робиться, адже саме поєднання горілки з варенням завжди викликає дуже швидкий ефект сп'яніння людини.

Наступною дуже виразною, типовою й максимально характеристичною подається така густативно-процесуальна ситуація: підготовка родини полковника до весілля доньки з козаком-рядовиком Молявкою.

Оскільки вінчання припало на піст, то родина багача, нібито дотримуючись традицій, накрила зовсім пісний і дуже скромний вінчальний стіл: *«...пляшка водки, хлеб, оселедцы. Наймичка внесла большую оловянную мису с рыбной ухой, потом ушла снова и воротилась с оловянным блюдом, на котором лежали жареные караси, а молодая Кусивна принесла деревянный складень с сотовым медом»* [49, с. 595]. На перший погляд, автор констатує досить нейтрально про перелік далеко не святкового столу і не називає ніяких густативно-сапористичних ознак чи характеристик виставленого, але він цим підкреслює далеко не святкове ставлення господаря до весілля.

Такий опис можна віднести до інформаційно-констатативних, котрий майже не збуджує смакові рецептори реципієнта. І вже по-справжньому пишним видався святковий стіл під час весілля молодих: *«...тут пошел настоящий пир...съели три кабана, десять баранов, несколько индеек, много кур и гусей. Народ угощали горелкой и свиной»* [49, с. 681].

Проте й тут автор скоріш вдається до кількісних характеристик, аніж до розлогих густативних характеристик якостей приготовлених страв.

Не менш виразно подається не зовсім святкова, але по-своєму виразно-характеристична ситуація з накриванням надто щедрого столу в гетьманській ставці: на той «захід» запросили й козака-рядовика Молявку перш за все для того, щоб загальним багатством стола принизити зятя: *«ничего подобного не мог он видеть в своей жизни, до сих пор протекавшей в скромной обстановке быта рядовиков»* [49, с. 647].

На відмінності та на особливості харчування персонажів, як представників різних станів, автор указав тоді, коли вечеряла двірня.

Саме тоді разом із холопами вечеряла й дочка полковника Гана Кусівна, яку викрав воєвода і забрав до Москви у свій будинок.

Тут серед зовсім не знайомих людей українська дівчина-полонянка під час вечері відчула національну зневагу навіть двірні:

- *Ну что, хохлячка ? – сказал кто-то. Скучно тебе небось без ваших вареничков ? А ?* [49, с. 693].

Після таких слів дівчина мовчки поклала ложку і більше навіть не доторкнулась до їжі.

Та й загалом про подальше столування Ганни в будинку воєводи автор повідомляє тільки те, що вона харчувалася *«скудным кормом, выдававшимся из царской казны тюремным сидельцам»* [49,с.698].

Отже, М. Костомаров, як і більшість інших авторів, поступово відходячи від етнографічної точності й описовості, почав зображати найрізноманітніші функції як окремих густативів, так і густативного загалом, чим вирішував з допомогою густативних копій багато особистісних проблем персонажів, як наочного і виразного відтворення справжніх й часом нездоланих глибин міжсоціальних та міжнаціональних прірв у сучасній йому Україні.

У циклі російськомовних оповідань кінця 80-х років XIX ст. М.Костомаров подавав лише короткі й поодинокі констатації та повідомлення про те, що процеси харчування персонажів відбуваються переважно вчасно.

Тобто, письменник у названому оповіданні уже і не мав можливостей (як це було в повістях «Сын», «Холоп», «Сорок лет») детально описувати кулінарні процеси та рецепти страв – він знову «відбувається» окремими й лаконічними констатаціями та повідомленнями: *«ели ржаной хлеб», «пили вкусный компот»* та ін.

І лише в оповіданні **«Фаина»** знаходимо досить виразний та ефектно поданий густативно-сапористичний тандем гарячого й духмяного чаю із дивовижно запашними булочками з родзинками, якими зустрічала родина

свого сина, котрий приїздив додому з пансіону на зимові та літні вакації – саме тоді у густативній пам'яті і в уяві хлопця сформувалася виразно асоціативна модель смакового тандему: «горячий чай и теплая булочка с изюмом» [49, с. 438]. І саме ця уявна модель задовго до зимових вакацій відроджувала знайомі йому відчуття приємного споживання обох цих страв одночасно.

Передаючи все це вустами самого учня, автор наголошує на тому, що коли під час новорічних свят цій дитині батьки наливали шампанське, то він не просто пив його із задоволенням, а насолоджувався його прохолодою та так, щоб запам'ятати приємні враження не тільки від самого напою, а й від усього процесу святкування Нового року.

Таким чином, не дивлячись на те, що у творах малих жанрів російськомовної прози М. Костомарова повністю домінують стислі повідомлення та констатативні вказівки щодо споживання персонажами досить простих, але життєво необхідних страв із життя не завжди привілейованих соціумів і прошарків тогочасного суспільства, митцеві все-таки вдалося створити низку художніх моделей окремих густативно-сапористичних об'єктів харчування.

Здавалося б, уже сама назва циклу «**Рассказы из русского народного быта**» Марка Вовчка зобов'язує авторку подати, як мінімум, низку копій, моделей, а може й образів, побутово-густативного плану, але письменниця обмежилася кількома оцінно-констатативними описами панських та селянських обідів та вечерь: перші «*пиры горой справляли*» [20, с. 171], а другі – «*обед какой был, такой и подали*» [20, с. 240].

Лексема «вареники» послужила за назву і російськомовного оповідання М. Старицького – «**Вареники**». Розуміючи, що ця, не проста страва нації, сприймається іноді як своєрідний святковий гостинець, котрий обов'язково породжує низку реакцій та рефлексій психофізіологічного порядку (від найпростішого збудження апетиту до непередбачуваних передчуттів,

пов'язаних з багатьма святами й святкуваннями), він заглиблюється у процеси приготування вареників.

Спочатку автор указує на часовопроторові координати й особливості та умови різних, у тому числі й густативно-сапористичних «подій» твору: *«конец февраля... люди готовятся к Масленице»* [99, с. 123].

Тобто, він веде мову про таке святкування українцями, під час якого вони щедро ласують не тільки млинцями, а й варениками з гречаного борошна.

Розмову саме про такий різновид українських вареників у творі М.Старицького розпочинають люди коло млина, де перед святом збираються представники майже всіх соціумів.

Як справжню сенсацію сприйняв заможний старшина повідомлення про те, що бідна вдова Сафрониха, принесла мішечок гречки, щоб змолоти з неї борошна, не зважаючи на те, що на гречку декілька років не було врожаю.

Старшина, замість того, щоб порадіти за бідну жінку, на жаль, розгнівався і ніяк не міг заспокоїтися через те, що бідачка матиме змогу приготувати гречані вареники своїм діткам. І між ними зав'язався діалог:

- *Да где же ты могла раздобыть гречки ? В прошлом году она вся на пне погорела.*
- *У меня, пане голова, ёще позаторишняя осталась, славная гречка, сухая, зерно в зерно, деткам берегла на масляницу* [99, с. 120].

Старшину це ще більше роздратувало – він скривився заздрісно від того, що в нього таких вареників не буде: *«Скажите на милость, какие нежности ! Да у меня самого, на что уж начальство, а и то таких вареников не будет: негде гречаного борошна достать, хоть село запали!»* [99, с. 120]. Цей сільський ненажера почав з пересердя і в той же час мрійливо розмірковувати про цінність цієї страви: *«А гречаные вареники – это первая вещь на свете, после горилки, конечно...»* [99, с. 120].

Та чорна заздрість, жадібність і пристрасне бажання вдовольнити розтривожені густативні вподобання врешті-решт взяли верх і над

справедливістю, і над совістю пихатого чоловіка: він, підло й не очікувано для вдови, забрав її мішечок з гречаним борошном, і став виправдовувати свій вчинок тим, що жінка, мовляв, колись нібито брала в нього пшеничне борошно в борг і начебто не повернула його.

Услід за старшиною появі гречаного борошна ще більше зраділа його дружина. Вона, скоріш механічно, поцікавившись тим, де її чоловік узяв таке дорогоцінне борошно, почала ще «надійніше» виправдовувати його вчинок.

Вона, що цілком природно для зажерливої власниці, прореагувала на розповідь чоловіка неабиякими похвалами. Усе це стимулювало господаря діяти рішуче й жорстоко.

Жінка не стала довго мріяти, а одразу розпочала продумувати весь процес приготування страви: *«Уж на что, как гречаные вареники: сыр у меня есть свежий, только что оттопленный, масло хорошее, да и сметана – хоч ножом режь»* [99, с. 122]. Її ж роздуми над іншими «інгредієнтами», а потім і над тим, як уже готові вареники будуть подаватися і що до них буде додаватися, так і полилися з її уяви.

І саме в цей час автор занадто відверто й детально наголошує на густативних якостях і на характеристичних функціях абсолютно кожного з «інгредієнтів».

Більше того, автор усе те подає не лише від імені жінки, а «пересипає» все те його власними суб'єктивними чуттєво-емоційними та оцінювальними відчуттями сприймання зображуваного, виявляючи неабияку обізнаність із процесом приготування вареників.

Тут варто звернути б увагу на те, як М. Старицький презентує змістоформи і перш за все візуально-якісні властивості та ознаки страв, наприклад, сметани: густа та жовта, а, значить, і дуже якісна та смачна.

Усі густативні роздуми та дії жінки постійно викликали у чоловіка відповідну реакцію: він «цмокав», «глитав слину», «гладив свій живіт».

Дійшло до того, що старшина відчув необхідність дати дружині кілька власних рекомендацій: *«не меси очень крутое тесто, а так, чтобы вроде*

лемишков... да в сыр яичек вбей, да разотри хорошенько, посоли по вкусу; а с горшка на сковородку, подрумянь, а потом в масло, в сметану и ложкою..» [99, с. 122].

Та всім цим не завершилося, бо до роздумів, розмов під час процесу приготування вареників господарями долучилася ще й наймичка – вона, у той час, коли дружина старшини знімала сметану з кількох глечиків молока, вправно й майже натхненно *«...кидала со сковороды в огромную миску вареники, перекладывала их кусками свежего масла и, покрывши другой миской, усердно трясла»* [99, с. 123].

Усі густативні найменування продуктів, особливо прикметники («свіжий», «густий», «смачний»), а тим більше – порівняння, метафоричні висловлювання й навіть елементи уособлень настільки виразно й помітно охудожнюють і забарвлюють форми, якості та функції зображуваного і ставлення автора до них, що разом усе це злилося в єдиний образ процесу приготування вареників.

До того ж, таке максимальне напруження більшості одоративних відчуттів персонажів твору спонукало старшину, пригадати всі смачні страви, які пов'язані в українців з релігійними святами: *«... всякий праздник пошлет животу утеху: на великдень, например, пасха, порося, яйца; на риздво – сало, колбаса; на масляну – вареники й млынцы... а на Петра – мандрыки, на Семена – шулики, на Столпника – стовпци...»* [99, с. 124]. Цей перелік не лише підкреслює різноманіття національних страв, а й указує на те, що у свідомості гурмана старшини релігійні свята асоціюються не стільки з вірою, а перш за все зі смачними стравами.

Заслуговує на увагу й змальований автором процес споживання вареників персонажами. Так, перед тим, як куштувати вареники, старшина та його дружина разом із наймичкою поїли трохи квашеної капусти, випили горілки, з'їли майже миску солоних огірків та кавунів – лише потім старшина «урочисто» оголосив про необхідність поласувати варениками, і наймичка поставила на стіл *«дымящуюся соблазнительным паром макитру, где в*

растопленной золотой влаге плавали сероватые подрумяненные с боков вареники» [99, с. 124]. Лише після того, як старшина помилювавс змістом макітри і, поклавши в миску білої «дрижачої сметани», став у неї занурювати вареники, приговорюючи вивчені від бурсака вірші:

Вареники, вареники !

Вареники ви мученики:

В окропі кипіли,

Тяжку муку теріли,

Очі маслом позаливані,

Боки сиром позатикані...

Чим же вас величати ?

Хіба в сметану вмочати !» [99, с. 125].

Так розпочався процес не стільки споживання, скільки «поглинання» вареників, позаяк дружина старшини не просто смакувала, а прямо-таки «глотала вареники тоже усердно, но с некоторыми передышками, обращаясь изредка к мужу: пухкие вышли. Вот положишь в рот, трошки придавишь, и сразу тебе расплываются, так и тают... так и тают... и сыр хороший, аж рыпит... Борошно хорошее попалося: и сухое, и белое...» [99, с. 125]. Вона ще й чоловіка застерігала від того, щоб він не «жрал их без толку» [99, с. 125], а запивав наливкою, бо тоді вареники «лучше пойдут».

У цьому застереженні дуже відчутна і турбота дружини про здоров'я чоловіка, і про те, щоб він не з'їв більше за неї вареників.

Врешті-решт, коли ступінь алкогольного оп'яніння старшини досяг вершини і той упав у тарілку зі сметаною, все закінчилося звичайним свинством – крадене борошно на добро не пішло.

Саме в такому стані старшина не міг ні заснути по-людськи, бо від переїдання його дратувало все – навіть місяць, який світив йому межі очі «каким-то философским содержанием, наполняя хату зеленоватыми волнами» [99, с. 126].

А оскільки вареники за формою нагадують півмісяць, старшині почали ввижатися велетенські «місячні» вареники, які чомусь злобливо дивилися саме на нього.

У даний момент стан психіки старшини стає готовим очуднено персоніфікувати вареники, які звинуватили «грішного» старшину у злочинстві.

А коли вареники почали ще й «шипіти», а їхні очі стали наливатися сметаною, а зуби перетворилися в сирні згустки, котрі почали голосно виголошували вирок старшині, саме тоді він, гурман і ненажера, відчув справжній страх.

Подавши поряд і в належній хронологічній послідовності процеси приготування та споживання вареників, автор по-різному, але перш за все у формі яскравої художньої моделі (поведінка персонажів під час застілля), створив надзвичайно виразний образ суспільно-особистісного явища, точніше – такого стану родини, в якому вони спочатку почувають себе обраними, в усякому разі такими, яким дозволено все і навіть крадіжка борошна.

І все-таки у глибинах їхньої свідомості (уві сні) вони зустрічаються з тими вічними й недоторканими цінностями, якими є совість і справедливість. Це по суті цілісний, художньо завершений і багатофункціональний (але передовсім – повчально-виховний) образ паразитичного способу життя.

А вареники, з усіма їхніми інгредієнтами та приправами, з майстерно змодельованим процесом їх виготовлення, споживання й пригощання – це дуже вдало сконструйований М. Старицьким художній образ.

Реалістично створенні образи вареників М. Старицький подав так, як ніхто до нього в усій російськомовній прозі України ХІХ ст. не подавав – його вареники вперше виступили в сірих суддівських мантиях і стали приймати безпощадні ухвали щодо підсудного старшини: «*Смерть йому ! Смерть вору !*» [99, с. 126]. І при цьому вони не забули нагадати підсудному усі інші гріхи та провини.

Увесь «процес судочинства» вареники, наголошує автор, вели себе «погрозливо і похмуро», а тому й «вирок» вареників-суддів видався старшині особливо безпощадним, коли одноголосно було прийнято рішення *«отправить его в пекло»* [99, с. 126]. А коли вареники-судді підкріпили своє рішення *«адським гонаком»* [99, с. 127], тоді старшина дуже твердо вирішив: сповідуватися і покаятися не тільки в усіх здійснених ним злочиннях, а й у тих, які він ще й не встиг зробити.

Одразу після такого «страшного суду» він запросив обкрадену Сафрониху з її голодними дітьми до себе на Масницю й віддав їм усе найсмачніше.

Автор не забув підкреслити, що Сафрониха та її діти їли все легко, а вареники *«...отправлялись в желудки, разливая на лицах потребителей добродушие и довольство»* [99, с. 128].

2.4. Функціональні особливості густативних образів у творчості російських письменників українського походження XIX ст.

У російській історіографії інтерес до повсякденного життя з особливою силою став проявлятися на початку XIX століття. На думку Л. Лебедевої, *«Перед мыслящей Россией остро встала проблема культуры народа, его духовного богатства, положения в обществе»* [58, с. 128]. То ж і не дивно, що саме у 1809 році в Санкт-Петербурзі з'являється невеличка за розмірами, але дуже цінна книга **«Прихотник, указывающий способы иметь наилучший стол»**, оскільки в ній подаються найпопулярніші й перевірені часом рекомендації щодо процесів приготування тих чи інших страв із поясненням щодо оздоровчих властивостей окремих інгредієнтів страв для організму людини.

До того ж, у цій книзі акцентується увага на смакових якостях страв. Наприклад, *«Вол – животное сие, в руках искусного повара, есть настоящий родник, и его по всей справедливости можно назвать воеводою кухни. От*

него чего хочешь, того просишь; без него прощай похlebка, прощай бульон, прощай отвары, навары, жижи и пр.» [82].

Уже сама назва з базовою лексемою «прихотник» (похідною від російського іменника «прихоть» зі значенням «*желание того, без чего легко обойтись; требование излишнего, ненужного, придуманного от нечего делать; барские затеи, баловство выдумки выгадки, вздорное хотение*» [30, с. 534]) одразу вказую на те, що абсолютна більшість рецептів і порад цієї книги розрахована на справжніх гурманів, до когорти яких у той час могли належати переважно представники дворянства.

На противагу «Прихотнику...» у 1862 році з'являється історико-літературна книга, а точніше нарис М. Костомарова «Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI-XVII столетия», котрий був зорієнтований на опис побуту і системи харчування селян. Автор нарису зробив акцент на тому, що система харчування селян була проста, поживна та разом з тим калорійна. На доказ М. Костомаров подає низку описів тих страв російської народної кухні, котрі є, на його думку, своєрідними творчими знахідками простого народу. Названий нарис дає відповіді на такі питання: Що і як їли селяни в описуваний період? Які страви були обрядовими?

Про російських письменників українського походження фактично написано вже чимало. Так, думка про те, що всі ці митці не обходилися без українських тем у їхніх творах, постійно наштовхувала багатьох дослідників на пошуки найважливішого та оригінального у творчих здобутках письменників цієї групи митців.

Та особливо активізувалися й стали помітними ці тенденції у першій половині XIX ст. – саме тоді, коли не тільки українські, російські, а й видатні європейські письменники й дослідники почали з помітним пафосом заглибитися в «екзотику» звичаїв, традицій, обрядів, ритуалів українців, котрі проглядались вже тоді не лише із побутових замальовок етнологів та фольклористів, а й відтворювалися в українській літературі, надаючи їй

специфічно місцевого колориту.

Найвідомішими російськими письменниками українського походження були: Орест Сомов, Василь Наріжний, Микола Гоголь.

Усі ці та інші письменники представляли не лише досить унікальне історичне минуле українського народу, малювали не тільки колоритні та розгорнуті картини народного побуту, а й удавалися до етнографічних описів та спостережень. Їхні твори все більше і більше наповнювалися дуже цікавою й образною інформацією про високу культуру і побутового спілкування за будь-яких умов і процесів будівництва та оздоблення жител, і виготовлення одягу та особливо про культуру харчування українців, про систему їхніх харчосмакових кодів та уподобань тощо.

І хоча більшість традицій й особливо процесів та наслідків української національної кухні й кулінарії вже не раз утілювалися у творах суто національної літератури, багато конкретних страв та їхніх інгредієнтів і якостей, забутих під час їхнього приготування, втілювалися й в характеристичні найменування цих страв: печення, пундики, смаколики, мізерія тощо. Усе це разом не лише екстеріоризує інстинктивно-рефлекторні процеси, не тільки породжує відповідні емоції, настрої, стани і навіть мотивації нових емоційно-оцінних збуджень, поривів і суджень, а й призводить до утвердження надійних витоків морально-ціннісних пріоритетів, властивих українській лінгвокультурі.

Оскільки українці (як у житті, так і в творах літератури) снідають, обідають, полуднують та вечеряють завжди з апетитом, а будь-чим спричинена його відсутність розглядається як наслідок чогось відчутно неприємного, то процеси споживання конкретних страв й харчування взагалі в житті українців не можуть розглядатися як абстрактні способи споживання достатньої кількості калорій, вітамінів, мінералів, клітковини і всього того, що потрібне для ефективного функціонування людського організму.

Саме на це особливу увагу звертали названі автори у їхніх творах – вони подаються розлогі процеси виявів смаків, харчосмакових уподобань

персонажів; дуже важливі ролі відводяться знанню і вмінню українців отримувати насолоду від їжі. Російські письменники українського походження старанно добирали й використовували такі засоби і прийоми описів, спостережень і характеристичних констатації, які дозволяли передати якщо не всі, то бодай найважливіші переживання персонажів, їхні збудження та відповідні рефлексії, котрі неодмінно б могли передаватися читачам.

Так, оповідання О. Сомова «Гайдамак», яке увійшло до циклу «Бытовые повести» цього автора, передає відчутну ностальгію письменника за втраченими традиціями українського харчосмакового споживання та частування: *«Хлопцы принесли потом на четырёх или пяти тарелках сытную закуску, которая и теперь ещё часто в малоросейских домах подаётся перед обедом и может заменить целый, весьма нескудный обед для желудка...»* [98, с. 70].

Тут практично відсутні будь-які смакові характеристики, проте автор максимально акцентував увагу на тому, що ця традиція може замінити весь обід. О. Сомов постійно наголошує на тому, що українські «закуски» особливо калорійні та поживні. Усе це повністю розкриває щедрість української кухні.

Виключно професійно визначає старий козак дію різних видів горілки на організм людини: *«Любистовка – пробудить аппетит, кардамоновка – прогреет желудок. Это необходимо перед употреблением рыбной и соленой пищи»* [98, с. 71]. Це справді своєрідний народний «рецепторний припис», в якому уловлюються наслідки тисячолітнього досвіду народу, системного здорового харчування, а не бездумної пиятики.

Кулінарно-характеристичним описам окремих страв і застіль та застільних сцен особливе місце відвів російськомовний письменник українського походження В. Наріжний у його творі «Бурсак, малороссийская повесть, сочинение Василия Нарезного».

Так, молодий парубок Неон, прибувши до бурси і вперше зустрівшись із тим, що обід може затримується, відзначив: *«привикши у отца никогда*

желудок не доводит до рокоta, я крайне запечалился, не видя и следа обеда...» [70, с. 21].

Оскільки більшість бурсаків були вихідці із досить культурних родин священиків, а в новоспеченій спільноті достатньо різних за вихованням особин – вони негайно й безконтрольно стали обмінюватися і своїми потягами до заборонених речей.

Неон, уперше скуштувавши давній і вже уславлений напій українців медовуху, не просто відчув специфічну гіркоту, а й подумав над тим, чи може він пити щось гіркіше, і тому придбав у шинкарки *«мерку польной водки, дабы одною горечью отбить другую...»* [70, с. 102].

Мотив, яким керувався цей бурсак, лежить не тільки й не стільки у сфері суто смакових відчуттів, а ще й у можливості (може, навіть у юнацькій потребі) випробувати себе самого на стійкість і на вміння подолати неприємні смакові відчуття.

Не знав (тай знати не міг чи не хотів) цей хлопець ні про те, що будь-які спиртні «суміші», як правило, дуже небезпечні результатами навіть для життя людини, хоча йому потрібен був саме результат і, до того, негайний: відчуття самозадоволення, і самоподолання, швидке сп'яніння тощо.

Дуже часто В. Наріжний акцентує увагу читачів на тих глютонічних топосах (тобто на місцях споживання страв і напоїв), котрі для українців були тоді традиційними і природними: шинок, *«очаровательная корчма»*, або просто степ, посеред якого перехожий міг пригостити іншого, запросити до свого «столу»: *«... Господа, если вы чувствуете позыв на еду, то милости прошу пожаловать к моей бричке. Там найдёте вы свиное сало, мягче и вкуснее всякого масла, довольно число преизящных луковиц, величиной с рослую репу, и хлеб, какого лучше не ест и сам гетьман»* [70, с. 168].

У цьому епізоді розкривається справжня щедрість українців, й їхні вміння так представити страви, щоб запрошуваний не зміг утриматися від бажання скоштувати, а ще, щоб і читач не залишився спокійним до густативної щедрості. Автор навіть використав таке густативне порівняння

щодо сала *«мягче и вкуснее всякого масла»*, яке вказує на його особливу якість і спосіб приготування. Це саме стосується й хліба.

Усі перераховані страви у цьому епізоді належать до сфери простої й буденної їжі українців, проте В. Наріжний зумів їх так представити, що вони сприймаються як особливо вишукані здобутки української кухні.

Персонажі названої повісті В. Наріжнього – це переважно бурсаки, які снідають, обідають і вечеряють у таких веселих компаніях, котрі мають свою (хай і не таку стійку та «канонізовану») культуру харчування.

Так, наприклад, коли бурсаки харчуються в шинку або в корчмі, вони жартома і всерйоз припрошують незнайомих їм людей до їхнього столу в такий спосіб, створюючи веселу ауру: *«Прошу сделаться моим товарищем в еде и питье...»* [70, с. 141], або й справді заводять під час цих незвичайних «обідів» довготривалу дружбу чи товариську співпрацю.

До речі, подібні застілля спостерігаємо і в спогадах В. Штейнберга про обіди «безтурботного бурсацького товариства», до якого належав і Т. Шевченко під час його навчання в Академії мистецтв у Санкт-Петербурзі. Там у їдальні німкені m-m Юргенс зустрічалися його майбутні товариші за мискою «мізерної демократичної юшки».

Тобто, В. Наріжний не лише вмів досягати максимальної візуалізації страв (м'яке сало, соковите м'ясо), а й показував щедрість українців.

Саме його описи чи не найкраще відтворюють способи харчування українських бурсаків XIX ст.

Через десять років до подібних описів харчосмаків, але вже поміщиків долучився М. Гоголь.

Так, його повість «Старосветские помещики», надрукована в книзі «Миргород», до якої доданий епіграф:

*Хотя в Миргороде пекутся бублики из черного теста,
но довольно вкусны* [23, с. 266].

Епіграф, як зазначив сам М. Гоголь, взятий із «из записок одного путешественника», але той факт, що невідомий мандрівник добре відчув смак чорного тіста, засвідчують майстерність тих, хто виготовляв бублики.

Повість М. Гоголя «Старосветские помещики» справді стала і своєрідною даниною «карамзінській сентиментально-ідеологічній традиції», і твором, у якому письменник представив вишуканість та різноманіття страв української кухні.

Початковий і розлогий опис достатньо статистичного інтер'єру будинку Пульхерії Іванівни та Афанасія Івановича став лише своєрідним контрастом до переходу розповіді про мінливі харчосмакові уподобання цього подружжя.

При цьому він зазначає: *«оба старичка, по старинному обучаю старосветских помещиков, очень любили покушать»* [23, с. 273].

Із «Опыта биографии Н. В. Гоголя», написаної П. Кулішем, відомо, що і сам М. В. Гоголь любив смачно поїсти, але він віддавав перевагу перш за все тим стравам, які готував сам. С. Аксаков був упевнений, коли б М.Гоголь не став письменником, то він би неодмінно був би гарним кухарем.

Так, наприклад, *«на станциях он покупал молоко, снимал сливки и очень искусно делал из них масло, с помощью деревянной ложки. В этом занятии он находил столько же удовольствия, как и в собирании цветов...»* [55, с. 144]. Та й під час подорожей він пив лише ту каву, яку готував сам, в його особистому самоварі.

І хоча тут є різні пояснення саме такого харчування письменника, проте усе це дуже допомагало йому характеризувати персонажів його творів – автор робив це зі знанням справи: від знань про гастрономічні уподобання своїх персонажів до того, як вони їх реалізували в життєвських практиках.

М. Гоголь добре знався на приготуванні страв із макаронів, а тому він завжди фантазував щодо того, як поліпшити смакові якості цих виробів за допомогою сиру, соусів тощо.

Щоденний режим харчування «старосвітського» подружжя починався зі скляночки кави, яку вони смакували тоді, коли ще тільки «занималась зоря...», а «...они уже сидели за столиком и пили кофий» [23, с. 274].

Після такого смакування кавою, Афанасій Іванович звертався до дружини з «унікальним» питанням-пропозицією: «*А что, Пульхерия Ивановна, может быть, пора закусить что-нибудь*» [23, с. 274].

У цій запитальній формі на особливу увагу заслуговує неозначений займенник «*что-нибудь*», який, як виявляється пізніше зі змісту тексту, вказує на дуже калорійні й поживні страви: коржики з салом, пиріжки з маком, рижики солоні.

І хоча саме такий набір продуктів дуже важко «вмістити» в зміст займенника «*що-небудь*» – це скоріш ціле меню. А все те, що пропонувала Пульхерія Іванівна чоловікові, складало не просто набір виняткових домашніх страв, а й перелік способів їх приготування з особливою любов'ю.

То ж не дарма після знайомства чоловіка з «меню» його дружини він давав їй досить однозначну відповідь-згоду: «*...хоть и рыжиков, или пирожков*» [23, с. 274].

Будучи зовсім не примхливим, цей чоловік ніколи не давав таких відповідей, у яких би виявляла хоч якась доля жадібності до їжі чи будь-яких претензій на особливе право вибору.

Так, за годину до обіду Афанасій Іванович мав звичку «закушувати», тобто підобідувати.

Підобідок його, як правило, складався з чарки горілки, яку він заїдав «*грибками, разными сушеными рыбками и прочим*» [23, с. 274].

У переліках страв обох членів цієї родини привертають увагу переважно пестливі форми густативних лексем: «грибки», «рибки» – у них відчувається постійна взаємоповага персонажів, і шанобливе ставлення до самих страв, що по-своєму зацікавлює читача.

М. Гоголь звертає увагу й на той факт, що подружжя суворо дотримувалося режиму харчування – все здійснювалося в чітко визначений

час – складається враження, що в цих людей немає більше ніяких справ, окрім харчування.

Турбота про якість страв під час обіду починала з особливостей добору посуду, який родина виставляла на стіл: *«криме блюд и соусников, на столе стояло множество горшочков с замазанными крышками, чтобы не могло выдохнуться какое-нибудь аппетитное изделие старинной вкусной кухни»* [23, с. 274].

М. Гоголь акцентує увагу на тих елементах культури споживання їжі Афанасієм Івановичем та Пульхерією Іванівною, котрі стосувалися виключно процесів приготування їжі. Тобто, через увесь цей твір постійною та наскрізною ниткою проходить дивовижна зосередженість персонажів і на виборі страв, і на особистісних смаках, і навіть на неймовірній кількості та якості відтінків основних страв.

Дружина безкінечно вдосконалювала смакові якості страв: радила чоловікові для покращення смаку каші додавати вершкове масло або «грибки». У раціоні подружжя постійними були фрукти, які вживалися для обов'язкового оздоровлення організму.

А коли Афанасій Іванович через визначений час знову звертався до дружини з питанням: *«Чего бы такого поесть ?»* [23, с. 275], – дружина одразу готувала нове застілля – вареники з ягодами і, безумовно, кисіль, який має такий кислий смак, котрий збуджує апетит.

Щодо вечері, то тут М. Гоголь особливо не акцентував увагу на меню, а лише вказує на те, що ця процесія відбувалася о пів на десяту вечора. А пізня вечеря помітно турбувала вночі Афанасія Івановича, тоді автор звертає увагу на лікувальні функції їжі – дружина пропонує чоловікові випити кислого молочка або *«жиденького узвара»*.

З особливим захопленням Пульхерія Іванівна розповідала про лікувальні особливості заготовлених нею продуктів тоді, коли до них приїздили друзі. Її розповіді – це лікувально-кулінарні поради, у яких акумулюється думка про те, що найкращі ліки – це харчі.

Так, горілчані настоянки у Пульхерії Іванівни мали чітке лікувальне призначення: «...водка, настоянная на деревий и шалфей. Если у кого болят лопатки или поясница, то очень помогает. Вот это золототысячник: если в ушах звенит и по лицу лишай делаются, то очень помогает. А вот эта – перегнанная на персиковые косточки; вот возьмите рюмку, какой прекрасный запах...» [23, с. 278-279] – він, на її думку, також лікує.

А скільки рецептів маринування грибів знала Пульхерія Іванівна: «грибки с чебрецом», «грибки с гвоздиками и волошскими орехами», «грибки с смородиным листом» [23, с. 279].

До останніх днів свого життя Пульхерія Іванівна турбувалася про режим харчування чоловіка і навіть перед смертю давала своїм служницям розпорядження про те, щоб вони готували усе те, що любить Афанасій Іванович.

Таким чином, М. Гоголь, відчуваючи природну потребу щоразу звертався до кулінарних реліквій народу покинутої ним України, створив у повісті «Старосветские помещики» густативні образи таких страв, які «створяться» не лише з допомогою мовних засобів і прийомів, не тільки з допомогою особливої густативної лексики, а й шляхом створення відповідних ситуацій та обставин старосвітських поміщиків, переважно у формах реплік, дій персонажів, а також у формі вираження ставлення і до їжі, і перш за все одне до одного.

Навіть у **повісті «Тарас Бульба»** М. Гоголь не забув описати традиційні страви козаків. Тут автор акцентував увагу на тому, що в дорозі козаки їли, переважно, «только хлеб с салом или коржи, пили только по одной чарке, единственно для подкрепления...» [24, с. 23].

Цей, на перший погляд, простий набір страв, насправді був дуже калорійним і давав можливість козакам під час походу не перевантажувати шлунки, а лише підтримувати необхідні сили.

Якщо похід був довготривалим, то козаки обов'язково споживали гарячу страву. Такою гарячою стравою був саме козацький куліш.

Автор так описує його густативні властивості: «...пар от кулиша отделялся и косвенно дымился на воздухе» [24, с. 24].

Усі ці ароматні пахощі неймовірно збуджували апетит подорожуючих, а тому вони з нетерпінням чекали на вечерю. Автор акцентує увагу на тому, що від страви під назвою «куліш» ішов надто смачний пар, тобто це вказівка і на готовність страви, і на її високу якість.

Як відомо, куліш було легко готувати і особливо під час походу, а тому його ще називали «дорожня каша». Козаки ще додавали до кулешу шматочки сала.

У наступному творі М. Гоголя **«Повесть о том, как поссорился Иван Иванович с Иваном Никифоровичем»** є дуже цікавий епізод, у якому письменник побачив та з допомогою живої розмовної народної мови описав один із складних кулінарних процесів – «фламбірування», тобто просочування готових кулінарних продуктів спиртом або таким міцним спиртним напоєм, котрий при його запалюванні горить на поверхні страви і утворює вишуканий букет ароматів та хрустку скоринку, що творить видовищний ефект, викликаючи щирий подив глядачів.

Уже з самого початку твору автор-оповідач зазначає: *«Ничего не упомяну ни о мншишках в сметане, ни об утрибке, которую подавали к борщу, ни об индейке со сливами и изюмом, ни о том кушанье, которое очень походило видом на сапоги, намоченные квасом, ни о том соусе, который есть лебединой песней старинного повара, – о том соусе, который подавался обхваченный весь винным пламенем, что очень забавляло и вместе пугало дам»* [23, с. 492].

Оповідач не хоче детально говорити про склад чи ознаки страв, оскільки йому більше подобається в них те, коли і як їх слід споживати і які в кожній з них функції.

Проте запропоноване ним меню одразу вражає не стільки вишуканістю страв та їхнім національним колоритом, скільки незвичністю подачі присутнім: спочатку він указує на те, як діє на ольфатичні рецептори

реципієнта борщ: «...запах борща понёлся чрез комнату и пощекотал приятно ноздри проголодавшимся гостям. Все повалили в столовую» [23, с. 492].

Така густативна наснаженість борщу пробудила відчуття й відповідні асоціації гостей зі щедрою українською кухнею.

Потім автор-оповідач подає його згадку про те, як слід їсти рибу з хрінном, бо це дуже корисне і «питательное упражнение», суть якого полягає в тому, щоб «выбирать самые тонкие рыбы косточки... класть их на тарелку...» [23, с. 492].

Тобто, М. Гоголь у «Повесте о том, как поссорился Иван Иванович с Иваном Никифоровичем» розгорнуто подав лише один епізод харчування поміщиків, чим, як і в попередньому творі, засвідчив його неабияку обізнаність не лише із рідкісними, а й із дуже ефектними кулінарними «операціями».

А в оповіданні «**Страшная месть**» цей автор акцентує увагу на тому, як саме через гастрономічні уподобання можна виявити приналежність людини не тільки до тієї чи іншої нації, а й до світоглядних тенденцій.

Так, Данило й Катерина Бурульбаші помітили, що їхній батько, старий козак, не по-козацьки ставиться до горілчаних напоїв: «...не захотел меду выпить... Горелки даже не пьет ! Мне кажется, пани Катерина, что он и в Господа Христа не верует» [23, с. 203].

Ще більше здивувалися діти, коли батько відмовився їсти галушки, заявивши: «Не люблю я этих галушок ! Никакого вкуса нет!» [23, с. 203].

Така відповідь спочатку породила у сина питання про якість приготування страви й подачі її на стіл та все те було спростовано. А найбільше обурення викликало те, що батько відмовився їсти «кабана с капустой и сливами» [23, с. 204], тобто святкову страву української кухні. Коли ж батько утретє відмовився їсти цю страву, мотивуючи це тим, що він не їсть свинини, це підтвердило здогади Бурульбашів про те, що їхній батько є втіленням «нечистої сили».

Так, М. Гоголь показав, що деякі із страв загалом і особливо страви ритуальні мають настільки важливу функцію релігійно-світоглядної ідентифікації, що іноді визначають не лише спосіб життя, а кінцеві плани.

Отже, лише цей, досить побіжний огляд процесів творення густативів та густативних образів у творах російських письменників українського походження дає підстави з упевненістю твердити: по-перше, всі названі автори були добре обізнаними із процесами приготування, споживання страв та пригощання ними інших; по-друге, ці письменники постійно підкреслювали в їхніх творах не лише харчосмакові, а й інші найрізноманітніші функції окремих страв: лікувальні, родино-єднальні; по-третє, не так самі густативи й густативні образи, як ставлення до них персонажів засвідчують їхні виключно національні функції.

На думку Ф. Олгофа, *«Сенсорне сприйняття їжі пропонує нам багату й розмаїту естетичну послідовність смакових якостей...»*, а ми повинні їх *«реєструвати та образно впорядковувати в різні структури»* [74, с. 141]. Але найкраще, на його думку, це може робити письменник, оскільки у творі літератури він має можливість системно розглядати як традиційні, так і нові форми презентації їжі.

Та все ж саме таке ставлення митців слова до будь-якої форми харчування в літературі, як уже було сказано, зустрічається рідко – лише вкінці XVIII та на початку XIX ст., саме тоді, коли в абсолютній більшості європейських (у тому числі й українських) міст відбувалася справжня кулінарна революція, коли вишукані страви й застілля (а, отже і належне поцінування всіх кулінарно-кухонних здібностей) уже переставали бути винятковими привілеями тільки для «обраних» аристократичних родин, в яких вони слугували своєрідними утаємниченими засобами самоутвердження, справа зрушилася з місця.

З цієї точки зору, значна кількість епізодів повісті М. Гоголя **«Мертві душі»** не лише засвідчує й презентує провінційно-дворянську «захалусність» процесів харчування, а й по-своєму розкриває особистісні і харчосмакові

уподобання поміщиків-провінціалів першої половини XIX ст., і постійно підкреслює окремі визначальні риси їхніх характерів.

Так, уже в першій главі повісті М. Гоголь подає опис такого собі, східнослов'янського інваріанту глютонічно-харчувального топосу, як трактир, у якому подавали *«...щи с слоеным пирожком, нарочно сберегаемым для проезжающих в течение нескольких недель, мозги с горошком, сосиски с капустой, пулярку жареную, огурец соленый и вечный слоеный сладкий пирожок, всегда готовый к услугам...»* [23, с. 317].

Цей стислий перелік указує не лише на обмеженість і максимальну «віддаленість» від потрібної якості страв, а й на закостенілість способів їх приготування та подачі, формує більш ніж виразне уявлення читача про систему харчування у тодішніх придорожніх закладах, у невеличких придорожніх готельчиках, головними завданнями яких було нагодувати подорожнього калорійними стравами.

Відомо, що М. Гоголь дуже багато подорожував і всі свої враження фіксував у записній книжечці, в якій завжди знаходилося місце і для харчосмакових вражень письменника від спожитих ним страв. Та особливу увагу він приділяв багатослівним та іронічним описам самих страв і способів їхнього приготування, подавання й споживання – це робилося скрізь і завжди: під час тимчасових зупинок у трактирах, на «постоялих дворах», у різного типу готельчиках.

І всі ці записи дуже часто і майже дослівно «перекочувували» в тексти творів митця.

Так, антигерой повісті «Мертві душі» Чічіков, перебуваючи у звичайному трактирі спокійно замовляє ціле «запечене поросся із хріном та сметаною». Але до подачі поросяти йому *«Старуха принесла тарелку, салфетку, накрохмаленную до того, что дыбилась, потом нож с пожелтевшею костяною колодочкою, тоненький, как перочинный, двузубую вилку и солонку...»* [23, с. 360].

Як бачимо, «старуха» (замість молоденької красуні-шинкарки чи офіціантки) подала ще й інші, страшненькі, столові прилади, і все засвідчило про унікально низький рівень обслуговування вояжера – дотримано лише одне тодішнє правило суто «європейського» застільного етикету: для споживання великих шматків м'яса із запеченого поросяти подано двозубу виделку.

Але показова застільна «щедрість» Чічікова мала чітке її призначення: саме під час такого «столювання» антигерой збирався найкраще «расположить» його співрозмовника до майбутньої взаємної домовленості про купівлю «душ» тих кріпаків, котрі вже померли.

З цього приводу варто пригадати висловлювання Метью Брауна про те, що саме обід є тим *«універсальним соціальним заходом під час якого найкраще розкривається людина»* [23, с. 214].

Дещо по-іншому, наприклад, «закушував» Чічіков у Коробочки: *«грибками, пирожками, скородумками, шанишками, блинами, лепешками со всякими припеками...»* [23, с. 355]. На відміну від антигероя, ця поміщиця, пригощаючи свого гостя, старанно питала й перепитувала його думку про те, чи справді смачною йому видалася кожна страва, адже всі схвальні відповіді гостя робили її по-справжньому щасливою.

Особливо їй було приємно, коли Чічіков, поїдаючи млинці, *«...свернул три блина вместе и, обмакнувши их в растительное масло, отправил в рот, а губы и руки вытер салфеткой»* [23, с. 356] та ще й усе це повторив тричі – чому б не наїстися задарма і смачно й ситно.

Гостюючи й обідаючи у поміщика Ноздрьова, Чічіков твердо переконався в тому, що їжа для цього пана була справою другорядною, а тому набагато біднішою й гіршою, ніж він споживав у трактирах: *«Обед, как видно, не составлял у Ноздрьова главного в жизни; блюда не играли большой роли: кое-что и пригорело, кое-что и вовсе не сварилось. Видно, что повар руководствовался более каким-то вдохновением и клал перове, что попадалось под руку: стоял ли возле него перец – он сыпал перец, капуста ли*

попалась – совал капусту, пичкал молоко, ветчину, горох – словом, катая-валяй, было бы горячо, а вкус какой-нибудь, верно, выйдет» [23, с. 370].

Усе це свідчить про те, що Ноздрьов не те що не належав до так званих «гастрономічних вередунів», а й навіть до нормальних споживачів їжі, а тому його кухар дозволяв собі на власний розсуд творчо або під настрій маніпулювати інгредієнтами так, що вони ставали в стравах іноді навіть непізнаними.

І вже зовсім по-іншому Чічікова частував дрібний чиновник Собакевич. Ведучи мову про гастрономічні уподобання Собакевича, М.Гоголь відзначив: *«...закусили, как закусывает вся пространная Россия по городам и деревням, то есть всякими соленостями и иными возбуждающими благодатями...» [23, с. 389].*

Ця надто коротка авторська констатація засвідчила і те, що сам письменник був дуже добре обізнаним зі стравами та з традиціями російського народного харчування.

Про те, що Собакевич був максималістом і скнарою, свідчить обідній стіл та спосіб поїдання ним страв: добре знаючись на кулінарії взагалі, цей персонаж дуже легко і просто міг порівнювати страви російської кухні із страви французької та німецької кухонь, надаючи, звичайно, повну перевагу виключно російській, чим демонстрував перед Чічіковим неабиякий кулінарний патріотизм. Та й робив він це не лише на стравах – традиційні російські щі він сьорбав у прикуску з величезним шматком «няни» – відомої традиційної дворянської смаженини, яка подавалася під час споживання рідких і гарячих страв.

Ця страва готувалася з баранячого шлунку, начиненого мізками та гречаною кашею. Така страва є неймовірно калорійною і належить до складних (та перш за все важких для організму) страв російської кухні.

До того ж, під час обіду Собакевич постійно розмірковував над перевагами страв російської кухні над стравами інших європейських кухонь, засуджував тих чиновників, котрі віддавали перевагу закордонній кулінарії.

Та й той факт, що він обгриз весь баранячий бік до самісінької кісточки, засвідчив виключну жадібність цього чоловіка. Але на тому не закінчився перелік спожитих цим чоловіком гастрономічних виробів: *«За бараньим боком последовали ватрушки, из которых каждая была гораздо больше тарелки, потом индюк ростом в теленка, набитый всяким добром: яйцами, рисом, печенками и невесть чем, что все ложилось комом в желудке»* [23, с. 390].

Зовсім іншою була позиція щодо їжі наступного поміщика, у якого побував Чічіков – у Плюшкіна.

Цей скнара відверто й широко зрадив, коли дізнався, що Чічіков не голодний і навіть зробив йому комплімент з цього приводу: *«Да, конечно, хорошего общества человека хоть где узнаешь: он не ест, а сыт...»* [23, с. 413].

Майстерно апелює М. Гоголь до ольфатичних відчуттів реципієнта, коли описує обід у будинку поліцмейстера: *«... запах давно начинал приятным образом щекотать ноздри гостей...»* [23, с. 432], серед яких був ненаситний Собакевич – він одразу поклав око на смаженого велетенського осетра і весь час не зводив з нього очей.

На цей раз під час обіду розкривалися вже не окремі риси, а характери гостей, які спочатку дружньо *«...приступили со всех сторон с вилками к столу и стали обнаруживать, как говорится, каждый свой характер и склонности, налегая кто на икру, кто на семгу, кто на сыр...»* [23, с. 432].

Тобто уже у виборі першої страви письменник помітив не лише харчосмакові уподобання гостей, а про свідчення їхніх домінантних рис характерів. Особливо це стало помітним із реплік і роздумів присутніх за столом, де Чічіков, витаючи у своїх мріях про розкішне майбутнє, вважав, що в першу чергу необхідно добирати досвідченого кухаря.

Особливо вразив Чічікова своїми «щедрими діями» полковник Кушнар'єв, який *«чуть замечал у кого один кусок, подкладывал ему тут же другой, приговаривая: «Без пары ни человек, ни птица не могут жить на*

свете». Съедал гость два – подваливал ему третий, приговаривая: «Что ж за число два ? Бог любит троицу». Съедал гость три – он ему: «Где ж бывает телега о трех колесах ? Кто ж строит избу о трех углах ?» На четыре у него была опять поговорка, на пять – тоже» [23, с. 554].

У цьому фрагменті привертає увагу дієслово «подваливал», яке підкреслює особливу щедрість персонажа.

До того ж, полковник Кушнар'ов так щиро накладав своїм гостям найкращі шматочки м'яса, що вони ніяк не могли відмовитися.

Так, Чічікову він поклав на тарілку *«хребтовую часть теленка, жареного на вертеле, лучшую часть, какая ни была, с почками, да и какого теленка!»* [23, с. 554].

При цьому, господар демонстрував ще й справжній гастрономічний професіоналізм, розповідаючи гостям про те, як і скільки годував він теля молоком, щоб м'ясо було ніжним. Він сам смакував і вчив своїх гостей, як треба отримувати вищу насолоду від їжі. А тому всі гості Кушнар'ова тільки те й робили, що об'їдалися, адже господар не покладався тільки на смак, майстерність і знання свого кухаря, а й сам контролював процес приготування їжі і процес пригощання нею: *«Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол положи ты мне щеки осетра да вязигу, в другой запусти гречневой каши, да грибочков с лучком, да молоко сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там такого... Да чтобы с одного боку она, понимаешь – зарумянилась бы, а с другого пусти ее полегче. Да исподку-то, исподку-то, понимаешь, пропеки ее так, чтобы рассыпалась, чтобы всю её проняло, знаешь, соком, чтобы и не услышал ее во рту – как снег бы растаяла»* [23, с. 557]. Такий інструктаж більш ніж переконливо свідчить про те, що персонаж володіє лише кулінарними знаннями, а стійкими вміннями господаря кухні.

Особливо все це спостерігаємо й тоді, коли полковник Кушнар'ов інструктує кухаря щодо приготування свинячого сичуга. І саме тому, всі гості полковника були переконанні: він людина *«деликатного скусу»* [23, с. 558].

Щедрість, добродушність, бажання й уміння пригощати гостей, які виявив Кушнар'єв, дали Чічікову право думати, що з цим добрим чоловіком він може найкраще реалізувати і його авантюрний задум.

Таким чином, М. Гоголь у повісті «Мертві душі» постійно використовує не стільки сутності і форми страв та наявних у них густативів та густативно-сапористичних ознак і якостей, скільки процесів їх приготування й споживання та особливо ставлення до них персонажів – у якому перш за все розкриваються як окремі риси, так і характери взагалі.

Цим самим письменник виявив не лише обізнаність у галузі харчосмакових уподобань російських поміщиків першої половини ХІХ ст., не тільки показав те, як смаковий код людини може стати ключем для розкриття її сутності, а й продемонстрував вищу письменницьку майстерність у змалюванні образів економної Коробочки, максималіста-обжори Ноздр'єва, розбещеного в смакових уподобаннях Собакевича, скнари Плюшкіна, справжнього й щедрого гурмана Кушнар'єва.

Зібраний М. Гоголем кулінарний матеріал цінний ще й тим, що він у повісті викладений у формі найрізноманітніших старовинних процесів приготування страв.

Таким чином, можна з упевненістю сказати, що всі авторські описи густативно-сапористичних процесів, роздуми й дії персонажів повісті «Мертві душі» виконують різноманітні функції: кулінарно-гастрономічне інформування, етикетно-звичаєву, легке іронізування над способами споживання страв; постійне підкреслювання ольфатично-густативних якостей страв, виховну – висміювання потворної жадібності окремих персонажів, але найважливішими з них є функції характеротворення.

Саме з допомогою густативного та сапористичного М.Гоголь прекрасно представив і низку глютонічних топосів (трактири, харчевні та ін.) та особливості найтипівіших на той час (панських) застіль провінційних містечок.

Отже, системне і спеціальне вивчення поетики густативів, елементів густативних характеристик, копій, моделей і образів у творах українських письменників першої половини ХІХ ст., написаних українською мовою, дає можливість чітко усвідомити: уже в першому і найдавнішому творі нової української літератури і до низки здобутків її творців в середині ХІХ ст. постійно зустрічаються поодинокі номени страв і процесів їх приготування, споживання і пригощання ними, і розгорнуті та детальні характеристично-функціональні констатації, переліки, описи найрізноманітніших густативно-сапористичних фрагментів, епізодів, ситуацій, картин навіть розгорнутих святково-ритуальних процесів.

Так, в текстах абсолютної більшості україномовних і російськомовних творів письменників України вказаного періоду є окремі густативи та густативно-сапористичні процеси, настрої й стани персонажів, і родинно-групові бачення письменниками їхніх харчосмакових особливостей та взаємозв'язків.

Так, на фоні всього багатства густативно-визначальних страв в україномовних прозових творах ХІХ ст. домінують змістформи, ознаки та функції таких найкалорійніших і найпопулярніших в Україні страв, як: вареники, ковбаси, галушки, пироги тощо, і вони не просто називаються, а перш за все виразно й багатогранно характеризуються, часом навіть уособлюються й містифікуються.

Думки про те, що українці на перше місце завжди ставлять нібито борщі та сало, українські письменники ХІХ ст. спростовують чисельними зображеннями складних процесів приготування й споживання дуже багатьох різновидів юшки, супу і таких найрізноманітніших м'ясних страв, котрі необхідно готувати надто старанно.

І майже кожного разу українські письменники приділяють максимум уваги тому, якими спеціями, коли і як саме названі страви приправляються: шафраном і перцем («Сын» М. Костомарова), гвоздиком («Прогулка с

удовольствием и не без морали» Т. Шевченка), тим'яном та лавровим листом («Полтавские вечера» Є. Гребінки).

І нерідко суто по-українськи приготовлені вареники, пироги й пампушки готуються й подаються персонажами творів то із гумором, то з іронією, а інколи навіть і з певною долею густативно-гедоністичного пафосу споживання цих більшості страв, хай навіть без особливих приправ – хіба що зі сметаною чи вершковим маслом («Кайдашева сім'я» І. Нечуя-Левицького, «Вареники» М. Старицького).

Не менш популярними на сторінках проаналізованих творів постають і такі, переважно українські, смаколики, як: вергуни, медяники, бублики, маковички, сластьони, короваї тощо. Дуже часто українські письменники не забувають подавати ще й характеристичні переліки майже всіх інгредієнтів найпоширеніших страв.

Тут у першу чергу слід відзначити твори таких авторів, як: Г.Квітка-Основ'яненко, І. Нечуй-Левицький, Ю. Федькович та ін.

Простими й майже зовсім непривабливими номінуваннями та констатуваннями наявності страв усе частіше почали користуватися письменники в другій половині ХІХ ст.

Так, у прозових творах другої половини ХІХ ст. митці зображували не тільки власне густативні, густативно-сапористичні та гедоністичні якості предметів харчування, а й указували на ступінь їхньої «поживності» та «корисності», нерідко ще й підкреслювали їхні лікувальні властивості, особливо це стосується горілчаних виробів. І все це робиться під час деталізованого та багатослівного описування функцій страв, процесів їх приготування та споживання, особливо під час розповідей про пригощання персонажами-господарями персонажів-гостей.

У цьому плані чи не найхарактернішими видаються твори «Кудеяр» М. Костомарова, «Кайдашева сім'я» І. Нечуя-Левицького, «Гутак» І. Франка та ін. А коли письменники підходили до показу в стравах чогось найсуттєвішого, перед читачем поставали не просто харчі, або їхні суто

словесні копії, реальні чи художні моделі й такі ж образи, а перш за все функціонально чітко визначені засоби привабливості одних персонажів іншими, спокушання, вираження вдячності або й улесливо-підкупного пригощання-дарування тощо.

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

Реальні моделі інгредієнтів і страв (тобто такі їх зображення, котрі подаються не тільки й не стільки окремо, скільки скомпоновано в набори, заготовки або й у готові страви) зустрічаються у творах другої половини ХІХ ст. дуже рідко і призначаються переважно для характеристик матеріального стану родин, як, наприклад, у романі І. Нечуя-Левицького «Іван Виговський» – процес виготовлення плачинди; у його повісті «Микола Джеря» – підготовка і приготування юшки; в оповіданні «Опришок» Ю. Федьковича – виготовлення овечої бринзи; у повісті Б. Грінченка «Серед темної ночі» – приготування галушок тощо.

Інша справа – художні моделі й художні образи густативів. На цей раз і окремі інгредієнти та процеси виготовлення страв і самі поєднання їх у щось цілісне й завершене подаються набагато складніше та неоднозначніше: емоційніше, ефективне, функціонально-неоднозначно, частково або й повністю персоніфіковано, підкреслено привабливо чи відразливо, виключно характеристично по відношенню і до того, хто виготовляв, і до того, кому приготовлено й подано, цілісно й дієво, цікаво тощо. Таких утілень густативності, сапористичності автори досягають не лише з допомогою мовно-нормативних чи позанормативних мовних засобів, прийомів та способів, а в першу чергу за допомогою мовно-поетичних засобів – тропів.

Серед найпоширеніших прийомів виображення зустрічаються майстерні мистецькі вплітання (саме так охудожнених) густативів не лише в

сферу (хай і обмеженого) побуту персонажів, а й у всіх галузях та сферах їхнього співіснування.

Саме такими подаються у досліджених творах перш за все основні, власне українські страви, і навіть окремі їхні інгредієнти.

Не менш образно відтворюються письменниками й способи та різновиди українського куховарства – як систем доволі складних, змодельованих процесів особливого добору, специфічної підготовки продуктів, але перш за все – майстерне, інколи навіть по-своєму творче приготування звичаєвих, ритуальних, рідше – звичних та святкових страв.

У цьому плані показовими є приклади саме таких способів куховарства у творах Г. Квітки-Основ'яненка – «Панна Сотниковна», «Пан Халявський», «Мертвецький ведикдень»; І. Нечуя-Левицького – «Кайдашева сім'я», «Старосвітські батюшки та матушки»; Панаса Мирного – «Повія». У цих творах можна зустріти і прості, але по-своєму охудожнені, рецепти та розгорнуті «меню» страв.

У розглянутих творах нерідко подаються системи як традиційних, так і незвичних способів споживання втілень різного ступеня густативності: «звані» («Старосвітські батюшки та матушки» Г. Квітки-Основ'яненка), «незванні» та «несподівані» обіди («Збентежена вечеря» Олени Пчілки), вечері, «закусювання», «підкусювання» («Повія» Панаса Мирного) або простого поїдання страв «на ходу» («Чорна рада» П. Куліша).

Процеси пригощання українські письменники описують здебільшого розважливо та послідовно. Але тут є відмінності: від необмеженої щедрості («Пан Халявський», «Добрий пан» Г. Квітки-Основ'яненка) до неабиякої, нерідко – саркастичної скнарості («Вареники» М. Старицького).

Усе це свідчить, що переважна більшість письменників більш ніж добре була обізнана із культурою та і з «безкультур'ям» українських пригощань. Остання форма частувань стає особливо помітною на фоні загальної картини щирих, щедрих й добродушних, і навіть по-своєму повчальних пригощань. Такі гумористичні, іронічні, а часом і відверто

сатиричні та саркастичні, способи зображення густативів та густативного свідчать не тільки про творчі здібності авторів, а про їхні стійкі знання про густативний код нації.

Зрідка, але все ж трапляються в розглянутих творах і окремо номени та стислі описи новомодних і заморських інгредієнтів, страв, а також способи їх приготування і споживання. Але таких випадків дуже мало («Пан Халявський» Г. Квітки-Основ'яненка) і вони просто губляться в багатстві й барвистості української кухні.

Порівняно частіше й досить влучно характеризують письменники страви й процеси годування ними дітей. Але ці епізоди подаються здебільшого в двох планах: більшість персонажів-батьків чи родичів щедро й щиро годують дітей і спеціально приготовленим, і тим що вживають самі, а деякі з них, годуючи малих не тільки надоїдливо повчають, а ще й постійно докоряють їм неабиякою їхньою «щедрістю» та важкою працею заради здобування й приготування їжі. У цьому плані більш ніж показовим є оповідання І.Франка «Пирого з чорницями», в якому є всі форми щойно названих «впливів» на дитину.

Найпомітнішою властивістю зміст форм, якостей, сутностей та функцій страв, процесів їх споживання виявилися (як і харчування взагалі) принципова відмінність персонажів різних соціальних станів. І справа не тільки в бідності харчів одних і в «шикарюванні» інших, а й в особливостях ставлення до процесів здобування, приготування й споживання їжі, в зовсім відмінних способах використання густативів для взаємовпливів.

Основними функціями зображених у розглянутих творах густативів є найприродніші способи й засоби концентрації читацької уваги і перш за все на реальних, як міжособистісних, так і міжсоціальних та міжнаціональних стосунках персонажів і не менш природна конкретизація їхніх (а, отже, й читацьких) спільних і в той же час надто відмінних, суто життєвих, рефлексій і реакцій на густативи (особливо на змістформи вишуканих та бідацьких страв, на відмінність їхніх якостей та призначень).

Названі вже словесні копії й моделі, образи харчосмаків, процесів їхнього здобування, приготування й споживання використовуються більшістю письменників 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 вникнути в причини незвичностей як вишуканих банкетів та приймів, так і обмежено-спрощених несмаків селянської бідноти. Усе це викликає навіть у сучасного реципієнта бажання по-своєму «випробувати» себе в колишніх придорожніх корчмах.

У більшості текстів творів процеси споживання страв подаються не нав'язливо і не спонтанно – все розкривається послідовно, продумано до деталей, майже все подається змістовно: від реального фізіологічного відчуття гедонізму до сповна адекватного сприйняття згаданого вже кулінарного патріотизму та високої майстерності не лише кухарів та господинь, а й письменників.

Для всього того, як правило, письменники дуже вдало й доречно добирають досить багато виразних мовно-поетичних засобів: епітетів («густенька сметанка», «соковита шинка», «смачненьке поросся», «духмяний борщ», «закрохмалений кисіль»), порівнянь («м'ясо засушене як сухар», «жовта як сонце сметана»), і таких уособлень, які «оживлюють» не тільки страви, а й насторожують та неабияк зацікавлюють читача («сичав борщ», «сердито роздував бульки горщик», «капризно пирскало сало»).

У проаналізованих творах спостерігаються ще й такі найзагальніші тенденції зображення густативів: по-перше, загалом увага українських письменників прикута до засобів, процесів та способів харчування персонажів; по-друге, кількість словесних копій і моделей стає з часом усе більше, а художніх моделей і образів страв та процесів харчування в текстах упродовж століття помітно зменшується, та й колись багатослівні, виразно характеристичні описи та образні характеристики густативних явищ і

процесів помітно скорочуються; по-третє, автори все рідше й рідше вживають прийоми й способи багатогранних відтворень змістоформ та характеристичних якостей інгредієнтів, страв, процесів та способів харчування персонажів, натомість частішими стають менш вагомі, а отже менш впливові побутово- та соціально-характеристичні зображення густативів. Тобто, з часом (під кінець XIX ст.) їжа починає бачитися і авторами, і персонажами здебільшого як засіб викриття, і в той же час формування нових, прагматично-егоїстичних стосунків у суспільстві.

ВИСНОВКИ

Таким чином, у вступі та передусім у розділі першому з'ясовано, що порушені тут питання й проблеми як теоретичного, так і практичного планів дослідниками вже не раз піднімалися й вирішувалися на різних науково-теоретичних рівнях.

Разом із тим, системних та спеціальних досліджень густативів, густативності й густативного в будь-якій національній літературі все ще немає, оскільки і теоретичні засади і методологія загалом, і найефективніші методи, методика й технології таких робіт усе ще знаходяться на стадії розробок та пошуків. І все-таки, наслідки таких пошуків дають можливість уже тепер достатньо чітко й переконливо визначитися і зі значеннями базових для цього плану досліджень термінів, понять та категорій, із вибором концептуальних підходів та систем принципів бачення досліджуваних об'єктів, предметів, явищ і процесів, котрі в сучасному літературознавстві іноді ще тільки формуються.

І з усього здобутого чи не найважливішим є те, що дослідники розрізняють не лише індивідуальні письменницькі особливості сприймання, осмислення, оцінювання й відображення засобів і процесів харчування персонажів, а й такі ж відмінності способів осягнення усього того науковцями.

І хоча тут повної єдності дослідників поки що немає, проте найважливіше те, що останнім часом помітні тенденції до вироблення й збереження спільних вихідних позицій та принципів досліджень.

На нашу думку, вже прийшов час і склалися сприятливі умови для системного й спеціального порушення й вирішення попередньо названих проблем. Виходячи з указаних позицій, нами було виявлено кілька, як на нашу думку, важливих положень та висновків про появу етнографічно й творче усвідомлених творів україномовної та російськомовної прози України XIX ст.

Оскільки нова українська література найбільш відчутно розпочала відтворювати густативи й густативне не з в прозі, а в поемі І.Котляревського «Енеїда», а до того початок цей був надто виразним та важливим. Слід відзначити те, що І. Котляревський, увійшовши в загальноєвропейській потік бурлеско-травестійного стилю, не просто розширив і поглибив його до масштабів справжньої ріки, а й вніс у нього принципово нове бачення всіх основних галузей людської життєдіяльності, зокрема – системи харчування.

Унікальність такої системи у його творі полягає багато в чому, але перш за все в тому, що в ній просто й природно поєдналися, як мінімум, дві (українська, генетично-звичаєва, та суто козацька, переважно традиційно-звичаєва) системи і, відповідно, кухні, котрі, будучи дуже спорідненими і в той же час помітно відмінними, дуже легко вписалися талановитим автором у бурлеско-травестійне світобачення. І саме це надало абсолютній більшості густативних процесів і об'єктів харчування козацтва беззаперечних ознак художності і навіть образності. А якщо врахувати той факт, що автор вивчав побут не з джерел етнографії, а з реального життя, то цінність багатьох створених ним художніх моделей і образів стає особливо вагомою фактично для всіх тих письменників, які підуть услід за ним.

У прозі ж на фоні всього багатства густативно й сапористично визначених процесів приготування страв, змальованих в україномовних творах першої половини XIX ст. повністю домінують перш за все

змістоформи, ознаки та функції таких найкалорійніших і найпопулярніших в Україні страв, як: виготовлення й споживання вареників, ковбас, галушок, пирогів. Але все те не просто називається, а перш за все виразно й багатогранно характеризується, часом навіть уособлюються й навіть містифікується.

Україномовні письменники того часу спростовують думки про те, що уже тоді домінували борщ та сало – тогочасні українці, твердять митці віддавали перевагу надскладним за технологією приготування м'ясним стравам, не забуваючи приділяти увагу й різноманітним прянощам та приправам («Сын» М. Костомарова, «Прогулка с удовольствием и не без морали» Т. Шевченка, «Полтавские вечера» Є. Гребінки та ін.). При всьому тому, неабиякий гедоністично-густативний пафос майже постійно «приправлявся» значною долею здорового та житейського українського гумору, рідше – «перцем» гострої сатири. Особливо тоді, коли мова йшла про харчування честолюбних ласунів, ненажер, скнар тощо (персонажі творів Г. Квітки-Основ'яненка, М. Гоголя).

Письменники другої половини ХІХ ст. у їхніх україномовних та й російськомовних творах помітно переносять увагу з описів зовнішності, поживності та лікувальних властивостей страв, на більш суттєвіші та власне характеристичніші якості – на густативну наснаженість і «барвистість» таких відтінків, ступенів гедоністичності та ароматичної привабливості, котрі складали, на думку авторів, саму сутність зображеного (твори М. Костомарова «Кудияр», І. Нечуя-Левицького «Кайдашева сім'я» та ін.).

У цих та інших творах суто мовленнєві копії та моделі поступово стали витіснятися помітно охудожненими, власне художніми моделями процесів приготування й споживання страв та пригощання ними.

Та й переважно багатослівні описи густативів і густативного також починають помітно поступатися стислим констатаціям, перемішаним з елементами порівнянь, словосполученням та висловлюванням метафоричного плану, словосполученнями, а іноді й суто риторичним

фігурам, що з твору в твір посилювало ступінь художності зображуваних страв і процесів їх приготування та споживання, харчування взагалі.

Особливу увагу в цьому плані привертають процеси приготування юшки («Микола Джеря» І. Нечуя-Левицького), плачинди («Іван Виговський» того ж автора), овечої бринзи («Опришок» Ю. Федькевича), особливих галушок («Серед темної ночі» Б. Грінченка) та ін.

Та й характеристики процесів і страв стають стислішими, але набагато виразнішими й одно значнішими, художньо виразнішими.

Творче куховарство стає одним із основних джерел виникнення принципово нових та своєрідних образів персонажів («Старосвітські батюшки та матушки» І. Нечуя-Левицького, «Повія» Панаса Мирного та ін.).

А такі автори, як Олена Пчілка подають уже й цілі системи сучасно традиційних та новітніх способів приготування й споживання найрізноманітніших страв одночасно.

В окремих творах цього періоду з'являються окремі «новомодні» витвори персональних, національно визначених кухонь, але частіше громадських форм харчування: від окремих інгредієнтів страв до способів їх споживання. Ще більш помітними стають процеси харчування та пригощання дітей батьками й родичами. Тут особливу увагу привертають суто виховні аспекти й моменти годування дітей тими родинами, котрі не бідують, але бездушно докоряють дітям шматком хліба, або використовують чи не найсмачніші страви для того, щоб породити в свідомості дитини скнарість, прагматизм («Пирого з чорницями» І. Франка та ін.).

Особливим видається в прозі кінця XIX і поч. XX ст. ставлення письменників до поетики густативів і густативного: по-перше, суто лексичні засоби використовуються не стільки для конотативного домінування інгредієнтів, страв, процесів харчування і настроїв та станів персонажів, скільки для вираження самої їхньої сутності та характеристично-функціональної цінності кожного із харчосмаків, кожного окремого сніданку, обіду, вечері чи якогось там «перекусування» тощо; по-друге, мало- чи

багатослівні описи й характеристики інгредієнтів, рецептів і процесів харчування починають дуже вдало й багатопланово поєднувати у собі майже всі їхні якості з найсуттєвішими функціями і з характерами конкретних житейських ситуацій тих самих персонажів; по-третє, все це указує на те, як саме (а то й для чого саме) люди виготовляють та споживають кожен окрему страву і кожен окремий процес та стан під час реалізації системи харчування взагалі – для взаємовпливу, для гармонізації чи, навпаки, дисгармонізації їхніх стосунків тощо.

Але одночасно з процесом помітного охудоження густативів і густативного, починають з'являтися й надто натуралістичні, навіть вульгарно- та абсурдно-натуралістичні страви, ситуації й навіть (хай і дуже рідкісні) картини застіль та харчування персонажів загалом – як прояви нового виродження культури української національної кухні й інонаціонального засилля – аж до психофізіологічного відчуття неприємності й огиди читачем.

Тобто, дрібні й принципово вирішальні для «вічного» харчування, на перший погляд, іноді начебто й непомітні суспільні події та перипетії не просто впливали і на густативно-сапористичні процеси та способи їх відображення в українській прозі XIX ст., а й нерідко міняли їх: від переважно епічно-прозового мовленнєвого копіювання й багатослівного описування до максимально стислого охудоження та функціонально виразного виображення (якщо не всіх, то хоча б найпопулярніших) страв і процесів харчування.

Загалом аналіз показав: не тільки люди вдосконалюють і навіть творять природою дані густативи й густативні системи, а й самі ці генетично-звичаєві здобутки та принципи національної чи будь-якої «запозиченої» кухонь творять людей. Тобто все подано настільки взаємопереплетено та взаємопов'язано, що фактично кожен окремий, але перш за все значний твір, котрий містить у собі певну систему густативів – це вже окремий фрагмент із невинного процесу всіх цих взаємовпливів і змін.

Список використаних джерел

1. Артюх Л. До історії напоїв у харчовій культурі / Л. Артюх // Народна творчість та етнографія. – 2006. – № 5. – С.41-50.
2. Артюх Л. Культура української їжі / Л. Артюх // Українська культура. – 2007. – № 4. – С.11-13.
3. Артюх Л. Українська кухня / Л. Артюх // Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник. – К., 1993. – С. 79-108.
4. Бараташвили Э. Э. Этноспецифика лингвосемиотики потребности : тюркоязычная глоттония / Э. Э. Бараташвили // Изв. Самар. науч. центра Рос. акад. наук. — 2011. — Т. 13, № 2. — С. 127-131.
5. Бараташвили, Э. Э. Гост как форма тюркоязычной застольной коммуникации / Э. Э. Бараташвили // Вестн. Волгогр. гос. ун-та. Серия : Языкознание. – 2011. – № 2 (14). – С. 160-163 (0,4 п.л.).
6. Бараташвили Э. Э. Лингвосемиотическая система тюркоязычных глоттонических номинаций / Э.Э. Бараташвили // Мир науки, культуры, образования. — 2012. — № 1 (32). — С. 405—407 (0,4 п.л.).
7. Бараташвили Э. Э. Этнокультурные пищевые предпочтения и их языковая рефлексия (на материалах азербайджанской лингвокультуры / Э. Э. Бараташвили // Новые направления в решении проблем АПК на основе современных ресурсосберегающих, инновационных технологий : материалы Междунар. науч. конф. г. Волгоград, 26-28 янв. 2010 г. — Волгоград : ИПК Нива, 2010. – Т. IV. – С. 6-9
8. Бараташвили Э.Э. Номинации концепта «хлеб» в тюркоязычной паремиологии / Э. Э. Бараташвили // Профессиональное образование XXI века: проблемы, решения, перспективы : материалы Междунар. науч. конф. / [редкол. : М. Суслов и др.]. – Волгоград : ИПК «Нива», 2010. — Т. I. – С. 212-215.
9. Бараташвили Э. Э. Этнокультурные особенности тюркоязычных глоттонических номинаций / Э. Э. Бараташвили // Интеграция систем

дополнительного и основного образования как фактор повышения конкурентоспособности специалистов АПК : материалы Междунар. науч. конф. г. Волгоград, 24-26 мая 2010 г. — Волгоград : ИПК «Нива», 2010. — Т. I. — С. 112-114.

10. Бараташвили Э. Э. Символизация хлеба как основы жизни в тюркоязычной лингвокультуре / Э. Э. Бараташвили // Интеграционные процессы в науке, образовании и аграрном производстве – залог успешного развития АПК : материалы Междунар. науч. конф. г. Волгоград, 25—27 янв. 2011 г. — Волгоград : ИПК «Нива», 2011. — Т. IV. — С. 286-288.

11. Бараташвили Э. Э. Лингвосемиотика тюркоязычного глоттонического ритуала / Э. Э. Бараташвили // Аграрная наука – основы успешного развития АПК и сохранения экосистем : материалы Междунар. науч. конф. г. Волгоград, 31 янв. — 2 февр. 2012 г. — Волгоград : ИПК «Нива», 2012. — Т. IV. — С. 423-429.

12. Барвінок Г. Русалка / Г.Барвінок. – Коломия, 1913. – 75 с.

13. Билоус М. Прилагательные вкусообозначения в современном украинском языке : автореф. дис. на соиск. науч. степен. канд. филол. наук : 10.02.01 «Украинский язык» / М. Билоус. – Ужгород, 1985. – 18 с.

14. Борисенко М. Густативна лексика та її відображення у мовній картині світу / М. Борисенко // Вісник Донецького національного університету. – № 2. – 2008. – С. 135-143.

15. Борисенко В. Повсякденна їжа та ритуальні страви : історико-етнографічне дослідження / В. Борисенко – Київ, 1997. – С.215-222.

16. Великий тлумачний словник сучасної української мови / В. Т. Бусел. – Київ, Ірпінь : ВТФ Перун, 2001. – 1440 с.

17. Вострякова Н. Сенсорна метафора з одоративним компонентом в іспаномовному тексті та його україномовний переклад / Н. Вострякова // Мовні та концептуальні картини світу. – 2011. – Вип. 33. – С. 121-126.

18. Віктораш В. На гучному та й на бенкеті: меню наших далеких предків / В. Віктораш // Науковий світ. – 2001. – №11. – С.24-25.

19. Віктораш В. Природа щедро дарувала (Про їжу українців) /В. Віктораш // Краєзнавство. Географія. Туризм. – 2002. – №16. – С.1-2.
20. Вовчок Марко Твори : в 2-х т. Т.1 / Марко Вовчок / упоряд. і приміт. О. Білявської, перед. О. Засенка. – К. : Дніпро, 1983. – 439 с.
21. 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 ун-т.– Запоріжжя, 2002. – 17 с.
22. Галенда Л.Українська народна кухня / Л.Галенда // Позакласний час. – 2000. – №6. – С.51-52.
23. Гоголь М. Повести. Пьесы. Мертвые души / М. Гоголь ; вступ. статья и примечания Ю. Манна. – М. : Издательство Художественная литература, 1975. – 653 с.
24. Гоголь Н. Тарас Бульба / Н. Гоголь. – Одесса : Маяк, 1981. – 120 с.
25. Гонтар Т. Народне харчування українців Карпат : монографія /Т. Гонтар. – К. : Наукова думка, 1979. – 138 с.
26. Гончаров И. Обломов : роман / И. Гончаров. – М. : Дрофа, 2006. – 605 с.
27. Городнюк Н. Семантика їди та їжі в романі В.Домонтовичв «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.
28. Гребінка Є. Твори: у 3-х т. Т. 2. / Є. Гребінка – К. : Наукова думка, 1981. – 740 с.
29. Гребінка Є. Твори: у 3-х т. Т.3. / Є. Гребінка. – К. : Наукова думка, 1981. – 704 с.
30. Даль В. Толковый словарь русского языка / В. Даль. – М. : Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2002. – 736 с.

31. Домбровський В. Українська стилістика й ритміка. Українська поетика : навчальна класика / Володимир Домбровський. – Дрогобич : Відродження, 2008. – 488 с.
32. Дубовіс Г. Українська кухня: Повне зведення рецептів національної кухні XVIII – XXI століть / Г. Дубовіс – Харків: Фоліо, 2006. – 591с.
33. 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.
34. Зайцев П. Життя Тараса Шевченка : монографія / Павло Зайцев. – К. : Обереги, 2004. – 480 с.
35. Енциклопедія української кухні здорового харчування ; упоряд. А. Гернега. – К. : Творчий центр ТЦК, 2009. – 480 с.
36. Етнографія України : навчальний посібник ; [за ред. С. А. Макарчука]. – Львів : Світ, 2004. – 520 с.
37. Історія української літератури XIX століття: у 2-х кн. ; [за ред. акад. М. Г. Жулинського]. – К. : Либідь, 2005. – 656 с
38. Качуровський І. Генерика та архітектоніка : монографія у 2-х кн. / Ігор Качуровський. – К. : Видавничий дім «Києво-Могилянська академія», 2008. – Кн. II. – 374 с.
39. Квітка-Основ'яненко Г. Твори в 7-ми т. Т.3. / Г. Квітка-Основ'яненко. – К. : Наукова думка, 1981. – 478 с.
40. Квітка-Основ'яненко Г. Твори в 7-ми т. Т.4 / Г. Квітка-Основ'яненко. – К. : Наукова думка, 1979. – 541 с.
41. Квітка-Основ'яненко Г. Твори в 7-ми т. Т. 6 / Г. Квітка-Основ'яненко. – К. : Наукова думка, 1981. – 638 с.
42. Квітка-Основ'яненко Г. Твори в 7-ми т. Т.5. / Г. Квітка-Основ'яненко. – К. : Наукова думка, 1980. – 590 с.

43. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні / З. Клиновецька. – К. : Час, 1991. – 223 с.
44. Коды повседневности в славянской культуре : еда и одежда. – СПб. : Алетей, 2011. – 560 с.
45. Кониський О. Оповідання. Повісті. Поетичні твори / О. Кониський / упоряд. М.Гончарука. – К. : Наукова думка, 1990. – 640 с.
46. Котляревський І. Поетичні твори. Драматургія. Листи / І. Котляревський. – К. : Наукова думка, 1982. – 318 с.
47. Костомаров Н. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях / Н. Костомаров. – М. : Республика, 1992. – 300 с.
48. Костомаров М. Сын. Холоп. Сорок лет: повести / М. Костомаров. – К. : Дінпро, 1987. – 384 с.
49. Костомаров М. Твори : в 2-х т. Т.1. /М.Костомаров ; [упоряд., авт. передм. та приміт. В.Смілянська]. – К. : Дніпро, 1990. – 538 с.
50. Костюк Л. Філогенетичні закономірності розвитку етнічної ментальності українців : дис. на здобуття наук. ступеня канд. філософ. наук : 09.00.05 / Л. Костюк. – Дрогобич, 2008. – 176 с.
51. Коцюбинський М. Твори в 7-ми т. Т1. / М. Коцюбинський / упоряд. та приміт. В.В.Яременка. – К. : Наукова думка, 1973. – 405 с.
52. Коцюбинський М. Твори в 7-ми т. Т.2. / М. Коцюбинський / упоряд. та приміт. М. Грицюти. – К. : Наукова думка, 1974. – 380 с.
53. Кривонос І. Психологічна структура українського національного характеру : реконструкція за творами художньої літератури : дис. на здобуття наук. ступеня канд. психол. наук : 19.00.05 «Практична психологія» /І. Кривонос. – Київ, 2008. – 290 с.
54. Кулиш П. Феклушка. Повесть / П. Кулиш // Русская беседа. – 1856. – Кн. 3. – С. 316-489.
55. Куліш П. Твори в 2-х томах Т.1. / П. Куліш. – Т.1. / упоряд і приміт. Є. Нахліка. – К. : Наукова думка, 1998. – 752 с.

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. Лебедева Л. «Не восхищаться народностью, а знать ее следует». Изучение повседневной жизни крестьян т «народность» Н.И. Костомарова / Л. Лебедева // Український селянин. – 2008. – Вип. 11. – С. 128-131.
59. Литвиненко Н. Українська кухня в святах, обрядах, приказках / Н. Литвиненко // Позакласний час. – 2005. – № 23-24. – С. 94
60. Літературознавча енциклопедія : у 2-х т. Т.2. ; [авт.-уклад. Ю. Ковалів]. – К. : ВЦ Академія, 2007. – 624 с.
61. Літературознавча енциклопедія: У 2-х т. Т.1. ; [авт.-уклад. Ю.Ковалів]. – К. : ВЦ Академія, 2007. – 724с.
62. Лозко Г. Їжа та харчування / Г. Лозко // Українське народознавство. – Х. : Див, 2005. – С.433-435.
63. Любенюк І. Особливості національної кухні українського Полісся / І. Любенюк. – К. : Імідж Прінт, 2009. – 165 с.
64. Марков Б. Культура повседневности : учебное пособие / Б. Марков. – СПб. : Питер, 2008. – 352 с.
65. Мартович Л. Твори / Л. Мартович. – К. : Державне видавництво художньої літератури, 1963. – 370 с.
66. 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.
67. Мирний Панас. Твори в 2-х т. Т.2. / Панас Мирний / упоряд. і приміт. К.Секаревої. – К. : Наукова думка, 1989. – 640 с.

68. Мохосоєва М. Реалізація інтенсивності смакової ознаки за допомогою словотвірних засобів (на матеріалі англійської, німецької та української мов) / М. Мохосоєва // Науковий вісник Чернівецького університету. – Вип. 645. – Чернівці, 2013. – С. 123-128.
69. Мохосоєва М. Густативна лексика в англійській, німецькій та українських мовах : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук : 10.02.17 «Мовознавство» / Марина Мохосоєва ; Донецький національний університет. – Донецьк, 2012. – 21 с.
70. Нарезный В. Бурсак, малороссийская повесть / Василий Нарезный ; [вступ ст. и примеч. П. М. Михед]. – К. : Дніпро, 1988. – 535 с.
71. Нечуй-Левицький І. Твори в двох т. Т.2. / І. Нечуй-Левицький ; [відп. ред. тому Н. Крутікова]. – К. : Наукова думка, 1986. – 638 с.
72. Нечуй-Левицький І. Микола Джеря. Кайдашева сім'я: Повісті / І. Нечуй-Левицький. – Донецьк : Донбас, 1979. – 271 с.
73. Образцовая кухня и практическая школа домашнего хозяйства / сост. П.Ф. Сисомненко. – Москва, 1892. – 156 с.
74. Олгоф Ф. Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі / Ф. Олгоф. – К. : Темпора, 2011. – 346 с.
75. Павличко С. Пристрасть і їда: особиста драма Михайла Коцюбинського / С. Павличко // Сучасність. – 1994. – № 12. – С. 142-155.
76. Петришин М. Семантика густативних прикметників в індивідуально-авторському вживанні (на матеріалі гомерівського епосу) / М. Петришин // *Studia Linguistica*. – Випуск 5. – 2011. – С. 44-48.
77. Письменна Ю. Етнічні особливості концептуалізації дійсності мовами європейського культурного ареалу (на матеріалі лексики і фразеології української, російської, англійської та італійської мов) : автореф. дис. на здобуття наукового ступеня канд. філол. наук : спец. 10.02.15 «Етнологія» / Юлія Письменна ; Київський національний університет імені Т. Шевченка. – Київ, 2008. – 20 с.

78. 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.
79. Погорелов М. Подільська кухня / М. Погорелов // Наука і культура України. – Київ, 1967. – С. 134-139.
80. Поплавський М. Українська кухня від Михайла Поплавського / М. Поплавський. – К. : Майстер принт, 2012. – 177с.
81. Похлебкин В. Из истории русской кулинарной культуры / В. Похлебкин. – М. : Центрополитграф, 2009. – 452 с.
82. Прихотник, указывающий способы иметь наилучший стол. – СПб, 1809. – 230 с.
83. 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.
84. Русская романтическая повесть писателей 20-40-х г. ХІХ в. ; [состав. В. Сахаров]. – М. : Пресса, 1992. – 464 с.
85. Русская проза второй половины ХІХ в. – М. : Дрофа, 2003. – 480 с.
86. Саппа Н. Застолье и еда в украинской ментальности: отражение в украинской литературе первой половины ХІХ в. / Н. Саппа // Актуальні проблеми слов'янської філології : міжвуз. зб. наук. праць. Вип. ХХVІ. – Ч. 4. / [гол. ред. В.А. Зарва]. – Бердянськ : БДПУ, 2012. – С. 139-146.
87. Свидницький А. Роман. Оповідання. Нариси / А. Свидницький. – К. : Наукова думка, 1985. – 574 с.
88. Середа М. Монастирська кухня / М. Середа. – Львів : Видавництво Свічадо, 2013. – 154 с.

89. Сирота Ю. Російськомовна проза Є. П. Гребінки в контексті російської літератури 1830-1840-х р. : автореф. дис. на здобуття наукового ступеня канд. філол. наук : спец. 10.01.02 «Російська література» / Юлія Сирота. – Сімферополь, 2008. – 19 с.
90. Сироїд Д. Їжа святих / Д. Сироїд // Українська література і християнська етика. – 2010. – С. 123-130.
91. Сіренко Г. Ода українському борщу / Г. Сіренко // Краєзнавство. Географія. Туризм. – 2002. – № 9. – С. 16-18.
92. 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.
93. Славінський Я. Аналіз, інтерпретація та оцінювання літературного твору / Я. Славінський // Теорія літератури в Польщі. Антологія текстів. Друга половина ХХ – ХХІ ст. ; [упоряд. Б.Бакули; заг. ред. В.Моренця]. – К. : Вид. дім «Києво-Могилянська академія», 2008. – С.87-109.
94. Слов'яно-арійська ведическа кухня ; академія розвитку человека. – К. : Либідь, 2012. – 305 с.
95. Слухай Н. «Перцептивний прототип» в парадигмі понять когнітивної семантики [Електроний ресурс] / Н. Слухай. – Режим доступу : http://www.Libraryzagal.Movni_i_konceptualni.
96. Смирнов А. Романтическая ирония в русской литературе первой половины XIX в. и творчество Н.В. Гоголя / А. Смирнов. – Гродно : ГрГУ, 2004. – 134 с.
97. Сокол І. Найкращі страви української кухні / І. Сокол. – Харків : Клуб сімейного дозвілля, 2008. – 400 с.
98. Сомов О.М. Купалов вечер: изб. произведения / Орест Сомов ; [сост. предисл. и примеч. З. Кирилук]. – К. : Дніпро, 1991. – 558 с.
99. Старицький М. Твори в 6-ти т. Т.6. / М. Старицький ; [упоряд. та авт. приміт. Л.С. Дем'янівської]. – К. : Дніпро, 1990. – 830 с.

100. Старицька-Черняхівська Л. Вибрані твори / Л. Старицька-Черняхівська ; [вступ. стаття, упоряд. та примітки Ю.Хорунжого]. – К. : Наукова думка, 2000. – 848 с.
101. Стороженко О. Твори у 2-х т. Т.1. / О.Стороженко. – К. : Держ. вид-во художньої літератури, 1957. – 434 с.
102. Стороженко О. Твори у 2-х томах /О.Стороженко. – Т.2. – К. : Держ. вид-во художньої літератури, 1957. – 422 с.
103. Тимейчук Н. Прикметники смаку у творах Плавта, Горация та Петронія : автореф. дис. на здобуття наукового ступеня канд. філол. наук : спец. 10.02.01 «Українська мова» / Надія Тимейчук ; Львівський національний університет імені Івана Франка. – Львів, 2007. – 16 с.
104. Українські традиції / Упоряд. та передмова О. Ковалевського. – Харків : Фоліо, 2004. – 573 с.
105. Український сатирикон : зб. сатир. та гуморист. творів українських письменників / [упоряд., передм. та приміт. Ю.Цекова]. – К. : Веселка, 2000. – 519 с.
106. Українське народознавство : навчальний посібник / [за ред.. С. П. Павлюка]. – К. : Знання, 2004. – 570 с.
107. Українська література XVIII ст. : Поетичні твори. Драматичні твори. Прозові твори / [вступ. слово О.Мишанаича]. – К. : Наукова думка, 1983. – 694 с.
108. Федькович Ю. Твори: в 2-х т. Т.2 / Ю. Федькович – К. : Дніпро, 1984. – 425с.
109. Федькович Ю. Твори / Ю. Федькович. – К. : Наукова думка, 1985. – 573 с.
110. Франко І. Зібрання творів у 50-ти томах / І. Франко. – Т. 16 : Повісті та оповідання ; [редактор тому О.Засенко]. – К. : Наукова думка, 1978. – 510 с.

111. Франко І. Зібрання творів у 50 т / Іван Франко. – Т.31: Літературно-критичні праці ; [упоряд. та комент. Ю.Булавського та ін.]. – К. : Наукова думка, 1981. – 596 с.
112. Черемшина М. Твори: в 2-х т. Т.1. / Марко Черемшина. – К. : Наукова думка, 1974. – 331 с.
113. Черемшина М. Твори / Марко Черемшина. – К. : Державне видавництво художньої літератури, 1960. – 457 с.
114. 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.
115. Черкашина Л. Кулинарные изыски пушкинской поры / Л. Черкашина // Библиотека. – 2011. – № 7. – С. 81-84.
116. Чехов А. Рассказы. Повести. Пьесы. / А. Чехов. – М. : Художественная литература, 1974. – 750 с.
117. Хольм М. Кинокулинария: роскошные ужины и фантастические рецепты из волшебной страны кино / Мария Хольм ; [перевод со шведского Е. Хохловой ; под ред. М.Макаровой и Е. Зайцевой]. – М. : КоЛибри, 2010. – 135 с.
118. Шевченко Т. Твори : У 5-ти томах. – Т. 4.: Повісті / Тарас Шевченко ; [приміт. В.Бородіна]. – К. : Дніпро, 1985. – 389 с.
119. Шевченко Т. Повне зібрання творів у 12-ти т. Т.3.: Драматичні твори. Повісті / Тараса Шевченко ; [упоряд. та коментарі В.Мовчанюка, С. Попель, Н. Чамати та ін.]. – К. : Наукова думка, 2003. – 590 с.
120. Шрамм А. Очерки по семантике качественных прилагательных / А. Шрамм. – Л. : Ленинградский гос. ун-т, 1979. – 134 с.
121. Энциклопедия русской кухни / [сост. М.С. Зимин]. – СПб. : ООО «Диамант», «РЕСПЕКС», 2002. – 480 с.

122. Ятищук О. Побут та звичаї українського народу у творчості Г.Квітки-Основ'яненка : дис. на здобуття наук. ступеня канд. істор. наук : 07.00.05 «Історія України» / О. Ятищук. – Тернопіль, 2009. – 190 с.