

6. Успенский Б. А. *Histori sub speciae semioticae* // Культурное наследие Древней Руси / Борис Андреевич Успенский. – Москва: Наука, 1976. – 460 с.

7. Царёва Н. А. Русский символизм: основные принципы и историософия (на материалах творчества Дм. Мережковского, В. Брюсова и А. Белого): монография / Н. А. Царёва. – Владивосток: Изд. ВГУЭС, 2005. – 190 с.

С. І. Ковпик,
доктор філол. наук, професор

ОСОБЛИВОСТІ МОДЕЛЮВАННЯ ГУСТАТИВНИХ ОБРАЗІВ У ТВОРАХ ПРЕДСТАВНИКІВ «УКРАЇНСЬКОЇ ШКОЛИ» В РОСІЙСЬКІЙ ЛІТЕРАТУРІ

У статті визначено особливості моделювання густативних образів у творах представників «української школи» в російській літературі.

Ключові слова: густативні образи, «українська школа» в російській літературі, М. В. Гоголь, місцевий колорит.

В статье определены особенности моделирования густативных образов в произведениях представителей «украинской школы» в русской литературе.

Ключевые слова: густативные образы, «украинская школа» в русской литературе, Н. В. Гоголь, местный колорит.

The article specifies the features of modeling of gustatory images in the works of representatives of the «Ukrainian school» in Russian literature.

Key words: gustatory images, «Ukrainian school» in Russian literature, N. V. Gogol, local colouring.

У російській історіографії інтерес до повсякденного життя став проявлятися на початку ХІХ століття. На думку Л. Лебедевої, «*Перед мыслящей Россией остро встала проблема культуры народа, его духовного богатства, положения в обществе*» [6, с. 128]. Недаремно саме у 1809 році в Санкт-Петербурзі з'являється невеличка за розмірами, але дуже цінна книга «*Прихотник, указывающий способы иметь наилучший стол*». У цій книзі подаються рекомендації щодо приготування тих чи інших страв із

поясненням оздоровчих властивостей інгредієнтів страв для організму людини, 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 похлебка, прощай бульон, прощай отвары, навары, жижи и пр.»* [10]. Сама назва книги, а особливо лексема «прихотник» похідна від російського іменника «прихоть» і означає: *«желание того, без чего легко обойтись; требование излишнего, ненужного, придуманного от нечего делать; барские затеи, баловство выдумки выгадки, вздорное хотение»* [3, с. 534]. І справді, більшість рецептів і порад цієї книги розраховані на справжніх гурманів, до яких в той час належали переважно представники дворянства.

У 1862 році ще одна історико-літературна книга, а точніше нарис М. Костомарова *«Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI-XVII столетия»*, який був зорієнтований на опис побуту і системи харчування селян. У цьому нарисі робився акцент на тому, що система харчування селян була і простою, і поживною, і разом з тим калорійною. М. Костомаров описує безліч страв російської народної кухні, які відзначались винахідливістю простого народу. Нарис дає відповіді на такі питання: Що і як їли селяни в описуваний період? Які страви були обрядовими? А ще письменник помітив, що російська кухня завжди відзначалась щедрістю і багатством.

Про представників «української школи» в російській літературі написано вже чимало. І думка про те, що всі ці митці не обходилися без українських тем у їхніх творах, лише наштовхувала багатьох дослідників на пошуки головного і чогось оригінального саме в таких творчих здобутках.

Особливо помітними стали ці тенденції у першій половині XIX ст. – саме тоді, коли не тільки українські, російські, а й видатні європейські письменники занурилися в «екзотику» звичаїв, традицій, обрядів і танцювально-пісенних традицій українців, котрі проглядались вже тоді не

лише із побутових замальовок етнологів та фольклористів, а й відтворювалися творцями української літератури, надаючи їй специфічно місцевого колориту.

Найвідомішими з російськомовних митців слова вже тоді були Орест Сомов, Василь Наріжній, Микола Гоголь. Ці та інші письменники представляли не лише досить унікальне історичне минуле народу, малювали не тільки колоритні картини народного побуту, вдаючись до етнографічних описів і спостережень, їхні твори містили в собі й дуже цікаву та образну інформацію, високу культуру побутового спілкування та побутових умов, процесів будівництва та оздоблення житла, виготовлення одягу і особливо – культуру харчування українців, систему їхніх харчосмакових уподобань тощо.

Так, окремі традиції й особливо процеси української національної кулінарії нерідко втілювалися в суто національних стравах. Іноді самі якості страв чи їхніх інгредієнтів перетворюються в характеристичні найменування: печення, пундики, смаколики, мізерія, екстеріоризують інстинктивно-рефлекторні процеси, породжують відповідні емоції, настрої і навіть мотивації нових емоційно-оцінних збуджень, поривів і суджень – аж до утвердження певних 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 дуже неприємного, тож процеси поїдання й харчування в українців не можна розглядати як абстрактне споживання достатньої кількості калорій, вітамінів, мінералів, клітковини і всього того, що потрібне для доброго функціонування людського організму. Саме на це особливу увагу звертають названі автори у їхніх творах – там подаються розлогі процеси виявів смаків, харчосмакових уподобань персонажів; дуже важливі ролі відводяться знанню і вмінню українців отримувати насолоду від їжі, і тому письменники старанно

добирали й використовували такі засоби і прийоми описів, спостережень і характеристичних констатації, щоб за допомогою всього того передати якщо не всі, то хоча б найважливіші переживання персонажів, їхні збудження та відповідні рефлексії персонажів, котрі неодмінно б могли передаватися читачем.

Оповідання О. Сомова «Гайдамак», яке входить до циклу «Бытовые повести», передає відчутну ностальгію автора за традиціями українського харчосмакового частування: *«Хлопцы принесли потом на четырёх или пяти тарелках сытную закуску, которая и теперь ещё часто в малороссейских домах подаётся перед обедом и может заменить целый, весьма нескудный обед для желудка...»* [11, с. 70]. Тут практично відсутні смакові характеристики, але автор максимально акцентує увагу на тому, що ця традиція може замінити весь обід. Автор постійно наголошує, що українські «закуси» особливо калорійні та поживні.

Усе це максимально 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»* [11, с. 71]. Це справді своєрідний народний «рецепториний припис», в якому уловлюються наслідки тисячолітнього досвіду народу, системного здорового харчування, а не бездумної пиятики заради примітивного й дикого збудження людини.

Кулінарно-характеристичним описам окремих страв і застіль та застільних сцен особливе місце відвів російський письменник українського походження В. Наріжній у творі «Бурсак, малороссийская повесть, сочинение Василия Нарезного» (1825).

Так, молодий парубок Неон, прибувши до бурси і вперше зустрівшись із тим, що обід затримується подумав: *«привикиши у отца никогда желудок не доводит до рокота, я крайне запечалился, не видя и следа обеда...»* [8, с. 21].

Оскільки більшість бурсаків були вихідцями 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 славний напій українців мед, не просто відчув специфічну гіркоту, а й подумав над тим, чи може він пити щось гіркіше, і тому придбав у шинкарки *«мерку полынной водки, дабы одною горечью отбить другую...»* [8, с. 102].

Мотив, яким керувався бурсак, лежить не стільки у сфері суто смакових відчуттів, а ще й можливістю (може навіть юнацькою потребою) випробувати себе самого на стійкість і вміння подолати неприємні відчуття. Він не знав (тай знати не хотів) про те, що будь-які спиртні «суміші», як правило, дуже небезпечні результати навіть для життя людини – йому потрібен був негайний результат: відчуття самозадоволення, і самопізнання, швидке сп'яніння тощо.

Дуже часто В. Наріжній акцентує увагу читачів на тих глютонічних топосах (тобто на місцях споживання страв і напоїв), котрі для українців є традиційними і природними: шинок, «очаровательная корчма», або просто степ, посеред якого перехожий міг пригостити іншого до «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, довольное число преизящных луковиц, величиной с рослую репу, и хлеб, какого лучше не ест и сам гетьман»* [8, с. 168].

У цьому епізоді розкривається справді і щедрість українців, й їхні вміння так представити страви, щоб запрошуваний не зміг стримати свій апетит, 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 простої й буденної їжі українців, проте В. Наріжній зумів

їх так представити, що вони сприймаються як вишукані знаки української кухні.

Персонажі повісті В. Наріжного – це переважно бурсаки, які снідають, обідають і вечеряють у таких веселих компаніях, які 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...»* [8, с. 141], або й справді заводять під час цих незвичайних «обідів» довготривалу дружбу чи товариську співпрацю.

Через десять років до описів харчосмаків поміщиків долучився М. Гоголь. Так, його повість «Старосветские помещики», надрукована в книзі «Миргород», до якої є такий епіграф:

Хотя в Миргороде пекутся бублики из черного теста, но довольно вкусны [1, с. 266].

Епіграф, як зазначив сам М. Гоголь, взятий із «из записок одного путешественника», але той факт, що мандрівник відчув смак навіть «чорноту» хліба засвідчив майстерність тих, хто виготовляв бублики.

Повість М. Гоголя «Старосветские помещики» справді стала і даниною «карамзінській сентиментально-ідеологічній традиції», а й твором, у якому письменник представив вишуканість та різноманіття страв української кухні.

Так, автор одразу після розлогих описів інтер'єру будинку Пульхерії Іванівни та Афанасія Івановича перейшов до розповіді про харчосмакові уподобання цього подружжя. При цьому він зазначив: *«оба старичка, по старинному обучая старосветских помещиков, очень любили покушать»* [1, 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 харчам, які готував сам. С. Аксаков, наприклад, вважав, що якщо б М. Гоголь не став письменником, то він би неодмінно був би гарним

поваром.

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...»* [6, с. 144]. Та й під час подорожей він пив лише ту каву, яку готував сам, його особистому самоварі. І хоча тут є різні пояснення саме такого харчування письменника, проте усе це дуже допомагало йому при описі персонажів його творів – автор робив це зі знанням справи: від знань про гастрономічні уподобання своїх персонажів до того, як вони їх реалізували. Він добре знався на приготуванні страв із макаронів, а тому завжди фантазував щодо того, як поліпшити смакові якості макаронних виробів за допомогою сиру, соусів тощо.

Навіть у повісті «Тараса Бульба» М. Гоголь не забув описати традиційні харчі 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...»* [2, с. 23]. Цей, на перший погляд, простий набір харчів, насправді був дуже калорійним і давав можливість козакам під час походу не перенавантажувати шлунок, а лише підтримувати необхідні сили.

Якщо похід був довготривалим, то козаки обов'язково споживали гарячу страву. Такою гарячою стравою був куліш. Автор так описує його густативні властивості: *«...пар от кулиша отделялся и косвенно дымился на воздухе»* [2, 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» йшов пар, тобто це вказівка на готовність страви. 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.

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» [1, с. 274]. Після такого смакування кавою, Афанасій Іванович звертався до дружини з питанням-пропозицією: «*А что, Пульхерия Ивановна, может быть, пора закусить что-нибудь*» [1, с. 274]. У цій формі звертання 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 «*что-нибудь*» – це скоріш ціле меню. Та й усе, що потім пропонувала Пульхерія Іванівна чоловікові було не просто винятковими домашніми стравами, а й готувалося з особливою любов'ю. То ж не дарма після такого меню Афанасій Іванович давав досить неоднозначну відповідь: «...*хоть и рижиков, или пирожков*» [1, с. 274]. Не будучи примхливим, він давав такі відповіді, в яких не виявляв особливої жадібності до їжі, ні претензій на особливе право вибору.

Так, за годину до обіду Афанасій Іванович мав звичку «закушувати», тобто підобідувати. Підобідок його складався з чарки горілки, яку він заїдав «*грибками, разными сушенными рыбками и прочим*» [1, с. 274]. Але уже в переліку страв привертають увагу такі форми густативних лексем «грибки», «рибки», у яких відчувається постійна повага персонажа і до господарки, і до самих страв, що саме по собі по-особливому подразнює сапористичні аналізатори реципієнтів.

М. Гоголь звертає увагу й на те, що подружжя суворо дотримувалося режиму харчування – все здійснювалося в чітко визначений час.

Турбота про якість страв під час обіду починається з особливостей посуду, який виставляється на стіл: «*кроме блюд и соусников, на столе стояло множество горшочков с замазанными кришками, чтобы не могло выдохнуться какое-нибудь аппетитное изделие старинной вкусной кухни*» [1, с. 274].

М. Гоголь акцентує увагу на культурі споживання їжі Афанасієм Івановичем і Пульхерією Іванівною, які під час трапези говорили виключно

про ті предмети, які стосувалися змісту обіду. А як відомо, зосередженість на їжі під час її споживання, підвищує не лише ступінь її засвоєння організмом, а й корисністю для здоров'я.

Тобто, подружжя по-справжньому смакувало страви й отримувало від цього «корисну насолоду». До того ж, вони постійно обмінювалися враженнями від якостей страв. І нерідко дружина радила чоловікові для покращення смаку каші додавати вершкове масло або «грибки». А рівно через годину подружжя смакувало фруктами та ягодами, ще більше оздоровлюючи організм вітамінами.

А коли Афанасій Іванович через визначений час знову звертався до дружини з питанням: *«Чего бы такого поесть ?»* [1, 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 вказав на те, що ця процесія відбувалася о пів на десяту вечора. А пізня вечеря помітно турбувала вночі Афанасія Івановича, тоді автор звернув увагу на лікувальні функції їжі – дружина пропонувала йому випити кислого молочка або *«жиденького узвара»*.

З особливим задоволенням Пульхерія Іванівна розповідала про лікувальні особливості заготовлених нею продуктів тоді, коли до них приїздили друзі. Її розповіді – це лікувально-кулінарні поради, у яких наскрізною ниткою проходить 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...»* [1, с. 278-279]. А скільки рецептів маринування грибів знала Пульхерія Іванівна: *«грибки с чебрецом», «грибки с гвоздиками и волошскими орехами», «грибки с смородиным листом»* [1, 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 ностальгію до кулінарних реліквій народу покинутої ним України, створив у повісті «Старосветские помещики» густативні образи таких страв, які творяться не лише з допомогою мовлення, не лише засобами особливої густативної лексики, а й самими обставинами старосвітського побуту, вчинками й діями осіб, їхнім ставленням один до одного.

Список використаної літератури

1. Гоголь Н. Повести. Пьесы. Мертвые души / Н. Гоголь ; вступ. статья и примечания Ю. Манна. – Москва: Издательство «Художественная литература», 1975. – 653 с.

2. Гоголь Н. Тарас Бульба / Н. Гоголь. – Одесса: «Маяк», 1981. – 120 с.

3. Даль В. Толковый словарь русского языка / В. Даль. – Москва: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2002. – 736 с.

4. Коды повседневности в славянской культуре: еда и одежда. – Санкт-Петербург: Алетейя, 2011. – 560 с.

5. Костомаров Н. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях / Н. Костомаров. – Москва: Республика, 1992. – 300 с.

6. Кулиш П. Николай Васильевич Гоголь / П. Кулиш. – Москва: Альтернатива-Евролинц, 2003. – 242 с

7. 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.

8. Нарезный В. Т. Бурсак, малороссийская повесть / Василий Нарезный ; вступ ст. и примеч. П. М. Михед. – Киев: Дніпро, 1988. – 535 с.

9. Похлебкин В. Из истории русской кулинарной культуры / В. Похлебкин. – Москва: Центрполитграф, 2009. – 452 с.

10. Прихотник, указывающий способы иметь наилучший стол. – Санкт-Петербург, 1809.

11. Сомов О. М. Купалов вечер: изб. произведения / Орест Сомов; сост. предисл. и примеч. З. Кирилук. – Киев: Дніпро, 1991. – 558 с.

В. В. Любецкая,

канд. филол. наук, старший преподаватель

ОСМЫСЛЕНИЕ ЭМОЦИОНАЛЬНОГО ТОНА СТИХОТВОРЕНИЯ А. А. АХМАТОВОЙ «Я СОШЛА С УМА...»

Стаття присвячена осмисленню «емоційного тону» окремого вірша А. А. Ахматової – «Я з'їхала з глузду...» (збірка «Вечір», 1912 р.). Емоційний тон багато в чому визначає загальний характер поезії того чи іншого автора, тому що веде до розуміння сенсу цілої ліричної творчості в його родовій специфіці.

Ключові слова: поезія, лірика, художній образ, емоційний тон.

Статья посвящена осмыслению «эмоционального тона» отдельного стихотворения А. А. Ахматовой – «Я сошла с ума...» (сборник «Вечер», 1912 г.). Эмоциональный тон во многом определяет общий характер поэзии того или иного автора, так как ведет к пониманию смысла целого лирического творчества в его родовой специфике.

Ключевые слова: поэзия, лирика, художественный образ, эмоциональный тон.

The article is devoted to understanding the «emotional tone» of Anna Akhmatovas' selected poem «I've went daft...» («Evening» collection, 1912). The emotional tone largely determines general nature of authors poetry, as it leads to understanding the meaning of the whole lyrical creativity in its generic specificity.

Key words: poetry, lyrics, word picture, emotional tone.

Любовная лирика А. А. Ахматовой имеет особую эмоциональную тональность, поэт не боится быть откровенной в своих интимных признаниях, в своих мольбах и надеждах, так как уверена, что ее поймут лишь те, кто обладает тем же шифром любви.