

УДК [821.161.1:821.161.2] (09)"18"

С.І. Ковнік

ФУНКЦІЇ ГУСТАТИВІВ У ПРОЗІ ПИСЬМЕННИКІВ «УКРАЇНСЬКОЇ ШКОЛИ» В РОСІЙСЬКІЙ ЛІТЕРАТУРІ ПЕРШОЇ ПОЛОВИНИ ХІХ СТОЛІТТЯ

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 нашттовхувала багатьох дослідників на пошуки головного і чогось оригінального саме в таких творчих здобутках.

Особливо помітними стали ці тенденції у першій половині ХІХ ст. – саме тоді, коли не тільки українські, російські, а й видатні європейські письменники з помітним пафосом заглибилися в «екзотику» звичаїв, традицій, обрядів і танцювально-пісенних традицій українців, котрі проглядалися 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. Усі 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. З цього приводу варто згадати і думку Ю.Письменної: *«багатство української національної кухні, втілене в різноманітності найменувань етнічних страв, у високих вимогах до смакових якостей і трудомістких способів приготування, а яскраві назви страв засвідчують життєрадісність та «позитивізм» української культури, в якій чільне місце посідає насолода смаку»* [5,с.8].

Фрагменти з описами страв національної кухні й їх зображень названих російськомовних письменників українського походження характеризувалися в даному випадку перш за все за такими критеріями:

- уміння митця подати загальну візуально-смакову привабливість текстури страви;

- здатність автора за допомогою вдало підібраних відповідних мовних засобів і прийомів так подразнювати екстрорецептори читача, щоб у нього виникали не лише бажання їсти, а й думати та діяти;

- уміння вдало диференціювати страви на святкові та буденні, виявляючи їх призначеність та привабливість.

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.

Отже, в статті мова піде про густативні образи, які розглядаємо як цілісну систему змістово-формальних факторів, ознак, характеристично-якісних і якісно-функціональних та ольфатично-смакових, густативно-зорових характеристик продуктів і процесів приготування страв, споживання їх і пригощання ними, сутністю та наслідками яких є комплексні уявлення персонажів і автора про все це, як про джерела насолоди, корисної енергетики реальної, віртуальної, вигаданої чи художньо-одухотвореної харчосмакової діяльності персонажів.

Саме в цьому плані 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 малоросейских домах подаётся перед обедом и может заменить целый, весьма нескудный обед для желудка...»* [6,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 «закуски» 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»* [6,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: *«привикши у отця никогда желудок не доводить до рокота, я крайне запечалился, не видя и следа обеда...»* [4,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 польной водки, дабы одною горечью отбить другую...»* [4,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»* [4, 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...»* [4,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. Штернберга про обіди «безтурботного бурлацького товариства» до якого належав Т.Шевченко під час навчання його в Академії мистецтв у Санкт-Петербурзі. Там у їдальні німкені m-m Юргенс зустрічалися його майбутні товариші за мискою «мізерної демократичної юшки».

Тобто, В. Наріжній не лише вмів досягати максимальної візуально-смакової страв (м'яке сало), а й показував щедрість українців. Саме його описи українських бурсацьких мікросоціумів чи не найкраще все це відтворили.

Через десять років до описів харчосмаків 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* [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 обучают 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.

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...»* [2,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.

Так, 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 *«що-небудь»* – 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 рыжиков, 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: *«кромѣ 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 поестъ ?»* [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 з засобами особливої густативної лексики, а й самими обставинами старосвітського побуту, вчинками й діями осіб, їхнім ставленням один до одного.

У наступному творі М. Гоголя «Повесть о том, как поссорился Иван Иванович с Иваном Никифоровичем» є дуже цікавий епізод, у якому письменник живою народною мовою описав один із складних кулінарних процесів – «фламбірування», тобто просочування готових кулінарних продуктів спиртом або таким міцним спиртним напоєм, котрі при їх запаленні горять на поверхні страви і утворюють вишукані аромати і хрустку скоринку на поверхні страви, чим творять видовищний ефект, а іноді й викликають щирий подив глядачів.

Уже з самого початку автор-оповідач зазначає: «Ничего не упомяну ни о мнишиках в сметане, ни об утрибке, которую подавали к борщу, ни об индейке с сливами и изюмом, ни о том кушанье, которое очень походило видом на сапоги, намоченные квасом, ни о том соусе, который есть лебединая песнь старинного повара, – о том соусе, который подавался обхваченный весь винным пламенем, что очень забавляло и вместе пугало дам» [1,с.492]. Оповідач не хоче детально говорити про страви, оскільки йому більше подобається їх споживати, а не описувати. Проте запропоноване ним меню одразу вражає не стільки вишуканістю страв та й національним колоритом, скільки незвичністю подачі присутнім: спочатку він указує на те, як діє на ольфатичні рецептори реципієнта борщ: «...запах борща понёсся чрез комнату

и пощекотал приятно ноздри проголодавшимися гостям. Все повалили в столовую» [1,с.492]. Така густативна наснаженість борщу пробудила асоціації присутніх із усім українським. Потім у творі подається згадка про те, як слід їсти рибу з хрінном, бо це дуже корисне і «питательное упражнение», суть якого полягала у тому, щоб «выбирать самые тонкие рыбки косточки... класть их на тарелку...» [1, с.492].

Хоча у творі М.Гоголя «Повесть о том, как поссорился Иван Иванович с Иваном Никифоровичем» розгорнуто подається лише один із епізодів харчування поміщиків, проте він, як і в попередньому творі, свідчить про належну обізнаність письменника із деякими допоміжними кулінарними операціями (фламбірування) та ін.

А в оповіданні «Страшная месть» М. Гоголь акцентує увагу на тому, як саме через гастрономічні уподобання можна виявити приналежність людини не тільки до тієї чи іншої нації, а й до соціального прошарку, визначити коло її інтересів.

Так, Данило й Катерина Бурульбаші помітили, що їхній батько, старий козак, не по-козацьки ставиться до страв: «...не захотел меду выпить... Горелки даже не пьет ! Мне кажется, пани Катерина, что он и в Господа Христа не верует» [1,с.203]. Ще більше здивувалися діти, коли батько відмовився їсти галушки, заявивши: «Не люблю я этих галушок ! Никакого вкуса нет!» [1,с.203]. Така відповідь спочатку породила у сина питання про якість приготування страви й подачі її на стіл. Але найбільше обурення викликало те, що батько відмовився їсти «кабана с капустой и сливами» [1,с.204], адже ця страва належить до святкових страв 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». Тобто, М. Гоголь використав харчовий код українців як засіб для екстеріоризації «нечистої сили».

Отже, лише цей, достатньо 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 пригощування ними інших; по-друге, ці письменники постійно підкреслювали в їхніх творах не лише харчосмакові, а й інші найрізноманітніші функції окремих страв: лікувальні, родинно-єднальні; по-третє, не так самі густативи й густативні образи, як ставлення до них персонажів засвідчують їхні виключно національні функції.

Література

1. Гоголь Н.В. Вечера на хуторе близ Диканьки. Миргород / Н. Гоголь. – М.: Дрофа, 2006. – 541 с.
2. Кулиш П. Опыт биографии Н.В. Гоголя / П. Кулиш. – М.: Альтернатива-Евролинц, 2003. – 244 с.
3. Луцький Ю. Між Гоголем і Шевченком / Ю. Луцький. – К., 1998.

4. Нарезный В.Т. Бурсак, или малороссийская повесть/ В. Нарезный; вступ. ст. и примеч. П.В. Михед. – К. : Дніпро, 1988. – 535 с.
5. Письменна Ю. Етнічні особливості концептуалізації дійсності мовами європейського культурного ареалу (на матеріалі лексики і фразеології української, російської, англійської та італійської мов) : автореф. дис... канд. філол. наук: 10.02.15 / Юлія Письменна; Київський національний університет імені Т.Шевченка. – Київ, 2008. – 20 с.
6. Сомов О.М. Купалов вечер: изб. произвед. /О. Сомов; сост. предисл. и примеч. З.Кирилук. – К.: Дніпро, 1991. – 558 с.

Анотація

У статті досліджуються особливості використання представниками «української школи» в російській літературі ХІХ ст. густативних образів та густативної лексики, їх функціональні можливості. Помічено, що письменники «української школи» особливу увагу надавали описам кулінарно-гастрономічних уподобань персонажів.

Ключові слова: густативна лексика, густативний образ.

Аннотация

В статье исследуются особенности использования представителями «украинской школы» в русской литературе ХІХ века густативных образов, густативной лексики, их функциональные возможности. Замечено, что писатели «украинской школы» придавали большое значения описаниям кулінарно-гастрономическим пристрастиям персонажей.

Ключевые слова: густативная лексика, густативный образ.

Annotation

The article is devoted poetic adjectives of taste in the text Russian prose 19 century writer “Ukrainian school” in the taste shape and taste lexis.

Key words: taste shape, taste lexis.

УДК 82-1/-9

С. В. Ленська

ЖАНРОВА СПЕЦИФІКА МАЛИХ ЕПІЧНИХ ФОРМ У ТЕОРЕТИКО-ЛІТЕРАТУРОЗНАВЧОМУ ДИСКУРСІ

Категорія жанру належить до розряду універсальних літературознавчих категорій, які дозволяють в історичному часі і просторі спостерігати за літературним процесом, вибудовувати, формулювати й оцінювати історію письменства на певному етапі. На її основі уможлиблюється побудова теорії та історії літератури, не говорячи вже про виявлення рухливої ієрархічної структури творчості окремого письменника. Однак категорія жанру залишається дискусійною, досі викликає жваву полеміку не лише щодо її