

**ГУСТАТИВНО-САПОРИСТИЧНІ  
МОДУСИ  
УКРАЇНСЬКОЇ ТА СВІТОВОЇ  
КУЛЬТУР**

**Колективна монографія**

**(на матеріалі II Всеукраїнської науково-теоретичної  
конференції «Харчові традиції - ментальний код нації»)**

**За загальною редакцією  
доктора філологічних наук,  
професора Г. І. Віват**

**Одеса – 2020**

Рекомендовано до друку Вченою радою  
Одеської національної академії харчових технологій  
(Протокол № 6 від ня 2020 року)

Рецензенти:

*Джиджора Є. В.* – доктор філологічних наук, професор, професор кафедри періодичної преси та медіаредагування факультету журналістики Одеського національного університету імені І. І. Мечникова.

*Іванова О. А.* – доктор наук із соціальних комунікацій, професор, декан факультету журналістики Одеського національного університету імені І. І. Мечникова.

*Л. М. Тележенко* – доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеської національної академії харчових технологій.

**Колектив авторів:**

**доктори філол. наук** Г. Віват, С. Ковпик, Ж. Краснобаєва-Чорна, В. Мусій, Л. Рева-Лєвшакова, О. Юрчук; **доктор мед. наук** Т. Стрікаленко; **канд. філол. наук** Н. Зубець, В. Кравченко, І. Лакомська, А. Лупол, А. Малиновський, Н. Мельник, Т. Морєва, О. Остроушко, О. Проценко, С. Руденко, О. Філіпенко, Т. Хом'як, О. Южакова; **канд. філос. наук** О. Чаплінська; **канд. техн. наук** С. Вікуль; **канд. істор. наук** С. Булатова; **викладачі** Войтенко Г. М., О. Гриньків, Т. Казарян, О. Кирилова, В. Ольховська, Н. Червякова.

**Густативно-сапористичні модули української та світової культури: колект. моногр.** (на матеріалі II Всеукраїнської науково-теоретичної конференції «Харчові традиції - ментальний код нації») / за загальною редакцією професора Віват Г. І. – Одеса: ФОП «Бєлий А. Є.», 2020. – 248 с.

ISBN////

Колективну монографію присвячено питанням історії розвитку української та світової харчової культури, втіленої в різних видах творчості: художній, науковій, фольклорній. Пропонується для використання на заняттях із навчальних дисциплін «Українська та зарубіжна культура», «Світова культура та мистецтво», «Традиції українського харчування», «Історія розвитку харчової культури» зі студентами-харчовиками, а також для широкого кола поціновувачів харчової культури.

## ЗМІСТ

<b>ПЕРЕДМОВА</b> .....	<b>6</b>
------------------------	----------

### РОЗДІЛ І.

#### **ГУСТАТИВНО-САПОРИСТИЧНІ Й ГАСТРОНОМІЧНІ ОБРАЗИ В ХУДОЖНІЙ ЛІТЕРАТУРІ, МЕМУАРИСТИЦІ ТА ФОЛЬКЛОРІ**

<i>ХУДОЖНЯ ІНТЕПРЕТАЦІЯ ХАРЧОСМАКОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У СУЧАСНІЙ УКРАЇНСЬКІЙ ЛІТЕРАТУРІ (Світлана Ковпик).....</i>	<b>7</b>
<i>ЇЖА ЯК МАРКЕР ІДЕНТИЧНОСТІ В РОМАНІ «ОХАЙНІ ПРОПИСИ ЕРЦГЕРЦОГА ВІЛЬГЕЛЬМА» НАТАЛКИ СНЯДАНКО (Олена Юрчук).....</i>	<b>16</b>
<i>ЇЖА В НОВЕЛІ М. КОЦЮБИНСЬКОГО «ЛИСТ»: ТЕКСТ, ПСИХОПОЕТИКА, РИТУАЛ (Артур Малиновський).....</i>	<b>21</b>
<i>ЇЖА ЯК ОДИН ІЗ ЗАСОБІВ ХУДОЖНЬОГО МОДЕЛЮВАННЯ ГОЛОДОМОРУ В РОМАНІ «ЧОРНА ДОШКА» Н. ДОЛЯК (Тамара Хом'як).....</i>	<b>31</b>
<i>ЇЖА ЯК ЕЛЕМЕНТ МІКРОПОЕТИКИ В ПОЕМІ І. П. КОТЛЯРЕВСЬКОГО «ЕНЕЇДА» (Ольга Гриньків).....</i>	<b>40</b>
<i>МІЖ АБСУРДНИМ І ЗВИЧНИМ: ІСТОРИКО - КУЛІНАРНІ РЕАЛІЇ У РУКОПИСНОМУ ТВОРІ СТАРОПОЛЬСЬКОГО БАРОКО «BANKIET I OPISANIE POTRAW JEGO MCI PANA N.N. DLA ICN MCI P.P. AKADEMIKÓW NA WAKAZJE PRZYJEŹDŹAJĄCYCH» (Світлана Булатова) .....</i>	<b>49</b>
<i>ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ ЯК ШЛЯХ ДО ПІЗНАННЯ СЕНСУ ЖИТТЯ (за романом Е. Сафарлі «Про море мені розкажи») (Наталія Мельник).....</i>	<b>55</b>
<i>КУЛІНАРНИЙ КОД РАССКАЗА МИЛОРАДА ПАВИЧА «ГРЯЗИ» (Тамара Морєва).....</i>	<b>65</b>

<i>ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ТЕМА В ОЧЕРКАХ А. М. ДЕРИБАСА О СТАРОЙ ОДЕССЕ (Тамара Морева)</i> .....	70
<i>ФЕНОМЕН КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ УКРАЇНСЬКИХ КОЗАКІВ У ПОЕМІ В. СЕВЕРИНЮКА «УКРАЇНА КОЗАЦЬКА» (Оксана Проценко)</i> .....	81
<i>ГАСТРОНОМІЧНА СУМІШ У ТВОРАХ БЕССАРАБСЬКИХ ПОЕТІВ (Людмила Рева-Лєвшакова)</i> .....	87
<i>ХМІЛЬНІ НАПОЇ В ХУДОЖНІХ ТВОРАХ ПОЕТІВ-РОМАНТИКІВ XIX СТОЛІТТЯ (Валентина Кравченко)</i> .....	99
<i>IN VINO VERITAS (АМБІВАЛЕНТНІСТЬ ОБРАЗУ ВИНА ТА ДВОЇСТА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЦЕСУ ЙОГО СПОЖИВАННЯ В РІЗНИХ КУЛЬТУРАХ СВІТУ) (Ганна Віват, Вікторія Ольховська)</i> .....	111

## РОЗДІЛ II

### УКРАЇНА І СВІТ У КОНТЕКСТІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ І ТРАДИЦІЙ

<i>КУЛЬТ ВОДИ В УКРАЇНІ: МАЙБУТНЄ ПОТРЕБУЄ МИНУЛОГО (Тетяна Стрікаленко)</i> .....	124
<i>ВОДА ЯК ДЖЕРЕЛО ЖИТТЯ В ЛІТЕРАТУРІ, ЕТНОГРАФІЇ ТА ФОЛЬКЛОРІ ДОКІЇ ГУМЕННОЇ (Ольга Філіпенко)</i> .....	133
<i>СПЕЦИФІКА РЕПРЕЗЕНТАЦІЇ ХАРЧОВИХ ТРАДИЦІЙ У ЦІННІСНІЙ КАРТИНІ СВІТУ (Жанна Краснобаєва-Чорна)</i> .....	138
<i>СЕМАНТИКА ЕДЫ В МИФАХ И ЭПОСЕ ДРЕВНИХ ШУМЕРОВ И АККАДЦЕВ (Валентина Мусий)</i> .....	143

<i>ТРАДИЦІЙНІ КОЗАЦЬКІ СТРАВИ ТА ЇХНЄ ОСМИСЛЕННЯ У КУЛЬТУРНОМУ ПРОСТОРИ КРАЇНИ( Алла Лупол) .....</i>	<b>150</b>
<i>ХАРЧОВІ ТРАДИЦІЇ В ІСТОРИЧНОМУ РОМАНІ МИКОЛИ ЛАЗОРСЬКОГО «СТЕПОВА КВІТКА» (Оксана Кирилова ).....</i>	<b>160</b>
<i>ХАРЧОВА ПОВЕДІНКА: ОЖИРІННЯ VS АНОРЕКСІЯ (Оксана Чаплінська).....</i>	<b>165</b>
<i>ВСЕ О ПОЛЬЗЕ КОФЕ «ЭСПРЕССО» (Светлана Викуль).....</i>	<b>171</b>

### **РОЗДІЛ III**

#### **ЛІНГВІСТИЧНІ ТА ЕКСТРАЛІНГВІСТИЧНІ АСПЕКТИ ХАРЧОВИХ НОМІНАЦІЙ**

<i>МОВНИЙ КОНТЕНТ СУЧАСНИХ КУЛІНАРНИХ ВИДАНЬ(НА ПРИКЛАДІ КУЛІНАРНОЇ КНИГИ ЕКТОРА ХІМЕНЕСА-БРАВО) (Наталя Зубець).....</i>	<b>177</b>
<i>СЕМАНТИКА ОГОЛОШЕНЬ У СУЧАСНОМУ КУЛІНАРНОМУ ДИСКУРСІ (Оксана Остроушко).....</i>	<b>187</b>
<i>ІСТОРИЗМИ В НОМІНАТИВНОМУ КОРПУСІ ГЛЮТОНІЇ (Світлана Руденко).....</i>	<b>195</b>
<i>ТЕКСТ КУЛІНАРНОГО РЕЦЕПТА ЯК ЛІНГВОКУЛЬТУРНИЙ ФЕНОМЕН (Червякова Наталія).....</i>	<b>202</b>
<i>ФРАЗЕОЛОГІЗМИ ТА ПАРЕМІЇ З ГАСТРОНОМІЧНИМ КОМПОНЕНТОМ У ЗАГОЛОВКАХ УКРАЇНСЬКОЇ ПРЕСИ (Інна Лакомська).....</i>	<b>207</b>
<i>ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ НАЗВ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНСЬКІЙ МОВІ (Галина Войтенко, Тетяна Казарян).....</i>	<b>213</b>
<i>ПОБУДОВА ДЕРИВАЦІЙНОГО ПОЛЯ КЛЮЧОВОГО СЛОВА КОНЦЕПТУ «ХОЛОД» (Олена Южакова).....</i>	<b>219</b>

Олена Юрчук

(доктор філологічних наук, доцент,  
професор та завідувач кафедри українського  
літературознавства та компаративістики  
Житомирського державного університету  
імені Івана Франка)

## ЇЖА ЯК МАРКЕР ІДЕНТИЧНОСТІ В РОМАНІ «ОХАЙНІ ПРОПИСИ ЕРЦГЕРЦОГА ВІЛЬГЕЛЬМА» НАТАЛКИ СНЯДАНКО

*Гастрономічний дискурс став ваговою складовою сучасної української літератури. Їжа у художньому тексті забезпечує не стільки інформаційну функцію (що і як споживається), скільки є маркером індивідуальної та національної ідентичностей. Саме про це йдеться у пропонованій студії над романом Наталки Сняданко «Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма».*

**Ключові слова:** *гастрономічний дискурс, густативи, національна та індивідуальна ідентичності.*

*Gastronomic discourse was a weighty component of modern Ukrainian literature. The food in the art text provides for as much information function (as consumed), as is the marker of individual and national identity. This is stated in the proposed studio over the novel by Natalka Sniadanko «The Neat Prescriptions of the Archduke Wilhelm».*

**Key words:** *gastronomic discourse, gustatives, national and individual identities.*

*Гастрономический дискурс стал весомой составляющей современной украинской литературы. Еда в художественном тексте обеспечивает не столько информационную функцию (что и как употребляется), сколько является маркером индивидуальной и национальной идентичности. Именно об этом говорится в предлагаемом анализе романа Натальи Сняданко «Аккуратные прописи эрцгерцога Вильгельма».*

**Ключевые слова:** *гастрономический дискурс, национальная идентичность, альтернативная биография.*

Гастрономічний дискурс став ваговою складовою української літератури кінця ХХ – початку ХХІ століть. Кулінарну тему зустрічаємо в низці романів Юрія Винничука, творах Марії Матіос, Софії Андрухович, Мирослава Дочинця й не тільки.

Концепт їжі в художньому тексті як культурному феномені не міг залишитися осторонь літературознавчих досліджень. Мова йде про студії Тетяни Бовсунівської, Світлани Богданець, Наталі Висоцької, Софії Філоненко та інших. Важливою у цьому контексті є монографія Світлани Ковпик «Поетика густативів (на матеріалі сучасної української прози)» (2018 р.), в якій авторка пропонує панорамне дослідження поетики густативів

в українській прозі початку XXI століття. Дослідниця цілком слушно стверджує, що «сучасний кулінарний дискурс свідчить про те, що нині створюються і формуються нові традиції харчування, які спираються на мультикультурний традиціоналізм. Функціональні особливості їжі, специфіку харчових практик представників різних націй та соціальних груп сьогодні багатогранно презентують твори сучасної художньої літератури. Сучасні українські письменники демонструють неабияку обізнаність у сфері кулінарного мистецтва, розвинуте почуття прекрасного та схильність до естетизації процесів приготування їжі» [1, с. 135].

Італійський філософ Паоло Россі в книзі «ІСТИ. Потреба, бажання, одержимість», актуалізуючи їжу як щось середнє між природою і культурою, зазначає «...правда полягає й у тім, що в рамках нашої цивілізації харчування взагалі та цікавість щодо способів харчування, дуже відмінних від наших, є одним з найпоширеніших засобів для встановлення контактів між різними культурами, для змішування звичок, життєвих стилів, спільнот» [2, с. 36]. Погоджуючись із цією думкою, усвідомлюємо, що в українському культурному вимірі харчова тематика дозволяє посилити власну національну / регіональну ідентичність. Їжа у художньому тексті стає не стільки простором цікавої (подекуди нової) інформації що і як споживається, скільки маркером утвердження культурної та соціальної відмінностей. Саме такої стратегії будемо дотримуватися у пропонованій студії над романом Наталки Сняданко «Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма».

Насамперед важливо окреслити три фокуси осмислення їжі в романі сучасної письменниці. Найперше мова йтиме про забезпечення індивідуальної ідентичності, коли гастрономічна тема дозволяє, з одного боку, візуалізувати героя, з іншого – через формування наративної стратегії «погляду з боку» сформувати рецептивну модель персонажа та його історії. Наступний фокус відсилає до національної та соціальної ідентичностей, коли їжа стає частиною захоплюючої й одночасно відштовхуючої екзотики чужої національної харчової традиції. Третій фокус оприявнює регіональну

відмінність харчування. Маркуючи регіональні розбіжності, він також закросений в ідеологію, адже мова йде про східні (радянський код) та західні (європейський код або історія «щасливої Австрії») українські харчові й культурні відмінності.

Тож почнемо. Наталка Сняданко послуговується гастрономічною тематикою не тільки, коли мова йде насправді про процес споживання чи приготування їжі, а й при моделюванні образів. Густативна лексика у такий спосіб увиразнює образ, що набуває тільки йому іманентної індивідуальної ідентичності, та водночас дозволяє передати аксіологічний вимір історії того чи іншого персонажа. Так, з перших сторінок роману дізнаємося про машиніста Фелікса Пфайфера з Богданівки, від якого втекла дружина. Авторка користується уявою іншого персонажа, створюючи образ чоловіка: «Він мав бути худорлявим, ледь помітно сутулитися, а вирізнявся насамперед руками: вони були надміру грубі й масивні як для його статури, – товсті *сарделькуваті* (курсив мій – Олена Юрчук) пальці звужуються донизу й пітніють» [3, с. 5]. Їжа у цьому контексті стає засобом увиразнення індивідуальності, а також сприяє формуванню неперцептивної рецептивної моделі, адже «сарделькуваті пальці» навряд чи викликають захоплення. На нашу думку, йдеться про суто авторський негативний «погляд з боку». Спочатку Галина вигадує – «він мав бути», а потім – авторка безапеляційно стверджує – «вирізнявся насамперед руками». Ймовірно, машиніст Фелікс не мав конкурувати з ерцгерцогом Феліксом, тому одразу ж отримав непривабливу зовнішню презентацію.

Знаходимо в романі й позитивну конотацію густативних кодів у процесі візуалізації персонажа. У цьому випадку мова йде вже про позаавторську рецепцію, коли герой демонструючи «погляд з боку», одразу ж підкреслює власне ставлення до свого об'єкта. Машиніст Фелікс переживає сексуальне збудження, відчуваючи не просто запах, а апетитний запах своєї дружини: «Та, коли підійшов ближче, від неї так апетитно запахло, що він не стримався, запхнув руку їй під спідницю...» [3, с. 6]. Також, описуючи



Броніславу, він асоціює її з їжею, проектуючи власні почуття від улюбленої страви до улюбленого жіночого тіла: «На мить замислюється, як описати колір її волосся, бо “пінка від кави” – це аж три слова, та й не відомо, чи зрозуміють таке порівняння...» [3, с. 10].

Їжа в тексті стає й маркером національної та соціальної ідентичностей. Вона може або відштовхувати носія іншої національної харчової культури, або викликати змішані почуття захоплення та гидливості від незвичності й екзотичності. Віденський таксист, спілкуючись із Галиною, чітко розрізняє три нації в контексті споживання їжі. Для нього українці й хорвати мають «дуже добру культуру їжі», у той час коли німці крім консервів «просто не вміють нічого іншого їсти». В межах ні до чого не зобов'язуючого діалогу між Галиною і віденським таксистом вирізняємо не тільки їжу, що слугує національній ідентичності, а й їжу, що стає маркером заледве не геополітичних взаємин: Україна – колись своя колонія, тому її їжа добра, бо, ймовірно, позначена австрійським впливом (тандем «імперія – колонія»), Хорватія – теж колишня територія Австрії, а сьогодні близька сусідка, коли «кілька годин – і ти на морі», тому й до їжі схвальне ставлення, а от Німеччина – ворог з огляду хоча б на історію аншлюсу фашистською Німеччиною Австрії під час Другої світової війни, тому потребує неґації («От я в Німеччині не зміг би жити...»).

Флером харчової екзотичності увиразнено знайомство Карла-Штефана з Росією. Він стверджує, що йому багато чого імponує в цій країні, та ніяк не може пристосуватися до російських горілки й чаю: «Єдиним, до чого він так і не зміг пристосуватися, була велика кількість горілки, яку вживали всі місцеві. Складно було звикнути і до пересолодженого смаку майже позбавленого кольору гарячої рідини, яку тут називали чаєм і подавали всюди» [3, с. 159]. Герой підкреслює російське безкультур'я у споживанні алкогольних напоїв і наступним твердженням: «...у більшості випадків скидалося на те, що чай був лише претекстом, аби випити до нього склянку коньяку і закутити її лимоном» [3, с. 159].

Національна та соціальна ідентичності маркуються їжею й в історії ерцгерцога Вільгельма та його родини. Маємо розлогі описи не тільки вишуканих страв, що їдять аристократи повсякдень і на свята, а й розпорядку дня, в якому особливе місце належить процесу харчування: «Сніданок 7:30 (...) На сніданок були кава-чай і булочки з маслом» [3, с. 41]. Не будемо деталізовано аналізувати страви, процеси приготування та споживання їжі, що були частиною життєустрою родини Габсбургів (про це йде мова в інших дослідженнях), але звернемо увагу на той факт, що їжа стає й індикатором соціальної відмінності. Дізнаємося, що селянину Івану «...мама дала зі собою загорнутий у ряднину сир...» [3, с. 46], у той час як його товариш ерцгерцог Вільгельм снідає хлібом із шматками курки. Нащадок роду Габсбургів Тарас (син Вільгельма) буде шокований від запаху їжі у гуртожитку свого друга Маркіяна: «Уже в коридорі Тарас зупинився, вражений складним за своїм походженням запахом смаженої на смальці бульби, варених сосисок і буряків...» [3, с. 126].

У романі озвучено й регіональну відмінність моделей харчування. Мова йде про дитинство Галини, котре проходило посеред кулінарних змагань за прихильність онуки між бабушкою Альоною та бабусею Софією.

Але це не стільки історія відмінних називань, коли одна номінує страву варениками, а інша – «пирогам», чи відмінних рецептів, скільки чіткого протиставлення вишуканого європейського простору, до якого належить Софія з її філігранними стравами, й радянського, що оприявнює образ Альони з її великими «хорошими» варениками та традиційними совковими салатами: «Мама і бабушка Альона дрібнили цибулю, огірки, помідори й інші овочі кубиками, додавали консервованого горошку, вареної ковбаси та майонезу, від чого всі салати виглядали (та і смакували) однаково, скидаючись на якусь різнокольорову кашу. Салати ж бабці Софії були без майонезу, вона заправляла їх оливою з часником і дрібною гірчиці, додавала різаного базиліку чи майорану...» [3, с. 63]. Та цього разу аксіологічний вимір цілком однозначний – Галині подобаються обидві родички, бо бабця

Софія не винна, що її дитинство позначене «кодом щасливої Австрії» і пахне свіжими прецлями, у той час як бабушка Альона не несе відповідальності за своє голодне радянське минуле, коли в дорослому віці насолоду дає не тільки смак їжі, а й її кількість чи розмір.

Отже, у романі Наталки Сняданко «Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма» їжа й справді стає маркером індивідуальної, національної / регіональної та соціальної ідентичностей. Реконструюючи минуле героїв, означуючи їх соціальний статус або культурний рівень, авторка звертається до гастрономічної тематики, створюючи своєрідне обрамлення з їжі для непростих життєвих перепитій.

### **Використані джерела інформації**

1. Ковпик С. І. Поетика густативів (на матеріалі сучасної української прози): монографія. Київ: ТОВ «НВП Інтерсервіс», 2018. 150 с.
2. Россі П. ЇСТИ. Потреба, бажання, одержимість Львів : Видавництво Анетти Антоненко ; Київ : Ніка-Центр, 2018. 152 с.
3. Сняданко Наталка Охайні прописи ерцгерцога Вільгельма: роман. Львів: Видавництво Старого Лева, 2017. 544 с.

**УДК 821.161.2:612.392.9**

**Артур Малиновський,**  
(кандидат філологічних наук, доцент,  
Одеський національний університет імені І. І. Мечникова,  
доцент кафедри світової літератури)

### **ЇЖА В НОВЕЛІ М. КОЦЮБИНСЬКОГО «ЛИСТ»: ТЕКСТ, ПСИХОПОЕТИКА, РИТУАЛ**

*У статті розглянуто гастрономічні образи, мотиви, теми новели М. Коцюбинського «Лист». Обґрунтовано, що через світ їжі кодується психологічний стан, емоційні реакції персонажа і тактильно-дотикова сфера твору. Доведено семіотичну функцію їжі, яка слугує демаркаційною лінією між «своїм» і «чужим» світами. Закцентовано на суто модерністському підході до інтерпретації цієї теми.*

**Ключові слова:** *гастрономічний код, деструктивність, самоідентифікація, жертовність, мортальний.*

*In the article gastronomic images, motives, themes of M. Kotsiubynsky's novel "Letter" are considered. The idea that the psychological state, the emotional reactions of the character and*