

**РОМАН М. ДОЧИНЦЯ «ВІЧНИК. СПОВІДЬ НА ПЕРЕВАЛІ ДУХУ»
ЯК МЕДІАКУЛЬТУРНА СТРАТЕГІЯ АВТОРА****С. І. Ковпик**

*Криворізький державний педагогічний університет;
м. Кривий Ріг, вул. Героїв АТО, 126, кв. 54;
e-mail: kovpiks@ukr.net*

Стаття присвячена багатофункціональності тексту художньої роботи М. Дочинця. Роман «Вічник. Сповідь на перевалі духу» демонструє високий рівень медіа-культури автора. Письменник використовує цікаву та оригінальну систему значень, а також додаткову для представлення життєвих реалій головного героя. Ця стаття є спробою розшифрувати систему значень, що містяться в тексті роману, які сприяють формуванню якісно нових знань про світ.

Ключові слова: *значення, коди, поліфункціональний, наука про життя, культура.*

Як відомо, медіакультура – це знакова система з оригінальною «мовою», «кодами», «смыслами», «над смыслами» передачі реалій дійсності, що виконує, по суті, сьогодні поліфункціональну роль у процесі репрезентації. Вона синтезує культуру передачі інформації, культуру її сприйняття. А ще медіакультура є одночасно й показником рівня розвитку особистості, здатної сприймати, осмислювати, оцінювати та відображати медіатекст, займатися медіаторчістю, засвоювати нові знання за допомогою медіа тощо. Тож, із культурологічних позицій, медіакультура демонструє ступінь сформованості медіацінностей і характеризує особистість, яка володіє культурою сприйняття інформації. Саме письменник як ніхто інший володіє високим рівнем медіакультури, а він відповідно впливає на міру сприйняття інформації читачем. Робота у засобах масової інформації помітно позначається на стилі оповіді письменника у творі художньої літератури, а саме – це досвід обробки матеріалів з точки зору побудови наративу, способи моделювання різноманітних ситуацій, дотримання часо-просторових рамок тексту твору, обізнаність у різних сферах людського життя. Саме до таких письменників належить сучасний автор Мирослав Дочинець, який свого часу був засновником газети «Новини Мукачева», працював власним кореспондентом газет «Карпатський край», «Срібна земля», «Фест». Друкувався у всесоюзних та республіканських часописах «Комсомольская правда», «Известия», «Україна», «Людина і світ», «Ранок», «Радянська жінка», «Літературна Україна», «Молодь України».

Тож головним завданням статті буде розкодування основних смислів і над смислів роману М. Дочинця «Вічник. Сповідь на перевалі духу», котрі виконують поліфункціональну роль у презентації реальної дійсності.

М. Дочинець у аналізованому творі цікаво й оригінально представив українському читачеві унікальні способи поведінки, їх регламентації, а ще у «зачині» він акцентував увагу на тому, що оповідь у романі – це спроба презентувати «науку життя» [1, с. 9]. Прості й такі очевидні поради оповідача, який пережив чимало життєвих негараздів функціонально наснажують текст різними смислами. Так, він апелює до пам'яті читача з таким проханням: *«Навчіться любити воду. Всьому іншому вона вас навчить. Будьте – як вода. Нема загати – вона тече. Прорвалася гребля – далі тече. У круглому посуді вона кругла, у квадратному – квадратова. Тому вода й найсильніша. І найчистіша...»* [1, с. 13]. Переповідаючи історію свого життя, Вічник просто й природно говорить про вдячність, котра засвідчує про вміння людини визнавати добро: *«Моя мамка навчила мене подяки. Розпочинати й звершувати днину подякою. Приймати радощі й прикроці з подякою. Все, що стається з нами, – благодать. Се милість Згори. Навіть випробування. Нам ніколи не посиляється більше, ніж ми можемо знести. Що більший іспит, то більше від тебе хочуть. Знаходь у собі сили перейти поле смирення»* [1, с. 14]. Саме вдячність надає людині сил, наснаги, вона свідчить про визнання певних досягнень людини. Ці та подібні роздуми є важливими у становленні смислових орієнтирів особистості. Це ті особисті смисли, котрі залежать від внутрішнього світу конкретної людини. Як відомо, до смислової сфери особистості входять передусім її переживання ключових цінностей, котрі є релевантними на певному етапі її життя, саме вони акумулюють важливі тенденції вибору напрямку самореалізації. Смысл ніколи не дається безпосередньо, він завжди залишається цілком не пізнаним, таким, що потребує від особистості чималих зусиль, активного пошуку. Особистісний смысл нерідко стає частіше емоційним, а ніж вербальним конструктом, який містить найбільш значущі моменти ставлення людини до самої себе, до інших і світу в цілому, що формують глибинні неусвідомлювані установки як стабілізатори загальної спрямованості. Установки базуються на набутому досвіді, в процесі осмислення та асиміляції, що пізніше дозволяє усвідомити та вербалізувати головні індивідуальні смисли.

Саме таким досвідом ділиться Вічник із реципієнтом. Його досвід виринав зі спогадів дитинства про науку життя від діда: *«Дідо навчив мене видіти довкола все живе й тішитися йому – дереву, бадиліні, птиці, звірині, землі, небові. Він ніколи не обіймав мене, але я бачив, як його огрубіла рука пестить мох на криничній цямрині чи виноградну лозу. Він не говорив мудрі слова, але мудрість його коренилася в добрих очах і уважному серці»* [1, с. 16]. З часом цей досвід буде осмислено й викори-

стано у практиці життя. Ще більше інформаційних смислів має розповідь Вічника про бабу, яка була шептухою *«Дрібних дітей вона купала в старій помийниці, щоб росли неврекливими. Для когось гасила водою грань і обмивала тіло. Слабим на дихалку розсипала жменями сіль під постіллю. Ялові жони перед тим як прийти до баби, клали під себе на ніч коцку цукру»* [1, с. 17].

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

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

На думку І. Набруско, *«У самому загальному вигляді спосіб життя можна уявити як систему символічних зразків – індикаторів належної поведінки. В якості таких зразків цілком можуть бути вписані гастрономічні практики людини»* [2, с. 10]. У романі «Вічник. Сповідь на перевалі духу» М. Дочинець значне місце відводить гастрономічним практикам представників різних націй.

Письменник презентує особливий стан голоду людини, котрий він називає «пекучим», а його міра відображення словосполученням «скребтав кишки». Вживаючи в лісі, головний герой роману постійно «обдурював голод», а саме: *«...жував смерекову смолу»* [1, с. 29]. А потім йому довелося їсти слимаків, як відомо, ці молюски не складають основу раціону українців. Проте, в стані голоду головному персонажу довелося їх готувати та споживати: *«Коло ватри натер гірської соли і сипав її в розтруби мушель. Слимаки морилися, випускаючи слиз і чорноту. Я зчищав їх тріскою. Війнуло запахом печення. Я ледве здержався, щоб не стромити в грань руку. Ледве дочекався. Троцив перепечені шкарлупи, витягував м'ясце і прихапцем жував. Яка то була смакота ! Перший справдешній харч на бездомництві»* [1, с. 29]. Такий опис процесу приготування слимаків – це не що інше, як художня модель презентації не традиційної страви для українців. На стан голоду героя також вказує дієслово «прихапцем», тобто поспіхом, нашвидку.

Окрім цього, хлопцеві довелося споживати м'ясо ящірок, котре, на його думку, не було *«таким страним. Але сіль його здобрувала»* [1,

с. 30]. Такого типу їжу він називав «лісова трапеза». Попри те, що голод хоч якось вдавалося втамувати, однак щоночі йому снувся хліб, а саме: *«Життя мамина паляниця з печі, гаряча, з тріснутою кірочкою»* [1, с. 30]. Тобто, закладені у дитинстві харчосмакові уподобання так чи інакше давали про себе знати. Адже усе те, що споживав персонаж-оповідач, живучи у лісі, аж ніяк не корелює із традиційною системою харчування закарпатських селян. Ця екзотична їжа лише на деякий час втамовувала відчуття голоду, але ще більше загострювала усталені смакові відчуття. Екзотичними виявилися страви з гусені, черв'яків, трав'яних коників, личинок жуків. Усе це не входило у систему регламентацій споживання їжі українцями і свідчило про певний рівень харчосмакової культури українців.

Як зазначає оповідач, *«Мерзкі вони лише на око, зате спечені й підсолені – смакота нечувана. І довго тримають ситість»* [1, с. 30]. У стані голоду людина може з'їсти будь-що аби тільки втамувати фізіологічну потребу. Проте певна термічна обробка цих екзотичних інгредієнтів страви перетворює їх на справжню смакоту. Виживаючи, людина при звичаюється до всього.

Оригінальний і незвичний, як для української кухні, автор подає рецепт приготування хліба, що в інтерпретації оповідача означено як «хлібець». Така назва корелює з його формою та об'ємом – *«коржики з долоньку»* [1, с. 53]. Цей хлібець головний персонаж виготовляв з *«...моладеньких липок і клеників варив їх і смажив, а зати перетирив у муку. До неї замішував пташині яєчка, товчених мурах і горішки з шишок»* [1, с. 53]. Сучасному читачеві важко уявити, що цей хліб був їстівним. Хлопець зізнався, що, насправді, цей виріб складно було назвати їстівним. Але й цей варіант хліба був неймовірною розкішшю в умовах усамітненого проживання в лісі. Цей досвід Вічника вчить реципієнта бути готовим до будь-яких випробувань долі.

Відчуття голоду ще більше загострилося, особливо тоді, коли головний персонаж дізнався, що поблизу його помешкання є річка, а в ній риба. Це була «пожива», котру Вічник здобував щодня тяжкою працею. А потім головний персонаж-оповідач розмірковував про корисність споживання риби, тобто про її оздоровчі функції для організму людини: *«Бо се не просто їжа, а – ліки. Солодкі мої, їжте те, що належить їсти людині, а не свині. Ще раз кажу: чоловік виглядає на те, що їсть»* [1, с. 42]. Ці роздуми носять пізнавально-інформативний характер.

У відступах М. Дочинець подає розлогі рекомендації щодо способів харчування у певному віці: *«Після сорока літ (а ліпше раніше) варто назавжди забути про таку їжу: солодка випічка (крім вівсяної), масло, свинячий смалець, маргарин, ковбаси, соски, качка, жирне м'ясо, холодець, какао, майонез, соуси, шоколад, цукерки, морозиво, сметана, вершки, буженина, м'ясні бульйони. Всі ці дорогі витребеньки, витягуючи гроші, ще гірше збуджують апетит, спокушують смак і руйнують, пе-*

редчасно зістаріють організм. Серце втомлюється від них, гусне кров і мляво працює мозок» [1, с. 42]. Такий коментар у тексті роману виконує не так інформативну функцію, скільки оздоровчо-пізнавальну для реципієнта.

Цікаво самітник розповідає про практики харчування румун: «На поливних ґрунтах добре родять огірки, томати, перець, капуста, зеленина, диня-гарбуз, яку стрижуть на кашу чи варять на молоці. Цибулина й головка часнику завжди в тайстрині дроворуба, як і життєвий окрас та кусник солонини. М'ясо тут споживають лише на великі празники, так само й білий хліб. Зате солониною підкріпляються чи не щодня. Напластовані шмаделки солять, перчать, натирають часником, загортають у вогку полотнину і кладуть у пивницю відстоятися» [1, с. 42]. Такий інформативний опис розкриває систему та культуру харчування певної соціальної групи румун – дроворубів, котра відзначається з одного боку простотою, а з іншого – поживністю.

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

Незвичні та поживні страви готував самітник із грибів, котрих у лісі було чимало. Розлогий рецепторний опис пропонує головний персонаж читачеві: «Дрібно насічеш, повариш недовго, промиєш студеною водою, а далі – смаж, запікай. Я готував по-своєму: кожен гриб посипав сіллю, тмином, полиною трухою (замість перцю), обкладав скибочками луженої дичини, обгортав листям пахучих трав і закрівав у гарячий попіл. Гадаю, такої смакоти не знав і пан Драг» [1, с. 97]. У цьому рецепторному приписі є вказівка на виконання низки кулінарних операцій, котрі спрямовані на максимальну візуалізацію приготування грибної страви. Доводилося самітнику споживати такі лісові дари, смак яких звичайній людині важко навіть уявити: «спечений на тліючому пні лишайник почорнів, як сушені підосиновики. Хрустів на зубах і мав смак прісної перепічки. Із заячою капустою і мурашиними яйцями се була файна страва. Відтоді я нею часто смакував» [1, с. 133].

З етнографічною точністю розповідає головний персонаж про метод виготовлення сиру, а точніше «сирового тіла». Процес дозрівання сиру охудожнено з допомогою епітетів «молоко гусло, жовкло...» [1, с. 122]. Тут є вказівки на якість продукції та її колір. До процесу виготовлення сиру пан Джеордже (румунський аптекар) ставився дуже відповідально, навіть натхненно: «... руки любовно гладили, пеленали невидиме дитинча в синюватих родових водах, в які на моїх очах обернулося ще недавно густе біле молоко» [1, с. 122]. Цікавою була не тільки технологія приготування сиру, а й спосіб перевірки його готовності, котрий складався з низки послідовних кулінарних операцій: «Сир пружко влігся на дошку. Згори старий устромив голівку дикого маку» [1, с. 123]. Саме пружність як найвища міра якості сиру вказувала на його готовність.

Аптекарь Джеордже сповідував споконвічну істину в харчуванні людини: *«Ніяке м'ясо, ніякі страви не дають нам таку здорову поживу, як трави і коріння. Давні люди поїдали в 240 разів більше рослин, ніж ми, і тіла їх горбатилися мускулами»* [1, с. 137]. Це суто вегетаріанський підхід до споживання їжі, одна із найдавніших практик харчування людей.

Сам пан Джеордже скромно трапезував: *«...легка страва з квасолі чи крупи і незмінно всяка зеленина, цибуля й часник. На столі завжди були горіхи, яблука, сушене грозно, мед»* [1, с. 141]. Такий набір страв і продуктів у раціоні старого аптекаря свідчить про те, що чоловік дотримувався здорового способу харчування. Саме це і пояснює причини довгожителів румунського краю, наприклад у містечку Банаті. Адже вони споживали кукурудзу, квасоллю, у великій кількості овочі й молоко. Така їжа хоч і була, на перший погляд, проста, але мала оздоровчий характер: *«мамалига й токан ситні й легкі, очищають і відмолоджують організм. Та ще з бринзою чи кислим молоком, як звикли їсти тут»* [1, с. 156]. Самітник добре усвідомив від аптекаря істину: *«Найкращі ліки – харчі»*. Так, квасоля *«не старить тіло... не замурує судини»* [1, с. 156]. Мешканці цього румунського містечка двічі на тиждень споживають квасоллю із капустою або ж з вершками та товченою цибулею: *«Тим більше, що тваринних жирів тут майже не вживають, лише олію. Окреме слово – про молоко. Воно є основою столовування. Чисте молоко п'ють лише діти, а дорослий нарід більше волить сир, бринзу, вурду, жентицю, гуслянку, пряженку, дзер. Дуже вдатними виходять підсмачені молоком різні дзями з насіченою зеленню і травами – лободою, жаливою, квасником, бурячинням, чебрецем. Я примітив, що тут люблять гірке й квасне (добре у печінці й жовчі). Заквашують овочі в боченнях. А в спеку роблять киселицю: в криничну воду кришать огірки, буряк, цибулю, кріп, тмин, підсолюють і кладуть на сонце. Виходить вітамінне освіжаюче питво. Яєць майже не їдять, їх міняють у скарбовій хаті на інструмент і полотно. Із садовини на першому місці яблука, черешні й сливи. Садиби обсаджують волоськими горіхами, котрі є найліпшими ласощами дітвори. Кажуть, якщо кожного дня з'їдати 7 горіхів, то й проживеш на сім років довше. У бочки збирають падалиці з-під дерев, а відтак скислу «кериню» переганяють на пахучу паленку. Але п'ють мало, на гостині єдиний 30-грамовий штемпелік обходить усіх гостей. Більше шанують медовуху, наварену з меду і вистояну кілька місяців у дубових діжах»* [1, с. 157].

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

Скромним виявилось харчування мандрівних монахів закарпатського регіону, які з'їдали в день жменю горіхів, китицю калини та по од-

ному печеному раку. І за такий раціон обов'язково дякували Господу, бо така їжа слугувала виключно для підтримки життєдайності організму.

Страшну картину смерті людей презентує М. Дочинець, використавуючи густативно наснажену метафору: «*Днище трюму нагадувало жовтуватий холодець, у якому замість свинячих ніжок загусли людські тіла*» [1, с. 209].

Окрім харчування мандрівних монахів, вівчарів, М. Дочинець реалістично описав практики харчування ув'язених таборів Колими, серед яких довелося побувати герою. Раціон харчування цієї категорії людей складався із «*...ріденької бовтанки з бруквою чи риб'ячими головами*» [1, с. 215]. А ще головний персонаж-оповідач повідав таїну рецепту під назвою «тайговий борщ», інгредієнти цієї страви були далекими від українських, але цей борщ був набагато поживніший за табірну баланду. Варився він на основі рачків, жаб, жуків або ж гусені, до нього додавалася усіляка їстівна тайгова зелень. Для голодних табірників смак такого борщу був найприємнішим, адже ця страва підживлювала їхні сили, давала хоч деякий поживний заряд енергії виснаженому організму табірника.

Презентуючи культуру мешканців острова Кріт, автор звернув увагу на те, що ці люди дуже усміхнені та привітні: «*Мене прийняли, як сина. Ні, краще, бо з синами так не церемоняться*» [1, с. 243]. Інформаційно наснаженими є портретні характеристики грецьких жінок, адже автор втілює власне бачення жіночої краси, апелюючи до образів грецької міфології: «*Жінка з іскристим оксамитом в очах, лискучим волоссям і розкішним, як арфа, станом. Такою я ввижав собі Пенелопу*» [1, с. 243]. Окрім цих знань, автор роману дає чіткі уявлення про особливості клімату, видів господарської діяльності греків, способи та практики їхнього харчування.

Густативно наснажені у романі описи харчування греків, серед яких довелося побувати головному персонажу під час мандрів до Греції. Харчові практики мешканців острова Кріт відзначалися екзотичністю та вишуканістю, поживністю підбору страв. Так, греки їли в значній кількості: «*...печених перепелів, морських їжаків, спаржу, боби, баклажани, томатову затірку. Се щедро поливалося оливковою олією, закусувалося сирними сухариками, запивалося легким, як полуденний бриз, вином*» [1, с. 244]. Якість місцевого вина представлена в образній метафорі. Такий перелік наїдків вказує на те, що греки вживали виключно ті стави, котрі мають оздоровче значення для організму людини і наповнюють його енергетично.

За спостереженнями головного персонажа, вишуканою стравою греків є равлики, котрих вони готують у такий спосіб: «*Равликів готують, не виймаючи з мушлі. Заливають водою, щоб розкрилися, промивають, очищають від плівки і кладуть на три хвилини в окріп. Підсмажують цибулю, додають терті помідори, нарізану картоплю, кабачки,*

часник, сіль, перець. Коли овочі наполовину готові, висипають до них равликів і тушать десять хвилин на слабому вогні, не мішаючи» [1, с.244]. Цей опис позбавлений художності, але з допомогою низки дієслів автор зумів представити його доволі натуралістично.

Помітив Вічник й те, що у греків смачна куряча поливка, котру готують так: *«Коли куриця звариться, її виймають, а дзямують солять і додають рис. Збивають два яйця, вичавлюють при сьому лимон і все виливають у суп, помішуючи. На столі в греків завжди козячий сир, жмухи зелененини, малосольні оливки і підсушений житній хліб»* [1, с. 244-245]. І знову головний персонаж-оповідач акцентує увагу на тому, що практики харчування греків мають переважно оздоровчий характер. Він постійно виявляє своє захоплення та прихильність до харчосмаків тих націй, котрі обрали принцип життя: *«Найкращі ліки, то харчі!»: «Переїняти б і нам їх стіл, бо ще давні слов'яни радили: дивися, що робить грек, і сам те роби. Де греки, там десниця Бога»* [1, с. 245].

Розповідь про культуру та способи життя греків автор завершує думкою про те, що *«греки живуть весело і довго, нікуди не поспішаючи. Та й куди їм квапитись: позаду дивні тисячоліття, попереду нові невідомі віки»* [1, с. 245]. Презентуючи життя мешканців острова Крит, автор постійно висловлює своє милування цими людьми, він підкреслює такі позитивні риси їхнього характеру, як: працьовитість, щиросердність, чемність, мудрість. Усе це є важливою інформацією для формування фонових знань реципієнта про культуру іншої нації.

Не менш інформативно наповненими виявилися розповіді Вічника про Колхиду, де *«розморені цитринові сади, волохаті джмелі в магноліях, дерев'яні хижки на палях, чайні тумани в межигір'ях, дикі коти, що виходять з рододендронових лісів до духанів на запах печеної козлятини. І двісті сорок днів у році – дощі, водяні вали, що несуть вулицями намул, золотих сазанів і малярію»* [1, с. 251-252]. Цей опис-перелік конкретизує уявлення читача про особливості вказаної частини Закавказзя та помітно збагачує історіографічні знання. Особливо функціонально насичені у розповідях про Колхиду є «мудреції» мінгрелів, котрі розкривають сенс людського життя, апелюють до вічних людських цінностей: *«Зустрів людину – порадуй її. Бодай теплим поглядом. І сам зігрієшся. Не треба нікого скидати з гори. Сам піднімайся на гору. Височини ще більше вивищують достойного і показують нікчемність нікчемного. Не говори про щось серйозне більше як півгодини. Бо тебе не слухатимуть. Багато говорячи, скажеш багато дурниць»* [1, с. 253]. Розповіді про способи життя представників різних націй автор урізноманітнює філософськими роздумами Вічника про сенс людського життя. Звертаючись до читача у такий спосіб, автор спонукає його до осмислення або до переоцінки сенсу власного життя, убезпечує реципієнта від усіляких негараздів життєвого циклу: *«Якщо навчишся приймати, віддавати і не судити, тоді докладатимеш мало зусиль, а діставатимеш багато. Якщо _ навчишся все*

робити з радістю і любов'ю, то доможешся всього бажаного. Якщо навчишся ні до чого й ні до кого не прив'язуватися, то матимеш увесь світ і всіх людей. Приймай удячно все, що дає новий день! Се – дріжджі зростання, чари життя, причастя мудрости. Так я сприймаю світ і його послання. Так і вам заказую чинити» [1, с. 255].

Спостережливий і прискіпливий до здорового способу харчування Вічник помітив, що мешканці Кавказьких гір їдять у великій кількості «диво-продукти», котрі він радить «всім для спожитку»: *«Се – квасоля, чорниці, капуста, вівсяна крупа, помаранча, жовтий гарбуз, соя, риба (найліпше лосось), шпинат, чай, помідори, індичка, горіхи, кисле молоко. Добре, якщо матимете їх на столі хоча б чотири рази на тиждень» [1, с. 254].*

Окрім диво-продуктів, Вічник перейняв рецепт «молодильного чаю», котрий готують мешканці гір Абхазії: *«Змішайте і подрібніть склянку ромашки, півсклянки безсмертника, півсклянки звіробою, півсклянки березових бруньок. Столову ложку суміші насипайте в півлітра окропу і запарюйте. Половину випийте перед сном, другу половину – за півгодини до сніданку» [1, с. 254].*

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

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

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

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

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

тування не звичних для українців страв із додаванням комах, різноманітних живих істот.

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

Названі вже образи харчосмаків, процесів їхнього здобування, приготування та споживання письменник описує надзвичайно натуралістично, 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 невластиві українцям, рефлексії, відчуття та прагнення досягнути сутності екзотичного харчування. Навіть у сучасного рецепієнта усе це викликає бажання «випробувати» себе в екстремальних умовах.

Процеси споживання страв персонажами пропонуються не нав'язливо і не спонтанно – все розкривається послідовно, продумано до найменших деталей, переважно чітко структуровано: від реального фізіологічного відчуття гедонізму до вповні адекватного сприйняття згаданого вже кулінарного патріотизму та високої майстерності не лише головного персонажа, а й автора.

Для всього цього, як правило, письменник дуже вдало й доречно добирає чимало виразних мовно-поетичних засобів: епітетів («молоко гусло, жовкло»), порівнянь («сонце як великий жовток», «запивалося легким, як полуденний бриз, вином», «вино цвітне як море»), і таких уособлень, які «оживлюють» не тільки страви, а й зацікавлюють читача («тайговий борщ», «молодильний чай», «сирове тіло»). Окрім цього, у тексті роману доволі багато діалектних назв страв, наприклад, «дзяма» (низькокалорійний бульйон або юшка), «мелайний токан» (кукурудзяна каша), «поливка» (юшка), котрі вводять читача в особливу атмосферу побуту мешканців Закарпаття.

Як відомо, гроші, як елемент економічної соціалізації, впливають на спрямованість та професійну активність в особистому та суспільному житті кожного індивіда. У культурному ракурсі гроші постають як фактор економічної соціалізації, провідний компонент економічної свідомості. На сторінках свого роману «Вічник. Сповідь на перевалі духу» М. Дочинець формує економічний рівень свідомості читача. Розмірковуючи про значення грошей у житті людини, Вічник торкався вічних проблем людського життя: *«Скільки разів я чув за життя сі слова різними мовами від різних людей: «Маєш гроші?» Вони для них були важнішими, ніж «добридень», «будь здоровий», «дякую». І лише деякі вгадували, що маю я щось більше, ніж гроші. І в дзеркалах їх очей сам я вгадував, упізнавав себе»* [1, с. 120].

Окрім роздумів про значення грошей у житті людини, Вічник тлумачить сутність «красивого», виявляючи свою обізнаність у сфері есте-

тики: *«Все нам можна, та не все потрібно. Все нам дозволяється, та не все корисне. Добре б навчитися вибирати не те, що хочеться, а те, що потрібно. Але якщо вибирати лише корисне, то життя буде пісним. Я, приміром, з корисного і красивого частіше вибираю красиве. Серце бере горі над розсудом. Все, що є природним, – красиве. І доки ти се помічаєш і цінуєш, Природа допомагає тобі»* [1, с. 165]. Подаючи ці та інші моральні настанови реципієнтові, автор у такий спосіб реалізує принципи міжкультурної стратегії тексту художньої літератури.

Чимало у романі інформації для читача з соціально-економічної географії. Так, Вічник, займаючись процесом вирощування чаю у Мукачеві, помітив чимало особливих і важливих моментів цього клопіткого процесу, а тому охоче описав у тексті всі тонкощі своєї праці: *«Чай – рослина делікатна. Куш не пересадиш, бо закорінюється він дуже глибоко. Ми живцювали, плекали сіянці. Чайні насінини дуже люблять миші, тому ми пантрували, коли коробочка дозріє, аби дістати кожну насінину. Ділянки просторилися, ми відвойовували для них нові пустирища»* [1, с. 257].

Наскрізною у творі є думка про те, що людині варто бути вдячною: *«Будьте вдячними; втішайтеся з кожної своєї справи; сподівайтесь тільки на ліпше; робіть те, що любите, і любіть те, що робите; робіть добрі вчинки; живіть з тими, кого любите»* [1, с. 265]. Ці та подібні думки складають основу моральних принципів людини та є загальноприйнятими не залежно від віросповідання та національної приналежності носіїв тієї чи тієї культури.

Тож у романі «Вічник. Сповідь на перевалі духу» М. Дочинець продемонстрував високий рівень володіння інформацією з різних галузей знань та вміння її художньо осмислювати й доносити до свідомості читача важливі культурні смисли.

Література

1. Дочинець М. Вічник / Мирослав Дочинець. – Мукачеві: Карпатська вежа, 2011. – 284 с.
2. Набруско І. Імперативний характер гастрономічних практик в рамках соціального простору сучасної людини / І. Набруско // Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. – Серія: Соціологія. – 1(7). – 2016. – С. 10-14.

Стаття надійшла до редакційної колегії 12.05.2018 р.

*Рекомендована до друку д.ф.н., професором Рева-Левшаковою Л. В.
(м. Одеса)*

THE NOVEL BY M. DOCHYNETS «THE VICAR.
THE CONFESSION ON THE SPIRIT PASS»
AS A MEDIA CULTURAL STRATEGY OF THE AUTHOR

S. I. Kovpik

Криворізький державний педагогічний університет;

м. Кривий Ріг, вул. Героїв АТО, 126, кв. 54;

e-mail: kovpiks@ukr.net

The article focuses on the text polyfunctionality of the artistic work by M. Dochynets. The text of the novel "The Vicar. The Confession on the Spirit Pass" demonstrates the high level of author's media culture. The author uses an interesting and original system of meanings and and additional to present the life realities of the main character. This paper shows the attempt to decode the system of meanings contained in the text of the novel, which contribute to the formation of qualitatively new knowledge about the world.

Key words: *meanings, codes, polyfunctional, science of life, culture.*