

ОДУХОТВОРЕННЯ ГУСТАТИВНИХ УПОДОБАНЬ КОЗАКІВ У КУЛІНАРНОМУ РОМАНІ Л. ГОНЧАР ТА Р. НАЙДИ «КОЗАЦЬКА КУХНЯ: 200 РЕЦЕПТІВ»

Ковпик С.І., д. філол. н., професор

*Криворізький державний педагогічний університет
вул. Гагаріна, 54, м. Кривий Ріг, Україна*

kovpiks@ukr.net

У статті проаналізовано кулінарний роман Л. Гончар та Р. Найди “Козацька кухня: 200 рецептів” з точки зору одухотвореності густативних уподобань українського козацтва. Автори статті спробували з’ясувати наскільки представлений кулінарний код української козацької кухні у вказаному романі є одухотвореним. У статті йдеться про харчосмакові уподобання козаків, про функції страв козацької кухні у підтримці здорового способу життя козаків, про кулінарні здібності та винахідливість козаків. С. Ковпик стверджує, що аналізований кулінарний роман – взірць національного кулінарного патріотизму.

Ключові слова: густативи, одухотворення, кулінарний роман.

ОДУХОТВОРЕНИЕ ГУСТАТИВНЫХ ПРИСТРАСТИЙ КАЗАКОВ В КУЛИНАРНОМ РОМАНЕ Л. ГОНЧАР И Р. НАЙДЫ “КАЗАЦКАЯ КУХНЯ: 200 РЕЦЕПТОВ”

Ковпик С.И.

*Криворожский государственный педагогический университет
ул. Гагарина, 54, г. Кривой Рог, Украина*

В статье проанализирован кулинарный роман Л. Гончар и Р. Найды “Казачья кухня: 200 рецептов” с точки зрения одухотворения густативных пристрастий украинских казаков. Авторы статьи попытались выяснить, насколько представленный кулинарный код украинской казацкой кухни в указанном романе является одухотворённым. В статье идёт речь о продуктовых пристрастиях казаков, о функциях казацкой кухни в поддержании здорового образа жизни казаков, о кулинарных способностях и изобретательности казаков. С. Ковпик утверждает, что анализируемый кулинарный роман – образец национального кулинарного патриотизма.

Ключевые слова: густативы, одухотворение, кулинарный роман.

SPIRITUALITY INFLUENCED PREFERENCES OF UKRAINIAN COSSACKS THE CULINARY NOVEL BY L. GONCHAR AND R. NAYDY “COSSACK CUISINE: 200 RECIPES”

Kovpik S.I.

*Kyryvi Rih National University
Haharin str., 54, Kyryvi Rih, Ukraine*

The article analyzes the culinary novel by L. Gonchar and R. Naydy “Cossack cuisine: 200 recipes” from the point of spirituality influenced by gustatory preferences of Ukrainian Cossacks. The author tries to find out, as represented by the culinary code, if Ukrainian Cossack cuisine in this novel is spiritualized. The article presents the preferences of Cossack’s palate, the function of the Cossack cuisine in maintaining a healthy lifestyle, of their culinary abilities, and ingenuity of the Cossacks. The author claims that these exemplary culinary traits nobly demonstrate national patriotism.

This research notices that the variety of expressive means and stylistic devices allows creating great number of different text types and models describing colorful life situations and behavior patterns concerned to the characters of the novel. The way of depicting communication methods, their tastes and preferences in everyday life, for example, at the wedding and during the festive meal helps authors and readers to generate information about characters’ social status and professional relationships. The main characters of the novel are Cossacks, who have special nicknames and clearly specialize in cooking of certain dishes. All of them are used to be resourceful about the process of cooking, observant and regarding in combining and mixing different products for making really delicious dishes.

L. Honchar and R. Nayda in their culinary novel represent not only the gustatory, and hedonistic dishes made by Cossack, but also indicate the extent of their “nutrition” and “utility”, emphasizing the healing

properties of some foods, especially alcoholic drinks. Such result is achieved due to detailed description of the dish functions, their preparation process and consumption by the same Cossacks. S. Kovpik claims that culinary novel "The Cossacks Cuisine: 200 recipes" contributes to a better understanding of the food code in Ukrainian cuisine.

Key words: gustatory, spirituality, culinary novel, dish functions.

У нашій монографії "Поетика густативів (на матеріалах української прози XIX століття)" 2014 року [1] було розкрито сутність аналізу творів літератури з точки зору поетики густативів, а також визначено зміст категорії "поетика густативів". Нагадаємо, що термін "густатив" вміщує кореневу основу первісної назви одиниці виміру наявного в тому чи іншому продукті солоду – "густу". Нині 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 страви. У такому разі лексема "густатив" застосовується в сучасній науці передусім на позначення смакової якості продукту або її відтінку, значно рідше – для вираження (здебільшого однозначної) смакової характеристики об'єкта харчування. 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 у страві власне смакових, а й ароматично-сапористичних та візуально-привабливих чи будь-яких інших, придатних для споживання, якостей або властивостей страв. 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 винятку процесів харчування персонажів. По-друге, категорія "густативне" – це вже така філософсько-естетична характеристика (у цьому випадку 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, стверджують учені, вбачається 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, зазвичай, здебільшого, віртуально та не однотипно, а тому все те проявляється у творчій уяві митця й у 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 констатацій, 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.

Нині можна спостерігати за тим, як кулінарні національні традиції і художня література зливаються у повному симбіозі, що сприяє розвитку таких жанрів, як кулінарний роман, кулінарна повість тощо. Жанр кулінарного роману в останні десятиріччя у зарубіжній літературі став помітно розквітати. Так, сьогодні відомо безліч кулінарних романів: Дж. Харріс “Шоколад”, “П’ять четвертинок помідор”, “Льодяникові черевички”; М. Парр “Вафельне серце”; М. Сутер “Кулінар”; Ж. Амаду “Дона Флор і два її чоловіка”; Ч. Дівакаруні “Принцеса спецій” та багато інших.

Жанр кулінарного роману ще тільки починає активно входити в сучасний літературний процес в Україні. На сьогодні відомі кулінарні романи М. Матіос “Фуршет”, “Кулінарні фіглі”, О. Луцевської та Л. Світанкової “Солька і кухар Тара-пата”. І ось зовсім нещодавно з’явився ще один кулінарний роман подружжя Л. Гончар та Р. Найди “Козацька кухня: 200 рецептів”, котрий, на нашу думку, можна віднести до кращих зразків кулінарного патріотизму у вітчизняній літературі. Як відомо, кулінарні традиції, котрі презентують письменники на сторінках художнього твору, є своєрідними знаками національної самоідентифікації, сприяють усвідомленню національного кулінарного феномена нації в художній літературі.

Наприклад, Е. Тан у кулінарному романі “Клуб радості та вдачі” розкрила феномен культури харчування китайців, розкодувавши сутність поняття “культ їжі”.

У нашій статті спробуємо проаналізувати способи одухотворення харчосмаків козаків та з’ясувати сутність кулінарного феномена козацької кухні. Адже 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 загалом – 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.

У передмові до роману “Козацька кухня: 200 рецептів” автори одразу заінтригували читача водночас звичайним, але досить складним питанням: “Що воно таке – козацька кухня?” [2, с. 8]. У такий спосіб вони дуже вдало сфокусували увагу читачів на можливості проникнути у світ козацької кулінарії, кулінарного дійства та густативного свята, адже козацька кухня у їхньому романі представлена у 200 рецептах. У романі діють різні психотипи козаків-кулінарів, які мають чітку спеціалізацію щодо приготування страв. Так, Козак з Лугу – це рибоїд, Генеїд – кашоїд, Козак Боровик – грибоїд, Зірвидах – салолубець та ін. Усі вони є реальними персонажами-куховарами, а їхні рецепти відзначаються простотою приготування та є корисними для здорового харчування українців.

Так, переповідаючи рецепти приготування страв із риби від Козака з Лугу, Л. Гончар та Р. Найда подають досить розлогі коментарі та дають власну оцінку приготування стравам: “Юшка з димком – найпростіший рецепт юшки, звареної з неснулої, тобто щойно впійманої риби” [2, с. 26], або юшка з молоком тощо. Деякі процеси приготування страв із риби автори подали в гумористичній формі.

Так, наприклад, розкриваючи секрети приготування риби печеної, Л. Гончар і Р. Найда радять: “Зловити руками рибу, краще червону... жаб, чупакабр і вовкособів не брати...” [2, с. 37]. Такого типу поради цілком відповідають кращим традиціям козацького гумору, адже козаки до будь-якої справи ставилися з почуттям гумору.

Не менш цікавими та корисними стали рецепти приготування страв із різних круп від козака Генея. Так, переповідаючи рецепт приготування кулешу, автори підкреслюють, що це найпоживніша каша, котру необхідно їсти виключно дерев'яною ложкою. Помітно від куліша відрізняється степова каша, у котру окрім пшона, сала та цибулі козаки додавали ще картоплю. Багатющою видається рецептура приготування таких страв, як: тюря, кваша, путря, лемішка тощо. Автори детально й послідовно відтворили всі тонкощі приготування страв із круп. Окремо Л. Гончар та Р. Найда звертають увагу на приготування розсипчастої, в'язкої, рідкої (каша-розмазня) каші. З метою пропаганди здорового харчування, автори подали цікаві коментарі щодо корисних властивостей гарбузової каші, акцентувавши увагу читача на тому, що гарбуз варто вживати для профілактики серцево-судинних захворювань. Подібні коментарі знаходимо щодо страв із гречаної крупи, котра допомагає позбутися депресії. Багаторічні спостереження козаків за лікувальними властивостями їжі автори переконливо підкріплюють сучасними медичними твердженнями у такий спосіб: “доведено”, “з'ясовано” тощо. Отже, кулінарні рецепти виконують функції пропаганди здорового харчування серед українців.

Не залишили поза увагою оповідачі й рецепти горілчаних напоїв, про які розповів літній козак пасічник Ярожило за фахом біохімік, а тому добре обізнаний з усіма тонкощами приготування горілчаних напоїв. Серед багатоманіття горілчаних напоїв є й такі, назви котрих привертають особливу увагу: “мокруха”, “кусака” тощо. Так, наприклад, за смаковими якостями мокруха нагадує дорогий лікер, а кусака – це горілка, настояна на кардамоні, імбирі та перці горошком. І справді в цій настоянці такий набір спецій, котрі по-особливому подразнюють смакові рецептори у процесі її споживання. Окрім рецептів горілчаних напоїв, Ярожило презентував рецепти узварів, пива, квасу. З-поміж усіх цих кулінарних шедеврів є й такі, як, наприклад, “ковальська вода”, тобто це вода, у котру козаки-ковалі занурювали шаблі для охолодження, а потім її використовували для приготування узварів. Як зазначають оповідачі, “така вода дає організму силу і збагачує кров солями заліза (це корисно для анемічних людей)” [2, с. 127].

Не менш цікавими виявилися рецепти від доньки пасічника Явдохи, яка презентувала саме “панську кухню”. Усі рецепти цієї жінки дуже практичні, корисні, збалансовані. Акцент у рецептах Явдохи більше робиться на стравах, приготовлених у печі. Адже відомо, що страви, приготовлені у печі, найкорисніші і при їх приготуванні не утворюються канцерогени. Серед рецептів від Явдохи значну частину складають вареники із різними начинками, є й галушки, пампушки, сирники, пиріжки, млинці.

По-особливому переповідає Явдоха рецепт приготування борщу панського. Жінка замріяно пояснює, що цей борщ потрібно починати готувати о шостій годині ранку, бо його варять для великої кількості товариства. Тобто, гарячі страви в українців виконували функції об'єднання людей під час трапези, згуртовували козаків, давали можливість прийняти спільне рішення.

А наприкінці розповіді про процес приготування борщу оповідач від себе додає: “Після такого борщу кожен стане великим стратегом!” [2, с. 154].

З-поміж запропонованих Явдохою рецептів рідких гарячих страв є й “суп французький”, згадка про який зумовлена тим, що “... козаки і у Франції бували, а Явдоха не бувала, та дуже туди хоче” [2, с. 161].

Отже, страви, котрі були об’єднані назвою “панська кухня”, відзначаються водночас і простотою приготування, і вишуканістю подачі та частування. Смакові якості всіх запропонованих страв від Явдохи мають корисні властивості для людського організму, готуються з тих продуктів, котрі є в раціоні харчування українців.

Як відомо, страви з грибів займали й займають значну частину раціону українців, а тому в романі недаремно після оповіді про панську кухню запропоновані рецепти страв із грибів від діда Боровика. Мандрівку лісом з дідом Боровиком оповідач порівнює з “подорожжю музеєм Метрополітен у Нью-Йорку чи в паризькому Луврі – детальна і змістовна екскурсія...” [2, с. 174]. Таке охудожнення розповіді надає особливої значущості кулінарним рецептам із грибів від діда Боровика. Серед запропонованих рецептів з грибів привертають увагу такі: “торт з грибів боровиків”, “гриби парасольки в клярі” та інші. Дід Боровик також переповів способи сушіння грибів, котрі козаки постійно використовували у повсякденні. Адже саме страви з сушених грибів у зимовий період складали основу раціону козаків.

Під час мандрівки в пошуках грибів дід Боровик та оповідач натрапили на козацький бурдюг: “вкопана у землю конструкція – чотири стіни, сплетені з живоплоту і обмазані глиною з соломою, – зелений пагорбок, вкритий мохом, замість даху” [2, с. 195]. У такому помешканні проводив час самотник Скіф-Спідола, який займається тут “глибинними медитаціями”. При зустрічі зі Скіфом подорожні, як зазначає оповідач, привіталися “по-старовинному – лобом у лоб” [2, с. 197]. Відлюдник Скіф дотримувався принципу аскетизму, а тому постійно голодував. Він поділився з гостями деякими способами голодування. Оповідачі зазначили, що упродовж усієї розмови з відлюдником його шлунок не загарчав, бо “йому було так само цікаво” [2, с. 197]. У такий спосіб автори-оповідачі урізноманітнили оповідь, оздобивши її прийомами гумору. Скіф добре знався на секретах пластунської системи виживання без води та їжі. Розмірковуючи над способами голодування, автори-оповідачі узагальнили: “... я все думав, що голодування, уміння сконцентрувати свої сили в бою чи мандруючи степом на безхліб’ї й безводді за допомогою трав і насіння й тютюнового диму з носогрійки – ось справжній таємний рецепт!” [2, с. 197]. Такі роздуми підкріплені ще й українськими прислів’ями, котрими рясніє роман. Щодо голодування, то тут автори-оповідачі навели влучну народну мудрість: “Козаки, як малі діти – нема що їсти, то й довольні, а як багато даси – все повийдають” [2, с. 218].

Рецепти страв, котрі запропонував відлюдник Скіф, переважно зі щиріці (амаранту), котра має дуже багато цілющих властивостей. Серед запропонованих рецептів привертають увагу такі: “яблука з амарантом”, “каша із зерен щиріці”, “амарантова олія”. Дещо осучасненим виглядає рецепт “скіфських мюслі”, котрий належить до 4 сторіччя до н. е., а розкритий він був археологами. Відлюдник Скіф запропонував також декілька рецептів від арійських кшатріїв, котрі, на його думку, були козацькими предками. З-поміж цих рецептів привертає увагу процес приготування паніру – сиру домашнього, “бринзи рідної повстанської”, “кхиру” (солодкий рис) та ін.

Після розмови зі Скіфом подорожні рушили далі, а по дорозі зустріли козака салолюбця Зірвидаха, який так любив сало, що “вважав його священним продуктом” [2, с. 225]. У козака Зірвидаха було ще декілька характеристичних імен: Гнездюк, Балабол, Гречкосій. Салоїд сам вирощував свиней, на жаль, не українську степову породу, а в’єтнамських, у котрих, як виявилось із розповіді, було набагато більше переваг, аніж в українських. Проте щедрість столу Зірвидаха та його гостинність завуалювали не зовсім патріотичний підхід до господарського тваринництва, адже практицизм все-таки взяв верх навіть у цій справі. Усі рецепти від салолюбця відзначаються неймовірною калорійністю, поживністю та масштабністю приготування. Рецепти із салом також приправлені гумористичними кінцівками. Як от, наприклад, “січеники полтавські”: “А тоді ще й побрехеньку на десерт!” [2, с. 231] до них додати. Цікавими виявилися побажання від Зірвидаха щодо вживання холодцю: “Перед його вживанням чоловікам добре випити грамів по 120 горілки і стільки ж жінкам. Під шампанське й вино холодець не йде” [2, с. 240]. Тобто, почуття гумору ніби здобрює процес приготування страви, надаючи їй особливого значення.

Подаючи рецепти деяких страв, автори акцентували увагу на їх ідентичності до старовинних рецептів: “Шпундра така, як діди їли!” [2, с. 251].

Л. Гончар та Р. Найда спробували поєднати традиційне козацьке харчування із сучасними способами приготування страв через впровадження окремих технологій, процесів обробки продуктів та додавання нових інгредієнтів. Так, наприклад, розповідаючи про процес приготування качки з яблуками, вони радять красивого та апетитного кольору їй надати за допомогою суміші рідкого меду, паприки та соєвого соусу. Запропоновані в романі способи запікання м’яса вражають своїм різноманіттям: “крижень, запечений у глині”, “ковбаса-задимлена” тощо.

Отже, Зірвидах презентував багатющу палітру страв козацької кухні з м’яса птиці, кроля, свиней, телят. Усі рецепти відзначаються простотою приготування, вказують на обізнаність козацтва в різноманітних харчових технологіях.

Неабияку цікавість викликали рецепти від панотця Чортохвоста. Перше, що привертає увагу в цих рецептах, так це їхні назви: “подравка з білими грибами без зради”, а далі вказується, що її готують у неділю, коли козаки йдуть до церкви, тобто це не звичаєва їжа, а обрядова. Склад продуктів цієї страви вказує на те, що вона надто поживна, адже тут є і боби, і квасоля, і білі гриби, свиняче м’ясо, яйця тощо. Після детального опису всіх етапів приготування вказаної страви, наприкінці рецепту зазначається: “Запрошуйте до казана всю козацьку сім’ю, налейте чарчину і СМАЧНОГО!” [2, с. 277]. Дотепним виявився коментар до страви “Риба з Балканської Січі”, адже ця страва готується “на гостину, коли невід не витягнув нічого з сусідньої річки, а на базарі, хай йому грець, продається лише прісна і несмачна морська риба” [2, с. 279]. Сам опис процесу приготування “Риб з Балканської Січі” максимально візуалізовано й охудожнено: “картопля має купатися і кипіти у вершковому маслі, як грішники у смолі. За пару хвилин кожна картоплина буде засмаглою, як середземноморська дівчина, а цибуля підгоріти не встигне” [2, с. 279]. Такий опис процесу приготування страви максимально подразнює смакові та ольфатичні рецептори читача, спонукаючи його приготувати вказаний шедевр.

Панотець Чортохвіст пригадав, що дуже багато рецептів “Козацької кухні” козаками запозичені від сусідів, бо “... і ми й вони готували своє, пригощали й пригощалися” [2, с. 280]. Так, подібно до голубців, народи Османської імперії готували далму. Рецептів приготування цієї страви безліч, проте козацький рецепт, на думку авторів-оповідачів, є унікальним. Окрім далми до переліку страв козацької кухні ввійшли

пиляв (плов), самса, баламути, шурпа або шорба, цимес, кугель, форшмак. Щодо традиційної єврейської страви “форшмак”, то автори зазначили: “... готують з оселедця, а не з консервів, як дехто з козаків помилково думає...” [2, с. 289].

Цікавими і корисними виявилися страви від кума Тетері, який гостив у панотця. Кум Тетеря добре знався на приготуванні богрича, котрий він почав варити ще вдосвіта. Цей козак за фахом був лікар, який добре був обізнаним із правилами частування різними стравами та їх функціональними особливостями. Він був справжнім майстром соління і маринування овочів. Його рецепти прості й корисні, звичайні і незвичні, а головне те, що вони готуються з українських харчів. Кум Тетеря в дусі своїх козаків-побратимів, із почуттям гумору поділився з гостями рецептами консервованих овочів. Так, наприклад, рецепт приготування кабачків “тешин язик” він прокоментував у такий спосіб: “такі кабачки всі готують по-різному (бо тещі ж, і відповідно їхні язики, – також різні...). Однак цей рецепт один із найпрактичніших у приготуванні й найвишуканіший за смаковими якостями” [2, с. 323]. Така оцінка страви приправлена не тільки гумором, а й бажанням зацікавити читача простотою приготування страви зі звичних для українців інгредієнтів.

Традиційною була й залишається для українців випічка з тіста. І тут вправними виявилися дружини сучасних козаків. Українське жіноцтво, за так званими “теревеннями”, вирішувало надважливі питання в усі часи. З-поміж рецептів випічки якось не зовсім традиційно по-козацьки виглядає “київський торт по-домашньому”. Проте рецепт його приготування максимально одомашнено. Українські жінки презентували торт “Панські кучері”, котрий відзначено авторами, як “вищий пілотаж тортової справи!” [2, с. 332]. І цей вищого ґатунку рецепт приготування був під силу тільки дружинам козаків. Технологія приготування торта дуже складна і клопітка, а тому такі смаколики готувалися тільки до урочистих подій, а саме – весілля. Улюбленою стравою з тіста в українців були спасеники, тобто бублики. Така назва сповна відображає функціональні особливості спасеників, котрі готувалися із пісного тіста, а тому їх їли завжди досхочу і, як зазначають автори, “навіть у Великий піст” [2, с. 337].

Розповідаючи про технологію приготування короваю, вергунів, автори цікаво інформують читача щодо обрядового хліба під назвою “корочун”, котрий випікали у найкоротший день року. Цікаво, що пекла його господиня в кожусі, вивернутому назовні, а до тіста додавали різні злаки, мед, часник. Корочун урочисто вносили в хату і ставили на покуті.

З-поміж рецептів козацької кухні є й рецепт шашликів від рідновіра Гаплика. Цей чоловік не тільки знався на технології приготування шашлику, а й цікаво міг розповісти історію походження лексеми “шашлик”. Із почуттям національно-кулінарного патріотизму Гаплик довів, що це слово походить від перекрученого татарського “шиш”, що означає “рожен, на якому смажиться м’ясо на вогні” [2, с. 349]. А оскільки козаки любили смажене м’ясо, то й шашлик – це та страва, котра була в їхньому раціоні постійно. Козацька кухня настільки виявилася різноманітною та інтернаціональною, що тут можна натрапити і на каву, і на салати з мідій тощо.

Отже, у розглянутому кулінарному романі справді є і суто етнографічні описи звичаєвої козацької їжі, тобто такі 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 художніми образами. У той же час переважна більшість процесів споживання та пригощання сприймаються справжніми художніми моделями й характеристичними зразками бачення їх авторами, а значить, і реципієнта. Художні функції і описів, і моделей різних типів настільки багаті й різноманітні, що дозволили авторам створити виразні й колоритні ситуації та схеми

поведінки й діяльності персонажів, допомогли авторам і читачеві породжувати й формувати такі уявні способи їхнього спілкування в побуті, на весіллі та під час бенкетування персонажів, характеризувати їхні смаки й уподобання, соціальні стани та професійні стосунки.

В авторських описах процесів приготування різноманітних страв Л. Гончар та Р. Найда подають ще й доволі детальні переліки та характеристики інгредієнтів, їм вдалося створити скоріш етнографічні мовленнєві моделі окремих фрагментів поданих у творі страв та за допомогою всього того сформувати в уяві читача достатньо виразні зовнішньо-ольфатичні схеми й моделі вказаних процесів приготування більшості страв українськими козаками.

Л. Гончар та Р. Найда у своєму кулінарному романі презентували не тільки власне густативні, густативно-сапориристичні та гедоністичні якості козацьких страв, а й указали на ступінь їхньої “поживності” та “корисності”, підкресливши лікувальні властивості деяких страв, особливо це стосується горілчаних виробів. І все це робилося під час деталізованого та багатослівного описування функцій страв, процесів їх приготування та споживання козаками.

ЛІТЕРАТУРА

1. Ковпик С. Поетика густативів (на матеріалі української прози XIX століття) : монографія / С. Ковпик. – Кривий Ріг : ДВНЗ “Криворізький національний університет”, 2014. – 168 с.
2. Гончар Л. Козацька кухня : 200 рецептів / Леся Гончар, Роман Найда. – К. : Ярославів вал, 2014. – 384 с.

REFERENCES

1. Kovpik, S. (2014), “*Poetyka hustatyviv (na materialy ukrayins'koyi prozy XIX stolittya), monohrafiya* [Hustatyviv Poetics (based on Ukrainian prose of the XIX century)], Kryvoriz'kyu natsional'nyy universytet, Kryvyi Rih, Ukraine.
2. Honchar, L. and Nayda, R. (2014), *Kozats'ka kuhnya: 200 retseptiv* [Cossack Cuisine: 200 recipes], Yaroslaviv val, Kyiv, Ukraine.

УДК 821.161.2 (82-311.6):347.28+930.2

ХУДОЖНІЙ АНАЛІЗ ТЕМИ СВОБОД І ПРИВІЛЕЇВ КОЗАЦТВА В РОМАНІ «ЧОРНА РАДА» З ТОЧКИ ЗОРУ МЕТОДОЛОГІЇ УСНОЇ ІСТОРІЇ

Козачук К.О., к. філол. н., доцент

Академія адвокатури України

бул. Тараса Шевченка, 27, м. Київ, Україна

ks162@i.ua

У статті проаналізовано художню інтерпретацію теми свобод і привілеїв козацтва в епоху Руїни, подану в історичному романі П. Куліша. Використані елементи методології усної історії досліджень дозволили по-новому розглянути технологію формування суспільної свідомості напередодні виборів гетьмана Лівобережжя, результат яких на довгий час визначив долю України.
Ключові слова: усна історія, респондент, займаниця, колективна пам'ять, мова ненависті.