

contemporary was realised. Different portrayal devices, namely: description of habitus, gestures, mimicry, portrayal of a human being in relations with other people, the details of everyday life, elements of creative work analysis help in making picturesque and plastic images.

Key words: literary portrait, reminiscences, picturesqueness, plasticity.

Стаття надійшла до редакції 05.01.2013 р.

Прийнято до друку 24.01.2013 р.

Рецензент – д. філол. н., проф. Галич О. А.

УДК 821.161.2-3.09

С. І. Ковпик

ПОЕТИКА САПОРИСТИЧНОГО В ОПОВІДАННЯХ Г. КВІТКИ-ОСНОВ'ЯНЕНКА

Дослідження поетики сапористичного у творах літератури передбачає вивчення і способів творення якісно-смакових особливостей та сутнісно-функціональних характеристик усього того, що пов'язане з харчуванням, і способів бачення авторами продуктів харчування, страв, і художнє моделювання процесів їх приготування й споживання, і засоби, прийоми творення художніх образів страв і особливо тих персонажів, котрі їх врешті-решт споживають.

Розпочати, напевне, варто з того, що сама природа сапористичного має особливу специфіку, а тому в процесі досліджень постійно виникає необхідність посилатися на ґрунтовні праці не лише з лінгвістики, народознавства, а й з психофізіології. Серед загальнонаукових та спеціальних методологічних засад і підходів визначальними можуть стати діалектико-еволюційний, історико-літературний, текстуальний та інтертекстуальний підходи й методи.

Історія взаємодії літературного та кулінарного дискурсів має свої закономірності розвитку. Так, Жан-Антельм Брія-Саварен у праці „Фізіологія смаку” (1825) зазначав: „Насолоди столу існують для кожного, в кожній країні, і байдуже, яке їхнє місце в історії чи суспільстві; ці насолоди і тривають найдовше, даючи людині розраду, коли інші насолоди стануть уже недосяжні для неї” [3, с. 87]. Відомо, що страви, намальовані на картинках, викликають не стільки безпосередні й відповідні рефлексивні відчуття, стільки етикетно-естетичні настрої. Подібне відбувається й з реципієнтом під час читання твору літератури з описами страв, але саме під час описів приготування страв, активно починають „грати” уява й домисли, оживають

такі безпосередні смакові (саористичні) відчуття, які вже слід розуміти і як відчуття конкретної „живої” смакової властивості на найелементарнішому, психофізіологічному рівні.

Оповідання Г. Квітки-Основ'яненка „Мертвецький великдень” (1834) не раз потрапляло в коло досліджень літературознавців, проте описи звичаєвої їжі, власне поетика сапористичного, залишалась поза їхньою увагою.

Уперше опис українських страв зустрічаємо саме на початку твору, де автор його використовує для того, щоб розкрити деякі негативні людські риси персонажа Нечипора – хитрість, ледарство. Персонаж твору Нечипір, лежачи на печі полюбляв усілякі „*медянички, ріжки, мочені кислички*” [1, с. 89]. Тобто, усе те, що можна було віднести до смачненької або ласенької їжі, яка, звісно, готувалася не на кожен день, а тільки у великі свята. І хоча автор не описує сапористичні уявлення, які викликають медянички, ріжки, мочені кислички, проте він по-особливому вживає назви цих страв з пестливими суфіксами, аби підкреслити їх вишуканість.

Письменник указує на те, що українці дотримувалися чіткого режиму харчування: обідали, полуднували, вечеряли. Саме такий режим харчування залежав у них від робочого дня та календарного періоду. Харчувалися українці, як правило, тричі на день, а в гарячі літні польові дні, додавали і полуденок (полудник, полудень, підвечірок). Усі прийоми їжі (окрім полудника) були обов'язково пов'язані з гарячою, переважно вареною стравою, для чого двічі на день витоплювали піч. Сніданок та вечеря мали досить різноманітне меню: в обід завжди готували борщ, кашу. Обід об'єднував родину, оскільки у родинному колі збиралися усі члени родини. Подібне зустрічаємо і в оповіданні „Мертвецький великдень”: „Пріська чекала свого Нечипора обідати”.

Г. Квітка-Основ'яненко вказує на те, що дружина чекала свого чоловіка, щоб заговіти. В оповіданні є процеси, які стосувалися певних харчових заборон українців: пущання, говіння зі сповіддю. Так, пущання – це був останній день вживання скромної їжі перед постом. Говіння – це приготування до прийняття Таїнства Євхаристії, яке передбачає піст, а сповідь – щоденне відвідування богослужінь.

Оскільки Нечипір і Пріська були люди віруючі, то вони чітко дотримувалися усіх цих харчових заборон. Так, в останній день перед постом чоловік і дружина готувалися до нього у такий спосіб: наїдалися вареників зі сметаною, випивали чарку горілки.

Письменник використав чимало пестливих суфіксів під час опису страв, наголосивши на шанобливому ставленні до способів харчування українців. Як бачимо, вареники, які споживали Пріська та Нечипір, – це була переважно щоденна їжа простих українців.

Отже, письменник наголошує на тому, що перед постом українці намагалися не просто наїстися, а заpastися необхідними калоріями. На процесі приготування їжі Г. Квітка-Основ'яненко особливо не

затримував увагу реципієнтів, проте саме процес приготування їжі в житті персонажів відіграє неабияке значення. Письменник максимально намагався передати дух, який йшов від такої страви як вареники: „запахли йому вареники” [1, с. 92], а це пряма дія на рецептори смакового аналізатора читача.

Окрім цього, автор вказав на способи вживання вареників: „глитати”, „мотати”, „ковтати”. Усі ці дії вказують на те, як смачно були приготуванні ці борошняні вироби. В оповіданні Г. Квітка-Основ’яненко підкреслив, що вареники господині саме ліпили, а не вирізали. Автор навіть піднімає таке питання: „Хто їх видумав ліпити?” [1, с. 95], тобто вказує, що історія вареників настільки має глибокі корені, що українці не замислювались над тим, хто і коли, а головне чому саме „ліпив” вареники.

Окрім цього, в оповіданні згадується й про традиційну випічку на Великдень – святий хліб (паску). На жаль, письменник не зупинявся на способі випікання цієї страви, а лише констатував, що це традиційний, особливий хліб українців.

Прислів’я та приказки в „Мервецькому великдні” дуже добре доповнюють картину звичаєвого харчування українців першої половини ХІХ століття. Наприклад, „часом з квасом, порою з водою” [1, с. 96]. Така народна мудрість свідчить про соціальний стан та достаток родини, адже квас, як правило, українці вживали під час урочистих заходів, але й повсякденному ужитку квас також був на столі.

Не забув автор нагадати про їжу під час поминальних днів: „...кутя, чи буханці, чи крашанки...” [1, с. 99]. Усі ці перераховані страви були традиційними у поминальні дні. Українці приносили на цвинтар крашанки, паски й інші великодні страви, якими частували священика та наглядача цвинтаря.

Для того, щоб підкреслити ставлення отця Микити до їжі, автор підібрав дуже влучні лексеми: „плямкає”, „посмоктує” [1, с. 99]. Саме ці дієслова підсилюють відчуття голоду отця Микити від споглядання на страви під час поминання померлих на кладовищі. А розподіл поминальних страв письменник передав у такий спосіб: „мені, попові, звісно, учетверо против простого, дякові удвоє, паламареві у півтори проти простого; а з тим і старому, і малому, усім порівну; і щоб ні одному ні більш, ні менш; коли ж гаразд не поділиш, що кому не стане або кому більш, а іншому менш буде, то тут тобі і амінь!” [1, с. 100]. Така соціальна нерівність існувала навіть „на тому світі”, підкреслив Г. Квітка-Основ’яненко.

Вислів „посікти на локшину” дуже добре передає процес виготовлення одного із найулюбленіших звичаєвих мучних виробів українців – локшини. Адже тісто для локшини готували так само як і для галушок, прагнучи покласти якомога більше яєць і крутіше його замісити. Господиня розкачувала тісто дуже тонісінько, підсушувала, згортала трубочкою і різала на тоненькі смужечки. Така підсушена

локшина зберігалась дуже тривалий час. А вже потім її варили у юшці, у молоці. Такі страви були повсякденною їжею українців, а вживали її по закінченню обіду.

Отже, аспектний аналіз оповідання Г. Квітки-Основ'яненка „Мертвецький великдень” з точки зору описів звичаєвої їжі показав, що автор настільки майстерно увів у художню тканину твору статистичні характеристики українських страв, що вони не порушили розвиток сюжету, а, навпаки, сприяли розкриттю деяких рис характерів персонажів, вказали на соціальні протиріччя у змальованому автором суспільстві. Адже саме способи вживання їжі деякими представниками церкви вказали на їх зажерливість, мізерність.

У творі найчастіше згадуються борошняні вироби: вареники, галушки, локшина, буханці, паски. І це сповна зрозуміло, оскільки українці вирощували пшеницю, а тому й споживали її в повсякденні. Страви з борошна були обов'язкові у раціоні харчування українців. Г. Квітка-Основ'яненко використав чимало дієслівних лексем, які допомогли передати ставлення персонажів до їжі, способи споживання харчів тощо.

Таким чином, письменник указав й на те, що українці дотримувалися чіткого режиму харчування: обідали, полуднували, вечеряли. Саме такий режим харчування в українців залежав від робочого дня та календарного періоду.

Основні функції опису у художній тканині оповідання „Мертвецький великдень” такі: концентрація уваги читача на авторських враженнях та на констатованих (оглянутих, побіжно й досить поверхово оцінених чи охарактеризованих – описаних) ознаках, рисах, формах тощо; постановка в центрі уваги читача найбільш характерної ознаки чи деталі, риси чи форми того, що допомагало авторові створювати в уяві читача найбільш яскраве враження від описуваного або уявлення про нього; апеляція письменника до відповідних органів і форм читацьких переживань.

Через деякий час, а саме в 1841 році Г. Квітка-Основ'яненко напише оповідання „Пархімове снідання”, назва якого містить процесуальну лексему „снідання”.

Так, назва оповідання „Пархімове снідання” вказує на особливості режиму харчування українців, а саме на сніданок. Письменник згадує про таке дійство в українців як ярмарок. Автор поінформував реципієнта про те, що ярмарки відбувались двічі на рік: *„один об теплому Олексію, а другий об перших Парасках”* [1, с. 399]. Сюди ж українці приносили продавати різні продукти харчування: *„і маслечко, і сметанку, і яєчки, і буханці, і сіль товчену, і усякого такого товару”* [1, с. 399]. Пестливі суфікси у переліках харчів свідчать про шанобливе ставлення самого автора до їжі.

Стосунки у родині Шеревертнів автор описує так: *„Усе дружина поприбирала до своїх рук. Мужикові коли дасть коли добре пообідати,*

то то йому і празник, а не те, так частісінько, окрім сухого хліба, через цілісінький день нічого не побачить" [1, с. 400].

Отже, саме через спосіб харчування цієї родини, автор показав ставлення дружини до чоловіка, яка для чужих людей виявлялась щедрішою, аніж до власного чоловіка. Так, коли проїжджали купці повз їхню хату і зупинялись, то вона ставила чайник, пригощючи їх *„молошною кашкою"* [1, с. 400]. А Пархім, її чоловік, завжди залишався поза увагою дружини. Вказівка на частування гостей у родині Пархіма, свідчить про те, що родина Шеревертнів була заможною, оскільки у цій родині борщ готували з м'ясом та салом.

Автор акцентував увагу на тому, що Пархім постійно ходив голодний *„дрижаки їв"* [1, с. 400]. Проте, односельці виявились набагато щедрішими ніж його дружина: *„хто його закликає, нагодує, хто додому паляничку або грудку каші дасть..."* [1, с. 400]. Привертає увагу те, що українці готували каші так, щоб їх можна було взяти у дорогу, тобто вони були добре зваренні і не розпадались, а навпаки міцно тримались у грудочках.

Навіть вередливих жінок провчали також за допомогою страв. Так, для *„зведення дружини"* чоловіку потрібно було: *„купити їй кав'яру солоного та булочки... А як після сього захочеться їй пити, та їй купи осьмуху пива; нехай п'є, скільки схоче. А далі вже, щоб не гірко було після пива, так купи їй медяничків, родзинок, чорносливу. Нехай наїдається добре, поки аж спотіє"* [1, с. 401]. Тобто за допомогою відповідних харчів чоловіки могли дисциплінувати дружин.

Г. Квітка-Основ'яненко згадує в оповіданні такі ласощі: *„родзинки, горохвяники, кав'яр, пасльон"* [1, с. 403], які для більшості родин були недоступні. На жаль, автор не вдавався до детального їх опису, а лише констатував, що це були особливі страви. Етнографічний опис страв вказує на те, що родзинки – це сушені ягідки винограду. Кав'яр – назва ікри з риби великих сортів.

Через постійне недоїдання Пархім на ярмарку мріяв накупити якомога більше різних страв та наїстися, *„щоб аж з душі перло"* [1, с. 400]. Саме під час ярмарку найбільше подразнювались його смакові (саопористичні) рецептори. На нього тиснув духмяний запах, зорове споглядання за тим, як усе шкварчить, кипить і смажиться. З усього, що найбільше йому припало до душі – це були сластьони, тобто вироби з дріжджового тіста, обсмажені у великій кількості олії. Їх посипали цукровою пудрою, випікали до золотистого кольору. Для їх приготування потрібно було багато соняшникової олії, а тому сластьони готували переважно на вечорниці, на свята, на ярмарки як гостинці для діток. Письменник вказує на спосіб приготування цих борошняних виробів: *„шкварчать у олійці"* [1, с. 403]. Окрім цього, автор говорить про них так, наче вони живі істоти: *„сластьони... гарно дивляться на голодного Пархіма!"* [1, с. 403]. Такі описи свідчать про майстерність

письменника у змалюванні страв. Адже саме такий опис розвиває уяву реципієнта, формує його естетичні смаки.

Увесь час перебування Пархіма на ярмарку, автор підкреслив, що той шукав найсмачніший товар: „стовпці... чогось смачнішого” [1, с. 404]. І все це закінчилось врешті-решт тим, що Пархім „пішов по базару витрішки їсти” [1, с. 404]. Письменник підкреслив, як довго Пархім ходив по базару та все вибирав „смаченьке”: „...вибирав, прицінявся: усе дорого, не по його грошам... Вже він і гречаники, і горохвяники, і млинці, і буханці, і пиріжки торгував, кидався і на мочені кислиці, і на калені горіхи, і на медяники...” [1, с. 404]. Такий багатий перелік ласощів свідчить про розкіш українських базарів першої половини ХІХ ст. Гречаники та горохвяники, які тут згадує автор, були дуже поширеними стравами у повсякденні українців. Ці вироби із гороху та гречки були гарними заміниками хліба, якщо його не вистачало до нової випічки.

Процес приготування горохвяників був дуже копіткий. Горох господиня розтирала доки, допоки він не утворюватиме однорідну масу, додаючи 2-3 ложки пшеничного або житнього борошна. Смажили горохвяники на добре розігрітій пательні на смальці, а у піст – на олії. Заможні українці їли їх зі шкварками, товченим часником, сметаною. Гречаники – невеличкі млинці, до яких додавали трохи пшеничної або житньої муки, яйця, сироватку або молоко, а також дріжджі. Тісто для гречаників повинно було підійти, а потім їх смажили на олії, їли також зі шкварками, молоком, кисляком, сметаною.

Процес поїдання Пархімом „якихось корінців” яскраво демонструє його ставлення до їжі. Оскільки він їх накупив „видимо-невидимо”, то й вирішив усі поїсти. Корінці виявились звичайнісіньким хріном. Пархім вирішив: „Усе до останнього поїм, та так обрешаюсь, що, може, через силу і додому дійду...” [1, с. 405].

Отже, постійне недоїдання далось в знаки, адже Пархім фактично жив з єдиною думкою аби тільки наїстися. Г. Квітка-Основ'яненко у динаміці передає процес поїдання Пархімом корінців хрону: „Жує, жує – і не проковтне. Далі утер сльози, став віддихати, бо дух йому захвачує...” [1, с. 405]. У цьому описі вказано на якісний бік процесу споживання персонажем їжі, на його бажання отримати хоча б якесь задоволення від споживання їжі. А далі розвивається жадібність Пархіма: „Лихо нашому Пархімові ! Вже скільки він не потропив корінців, а кучка ні трошки не позначилась. Вже аж не зміг сидіти, приліг і за живіт береться... Відпочине-відпочине та вп'ять за хрін, і чуб йому мокрий, і пику аж роздуло, губи порепались, а він силкується їсти...” [1, с. 405].

Як бачимо, такий динамічний опис невеликий за змістом, не зупиняє дії твору, а скоріш дає можливість визначити ставлення персонажа твору до описуваних предметів, явищ, подій і цим самим допомагає сформулювати точку зору читача про персонажа. Саме цей динамічний опис передає стан Пархіма, який був змушений їсти хрін.

Детальні вказівки автора на те, що персонажу роздуло губи, текли сльози максимально візуалізує процес поїдання хрону, а також подразнює смакові рецептори читача.

В оповіданні „Пархімове снідання” опис має свої специфічні особливості, а тому його можна віднести до однієї із художніх деталей композиції твору, яка відтворює реалії побуту українців першої половини ХІХ століття.

Зміст повідомленого в описі оповідання розгортається у фізичній і логічній площинах. Описи звичаєвої їжі українців у творі – це особлива характеристика, шляхом перерахування їхніх ознак, властивостей тощо.

Сапориристичні описи в оповіданні Г. Квітки-Основ'яненка дуже ефективно „включається” в загальну тканину художнього тексту, адже з їх допомогою автор досягає таких цілей: обґрунтовує поведінку персонажів, конкретизує подальший розвиток події твору.

У проаналізованих оповіданнях Г. Квітки-Основ'яненка описи звичаєвої їжі носять довільний, а зрідка систематизований характер номінування, переважно, зовнішніх ознак (властивостей) предметів, явищ тощо. Художні функції сапориристичних описів дозволяють створити колоритні картини, які допомагають читачеві дізнатися про смаки, уподобання персонажів твору.

Отже, аспектний аналіз оповідання Г. Квітки-Основ'яненка „Пархімове снідання” дав можливість визначити основні функції сапориристичних описів: концентрація уваги читача на констатованих ознаках, рисах, формах звичаєвої їжі; виявити ставлення автора до описуваної звичаєвої їжі українців; вказівка на спосіб вживання їжі персонажами; збудження смакових відчуттів реципієнтів від прочитання описів звичаєвої їжі; візуалізація деяких страв та процесу їх поїдання персонажами.

Тобто, під час описування звичаєвої їжі українців, автор відобразив те, що сприйняв глибоко й осмислено, виявивши своє ставлення до описуваних сапориристичних образів. У його оповіданнях справді можна віднайти крихти буття українців, а колоритні образи української їжі та способів харчування українців носили не стільки гумористичний характер, а скільки виховний, естетичний характер.

Список використаної літератури

- 1. Квітка-Основ'яненко Г.** Твори : у 7 т. / Григорій Квітка-Основ'яненко. – Т. 6 : Прозові твори / упоряд., авт. передм. та прим. І. О. Лучник та К. М. Секарева. – К. : Наук. думка, 1981. – 636 с.
- 2. Квітка-Основ'яненко Г.** Твори : у 7 т. / Григорій Квітка-Основ'яненко. – Т. 7 : Історичні, етнографічні, літературно-публіцистичні статті. Листи / упоряд., авт. передм. та прим. Р. С. Міщук. – К. : Наук. думка, 1981. – 567 с.
- 3. Олгоф Ф.** Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі / Ф. Олгоф. – К. : Темпора, 2011. – 346 с.

Ковпик С. І. Поетика сапористичного в оповіданнях Г. Квітки-Основ'яненка

У статті досліджено поетику сапористичних описів в оповіданнях Г. Квітки-Основ'яненка як складових елементів загальної тканини художнього тексту, адже з їх допомогою автор досягає таких цілей: обґрунтовує поведінку персонажів, конкретизує подальший розвиток події твору, доповнює характеристику персонажа.

Ключові слова: поетика, сапористичний, опис.

Ковпик С. И. Поэтика сапористического в рассказах Г. Квитки-Основьяненко

В статье исследуется поэтика сапористических описаний в рассказах Г. Квитки-Основьяненко как составных элементов общей ткани художественного текста. Именно с помощью таких сапористических описаний автор достиг значительных целей: обосновал поведение персонажей, конкретизировал развитие событий произведения, дополнил характеристики персонажей.

Ключевые слова: поэтика, сапористический, описание.

Kovpik S. I. Poetics of saporistic in the short stories by G. Kvitka-Osnoviyanenko

The poetics of saporistic descriptions as the part of general text structure in the short stories by G. Kvitka-Osnoviyanenko is investigated in the article. By means of these saporistic descriptions the author substantiates behaviour of characters and their personal features, defines concretely the plot of the text.

Key words: poetics, saporistic, description.

Стаття надійшла до редакції 22.12.2012 р.

Прийнято до друку 24.01.2013 р.

Рецензент – д. філол. н., проф. Бровко О. О.