

«ЛЮДИНА Є ТЕ, ЩО ВОНА ЇСТЬ»: ЇЖА В ЖИТТІ ВЕРХОВИНЦЯ (за творчістю Івана Чендея)

Науковий вісник Ужгородського університету. Серія: Філологія. Соціальні комунікації. Випуск 28.

УДК 821.161.2.09

Васьків М. «Людина є те, що вона їсть»: їжа в житті верховинця (за творчістю Івана Чендея); 10 стор.; кількість бібліографічних джерел – 7; мова – українська.

Анотація. У статті йдеться про висопоетичне зображення невибагливої, смачної та корисної їжі верховинця у творах Івана Чендея як відтворення простоти, досконалості й гармонійності буття закарпатського селянина.

Ключові слова: матеріальна культура, їжа, гармонійність, автентичні регіональні страви, сакральність, духовна культура.

Ключовим образом, який єднає покоління і несе на собі відбиток добрих справ уже не існуючої людини, в оповіданні «Криниця діда Василя» стає колодязь. Навіть на схилі років старий Василь прочищає криницю, поглиблює її, тягаючи важке каміння з річки наверх, на обійстя, хоча розуміє, що на його вік цілком би вистачило тієї води, що є зараз. « – Продовбаю в глибину, чень доберуся вже не до сліз у спеку, а до живої нори; вимурую, і хто з неї буде пити, най п'є на здоров'я... – старий мовив так, неначе йому на землі і було ще викопати й залишити по собі глибшу криницю» [6, с. 180]. Символічного наснаження набуває кринична вода в однойменній повісті Івана Чендея – «Кринична вода (Сестри)». Не може не згадати письменник про криницю і в автобіографічній «Луні блакитного овиду». Знову цей образ поєднує у собі конкретно-чуттєву криницю (точніше, дві криниці) з рідного обійстя з символічно-абстрактним узагальненням, частково пояснюючи, чому ж таку важливу роль він відіграє у творчості письменника. «Вона, криниця, теж проспівалася піснею і повилася казкою в моїм дитинстві. Від хати до неї стежка вела через ниву діда Федора [...] Тільки вносили відра до хати, як ми по вечері кидалися до них, щоб напитися. Яка студена, яка ладна була вода у тій нашій криниці на околиці села!.. Певно, такої води я більше ніколи ніде не пив!.. Здавалося, що сила од неї до нас летіть струменями!..» [7, с. 197-198].

Хай не видаються перебільшенням чи традиційною риторикою фрази письменника про особливий смак звичайної криничної води. Саме звичайні, традиційні й природні верховинські вода і їжа для письменника і його персонажів стають найсмачнішими, навіть для тих «непривабливих» городян, які звикли до ресторанних смаколиків. Це призводить до того, що у творах І. Чендея особливо багато місця відводиться описам верховинських страв, їх приготування і споживання. Часто літератори про їжу та її споживання зовсім не ведуть мову, вважаючи їх навіть для епічного твору занадто прозаїчними, не вартими відтворення засобами мистецтва слова. Якщо ж йдеться про буденні, звичні страви, то про них інколи згадують, щоби показати злиденність селянського існування (наприклад, у творах А. Тесленка). Іван Чендей про звичайні, майже примітивні страви пише багато, але вони не стають тільки маркером бідного життя (хоча його теж), а

часто навіть поетизуються письменником.

Свого часу ледь не скандального розголошу набула стаття Соломії Павличко «Пристрасть і їда: особиста драма Михайла Коцюбинського» [5], в якій ішлося про свідому й підсвідому, ледь не маніакальну зосередженість М. Коцюбинського у листах, а значить, і в повсякденному житті на їжі, на описах вишуканих і не дуже, але смачних і корисних, на його погляд, стравах. Проте у творчості «великого сонцепоклонника» ця «їжеманія» майже жодним чином не дається взнаки. Про прагнення І. Чендея смачно поїсти згадує його дружина: «А він любив поїсти, особливо м'ясне, неціджені лашки з молоком, страви з кукурудзяної муки. Улюбленим був токан (мамалига) із бринзою чи яешнею та сухою м'ятою або шкварками. Ще дуже любив яловичу полевку з домашніми різанками (лапшею). У радянські часи для нашої сім'ї такий обід був розкішшю – хорошого м'яса дістати було годі навіть з-під полиці [...]» [2]. Як бачимо, називаються переважно прості за рецептурою й інгредієнтами традиційні закарпатські страви. І навіть такі бажані м'ясні вироби у раціоні письменника були не набагато частіше, ніж на столі його улюблених персонажів – верховинців.

На відміну від Коцюбинського, Чендей своє захоплення смаком і поживністю їжі переносить у літературні твори. Переважно це не відтворення почуттів захопленого гурмана (це також є), а зображення невибагливості й вишуканості, смачності й корисності звичайної, повсякденної їжі верховинця, це зображення єдності простоти й одночасно досконалості матеріального і духовного світу персонажів Чендеевих творів.

Основу харчування верховинців становить рослинництво, і пояснюється це бідністю й невеликою кількістю ґрунтів та великою кількістю населення, яке не має стабільної праці: «кожне демографічне піднесення вище певного рівня спонукає посилене звернення до рослинних продуктів харчування» [1, с. 79]. Тому «головним заняттям українців здавна було і є тепер хліборобство. Давній спосіб здобувати рілля корчуванням лісів (“підсічна система”), що ще досі відомий на півночі України та в Карпатах (“погар”)» [3, с. 204]. Як корчувався верховинський ліс для звільнення ґрунту, детально відтворюється у повісті Івана Чендея «Терен цвіте». На XX ст. раціон закарпатців не обмежується однією культу-

рою. Пшениця, кукурудза і рис «й нині виборюють одне в одного оброблювані землі світу» [1, с. 81]. Традиційно для українців дуже шанувалася пшениця і, відповідно, пшеничний, білий хліб. Але пшениця у горах Верховини була виключно привізною, отже, дорога й малодоступна. Переважно його їли або заможні верховинці, або бідняки у свята. Значно частіше споживалася кукурудза, яку вирощували на місці. Це був і хліб-кукурудзяник, і різні види токаноу (мамалиги). Зараз хліба за доступною ціною вже достатньо у верховинських селах, але традиційно і досі у них кукурудзяне борошно відіграє важливу роль, набуваючи ледь не напівсакральної вартості. Також у великій кількості раніше й зараз споживається картопля, яка вирощувалася на ґрунтах Верховини і завозилася з родючих долин Закарпаття. Зрозуміло, кукурудза і картопля (ріпа, крумплі) поширюються серед Верховинців через невибагливість до ґрунтів і відносно високий приріст вирощеного порівняно з посіяним чи посадженим.

Велика кількість пасовищ і сінокосів, проте, давала можливість навіть найбіднішим селянам вирощувати худобу, тому хоч би на свята мати м'ясо й сало, а переважна більшість верховинців майже цілорічно споживала молокопродукти, переважно молоко, сметану, бринзу, значно рідше – масло. «Скотарство найкраще розвинене на Гуцульщині й Бойківщині, де існують пережитки кочовницького скотарства (“полонинське життя”» [3, с. 204]. Тримали селяни також дрібну птицю, однак споживали її та яйця вкрай рідко, бо переважно м'ясо птиці та яйця йшли на продаж євреям або на обмін за промислові товари повсякденного споживання.

Про одноманітність їжі, її постійний брак у селянських родинах письменник пише переважно у творах кінця 40-х – 50-х років. Так, справжньою трагедією для сім'ї Ілька й Гафії стає продаж через борги корови, бо «що вчиниш з діворою без молока?» («Ружана») [6, с. 23]. Жадібно дивляться діти, з мукою спостерігає дружина Юліна, як зникають у бесагах Петра останні харчі, хоча розуміють: він іде на заробітки, без харчів не обійдеться, зате потім полегшить їм життя. А харчі найпростіші: «Дивилася, як оті бесаги пожирають і мішечок з кукурудзяною мукою [...] і куплену в пекаря паляницю білого хліба. На неї поглядають дітки – дарма Петро вже одну цілу розділив між ними. Зникла в бесагах і коновка бринзи» («На заробіток») [6, с. 26]. Для вмираючої Семенихи невістка шкодує молока, вважаючи його ледь не за лагомину («Ще, може, калачів чи меду забангнешь старій?»). Мусить жінка перебиватися сухим хлібом і яблуками («Тестамент»). Останнього півня і яйця, відриваючи від дітей, несе на хабар до сільського «бохтера» Маріка («Терен цвіте»).

У повісті «Терен цвіте» про селянську їжу згадується часто, і, видається, від цього твору харчі перестають тільки означувати соціальний стан персонажів. Проте на бідність Василя Порадюка через змалювання їжі теж указується. Василь працює у старости на спорудженні млина, але хазяїн на обід не розщедрився, тому син приносить селянинові їжу. Що ж це за їжа? «Неохоче, мов звук до

не знати яких ласощів, Василь сьорбав картопляний суп, заправлений олією; на дні ховалися шматки картоплі, на поверхні перепаленими крихтами плавала цибуля. Василь вудив ложкою-дерев'яною по дну, черпаючи по картоплинці. Їв, бо мусив. Знав, що нічого ліпшого жінка приготувати не могла» [7, с. 52]. Навіть таким нехитрим харчем Василь ще й намагається поділитися з сином. «Йому раптом жаль стало тої дівори, що не раз тліє з голоду, ніколи не полакомиться чимсь справді смачним. Та що він може чинити?» А далі йдеться про звичні продукти, котрі видаються Василеві вишуканими стравами: «Він годував би їх самою сметаною, маслом, медом заливав би, солодким молоком напував. Та звідки?» [7, с. 53]. І про «продуктові» злидні Порадюка згадується у повісті неодноразово [7, с. 68-71, 79 та ін.].

Можна порівняти, як пригощає Василя його родич Федоран із Широкого Луга і куркуль Манзюк, у якого працює селянин. «На плиті шкварчав токан-бринзяник, сповна додаючи кімнаті шуму, розливаючи по цілому обійстю Федоранів гострий верховинський запах, що завжди видає: буде їстися перекладена бринзою мамалига» [7, с. 44]. Відчувається, що наратор не тільки вказує на те, що господарі не поскупилися, – він поетизує запах і смак нібито нехитрої селянської страви. Що господарі не шкодують для бідних родичів нічого, свідчить ще одна фраза: «[...] сьорбала холодної незбираної кваші», тобто кисле молоко подали без збирання зверху сметани. Однак ніби зайвим повторенням стає ще один опис мамалиги. Зайвим, якщо говорити про щедрість чи скупість Федорана, який ще прикупує і пляшку дорогої «гіркої від Сруля». Але письменникові конче потрібно було помилуватися смачнучою стравою. «Над чаунною каструлею піднімався випарок бринзяного токаноу, який все ще по краях шипів жиром. На поверхні їжі густо лежали шкварки в товстому шарі бринзи. Коли хазяїн першим черпнув ложкою й поклав собі страви на тарілку, до воронки в каструлі тут же набіг жир – видно, господиня не поскупилася приправити салом харч» [7, с. 45]. Зовсім-зовсім проста їжа, але описана так, що видається, ніби нічого смачнішого немає, так і хочеться її скуштувати.

А ось як частує косарів (робота нелегка) Андрій Манзюк. «На розстеленому в тіні від колиби конопляному рушнику лежить гора холодно-го токаноу [...] До широкої миски газдиня ложкою накидала бринзи, покритивши її на дрібні-дрібні куснички, щоб, боронь боже, комусь на токан не попалася грудка. В пивнику студена джерельна вода, щоб було чим запивати газдівський сніданок [...] Порадюк тицьнув токаноу до миски з бринзою. Він цілився так, щоб гарбнути густо і товсто, та бринза сипалася з токаноу, як порошок, ледве підніс токан до рота. Западаливо ковтнувши кілька жменьок, Василь відчув негарзд. Токан ставав каменем у шлунку і вже підпирив зсередини» [7, с. 93-94]. Натомість Манзюк їсть жадібно, «мов не знати які ласощі», вминає пальцями чергову кульку, шойно вкинувши в рот попередню. Проте звичайна

селянська їжа вже і в цій повісті викликає захоплення наратора, а отже, й читачів. Так само жадібно їсть і Мигалицько («Казка білого інею») перепалені вишкварки, холодний, глеккий токан, порохняву бринзу і знежирене молоко, навіть їх шкодуючи для Миколи, котрий відпрацював на багатія цілий день на морозі й вітрі.

З роману «Птахи полишають гнізда...» настає стійка традиція у творах Івана Чендея поезитизації, оспівування селянських страв верховинців з обов'язковою акцентуацією на їх звичності, простоті й одночасно корисності, поживності й смачності. Навіть буденна смажена картопля з яечнею отримують у тексті ознак надзвичайної страви. «В хаті запахло смаженим. Нарізана рівними кружальцями картопля рум'янилась, шкварчала на сковороді [...] Забіліло в руці яйце. Пригариха зосереджено ковтнула ним по краю сковороди, сало в цю мить зашкварчало, бризнуло на плиту [...]» [6, с. 339]. Це смажена картопля. Можливо, приваблює сам процес приготування їжі та свіжість страви? А ось картопля в мундирі з нехитрою приправою: «Над картоплею все ще піднімався легкий випарок, на бляшанці все ще шкварчала цибуля в олії. З невеликої дерев'яної мисчини пахло колоченою квасолею, що була приправлена сушеним і тертим між долонями городнім чабриком, – Василина зналася на всяких приправленнях [...] Внесла мерщій квашеної капусти на полив'яному тарелі. Михайло [...] зняв з полиці на кленовому листі печену ще не зачерствілу паляницю» [6, с. 343]. Виявляється, і пісна страва, без м'яса і сала, може бути неймовірно смачною: «Михайло смачно ніс її до рота [...] розтуляв уста широко, аби ненароком яка крихта земного дару не змарнувалася». Бережливе ставлення Пригари до їжі – це не захланність Манзюка, який прагнув набити шлунок великою кількістю страви, щоб іншим менше дісталось. Михайло навіть з якоюсь побожністю споживає «земний дар».

Тому не викликають симпатії в читача і Приграи смачні запахи в хаті отця Пафнутія, хоча спершу вони викликали у Михайла почуття голоду, бо немає у священика і попаді християнського прагнення поділитися трапезою з іншими [6, с. 371-373]. Натомість селянин прагнув почастивати Куглицького, хай і не дуже приємного, але гостя, найсмачнішим, що було в хаті. Знову відтворюється процес приготування їжі, розповідь про звуки і запахи, враження Куглицького викликає у читача непереборне прагнення і самому попробувати цих страв: «На широкій чавунній сковороді шкварчав пошматований кусень сала. Коли сало посмажилося, Василина рівними шматочками нарізала копченого сирого окорока, кружальцями покряяла довгасту цибулину. Сало, окорок, цибулина несли по кімнаті такими ароматами, що і найбільший ласун не чув спокусливіших. Куглицький прикрадьком поглядав на плиту [...] І вже, певно, можна було б братися за їжу. Так ні! Василина ще подала заздалегідь приготовлені і часничком прикрушені квашені огірки – кожен такий, що на картину проситься» [6, с. 401].

Найбільшою нагородою для побожного селянина, який сумлінно витримав піст, стають великодні смаколики. «[...] пахло пирогами-завиванцями і великою білою паляницею на яйцях, грудкою овечого сиру і маслом [...] З великої миски на нього заморгала громада пухких пампухів, з череп'яного тареля кокетливо забіліли крашанки, запах шмат сала, і зазеленіли стебла часнику...» [6, с. 477, 481]. Знову зорові образи й запахи викликають апетит. Однак ці страви набувають сакрального значення, ніби завершують вагомий етап у житті щиро віруючого селянина-верховинця.

Повісті «Луна блакитного овиду», «Кринична вода (Сестри)», «Казка білого інею» будуються як спогади різних персонажів про роки дитинства чи просто давно минулі роки. Наратор у першій з них – alter ego письменника – й лікарка Анна, прототипом якої була рідна сестра І. Чендея, в обласному центрі й інших містах Союзу й закордону чого тільки не їли, не пробували, але сама згадка про колишні домашні зовсім ніби бідні страви, а тим більше – приготування їх у сучасності викликають у них неймовірний захват. Батько прагне пригостити Данила Катрича («Син»), який раптово приїхав серед ночі додому з далекого обласного центру. Немає нічого особливого. Спершу пригощає сина незбираним молоком. А далі йде цілий ряд тих страв, які не потребують особливих інгредієнтів і завжди можуть бути зготовлені з найпростішого, але попри те дуже смачні: токан зі свіжим молоком, деруни («Він-бо пригадав, що деруни були завжди справжнім лакітком для Данилка», далі йде неймовірно «смачне» відтворення процесу приготування картопляників з зарум'яненою шкоропкою), смажені гриби («ще пригадав: син любить варені й смажені на шматочках сала гриби»), узвар із сушених яблук, груш і слив... Згадувалися батькові й давні слова сина, який ласував простим харчем і «ремствував на міщан, що такого смачного вони не знають...» [6, с. 146].

Мати лікарки Анни («Казка білого інею») порівнює важкі на їжу часи з сучасним достатком, хоча достаток цей із точки зору міського жителя може видатися сумнівним. Однак щоденне куховарське священнодійство перетворювало звичайні продукти в вишукані страви, можливо, знову ж таки, тому, що готувалися не з півфабрикатів, а з власних городу і хліва, «екологічно чисті», якісні й були завжди свіжозготовленими. «Якщо колись в її переповненій малими дітьми хаті всього було скупко, а не раз цілою радістю ставала пригорща борошна з кукурудзи, купка картоплі чи жменя квасолі, нині тут вселилися достаток і такий благодут, на який раніше і не сподівалася. Завжди свіже молоко від власної корови, домашнє сало і горщик яєць, борошно не лишень кукурудзяне, але й пшеничне вищого сорту, добрий припас картоплі з родючої невеликої ниви при хаті, джечка бринзи від своїх овець і бербениця осіннього овечого молока для зими, солені огірки і капуста, цукор і масло – про що можна було іще помріяти їй [...]» [7, с. 283-284]. Анна цінує рідні домашні страви, розуміючи як лікар їх поживність, корисність і навіть дієтичність для організму,

бо вони склалися підсвідомо протягом століть і стали набуток багатовікового досвіду приготування невибагливої (бо не було з чого вибагати) й ситої, добре засвоюваної їжі. Але для неї сільська страва стає і сакральною, бо дає змогу ніби долучитися до того вагомого досвіду, до матеріальної й духовної

культури свого роду, Верховини, України, людства. «В цьому теж таїлася незбагненна дивина рідної хати з тої давньої пори, коли малі дітки громадкою нетерпляче чекали вечерю уже з ложками в руках, а мати не просто готувала, а мовби ворожила, з мало-го роблячи не раз так багато...» [7, с. 292].

Література

1. Бродель Ф. Матеріальна цивілізація, економіка і капіталізм, XV – XVIII ст. Т. 1: Структура повсякденності: можливе і неможливе / Фернан Бродель. – К. : Основи, 1995. – 543 с.
2. Вдова Івана Чендея: Можливо, через мене він не став Шекспіром // Старий Замок «Паланок». – 2009. – 12 листопада.
3. Енциклопедія українознавства : загальна частина / Репр. відтвор. видання 1949 року. – К. : Віпол, 1994. – Т. 1. – 400 с.
4. «...література не знає ніяких об'єктивних обставин для виправдання...» : листи Івана Чендея до Юрія Станинця // Екзиль (Ужгород). – 2007. – № 5. – С. 29-34.
5. Павличко С. Пристрасть і їда: особиста драма Михайла Коцюбинського / Соломія Павличко // Сучасність. – 1994. – Т.2. – С. 142–156.
6. Чендей І. Вибрані твори : в 2-х т. / Іван Чендей. – К. : Дніпро, 1982. – Т. 1 : оповідання. Птахи полишають гнізда... : роман. – 623 с.
7. Чендей І. Вибрані твори : в 2-х т. / Іван Чендей. – К. : Дніпро, 1982. – Т. 2 : повісті. – 516 с.

Майя Васьків

«ЧЕЛОВЕК ЕСТЬ ТО, ЧТО ОН КУШАЕТ»: ЕДА В ЖИЗНИ ВЕРХОВИНЦА (по творчеству Ивана Чендея)

Аннотация: В статье идет речь о высокопоэтическом изображении обычной, вкусной и полезной еды жителя Верховины в произведениях Ивана Чендея как воспроизведение простоты, совершенства и гармоничности бытия закарпатского крестьянина.

Ключевые слова: материальная культура, еда, гармоничность, аутентические региональные блюда, сакральность, духовная культура.

Maja Vas'kiv

«WE ARE WHAT WE EAT»: FOOD IN THE LIFE OF HIGHLANDERS IN THE CREATIVE WORKS OF IVAN CHENDEY

Summary: The article is about poetic image of unpretentious, tasty and wholesome food of highlanders in the works of Ivan Chendey as the reflection of simplicity, perfection and harmony of Transcarpathian peasant life.

Key words: material culture, food, harmony, authentic regional dishes, sacred, spiritual culture.

Васьків Майя – асистент кафедри журналістики, Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка.